COMPRA 2020LA-000012-2205
FORMULAS ENTERALES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS.

AVISO # 01

La Sub Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela, comunica a los interesados en este concurso, que, se realizaron modificaciones y se generó un cartel definitivo el cual se les invita a retirarlo en nuestras oficinas o descargarlo en la página: **www.ccss.sa.cr/licitaciones.** *Se* ***MANTIENE*** *la apertura para el día* ***26 de JUNIO a las 09:00 am.***

Alajuela, a las 12:00 horas del día 22 de JUNIO del 2020; el suscrito Cristian Ruiz Rostran, cédula de identidad 8-0080-0305, funcionario de la Sub Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela, procede a notificar el presente acto administrativo.

Nota*: Favor confirmar el recibo del aviso o devolver la notificación firmada y sellada al correo cjruizr@ccss.sa.cr o al fax: 24-36-10-37 ó 24-36-10-39.*
De conformidad con lo señalado por la Contraloría General de la República en Resolución #RC-161-2001. En caso de que se omita devolver el oficio sin firmar y sello se tendrá el mismo por notificado.

Contratación Administrativa
CRISTIAN RUIZ ROSTRAN

CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA

SUB ÁREA DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA

CONCURSO:

LICITACIÓN ABREVIADA

2020LA-000012-2205

CARTEL DEFINITIVO
OBJETO CONTRACTUAL:

FORMULAS ENTERALES (VÍA ORAL O POR SONDA) PARA ALIMENTACIÓN COMPLETA O SUPLEMENTOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS.

SERVICIO SOLICITANTE

NUTRICIÓN

FECHA Y HORA DE APERTURA

26 DE JUNIO DEL 2020 A LAS 09:00 A.M.

CONDICIONES GENERALES

El Hospital San Rafael de Alajuela de la Caja Costarricense del Seguro Social recibirá ofertas por escrito hasta las **09:00 horas del día 26 de JUNIO del 2020**, fecha y hora en que se realizará el acto de apertura de ofertas en la oficina de la Subarea de Contratación Administrativa, ubicadas en el primer piso del edificio del Hospital, el cual se encuentra en la Alameda Tomás Guardia, 100 sur del ICE, Alajuela.

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

1) El objeto de la presente contratación es la adquisición de **FORMULAS ENTERALES (VÍA ORAL O POR SONDA) PARA ALIMENTACIÓN COMPLETA O SUPLEMENTOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS.** según el pliego de especificaciones técnicas desarrolladas en el presente cartel.

2) La estimación del costo total es de **¢129.645.832.73** que corresponden a la partida presupuestaria **2213**, **modalidad de compra, según demanda.**

OFERTAS

3) Corresponderá a la Subárea de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela, la tramitación del presente procedimiento de adquisición, y proporcionará cualquier información adicional necesaria respecto a las especificaciones y documentación relacionada con esta contratación, previa coordinación con la unidad técnica responsable. Para consultas comunicarse al teléfono 2436-1473, fax 2436-1037 o 2436-1039.

4) Los carteles o pliegos de condiciones válidos, son solamente aquellos comunicados por la institución por las vías establecidas para ese efecto; en virtud de ello, no es posible garantizar la fidelidad de la información contemplada en páginas disponibles en la red de Internet de uso privado o no oficiales de la CCSS, por lo tanto no se asume responsabilidad sobre su contenido.

5) La sola presentación de la oferta se entenderá como una manifestación inequívoca de la voluntad del oferente de contratar con pleno sometimiento a las condiciones y especificaciones del cartel y las disposiciones legales y reglamentarias.

6) La oferta económica deberá venir con la firma original del representante legal, o una persona autorizada por el representante legal; además deberá aportar copia de la cédula de identidad por ambos lados de la persona que firma la oferta y de la persona que autoriza a firmar la oferta.

7) La oferta presentada deberá ser clara, por lo que el oferente deberá desarrollar la misma, línea por línea, con la finalidad de permitir analizar si la empresa participante cumple con absolutamente todas las disposiciones solicitadas en las especificaciones técnicas del presente cartel de compra.

8) Las cotizaciones de precios deberán detallarse para cada bien, para ofertas en plaza, incluidos todos los impuestos y gastos que lo afecten (indicados por separado).

9) Las ofertas deben señalar claramente su vigencia, la cual deberá ser no menor de 40 días hábiles contados a partir de la fecha de apertura, misma que se entenderá en caso de omisión en la oferta.

10) El precio ofertado será considerado firme, definitivo y en plaza.

11) La forma de pago a utilizar es la usual de la CCSS, se realizara como máximo 30 días naturales posterior a la recepción definitiva del producto.

12) En atención de la Directriz N° 52-MP emitida por la Presidencia de la República se prescinde de la presentación de los siguientes documentos:

- Personería jurídica de la empresa, su presentación se reserva solo para el adjudicatario en etapa posterior, so pena de la declaración de insubsistencia en caso de no presentarla según lo previsto en cada caso particular.

- Cédula física del firmante de la oferta, se debe indicar el número de cédula del firmante para, en caso pertinente, hacer las consultas necesarias en los diferentes registros y/o sistemas.

13) Presentar las siguientes declaraciones juradas:

- Declaración jurada de que no lo afectan las prohibiciones para contratar, establecidas en el Artículo 22 y 22 bis de la Ley de Contratación Administrativa.

- Declaración jurada de que se encuentra al día en las obligaciones relativas al régimen de impuestos nacionales.

- Declaración jurada de que mercadería entregada y que ha sido rechazada por las instancias técnicas de la CCSS fue retirada de las bodegas de la Institución, propias o alquiladas.

- Declaración jurada de que cumple con las obligaciones laborales y de seguridad social impuestas por el derecho costarricense a favor de sus trabajadores o en su defecto como trabajador independiente de acuerdo con el régimen institucional aplicable.

- Declaración jurada de que se encuentra al día en el pago de cualquier deuda firme, liquida, cierta determinada y debidamente comunicada que registre la Institución a su favor producto de anteriores contrataciones incumplidas

14) El oferente debe presentar en la oferta el desglose de la estructura del precio con todos los elementos que lo componen.

15) El oferente debe indicar en su oferta el país de origen del producto ofertado.

16) El oferente debe indicar el número de proveedor inscrito ante la CCSS.

17) En caso de omitirse algún punto del Cartel, la Administración podrá subsanar la información conforme a la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento.

18) En caso de no subsanarse dicha información se procederá aplicar lo dispuesto en el numeral 82 del R.G.C.A., que indica: "Si la prevención para subsanar no es atendida en tiempo, la Administración procederá a descalificar al oferente de que se trate, siempre que la naturaleza del defecto lo amerite y a ejecutar, previa audiencia, la garantía de participación".

