



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



BOLIVIA
COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



N°	DESCRIPCION																																																																																		
1.	Objeto: Contratación de servicios de atención de alimentación completa para jueces en la Sub Villa Suramericana para los Juegos Suramericanos 2018.																																																																																		
2.	<p>Item 1: <u>Desayuno</u></p> <p>a) Lineamientos del menú patrón</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento (Menú patrón)</th> <th>Descripción: Atención del servicio de desayuno</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cafetería</td> <td>Disponibilidad de dispensadores con agua fría y caliente, api, tojori, variedad de té e infusiones en envases individuales, edulcorante en envase individual, azúcar blanca, azúcar morena, chocolate en polvo y café instantáneo. Todos los días.</td> </tr> <tr> <td>Lácteos</td> <td>Leche light, Leche descremada, leche deslactosada, yogur descremado, de calidad garantizada. Todos los días.</td> </tr> <tr> <td>Cereales</td> <td>Avena instantánea, Granola, musli, copos de maíz sin azúcar todos los días.</td> </tr> <tr> <td>Pan/ bollería</td> <td>Variedad de panes: Pan francés, marraqueta, pan pita integral, pan en molde blanco, pan en molde integral. 1 opción de pan o bollería nacional, variando diariamente. 1 opción de pan o bollería internacional, variando diariamente. Todos los días.</td> </tr> <tr> <td>Acompañamiento proteico</td> <td>Jamón de pavo & pollo cocido, queso untable light, queso criollo, huevos; revueltos, estrellados y duros. Todos los días.</td> </tr> <tr> <td>Verduras</td> <td>2 opciones de verduras, servidas por separado y variadas cada día. Ejemplo: Tomate en rodajas y hojas de lechuga, pimentón en julianas salteadas y champiñones, etc. Todos los días</td> </tr> <tr> <td>Frutas</td> <td>2 opciones de jugo de fruta con agua, de elaboración simple y no combinadas con otras frutas, variándolo diariamente. 1 opción de jugo de fruta con leche semidescremada y un 10% del lote de producción diaria con leche deslactosada. 2 opciones diferentes de frutas de estación variadas por día, pueden presentarse por unidad o picadas y servidas en porciones. 1 opción de frutas secas variadas cada día. Ejemplo: ciruela pasa, higo seco, almendra, avellana etc. Todos los días</td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Cantidad de comensales en el servicio de desayuno El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio de raciones diarias. La empresa debe tener la capacidad de proveer las raciones que se adicionen. El flujo estimado de comensales priorizados en el comedor D de Jueces de la sub Villa Suramericana es el siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mes/Día</th> <th>Fecha</th> <th>Flujo estimado de comensales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Mayo:</td> </tr> <tr> <td>Domingo</td> <td>20</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Lunes</td> <td>21</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Martes</td> <td>22</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Miércoles</td> <td>23</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Jueves</td> <td>24</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Viernes</td> <td>25</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Sábado</td> <td>26</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Domingo</td> <td>27</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>Lunes</td> <td>28</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>Martes</td> <td>29</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>Miércoles</td> <td>30</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>Jueves</td> <td>31</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Junio:</td> </tr> <tr> <td>Viernes</td> <td>1</td> <td>74</td> </tr> <tr> <td>Sábado</td> <td>2</td> <td>91</td> </tr> <tr> <td>Domingo</td> <td>3</td> <td>91</td> </tr> <tr> <td>Lunes</td> <td>4</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Martes</td> <td>5</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Miércoles</td> <td>6</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Jueves</td> <td>7</td> <td>35</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento (Menú patrón)	Descripción: Atención del servicio de desayuno	Cafetería	Disponibilidad de dispensadores con agua fría y caliente, api, tojori, variedad de té e infusiones en envases individuales, edulcorante en envase individual, azúcar blanca, azúcar morena, chocolate en polvo y café instantáneo. Todos los días.	Lácteos	Leche light, Leche descremada, leche deslactosada, yogur descremado, de calidad garantizada. Todos los días.	Cereales	Avena instantánea, Granola, musli, copos de maíz sin azúcar todos los días.	Pan/ bollería	Variedad de panes: Pan francés, marraqueta, pan pita integral, pan en molde blanco, pan en molde integral. 1 opción de pan o bollería nacional, variando diariamente. 1 opción de pan o bollería internacional, variando diariamente. Todos los días.	Acompañamiento proteico	Jamón de pavo & pollo cocido, queso untable light, queso criollo, huevos; revueltos, estrellados y duros. Todos los días.	Verduras	2 opciones de verduras, servidas por separado y variadas cada día. Ejemplo: Tomate en rodajas y hojas de lechuga, pimentón en julianas salteadas y champiñones, etc. Todos los días	Frutas	2 opciones de jugo de fruta con agua, de elaboración simple y no combinadas con otras frutas, variándolo diariamente. 1 opción de jugo de fruta con leche semidescremada y un 10% del lote de producción diaria con leche deslactosada. 2 opciones diferentes de frutas de estación variadas por día, pueden presentarse por unidad o picadas y servidas en porciones. 1 opción de frutas secas variadas cada día. Ejemplo: ciruela pasa, higo seco, almendra, avellana etc. Todos los días	Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales	Mayo:			Domingo	20	1	Lunes	21	1	Martes	22	1	Miércoles	23	1	Jueves	24	2	Viernes	25	18	Sábado	26	50	Domingo	27	72	Lunes	28	72	Martes	29	72	Miércoles	30	73	Jueves	31	75	Junio:			Viernes	1	74	Sábado	2	91	Domingo	3	91	Lunes	4	68	Martes	5	68	Miércoles	6	35	Jueves	7	35
Alimento (Menú patrón)	Descripción: Atención del servicio de desayuno																																																																																		
Cafetería	Disponibilidad de dispensadores con agua fría y caliente, api, tojori, variedad de té e infusiones en envases individuales, edulcorante en envase individual, azúcar blanca, azúcar morena, chocolate en polvo y café instantáneo. Todos los días.																																																																																		
Lácteos	Leche light, Leche descremada, leche deslactosada, yogur descremado, de calidad garantizada. Todos los días.																																																																																		
Cereales	Avena instantánea, Granola, musli, copos de maíz sin azúcar todos los días.																																																																																		
Pan/ bollería	Variedad de panes: Pan francés, marraqueta, pan pita integral, pan en molde blanco, pan en molde integral. 1 opción de pan o bollería nacional, variando diariamente. 1 opción de pan o bollería internacional, variando diariamente. Todos los días.																																																																																		
Acompañamiento proteico	Jamón de pavo & pollo cocido, queso untable light, queso criollo, huevos; revueltos, estrellados y duros. Todos los días.																																																																																		
Verduras	2 opciones de verduras, servidas por separado y variadas cada día. Ejemplo: Tomate en rodajas y hojas de lechuga, pimentón en julianas salteadas y champiñones, etc. Todos los días																																																																																		
Frutas	2 opciones de jugo de fruta con agua, de elaboración simple y no combinadas con otras frutas, variándolo diariamente. 1 opción de jugo de fruta con leche semidescremada y un 10% del lote de producción diaria con leche deslactosada. 2 opciones diferentes de frutas de estación variadas por día, pueden presentarse por unidad o picadas y servidas en porciones. 1 opción de frutas secas variadas cada día. Ejemplo: ciruela pasa, higo seco, almendra, avellana etc. Todos los días																																																																																		
Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales																																																																																	
Mayo:																																																																																			
Domingo	20	1																																																																																	
Lunes	21	1																																																																																	
Martes	22	1																																																																																	
Miércoles	23	1																																																																																	
Jueves	24	2																																																																																	
Viernes	25	18																																																																																	
Sábado	26	50																																																																																	
Domingo	27	72																																																																																	
Lunes	28	72																																																																																	
Martes	29	72																																																																																	
Miércoles	30	73																																																																																	
Jueves	31	75																																																																																	
Junio:																																																																																			
Viernes	1	74																																																																																	
Sábado	2	91																																																																																	
Domingo	3	91																																																																																	
Lunes	4	68																																																																																	
Martes	5	68																																																																																	
Miércoles	6	35																																																																																	
Jueves	7	35																																																																																	



