

### PLIEGO DE CONDICIONES

**INVITACIÓN PÚBLICA**

### INV-LP-003/2022

**PRIMERA CONVOCATORIA**

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

**La Paz, JULIO de 2022**

|  |
| --- |
| **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA**  **INVITACIÓN PUBLICA INV-LP-003-2022**  **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 Y PRECIO |
| 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 | 15/07/2022 |  | Página Web: https://portal.csbp.com.bo/ |
| 2 | Inspección Previa | 22/07/2022 | 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: 25/07/2022 | Hasta  Hrs.16:30 | Dirigidas a:  [patricia.zuazo@csbp.com.bo](mailto:patricia.zuazo@csbp.com.bo) |
| 4 | Reunión de Aclaración | Hasta:  26/07/2021 | Hasta  Hrs.10:00 | Vía Zoom, en la siguiente dirección:  Meeting ID: **739 9865 5807**  Pass code: CSBP |
| 5 | Presentación de Ofertas. | Hasta: 02/08/2022 | Hasta:  Hrs.14:00 | **Presentación Física:**  Calle Federico Zuazo Esq. Reyes Ortiz Edificio Gundlach (Anexo) P1 Recepción |
| 6 | Apertura de Ofertas. | Hasta:  02/08/2022 | Hasta:  Hrs.14:15 | Meeting ID: **739 9865 5807**  Pass code: CSBP |
| 7 | Resultado Del Proceso | 19/08/2022 | | Se notificará de forma escrita a los proveedores ofertantes. |

(\*) 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 Nº011/2021 del 23 de Febrero de 2022, 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 ECONÓMICA**   * La propuesta económica debe ser presentada en el Formulario N°3 Propuesta Económica, identificado en los Anexos de este documento, **en original.**   **DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA TÉCNICA**   * Formulario N°4 de Especificaciones Técnicas, 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  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 continuar participando en el proceso de contratación, solamente hasta antes de la hora límite de recepción de propuestas; decisión que dará lugar a la devolución del sobre presentado por el proponente, debiendo registrarse la devolución en el Libro de Actas o Registro Electrónico.  La devolución de la propuesta cerrada se realizará bajo constancia escrita. |
| 1. **RECHAZO DE OFERTAS** | Toda propuesta que llegue y pretenda ser entregada después de la hora límite fijada para la recepción de propuestas, 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 se 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 y Precio:  La metodología de evaluación basada en calidad y precio, tiene como objetivo adjudicar a la propuesta que obtenga el puntaje más alto, resultante de la evaluación de la calidad (oferta técnica y/o propuesta técnica) y la evaluación del precio (oferta económica), previo cumplimiento de los requisitos establecidos.    Antes del inicio del proceso, la Unidad Solicitante (US) determina los criterios de calificación (puntaje asignado a los requisitos evaluables del bien, obra o servicio) los cuales serán aprobados por la autoridad competente según los niveles definidos en el Artículo 16 del Reglamento de Compras,  Una vez recibidas y aperturadas las propuestas, se procede a la evaluación de TODAS. Primero se evalúan los requisitos establecidos aplicando el método CUMPLE o NO CUMPLE e inhabilitando a las que no cumplan con su presentación o no subsanen las observaciones en el plazo otorgado, si existieran  En una segunda instancia se evalúan todas las ofertas técnicas para la obtención de los respectivos puntajes, aplicando los criterios de calificación predeterminados. Asimismo, de manera paralela, para la obtención del puntaje de las ofertas económicas, se evalúan las mismas asignando el mayor puntaje a la oferta con el menor precio y asignando a las otras propuestas un puntaje inversamente proporcional al valor de sus propuestas, aplicando la siguiente fórmula:   |  | | --- | | PEP = (MPO/PP)\*PA |   Donde:  PEP = Precio Evaluado de la Propuesta  MPO = Menor Precio Ofertado  PP = Precio propuesto  PA = Puntaje Asignado a la Oferta Económica  El puntaje final se obtendrá sumando los puntajes obtenidos en la evaluación de la oferta técnica y la oferta económica. |
| 1. **EVALUACIÓN TECNICA** | | CALIFICACION TECNICA SOBRE 70 PUNTOS  **ITEM N° 1**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **REQUISITOS** | | **PUNTAJE ASIGNADO** | | **A.** | **REQUISITOS BASICOS** | **55** | | **A.1** | **Formación y Experiencia Específica (Recursos Humanos propuestos)** | **25** | | **A.1.1.** | **Formación y Experiencia del Personal Profesional** | 10 | | * Administrador(a) | | * Supervisores de producción | | **A.1.2.** | **Formación y Experiencia del Personal Técnico** | 8 | | * Cocineros | | * Ayudantes de Cocina | | **A.1.3.** | **Formación y Experiencia del Personal Manual** | 7 | | * Mucamas atención de pisos | | * Mucamas atención comedor | | * Personal de Limpieza | | **A.2** | **PLAN DE TRABAJO** | **10** | | **A.2.1** | Organización y funciones del personal | | **A.2.2.** | Planta física y áreas de trabajo | | **A.2.3.** | Sistema de producción de alimentación | | **A.2.4.** | Higiene y Bioseguridad | | **A.2.5.** | Supervisión y control | | **A.2.6.** | Plan de contingencia | | **A.2.7** | Capacitación Continua | | **A.3.** | **Servicio Gastronómico para pacientes hospitalizados** | **10** | | **A.3.1.** | Menú semanal 5 tiempos de comida: Dietas corriente, blanda amplia y blanda hipograsa | | **A.3.2.** | Menú semanal 3 tiempos de comida: Dieta para niños de 6 a 8 meses | | **A.3.3.** | Menú semanal 6 tiempos de comida: Dieta blanda para Diabetes Mellitus | | **A.3.4.** | Pedido, dosificación y análisis químico de 3 días para 30 comensales de dieta Corriente, Blanda amplia, Blanda Hipograsa, Pediátrica para 6 a 8 meses, Blanda para Diabetes mellitus | | **A.3.5.** | Recetas estandarizadas para 3 días todos los tiempos de comida para dieta Corriente, Blanda amplia, Blanda Hipograsa, Pediátrica para 6 a 8 meses, Blanda para Diabetes mellitus | | **A.4.** | **Servicio Gastronómico para personal de Clínica** | **10** | | **A.4.1.** | Menú semanal para Dieta Corriente 4 tiempos de comida para personal | | **A.4.2.** | Pedido, dosificación y análisis químico de 3 días para 30 comensales | | **A.4.3.** | Recetas estandarizadas 4 tiempos de comida de 3 días del menú de dieta corriente para personal | | **B.** | **REQUISITOS COMPLEMENTARIOS\*** | **15** | | B.1. | Manual de Organización y Funciones | 3 | | B.2. | Manual de Dietas | 3 | | B.3. | Programa de higiene y lavado de manos; lavado y desinfección de vajilla y equipo | 2 | | B.4. | Manual de Bioseguridad | 2 | | B.5. | Ofertas adicionales para atención de pacientes | 3 | | B.6. | Ofertas adicionales para atención de personal | 2 | |  | **PUNTAJE FINAL /70 PUNTOS** | **70** |   **ITEM N° 2**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **REQUISITOS** | | **PUNTAJE ASIGNADO** | | | **A.** | **REQUISITOS BASICOS** | **55** | | | **A.1.** | Formación y Experiencia del personal propuesto | **10** | | | **A.2** | **Plan de trabajo Servicio de Cafetería** | **30** | | | Organización y funciones del personal | | Sistema de producción de la alimentación (adquisición, almacenamiento, conservación, elaboración, transporte y distribución) | | Manipulación, higiene y bioseguridad | | Uso de la planta física | |  | Propuesta Servicio de Snack y Confitería | **15** | | |  | **REQUISITOS COMPLEMENTARIOS\*** | **15** | | | B.1. | Personal adicional al solicitado | 15 | | | B.2. | Sistema de transporte (transporte privado exclusivo para la distribución de la alimentación) | | B.3. | Servicios adicionales ofertados | |  | **PUNTAJE FINAL /70 PUNTOS** |  |  | |
| 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.  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** | 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 CALIDAD - PRECIO se adjudicará a la propuesta que haya obtenido el segundo mejor puntaje.  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**

Las Especificaciones Técnicas, para los ítem N° 1 y 2 están detalladas en el Formulario N° 4. PROPUESTA TÉCNICA.

**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.
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 SEPREC.

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

c) Matrícula de Inscripción en SEPREC, 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 SEPREC, que faculte al representante legal a presentar propuestas y suscribir contratos, cuando el representante legal sea diferente al propietario.

b) Matrícula de Inscripción en SEPREC, 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**

**SERVICIO GASTRONOMIA HOSPITALARIA PARA PACIENTES Y PERSONAL EN CLINICA REGIONAL LA PAZ**

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**

**ALIMENTOS ADICIONALES PARA PACIENTES CLINICA REGIONAL LA PAZ**

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

Precios a ser evaluados en el presente proceso de contratación.

**PRECIO**

**(Expresado en Bolivianos)**

|  | ***CARACTERISTICAS*** | ***CANTIDAD*** | ***PRECIO*** |
| --- | --- | --- | --- |
| *1* | *Café soluble, café de cebada, cocoa, te, te de fruta o mate (No anís)* | *240 cc* |  |
| *2* | *Cocimiento de cereales y féculas (Panitela, avena)* | *200 cc* |  |
| *3* | *Comp. de Frutas* | *100 cc* |  |
| *4* | *Empanada de queso* | *80 - 100 g* |  |
| *5* | *Ensalada de frutas con yogurt vaso* | *200 g* |  |
| *6* | *Ensalada de frutas plato* | *300 g* |  |
| *7* | *Ensalada de frutas postrera* | *100 cc* |  |
| *8* | *Ensalada de verduras crudas o cocidas* | *120 - 150 g* |  |
| *9* | *Flan, budín* | *100 cc* |  |
| *10* | *Fruta al natural y/o picada* | *100 - 150 g* |  |
| *11* | *Galletas dulces sin relleno, galletas de arroz* | *30 - 40 g* |  |
| *12* | *Gelatina, gelatina dietética, mazamorras de cereal* | *100 cc* |  |
| *13* | *Helado de agua* | *60 - 70 g* |  |
| *14* | *Huevo cocido (entero)* | *70 g* |  |
| *15* | *Jamón desgrasado de pollo* | *30 g* |  |
| *16* | *Jugo de fruta con agua* | *200 - 250 cc* |  |
| *17* | *Jugo de fruta con leche* | *200 - 250 cc* |  |
| *18* | *Lomito de atún al agua* | *30 - 40 g* |  |
| *19* | *Palta* | *60 g.* |  |
| *20* | *Pan de batalla diversas variedades* | *50 - 70 g* |  |
| *21* | *Pan especial diversas variedades* | *50 - 70 g* |  |
| *22* | *Pan molde y/o tostadas blanco o integral* | *60 g* |  |
| *23* | *Porción extra de Carnes almuerzo o cena* | *100 - 120 g* |  |
| *24* | *Puré de frutas* | *100 cc* |  |
| *25* | *Queque* | *120 g* |  |
| *26* | *Queso descremado lonjas* | *25 g* |  |
| *27* | *Refresco de ciruelas hervidas y licuadas (vaso)* | *200 cc* |  |
| *28* | *Refresco del día (cereales o frutas hervidas)* | *1000 cc* |  |
| *29* | *Refresco del día (cereales o frutas hervidas)* | *500 cc* |  |
| *30* | *Refresco del día (cereales o frutas hervidas)* | *200 cc* |  |
| *31* | *Sándwich de Carne molida* | *Unidad* |  |
| *32* | *Sándwich de Huevo* | *Unidad* |  |
| *33* | *Sándwich de Pollo* | *Unidad* |  |
| *34* | *Sándwich de Carne* | *Unidad* |  |
| *35* | *Zumos cítricos* | *200 - 250 cc* |  |
| *36* | *Agua de mesa (botella)* | *2000 cc* |  |
| *37* | *Agua de mesa (botella)* | *1000 cc* |  |
| *38* | *Agua de mesa (botella)* | *500 cc* |  |
| *39* | *Huevo cocido (claras)* | *60 g* |  |
| *40* | *Leche con cereales taza* | *240 cc* |  |
| *41* | *Leche descremada y/o deslactosada taza* | *240 cc* |  |
| *42* | *Leche entera taza* | *240 cc* |  |
| *43* | *Porción acompañante dulce/salado para desayuno/te* | *10 a 15 g* |  |
| *44* | *Porción de cereales integrales, para almuerzo/cena para dietas controladas en energía* | *30 - 35 g* |  |
| *45* | *Porción de cereales, para almuerzo/cena* | *50 - 70 g* |  |
| *46* | *Porción de cereales, para almuerzo/cena para dietas controladas en energía* | *30 - 35 g* |  |
| *47* | *Porción de Galleta de agua/salvado* | *45 g* |  |
| *48* | *Porción de tubérculos, para almuerzo/cena* | *150 - 200 g.* |  |
| *49* | *Queso fresco: normal, sin grasa o sin sal* | *30 g* |  |
| *50* | *Salsas en sachet Kétchup, mayonesa, Mostaza* | *10 g* |  |
| *51* | *Yogurt dietético, saborizado o natural* | *100 cc* |  |
| *52* | *Yogurt griego natural o frutado* | *100 cc* |  |
| *53* | *Yogurt, saborizado o natural* | *100 cc* |  |

**ESTUDIO FEES**

| **Código** | 1. **VISCOSIDAD DE FLUIDOS** | **Porción** | **PRECIO** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1FEES | Néctar: jugo de manzana o durazno | 50 cc |  |
| 2FEES | Miel: puré de manzana | 50 g |  |
| 3FEES | Pudding: yogurt griego natural no azucarado | 50 g |  |
|  | 1. **TEXTURA DE SOLIDOS** |  |  |
| 4FEES | Papilla de pollo cocido | 100 g |  |
| 5FEES | Revuelto de carne molida con arroz | 100 g |  |
| 6FEES | Galletas de agua | 1 monodosis |  |
| 7FEES | 1. **UTENSILIOS** |  |  |
| 2 cucharillas desechables de café (5 cc) | Según solicitud |  |
| 2 cucharillas desechables de té (7-8 cc) | Según solicitud |  |
| 2 cucharas soperas (10-12 cc) | Según solicitud |  |
| Envases desechables de 100 g de capacitad | Según solicitud |  |

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

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

**FORMULARIO Nº 3.3**

**PROPUESTA ECONÓMICA ITEM 1 Y 2**

**RACION DE LECHE PARA PERSONAL DE RADIOLOGIA CLINICA REGIONAL LA PAZ Y POLICONSULTORIO CENTRAL LA PAZ**

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

Precios a ser evaluados en el presente proceso de contratación.