19) La oferta será rechazada cuando presente un precio inaceptable, según lo dispuesto en el Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

20) En lo no contemplado en las presentes condiciones generales rige lo dispuesto en la Ley de Contratación Administrativa y su reglamento así como las condiciones generales para la contratación administrativa institucional publicadas en el Diario Oficial La Gaceta No. 73 del 16 de abril 2009, sus modificaciones publicadas en el Diario Oficial La Gaceta No. 160 del 18 de agosto de 2009 y reforma publicada en La Gaceta No. 86 del 05 de mayo 2010 así mismo las demás especificaciones técnicas propias del cartel de este concurso, y toda aquella normativa vigente aplicable según la naturaleza de lo requerido.

APERTURA Y VENCIMIENTO DE LA COMPRA

21) La fecha límite para la recepción de las ofertas será el día y la hora para la que fue programada la apertura, de inmediato se realizará dicho acto en la Sub. Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela y/o en la sala disponible para este efecto.

22) Los proveedores interesados en participar en esta contratación, deberán presentar sus ofertas en la Sub. Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela. Por escrito, en sobre cerrado o únicamente al correo electrónico cjruizr@ccss.sa.cr. Cabe destacar que nuestro correo institucional solo recibe archivos adjuntos máximo 8 megabytes, siendo así, si es superior a esta cantidad la institución no se hará responsable si dicho correo no entra al buzón. Por lo tanto los proveedores deberán tomar las medidas pertinentes.

23) En la parte exterior del sobre se debe indicar claramente el número de concurso, el objeto del mismo y la identificación del oferente con el siguiente formato:

CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA CONCURSO Nº : OBJETO: NOMBRE DEL OFERENTE:

24) No se aceptarán ofertas presentadas por fax o teléfono.

25) Para efectos de notificaciones se requiere: nombre de la empresa o persona física, dirección exacta, números de teléfonos, número de fax, correo electrónico o cualquier otro medio de comunicación.

26) La oferta debe hacerse en idioma español, sin tachaduras, borrones y alteraciones que puedan producir dudas sobre el texto, debiendo salvarse todo error por nota, antes de la apertura de ofertas.

27) La oferta deberá ser presentada en forma ordenada, separando la información legal, técnica y de precios en forma clara.

RECURSOS DE OBJECION Y ACLARACIONES

28) Los recursos de objeción al cartel deben presentarse por escrito dentro del primer tercio del plazo para presentar ofertas, en la Sub. Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela.

29) El recurso de objeción al cartel podrá ser interpuesto por cualquier potencial oferente del bien, servicio u obra requerido.

30) Las solicitudes de aclaración al cartel deben presentarse por escrito dentro del primer tercio del plazo para presentar ofertas, en la Sub. Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela.

31) El oferente interesado podrá realizar la revisión del expediente de compra en un horario de lunes a jueves de 1:00 p.m. a 3:00 p.m. y los viernes de 1:00 p.m. a 2:00 p.m.

MÉTODO DE CALIFICACIÓN

32) Una vez que se ha determinado las ofertas que cumplen con los aspectos legales, administrativos y técnicos y que son admisibles para una eventual adjudicación, se procederá a aplicar el sistema de evaluación de ofertas definido en el presente cartel tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- **Base de calificación:** la calificación se realiza con base a cien, lo cual implica que la máxima cantidad que puede obtener una oferta es de cien puntos.
- **Criterios de redondeo:** para los cálculos de puntaje que impliquen el manejo de decimales se utilizará el truncar en dos decimales.
- **Selección del adjudicatario:** la elección del adjudicatario recaerá en la oferta que obtenga el mayor puntaje.
- **Criterios de desempate:** en caso de presentarse empate entre dos o más ofertas en la calificación se procederá de la siguiente manera:

1) Puntuación adicional:
   PYME de industria 5 puntos.
   PYME de Servicio 5 puntos.
   PYME de Comercio 2 puntos.

- en caso de presentarse empate entre dos o más ofertas en la calificación, prevalecerá la oferta presentada primero ante esta oficina de Contratación Administrativa.

ADJUDICACION

33) El plazo de adjudicación se regirá de acuerdo a lo establecido en el artículo 100 del Reglamento de Contratación Administrativa.

34) La CCSS se reserva el derecho de adjudicar en forma parcial o total por ítem el presente concurso así como el derecho de adjudicar o no este concurso, si considera que las ofertas no satisfacen los intereses de la Institución o por falta de contenido económico.

35) Quien resultare Adjudicatario quedará sometido a las cláusulas contenidas en el presente Cartel, a la Ley de Contratación Administrativa y al Reglamento de Contratación Administrativa, el Código de Comercio de Costa Rica, Ley de Protección al Trabajador, Ley de Salarios Mínimos, Código de Trabajo. La inobservancia comprobada de dichas disposiciones por parte del adjudicatario dará lugar a que el Hospital disuelva el Contrato y ejecute la garantía de cumplimiento.

RECURSOS DE REVOCATORIA O APELACION

36) El recurso de apelación ante la Contraloría General de la República procederá a partir de los ¢314.000.000,00 (trescientos catorce millones de colones). En montos inferiores a éste, deberá presentarse recurso de revocatoria ante la Administración.

37) El recurso de revocatoria ante el órgano que dicto el acto de adjudicación procederá cuando

por el monto no proceda el recurso de apelación.

38) Una vez notificado el acto de adjudicación se tendrá un plazo de cinco días hábiles para la presentación del recurso respectivo.

GARANTIAS DE CUMPLIMIENTO, ESPECIES FISCALES Y TIMBRES DE LEY

1) El Proveedor Adjudicado deberá rendir una Garantía de Cumplimiento de un 5% del monto de la estimación de los ítems adjudicados.

2) La vigencia de la garantía de cumplimiento deberá ser de cuatro meses adicionales a la fecha probable de la recepción definitiva del objeto contractual.

3) La garantía de cumplimiento deberá depositarse dentro de los 5 días siguientes a la firmeza del acto de adjudicación, caso contrario la Administración declarara insubsistente el concurso sin perjuicio de las eventuales responsabilidades que procedan por el incumplimiento.

4) En caso de reajustes de precios del bien y/o servicio contratado la garantía de cumplimiento deberá ser ajustada al monto correspondiente.

5) Esta garantía tiene como propósito asegurar la correcta ejecución del contrato según las cláusulas de la presente licitación y de lo ofrecido expresamente por el o los adjudicatarios en su propuesta.

6) En caso de que se den atrasos en la entrega del bien y/o servicio por cualquier motivo, el contratista deberá prorrogar la garantía de cumplimiento por un período igual al del atraso total ocurrido.

7) El adjudicatario está obligado a aportar un equivalente al 0.25% del monto adjudicado por concepto de especies fiscales o un entero de gobierno por el monto correspondiente, así como el monto correspondiente por reintegro de papel de acuerdo a lo establecido en el código fiscal.

