

TÉRMINOS DE REFERENCIA

1 ANTECEDENTES Y OBJETO DE LA LICITACIÓN

Gas Transboliviano S.A. (de aquí en adelante denominado GTB), propietaria y operadora del gasoducto Bolivia-Brasil lado boliviano, cuenta con estaciones de medición y de compresión para la operación del Sistema de transporte de gas natural al vecino país de Brasil, cumpliendo con las disposiciones contractuales.

La operación de estas estaciones está a cargo de personal que custodia, monitorea y/o controla la operación durante los 365 días del año.

El objeto de la presente licitación es solicitar la presentación de propuestas técnicas y económicas, a las empresas oferentes, para la provisión de todos los servicios relativos a la alimentación, limpieza, mantenimiento de áreas verdes y otros servicios generales en los predios de las estaciones, que permitan garantizar la preservación y/o la continuidad operativa del sistema, cumpliendo los requisitos exigidos por GTB.

La alimentación y atención a comensales es la parte más sensible del servicio, por cuanto se deberá asegurar el cumplimiento del Sistema de Administración de Peligros de Inocuidad Alimentaria, Manual del contratista de GTB, Procedimiento SAPIA y Procedimiento de Gestión de Residuos (Ver *Anexo E-1*).

2 OBJETIVO

Especificar las condiciones técnicas y económicas, en las que deben ser presentadas las propuestas para desarrollar el servicio de alimentación en las estaciones de compresión y medición (Río Grande, Mutún, Chiquitos y Yacuses), limpieza (todas las estaciones), mantenimiento de áreas verdes (todas las estaciones) y servicios generales en las estaciones (todas las estaciones).

3 RESUMEN DE CONTENIDO

En el presente documento además de las especificaciones técnicas para el servicio requerido, se adjuntan los siguientes anexos:

- ✓ Anexo E-1: Manual para contratistas, Procedimiento GPS.019 Sistema de Administración de Peligros en Inocuidad Alimentaria (SAPIA) para manipuladores de Alimentos” y Procedimiento GPS.016 “Gestión de Residuos Sólidos”
- ✓ Anexo E-2: Ubicación Geográfica Estaciones del Sistema GTB
- ✓ Anexo E-3: Listado de equipos (línea blanca) por estación
- ✓ Anexo E-4: Formato B1 Planilla de Propuesta económica
- ✓ Anexo E-5: Matriz de Evaluación Técnica

4 NORMAS APLICABLES

El desarrollo y ejecución de los trabajos requeridos en la presente invitación, deberán ajustarse a las mejores prácticas de sistemas de inocuidad alimentaria y cumplir con las versiones vigentes de normas, estándares, códigos y prácticas recomendadas para este tipo de actividades, como ser:

NB-512 Calidad de Agua Potable.

Ley 16998 Higiene Seguridad y Bienestar.

De igual forma se debe considerar al Manual para Contratistas y el procedimiento GPS.019 “Sistema de Administración de Peligros en Inocuidad Alimentaria (SAPIA) para Manipuladores de Alimentos” de GTB.

5 ACTIVIDADES PREVIAS A LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

5.1 VISITA AL LUGAR DE LA OBRA

Las empresas proponentes junto a su propuesta técnica deberán adjuntar un documento de **“Conocimiento del lugar del servicio”** firmado.

GTB señalará los días de visita conjunta a tres de las estaciones del gasoducto con las empresas interesadas (Roboré, Yacuses y Río Grande). Las empresas invitadas e interesadas deberán realizar un relevamiento de la información en campo, además de las consultas que crean necesarias para su análisis en una reunión de aclaraciones en fecha establecida por GTB. Todos los costos que demande la visita durante el viaje deberán ser cubiertos por las empresas participantes, **la realización de la visita a campo es un requisito indispensable para continuar en el proceso.**

La ubicación de las Estaciones del Sistema de Transporte GTB, se puede ver en el *Anexo E-2*.