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA

XI Juegos
Suramericanos
COCHA
2018
SENTIR



Viernes	8	19
Sábado	9	10

3.

Item 2: Almuerzo

a) Lineamientos del menú patrón

Alimento (Menú patrón)	Descripción: Atención del servicio de almuerzo.
Salad bar	2 variedades de verduras crudas, presentadas en insertos separados, variándolos diariamente. Estas serán previamente higienizadas y cortadas Ejemplo: Acelga morada picada, cebolla blanca en julianas, tomate en brunoise, etc. 2 variedades de verduras cocida, presentadas en insertos separados, variándolos diariamente. Estas serán previamente higienizadas y pres elaborados, Ejemplo: Brócoli salteado, Remolacha en bastones, repollo escalfado, etc. 1 opción de legumbre cocida variándolos diariamente. 1 opción de ensalada combinada, Ejemplo: Ensalada César, mexicana, etc. Todos los días.
Sopa entera	1 opción de sopa o cremas, enteras de elaboración combinada. Ejemplo: Minestrone, quinua, chupín de yuca, crema de verduras, etc. Todos los días.
Proteínas Alto Valor Biológico AVB	1 opción de plato de fondo con carne blanca. 1 opción de plato de fondo con carne roja. La combinación del tipo de preparación de los platos de fondo debe ser adecuada y variada. 1 opción de cárnico magro, cocinado a la plancha sin condimentos, variado entre cárnicos blancos y rojos. Los tipos de cárnicos y cortes seleccionados serán variados, contenido graso bajo y de primera calidad. Todos los días.
Carbohidratos Guarniciones	2 opciones de guarnición de elaboración simple 1 opción de guarnición de elaboración compuesta 2 opciones de pasta, siendo una de ellas fetuccini o spaghetti, variando la combinación de ingredientes agregados que lleve las pastas. Todos los días.
Refrescos	1 opción de refresco de pulpa de fruta natural de estación. 1 opción de refresco hervido en base a fruta, cereales y/o semillas. Ejemplo: soya, linaza, Sésamo, etc. Estas opciones deben combinar con los platos de fondo variándolos diariamente. Todos los días.
Bebida caliente	Dispensadores de agua fría y caliente Café instantáneo y variedad de te & infusiones disponibles en envases individuales, edulcorante, azúcar blanca, azúcar morena en envases individuales. Todos los días.
Complementos y aderezos	Pan torrado o en rodajas, ají llajua, limón, Sal yodada, aceite de olive, variedad de salsas y aderezos los cuales deben combinar con los platos de fondo ya sea en envases o preparadas. Todos los días.
Postres	1 opción de postre de elaboración compuesta que combine con los platos de fondo y variados diariamente. 2 opciones de fruta de estación, variadas por día. Todos los días.

b) Cantidad de comensales en el servicio de almuerzo

El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio de raciones diarias. La empresa debe tener la capacidad de proveer las raciones que se adicionen.