De conformidad con la Ley Reguladora de todas las Exoneraciones, su derogatoria y sus Excepciones y el Reglamento para la Importación de Medicamentos y para la Exoneración de Materias Primas, Insumos y todo Producto Intermedio o Final que se utilice en la elaboración de Medicamentos y otros Equipos Médicos, los medicamentos así como demás bienes incluidos en los anexos 1, 2, 3 y 4 se encuentran exentos del pago de tributos y sobretasas.

8) En caso de que la adjudicataria no cumpla con la presentación de los requisitos antes señalados, la Administración podrá declarar el contrato como insubsistente y procederá de acuerdo con lo señalado en el artículo 199 del Reglamento de la Ley de Contratación Administrativa, lo que implica la posibilidad de readjudicar el negocio a la oferta que siendo admisible, haya resultado segunda en la metodología de evaluación.

ENTREGA DEL PRODUCTO

9) El oferente adjudicado deberá realizar la entrega del producto en las instalaciones de la Subarea de Almacenamiento y Distribución del Hospital San Rafael de Alajuela. El horario de recepción será de lunes a jueves de 7:00 a.m. a 12:00 p.m. y de 1:00 p.m. a 2:30 p.m., viernes de 7:00 a.m. a 12:00 p.m. y de 1:00 p.m. a 2:00 p.m.(este horario no aplica para despensa de víveres)

MULTAS

10) **Clausula penal:** Los atrasos o anticipos no autorizados por esta unidad, en la entrega del suministro, serán sancionados mediante las clausulas penales normadas en las condiciones generales para la contratación administrativa institucional publicadas en el Diario Oficial La Gaceta No. 73 del 16 de abril 2009 y su reforma publicada en la Gaceta n° 53 del 17 de marzo 2014, el cual señala:

*" 5.2. **Cláusulas penales. Los atrasos o anticipos no autorizados por la Administración, en cualquiera de las entregas pactadas, será sancionado con fundamento en las siguientes disposiciones:***
5.2.1. Los bienes o suministros contratados que a la fecha de la entrega pactada se encuentren desabastecidos (inventario cero), en la red de servicios institucionales, poniendo en riesgo la vida de los usuarios de la CCSS. serán castigados con el 25% del monto total de dicha entrega desde el momento en que la Administración verifique el atraso en la fecha pactada. Aquellos cuyo desabastecimiento no ponga en riesgo la vida de los usuarios de la CCSS serán castigados de conformidad con el apartado 5.2.2. (Reformada mediante acuerdo de Junta Directiva CCSS en el artículo 31 de la sesión Nº 8369, celebrada el 6 de agosto del 2009. publicada en La Gaceta Nº 160 del 18 de agosto 2009).

5.2.2. Los bienes o suministros contratados, cuya necesidad a la fecha de la entrega pactada puede ser resuelta con los inventarios institucionales, serán castigados con el 0.5% del monto total de dicha entrega por cada día de atraso contados a partir del primer día de entrega pactada hasta el octavo día hábil de atraso, inclusive.

5.2.3. Cuando el atraso sea igual o mayor a nueve días hábiles, el monto por cláusula penal incrementará el porcentaje, castigando en un 3% del monto total de la respectiva entrega, por cada día de atraso hasta cubrir el 25% del monto total de dicha entrega.

5.2.4. Cubierto el tope del 25% previsto por el Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa para el cobro de esta cláusula, la Administración quedará facultada para resolver el contrato por incumplimiento, imponer las sanciones de ley y cobrar los daños y perjuicios que el saldo en descubierto haya generado dicho incumplimiento.

5.2.5. Cuando la administración determine que los daños provocados por el contratista consecuencia de su atraso o entrega defectuosa superan los cubiertos por la estimación de la cláusula penal o la multa, lo cobrará mediante el respectivo procedimiento administrativo, previa determinación de los daños ocasionados, con fundamento en el procedimiento ordinario que establece el artículo 308 de la Ley General de la Administración Pública. (Reformada mediante acuerdo de Junta Directiva CCSS en el artículo 31 de la sesión Nº 8369, celebrada el 6 de agosto del 2009. publicada en La Gaceta Nº 160 del 18 de agosto 2009)

*5.2.6. **La C.C.S.S. deducirá las sumas correspondientes a lo establecido en estas condiciones y cada cartel particular por concepto de cláusula penal y multas respectivamente, de las facturas pendientes de pago previa aplicación del proceso sumario para ello establecido.*** (Reformada mediante acuerdo de Junta Directiva CCSS en el artículo 3 de la sesión Nº 8693, celebrada el 6 de febrero del 2014. Publicada en La Gaceta Nº 53 del 17 de marzo del 2014)

5.2.7 En caso de servicios, se aplicará lo dispuesto en el punto 5.2, salvo que la naturaleza del contrato requiera la definición de presupuestos y montos diferentes que se consignarán en las condiciones específicas de cada procedimiento. (Reformada mediante acuerdo de Junta Directiva CCSS en el artículo 31 de la sesión Nº 8369, celebrada el 6 de agosto del 2009. Publicada en La Gaceta Nº 160 del 18 de agosto 2009)".

11) **Multa**: En caso de que la adjudicataria entregue un producto que no cumpla con lo requerido en el cartel y no proceda a realizar las correcciones que le indique la Administración en el plazo señalado por esta última, se procederá a cobrar una multa equivalente al 0.5% por cada día hábil de atraso en la no corrección de lo indicado, hasta un máximo de 25% del monto total de la respectiva entrega, luego de lo cual se procederá a realizar el proceso para determinar la eventual ejecución de garantía de cumplimiento, valoración de posibles daños y perjuicios, resolución del contrato.

FACTURACION

12) El oferente adjudicado podrá presentar en el momento de la entrega del producto contratado a la Subárea de Almacenamiento y Distribución del Hospital San Rafael de Alajuela la factura proforma, lista de entrega o documento idóneo y posterior a la recepción definitiva deberá emitir la factura electrónica correspondiente, indicando el número de proveedor ante la CCSS, número de cuenta bancaria y nombre del Banco donde realizar el depósito de pago respectivo.

13) Las facturas presentadas deberán cumplir con lo dispuesto por el artículo 18 del Reglamento de la Ley General del impuesto sobre ventas.

HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA
SUBAREA DE CONTRATACION ADMINISTRATIVA.

MSC. ALBINA BURGOS CAMACHO
COORDINADORA S.A.C.A.

CONTRATACION ADMINISTRATIVA SEGURO SOCIAL COSTA RICA HOSPITAL SAN RAFAEL - ALAJUELA

CRISTIAN RUIZ ROSTRAN.
ENCARGADO DE CARTELES

CAJA COSTARRICENSE DEL SEGURO SOCIAL
HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA

ASPECTOS TECNICOS

Objeto de la contratación:

"Formulas Entérales (vía oral o por sonda) para Alimentación Completa o suplementos a Pacientes Hospitalizados."