6 DESCRIPCIÓN DEL ALCANCE DE LOS SERVICIOS

El presente requerimiento de contratación está definido para ser adjudicado por las Estaciones del sistema de GTB, teniéndose un total de 2 estaciones de medición: Río Grande y Mutún; 2 estaciones de compresión operativas: Chiquitos y Yacuses y 2 estaciones de compresión en estado de preservación: Izozog y Roboré.

El adjudicatario deberá proveer personal calificado necesario, equipos, ítems consumibles y servicios de apoyo requeridos para efectuar una administración plena, completa y satisfactoria del servicio para GTB. El adjudicatario es responsable de manejar, controlar de manera activa y positiva el desarrollo del servicio.

El proponente deberá presentar un organigrama para la prestación del servicio e indicar las responsabilidades del personal asignado.

El adjudicatario, deberá presentar el CV del personal responsable para cumplimiento del servicio.

En el desarrollo del servicio, GTB, podrá solicitar al adjudicatario el cambio del personal (lo que no significa el despido), previa presentación de un informe por personal del sitio al jefe operativo o gerente / fiscal del contrato, el cual evaluará en base a incumplimientos del servicio o de las normativas de GTB, si la solicitud es aprobada, el fiscal del contrato notificará al adjudicatario la solicitud de realizar el cambio de dicho personal, lo cual deberá hacerse efectivo dentro de las 48 horas y sin costo alguno para GTB.

Las empresas participantes deberán demostrar una experiencia mínima de 5 años, dentro de los últimos diez años, de los servicios requeridos en el rubro petrolero.

La prestación del servicio será requerida por un tiempo de doce (12) meses a partir de la orden de proceder, posterior a la firma del contrato.

6.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS

6.1.1 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El adjudicatario deberá incluir la provisión de botellones de agua tratada en sifones, misma que será utilizada para la preparación de todos los alimentos, refrescos y consumo de todo el personal presente en la estación. Deberá mantener un stock suficiente de botellones de agua.

En cada provisión de víveres, el adjudicatario deberá presentar los certificados de sanidad en lo que respecta a cualquier tipo de carnes, así como de los productos envasados de todo tipo, los cuales además deberán tener fecha de vencimiento vigente.

El adjudicatario deberá disponer de instructivos sobre lavado de verduras, frutas, utensilios, menaje, equipos, higiene personal, superficies de trabajo, desinfección con amonio cuaternario, etc. Los mismos que deberán estar dispuestos en un lugar visible para el personal que lo utilice, estos instructivos deberán contar con las indicaciones necesarias de acuerdo al procedimiento SAPIA y Manual para Contratistas.

El adjudicatario deberá proveer un instructivo para el etiquetado de los alimentos que sean elaborados en la estación, donde se indique el tiempo de duración de cada alimento, así mismo las herramientas y materiales necesarios para que el personal de cocina pueda etiquetar los alimentos.

Se deberá colocar un dosificador con pedestal con alcohol en gel u otro tipo de mecanismo en la entrada del comedor de forma visible y llamativo, para uso de los comensales y un dosificador de jabón líquido yodado dentro de la cocina para el lavado de mano del cocinero, copero y/o ayudante de cocina.

El consumo consistirá básicamente en:

- **DESAYUNO;** contempla la provisión de café, té, mate, leche, yogurt, jugos de frutas, zumos de frutas y/o verduras, licuados con o sin leche de frutas y/o verduras, variedades de pan elaborados día por medio, queso, mantequilla, mermelada, mortadela, jamón, pate, miel de abeja, etc. En esta ración alimenticia, se debe dar la opción de saladito con sus acompañamientos, entre estos pueden ser: Carne res, pollo, huevo, hígado revuelto, etc.
- **ALMUERZO;** contempla una variedad de sopa elaborada (no se permite de sobre), dos variedades de segundos con sus guarniciones y ensalada, postre y bebidas (refrescos naturales elaborados y/o gaseosas)
- **TE SIESTA,** repostería (horneados, tortas, sándwich, pizzas, empanadas de carne de res, pollo, queso, etc.), bebida (jugos de fruta, zumos, batidos, te, café, mate, etc.).
- **CENA,** contempla una variedad de sopa elaborada (no se permite de sobre), una variedad de segundo con sus guarniciones y ensalada, postre y bebidas (refrescos naturales elaborados y/o gaseosas).