El flujo estimado de comensales priorizados en el comedor D de Jueces de la Sub Villa Suramericana es el siguiente:

Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales
Mayo:		
Domingo	20	1
Lunes	21	1
Martes	22	1
Miércoles	23	1
Jueves	24	2
Viernes	25	18
Sábado	26	50
Domingo	27	72
Lunes	28	72



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA

XI Juegos
Suramericanos
COCHA
2018



Martes	29	72
Miércoles	30	73
Jueves	31	75
Junio:		
Viernes	1	74
Sábado	2	91
Domingo	3	91
Lunes	4	68
Martes	5	68
Miércoles	6	35
Jueves	7	35
Viernes	8	19
Sábado	9	10

Y aproximadamente 100 raciones servidas para otros comensales diferentes a los priorizados como promedio diario durante el almuerzo, de esta cantidad se estima que el 90% de las raciones serán despachadas como lunch box.

4. Item 3: Cena

a) Lineamientos del menú patrón

Alimento (Menú patrón)	Descripción: Atención del servicio de cena
Salad bar	2 variedades de verduras crudas, presentadas en insertos separados, variándolos diariamente. Estas serán previamente higienizadas y cortadas Ejemplo: Acelga morada picada, cebolla blanca en julianas, tomate en brunoise, etc. 2 variedades de verduras cocida, presentadas en insertos separados, variándolos diariamente. Estas serán previamente higienizadas y pres elaborados, Ejemplo: Brócoli salteado, Remolacha en bastones, repollo escalfado, etc. 1 opción de ensalada combinada, Ejemplo: Ensalada César, mexicana, etc. Todos los días.
Sopa entera	1 opción de sopa o cremas, enteras de elaboración combinada. Ejemplo: Minestrone, quinua, chupín de yuca, crema de verduras, etc. Todos los días.
Proteínas Alto Valor Biológico AVB	1 opción de plato de fondo con carne blanca. 1 opción de plato de fondo con carne roja. La combinación del tipo de preparación de los platos de fondo debe ser adecuada y variada. 1 opción de cárnico magro, cocinado a la plancha sin condimentos, variado entre cárnicos blancos y rojos. Los tipos de cárnicos y cortes seleccionados serán variados, contenido graso bajo y de primera calidad. Todos los días.
Carbohidratos Guarniciones	2 opciones de guarnición de elaboración simple 1 opción de guarnición de elaboración compuesta 2 opciones de pasta, siendo una de ellas fetuccini o spaghetti, variando la combinación de ingredientes agregados que lleve las pastas. Todos los días.
Refrescos	1 opción de refresco de pulpa de fruta natural de estación. 1 opción de refresco hervido en base a fruta, cereales y/o semillas. Ejemplo: soya, linaza, Sésamo, etc. Estas opciones deben combinar con los platos de fondo variándolos diariamente. Todos los días.
Bebida caliente	Dispensadores de agua fría y caliente Café instantáneo y variedad de te & infusiones disponibles en envases individuales, edulcorante, azúcar blanca, azúcar morena en envases individuales. Todos los días.
Complementos y aderezos	Pan torrado o en rodajas, ají llajua, limón, Sal yodada, aceite de olive, variedad de salsas y aderezos los cuales deben combinar con los platos de fondo ya sea en envases o preparadas. Todos los días.
Postres	1 opción de postre de elaboración compuesta que combine con los platos de fondo y variados diariamente. 2 opciones de fruta de estación, variadas por día. Todos los días.

c) Cantidad comensales en el servicio de cena

El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio de raciones diarias. La empresa debe tener la capacidad de proveer las raciones que se adicionen.

El flujo estimado de comensales priorizados en el comedor D de Jueces de la Sub Villa Suramericana es el siguiente:



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



BOLIVIA
COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA

Mes/Día	Fecha	Flujo de comensales estimado
Mayo:		
Domingo	20	1
Lunes	21	1
Martes	22	1
Miércoles	23	1
Jueves	24	2
Viernes	25	18
Sábado	26	50
Domingo	27	72
Lunes	28	72
Martes	29	72
Miércoles	30	73
Jueves	31	75
Junio:		
Viernes	1	74
Sábado	2	91
Domingo	3	91
Lunes	4	68
Martes	5	68
Miércoles	6	35
Jueves	7	35
Viernes	8	19
Sábado	9	10

Y aproximadamente 100 raciones servidas para otros comensales diferentes a los priorizados como promedio diario durante el cena, de esta cantidad se estima que el 90% de las raciones serán despachadas como lunch box.

5. Características del servicio:

a) Tipo de servicio

- La alimentación brindada será tipo buffet con auto servicio en los tres ítems: Desayuno, Almuerzo y Cena.
- El proponente presentará una sugerencia para la distribución de platos de fondo en los comedores, el peso de las porciones de cárnicos en cocido debe ser aproximadamente 100 a 120 gr. sin hueso y de 160 a 190 gr. con hueso.
- Las preparaciones propuestas deben contar con 3 líneas de producción en cada tiempo de comida:
 - Línea internacional: Recetas internacionales presentadas de forma variada en 3 tiempos (desayuno, almuerzo y cena) como mínimo en almuerzo y cena.
 - Línea nacional: Recetas nacionales presentadas de forma variada en desayuno, almuerzo y cena.
- La producción puede realizarse en el lugar designado para el servicio (cocina centralizada) o bien puede proponer una cocina centralizada con producción satélite, sin alterar la calidad e inocuidad de las preparaciones.
- Toda la alimentación requerida en plato servido por el comensal priorizado será transportado y entregado hasta los escenarios deportivos en que se encuentre el comensal.
- Toda la alimentación requerida en plato servido por otros comensales será despachado del comedor y entregado a un encargado de grupo.
- Cada comensal priorizado podrá retirar fruta, bebida y ración seca del comedor.