**PRECIO**

**(Expresado en Bolivianos)**

|  | ***CARACTERISTICAS*** | ***CANTIDAD*** | ***PRECIO*** |
| --- | --- | --- | --- |
| *1* | *Atención de ración de leche para el personal técnico de Radiología, de Lunes a Viernes.* | *500 cc/persona* |  |
| *2* | *Atención de alimentación para guardias de seguridad física de Policonsultorio Central y oficinas en Torres Gundlach, en desayuno, almuerzo y cena de Lunes a Domingo.* | *500 cc/persona* |  |

**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: SERVICIO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA PARA 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*** | | | |
| ***SI*** | ***NO*** | ***OBSERVACIONES*** | |
| ***REQUISITOS OBLIGATORIOS O BASICOS DEL SERVICIO*** |  |  |  |  | |
| 1. **OBJETIVO DEL SERVICIO** |  |  |  |  | |
| 1. 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 a las 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. 2. Para la producción y distribución de la alimentación terapéutica, la CSBP requiere contratar un servicio tercerizado de Gastronomía Hospitalaria, bajo el sistema compartido, 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 alimentación en 4 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, té, cena), refrigerios de quirófano (4 tiempos de alimentación), sobrealimentación personal del área de Radiología y de Quimioterapia (leche), Servicio de cafetería para personal (atenderá en Comedor). 3. La empresa concesionaria podrá atender el servicio de alimentación de eventos o reuniones de trabajo a requerimiento de las autoridades de la Clínica de la CSPB y bajo la autorización respectiva (Dirección/SubAdministración de Clínica, Jefe de Policonsultorio, Jefe Médico, Administrador Regional). 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. Por sus características, la provisión del servicio es ininterrumpida; por lo tanto, la empresa adjudicada deberá garantizar la disponibilidad de alimentos e insumos en general contando con un capital de trabajo suficiente para para 60 días. En caso de contingencia por conflictos sociales o desastres naturales, se permitirá la adecuación del menú según la accesibilidad y disponibilidad de alimentos en el mercado, pero bajo ninguna circunstancia se podrá interrumpir el servicio. 6. 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. 7. Los criterios de calidad de los servicios descritos en las presentes especificaciones técnicas están basados en las siguientes Normas nacionales:  * Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia. En hospitales de segundo y tercer nivel. Ministerio de Salud y Deportes (2013, 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. * Norma Boliviana, NB-855 de Buenas Prácticas de Manufactura. * Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el coronavirus (COVID-19), 1 de abril de 2020).  1. El concesionario del servicio no podrá almacenar, producir, distribuir y/o vender alimentos y preparaciones que tengan un destino diferente al de la atención de los pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación. | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  | |
| 1. **FISCALIZACION** |  | | | | |
| 1. 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 con 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. 2. 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. 3. 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** |  | | | | |
| 1. El proponente adjudicado suscribirá con la CSBP 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. 2. 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 DE TRABAJO REQUERIDA** |  | | | | |
| 1. La experiencia de la empresa se considerará un requisito obligatorio para habilitarse a la calificación de su propuesta; por tanto, el proponente deberá acreditar un mínimo de dos (2) años de experiencia en atención de servicios gastronómicos en Centros Hospitalarios de 2º y/o 3º Nivel de atención, que debe estar respaldada con fotocopias simples de la siguiente documentación:    1. Actas de conformidad,    2. Certificados de Cumplimiento de contrato, y/o    3. Contratos vigentes y/o concluidos (que no tengan los documentos exigidos en de los puntos a. y b.) más facturas del primer y último mes pagado por el servicio prestado. 2. 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 para efectos del cálculo de años de experiencia. | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Documentación de respaldo de experiencia de la empresa* |  |  |  | |
| 1. **SERVICIO GASTRONOMICO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS** |  | | | | |
| 1. El adjudicatario bajo la dirección, supervisión y control del Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, estará a cargo de la producción y distribución de los siguientes regímenes de alimentación terapéutica para pacientes hospitalizados, cumpliendo obligatoriamente las siguientes características:    1. **Sistema de Servicio**        1. **Sistema de producción de alimentos** 2. Se aplicará un sistema de producción semi convencional, debiendo realizarse todas las preparaciones incluso panadería/pastelería (si el proponente oferta la misma), en las instalaciones del Servicio de Nutrición área de preparaciones. 3. Los productos de panadería y/o pastelería que sean adquiridos por la concesionaria, deberán contar con la garantía de procedencia de los mismos (registro sanitario, fecha de elaboración y vencimiento, características organolépticas adecuadas).    * 1. **Sistema de distribución de la alimentación** 4. 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. 5. Los Tiempos de alimentación para pacientes: 6. Desayuno 7. Merienda de media mañana 8. Almuerzo 9. Té 10. Cena 11. Colación nocturna (regímenes para dietas controladas en energía) 12. Los horarios de distribución de estos tiempos de comida serán los siguientes:  |  |  | | --- | --- | | ***Tiempo de comida*** | ***Hora de distribución en PISO*** | | *Jarra de refresco 1* | *7:00 a.m.* | | *Desayuno* | *7:30 a.m.* | | *Merienda* | *10:00 a.m.* | | *Almuerzo* | *12:30 p.m.* | | *Jarra de refresco 2* | *14:00 p.m.* | | *Té* | *15:30 p.m.* | | *Cena* | *18:00 p.m.* | | *Colación nocturna* | *20:00 p.m.* |  1. La empresa concesionaria deberá garantizar que la temperatura de las preparaciones se mantenga por encima de los 65°C desde el servido hasta que el alimento llegue a ser distribuido en la pieza del paciente.    1. **REGIMENES ESTABLECIDOS**       1. **Regímenes de transición (dietas líquidas).**      * + - 1. ***Régimen/Dieta líquida (Código: LIQ)***  1. *Denominada en otras instituciones como dieta hídrica o líquida clara.* 2. *Fraccionamiento en 6 a 8 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 150 cc/hora o 200 cc por toma.* 3. *Con un volumen total 1000 a 1800 cc para 24 horas.* 4. *Incluye Mates (****excepto anís, coca y boldo****), té de frutas* 5. *Valor calórico total insuficiente. Incluye: agua, infusiones livianas, azúcar y SRO (preparado por Enfermería, la empresa concesionaria envía jarra con agua).* 6. *Para pacientes en trabajo de parto y/o post operados de próstata, se podrá solicitar refrescos hervidos de ingredientes permitidos o agua embotellada requerimiento del Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP.*    * + 1. ***Régimen/Dieta líquida incompleta (Código: L/IC)*** 7. *Compuesta exclusivamente por alimentos líquidos, de escasa viscosidad a temperatura ambiente.* 8. *Valor calórico insuficiente (no cubre requerimientos nutricionales)* 9. *Componentes: Azúcares (mono y disacáridos), dextrinas, almidón gelificado, pectinas, sales minerales, harinas de cereales.* 10. *Cumple 5 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 250 cc/toma* 11. *Preparaciones: Infusiones livianas, cocimientos de féculas, harinas y cereales, caldos de verduras, caldos de fruta, caldos de carnes, gelatina, galletas de agua.* 12. *Cantidades de alimentos por porción*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Cantidad por porción*** | | *Te, mate* | *1 taza de 200 cc de agua*  *1 sobre de mate o te* | | *Azúcar* | *5 al 7% %* | | *Galletas de agua ( monodosis)* | *6 unidades (aproximadamente 45 g)* | | *Gelatina* | *20 g para 100 cc de preparación* | | *Maicena (en panitelas)* | *5 g para 100 cc de preparación* | | *Mazamorras de cereales y féculas* | *100 cc de preparación* | | *Sopa colada* | *200 cc* | | *Refrescos endulzados* | *2000-2500 cc* |  * + - 1. ***Régimen/Dieta líquida completa (Código: L/C)***  1. *Valor calórico suficiente cubre requerimientos nutricionales* 2. *Emplea alimentos de todos los grupos, pero en consistencia líquida, complementados con productos nutracéuticos (suplementos y fórmulas comerciales) son proporcionadas por la CSBP* 3. *Alimentos incluidos: Infusiones livianas; alimentos “base”: leche descremada, yogurt descremado, cocimientos de cereales licuados, caldos de verduras licuadas, caldos de carne licuados, jugos de fruta; alimentos “agregados”: azúcares (sacarosa, harinas, almidones, pectinas en cocimientos de frutas licuadas, clara de huevo, yema de huevo, crema de leche, aceite vegetal, suplementos nutricionales* 4. *Fraccionamiento: 5 a 8 tiempos de comida* 5. *Cantidades de alimentos por porción*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Cantidad por porción*** | | *Té, mate* | *1 taza de 220 cc de agua*  *1 sobre de mate o té* | | *Azúcar* | *5 %* | | *Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento)* | *35-40 g* | | *Jugos de fruta* | *200 cc con 30% de fruta* | | *Gelatina* | *20%, pocillos de 100 cc* | | *Mazamorras de cereales y féculas* | *100 cc de preparación* | | *Leche deslactosada y descremada* | *240 cc* | | *Clara de huevo cocida* | *15-60 g (1 a 4 unidades)* | | *Maicena (en panitelas)* | *3%* | | *Caldos de carnes magras, frutas, verduras y/o cereales* | *200-300 cc* | | *Productos Nutracéuticos* | *Dotados y prescritos por la CSBP* | | *Refrescos endulzados* | *2000-2500 cc* |  * + - 1. ***Dieta líquida fría (Código: L/Fría)***  1. *Valor calórico insuficiente, proveniente de hidratos de carbono. Alimentos de consistencia líquida o modificada por enfriamiento. NO sólidos.* 2. *Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 250 cc/toma.* 3. *Cantidades de alimentos por porción*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Cantidad por porción*** | | *Té o mate FRIO* | *1 taza de 220 cc de agua*  *1 sobre de mate o té* | | *Azúcar* | *5%* | | *Gelatina* | *20 % , pocillos de 100 cc* | | *Helados de agua (canela, sabores no cítricos)* | *140 cc (2 porciones por tiempo de alimentación)* | | *Refrescos fríos con azúcar* | *2000-2500 cc* |  * + 1. **Regímenes blandos**         1. ***Papilla (Código: Pap Ad)***  1. *Dieta blanda de consistencia semilíquida, para adultos.* 2. *Valor calórico total: Suficiente, incluye alimentos de todos los grupos, siempre y cuando mantengan la consistencia.* 3. *Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida.* 4. *El régimen podrá adecuarse según la patología de base del paciente, manteniendo la consistencia.* 5. *Cantidades de alimentos por porción:*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Cantidad por porción*** | | *Bebida caliente (leche, cocimientos de cereales, infusiones)* | *220 cc* | | *Azúcar agregado a las preparaciones* | *5-7%* | | *Miel y mermeladas de frutas permitidas* | *10 g* | | *Crema de leche, mantequilla* | *5 g* | | *Aceite vegetal* | *2 a 3%* | | *Galletas de agua o de salvado* | *6 unidades (45 g. aprox)* | | *Biscochuelos, tostadas* | *40 g* | | *Jugos de frutas* | *200 cc* | | *Carnes magras de res o pollo cocido* | *30 – 40 g* | | *Huevos cocidos* | *50 a 60 g* | | *Vegetales ricos en hemicelulosa* | *50-100 g* | | *Quesos blandos* | *30 g* | | *Tubérculos* | *60 a 80 g* | | *Frutas cocidas* | *100 g* | | *Cereales* | *al 10%* | | *Gelatina, mazamorras de féculas y cereales, compotas de fruta licuadas, puré de frutas, flanes y budines* | *100 cc (1 postrera)* | | *Volumen de la preparación licuada* | *300-500 cc* | | *Refrescos con azúcar* | *2000-2500 cc* |  * + - 1. ***Dieta Blanda y derivadas***   1. ***Dieta Blanda Amplia (Código: B.)***  1. *Valor calórico: 1800 Kcal/día mínimo. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%.* 2. *Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.*    1. ***Dieta blanda rica en fibra (Código: Bc/fibra)*** 3. *Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%,* 4. *Aporte de fibra de 10 g/1000 Kcal, 75% soluble (hemicelulósica, gomas, pectinas y senósidos) modificada por corte y/o cocción;* 5. *Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.*    1. ***Dieta blanda baja en residuos (Código: Bs/residuos)*** 6. *Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%* 7. *Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. Fibra hemicelulósica menos de 10 g por día, modificada por cocción y corte*    1. ***Dieta blanda hipograsa (Código: Bhipograsa)*** 8. *Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20-22%, Carbohidratos 65%.* 9. *Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.*    1. ***Dieta blanda para paciente inmunodeprimido (Código: Binmunodep)*** 10. *Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20-22%, Carbohidratos 65%.* 11. *Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.* 12. *Derivada de la dieta blanda hipograsa, indicada para pacientes inmunocomprometidos.* 13. *Oferta todo el alimento cocido* 14. *Servida en vajilla especial aislada y protegida.*     1. ***Dieta blanda baja en histaminoliberadores (Código Bs/histam)*** 15. *Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20%, Carbohidratos 65%* 16. *Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. Derivada de la dieta blanda hipograsa, con restricción de alimentos histaminoliberadores.*     1. ***Dieta exenta de gluten (Código: Bs/TACC)*** 17. *Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20%, Carbohidratos 65%* 18. *Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. Régimen sin trigo, avena, cebada ni centeno.*     1. ***Dieta blanda hiposódica (Código: Bhiposódica)*** 19. *Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%* 20. *Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.* 21. *Derivada de la dieta blanda, con restricción leve a moderada de sodio (1500-2300 mg de sodio).* 22. *Deberá contar con sobres de cloruro de sodio de 1 gramo, para dosificar en caso de prescribirse dietas hiposódicas leves.* 23. *El aporte de líquidos podrá variar de acuerdo a indicación expresa de restricción hídrica.*     1. ***Dieta blanda para paciente renal******(Códigos: BrenalC, BrenalR)*** 24. *Valor calórico: 1800 Kcal/día.* 25. *Molécula calórica: Proteínas según indicación específica para cada paciente (tratamiento conservador “C” 0,8 g/Kg, tratamiento de reemplazo “R”1,2 a 1,4 g/Kg), Grasas 20-25%, Carbohidratos remanente; Sodio 1000 a 1500 mg, Potasio 1500 mg, Fósforo 800 mg.* 26. *Restricción hídrica de acuerdo a indicación médica. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.* 27. *Adecuaciones según patología de base y concomitantes* 28. *Servida en vajilla especial aislada y protegida.*     1. ***Dieta vegetariana (Códigos: Veg, BVeg)*** 29. *Se ofertará una dieta ovo lácteo vegetariana o vegetariana pura* 30. *La fuente principal de proteínas serán las leguminosas, huevos y lácteos* 31. *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.* 32. *Valor calórico: 1800-2200 Kcal/día.* 33. *Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%* 34. *Fraccionamiento 5 tiempos de comida*     1. ***Tamaño de la porción de alimentos en regímenes blandos para adultos (peso neto)***      |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Peso Neto en crudo*** | | ***Desayunos*** |  | | *Bebida caliente (leche, cocimientos de cereales, infusiones)* | *240 cc* | | *Azúcar común o morena (sobres)* | *10 – 15 g* | | *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 g aprox.)* | | *Galletas integrales ( paquete)* | *6-7 unidades (45 g aprox.)