El adjudicatario deberá:

- Cumplir con el menú definido por los operadores de la estación (este podrá ser modificado previa aprobación de los operadores de turno, el cual deberá ser variado en el uso de carnes y vegetales). La aprobación del menú se realizará hasta los 3 días iniciales de cada cambio de turno de operadores.
- Proveer para la sala de control y comedor, agua en sifón (fría y caliente), variedad de frutas y servicio de cafetería (té, café, mates, leche en polvo, toddy, estevia o edulcorante, servilletas, entre otros).
- Excepcionalmente preparar raciones alimenticias en base a dietas especiales para los trabajadores de GTB, y visitas autorizadas, que requieran por salud una alimentación diferente al menú establecido, esto es sin costo adicional al servicio prestado, previa presentación de recomendación médica del Jefe 2 de Salud y Seguridad de GTB o prescripción médica de algún otro médico aprobado y revisado por el Jefe 2 de Salud y Seguridad de GTB.
- Tomar en cuenta en el menú, que los días domingos o una vez a la semana (previa coordinación con los especialistas) ya sea en el almuerzo o cena se deberá realizar un Churrasco o comida especial.
- Se deberá considerar en el menú de cada 21 días, la inclusión y elaboración de carne de pescado.
- En sitios donde no se cuente con servicio de alimentación y solo se cuente con personal de apoyo, el adjudicatario deberá proveer agua en sifón.

De la Manipulación de Alimentos (Según Anexo 1 Procedimiento GPS.019 SAPIA).

El personal que se presente para este servicio, deberá conocer y aplicar a diario, protocolos de lavado de manos antes de manipular los alimentos, protocolo de lavado de verduras y protocolo de lavado de utensilios de cocina (con agua caliente). Los mismos que serán evaluados periódicamente por GTB.

Deberá asignarse y mantenerse un área exclusiva para el lavado de manos del personal, que tenga cepillos para uñas individuales, jabón antiséptico (de preferencia jabón líquido) y dispensador para toallas de papel o toallas individuales.

El personal de cocina no podrá tener heridas en las manos u otro tipo de afecciones que impliquen riesgo de contagio a comensales (Diarrea, resfrío, enfermedades de la piel, etc.) en tales casos la adjudicataria deberá retirar de la estación a esta persona hasta su recuperación, al mismo tiempo deberá proveer un reemplazo en un plazo que no supere las 48 horas, asumiendo la asistencia médica y/o logística de evacuación si fuera requerido.

La limpieza de los ambientes de la cocina deberá ser diaria incluyendo sus mesones, paredes, techos y

pisos haciendo uso de detergentes desinfectantes. Los pisos deberán ser lavados con detergentes desinfectantes y ambientadores para eliminar cualquier foco de infección. Estas áreas estarán sujetas a inspección aleatoria de los especialistas de la estación.

En ningún caso será permitido el uso de sustancias altamente reactivas tales como: (Soluciones de ácido Nítrico, Soda Cáustica por su alta peligrosidad).

Los dispensadores de agua de bidón deberán ser limpiados de manera semanal con detergentes desinfectantes germicidas.

6.1.2 SERVICIO DE LIMPIEZA

Comprende la limpieza con desinfectante del comedor, oficinas, todos los pasillos, dormitorios, mobiliario, baños y almacenes, talleres y demás salas del edificio de operaciones y control, esta actividad deberá realizarse dos (2) veces al día como mínimo.