b) Fechas y horarios de atención del servicio

- El comedor atenderá desde el Domingo 20 de Mayo hasta el Sábado 9 de Junio del 2018 haciendo un total de 21 días.
- Los horarios destinados para la atención de los diferentes tiempos de comida son:

Tiempo de comida	Horario
Desayuno	05:00 a 10:00
Almuerzo	11:00 a 16:00
Cena	17:00 a 23:00

c) Menú

- El menú diario deberá ser propuesto conforme al menú patrón del comensal priorizado.
- Adjuntar a su propuesta el menú sugerido debidamente firmado y sellado por el nutricionista profesional responsable de la elaboración del mismo.
- El menú propuesto debe tener variedad en colores y contextura, el tipo de menú debe ser selectivo de 21 días con una rotación cíclica a saltos de 11 días.
- El proponente deberá sugerir un menú para otros comensales diferentes a los priorizados y la forma de servicio.
- El proponente deberá sugerir un menú para otros comensales con tipo de servicio: plato servido para llevar. Este servicio deberá contener lo siguiente tanto en almuerzo como en cena por plato servido: 2 opciones de plato de fondo con carne (entre cárnicos rojos y blancos) con un gramaje de porción aproximado entre 100 a 120 gr. sin hueso y de



Estado Plurinacional de Bolivia



Ministerio De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DEL TROPICO DE COCHABAMBA



	<p>160 a 190 gr. con hueso), 2 opciones de guarniciones, 2 opciones de ensalada y/o verduras picadas y una ración de bebida con un mínimo de 450 ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente deberá presentar un certificado de calidad de los cárnicos que utilizará de parte de su proveedor garantizando los mismos para las preparaciones. El proponente deberá garantizar con documentos de respaldo que los alimentos de mayor riesgo están libre de químicos que pueden afectar los resultados del control de dopaje. Posterior a la firma del contrato, el proponente deberá presentar las respectivas recetas estandarizadas y análisis de composición nutricional por cada receta del menú patrón en 100 gramos de comida. El proponente presentará la estandarización mínimamente para 1 ración. 																						
	<p>6. Materiales, insumos y capacidad logística:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente debe contar con todos los equipos mayores y menores necesarios para el buen servicio en comedor y debe tener la capacidad de trasladar estos equipos hasta el comedor donde prestará el servicio. El proponente debe contar con todo el menaje necesario en cantidad y calidad adecuado para la provisión correcta del servicio. El proponente debe contar con el personal suficiente y los materiales adecuados para mantener la limpieza y el orden del espacio asignado a la empresa. El proponente debe garantizar la fluidez de comunicación interna y con CODESUR a través de la dotación de equipos de comunicación efectivos. El proponente presentará sugerencias para la señalética según normativa del comedor y una propuesta para caracterizar el comedor con los colores y logo del evento. El proponente deberá contar con un control de seguimiento de sus bienes bajo inventario y un plan de mantenimiento de equipos para realizar la reposición inmediata en caso de averías. 																						
	<p>7. Higiene</p> <ol style="list-style-type: none"> El proponente dotará todos los productos químicos de limpieza y desinfección que cumplan con las normas sanitarias del cual deberá tener al alcance sus fichas de datos de seguridad FDS o por sus siglas en inglés MSDS (Material safety data sheet). El proponente deberá garantizar la higiene personal de sus dependientes, cumpliendo un plan de inspección de higiene documentado. El proponente debe guardar la documentación de respaldo (registros, fichas de procesos, programas de limpieza, etc.) necesario que evidencie el buen cumplimiento de los mismos con el compromiso de calidad entre otros requerimientos. El proponente deberá contar con un programa de limpieza de: Equipos, utensilios e infraestructura. El medio de transporte del proponente debe estar limpio y conforme a normativas de inocuidad alimentaria vigentes. El proponente deberá garantizar las buenas prácticas de manufactura, guardando el respaldo del mismo para ser presentado al encargado de CODESUR para el ítem correspondiente. El proponente deberá garantizar el perfecto estado de las superficies que tienen contacto con los alimentos e insumos y adecuarlo a un plan de higiene. Los alimentos que el proponente utilizará durante el evento deberán pasar por un tratamiento de desinfección adecuada y aceptable por normativa. El proponente deberá garantizar el perfecto almacenamiento de alimentos frescos de proveedores evaluados previamente por su empresa (presentar evidencia). El proponente deberá garantizar la limpieza de los contenedores de desechos ubicados en las áreas de comedor. Para la desinfección de alimentos y áreas que así lo requieran, el proponente deberá utilizar DG-6 u otro producto de características y calidad similares previa aprobación de la responsable de alimentación. El proponente deberá garantizar la limpieza e higiene de toda el área asignada incluyendo las mesas y sillas. El proponente deberá garantizar la limpieza de pisos y ventanas. La entidad convocante asignará a un fiscal para confirmar el cumplimiento de las normativas vigentes aplicables a la producción de alimentos. 																						
	<p>8. Personal necesario</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente deberá planificar el número de sus dependientes para el comedor tomando en cuenta los siguientes lineamientos y cargos estratégicos necesarios: <table border="1" data-bbox="451 1583 1429 1925"> <thead> <tr> <th colspan="2">Cantidad mínima por tipo de cargo por comedor de Jueces</th> </tr> <tr> <th>Cargos estratégicos</th> <th>Comedor D – Comedor Jueces Villa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista Dietista</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Encargado de medio ambiente, seguridad y salud ocupacional SSO</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Encargado de inocuidad alimentaria</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Chef ejecutivo</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Sub chef</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Administrador</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Encargado de mantenimiento</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Apoyo de mantenimiento</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Encargado de limpieza</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Cantidad mínima por tipo de cargo por comedor de Jueces		Cargos estratégicos	Comedor D – Comedor Jueces Villa	Nutricionista Dietista	1	Encargado de medio ambiente, seguridad y salud ocupacional SSO	1	Encargado de inocuidad alimentaria	1	Chef ejecutivo	1	Sub chef	1	Administrador	1	Encargado de mantenimiento	1	Apoyo de mantenimiento	1	Encargado de limpieza	1
Cantidad mínima por tipo de cargo por comedor de Jueces																							
Cargos estratégicos	Comedor D – Comedor Jueces Villa																						
Nutricionista Dietista	1																						
Encargado de medio ambiente, seguridad y salud ocupacional SSO	1																						
Encargado de inocuidad alimentaria	1																						
Chef ejecutivo	1																						
Sub chef	1																						
Administrador	1																						
Encargado de mantenimiento	1																						
Apoyo de mantenimiento	1																						
Encargado de limpieza	1																						