* | | *Pan de batalla (sin bromato) o pan hipograso* | *50 - 60 g* | | *Pan de batalla integral (chamillo)* | *40 - 50 g* | | *Pan molde integral en tostadas* | *40 g* | | *Cereales insuflados o integrales para el desayuno* | *30 g* | | *Cereales agregados a la leche (avena, maicena, arroz, quinua)* | *10 g* | | *Cocimiento de cereales (panitela, avena, arroz)* | *10 g* | | ***Meriendas y Postres*** |  | | *Gelatina, mazamorras, ensalada de frutas, frutas al jugo, yogurt, fruta cocida (o natural según el caso), compotas de fruta, puré de frutas* | *100 g (1 postrera)* | | ***Sopas (Almuerzo)*** |  | | *Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto)* | *20-30 g* | | *Verduras Base (peso neto)* | *80-90 g* | | *Cereal* | *15-20 g* | | *Aceite* | *5 cc* | | *Sal* | *1 g* | | ***Segundos (Almuerzo y cena)*** |  | | *Carne de res magra (bife corte especial, peso neto)* | *100 g* | | *Carne de res magra (molida especial, peso neto)* | *80 g* | | *Pollo sin piel en presas (peso bruto: pierna, muslo)* | *240 g* | | *Pechuga de pollo sin piel (peso neto)* | *100-120 g* | | *Pescado sin piel (filete, peso neto)* | *120 g* | | *Claras de huevo de gallina* | *3 unidades* | | *Huevo entero* | *1 unidad* | | *Leguminosas (“carne” de soya, lentejas, porotos) exclusivamente para pacientes con dieta vegetariana* | *50-70 g* | | *Verduras para ensalada (peso neto)* | *150 g* | | *Verduras para ensalada (peso neto: dieta rica en fibra según indicación expresa)* | *200 g* | | *Tubérculo (peso neto)* | *120-150 g* | | *Cereal* | *50 g* | | *Pastas* | *70 g* | | *Aceite como agregado* | *5 cc* | | *Sal* | *1 g* | | *Jugo de limón* | *c/s* | | *Kétchup, salsa de tomate* | *5-10 cc* | | *Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel)* | *c/s* | | *Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5-7%* | *2000-2500 cc/día* | | *Refrescos hervidos sin azúcar (por indicación expresa)* | *2000-2500 cc/día* | | *Refrescos hervidos y/o agua para puérperas y pacientes postoperados de próstata* | *3000 cc* | | *Agua de mesa embotellada* | *2000 cc* |  * + 1. **Dietas controladas en energía**        1. ***Dieta para Diabetes (Códigos: BDiab, Diab, L/IC Diab, Pap Diab, LIQ Diab)***  1. *Valor calórico total individualizado (1500-1800 Kcal), Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos complejos 55-60%.* 2. *Fibra 15-25 g por día, según consistencia y tolerancia del paciente.* 3. *De consistencia habitual o blanda, papilla o líquida, de acuerdo a las condiciones fisiológicas o fisiopatológicas del paciente.* 4. *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).* 5. *Fraccionamiento: 6 tiempos de comida: desayuno, merienda, almuerzo, té, cena (segundo, taza de té o mate) y colación nocturna (fruta cocida).* 6. *Aporte de líquidos: Refrescos sin azúcar o agua 2000-2500 cc, puede variar según indicación expresa*    * + 1. ***Dieta hipocalórica (Códigos: Hipocal, Bhipocal)*** 7. *Valor calórico: Variable, de acuerdo a indicación individual, como base se tomarán las 1500 Kcal de la dieta para diabético.* 8. *Molécula calórica: Proteínas 20%, Grasas 25%, Carbohidratos 55%.* 9. *Fraccionamiento: Refrescos sin azúcar o agua 2000-2500 cc, puede variar según indicación expresa* 10. *Tamaño de la porción de alimentos para adultos (peso neto)*      |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Peso Neto en crudo*** | | ***Desayuno*** |  | | *Bebida caliente (leche descreamada, cocimientos de avena, infusiones livianas* | *240 cc* | | *Edulcorante de uso permitido stevia o sucralosa (en sobre)* | *1-2 sobres* | | *Galletas integrales ( paquete)* | *6-7 unidades (45 g aprox)* | | *Pan de batalla (marraqueta sin manteca)* | *50 - 60 g* | | *Pan de batalla integral (chamillo)* | *40 - 50 g* | | *Pan molde integral en tostadas* | *40 g* | | *Cereales integrales para el desayuno* | *30 g* | | ***Meriendas y Postres*** |  | | *Frutas cocidas sin azúcar, fruta natural, ensalada de frutas, yogur light, yogur natural descremado* | *100 g (1 postrera)* | | *Gelatina light, frutas al jugo sin azúcar, cocimientos de féculas o cereales (tipo mazamorras sin azúcar, en paciente con gastroenteritis)* | *100 g (1 postrera)* | | ***Sopas (Almuerzo)*** |  | | *Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto)* | *20-30 g* | | *Verduras Base (peso neto)* | *80-90 g* | | *Cereal* | *15-20 g* | | *Aceite* | *5 cc* | | *Sal* | *1 g* | | ***Segundos (Almuerzo y cena)*** |  | | *Carne de res magra (bife corte especial, peso neto)* | *100 g* | | *Carne de res magra (molida especial, peso neto)* | *80 g* | | *Pollo sin piel en presas (peso bruto: pierna, muslo)* | *240 g* | | *Pechuga de pollo sin piel (peso neto)* | *100-120 g* | | *Pescado sin piel (filete, peso neto)* | *120 g* | | *Claras de huevo de gallina* | *3 unidades* | | *Huevo entero* | *1 unidad* | | *Verduras para ensalada (peso neto)* | *150 g* | | *Verduras para ensalada (peso neto: dieta rica en fibra, dieta para diabetes e hipocalóricas)* | *200 g* | | *Tubérculo (peso neto)* | *120-150 g* | | *Cereales* | *30 g* | | *Aceite como agregado* | *5 cc* | | *Sal* | *1 g* | | *Jugo de limón* | *c/s* | | *Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel)* | *c/s* | | *Refrescos hervidos sin azúcar* | *2000-2500 cc/día* | | *Refrescos hervidos sin azúcar y/o agua para puérperas y pacientes postoperados (RTUP)* | *3000 cc* | | *Agua de mesa embotellada* | *2000 cc* |  * + - 1. ***Dietas Pediátricas (menor de 5 años)***   *Dieta derivada de la dieta blanda, porciones indicadas para niños menores de 5 años.*   1. ***Papilla Pediátrica de 6 a 8 meses (Códigos: PPed 6-8m, PPed 6-8m +Cte/B)*** 2. *Blanda papilla indicada a partir de los 6 meses de edad, como parte del esquema de Alimentación complementaria que debe recibir el niño.* 3. *Sin el agregado de sacarosa ni cloruro de sodio a las preparaciones.* 4. *Incluye alimentación (Corriente o Blanda según indicación) para la madre o cuidador del niño durante su internación.* 5. *Valor calórico: deberá cubrir el 30 a 40% del requerimiento nutricional del niño* 6. *Fraccionamiento: 3 tiempos de comida:*     * + *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* 7. *No incluye desayuno ni te porque en estos horarios el niño debe recibir lactancia materna.* 8. *Se deberá servir en vajilla pediátrica* 9. *Cantidades de alimentos por porción:*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Cantidad 6 a 8 meses*** | | *Puré de frutas* | *60 g* | | *Papilla de almuerzo y cena* | *100 cc* | | *Papilla de cereal natural con fruta o cereal infantil instantáneo de uso permitido (media tarde)* | *100 g* | | *Aceite añadido a las preparaciones* | *2,5 cc* |   *\* No se permite el uso de mates, té, agua, jugos, refrescos o leche de vaca en la dieta del menor de un año*   1. ***Papilla pediátrica de 9 a 12 meses (Códigos: PPed 9-12, PPed 9-12 +Cte/B)*** 2. *Blanda papilla o triturada para niños de 9 a 12 meses, como parte del esquema de Alimentación complementaria.* 3. *Sin el agregado de sacarosa ni cloruro de sodio a las preparaciones.* 4. *Incluye alimentación (Corriente o Blanda según indicación) para la madre o cuidador del niño durante su internación.* 5. *Valor calórico: deberá cubrir el 40-60% del requerimiento nutricional del niño* 6. *Fraccionamiento: 4 tiempos de comida:*     * + *merienda (papilla de fruta)*      + *almuerzo papilla elaborada a partir de la sopa de la dieta blanda, añadir carnes magras 20 g, aceite, sin añadir cloruro de sodio*      + *merienda de la tarde (papilla de cereal con fruta o cereal)*      + *cena: como el almuerzo* 7. *No incluye desayuno ni te porque en este horarios el niño debe recibir lactancia materna.* 8. *Se deberá servir en vajilla pediátrica* 9. *Cantidades de alimentos por porción:*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Cantidad 9 a 12 meses*** | | *Puré de frutas* | *100 g* | | *Papilla de almuerzo y cena* | *200 cc* | | *Papilla de cereal natural con fruta o cereal infantil instantáneo de uso permitido (media tarde)* | *150 g* | | *Aceite añadido a las preparaciones* | *5 cc* |   *\* No se permite el uso de mates, té, agua, jugos, refrescos o leche de vaca en la dieta del menor de un año*   1. ***Blanda pediátrica de 1 a 3 años (Código: BPed 1-2+Cte/B; BPed 2-3)*** 2. *Proviene de la dieta blanda amplia o sus derivaciones según la patología de base,* 3. *Modificada por corte.* 4. *El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a una tercera parte de la porción del adulto.* 5. *Se deberá servir en vajilla pediátrica* 6. *Valor calórico: Variable aproximadamente 1200 Kcal/día.* 7. *Molécula calórica: Proteínas 8-11%, Grasas 30%, Carbohidratos Remanente.* 8. *Fraccionamiento: 6 tiempos de comida: desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, te, cena, merienda nocturna.* 9. *El desayuno, té, y merienda nocturna deben incluir lácteos a menos que haya indicación expresa.* 10. *Cantidades de alimentos por porción:*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Peso Neto en crudo*** | | ***Desayuno*** |  | | *Bebida caliente (leche entera, leche deslactosada por indicación expresa)* | *200 cc* | | *Azúcar (en sobre), cocoa* | *10 g* | | *Galletas de agua (paquete individual)* | *3 unidades (30 g aprox)* | | *Galletas dulces sin relleno (paquete)* | *30 g* | | *Pan de batalla (marraqueta o sarnita)* | *30 g* | | *Pan molde en tostadas* | *25 g* | | *Jalea o mermelada (en empaque individual)* | *12 g* | | *Mantequilla (en empaque individual)* | *10 g* | | ***Meriendas y Postres*** |  | | *Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, mazamorras, fruta natural, puré de frutas, flanes y budines* | *100 cc* | | *Jugos de frutas* | *100 cc* | | ***Sopas (Almuerzo)*** |  | | *Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto)* | *15 g* | | *Verduras Base (peso neto)* | *40 g* | | *Tubérculos (peso neto)* | *25 g* | | *Cereal* | *10 g* | | *Aceite* | *2.5 cc* | | *Sal* | *0.5 g* | | ***Segundos (Almuerzo y cena)*** |  | | *Carne de res magra (bife corte especial, peso neto)* | *40 g* | | *Carne de res magra (molida especial, peso neto)* | *30 g* | | *Pollo sin piel en presas (con hueso)* | *120 g* | | *Pescado sin piel (filete, peso neto)* | *50 g* | | *Huevo entero* | *1 unidad* | | *Verduras cocidas en ensalada (peso neto)* | *75 g* | | *Tubérculo (peso neto)* | *60 g* | | *Cereal (peso neto)* | *30 g* | | *Aceite como agregado* | *2.5 cc* | | *Sal* | *0.5g* | | *Jugo de limón* | *c/s* | | *Kétchup* | *5 cc* | | *Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel)* | *c/s* | | *Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5%* | *1000 cc/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 Código: (BPed 3-5)*** 2. *Proviene de la dieta blanda amplia y sus derivaciones* 3. *Modificada por corte* 4. *El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a la ½ de la porción del adulto.* 5. *Se deberá servir en vajilla especial (pediátrica).* 6. *Valor calórico: Variable 1400 Kcal/día.* 7. *Molécula calórica: Proteínas 8-11%, Grasas 30%, Carbohidratos Remanente.* 8. *Fraccionamiento: 6 tiempos de comida: desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, te, cena, merienda nocturna.* 9. *El desayuno, té, y merienda nocturna deben incluir lácteos a menos que haya indicación expresa.* 10. *Cantidades de alimentos por porción:*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Peso Neto en crudo*** | | ***Desayuno*** |  | | *Bebida caliente (leche entera, leche deslactosada)* | *220 cc* | | *Azúcar (en sobre) o saborizante (cocoa)* | *10 g* | | *Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento)* | *3 unidades (30 g)* | | *Galletas dulces sin relleno (paquete)* | *30 g* | | *Pan de batalla (marraqueta o sarnita) y/o pan hipograso* | *50 g* | | *Pan molde en tostadas* | *40 g* | | *Jalea o mermelada (porción individual)* | *12 g* | | *Mantequilla (porción individual)* | *10 g* | | ***Meriendas y Postres*** |  | | *Gelatina, mazamorras, compotas de fruta, ensalada de frutas, fruta natural, puré de frutas, flanes y budines* | *100 g* | | *Jugos de frutas* | *150 cc* | | ***Sopas (Almuerzo)*** |  | | *Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto)* | *20 g* | | *Verduras Base (peso neto)* | *40 g* | | *Tubérculos (peso neto)* | *30 g* | | *Cereal* | *10-15 g* | | *Aceite* | *3 cc* | | *Sal* | *0.5 g* | | ***Segundos (Almuerzo y cena)*** |  | | *Carne de res magra (bife corte especial, peso neto)* | *60 g* | | *Carne de res magra (molida especial, peso neto)* | *40 g* | | *Pollo sin piel en presas (sin alas, peso bruto)* | *150 g* | | *Pescado sin piel (filete, peso neto)* | *80 g* | | *Huevo entero* | *1 unidad* | | *Verduras cocidas en ensalada (peso neto)* | *100 g* | | *Tubérculo (peso neto)* | *100 g* | | *Cereal (peso neto)* | *35 g* | | *Aceite como agregado* | *3.5 cc* | | *Sal* | *0.5 g* | | *Jugo de limón* | *c/s* | | *Kétchup* | *5 cc* | | *Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel)* | *c/s* | | *Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5%* | *1500 cc/día* |  1. ***Nutrción Enteral (Código: NE)*** 2. *Alimentación habitual dirigida a todos los pacientes que no presenten alteraciones fisiopatológicas que afecten al tracto gastrointestinal ni trastornos metabólicos.* 3. *Valor calórico: 2200 Kcal/día.* 4. *Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos 50-60%,* 5. *Fibra dietética 15-25 g.* 6. *Pacientes Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.* 7. *Cantidades de alimentos por porción:*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimento*** | ***Peso Neto*** | | ***Desayunos*** |  | | *Bebida caliente (leche entera, deslactosada, o semidescremada, cocimientos de cereales, infusiones)* | *240 cc* | | *Azúcar (en sobre)* | *10 - 12 g* | | *Pan de batalla (marraqueta, sarnita, cauquitas, cuernitos, colisas, chamillo, etc)* | *60 g* | | *Pan molde en tostadas* | *40 g* | | *Galletas dulces o saladas* | *45-50 g* | | *Productos de pastelería* | *100-120 g* | | *Mantequilla ( en paquete individual)* | *10 g* | | *Queso fresco, mozzarella, bonle, cheddar, requesón,* | *30 g* | | *Quesos de untar: (queso crema)* | *15 g* | | *Jalea o mermelada, dulce de leche, leche condensada (en empaque individual)* | *12 g* | | ***Meriendas y Postres*** |  | | *Gelatina, mazamorras, compotas de fruta, ensalada de frutas, mousse, flanes y budines* | *100 cc* | | *Fruta natural (unidad en peso bruto)* | *150 g* | | *Jugos de frutas* | *200 – 250 cc* | | *Helado* | *100 -120 cc* | | ***Sopas*** |  | | *Carne de res o Pollo (peso neto) sopas* | *30 g* | | *Verduras Base (peso neto) sopas* | *80-90 g* | | *Tubérculos (peso neto) sopas* | *30-40 g* | | *Cereal sopas* | *15-20 g* | | *Aceite sopas* | *5 cc* | | *Sal* | *1 g* | | ***Segundos (Almuerzo y cena)*** |  | | *Carne de res magra (bife corte especial)* | *100 g* | | *Carne de res magra (molida especial)* | *80 g* | | *Carne de cerdo* | *150-175 g* | | *Carnes combinadas* | *200 g* | | *Chuleta de cerdo* | *120-150 g* | | *Pollo sin piel en presas (sin alas)* | *100-120 g* | | *Pescado sin piel (filete)* | *100-120 g* | | *Cordero* | *120-150 g* | | *Vísceras* | *100 g* | | *Huevo* | *1 unidad grande (60-70 g)* | | *Verduras para ensaladas* | *150 g* | | *Tubérculo* | *150 g* | | *Cereal* | *50 g* | | *Pastas* | *70 g* | | *Leguminosas* | *50 g* | | *Aceite como agregado* | *10-20 cc* | | *Sal* | *1 g* | | *Salsas caseras elaboradas en el servicio* | *10 cc* | | *Salsas comerciales (inglesa, soya, teriyaki, barbacoa, etc.)* | *5-10 cc* | | *Kétchup ( empaque individual)* | *10 cc* | | *Mayonesa( empaque individual)* | *10 cc* | | *Mostaza ( empaque individual)* | *10 cc* | | *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 cc* | | *Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5-7%* | *2500 cc* |  1. ***Dieta Corriente (Código: Cte)*** 2. *El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP Regional La Paz, tiene encargada la prescripción de las fórmulas de nutrición enteral, de acuerdo a las características y requerimientos de cada paciente; para el efecto, se cuenta con la dotación de productos nutracéuticos según patología y requerimiento nutricional.* 3. *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.* 4. *Se elaborarán fórmulas comerciales (polvos reconstituidos), y en algunos casos fórmulas semi-artesanales (agregado de alimentos permitidos a la fórmula comercial: maicena gelificada, aceite vegetal, leche deslactosada, azúcar)* 5. *También se incluirá a las fórmulas de los regímenes especiales como la F-75, F-100 y F-135.