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad aproximada, promedio anual
01	3-18-01-0019	kg	**Suplemento nutricional Elemental con 100% de aminoácidos.** • Presentación: en sobres de 80 gr a 100 gr.(+ - 5 gr) • Sabor a vainilla o neutro. • Formula que ayuda a reponer la glutamina perdida durante el estado catabólico. • Que brinde glutamina adicional para nutrir el tracto gastrointestinal. • Formula enteral especializada para personas estresadas metabólicamente y para el manejo de pacientes con función gastrointestinal alterada. • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	273,6 kg (3,600 sobres de 80 a 100 gr).
02	3-18-01-0021	kg	**Fórmula inmunomoduladora para pacientes metabolitamente estresados e inmuno comprometidos**	314,4 kg (2,400 sobres de 110 gr a 150 gr).

			• Presentación: En polvo, sobres de 110 gr a 150 gr (+ - 5 gr) • Sabor a vainilla Latte . • Formula enteral nutricionalmente completa, enriquecida con glutamina. • Nutrientes inmunomoduladores (arginina, ácidos grasos omega 3, nucleótidos en cantidades terapéuticas). • Especial para pacientes metabólicamente estresados. • Libre de sacarosa, aspartame. • Con sucralosa como sustituto de azúcar. • Libre de lactosa y gluten. • El producto debe tener facilidad de administrarse tanto por vía oral como enteral. • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	
03	3-18-01-0028	Kg	**Suplemento nutricional con ácidos eicosapentanoico y fructooligosacaridos con una densidad energética superior a 1 y alto aporte proteico** • Presentación: en polvo, latas de 380 gr (+ - 5 gr) • Sabor a vainilla • Producto par uso enteral enriquecido con EPA ácido graso Omega -3 para perdida involuntaria de peso. • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional	2,4 Kg (60 latas de 400 gr)

			de Nutrición	
04	3-18-01-0029	Kg	**Módulo de carbohidrato en polvo a base de pectina transgalacto oligosacárido y bimuno prebióticos** • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	19,35 Kg (1800 sobres de 10,75 gr)
05	3-18-02-0001	Kg	**Módulo de carbohidrato a base de maltodextrina** • Presentación: en polvo, latas de 450 gr a 500 gr (+-5 gr). • Suplemento a base de maltodextrina • No afecta el sabor ni textura del alimento y de fácil disolución • Libre de gluten • Para uso enteral y oral • Aporta carbohidratos y calarías adicionales a pacientes desnutridos, encamados, hiporexicos, enfermedad celiaca o Crohn entre otras. • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	5,4 kg (120 latas de 450 gr)
06	3-18-02-0003	LT	**Módulo de proteína gelatinizada concentrada a base de hidrolizado de colágeno y proteína de suero concentrado.** • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La	141,6 L(1200 unidades de 118 ml)

			Comisión Nacional de Nutrición .	
07	3-18-02-0010	LT	**Módulo de proteína a base de hidrolizado de colágeno, libre de carbohidratos.** • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	266,1 L(300 botellas de 887 ml)
08	3-18-02-0011	LT	**Módulo de carbohidrato constituido por fibra soluble y fructooligosacaridos** • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	90,8 L (96 botellas de 946 ml)
09	3-18-02-0013	KG	**Módulo de proteína aislada a base de arginina, glutamina y proteína de alto valor biológico con vitaminas y minerales.** Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	97,2 Kg (3,600 sobres de 27 gr)
10	3-18-02-0014	kg	**Módulo de carbohidrato con almidones modificados.** • Presentación: latas de 230 gr (+ - 5 gr) • Almidón comestible modificado • Formula en polvo para espesar alimentos en frió o en caliente, sin modificar el sabor o color. • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	8,2 kg (36 latas de 227 gr)

11	3-18-02-0020	kg	**Módulo a base de carbohidratos y grasa libre de proteína** • Fórmula enteral con nutrientes complejos exenta de proteínas y de aminoácidos. • En polvo para dilución con sabor neutro. • Presentación: en lata de 400 gr, con medida incluida dentro de la lata con su respectivo gramaje. • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	4,8 kg (12 latas de 400 gr)
12	3-18-02-0024	kg	**Módulo de proteína aislada de alto valor biológico a base de l-arginina.** • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	5,4kg (3,600 sobres de 15 gr).
13	3-18-02-0026	kg	**Módulo de proteína constituido por L Glutamina.** • Presentación: Sobres de 10 gr (+-5 gr). • Fórmula diseñada para ser agregada a fórmulas enterales, alimentos y / o bebidas. • Módulo de Glutamina • Fórmula enteral en polvo para disolución. • Debe de contener Lactobacilos Reuteri. • Se adjunta ficha técnica aprobada y actualizada por La Comisión Nacional de Nutrición	18,0 kg (1,200 sobres de 15 gr).

CAJA COSTARRICENSE DEL SEGURO SOCIAL
HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA

Se adjuntan fichas técnicas institucionales aprobadas y actualizadas por la Comisión Nacional de Nutrición de los items 4, 6, 7, 8, 9 y 12.

CAJA COSTARRICENSE DEL SEGURO SOCIAL
HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE OFERTAS

"Formulas Entérales (vía oral o por sonda) para Alimentación Completa o suplementos a Pacientes Hospitalizados."

1. PROCEDIMIENTO DE PONDERACIÓN DE ELEGIBLES

La evaluación se aplica siempre y cuando cumpla con las especificaciones administrativas, técnicas y legales solicitadas en el cartel. No se considerarán las ofertas que no se ajusten a los requisitos previamente solicitados. El oferente debe anexar la información que estime pertinente para verificar el cumplimiento del aspecto evaluado. Los resultados parciales y totales se redondearán en enteros y centésimos. La calificación se hará de 0 a 100 puntos.

En concordancia con lo establecido en el Reglamento General de Contratación Administrativa, y con el propósito de disponer de un instrumento de comparación de las ofertas, se seguirá la forma de evaluación que se muestra más adelante.

2. SISTEMA DE PONDERACIÓN

1- 90% Precio

1.1- Se aplicará la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Oferta de menor precio}}{\text{Oferta a Evaluar}} \times 90\ \%$$

2- Experiencia laboral con la institución

10% Porcentaje aplicable únicamente a aquellos oferentes que cumplen con 5 años o más de ser oferentes directos de la Caja Costarricense de Seguro Social lo cual debe ser demostrado con cartas que certifiquen la veracidad de lo solicitado.

De 5 a 10 años obtiene 5%
De 11 a 15 años o más obtiene 10 %

Las ofertas a evaluar son las que cumplan técnica, legal y administrativamente con el pliego cartelario.

HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA

Dra. Alejandra Salazar de Miguel
Jefe a.i Servicio de Nutrición

Ficha Técnica institucional

Item #1

Descripción	Suplemento monomérico, normoproteico, alto aporte de lípidos. Mezcla de aminoácidos esenciales y no esenciales. Grasas: a base de mezclas de aceites vegetales. Fácil de diluir.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque	**Empaque primario**: Sobres de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con los alimentos. Deben de estar en buen estado, sin signos de deterioro o alteración. Contenido neto 80-120 g. **Empaque secundario**: Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario**: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta	**Empaque primario**: La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, modo de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario**: debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario**: No hay	
Condiciones de Transporte	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales	Color	Característico
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	Apariencia	Polvo fino
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Densidad	Densidad calórica: 0.5- 1.0 cal / ml.
	Distribución de nutrientes	Distribución energética total : Proteína: 10 - 15 % VET. Carbohidratos: 50 - 60 % VET. Grasas: 30 - 40 % VET.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g

	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales:	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución. Vía de Administración: oral o enteral Especificaciones de uso: En pacientes hospitalizados con enfermedad de Crohn, Síndrome de intestino corto, malabsorción intestinal, fístulas intestinales, intolerancia a otras fórmulas enterales, alergias a alimentos, enteritis por radiación, diarreas. Se debe utilizar en hospitalización en centros que cuenten con Comisión Local de Soporte Nutricional.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.

RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán BARBARA SAGASTUME GUZMAN (FIRMA)

Dra. Marianella Hernández Camacho MARIANELLA HERNANDEZ CAMACHO (FIRMA)

Dra. Regina Velasco Dubón REGINA VELASCO DUBON (FIRMA)

Dra. Yolanda Barboza Castro YOLANDA EUGENIA BARBOZA CASTRO (FIRMA)

Dra. Giovanna Esquivel Pirola GIOVANNA ESQUIVEL PIROLA (FIRMA)

Dra. Nelsi Moreira Castro NELSI MARIA MOREIRA CASTRO (FIRMA)

Dra. Sandra Redondo Álvarez SANDRA REDONDO ALVAREZ (FIRMA)

Ficha Técnica institucional

Item #2

Descripción	Fórmula inmunomoduladora, enriquecida con antioxidantes y nutrientes inmunomoduladores en dosis terapéuticas (arginina, glutamina, ácidos nucleicos, aminoácidos de cadena ramificada). Normocalórica, hiperproteica, bajo contenido en lípidos. Fuente de macronutrientes: Proteína: lactoalbúmina, glutamina, isoleucina, arginina, leucina, valina. Carbohidrato: proveniente de maltodextrinas. Grasas: aceite de canola, aceite de triglicéridos de cadena media. Nutrientes inmunomoduladores (en 100 gramos de producto): Glutamina:1-6 g L-Arginina:5-12 g Fácil de diluir. Libre de gluten y sacarosa. Apto para pacientes con intolerancia a la lactosa.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque:	**Empaque primario**: Sobres de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con los productos. Deben de estar en buen estado, sin signos de deterioro o alteración. Contenido neto 110-150 g. **Empaque secundario**: Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario**: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta	**Empaque primario**: La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, como de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario**: debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario**: No hay	
Condiciones de Transporte	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales	Color:	Característico
	Olor:	Característico
	Sabor:	Característico
	Apariencia:	Polvo fino
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores

		extraños.
	Densidad energética	0.8 – 1.2 cal / ml.
	Distribución de nutrientes	Proteína: 25 - 35 % Carbohidratos: 40 - 50 % Grasas: 20 - 30 %
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución. Vía de Administración: oral o enteral Especificaciones de uso: En pacientes hospitalizados con quemaduras, traumatizados, cirugía mayor, ventilación mecánica, malnutrición en estrés metabólico, cáncer, HIV/Sida. Se debe utilizar en hospitalización en centros que cuenten con Comisión Local de Soporte Nutricional.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.

RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán BARBARA SAGASTUME GUZMAN (FIRMA)

Dra. Marianella Hernández Camacho MARIANELLA HERNANDEZ CAMACHO (FIRMA)

Dra. Regina Velasco Dubón REGINA VELASCO DUBON (FIRMA)

Dra. Yolanda Barboza Castro YOLANDA EUGENIA BARBOZA CASTRO (FIRMA)

Dra. Giovanna Esquivel Pirola GIOVANNA ESQUIVEL PIROLA (FIRMA)

Dra. Nelsi Moreira Castro NELSI MARIA MOREIRA CASTRO (FIRMA)

Dra. Sandra Redondo Álvarez SANDRA REDONDO ALVAREZ (FIRMA)

Ficha Técnica institucional

Item # 3

Descripción	Suplemento hipercalórico, hiperproteico, enriquecido con ácido graso eicosapentaenoico y fructooligosacaridos. Fácil de diluir. Libre de gluten. Apto para pacientes con intolerancia a la lactosa.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque	**Empaque primario:** Latas de material de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, la lata debe disponer de abre fácil y de una tapa plástica, grado alimentario, libre de bisfenol A para proteger el producto una vez abierto, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con el producto. Las latas deben estar en buen estado, sin abolladuras, óxido, deformaciones u otro signo de deterioro o alteración. Contenido neto 300-400 g. **Empaque secundario:** Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario:** No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta	**Empaque primario:** La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, como de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario:** debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario:** No hay	
Condiciones de Transporte	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales	Color	Característico
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	Apariencia	Polvo fino
Características Físico-Químicas	Distribución de nutrientes	Proteína: 18 - 22 % VET. Carbohidratos: 60 - 70 % VET. Grasas: 17 - 20 % VET. El aceite de pescado debe constituir el 60-70% del aporte de grasa total suministrando de 0.6-1.2 gramos por porción.
	Osmolaridad	450-550 mOsm/L

	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución. Vía de Administración: oral o enteral Se debe utilizar en hospitalización en centros que cuenten con Comisión Local de Soporte Nutricional.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.

RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán BARBARA SAGASTUME GUZMAN (FIRMA)

Dra. Marianella Hernández Camacho MARIANELLA HERNANDEZ CAMACHO (FIRMA)

Dra. Regina Velasco Dubón REGINA VELASCO DUBON (FIRMA)

Dra. Yolanda Barboza Castro YOLANDA EUGENIA BARBOZA CASTRO (FIRMA)

Dra. Giovanna Esquivel Pirola GIOVANNA ESQUIVEL PIROLA (FIRMA)

Dra. Nelsi Moreira Castro NELSI MARIA MOREIRA CASTRO (FIRMA)

Dra. Sandra Redondo Álvarez SANDRA REDONDO ALVAREZ (FIRMA)