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA

XI Juegos
Suramericanos
COCHA
2018



Personal de limpieza	4
Encargado de almacenes	1
Chofer	1
Agente de servicio	1

Asimismo considerando la procedencia de los atletas que son de Argentina, Aruba, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Guyana, Panamá, Paraguay, Perú, Surinam, Uruguay y Venezuela, se debe tomar las provisiones de que exista personal que pueda comunicarse como contingencia.

Proyección del Nro. aproximado de trabajadores en área de producción

Comedor	Cantidad proyectada de trabajadores en producción
Comedor B – Comedor Jueces Villa	45

- El proponente deberá asegurar la competencia de sus dependientes para realizar tareas seguras, desempeño adecuado de las tareas designadas para el cargo contratado, honestidad y predisposición a cumplir sistemáticamente los reglamentos internos de CODESUR, normativas nacionales y de su empresa.
- El proponente que estará prestando el servicio debe contar con la documentación respectiva según la ley y seguro contra accidentes.
- El proponente garantizará que todo el personal asignado posea el carnet de sanitario.
- El proponente contará con la información de salud de su personal.
- El proponente deberá tener la información de las vacunas y documentación que presenten su personal asignado.
- Deberá respaldar con documentación la competencia del personal para ejercer correctamente sus funciones con certificados de trabajo y de educación respectiva entre otros.
- El proponente deberá tomar en cuenta los aspectos de salud y seguridad ocupacional que tengan que cuidar para resguardar la salud de sus dependientes.

Requisitos básicos por cargos

<p>a) Nutricionista Dietista Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licenciado (a) o egresado (a) en la Carrera de Nutrición y Dietética. • Certificado de cursos de especialización en la manipulación de alimentos. • Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares a partir del título en provisión nacional. • Conocimientos en la elaboración de menú especializados para deportistas. 	<p>g) Encargado de mantenimiento Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido Técnico superior afín al rubro. • Capacidad de conocimiento demostrado en el rubro o actividad. • Experiencia no menor a 2 año en el desempeño de funciones similares.
<p>b) Encargado medio ambiente, seguridad y salud ocupacional SSO Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido Técnico superior afín al rubro. • Certificado de cursos de especialización en Seguridad y Salud Ocupacional. • Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	<p>h) Encargado de limpieza Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con título de Bachiller. • Capacidad de conocimiento demostrado en el rubro o actividad. <p>Experiencia no menor a 1 año en el desempeño de funciones similares. (deseable/ no excluyente)</p>
<p>c) Supervisor de Inocuidad Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido Licenciado (a) o egresado (a) en carreras afín al rubro. • Certificado de cursos de especialización en BPA's BPM's ó HACCP. • Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	<p>i) Encargado de almacenes Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título de Bachiller. • Capacidad de conocimiento demostrado en el rubro o actividad. <p>Experiencia no menor a 1 año en el desempeño de funciones similares. (deseable/ no excluyente)</p>
<p>d) Chef ejecutivo Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido con formación en gastronomía. • Certificado de cursos de gastronomía nacional e internacional. • Certificado de cursos de buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	<p>j) Chofer Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título de Bachiller. • Brevet profesional. • Con capacitación en manejo defensivo, manejo integral y cansancio y fatiga. <p>Experiencia no menor de 3 años.</p>



Estado Plurinacional de Bolivia



Ministerio De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DEL TROPICO DE COCHABAMBA