* 6. *El concesionario deberá proveer de los insumos alimentarios.* 7. *En caso de fórmulas enterales para menores de un año, elaboradas con sucedáneos de la leche materna, estos serán comprados por el asegurado y entregados por las Nutricionistas de la CSBP a la concesionaria.* 8. *Los contenedores de las fórmulas enterales serán provistos por la CSBP, bajo inventario.* 9. *El equipo y menaje necesario para su elaboración será provisto por el concesionario.* 10. *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.* 11. *Serán refrigeradas inmediatamente después de su elaboración y se calentaran a baño María para su distribución.* 12. *Se prohíbe el uso de horno de microondas para calentar las fórmulas enterales.*     * 1. ***Alimentos Adicionales*** 13. Se *denomina* **“alimento adicional”** a cualquier preparación que no esté incluida en el menú del día y que sea solicitada por las Nutricionistas de la CSBP a la empresa concesionaria, con la finalidad de cubrir requerimientos especiales de los pacientes: incrementar aporte energético, proteico, de fibra, o de algún componente específico, adecuarse a sus condiciones fisiopatológicas, en caso de rechazo, aversión y/o intolerancia alimentaria, alergia a los alimentos programados en el menú, etc. 14. Los alimentos adicionales a ser solicitados para pacientes, corresponderán en variedad y tamaño de porción descritos en cada tipo de dieta. El detalle de los alimentos adicionales solicitados por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia se adjunta a continuación.  |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | ***CARACTERISTICAS*** | ***CANTIDAD*** | | *1* | *Café soluble, café de cebada, cocoa, te, te de fruta o mate (No anís)* | *240 cc* | | *2* | *Cocimiento de cereales y féculas (Panitela, avena)* | *200 cc* | | *3* | *Comp. de Frutas* | *100 cc* | | *4* | *Empanada de queso* | *80 - 100 g* | | *5* | *Ensalada de frutas con yogurt vaso* | *200 g* | | *6* | *Ensalada de frutas plato* | *300 g* | | *7* | *Ensalada de frutas postrera* | *100 cc* | | *8* | *Ensalada de verduras crudas o cocidas* | *120 - 150 g* | | *9* | *Flan, budín* | *100 cc* | | *10* | *Fruta al natural y/o picada* | *100 - 150 g* | | *11* | *Galletas dulces sin relleno, galletas de arroz* | *30 - 40 g* | | *12* | *Gelatina, gelatina dietética, mazamorras de cereal* | *100 cc* | | *13* | *Helado de agua* | *60 - 70 g* | | *14* | *Huevo cocido (entero)* | *70 g* | | *15* | *Jamón desgrasado de pollo* | *30 g* | | *16* | *Jugo de fruta con agua* | *200 - 250 cc* | | *17* | *Jugo de fruta con leche* | *200 - 250 cc* | | *18* | *Lomito de atún al agua* | *30 - 40 g* | | *19* | *Palta* | *60 g.* | | *20* | *Pan de batalla diversas variedades* | *50 - 70 g* | | *21* | *Pan especial diversas variedades* | *50 - 70 g* | | *22* | *Pan molde y/o tostadas blanco o integral* | *60 g* | | *23* | *Porción extra de Carnes almuerzo o cena* | *100 - 120 g* | | *24* | *Puré de frutas* | *100 cc* | | *25* | *Queque* | *120 g* | | *26* | *Queso descremado lonjas* | *25 g* | | *27* | *Refresco de ciruelas hervidas y licuadas (vaso)* | *200 cc* | | *28* | *Refresco del día (cereales o frutas hervidas)* | *1000 cc* | | *29* | *Refresco del día (cereales o frutas hervidas)* | *500 cc* | | *30* | *Refresco del día (cereales o frutas hervidas)* | *200 cc* | | *31* | *Sándwich de Carne molida* | *Unidad* | | *32* | *Sándwich de Huevo* | *Unidad* | | *33* | *Sándwich de Pollo* | *Unidad* | | *34* | *Sándwich de Carne* | *Unidad* | | *35* | *Zumos cítricos* | *200 - 250 cc* | | *36* | *Agua de mesa (botella)* | *2000 cc* | | *37* | *Agua de mesa (botella)* | *1000 cc* | | *38* | *Agua de mesa (botella)* | *500 cc* | | *39* | *Huevo cocido (claras)* | *60 g* | | *40* | *Leche con cereales taza* | *240 cc* | | *41* | *Leche descremada y/o deslactosada taza* | *240 cc* | | *42* | *Leche entera taza* | *240 cc* | | *43* | *Porción acompañante dulce/salado para desayuno/te* | *10 a 15 g* | | *44* | *Porción de cereales integrales, para almuerzo/cena para dietas controladas en energía* | *30 - 35 g* | | *45* | *Porción de cereales, para almuerzo/cena* | *50 - 70 g* | | *46* | *Porción de cereales, para almuerzo/cena para dietas controladas en energía* | *30 - 35 g* | | *47* | *Porción de Galleta de agua/salvado* | *45 g* | | *48* | *Porción de tubérculos, para almuerzo/cena* | *150 - 200 g.* | | *49* | *Queso fresco: normal, sin grasa o sin sal* | *30 g* | | *50* | *Salsas en sachet Kétchup, mayonesa, Mostaza* | *10 g* | | *51* | *Yogurt dietético, saborizado o natural* | *100 cc* | | *52* | *Yogurt griego natural o frutado* | *100 cc* | | *53* | *Yogurt, saborizado o natural* | *100 cc* |  1. Dentro de los alimentos adicionales, se incluirán preparaciones para estudios de diagnóstico y **Evaluación de Deglución por Fibroendoscopía (FEES),** realizados en el Servicio de Imagenología de la Clínica a pacientes hospitalizados y/o ambulatorios, según esquemas establecidos y coordinados con los Profesionales Especialistas. La solicitud de estas preparaciones especiales será por evento y estará a cargo de las Nutricionista des la CSBP que entregarán anticipadamente el formulario correspondiente a la empresa concesionaria   **ESTUDIO FEES**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Código** | 1. **VISCOSIDAD DE FLUIDOS** | **Porción** | | 1FEES | Néctar: jugo de manzana o durazno | 50 cc | | 2FEES | Miel: puré de manzana | 50 g | | 3FEES | Pudding: yogurt griego natural no azucarado | 50 g | |  | 1. **TEXTURA DE SOLIDOS** |  | | 4FEES | Papilla de pollo cocido | 100 g | | 5FEES | Revuelto de carne molida con arroz | 100 g | | 6FEES | Galletas de agua | 1 monodosis | | 7FEES | 1. **UTENSILIOS** |  | | 2 cucharillas desechables de café (5 cc) | Según solicitud | | 2 cucharillas desechables de té (7-8 cc) | Según solicitud | | 2 cucharas soperas (10-12 cc) | Según solicitud | | Envases desechables de 100 g de capacitad | Según solicitud |  * + 1. ***Numero de raciones y cálculo de costos***        1. **Número promedio de raciones para Pacientes**  1. El cálculo de costos de la ración alimenticia para pacientes, compuesto por 5 a 6 tiempos de alimentación según el tipo de régimen, se realizará tomando como base el promedio de raciones servidas por día. 2. 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. 3. De forma referencial en el primer cuatrimestre de 2022, se atendieron en promedio **46+9 raciones diarias** de alimentación para pacientes. 4. Estos datos constituyen solamente una estimación a utilizarse para fines de cálculo del número de personal requerido por la CSBP y elaboración de la propuesta económica que presentarán los proponentes.    * + 1. **Distribución del costo por ración alimenticia** 5. 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 y pediátricos que se considerarán 6 tiempos de comida). 6. Las características de la atención hospitalaria, generan frecuentes cambios en la prescripción dietoterápica de los pacientes como cambio de dieta, suspensión de la vía oral, alta médica, hora de internación; por lo que el proponente deberá establecer los costos de su propuesta según:    1. costo de la porción (tiempo de comida para cada tipo de dieta)    2. costo de la ración (costo de la alimentación día para cada tipo de dieta) 7. Las porciones promedio por tiempo de comida y tipo de dieta, en el período de referencia se expresan en la siguiente tabla: 8. La distribución porcentual de las raciones promedio diarias atendidas en el primer cuatrimestre del 2022, fueron      * + - 1. **Menú requerido**  1. Durante la prestación del servicio, la empresa concesionará elaborará un menú semanal, de lunes a domingo para dieta    1. Corriente,    2. Blanda Amplia    3. Blanda hipograsa    4. Blanda para diabético 2. El resto de los regímenes derivarán de este menú. 3. Las preparaciones incluidas en el menú serán evaluadas según aceptabilidad de los pacientes, pudiendo las Nutricionistas de la CSBP suspender aquellas que sean rechazadas o no consumidas por la mayoría de los pacientes. 4. Trimestralmente, se revisará el menú de dietas para su modificación y/o actualización. 5. La empresa concesionaria deberá contar con un Manual de Dietas que contenga recetas estandarizadas de preparaciones para todos los tiempos de comida de las dietas principales. Este documento, será revisado y aprobado por el Servicio de Nutrición de la CSBP en el primer mes de prestación del servicio. 6. La dosificación de insumos alimenticios en los pedidos diarios a Economato deberá respetar el tamaño de porción establecido por la CSBP para los diferentes tipos de dieta que se solicitan. 7. El menú será elaborado por el Supervisor de Producción de la empresa concesionaria y presentado en físico a las Nutricionistas de la CSBP para su revisión y aprobación con 8 días de anticipación. 8. Los pedidos diarios serán presentados por los Supervisores de Producción a las Nutricionistas de la CSBP, máximo hasta primera hora del día de ejecución de este. 9. La Administración de la empresa concesionaria, se encargará de la presentación de los pedidos semanales de víveres frescos y secos, adjuntando la lista de compras y proveedores. 10. Semanalmente la empresa concesionaria presentará el análisis químico de un día elegido al azar de los menús ejecutados para dieta blanda amplia, pediátricos, diabético, y corriente. Una vez al mes, se incluirán análisis químicos de las dietas derivadas de dieta blanda, más prescritas, según solicitud de la Nutricionistas de la CSBP. | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Asimismo, debe presentar lo siguiente:*  *1. Menú semanal, Dieta blanda, blanda hipograsa, blanda para diabético, pediátrica para 6 a 8 meses y corriente para pacientes*  *2. Pedidos, Dosifcaciones, recetas estandarizadas y Análisis químicos de los días: Martes, Jueves y Domingo del menú presentado para las dietas mencionadas*  *3. Plan de Trabajo que incluya sistema de producción y distribución de alimentación para pacientes*  *4. Manual de dietas con tamaño de porción y selección de alimentos de todas las dietas mencionadas (no se adimitirá copia de las ETS)* |  |  |  | |
| 1. **SERVICIO GASTRONOMICO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL** |  | | | | |
| 1. La CSBP asignará un “refrigerio” a todo el personal médico y paramédico de planta y eventual, así como a residentes e internos según lo establecido en el Reglamento Interno de Personal y el Reglamento de Refrigerios de la institución, tomando en cuenta la carga horaria y la asistencia efectiva. 2. Esta asignación será únicamente en especie para el personal de la Clínica, que cumple turnos de 6, 12 y 24 horas, de acuerdo con el siguiente detalle*:*     1. **Personal de turno** 3. Personal *turno de 6 horas* 4. *Desayuno o te según turno de trabajo* 5. Personal turno de 12 horas turno diurno 6. *Desayuno* 7. *Almuerzo* 8. *Te* 9. Personal turno de 12 horas turno nocturno 10. *Cena* 11. *Te* 12. *Desayuno del día siguiente* 13. Personal turno de 24 horas 14. *Almuerzo* 15. *Té* 16. *Cena* 17. *Refrigerio nocturno* 18. *Desayuno de salida* 19. La Unidad de Recursos Humanos de Clínica, como fiscalizadora de esta parte del servicio, conjuntamente con la Sub Administración de la Clínica CSBP, proporcionará a la empresa concesionaria, el número de raciones, el listado y/o rol de turnos del personal con derecho a alimentación por tiempo de comida. 20. De forma referencial se adjunta el promedio de raciones diarias del primer cuatrimestre de la gestión 2022.  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | ***DESCRIPCION*** | ***PROMEDIO MES*** | ***PROMEDIO DÍA*** | ***PROMEDIO DIA CONSECIONARIA*** | ***DIFERENCIA*** | | *DESAYUNO* | *5154* | *57* | *65* | *8* | | *ALMUERZO* | *10100* | *112* | *130* | *18* | | *TE* | *2120* | *24* | *35* | *11* | | *CENA* | *2934* | *33* | *30* | *-3* | | *COLACIONES NOCTURNAS* | *2863* | *32* | *30* | *-2* | | *COLACIONES ENFERMERAS MAÑANA Y TARDE* | *6073* | *67* | *70* | *3* | | *LECHE* | *744* | *8* | *8* | *0* | | *REFRIGERIO QUIRÓFANO* | *0* | *0* |  | *0* | | *08:00* | *941* | *10* | *10* | *0* | | *10:00* |  | *0* |  | *0* | | *13:00* | *938* | *10* | *10* | *0* | | *16:00* | *492* | *5* | *5* | *0* | | *19:30* | *476* | *5* | *5* | *0* | | *DIRECCIÓN MÉDICA COMANDAS* | *56* | *1* | *1* | *0* |  1. La empresa adjudicada presentará un Informe Mensual de Raciones Servidas de 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 contabilizar la atención en comedor con el sistema biométrico para la distribución de la alimentación del personal, permitiendo tener un referente de raciones efectivamente servidas para su pago.    1. **Beneficiarios por excepción** 2. Serán beneficiarios por excepción aquel personal que por motivos excepcionales justificada exceda las horas del turno establecido podrá gozar del refrigerio correspondiente al horario con autorización de su inmediato superior, con la presentación de las comandas adicionales que serán administradas por el responsable de cada unidad    1. **Reuniones *y/o eventos especiales:*** 3. *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 cumpla los* mismos *requisitos sanitarios, ropa de trabajo y experiencia que se exigen para el personal de mucamas.* 4. *Quedando prohibido que el personal manual encargado de la producción y distribución de* alimentación *para pacientes y personal, realice esta labor, evitando así retrasos y equivocaciones en la atención.*     1. **Sistema de distribución de la alimentación** 5. *El sistema de distribución semi autoservicio en el Comedor de la Institución para los tiempos de comida básicos: desayuno, almuerzo, té, cena y refrigerio nocturno de personal de 24 horas.* 6. *El desayuno o té para el personal de Enfermería de pisos de internación, será distribuido en el área de office de piso.* 7. *Para el* personal *de turno nocturno de 12 horas, la cena distribuida será empacada para llevar en envases de material reusable y distribuida en Comedor excepto para el personal de Enfermería de pisos de internación que se distribuirá en área de office. En el caso del “té” de la noche, este se distribuirá en pisos y/o servicios y debe incluir un termo para conservar el agua caliente.* 8. *Los refrigerios para personal de Quirófano, se distribuirán en los ambientes asignados para el efecto en el área.* 9. *El personal de la CSBP beneficiario de cualquier tiempo de alimentación, será responsable de la devolución de los contenedores de plástico resistente a microondas (tupper), vajilla, cristalería, cubiertos, conservadores, termos, bandejas y otros, que se dejen en el área asignada en los diferentes pisos o servicios. Para el efecto, se controlará la distribución con listas (nombre, firma y detalle de las preparaciones y de la vajilla entregada) elaboradas por la concesionaria.* 10. *En caso de* contingencia o emergencia sanitaria la empresa adjudicada deberá proporcionar vajilla desechable *para* personal que cumpla sus funciones en áreas de aislamiento o unidades críticas. El costo de esta vajilla, deberá estar incluido precio de la ración de alimentación para personal.     1. **Horarios de atención Personal CSBP** 11. *En Comedor de la Clínica Regional, se atenderán*  |  |  | | --- | --- | | *Tiempo de comida* | *Hora de distribución* | | *Desayuno* | *7:30 a 10:30 a.m.* | | *Almuerzo* | *13:00 a 15:00 p.m.* | | *Té* | *16:00 a 17:30 p.m.* | | *Cena* | *18:00 p.m.* | | *Refrigerio nocturno* | *20:00 p.m.* | | *Ración de leche* | *10:00 a 11:00 y 16:00 a 17:00* | | *Servicio de cafetería* | *9:00 a 18:00 p.m.* |  1. *Personal de Enfermería en Offices de pisos 2 y 3*  |  |  | | --- | --- | | *Tiempo de comida* | *Hora de distribución* | | *Desayuno* | *09:00 a 09:30 a.m.* | | *Té* | *16:00 a 16:30 p.m.* |  1. *Refrigerio de quirófano en el área asignada*  |  |  | | --- | --- | | *Tiempo de comida* | *Hora de distribución* | | *Primer refrigerio* | *08:00 a.m.* | | *Segundo refrigerio* | *12:00 p.m.* | | *Tercer refrigerio* | *16:00 p.m.* | | *Cuarto refrigerio* | *19:30 p.m.