Ficha Técnica institucional

Item # 4

Descripción	Módulo de carbohidrato, en polvo a base de pectina, transgalacto oligosacárido y bimuno prebióticos. Libre de gluten.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque:	**Empaque primario**: Sobres herméticamente sellados, las tintas de las etiquetas no deben estar nunca en contacto con los alimentos. Deben estar en buen estado sin signos de deterioro o alteración. Contenido neto10-15 g. **Empaque secundario**: Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario**: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger el alimento de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas o indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta:	**Empaque primario**: La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote , instrucciones de uso (vía de administración, cambios en sabor o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, modo de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario**: debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario**: No hay	
Condiciones de Transporte:	Los vehículos de transporte deben ser cerrados, aptos para el traslado de este tipo de alimentos. El compartimento de transporte de alimentos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores o insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos u otro que representen un riesgo de contaminación para el alimento. En el caso de las carretillas transportadoras, estas deben estar aisladas de los alimentos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales:	Color:	Característico
	Olor:	Sin olores
	Sabor:	Indicar
	Apariencia:	Polvo fino
Características Físico-Químicas	Fibra dietética	1-3 gramos
	Proteína	< 1 gramo
	Densidad calórica	0.30-0.33 Kcal / ml
	General	Ausencia de particular extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas:	Escherichia coli	< 3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales:	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución Vía de Administración: oral o enteral. Especificaciones de Uso: Para pacientes hospitalizados con diarreas asociadas al C.Difícile, enfermedades infecciosas, quimio y radioterapia, tratamientos con antibióticos.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).
RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad
RTCA 67.04.50:08. Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán _____ Dra. Giovanna Esquivel Pirola _____

Dra. Marianella Hernández Camacho _____ Dra. Nelsi Moreira Castro _____

Dra. Regina Velasco Dubón _____ Dra. Sandra Redondo Álvarez _____

Dra. Yolanda Barboza Castro _____

Ficha Técnica institucional

Item # 5

Descripción	Módulo en polvo de carbohidrato constituido por polímeros de glucosa y oligosacáridos (maltodextrinas). Aporte de carbohidratos al valor calórico total de 95-100%. Fácil de diluir. Libre de gluten. Apto para pacientes con intolerancia a la lactosa.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque	**Empaque primario**: Latas de material de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, la lata debe disponer de abre fácil y de una tapa plástica, grado alimentario, libre de bisfenol A para proteger el producto una vez abierto, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con los productos. Las latas deben estar en buen estado, sin abolladuras, óxido, deformaciones u otro signo de deterioro o alteración. Contenido neto 300-500 g. **Empaque secundario**: Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario**: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta	**Empaque primario**: La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, como de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario**: debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario**: No hay	
Condiciones de Transporte	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales	Color	Característico
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	Apariencia	Polvo fino
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g

	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución. Especificaciones de uso: en pacientes hospitalizados con requerimientos energéticos aumentados o con dietas restringidas en proteína, grasa y electrolitos. Para uso en preparación preoperatoria. Vía de Administración: oral o enteral Se debe utilizar en hospitalización.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años.

RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán BARBARA SAGASTUME GUZMAN (FIRMA)

Dra. Marianella Hernández Camacho

Dra. Regina Velasco Dubón REGINA VELASCO DUBON (FIRMA)

Dra. Yolanda Barboza Castro YOLANDA EUGENIA BARBOZA CASTRO (FIRMA)

Dra. Giovanna Esquivel Pirola GIOVANNA ESQUIVEL PIROLA (FIRMA)

Dra. Nelsi Moreira Castro NELSI MARIA MOREIRA CASTRO (FIRMA)

Dra. Sandra Redondo Álvarez SANDRA REDONDO ALVAREZ (FIRMA)

Ficha Técnica institucional

Item # 6

Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud Coordinación Nacional de Nutrición.	Ficha Técnica MÓDULO DE PROTEÍNA GELATINIZADA CONCENTRADA A BASE DE HIDROLIZADO DE COLAGENO PROTEINA DE SUERO	Código: 3-16-02-0003	
Fecha de aprobación: 15/2/2017		Página: 1 de 2	Versión: 01

Descripción	Módulo de proteína gelatinizada concentrada a base de hidrolizado de colágeno proteína de suero concentrada. 12-25g proteína. Hidrolizado de colágeno de 85-95% Libre de gluten, lactosa y sacarosa	
Unidad de Medida	Onza	
Tipo de empaque:	Empaque primario: Envases de material grado alimentario, resistente y herméticamente selladas, libre de bisfenol A. El envase debe disponer de una tapa de aluminio termo sellado con abre fácil. Las tintas de las etiquetas no deben estar nunca en contacto con los alimentos. Los envases no deben estar arrugados o alteradas de ninguna forma. Contenido neto 90-150 gramos. Empaque secundario: Cajas de cartón corrugado selladas. Empaque terciario: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger el alimento de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario.** **Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta:	Empaque primario: La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje de la medida, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque y número de lote, instrucciones de uso (vía de administración, cambios en sabor o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, modo de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. Empaque secundario: debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote Empaque terciario: No hay	
Condiciones de Transporte:	Los vehículos de transporte deben ser cerrados, aptos para el traslado d este tipo de alimentos. El compartimento de transporte de alimentos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar. Deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas canastas y tramas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores o insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte productos químicos u otro que representen un riesgo de contaminación para el alimento. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben ser aisladas de los alimentos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales:	Color:	Cualquiera diferente al rojo o rosado
	Olor:	Característicos
	Sabor:	Característico
	Apariencia:	Gelatina
Características Fisicoquímicas	General	Ausencia de particular extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas:	Escherichia coli	<3NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales:	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución	
Usos Institucionales:	Vía de Administración: oral. Especificaciones de Uso: En pacientes hospitalizados con requerimientos proteic aumentados, que no se pueden cubrir solamente con la alimentación y en pacien con disfagia.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente en preenvasados).

RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad

RTCA 67.04.50:08. Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimento

Escaneado con CamScanner

Ficha Técnica institucional

Item # 7

Descripción	Módulo de proteína de alto valor biológico, compuesto principalmente de hidrolizado de colágeno y proteína de suero lácteo. Libre de carbohidratos. Debe proporcionar 40-60% de proteína por cada 30 ml. Debe contener todos los aminoácidos esenciales y no esenciales. Fácil de diluir en alimentos fríos o calientes. Libre de gluten, azúcar y lactosa.	
Unidad de Medida	Litro	
Tipo de empaque:	**Empaque primario**: Envases plásticos, grado alimentario, libre de bisfenol A, resistente y herméticamente sellado, las tintas de las etiquetas no deben estar nunca en contacto con los alimentos. Deben estar en buen estado, sin signos de deterioro o alteración. Contenido neto 0,750-1 L. **Empaque secundario**: Cajas de cartón con 4 envases. **Empaque terciario**: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger el alimento de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas o indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta:	**Empaque primario**: La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote , instrucciones de uso (vía de administración, cambios en sabor o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, modo de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario**: debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario**: No hay	
Condiciones de Transporte:	Los vehículos de transporte deben ser cerrados, aptos para el traslado de este tipo de alimentos. El compartimento de transporte de alimentos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores o insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos u otro que representen un riesgo de contaminación para el alimento. En el caso de las carretillas transportadoras, estas deben estar aisladas de los alimentos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales:	Color:	Característico
	Olor:	Inoloro
	Sabor:	Indicar
	Apariencia:	Líquido
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas:	Escherichia coli	< 3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales:	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución Vía de Administración: oral o enteral. Especificaciones de Uso: En pacientes hospitalizados con niveles bajos de albúmina (menos de 3.5 mg/dl). Pacientes con requerimientos proteicos aumentados que no se pueden cubrir solamente con la alimentación. Para pacientes hospitalizados con úlceras por presión donde se requiere un alto porcentaje de digestibilidad de la proteína suministrada.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).
RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad
RTCA 67.04.50:08. Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán _____ Dra. Giovanna Esquivel Pirola _____