XI Juegos Suramericanos COCHA 2018 UN MISMO SENTIR



	<p>e) Sub chef Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nivel mínimo requerido Técnico superior afín al rubro. Certificado de cursos de buenas prácticas de manufactura de alimentos. Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	<p>k) Agente de servicio Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> Nivel mínimo requerido Técnico superior afín al rubro. Certificado de cursos de especialización en administración, contabilidad y manipulación de alimentos. Experiencia no menor a 3 años en el desempeño de funciones similares.
	<p>f) Administrador Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nivel mínimo requerido Técnico superior afín al rubro. Certificado de cursos de especialización en administración, contabilidad y manipulación de alimentos. Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	
<p>9. Controles:</p>	<p>a) Control del personal de la empresa proponente: El proponente deberá sugerir un sistema de gestión de su personal dependiente presentando planillas de control de documentos, asistencia, calendarios de rotación y base de datos a la responsable asignada por CODESUR.</p> <p>b) Raciones diarias: Se controlará la cantidad de comensales que ingresen al comedor diariamente a través de un sistema informático administrado por CODESUR. La empresa proponente deberá sugerir un sistema de control informático alterno para determinar la cantidad distribuida por tiempo de comida, por zona y por escenario deportivo diariamente. La cuantificación de los controles internos serán presentados de forma diaria al encargado asignado por CODESUR. Se realizará la conciliación del número de cantidades de comensales por ítem consumido, pasada las 23:00 pm. Previa coordinación.</p> <p>c) Toma de muestra: El proponente deberá mantener un plan de muestreo documentado de las preparaciones propuestas diariamente por tiempo de comida de un lote de producción seleccionado al azar. Los mismos, estarán en un equipo a temperatura controlada dispuesto por el proponente en envases adecuados y debidamente identificados.</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente deberá disponer del equipo, material, instrumentos de medición de temperatura y recursos de seguimiento necesarios para este proceso. En caso de presentarse intoxicaciones alimentarias y otros relacionados con el consumo de alimentos y bebidas, el proponente deberá respaldar la inocuidad de sus preparaciones con análisis microbiológicos de sus muestras a solicitud. El proponente Deberá disponer sus muestras debidamente identificadas en el caso de que una entidad de regulación externa solicite realizar las pruebas laboratoriales de preparaciones propuestas. <p>d) Inspección sanitaria: Tanto autoridades sanitarias como encargados designados por CODESUR realizarán inspecciones periódicas a todos los procesos del servicio, incluyendo visitas a los lugares de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, y servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> La empresa proponente recibirá las recomendaciones y realizará las correcciones inmediatas a través de su especialista en inocuidad y/o nutricionista. <p>e) Control de calidad: El proponente deberá mantener carpetas con información documentada de todos los aspectos a ser controlados que signifiquen un riesgo de contaminación e inseguridad alimentaria, estos serán de libre acceso por encargados asignados por CODESUR.</p> <ul style="list-style-type: none"> Encargados designados por la entidad convocante realizará el control documentado al cumplimiento de todas las disposiciones de CODESUR presentes en este documento y referentes a normas de calidad de los alimentos por parte de la Unidad de Hospedaje y Alimentación de CODESUR. La entidad convocante y autoridades sanitarias realizarán las inspecciones cuantas veces se lo requiera y la empresa proponente aceptará el dictamen del mismo. Proceso que deberá ser documentado. <p>f) Mermas y desechos: La empresa proponente deberá mantener un registro detallado de manera diaria de las mermas y desechos crudos y cocidos, generados en los servicios de desayuno, almuerzo y cena. Se coordinará las acciones de prevención de sobras de alimentos en comedor con el encargado del comedor y la responsable de alimentación de CODESUR.</p> <p>g) Prevención de plagas: El proponente deberá asegurar y garantizar que los ambientes donde desarrolle sus actividades (producción, recepción, almacenes, etc) esté limpio y libre de plagas antes durante y después de la realización del evento. que el área asignada está limpio y libre de plagas antes de iniciar el montaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente deberá presentar la fichas de datos de seguridad FDS o por sus siglas en inglés MSDS (Material safety data sheet) de los químicos utilizados en la fumigación en caso de aplicar esta acción, al encargado designado por la entidad convocante. 	



Estado Plurinacional de Bolivia



Ministerio De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DEL TROPICO DE COCHABAMBA

10.	<p>Validación de recepción de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente garantizará que los productos alimenticios sean de primera calidad y que sean el resultado de un balance de nutrientes de acuerdo al menú patrón y cumpliendo con la minuta coordinada por las nutricionistas de CODESUR y de la empresa proponente. La empresa convocante realizará una inspección previa durante el montaje y después del montaje del comedor para corroborar las óptimas condiciones para iniciar el servicio de alimentación.
11.	<p>Embalaje de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente sugerirá los envases individuales y los embalajes de las raciones para llevar (lunch box) tomando en cuenta que debe ser resistente, no tóxicos, limpios y que no distorsionen la composición y presentación de la comida. El proponente sugerirá un modelo de etiquetado nutricional en las raciones para llevar (lunch box) e identificación de la preparación y su destinatario, a su vez amigable con el medio ambiente. <p>Los envases individuales y embalajes serán de cobertura de los proponentes.</p>
12.	<p>Dotación de uniformes y ropa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente presentará sugerencias de uniforme apropiado para cada cargo a su personal asignado, y velará por el buen estado del mismo durante la ejecución de sus actividades. El proponente deberá asegurar que el personal dependiente esté con uniforme limpio y en buen estado durante el servicio a prestar. El proponente dotará de la ropa de trabajo necesaria para el correcto desarrollo de actividades de sus dependientes.
13.	<p>Prohibiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> Está prohibida la tenencia de animales vivos, mascotas, etc en las áreas del servicio y durante el transporte. Está prohibido disponer del producto provisto a CODESUR para ventas particulares a terceros. Prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y sustancias que alteren el buen raciocinio de las personas designadas para el servicio. La empresa proponente no puede generar espacios de publicidad o colocar su logo en ningún material, equipo, uniforme u otros sin previa autorización. No se podrá utilizar insumos sin trazabilidad. En cuanto a las sopas ofertadas, no se incluirá huesos por motivos nutricionales. El personal no podrá trabajar si no cuenta con los implementos de seguridad adecuada y documentos. No podrán ingresar personas externas sin acreditación y sin autorización previa. Está prohibido el consumo de alimentos del personal dependiente del proponente durante la atención a los comensales. Todos los productos no perecibles utilizados no deben ser menor a 1 mes en el caso de los productos no perecibles. Los productos no perecibles con fecha de caducidad menor a 1 mes serán rechazados para la producción del menú. No se tendrá sustancias químicas de limpieza y desinfección próximas a los alimentos. Realizar actividades que van en contra de las buenas prácticas de manufactura de alimentos y a las normativas vigentes.
14.	<p>Garantía de la calidad de los alimentos:</p> <p>El proponente garantizará la calidad de los alimentos de consumo, con una carta notariada. Asimismo guardará los documentos de respaldo de la gestión de inocuidad implementado durante el servicio.</p>
15.	<p>Garantías técnica de los equipos:</p> <p>El proponente deberá presentar una carta de garantía notariada, garantizando que los equipos y bienes a ser empleados durante la atención del servicio deberán estar en perfecto estado y en caso de presentarse algún desperfecto, la reposición deberá ser inmediata.</p> <ul style="list-style-type: none"> Alcance de la garantía: El proponente deberá garantizar el flujo normal y sin interrupción, las condiciones correctas del servicio de alimentación durante los días de atención en el evento. La empresa proponente garantizará que los productos alimenticios sean de primera calidad y que sean el resultado de un balance de nutrientes de acuerdo al menú patrón y cumpliendo con la minuta coordinada por las nutricionistas de CODESUR y de la empresa proponente. Período de garantía: El tiempo de garantía para la entrega del servicio en las condiciones correctas y sin interrupción será por los 21 días de atención durante el evento. Inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha de entrega del servicio 21 de Mayo.
16.	<p>Soporte y reposición de equipos y materiales usados durante el servicio:</p> <p>El proponente deberá contar con disponibilidad de los bienes necesarios para la reposición inmediata de los mismos si se identificara algún defecto de fabricación y/o de calidad del material en ellos, en tanto se desarrollen los XI Juegos Suramericanos.</p>
17.	<p>Asistencia técnica de los equipos:</p> <p>El proponente deberá garantizar que será de su entera responsabilidad la contratación y el pago de algún servicio técnico requerido para solucionar el problema como contingencias.</p> <p>El proponente será responsable del mantenimiento básico de todos los equipos utilizados para el servicio y deberá disponer de reposición en situaciones de emergencia.</p>