* |  * 1. **Tipo de alimentación requerida**  1. *Las preparaciones elaboradas para personal, corresponderán a una dieta habitual (para personas sin patologías) según el tiempo de alimentación:* 2. Dieta *Corriente* con desayuno, almuerzo, té, cena. 3. *Refrigerio* para personal de quirófano 4. Refrigerio nocturno para personal de turno de 24 horas 5. Ración *de* leche para técnicos radiólogos y personal encargado de preparar y/o administrar quimioterapia 6. Servicio *de* Cafetería abierta al personal 7. *Excepcionalmente*, se autorizará dieta blanda o sus derivados en los tiempos de comida habituales (desayuno, almuerzo, te y cena) a personal de la CSBP que con prescripción médica certificada y con autorización de la Dirección de la Clínica CSBP.    1. **Menú para personal** 8. El menú para alimentación de Personal, deberá ser elaborado semanalmente (Lunes a Domingo) por la empresa *concesionaria*, presentado con anticipación de 8 días para su aprobación por las Nutricionistas de la CSBP. 9. La descripción de la alimentación para personal deberá ser incluida en el Manual de Dietas de la empresa *concesionaria* y sus recetas estandarizadas respetarán las cantidades mínimas establecidas como tamaño de porción por la CSBP. 10. Los pedidos diarios, semanales, listas de compra y proveedores, análisis químicos, serán presentados siguiendo los mismos requisitos descritos para el Menú de pacientes. 11. El menú *semanal* estará conformado por: 12. Menú de Dieta Corriente con 4 tiempos de alimentación basado en el Menú de dieta corriente para pacientes     * desayuno,     * almuerzo,     * te,     * cena. 13. Menú de *Refrigerio* de Quirófano con 4 tiempos de comida:     * 8:00: mismo desayuno de dieta corriente para personal     * 12:00: un sándwich y un refresco hervido o jugo natural.     * 16:00: mismo té de dieta corriente para personal.     * 19:30: una bebida caliente y porción de galletas variadas. 14. Menú *Refrigerio* nocturno para personal de turno de 24 horas:     * una bebida caliente (café, te o mate)     * una preparación dulce o salada (sándwiches, productos de panadería o pastelería),     * un lácteo o jugo envasado en sachet,     * una fruta de temporada en pieza 15. Ración de *leche* para técnicos radiólogos y encargados de quimioterapia     * 500 cc de leche caliente o fría en el día de trabajo. 16. Menú Servicio de Cafetería, Snack y Confitería     * La empresa adjudicada presentará una Propuesta para este servicio, que será aprobado por el Servicio de Nutrición de la CSBP en el primer mes de vigencia del contrato.     * La atención de este servicio será en instalaciones del Comedor de personal ubicado en el Sótano 1 de la Clínica.     * Excepcionalmente, se podrá atender en oficinas administrativas, a requerimiento de las autoridades, pero solo podrán servirse *preparaciones culinarias cuyo producto final no emane olores intensos que puedan impregnarse en las áreas de trabajo.*     1. **Tamaño *de la porción para personal según tipo de alimento/preparación*** 17. *El Servicio de Nutrición y Dietoterapia, ha establecido el tamaño de la porción en peso neto o preparación elaborada según corresponda, siendo este la cantidad mínima que debe ser servida por la empresa concesionaria en los diferentes tiempos de alimentación para personal.*  |  |  | | --- | --- | | ***Alimentos según tiempo de comida*** | ***Peso Neto y bruto en crudo*** | | ***Desayuno, Te, Refrigerio nocturno, Refrigerio de quirófano*** |  | | *Te, café, mates, lácteos puros o con cereales, cocoa, api y otros* | *240 cc* | | *Yogurt natural, con sabor, frutado* | *100-120 g* | | *Jugos de fruta en agua o en leche* | *200-300 cc* | | *Zumos de fruta* | *200 c* | | *Azúcar (en sobre)* | *10 - 12 g* | | *Pan diversas variedades* | *60-70 g* | | *Pan molde en tostadas o sándwiches* | *40-50 g* | | *Galletas dulces o saladas* | *45-50 g* | | *Productos de pastelería* | *100-120 g* | | *Carne de res magra, carne molida especial, filete de pollo* | *60 g* | | *Embutidos en pieza (salchichas)* | *60-80 g* | | *Embutidos laminados* | *3-40 g* | | *Huevos* | *60-70 g* | | *Atún en lomitos* | *30-40 g* | | *Palta* | *50 g* | | *Queso fresco en tajada, quesos laminados* | *30 g* | | *Quesos de untar: (queso crema)* | *15 g* | | *Jalea o mermelada, dulce de leche, leche condensada, mantequilla, patés* | *12 g* | | *Condimentos y Aderezos de acuerdo a la preparación* | *10 g* | | ***Meriendas y Postres*** |  | | *Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, mousse, mazamorras, flanes y budines* | *100-120 g* | | *Fruta natural (unidad en peso bruto)* | *150 g* | | *Jugos de frutas en agua o leche* | *200 – 300 cc* | | *Helados de agua o crema* | *100 -120 cc* | | *Productos de pastelería* | *80-120 g* | | ***Sopas (Almuerzo)*** |  | | *Carne de res o Pollo (peso neto) sopas* | *30 g* | | *Verduras Base (peso neto) sopas* | *80-90 g* | | *Tubérculos (peso neto) sopas* | *30-40 g* | | *Cereal sopas* | *15-20 g* | | *Aceite sopas* | *5 cc* | | *Sal* | *1 g* | | ***Segundos (Almuerzo y cena)*** |  | | *Carne de res magra (bife corte especial)* | *100 g* | | *Carne de res magra molida especial* | *80 g* | | *Carne de cerdo* | *200-300 g* | | *Carnes combinadas* | *200-300 g* | | *Chuleta de cerdo* | *120-150 g* | | *Pollo sin piel en presas (sin puntas de alas)* | *120 g* | | *Pescado sin piel (filete)* | *120 g* | | *Cordero ( peso bruto)* | *250 g* | | *Vísceras* | *100-250 g* | | *Huevo* | *60-70 g* | | *Verduras para ensaladas (peso neto)* | *150 g* | | *Tubérculo (peso neto)* | *150 g* | | *Cereal (peso neto)* | *50 g* | | *Pastas* | *70 g* | | *Leguminosas* | *50-60 g* | | *Aceite como agregado* | *10-25 cc* | | *Sal* | *1 g* | | *Salsas caseras elaboradas en el servicio* | *10 cc* | | *Salsas comerciales (inglesa, soya, teriyaki, barbacoa, etc.)* | *5-10 cc* | | *Kétchup* | *10 g* | | *Mayonesa (sachet)* | *10 g* | | *Mostaza (sachet)* | *10 g* | | *Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel, albahaca, hierba buena, huacataya, quirquiña, etc.)* | *0.5-2 g* | | *Ají amarillo, ají colorado con o sin picante* | *c/s* | | *Llajua* | *10 cc* | | *Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5-7%* |  | | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Asimismo, debe presentar:*  *1. Menú semanal para Alimentación para personal que incluya colaciones nocturnas.*  *2. Adjuntar pedidos, dosificaciones, análisis químico y recetas estandarizadas de los días Lunes, Miércoles y Sábado*  *3. Plan de Trabajo que incluya sistema de distribución de alimentación para personal y propuesta de servicio de Cafetería, Snack y Confitería para personal* |  |  |  | |
| 1. **RECURSOS HUMANOS** |  | | | | |
| * 1. **Condiciones generales**  1. La empresa adjudicada, deberá obligatoriamente contar con personal idóneo para prestar un servicio de calidad en todo momento. Lo que será garantizado con su formación y experiencia específica en el cargo y área que ocupará. 2. La CSBP, se reserva el derecho de verificar total o parcialmente la documentación del personal de la empresa concesionaria. 3. El personal de la empresa adjudicada deberá conocer detalladamente el Plan de Trabajo y Reglamento Interno de Personal de la empresa concesionaria aprobado por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP. 4. La empresa contratada, deberá presentar la documentación completa y respaldada (incluyendo la documentación presentada en su propuesta más toda documentación adicional), hasta una semana antes del inicio del servicio.    1. **Obligaciones y derechos laborales** 5. Al contratarse un servicio tercerizado, NO existirá relación obrero/patronal entre la CSBP y el personal de la empresa concesionaria, siendo ésta la única y directa responsable del cumplimiento de todos los derechos y obligaciones laborales y de la seguridad social establecidas en las leyes bolivianas en beneficio de su personal, desde el inicio hasta la conclusión del contrato. 6. La empresa adjudicada debe considerar la estabilidad laboral de su personal con la firma de contratos anuales, sujetos a período de prueba de tres meses.    1. **Salud y Bioseguridad** 7. El proponente adjudicado deberá cumplir con el Seguro Social a Corto Plazo de su personal, de acuerdo a lo estipulado en la Ley General del Trabajo Título VIII, Artículo 97. 8. 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. 9. 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 (Equipo de Protección Personal “EPPs”). 10. Asimismo, la empresa adjudicada obligatoriamente deberá adoptar las medidas de seguridad y salud ocupacional, establecidas en la Ley General de Trabajo, 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 la salud de su personal. 11. Todos los empleados de la empresa concesionaria deberán contar con documentación sanitaria que respalde su estado de salud a ser presentados en original y fotocopia hasta una semana antes del inicio del servicio:  * Carnet o Registro Sanitario vigente emitido por SEDES * Carnet de Manipulador de Alimentos vigente emitido por el Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. * Certificado médico anual * Certificado de vacunación, idealmente con esquema completo de:   + Dosis única: Rubeola y hepatitis A   + Toxoide tetánico: esquema completo o en curso siempre y cuando corresponda a los tiempos de aplicación de las dosis.   + Hepatitis B: esquema completo o en curso siempre y cuando corresponda a los tiempos de aplicación de las dosis.   + Gripe o influenza: dosis anual   + COVID-19 hasta la cuarta dosis, en caso de no tener el esquema completo, se aceptará esquema en curso siempre y cuando corresponda a los tiempos de aplicación de las dosis.   + Otros: En caso de enfermedades emergentes y reemergentes.  1. La papeleta de afiliación a la seguridad social a corto plazo de todo el personal será presentada en los primeros 60 días calendario, computables a partir del inicio del contrato. 2. Anualmente todo el personal de la empresa concesionaria, deberá realizarse un control de salud para garantizar que no es portador de enfermedades que pueden contagiarse a través de los alimentos, incluyendo infecciones gastrointestinales, enfermedades infecto-contagiosas y enfermedades de la piel, etc. Una vez concluidos los controles de salud, deberá presentar al Servicio de Nutrición y Unidad de Epidemiología de la Clínica, una copia del Certificado Médico y de los exámenes de laboratorio realizados 3. 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. 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. Para el efecto, deberán contar con un número mínimo de 3 mudas completas de uniforme debidamente identificado (logo de la empresa, nombre y cargo) confeccionado en tela de uso sanitario, de diferentes colores claros deberá incluir zapatos de uso sanitario. 5. La empresa adjudicada presentará la constancia escrita de entrega a su personal de toda la ropa de trabajo solicitada (listas, con nombre, detalle, fecha y firma) una semana antes del inicio del servicio. 6. Del mismo modo, cumpliendo el 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 concesionaria, deberá presentar un rol mensual de uso de uniformes según color. 7. 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.    1. **Requerimiento de personal** 8. 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 21 funcionarios de la empresa concesionaria para el adecuado cumplimiento del Servicio solicitado, de acuerdo al siguiente detalle:    1. Personal administrativo:  * 1 Administrador * 2 Supervisores de producción * 1 Ecónomo o encargado de almacenes   1. Técnicos en gastronomía, alimentación y cocina * 3 Cocineros * 2 Ayudantes de cocina   1. Personal de Servicio * 4 coperos para Comedor * 6 mucamas para pisos * 2 personales manuales de limpieza   1. **Requisitos de personal**      1. **Personal administrativo**         1. **Administrador**   + Formación:     - 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; ó     - Licenciatura con título en provisión nacional en Gastronomía y Hotelera o Administración de Empresas, registro en la Colegio de profesionales, si corresponde, * Experiencia laboral: * Experiencia mínima de 3 años en servicios de alimentación, de preferencia a nivel hospitalario o ramas afines (Hotelería – Restaurantes, etc.) * Conocimientos esenciales: * 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 * Inherentes al cargo 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. **Supervisor de producción:** * Formación: * 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: * 2 años en el ejercicio de la profesión en el Área Clínica-Administrativa. * Conocimientos esenciales: * 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 * Inherentes al cargo 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:** * Formación: * Bachiller y curso básico de contabilidad (deseable) * Experiencia documentada en manejo de kárdex y manejo de paquetes de computación básicos (Excel, Word). * Experiencia Laboral * Tener experiencia mínima de 1 año en áreas relacionadas a Servicios de Nutrición o manejo de almacenes. * Conocimientos esenciales * Cursos de capacitación específicos (deseable). * Inherentes al cargo 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. **Técnicos en gastronomía, alimentación y cocina**        1. **Cocineros:** * Formación: * Ciclo secundario completo (bachillerato) * Experiencia Laboral: * Experiencia documentada de 2 años en Gastronomía Hospitalaria   (Establecimientos de salud o afines)   * Conocimientos esenciales: * 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 * Inherentes al cargo 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. **Ayudantes de cocina** * Formación * Ciclo primario completo como mínimo * Experiencia Laboral * Experiencia documentada de 1 año en Gastronomía hospitalaria (establecimientos de salud) * Conocimientos Esenciales: * higiene y manipulación de alimentos. * Cursos de entrenamiento en el área, deseable * Inherentes al cargo 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. **Personal de Servicio**        1. **Coperos** * Para atención de personal de la CSBP en Comedor * Formación:   + Ciclo Primario completo como mínimo. * Experiencia Laboral:   + Un año de trabajo en cargos similares en Servicios de Alimentación Hospitalaria * Conocimientos esenciales * higiene y manipulación de alimentos * Inherentes al cargo 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. **Mucamas**      * Para atención de pacientes en pisos de internación * Formación: * Ciclo Primario completo como mínimo. * Experiencia Laboral: * Un año de trabajo en cargos similares en Servicios de Alimentación Hospitalaria * Conocimientos esenciales * higiene y manipulación de alimentos * Inherentes al cargo 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. **Personal manual de limpieza**      * Formación: * Ciclo Primario completo. * Experiencia Laboral: * 6 meses en cargos similares (deseable) * Conocimientos esenciales * higiene y manipulación de alimentos * Inherentes al cargo 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 exigidos 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. La CSBP según informe del Servicio de Nutrición y Dietoterapia podrá solicitar incremento del 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. 3. Toda alta/baja de personal de la adjudicada debe ser autorizada por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP. 4. La CSBP se reserva el derecho de solicitar la desvinculación de cualquiera de los funcionarios de la empresa concesionaria en caso de verificarse conductas inadecuadas, estado inconveniente y/o bajo rendimiento en el cargo desempeñado en un período de dos meses consecutivos. Para el efecto el Servicio de Nutrición y Dietoterapia emitirá el informe respaldado y sanción económica a la empresa si corresponde. La empresa concesionaria deberá reemplazar al personal afectado con otro que cumpla iguales o mejores características de formación y experiencia a las requeridas por la CSBP en el plazo establecido    1. **Horarios de trabajo del personal de la concesionaria** 5. 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 empresa encargada de Seguridad para el control respectivo.    1. **Control de asistencia y Seguridad de las Instalaciones de la CSBP** 6. Todo el personal de la empresa concesionaria, obligatoriamente deberá registrar su ingreso y salida de las instalaciones de la Clínica, en un cuaderno disponible en el ingreso de personal a cargo de la empresa de Seguridad. 7. De forma permanente, todo el personal deben portar credenciales de identificación. 8. 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 el ingreso ni la permanencia en el servicio de personal que se encuentre en estado de embriaguez. 9. No se admitirá el ingreso al servicio de personas ajenas al mismo, como visitas y familiares. 10. 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. 11. Se prohíbe el ingreso del personal de la concesionaria, con movilidad particular sin que se registre en el cuaderno de asistencia. 12. No se permitirá 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. 13. 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 permanecer en instalaciones de la CSBP más allá del horario previsto. | *MANIFESTAR ACEPTACION DE CADA UNO DE LOS INCISOS*  *Presentar: 1. Carnet o Registro Sanitario vigente emitido por SEDES,*  *2. Carnet de Manipulador de Alimentos vigente emitido por el Gobierno Autónomo Municipal de La Paz,*  *3. Certificado médico anual, Certificado de vacunación, idealmente con esquema completo,*  *4. Lista de personal según cargo asignado con resumen de formación, experiencia conocimientos esenciales.*  *5. Hoja de vida documentada de cada funcionario propuesto.*  *6. Especificar si presenta el personal mínimo requerido o incluye personal adicional*  *7. Presentar compromiso de afiliación al Seguro a Corto Plazo de su personal*  *8. Incluir Manual de Organización y Funciones en su Plan de Trabajo, no se admitirá copia de las ETS.* |  |  |  | |