Dra. Marianella Hernández Camacho _____ Dra. Nelsi Moreira Castro _____

Dra. Regina Velasco Dubón _____ Dra. Sandra Redondo Álvarez _____

Dra. Yolanda Barboza Castro _____

Ficha Técnica institucional

Item # 8

Descripción	Módulo carbohidratos compuesto de fibra soluble y fructooligosacaridos (FOS). Debe proporcionar 30% o más de fibra soluble por cada 30 ml de producto. Debe contener 5% o más de fructooligosacaridos por cada 30 ml de producto. Fácil de mezclar con todo tipo de alimentos frios o calientes. Libre de gluten, azúcar y lactosa.	
Unidad de Medida	Litro	
Tipo de empaque:	**Empaque primario:** Envases plásticos, grado alimentario, libre de bisfenol A, resistentes y herméticamente sellados, las tintas de las etiquetas no deben estar nunca en contacto con los alimentos. Deben estar en buen estado sin signos de deterioro o alteración. Contenido neto 0.750-1 L. **Empaque secundario:** No hay. **Empaque terciario:** No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, asi como proteger el alimento de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas o indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta:	**Empaque primario:** La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, pais de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote , instrucciones de uso (vía de administración, cambios en sabor o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, modo de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario:** No hay **Empaque terciario:** No hay	
Condiciones de Transporte:	Los vehículos de transporte deben ser cerrados, aptos para el traslado de este tipo de alimentos. El compartimento de transporte de alimentos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores o insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos u otro que representen un riesgo de contaminación para el alimento. En el caso de las carretillas transportadoras, estas deben estar aisladas de los alimentos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Caracteristicas sensoriales:	Color:	Caracteristico
	Olor:	Cítrico
	Sabor:	Caracteristico.
	Apariencia:	Liquido claro homogéneo
Caracteristicas Físico-Quimicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Osmolaridad	300-350 mOsm/kg de agua
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Caracteristicas Microbiológicas:	Escherichia coli	< 3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales:	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución Vía de Administración: oral o enteral. Especificaciones de Uso: En pacientes hospitalizados a los que se requiere mejorar el transito intestinal, suavizar las heces y facilitar la evacuación. En pacientes con dietas de restricción de liquidos, enfermedad de Crohn, hipocolesterolemia, diabetes mellitus, intolerancia a los carbohidratos, pacientes criticos con estreñimiento severo, enfermedad inflamatoria intestinal, colostomías, diverticulosis, diarreas, estreñimiento.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).
RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad
RTCA 67.04.50:08. Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán _____ Dra. Giovanna Esquivel Pirola _____

Dra. Marianella Hernández Camacho _____ Dra. Nelsi Moreira Castro _____

Dra. Regina Velasco Dubón _____ Dra. Sandra Redondo Álvarez _____

Dra. Yolanda Barboza Castro _____

Ficha Técnica institucional

Item # 9

Descripción	Módulo en polvo de proteína aislada a base de glutamina, arginina y proteína de alto valor biológico con vitaminas C, cobre, zinc. Puede contener otras vitaminas y minerales involucradas en el proceso de cicatrización de heridas. Compuesto de 5-10 gramos de arginina, 5-10 gramos de glutamina, 3-15 gramos de proteína de alto valor biológico Fácil de diluir. Libre de gluten. Apto para pacientes con intolerancia a la lactosa.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque	**Empaque primario:** Sobres de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con los productos. Deben de estar en buen estado, sin signos de deterioro o alteración. Contenido neto 20-50 g. **Empaque secundario:** Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario:** No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta	**Empaque primario:** La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, como de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario:** debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario:** No hay	
Condiciones de Transporte	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales	Color	Característico
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	Apariencia	Polvo fino
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente.
Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g

	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales:	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución. Vía de Administración: oral o enteral Especificaciones de uso: En pacientes hospitalizados con necesidades aumentadas de proteína de alto valor biológico, vitaminas, minerales como antioxidantes en dosis terapéuticas que promueven la síntesis de tejido y cicatrización. Se debe utilizar en pacientes hospitalizados.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.

RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán BARBARA SAGASTUME GUZMAN (FIRMA)

Dra. Marianella Hernández Camacho MARIANELLA HERNANDEZ CAMACHO (FIRMA)

Dra. Regina Velasco Dubón REGINA VELASCO DUBON (FIRMA)

Dra. Yolanda Barboza Castro YOLANDA EUGENIA BARBOZA CASTRO (FIRMA)

Dra. Giovanna Esquivel Pirola GIOVANNA ESQUIVEL PIROLA (FIRMA)

Dra. Nelsi Moreira Castro NELSI MARIA MOREIRA CASTRO (FIRMA)

Dra. Sandra Redondo Álvarez SANDRA REDONDO ALVAREZ (FIRMA)

Ficha Técnica institucional

Item # 10

Descripción	Módulo en polvo a base de almidón de maíz comestible modificado, especialmente diseñado para adicionar a los alimentos (fríos o calientes) para modificar la textura y consistencia de los mismos (espesar). Debe aportar en 100 gramos de producto: 330-400 calorías y 85-95 gramos de carbohidrato en forma de almidón modificado. Fácil de diluir. Libre de gluten. Sin alérgenos. Apto para pacientes con intolerancia a la lactosa.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque	**Empaque primario:** Latas de material de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, la lata debe disponer de abre fácil y de una tapa plástica, grado alimentario, libre de bisfenol A para proteger el producto una vez abierto, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con los productos. Las latas deben estar en buen estado, sin abolladuras, óxido, deformaciones u otro signo de deterioro o alteración. Contenido neto 200-300 g. **Empaque secundario:** Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario**: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta	**Empaque primario:** La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, como de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario:** debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario:** No hay	
Condiciones de Transporte	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales	Color	Característico
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	Apariencia	Polvo fino
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Distribución de nutrientes	100% carbohidratos
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente

Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución. Vía de administración: oral. Especificaciones de uso: en pacientes hospitalizados con disfagia, problemas de deglución y reflujo gastroesofágico u otra condición que afecta la deglución. Se debe utilizar en hospitalización.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.

RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán BARBARA SAGASTUME GUZMAN (FIRMA)

Dra. Marianella Hernández Camacho MARIANELLA HERNANDEZ CAMACHO (FIRMA)

Dra. Regina Velasco Dubón REGINA VELASCO DUBON (FIRMA)

Dra. Yolanda Barboza Castro YOLANDA EUGENIA BARBOZA CASTRO (FIRMA)

Dra. Giovanna Esquivel Pirola GIOVANNA ESQUIVEL PIROLA (FIRMA)

Dra. Nelsi Moreira Castro NELSI MARIA MOREIRA CASTRO (FIRMA)

Dra. Sandra Redondo Álvarez SANDRA REDONDO ALVAREZ (FIRMA)

Ficha Técnica institucional

Item # 11

Descripción	Módulo en polvo de carbohidrato y grasa compuesto de jarabe de glucosa y triglicéridos de cadena media (MCT) (aceite vegetal de coco fraccionado) y triglicéridos de cadena larga (LCT) (aceite vegetal de cártamo y aceite vegetal de canola) Fácil de diluir. Libre de gluten, sacarosa y fructosa. Apto para pacientes con intolerancia a la lactosa.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque	**Empaque primario**: Latas de material de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, la lata debe disponer de abre fácil y de una tapa plástica, grado alimentario, libre de bisfenol A para proteger el producto una vez abierto, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con los productos. Las latas deben estar en buen estado, sin abolladuras, óxido, deformaciones u otro signo de deterioro o alteración. Contenido neto 350-450 g. **Empaque secundario**: Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario**: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta	**Empaque primario**: La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, como de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario**: debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario**: No hay	
Condiciones de Transporte	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales	Color	Característico
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	Apariencia	Polvo fino
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Distribución de nutrientes	55-65% carbohidratos 0% proteína 40-45% grasa
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente

Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución. Vía de Administración: oral o enteral Especificaciones de uso: en pacientes hospitalizados con requerimientos energéticos aumentados que no se pueden cubrir con la dieta. En pacientes con dietas restringidas en proteicas y electrolitos. Se debe utilizar en hospitalización.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.

RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán BARBARA SAGASTUME GUZMAN (FIRMA)

Dra. Marianella Hernández Camacho MARIANELLA HERNANDEZ CAMACHO (FIRMA)

Dra. Regina Velasco Dubón REGINA VELASCO DUBON (FIRMA)

Dra. Yolanda Barboza Castro YOLANDA EUGENIA BARBOZA CASTRO (FIRMA)

Dra. Giovanna Esquivel Pirola GIOVANNA ESQUIVEL PIROLA (FIRMA)

Dra. Nelsi Moreira Castro NELSI MARIA MOREIRA CASTRO (FIRMA)

Dra. Sandra Redondo Álvarez SANDRA REDONDO ALVAREZ (FIRMA)

Ficha Técnica institucional

Item # 12

Descripción	Módulo en polvo de proteína aislada de alto valor biológico compuesto a base de L-arginina y proteína. Compuesto de un 4-9 g de arginina por sobre de producto. Fácil de diluir. Libre de gluten y lactosa.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque:	**Empaque primario**: Sobres de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, las tintas de las etiquetas no deben estar nunca en contacto con los alimentos. Deben estar en buen estado, sin signos de deterioro o alteración. Contenido neto 10-35 g. **Empaque secundario**: Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario**: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger el alimento de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas o indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta:	**Empaque primario**: La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote , instrucciones de uso (vía de administración, cambios en sabor o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, modo de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario**: debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario**: No hay	
Condiciones de Transporte:	Los vehículos de transporte deben ser cerrados, aptos para el traslado de este tipo de alimentos. El compartimento de transporte de alimentos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores o insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos u otro que representen un riesgo de contaminación para el alimento. En el caso de las carretillas transportadoras, estas deben estar aisladas de los alimentos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales:	Color:	Característico
	Olor:	Sin olores
	Sabor:	Indicar
	Apariencia:	Polvo fino
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas:	Escherichia coli	< 3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales:	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución Vía de Administración: oral o enteral. Especificaciones de Uso: En pacientes hospitalizados con estrés metabólico por úlceras por presión grados III y IV, quemaduras o con problemas en la cicatrización de heridas.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).
RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad
RTCA 67.04.50:08. Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán _____ Dra. Giovanna Esquivel Pirola _____

Dra. Marianella Hernández Camacho _____ Dra. Nelsi Moreira Castro _____

Dra. Regina Velasco Dubón _____ Dra. Sandra Redondo Álvarez _____

Dra. Yolanda Barboza Castro _____

Ficha Técnica institucional

Item # 13

Descripción	Módulo en polvo de proteína compuesto de: glutamina 5-15 gramos, maltodextrinas 4-8 gramos, Lactobacillus Reuteri 10^{7-9} UFC. Fácil de diluir. Libre de gluten y sacarosa. Apto para pacientes con intolerancia a la lactosa.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque	**Empaque primario**: Sobres de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con los productos. Deben de estar en buen estado, sin signos de deterioro o alteración. Contenido neto 10-20 g. **Empaque secundario**: Cajas de cartón corrugado selladas. **Empaque terciario**: No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. **En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.**	
Información de la etiqueta	**Empaque primario**: La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, como de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. **Empaque secundario**: debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. **Empaque terciario**: No hay	
Condiciones de Transporte	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimiento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales	Color	Característico
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	Apariencia	Polvo fino
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Distribución de nutrientes	Proteína: 65-70% Carbohidrato: 30-40%
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g

	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
Controles Especiales:	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución. Vía de Administración: oral o enteral Especificaciones de uso: En pacientes hospitalizados con diarrea persistente originada por tratamiento con antibióticos, atrofia de la mucosa gastrointestinal, patógenos en el tracto gastrointestinal. Se debe utilizar en hospitalización.	

Referencias:

RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).

RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.

RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

Firmas:

Dra. Bárbara Sagastume Guzmán BARBARA SAGASTUME GUZMAN (FIRMA)

Dra. Marianella Hernández Camacho MARIANELLA HERNANDEZ CAMACHO (FIRMA)

Dra. Regina Velasco Dubón REGINA VELASCO DUBON (FIRMA)

Dra. Yolanda Barboza Castro YOLANDA EUGENIA BARBOZA CASTRO (FIRMA)

Dra. Giovanna Esquivel Pirola GIOVANNA ESQUIVEL PIROLA (FIRMA)

Dra. Nelsi Moreira Castro NELSI MARIA MOREIRA CASTRO (FIRMA)

Dra. Sandra Redondo Álvarez SANDRA REDONDO ALVAREZ (FIRMA)