18.	<p>Medios de transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente correrá con los gastos de transporte de equipos para el montaje establecido, el mismo que no debe afectar al precio ni al plazo de entrega establecido. El proponente deberá garantizar de forma obligatoria que el transporte de alimentos se realice en vehículos que cumplan las condiciones conforme a los requisitos sanitarios de elaboración, almacenamiento, transporte y fraccionamiento de alimentos y bebidas de consumo humano – SENASAG RA Nro. 019/2003. El proponente debe contar con medios de transporte adecuados para el transporte correcto de los alimentos. El proponente deberá asegurar que se mantenga la cadena de frío en el transporte de alimentos frescos y perecederos.
19.	<p>Plazos para la montaje e implementación de loa ambientes:</p> <p>El plazo máximo para iniciar el montaje del servicio de alimentación completa es hasta un mes antes de iniciar la apertura del comedor: 20 de Abril. El montaje debe estar finalizado para realizar pruebas de equipos entre otros, 2 semanas antes de la apertura del comedor. (Lunes 7 de mayo).</p>
20.	<p>Experiencia General:</p> <p>El proponente deberá presentar documentos que respalden que su empresa está dedicada a este rubro y cuenta con experiencia de 5 años en la prestación de servicios de alimentación en eventos grandes. En caso de las empresas asociadas se presentará respaldos de la experiencia de la empresa con mayor actividad accionaria.</p>
21.	<p>Experiencia específica:</p> <p>El proponente deberá presentar respaldos como ser contratos y facturas que demuestren experiencia en atención de eventos arriba de 500 comensales.</p>
22.	<p>Modalidad de contratación:</p> <p>Contratación directa de acuerdo al decreto N° 3447 enmarcado en el reglamento interno para la contratación directa en territorio nacional o extranjero de bienes, obras y servicios del comité organizador de los XI Juegos Suramericanos.</p>
23.	<p>Garantía de cumplimiento de contrato:</p> <p>El proponente deberá presentar una garantía de cumplimiento de contrato correspondiente al 7% del monto total del contrato. Garantía de correcta inversión de anticipo: En caso de que el proponente solicite el pago de anticipo deberá presentar una Boleta de Garantía de Correcta Inversión de Anticipo por el 100% del monto solicitado con una vigencia de 90 días calendario.</p>
24.	<p>Multa:</p> <p>El proveedor se sujetará a una multa del 1% del total del Contrato, por cada no conformidad sin acción correctiva registrado. En este sentido, las multas no deberán exceder el 20% del valor total por fase de pago, caso contrario se procederá a la resolución del mismo ejecutando la boleta de garantía.</p>
25.	<p>Forma de Pago:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se realizara un anticipo a la firma del contrato de 30%. El 70% restante se pagará de acuerdo al consumo en fechas a establecer con el proponente. Para proceder con los pagos, el proponente deberá hacer llegar las planillas de los servicios realizados con los respaldos justificados para revisión. Información que será conciliada por el fiscal del servicio con los reportes emitidos por el sistema. El proveedor se compromete a recibir su pago mediante SIGEP con depósito directo a su cuenta luego de haber entregado el servicio, planillas de cuantificación cerradas y conciliadas, factura a conformidad de la entidad.
26.	<p>Plazo del contrato:</p> <p>El contrato tendrá una vigencia a partir del 20 de mayo hasta el 9 de junio o hasta la ejecución del presupuesto establecido para este servicio.</p>
27.	<p>Lugar donde se prestará el servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> La entidad convocante cuenta con los espacios físicos para la instalación, puesta a punto y ejecución del servicio de alimentación completa. Los espacios físicos existentes cuentan con ambientes de diferentes dimensiones las cuales se observan en el plano. (Anexo A). Los comedores cuentan con mesas desplegables para 6 sillas desplegables de color blanco que serán entregados bajo un acta de recepción y deberán ser devueltos en las mismas cantidades y condiciones. El proponente deberá asumir los gastos de gas y agua, CODESUR proveerá la energía eléctrica. El proponente deberá contar con un plan de contingencia en caso de presentarse cortes eléctricos, u otros inconvenientes para mantener el flujo sin interrupción del servicio.