| 1. **PLAN DE TRABAJO** |  | | | |
| 1. La empresa concesionaria deberá contar con un Plan de Trabajo completo, que corresponda al presentado en su propuesta, una vez corregido y aprobado por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP. 2. El Plan de trabajo se estructurará se acuerdo con lo establecido en la Norma Nacional específica para Servicios de Nutrición y Dietoterapia.  * 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).  1. Los componentes básicos y lineamientos del Plan de Trabajo de la empresa concesionaría se detallan a continuación.    1. **Manual de Organización y funciones del personal** 2. Incluirá una descripción detallada de: 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** 3. 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). 4. Las áreas con las que se cuenta son:    * Oficina del Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP    * Área de recepción de alimentos para carga y descarga de insumos (incluye la puerta de ingreso exclusiva para proveedores y solo para parqueo momentáneo)    * Área de almacenamiento      + Sub área de almacenamiento refrigerado      + Sub área de almacenamiento de alimentos no perecibles      + Sub área de almacenamiento de artículos no comestibles      + Sub área de despensa diaria y oficina para la empresa concesionaria    * Área de producción y distribución      + Sub área de operaciones preliminares      + Sección verduras y frutas      + Sección productos cárnicos      + Sub área de operaciones fundamentales y definitivas      + Sección preparaciones en frío      + Sección preparaciones por calor      + Sección postres, panadería y pastelería        - Sub área de distribución (sistema centralizado)        - Sub área de fórmulas enteral o fórmulas especiales  * Área de lavado   + - Sub área de lavado de vajilla (diferenciada de pacientes y personal)     - Sub área de lavado de menaje y carros térmicos     - Sub área de lavado de utensilios de limpieza * Otras dependencias   + - Vestuario de personal     - Servicios higiénicos para personal * 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, la misma se respaldará con las listas de compras semanales. 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. La empresa concesionara presentará para su aprobación por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, el cronograma detallado de días, horas, proveedores y tipo de alimentos que ingresarán al almacén del Servicio. Una copia de este cronograma aprobado se entregará mensualmente a la empresa encargada de la seguridad de la Clínica para su control correspondiente. 5. Las Nutricionistas de la CSBP podrán realizar controles del proceso de recepción de alimentos a través de instrumentos de control del Servicio. 6. El cumplimiento de los requisitos de calidad y sanidad de alimentos de mayor consumo será obligatorio y seguirá 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/rechazar marcas de productos enlatados y embutidos, velando por la inocuidad, calidad y satisfacción de sus comensales. Todos los alimentos e insumos deberán ser de primera calidad y trabajar con Normas Bolivianas. 8. 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. 9. 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. 10. El control de calidad y perecimiento de los alimentos adquiridos será responsabilidad del Administrador, Supervisor de Producción y Ecónomo de la empresa concesionaria.     * 1. **Almacenamiento y conservación** 11. 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. 12. En función a la infraestructura del área de almacenamiento del Servicio, se preverá la mejor ubicación posible de estantes, cámaras frigoríficas y otros. Se evitará que el stock de cantidades de alimentos e insumos que superen la capacidad de almacenamiento del área.     * 1. **Preparación de la alimentación** 13. La supervisión y el control de toda la producción alimentaria diaria estará a cargo del Administrador de la empresa concesionaria, en especial la alimentación para personal. El Supervisor de Producción de la empresa adjudicada también será responsable de esta tarea pero en la producción de la alimentación destinada a pacientes hospitalizados y la preparación de fórmulas enterales.      1. La elaboración de la alimentación se regirá al acápite X de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel. 2. El Subcomité de Bioseguridad de la Clínica Regional La Paz, podrá solicitar el análisis microbiológico en un laboratorio especializado (INLASA) para que se extraigan muestras de la alimentación que se prepara en el servicio, según cronograma interno o por evento ante una sospecha de enfermad transmitida por alimentos (ETA). 3. Las Nutricionistas de la CSBP relazarán aleatoriamente el pesaje de los alimentos, antes, durante y después del procesamiento de los alimentos. 4. Para la producción de la alimentación hospitalaria, se respetará el área de trabajo asignada para cada etapa.    * + 1. **Operaciones preliminares** 5. 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. 6. 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.    * + 1. **Operaciones fundamentales o intermedias** 7. 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. 8. 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) 9. 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** 10. Esta área incluye la cocción por diferentes métodos de los alimentos (cocción disolvente o cocción concentrante) 11. En la etapa de cocción deberán respetarse las indicaciones específicas de cada método de cocción. 12. El Cocinero principal, controlará la temperatura (del equipo y del alimento, comprobándola con termómetro para alimentos en caso necesario), tiempo y cumplimiento de los requisitos necesarios para la cocción de los diferentes alimentos, así como de las especificaciones indicadas en el menú bajo coordinación con la Administración y Supervisión de producción. 13. 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 conservación e inocuidad del alimento. 14. Se considerará dentro de esta área, un lugar para la disposición de los alimentos preparados para que sean servidos en el área de distribución, teniendo cuidado de mantener la cadena de temperatura adecuada para cada alimento durante todo el proceso previo a la distribución. 15. El Administrador conjuntamente con 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** 16. La empresa concesionaria debe contar con vajilla, cubertería, cristalería, utensilios suficientes y en óptimas condiciones de conservación e higiene para servir la alimentación destinada a pacientes, para evitar el rehúso durante un mismo tiempo de alimentación. 17. 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. 18. En la alimentación para pacientes se deberá mantener la cadena de temperatura de los alimentos y preparaciones hasta su distribución final en la pieza del paciente. 19. 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.     1. **Higiene y Bioseguridad**        1. **Higiene y desinfección** 20. Higiene personal: se cumplirá 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. 21. Higiene de manos: Se dará estricto cumplimiento a los lineamientos de la OMS sobre el lavado de manos en centros de atención en salud; para el efecto el Plan de Trabajo, deberá contar con un Programa de Higiene de Manos. 22. 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. 23. Higiene de equipos, vajilla, cubertería y menaje: se procederá siguiendo el acápite XVII de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia y el Manual de Bioseguridad para Servicios de Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo, acápite 8, punto 8.3. El proponente deberá contar con un Manual de Lavado y Descontaminación de Vajilla, utensilios y enseres de cocina. 24. Manejo de vajilla de pacientes en aislamiento: Depende del tipo de aislamiento se preverá el uso adecuado de EPPs, tipo de vajilla y protocolo de lavado y desinfección. Se tomará en cuenta lo siguiente:     1. Aislamiento de Contacto: se toma en cuenta el contacto directo con el paciente o indirecto con objetos contaminados (ejemplo infecciones gastrointestinales), se marca con el color AMARILLO. Vajilla de un solo uso que se deseche en la habitación, puede emplearse vajilla, cristalería y cubertería exclusiva y de diferente color a la vajilla no aislada, siempre y cuando el recojo de la vajilla se haga con guantes desechables y se introduzca inmediatamente la vajilla en una solución desinfectante (amonio cuaternario).     2. Aislamiento aéreo por transmisión por gotas: se toma en cuenta el contacto de las gotas de saliva expulsadas por el paciente (tos, estornudos, habla) con la mucosa o conjuntiva de un individuo sano. Se marca con el color VERDE. Vajilla especial, reutilizable, recogida con EPPs y guantes, colocada de inmediato en solución desinfectante (amonio cuaternario). Si el procedimiento no puede realizarse correctamente, se utilizará vajilla de un solo uso.     3. Aislamiento aéreo por transmisión por aerosoles (microgotas), estas se mantienen suspendidas en el aire, pueden extenderse pro corrientes de aire, perduran más tiempo y pueden depositarse en superficies. Se marca con el color AZUL. Vajilla especial, reutilizable, recogida con EPPs, cubrebocas de alta eficacia y guantes, colocada de inmediato en solución desinfectante (amonio cuaternario. Si el procedimiento no puede realizarse correctamente, se utilizará vajilla de un solo uso.     4. Aislamiento aéreo por transmisión por aerosoles en caso de COVID-19, se marca con color ROJO/ROSADO, Vajilla de un solo uso que se deseche en la habitación, requiere EPPs especial, cubrebocas de alta eficacia. El personal de mucamas no ingresa a esas salas.     5. Aislamiento protector o inverso: pretende evitar que un paciente con compromiso del sistema inmunológico pueda infectarse por agentes externos durante su estancia hospitalaria. Se marca con el color LILA. Vajilla especial, reutilizable, atención con EPPs especial cuidado con uso de cubrebocas e higiene de manos, colocada de inmediato en solución desinfectante (amonio cuaternario).     6. Aislamiento por casos especiales. En caso de pacientes internados por Psiquiatría que puedan causarse lesiones con la vajilla y otros. Se marca con el color ANARANJADO, se emplea vajilla de un solo uso (desechable), sin cuchillo. El personal de mucamas no ingresa a la pieza. 25. 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 26. 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. 27. La empresa concesionaria deberá contar con un Manual de Bioseguridad que incluya un protocolo específico para COVID-19, que será aprobado por el Subcomité de Bioseguridad y la Unidad de Epidemiología de la Clínica CSBP, en el primer mes de vigencia del contrato.     * 1. **Manejo de residuos hospitalarios** 28. 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. 29. Se respetará el flujo de disposición de desechos, clasificación de residuos y otra normativa interna que disponga la Unidad de Epidemiología y el Subcomité de manejo residuos hospitalarios del Clínica de la CSBP.     * 1. **Supervisión y control** 30. La empresa deberá contar con un Manual de Procesos y Procedimiento de 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** 31. La empresa concesionaria deberá incluir en su Plan de Trabajo, un Plan de Contingencia para el manejo de Personal, Accidentes, provisión de insumos alimentarios, emergencia sanitaria, catástrofes, bloqueos, que permita la continuidad del servicio.     * 1. **Capacitación continua** 32. 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. **Revisión y reajuste** 33. El Plan de Trabajo presentado por la empresa adjudicada será revisado y APROBADO por el equipo de Nutricionistas, Sub Administración y Dirección de Clínica Regional La Paz, previo a la firma de contrato, 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. | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Presentar un Plan de Trabajo completo según los requisitos exigidos* |  |  |  | |
| 1. **MANTENIMIENTO, INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS BASICOS** |  | | | |
| * 1. **Mantenimiento**  1. 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. 2. Para el efecto deberá presentar un cronograma semestral al inicio del contrato que indique las fechas tentativas para la ejecución de esta actividad. 3. Antes de cada evento, deberá remitir la solicitud al responsable de Mantenimiento de la Clínica CSBP para su aprobación en coordinación del Servicio de Nutrición, con el nombre de la empresa que se hará cargo del mantenimiento preventivo y deberá coordinar la fecha con esa unidad. 4. Las solicitudes de Mantenimiento correctivo serán autorizadas y coordinadas con el encargado de Mantenimiento de Clínica, el cual controlará y fiscalizará el servicio ejecutado. 5. Las solicitudes de servicio de mantenimiento serán solicitadas al Servicio de Nutrición para posterior coordinación con el encargado de Mantenimiento para su ejecución. 6. 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. La responsabilidad absoluta será de la empresa adjudicada, debiendo ésta resarcir el daño, asumiendo el costo de reposición o reparación, según corresponda. El valor del daño será deducido del monto de la factura correspondiente al mes en que se suscitó.    1. **Infraestructura y Equipamiento** 7. La CSBP pondrá a disposición del proponente adjudicado, las dependencias correspondientes al área de cocina, comedor y almacenes ubicados en el sótano 1 de la Clínica. 8. 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. 9. La CSBP dotará del siguiente equipo mayor para el Servicio:  |  |  |  | | --- | --- | --- | | ALMACENES: VIVERES FRESCOS | | | | Refrigerador De Puerta Doble (Frutas y Verduras, Carne, lácteos, despensa diaria) | 4 | Pza | | Mesada de Estantería Doble de acero inoxidable con entrepaño 1 m. | 1 | Pza | | ALMACENES: VIVERES SECOS | | | | Anaqueles de polipropileno con 4 entrepaños | 4 | Pza | | ALMACENES: DESPENSA DIARIA | | | | Anaqueles de polipropileno con 4 entrepaños | 2 | Pza | | Refrigerador De Puerta Doble (Lácteos) | 1 | Pza | | Mesada de Estantería Doble de acero inoxidable con entrepaño de 2m | 1 | Pza | | Extinguidor | 1 | Pza. | | COCINA: AREA DE PRODUCCION | | | | Anafe de 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 | 6 | Pza | | Peladora de papas | 1 | Pza | | 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 |  1. A fin de precautelar el buen uso de los bienes de propiedad de la CSBP, se procederá a la verificación previa al inicio del servicio, durante la ejecución de este 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. 2. La empresa concesionaria, será responsable de mantener permanentemente la infraestructura y equipo dotado en óptimas condiciones de higiene y conservación.    