Lugar	Comedor	Comensales objetivos	Otros comensales	Capacidad de personas en comedor
Planta baja del hotel de jueces – Sub Villa Suramericana – Zona de Chipiriri en el municipio de Villa Tunari del departamento de Cochabamba, a 500 mts. aproximadamente de la empresa Papelbol.	Comedor D – Comedor Jueces Villa	Jueces	Organizadores	120
28. Presentación de la Propuesta: <ul style="list-style-type: none"> El proponente al momento de presentar su propuesta deberá adjuntar un menú con las características técnicas con cinco porciones de una preparación hipo calórica con información nutricional para degustación (no excluyente). El proponente adjuntará a su propuesta la sugerencia de caracterización del comedor la cual será sometida a aprobación. La entrega de las propuestas serán el día sábado 3 de Febrero juntamente con la muestra para evaluación organoléptica del contenido y presentación, la recepción será desde las 8:30 am. hasta las 17:0 pm. 				





Estado Plurinacional



ITEM	ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	
DESAYUNO	Cafetería	Dispenser de agua fría y caliente, Api, Tojori, Café instantáneo, chocolate en polvo, variedad de té & infusiones, azúcar blanca, azúcar morena, edulcorante.											
	Lácteos	5 variedades; Leche light, leche descremada, leche deslactosada, yogur descremado.											
	Cereales	Avena instantánea, Granola, musli, copos de maíz sin azúcar.											
	Pan/Bollería	Variedad de panes: Pan francés, marraqueta, pan pita integral pan en molde blanco, pan en molde integral.											
		Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional	Panadería nacional
		Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional	Panadería internacional
	Acomp. proteico	Jamón de pavo & pollo cocido, queso untable light, queso criollo, huevos; revueltos, estrellados y duros.											
	Verduras	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1	Verdura 1
		Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2	Verdura 2
	Frutas	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1	Jugo de fruta con agua 1
		Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2	Jugo de fruta con agua 2
		Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche	Jugo de fruta con leche
2 opciones de fruta de estación, además de 1 opción de frutos secos. variados por día.													



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDÍA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TRIÁNGULO
DE COCHABAMBA



Estado Plurinacional
de Bolivia

XI Juegos
Suramericanos
COCHA
2018
UN MISMO SENTIR



TEM	ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11
ALMUERZO	Salad bar	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1
		Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2
		Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1
		Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2
		Legumbre cocida	Legumbre cocida	Legumbre cocida	Legumbre cocida	Legumbre cocida	Legumbre cocida	Legumbre cocida	Legumbre cocida	Legumbre cocida	Legumbre cocida	Legumbre cocida
		Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta
	Sopa 1 entera	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema
	Proteína AYB	Carne de pescado	Carne porcina	Carne de ave	Carne de pescado	Carne porcina	Carne de ave	Carne de pescado	Carne porcina	Carne de ave	Carne de pescado	Carne porcina
		Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina
		Res a la plancha	Pollo a la plancha	Pescado a la plancha	Res a la plancha	Pollo a la plancha	Pescado a la plancha	Res a la plancha	Pollo a la plancha	Pescado a la plancha	Res a la plancha	Pollo a la plancha
	Carbohidratos/Guarniciones	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1
		Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2
		Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta
		Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti
		Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2
	Refrescos	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
Refresco hervido		Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	
Cafetería	Café instantáneo, variedad de té & infusiones, azúcar blanca, azúcar morena, edulcorante.											
Complementos & Aderezos	Pan del día, Sal yodada, aceite de oliva, limón, Aji, llajua, variedad de salsas y aderezos entre otros de acuerdo al plato de fondo											
Postres	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	
	2 opciones de fruta de estación, variadas por día.											



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS TROPIC
DE COCHABAMBA



Estado Plurinacional
de Bolivia

XI Juegos
Suramericanos
COCHA
2018
UN MISMO SENTIR



TEM	ALIMENTO	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	
CENA	Salad bar	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	Verdura cruda 1	
		Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	Verdura cruda 2	
		Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	Verdura cocida 1	
		Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	Verdura cocida 2	
		Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	Ensalada compuesta	
	Sopa 1 entera	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	Sopa/crema	
	Proteína AVB	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave	Carne de ave
		Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina
		Pescado a la plancha	Res a la plancha	Pollo a la plancha	Pescado a la plancha	Res a la plancha	Pollo a la plancha	Pescado a la plancha	Res a la plancha	Pollo a la plancha	Pescado a la plancha	Res a la plancha	
	Carbohidratos/Guarniciones	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1	Simple 1
		Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2	Simple 2
		Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta	Compuesta
		Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	Fetuccini/spag hetti	
		Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2	Pasta 2
	Refrescos	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
		Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido	Refresco hervido
	Cafetería	Café instantáneo, variedad de té & infusiones, azúcar blanca, azúcar morena, edulcorante.											
Complementos & Aderezos	Pan del día, Sal yodada, aceite de oliva, limón, Aji, Ilajua, variedad de salsas y aderezos entre otros de acuerdo al plato de fondo												
Postres	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	Opción 1, compuesto	
	2 opciones de fruta de estación, variadas por día.												

ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS TROPIC
DE COCHABAMBA