1. **Servicios básicos** 3. La CSBP proveerá los servicios descritos a continuación:  * Agua potable. * Energía eléctrica. * Gas natural. * Teléfono (sólo para llamadas internas). * Limpieza diaria del Comedor a cargo de la empresa de limpieza contratada * Limpieza profunda y desinfección de desagües una vez por semana a cargo de la empresa de limpieza contratada * Limpieza de ductos de ventilación, desagües, canales y cámaras de aguas servidas a cargo de la Unidad de Mantenimiento * Control de vectores, microorganismos y roedores preventivo cada tres meses y correctivo por evento.   1. **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 para Centros de Salud con menos de 70 camas. 2. Todo lo requerido deberá ser presentado bajo inventario una semana antes de la iniciación del servicio. 3. Para efectos de control, la empresa concesionaria deberá actualizar y presentar trimestralmente o a requerimiento del Servicio de Nutrición, el inventario actualizado de menaje, utensilios de cocina, vajilla, cubertería, cristalería y otros de paciente y personal. 4. El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, solicitará en caso necesario la baja del equipo, menaje, utensilios, vajilla, cubertería, cristalería y otros que por el desgaste o daño sufrido no esté en condiciones para su uso, mismo que deberá ser repuesto por la concesionaria en un máximo de 5 días. 5. En caso de requerir el uso de vajilla y cubertería descartable destinados a pacientes hospitalizados con indicación de aislamiento, la empresa concesionaria deberá proveer los mismos sin costo adicional para la CSBP. 6. El equipo provisto por la empresa concesionaria deberá constar mínimamente de lo siguiente:      |  |  |  | | --- | --- | --- | | DETALLE DE EQUIPO | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | | Para el área de almacenamiento |  |  | | Balanza de plataforma, peso mayor a 100 Kg | 1 | Unidad | | Balanza de mesa con capacidad para 15 Kg | 1 | Unidad | | Carro porta cajas | 1 | Unidad | | Anaquel para despensa con seis entrepaños para carga pesada | 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 | 5 | Unidad | | Área de lavado de vajilla |  |  | | Portacubiertos de acero inoxidable para maquina lavadora | 4 | Pza | | Equipo adicional sugerido |  |  | | Exprimidor eléctrico de cítricos | 1 | Pza | | Caldera eléctrica de 2lt | 2 | Pza | | Caldera de acero inoxidable | 2 | Pza | | Termo 20 L | 3 | pza | | Termo 25 L | 5 | Pza | | Termo de 1 L | 5 | Pza |   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 |  |  |  | 20 |  | | Jarra de plástico graduada de 2lt con tapa |  |  |  | 10 |  | | 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 |  |  |  | 20 |  | | 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 L |  | 1 |  | 1 |  | | Olla recta con tapa y agarradera de acero inoxidable de diferentes capacidades |  | 3 | 5 | 5 |  | | Ollas eléctricas ( para sopas) 10 litros |  |  | 1 |  |  | | Ollas pequeñas de acero inoxidable 1-4 litros |  |  |  | 4 |  | | Organizadores de polietileno de 6 compartimientos , para servilletas y sobres de té o café y azúcar | 2 |  |  |  |  | | Pala para mantequilla, docena |  |  |  | 12 |  | | Pinza tipo tenaza para pan, de acero inoxidable de 30 cm de largo |  |  | 1 | 1 |  | | Pinzas con dientes |  |  | 2 | 6 |  | | Pinzas planas |  |  | 2 | 6 |  | | Plato hondo de plástico desechable\*, docena | 5 |  |  | 5 |  | | Plato panero plástico desechable\*, docena | 5 |  |  | 5 |  | | Plato sopero plástico/plastoformo desechable\*, docena | 5 |  |  | 5 |  | | Pocillo pequeños de porcelana (mermelada, mantequilla, salsas, etc) , docena |  |  |  | 15 |  | | Postreras de plástico desechable\* , docena | 5 |  |  | 5 |  | | Postreras de plástico desechable\*, docena | 5 |  |  | 5 |  | | Postreros de vidrio borosilicato/acero inoxidable | 3 |  |  | 7 |  | | Rallador manual de acero inoxidable |  | 2 |  |  |  | | Recipiente de plástico con tapa para refrescos y víveres secos (tipo tacho) de diferentes tamaños | 12 | 5 |  |  |  | | Set de limpieza ( carro de limpieza multiuso , mopas, 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) | 1 |  |  | 2 |  | | Vajilla de porcelana pacientes en aislamiento (taza, platillo, panero, sopero, plato hondo, plato plano) docena de diferentes 4 colores según tipo de aislamiento | 3 |  |  | 5 |  | | Vajilla de porcelana pacientes (taza, platillo, panero, sopero, plato hondo, plato plano), docena | 3 |  |  | 6 |  | | Vasos de plastoformo descartables con tapa para bebidas calientes, capacidad aprox 200 cc\*, docena |  |  |  | 10 |  | | Vasos de vidrio de 180 cc |  |  |  | 8 |  | | Vasos plásticos descartables, de capacidad aprox 200 cc\*, docena |  |  |  | 10 |  | | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Incluir en su Propuesta el Inventario de equipo y otros a dotar para el servicio* |  |  |  | |
| 1. **SANCIONES Y MULTAS** |  | | | |
| 1. La aplicación de sanciones y multas será mensual y 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. 2. En todos los casos, los hechos que generen sanciones y/o multas deberán ser verificados por el Servicio de Nutrición, los Fiscales de Servicio y el Administrador de Servicios de la concesionaria. 3. 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 (leve, moderada o severa) y no específicamente el mismo evento. 4. Adicional al monto de la sanción que genere la falta, si se verifica perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, la empresa concesionaria será responsable del resarcimiento de dicho daño. 5. El primer mes de contrato se considerará “período de adaptación y verificación” del servicio contratado, en el que nos e aplicarán sanciones económicas, solamente llamadas de atención escritas que serán informadas por escrito a la Sub Administración de Clínica CSBP al finalizar este periodo por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la 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. 6. Trimestralmente, la empresa concesionaria deberá presentar a la CSBP a través del Servicio de Nutrición y Dietoterapia una Propuesta de Mejora del Servicio, en base a las medidas correctivas aplicables para evitar la reincidencia de las faltas ocurridas en el período mencionado. El cumplimiento de esta propuesta será evaluado en los tres meses posteriores por los Fiscales de Servicio.    1. **Tipos de faltas** 7. La severidad de las faltas, será calificada según el riesgo a la salud del comensal (paciente o personal) que ocasione el incumplimiento.    * 1. **Faltas leves** 8. Se denominarán así todo incumplimiento de orden administrativo del servicio:  * Documentación: documentos del personal, rol de personal, comunicados sobre permisos, bajas y otros del personal, cumplimiento de plazos, horarios, inventarios no actualizados, entre otros. * No presencia física del administrador en las instalaciones cumpliendo un horario * No presentar en el tiempo establecido la propuesta de menú, análisis químicos pedidos, listados de proveedores 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. * 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; * Utilización de sobrantes de la alimentación sin autorización * Utilizar cortes de carne no especificadas en las presentes Especificaciones Técnicas y adquisición de productos a granel y de dudosa procedencia * Elaboración de refrescos a partir de productos no permitidos en las especificaciones técnicas. * Personal de la empresa sin identificación en sus uniformes de trabajo. * No contar con el número de uniformes solicitados según especificaciones técnicas o que estos estén incompletos. * Lavado de ropa de trabajo en el servicio de nutrición de la CSBP * Retiro de cualquier material en desuso (menaje, utensilios y vajillas) que no sea repuesto en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles   + 1. **Faltas moderadas**  1. Serán consideradas como faltas moderadas, todas aquellas acciones y omisiones a los requisitos de producción de la alimentación, recursos humanos, higiene y bioseguridad que sean un riesgo potencial a la salud de los comensales (pacientes y/o personal), pero que sean detectadas durante el proceso de producción, antes de que el producto final llegue al comensal.  * Producto final no verificado por la Nutricionista de la empresa adjudicada antes de la distribución. * Cambiar la programación del menú sin aprobación de las Nutricionistas de la CSBP. * Uso de alimentos procesados de marcas no reconocidas, sin registro sanitario y/o que expresamente hayan sido desaprobados por los Nutricionistas de la CSBP. * Inadecuado almacenamiento y clasificación de acuerdo al tipo de producto. * 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). * Falta de los certificados emitidos por SEDES y/o SENASAG de los productos que cuenten con dichas certificaciones. * Falta de prestación del servicio en relación a la cantidad solicitada de raciones para personal y/o pacientes. * No reemplazar oportunamente al personal temporal o definitivo del personal. y/ o ausencia del personal sin autorización en las horas de trabajo * Permitir que un empleado desempeñe 2 funciones al mismo tiempo. * Retraso de 10 minutos en el horario de atención de los diferentes tiempos de comida destinados a pacientes y personal, según plantilla de control * Incumplimiento a 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. * No proveer la empresa a su personal, del uniforme a ser utilizado según el área de trabajo * No usar uniforme en la atención de los refrigerios, almuerzo, cena y/o eventos del personal de la CSBP. * 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 * Deficiente limpieza y desinfección de ambientes, equipos, menaje de cocina, vajilla y cubertería. * Utilizar menaje, cubertería 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. * 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. * Si realizado el preaviso correspondiente para la desvinculación y reemplazo de personal y no se ha dado cumplimiento en los dos días hábiles siguientes de sucedido el hecho. * 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. * Incumplir el plazo mínimo de 3 meses para asegurar la permanencia del personal de ese periodo, salvo obtenga una evolución negativa o de salud. * No actualizar el Registro Sanitario, el Carnet de Manipulador de alimentos de su personal.   + 1. **Faltas severas**  1. Se considerarán faltas severas al incumplimiento de las especificaciones técnicas y/o Plan de trabajo, que generen daño a la salud del comensal (paciente o personal) y que pudieran repercutir en el costo por tratamiento o tiempo de internación de los asegurados de la CSBP.  * Daño en la salud causado por enfermedades transmitidas por alimentos, respaldadas con un informe del Subcomité de Infecciones Intrahospitalarias y/o de la Unidad de Epidemiología. * Daño intencional a la Infraestructura y equipo, respaldado por un informe de la Unidad de Infraestructura y Mantenimiento de la CSBP * 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. * Modificar la dieta prescrita al paciente sin autorización de las Nutricionista de la CSBP. * No cumplir con las raciones estipuladas por dieta según especificaciones técnicas * Errores en la distribución de la alimentación a pacientes (equivocación de dieta, preparación, alimentos restringidos, pieza errada, omisión de dieta) * Incumplimiento de las indicaciones dietoterápicas de pacientes realizadas por las Nutricionistas de Clínica y registradas en la Planilla de Distribución de Alimentos. * Alterar, modificar y/o incrementar Formulas de soporte Nutricional sin autorización del personal de Nutricionista de la CSBP. * Producción de alimentos en condiciones antihigiénicas y/o en malas condiciones de conservación, probadas mediante inspecciones y/o análisis microbiológicos. * Uso de saborizantes o acentuantes como el glutamato monosódico (GMS) o similares en la preparación de las dietas blandas destinadas a pacientes. * Producto final mal elaborado no verificado por el Chef y la Nutricionista de la empresa adjudicada antes de la distribución. * No presentar el file del personal que se encuentra trabajando o que recién fue contratado o la presentación de documentación alterada de su personal. * Personal en estado de ebriedad o en las instalaciones de la CSBP * Brote epidemiológico de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). * Utilizar las instalaciones de la CSBP para la atención a terceras personas no autorizadas. * Por la falta de limpieza en las instalaciones del Servicio de Nutrición * 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. **Sanciones**  1. Los incumplimientos de la empresa concesionaria que sean pasibles a sanciones, deberán comunicarse de inmediato a su ocurrencia al Administrador de la empresa para su verificación conjunta con las Nutricionistas de la CSBP. 2. El monto mensual a descontar desglosado por tipo de falta y evento ocurrido será incluido de forma detallada en el Informe Mensual de Conformidad del Servicio prestado 3. Las sanciones económicas por evento serán:  |  |  | | --- | --- | | **Tipo de Falta** | **Monto en Bs.** | | Leve | 50.- | | Moderada | 100.- | | Severa | 500.- |  1. La CSBP podrá considerar como causales de rescisión unilateral del contrato por parte de la CSBP, en los siguientes casos:  * Si el monto descontado por multas acumuladas, supera el 20% del total del contrato, durante la vigencia de este. * 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: CAFETERIA-CONFITERIA 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*** | | ***OBS*** |
| ***SI*** | ***NO*** |
| ***REQUISITOS OBLIGATORIOS O BASICOS DEL SERVICIO*** |  |  |  |  |
| * + - * 1. ***OBJETIVO*** |  |  |  |  |
| 1. *Contratación de SERVICIO DE CAFETERIA-CONFITERIA POLICONSULTORIO CENTRAL de la CSBP.* | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  |
| * + - * 1. ***DESCRIPCION Y ALCANCE DEL SERVICIO*** |  |  |  |  |
| * + - 1. *La Regional La Paz de la CSBP, requiere la atención del servicio de Cafetería y Confitería para el personal que trabaja en el Policonsultorio Central.*       2. *Atención de ración de leche para el personal técnico de Radiología, de Lunes a Viernes.*       3. *Atención de alimentación para guardias de seguridad física de Policonsultorio Central y oficinas en Torres Gundlach, en desayuno, almuerzo y cena de Lunes a Domingo.*       4. *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.*       5. *Los criterios de calidad de los servicios descritos en las presentes especificaciones técnicas están basados en las siguientes Normas nacionales:* * *Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia. En hospitales de segundo y tercer nivel. Ministerio de Salud y Deportes (2013, 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.* * *Norma Boliviana, NB-855 de Buenas Prácticas de Manufactura.* * *Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el coronavirus (COVID-19), 1 de abril de 2020)* | *MANIFESTAR ACEPTACION y*  *Presentar propuesta técnica de atención de los servicios requeridos* |  |  |  |
| * + - * 1. ***CONTROL Y SEGUIMIENTO POR LA CSBP*** |  |  |  |  |
| 1. *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.* | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  |
| * + - * 1. ***PLAZO*** |  |  |  |  |
| 1. *La prestación del servicio será por dos (2) años computables a partir de la firma del contrato.* | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  |
| * + - * 1. ***EXPERIENCIA DE LA EMPRESA*** |  |  |  |  |
| 1. *La experiencia de la empresa calificada en el ITEM 1 será válida para el ITEM 2, siendo requisito obligatorio su presentación para la habilitación de la calificación.* | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  |
| * + - * 1. ***RELACION LABORAL*** |  |  |  |  |
| 1. *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.* 2. *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.* 3. *La empresa adjudicada deberá adoptar las medidas de seguridad y salud ocupacional establecidas por la normativa vigente, precautelando el bienestar de su personal.* | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  |
| * + - * 1. ***RECURSOS HUMANOS*** |  | | | |
| 1. *El proponente deberá presentar como mínimo un personal para la atención del servicio (Coperos).* 2. Requisitos  * Formación:   + Ciclo Primario completo como mínimo. * Experiencia Laboral:   + Un año de trabajo en cargos similares en Servicios de Alimentación * Conocimientos esenciales   + Higiene y manipulación de alimentos   + Inherentes al cargo 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. *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.* 2. *El personal de reemplazo deberá contar con los mismos requisitos exigidos para el personal permanente (documentación y capacitación para trabajo en el área).* | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Presentar lista de personal propuesto*  *Adjuntar hoja de vida con documentación de respaldo de formación, experiencia laboral y conocimientos esenciales*  *Incluir Manual de Organización y Funciones del personal en su Plan de Trabajo* |  |  |  |
| * + - * 1. ***PLAN DE TRABAJO*** |  | | | |
| ***H.1 Cafetería, Snack y Confitería***   1. *Los proponentes presentarán un menú para Cafetería, Snack y Confitería, adjuntando su lista de precios, tomando en cuenta los siguientes aspectos:*  * *Por las características de la infraestructura, solo podrán servirse preparaciones culinarias cuyo producto final no emane olores intensos que puedan impregnarse en las áreas de trabajo, pasillos y corredores de Policonsultorio. Por lo que queda terminantemente prohibido realizar preparaciones culinarias que en su proceso emanen humo y/u olores intensos.* * *Los alimentos para utilizar deberán estar en perfectas condiciones organolépticas, de manipulación y de conservación, pudiendo recabarse muestras de alimentos para análisis bromatológico y/o microbiológico.*  1. *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).* 2. *La atención de este servicio será exclusivamente en instalaciones del Comedor de personal ubicado en el Sótano de Policonsultorio.*   ***H.2. Alimentación para el personal de seguridad***   1. *La producción de la alimentación se realizará en instalaciones de la Clínica Regional La Paz, según el Menú de Dieta Corriente.* 2. *En la cocina de Policonsultorio central se prepararán las bebidas calientes que acompañan al desayuno y los acompañantes según el menú.* 3. *La alimentación 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.* 4. *Las preparaciones deberán ser transportadas garantizando las condiciones de higiene y BPM de alimentos, por cuenta del concesionario y distribuido en el área que se asigne a cada ubicación.*   ***H.3. Ración de leche***   1. *La ración de leche estará destinada a dos (2) técnicos radiólogos y consistirá en 500 cc de leche entera caliente o fría en el día de trabajo (De Lunes a Viernes).* | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Presentar Plan de Trabajo completo (Sistema de producción, distribución, higiene, manipulación y bioseguridad, organización y funciones, medidas de salud y seguridad, equipamiento y distribución del uso de la planta física y/o otros especificados) para la atención de cafetería, snack y confitería*  *Se califican servicios o personal adicional al mínimo requerido* |  |  |  |
| * + - * 1. ***INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO*** |  | | | |
| ***I.1. Infraestructura***  *La CSBP dotará al concesionario el ambiente para cocina que cuenta con campana de extracción de humo, mesones, cajonería y lavaplatos de 2 tarjas de acuerdo con el 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.*  ***I.2. Servicios Básicos***   1. *La CSBP dotará de agua potable, gas natural por red, energía eléctrica y servicio telefónico para llamadas internas.* 2. *Fumigación y control de vectores periódico.* 3. *Desengrasado de desagües y canales.*   ***I.3. Equipamiento***   1. *La empresa concesionaria deberá dotar contar con el siguiente equipamiento mínimo*    1. *Refrigerador de uso doméstico de 1 cuerpo*    2. *Cocina a gas natural de 4 hornallas con horno, uso doméstico*    3. *Horno microondas*    4. *Licuadora*    5. *Batidora*    6. *Tostadora*    7. *Sandwichera*    8. *Otros electrodomésticos que considere el proponente* 2. *También deberá contar con vajilla, cubertería de acero inoxidable, y cristalería, además de enseres y utensilios de cocina según necesidad. Se prohíbe el uso de vajilla y cristalería desportillada o rajada.* | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Incluir este punto en su Plan de Trabajo, no se aceptarán copias de las ETS* |  |  |  |
| * + - * 1. ***MEDIDAS DE SALUD Y BIOSEGURIDAD*** |  | | | |
| 1. El proponente adjudicado deberá cumplir con el Seguro Social a Corto Plazo 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. 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. 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 (Equipo de Protección Personal “EPPs”). 4. Asimismo, la empresa adjudicada obligatoriamente deberá adoptar las medidas de seguridad y salud ocupacional, establecidas en la Ley General de Trabajo, 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 la salud de su personal. 5. Todos los empleados de la empresa concesionaria deberán contar con documentación sanitaria que respalde su estado de salud a ser presentados en original y fotocopia hasta una semana antes del inicio del servicio:  * Carnet o Registro Sanitario vigente emitido por SEDES * Carnet de Manipulador de Alimentos vigente emitido por el Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. * Certificado médico anual * Certificado de vacunación, idealmente con esquema completo de:   + Dosis única: Rubeola y hepatitis A   + Toxoide tetánico: esquema completo o en curso siempre y cuando corresponda a los tiempos de aplicación de las dosis.   + Hepatitis B: esquema completo o en curso siempre y cuando corresponda a los tiempos de aplicación de las dosis.   + Gripe o influenza: dosis anual   + COVID-19 hasta la cuarta dosis, en caso de no tener el esquema completo, se aceptará esquema en curso siempre y cuando corresponda a los tiempos de aplicación de las dosis.   + Otros: En caso de enfermedades emergentes y reemergentes.  1. La papeleta de afiliación a la seguridad social a corto plazo de todo el personal será presentada en los primeros 60 días calendario, computables a partir del inicio del contrato. 2. Anualmente todo el personal de la empresa concesionaria, deberá realizarse un control de salud para garantizar que no es portador de enfermedades que pueden contagiarse a través de los alimentos, incluyendo infecciones gastrointestinales, enfermedades infecto-contagiosas y enfermedades de la piel, etc. Una vez concluidos los controles de salud, deberá presentar al Servicio de Nutrición y Unidad de Epidemiología de la Clínica, una copia del Certificado Médico y de los exámenes de laboratorio realizados 3. 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. 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. Para el efecto, deberán contar con un número mínimo de 3 mudas completas de uniforme debidamente identificado (logo de la empresa, nombre y cargo) confeccionado en tela de uso sanitario, de diferentes colores claros deberá incluir zapatos de uso sanitario. 5. La empresa adjudicada presentará la constancia escrita de entrega a su personal de toda la ropa de trabajo solicitada (listas, con nombre, detalle, fecha y firma) una semana antes del inicio del servicio. 6. Del mismo modo, cumpliendo el 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 concesionaria, deberá presentar un rol mensual de uso de uniformes según color. 7. 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. | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Adicionalmente presentar: 1.: Carnet o Registro Sanitario vigente emitido por SEDES, 2. Carnet de Manipulador de Alimentos vigente emitido por el Gobierno Autónomo Municipal de La Paz, 3. Certificado médico anual, 4. Certificado de vacunación, idealmente con esquema completo 5. Compromiso de afiliación al Seguro a Corto Plazo de su personal*  *Incluir este acápite en su plan de trabajo, no se aceptarán copias de las ETS* |  |  |  |
| * + - * 1. ***MEDIDAS DE HIGIENE Y BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION*** |  | | | |
| 1. *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).* 2. *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.* 3. *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.* 4. *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.* 5. *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.* 6. *La empresa será responsable de la disposición de los desechos comunes generados en sus actividades:*  * *Desechos sólidos debidamente embolsados (bolsas negras gruesas), cerrados y etiquetados* * *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.* | *MANIFESTAR ACEPTACION*  *Incluir este acápite en su plan de trabajo, no se aceptarán copias de las ETS* |  |  |  |
| * + - * 1. ***HORARIOS DE ATENCION*** |  | | | |
| 1. *El horario determinado por la CSBP para efectuar el servicio de atención de Cafetería, es de lunes a viernes de 10:00 a 18:00.* | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  |
| * + - * 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 de la obligatoriedad de 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.* | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  |
| * + - * 1. ***SANCIONES Y MULTAS*** |  | | | |
| 1. *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.* 2. *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.* 3. *Estas sanciones serán aplicadas mensualmente, independientemente del cargo por cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, con la ocurrencia de la falta.* 4. *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.* 5. Adicional al monto de la sanción que genere la falta, si se verifica perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, la empresa concesionaria será responsable del resarcimiento de dicho daño. 6. El primer mes de contrato se considerará “período de adaptación y verificación” del servicio contratado, en el que nos e aplicarán sanciones económicas, solamente llamadas de atención escritas que serán informadas por escrito por la Comisión Fiscalizadora 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. 7. Trimestralmente, la empresa concesionaria deberá presentar a la CSBP a través de la Unidad de Recursos Humanos una Propuesta de Mejora del Servicio, en base a las medidas correctivas aplicables para evitar la reincidencia de las faltas ocurridas en el período mencionado. El cumplimiento de esta propuesta será evaluado en los tres meses posteriores por la Comisión Fiscalizadora.   **N**.1. **Tipos de faltas**   1. La severidad de las faltas, será calificada según el riesgo a la salud del comensal (paciente o personal) que ocasione el incumplimiento.    * 1. **Faltas leves** 2. Se denominarán así todo incumplimiento de orden administrativo del servicio:  * Documentación: documentos del personal, rol de personal, comunicados sobre permisos, bajas y otros del personal, cumplimiento de plazos, horarios, inventarios no actualizados, entre otros. * Utilización de sobrantes de la alimentación sin autorización * Personal de la empresa sin identificación en sus uniformes de trabajo. * No contar con el número de uniformes solicitados según especificaciones técnicas o que estos estén incompletos. * Lavado de ropa de trabajo en el servicio * Retiro de cualquier material en desuso (menaje, utensilios y vajillas) que no sea repuesto en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles   + 1. **Faltas moderadas**  1. Serán consideradas como faltas moderadas, todas aquellas acciones y omisiones a los requisitos de producción de la alimentación, recursos humanos, higiene y bioseguridad que sean un riesgo potencial a la salud de los comensales, pero que sean detectadas durante el proceso de producción, antes de que el producto final llegue al comensal.  * Producto final en malas condiciones detectado antes de su distribución a los comensales. * Uso de alimentos procesados de marcas no reconocidas, sin registro sanitario y/o que expresamente hayan sido desaprobados por los Nutricionistas de la CSBP. * Inadecuado almacenamiento y clasificación de acuerdo al tipo de producto. * 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). * Falta de los certificados emitidos por SEDES y/o SENASAG de los productos que cuenten con dichas certificaciones. * No reemplazar oportunamente al personal temporal o definitivo del personal. y/ o ausencia del personal sin autorización en las horas de trabajo * Incumplimiento a 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. * No proveer la empresa a su personal, del uniforme a ser utilizado según el área de trabajo * 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 * Deficiente limpieza y desinfección de ambientes, equipos, menaje de cocina, vajilla y cubertería. * Utilizar menaje, cubertería y utensilios de cocina de otro material que no sea acero inoxidable * 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. * Si realizado el preaviso correspondiente para la desvinculación y reemplazo de personal y no se ha dado cumplimiento en los dos días hábiles siguientes de sucedido el hecho. * Presencia de personal no autorizado para la ejecución del servicio en los ambientes de cocina, a excepción del Representante Legal de la empresa adjudicada, acreditado en el documento contractual. * Incumplir el plazo mínimo de 3 meses para asegurar la permanencia del personal de ese periodo, salvo obtenga una evolución negativa o de salud. * No actualizar el Registro Sanitario, el Carnet de Manipulador de alimentos de su personal.   + 1. **Faltas severas**  1. Se considerarán faltas severas al incumplimiento de las especificaciones técnicas y/o Plan de trabajo, que generen daño a la salud del comensal y que pudieran repercutir en el costo por tratamiento o internación del personal de la CSBP.  * Daño en la salud causado por enfermedades transmitidas por alimentos, respaldadas con un informe de la Comisión Fiscalizadora y Subcomité de Bioseguridad de Policonsultorio. * Daño intencional a la Infraestructura y equipo, respaldado por un informe de la Unidad de Infraestructura y Mantenimiento de la CSBP * Reclamos formales y comprobados de trato inadecuado del personal de la concesionaria al personal de la caja durante la ejecución del servicio. * Producción de alimentos en condiciones antihigiénicas y/o en malas condiciones de conservación, probadas mediante inspecciones y/o análisis microbiológicos. * No presentar el file del personal que se encuentra trabajando o que recién fue contratado o la presentación de documentación alterada de su personal. * Personal en estado de ebriedad o en las instalaciones de la CSBP * Brote epidemiológico de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). * Utilizar las instalaciones de la CSBP para la atención a terceras personas no autorizadas. * Por la falta de limpieza en las instalaciones del Servicio * 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)   **N**.2. **Sanciones**   1. Los incumplimientos de la empresa concesionaria que sean pasibles a sanciones, deberán comunicarse de inmediato a su ocurrencia al Administrador de la empresa para su verificación conjunta con la Comisión Fiscalizadora. 2. El monto mensual a descontar desglosado por tipo de falta y evento ocurrido será incluido de forma detallada en el Informe Mensual de Conformidad del Servicio prestado 3. Las sanciones económicas por evento serán:  |  |  | | --- | --- | | **Tipo de Falta** | **Monto en Bs.** | | Leve | 50.- | | Moderada | 100.- | | Severa | 500.- | | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  |
| * + - * 1. ***FORMAS DE PAGO*** |  | | | |
| 1. *Los comensales serán responsables del pago directo de los productos consumidos.* 2. En el caso de la atención de alimentación para guardias de seguridad y ración de leche, el pago será mes vencido según las raciones efectivamente consumidas, respaldadas con listas de control firmadas por los comensales o beneficiarios de la alimentación. 3. El detalle de pagos se presentará la Unidad de Recursos Humanos para su revisión y conciliación. | *MANIFESTAR ACEPTACION* |  |  |  |

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

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

## 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**