El adjudicatario deberá proporcionar mínimamente, más no se limita, a los siguientes equipos para el servicio de limpieza:

Escobas, trapeadores, diferentes baldes, franelas de piso y muebles, detergentes, desinfectantes, ambientadores en aerosol para la sala control, sala de reuniones, ambientes cerrados y snack, ambientadores tipo pino para todos los baños de la estación.

Baños: Limpieza de inodoros, lava manos, azulejos con saca sarro u otro tipo de detergente de limpieza y aplicación de ambientadores tipo pastilla en los inodoros.

Provisión de toallas limpias, jabón de cuerpo y papel higiénico, que deberán ser entregados a todo personal que se encuentra alojado en la estación.

Todo insumo para limpieza deberá ser de tipo biodegradable.

De la provisión, mantenimiento y operatividad de equipos (Línea blanca)

En tanto los equipos actualmente instalados en las estaciones, descritos en el *Anexo E-3*, que son de propiedad de GTB estén operativos, GTB pone a disposición del adjudicatario tales equipos para su uso y operación.

Aclarar que el listado del *Anexo E-3* no superpone cualquier provisión adicional que sea necesaria para dar un servicio de calidad por parte del adjudicatario.

En caso de detectar un equipo en falla el adjudicatario tiene la obligación de informar al Fiscal del Contrato, proveer el equipo de reemplazo, así como la logística del reemplazo en coordinación con el Fiscal del Contrato.

Para la dotación de equipos, el adjudicatario deberá tomar en cuenta las variables de voltaje y frecuencia que se tienen en cada una de las estaciones. Cualquier daño debido a una mala especificación de equipos debe ser cubierto 100% por el adjudicatario.

Del servicio de lavandería

Comprende el lavado, planchado de toda prenda de vestir, así como ropa de cama (sábanas, colchas, edredones, cubiertas, etc.) que haga uso el personal que pernocte en la Estación.

El adjudicatario deberá llevar el control de disponibilidad de toda la ropa de cama proporcionada por GTB para la atención y mantenimiento de cada cama, los mismos que consisten en juegos de sábanas, edredones, cubrecamas de verano, frazadas, juegos de toallas, almohadas etc.

El adjudicatario deberá proveer a costo propio la provisión de sábanas, cubrecamas, toallas, edredones, etc. para su personal asignado para el servicio.

6.1.3 SERVICIO DE JARDINERÍA Y GESTIÓN DE RESIDUOS

Del Mantenimiento De Áreas Verdes

El adjudicatario deberá mantener, limpiar las áreas verdes y realizar mejoras a los jardines de las estaciones con el fin de conservarlas en estado adecuado y en óptima presentación, usando para ello, por cuenta y riesgo suyo, todo el equipo necesario. Deberá proveer mínimamente de desbrozadoras manuales, herramientas, insumos y personal necesario.

La provisión de combustible para los equipos de desbrozadoras y otros estará a cargo del contratista y no de GTB por lo que deben proveer de todo lo necesario para el cumplimiento de almacenaje del combustible dentro de nuestra área de lubricantes de cada estación.

Se deja claro qué, el proponente, en la visita técnica tendrá el entendimiento claro, firme y responsable sobre las áreas a ser mantenidas tanto en áreas de pasto y de jardinería.

Del Servicio De Gestión De Residuos (Según Anexo E-1, Procedimiento GPS.016 Gestión de Residuos sólidos).

Se deberá tomar en cuenta las siguientes consideraciones para efectuar esta actividad:

- Recolección y clasificación de residuos sólidos.
- Almacenamiento de los mismos en las estaciones de transferencia de residuos para las fases de lavado, prensado, separación y almacenamiento temporal de los mismos.
- Cuantificación de los residuos sólidos generados en la estación, tanto de residuos biodegradables como no biodegradables. Este control debe ser realizado a diario en planillas elaboradas para tal efecto. Semanalmente se deberá reportar al operador de turno el volumen y peso generado. Así mismo, cada vez que se realice el retiro de los residuos de la estación se deberá declarar el peso y volumen despachado.
- Disposición final de los residuos sólidos generados en la estación de acuerdo a procedimientos de GTB.
- Manejo de cámaras de compostaje para almacenamiento y tratamiento de residuos biodegradables de acuerdo a procedimientos de GTB en las estaciones de Río Grande, Izozog, Chiquitos, Robore y Mutún.
- El personal asignado a esta actividad deberá contar con el EPP (Equipo de protección personal) adecuado; para tal efecto GTB entregará el correspondiente EPP de acuerdo a procedimiento de GTB.
- El personal asignado para el manejo de residuos sólidos, recibirá una capacitación por parte de GTB para el adecuado manejo de las cámaras de compostaje. En caso que el adjudicatario realice una rotación del personal, ésta deberá ser comunicada a GTB con 30 días de anticipación de manera de prever la capacitación respectiva.

6.1.4 SERVICIOS GENERALES

El servicio deberá proveer de personal de apoyo para las diferentes actividades dentro de las estaciones relacionadas al control de ingreso, salida de personal, registros, ordenamiento de los almacenes, actividades de limpieza en las diferentes áreas de la estación, apoyo en las actividades generales a cargo del especialista de turno.

6.1.5 TRANSPORTE

Del Transporte De Alimentos e Insumos

El transporte necesario para el envío de los alimentos desde Santa Cruz a las estaciones correrá por cuenta del adjudicatario, debiendo cumplir a cabalidad lo indicado en el Anexo E-1, GPS.019 Procedimiento Sistema de Administración de Peligros en Inocuidad Alimentaria (SAPIA) para manipuladores de alimentos, y GLS.032 Verificación Mensual de Camión Frigorífico.

a) Deben ser vehículos especialmente preparados para el transporte de víveres, que protejan a los mismos del contacto con polvo, agua y toda contaminación durante su traslado, además de asegurar la **cadena de frío** para los alimentos perecederos y pasibles a deterioro por falta de refrigeración.

b) El adjudicatario deberá presentar un rol de suministros de víveres a las estaciones, de acuerdo a los requerimientos mínimos de la estación.

El plan para la logística y transporte de alimentos e insumos debe tomar en cuenta la inclusión de la lista de vehículos y su respectivo mantenimiento para cumplir con el servicio.

Todos los ingresos a las estaciones deberán ser previamente comunicados a GTB con el fin de coordinar, las comunicaciones deberán realizarse con un mínimo de 48 Horas de antelación.

Todos los vehículos usados durante el servicio, deberán cumplir con el manual de contratista.

El proveedor del servicio deberá generar todos los permisos, para su personal, de ingreso al DDV, parque Kaa Iya y plan de viaje; debiendo solicitar un juego de llaves del DDV a través de la Dirección de GSSMS & RSE de GTB.

Del Transporte de Personal Asignado a los Servicios

El adjudicatario deberá realizar a costo propio los cambios de turno de su personal a las distintas estaciones con el fin de cumplir con el rol de turno 28 x 14 días, también deberá hacerse cargo de las evacuaciones de emergencia.

GTB podrá dar apoyo de movimientos específicos en la cual el contratista no pueda realizarlo por fuerza mayor, pero que estén dentro de las posibilidades y logística por parte de GTB.

El contratista deberá cubrir todos los gastos realizados y relacionados con el movimiento de todo su personal, entre ellos, por ejemplo:

- A) Pasajes del personal del servicio a los pueblos cercanos a las estaciones.
- B) Hospedaje, Alimentación, viáticos del personal de campo y choferes en los pueblos mientras se realiza el cambio de turno.

El adjudicatario debe asignar vehículos para el cumplimiento del contrato, los cuales deberán cumplir con el 100% con las exigencias de GTB y el manual de contratista.

6.1.6 PERSONAL REQUERIDO POR TURNO, PARA LA PROVISIÓN DEL SERVICIO EN ESTACIONES DE COMPRESIÓN

El personal mínimo requerido para la prestación del servicio, comprende lo siguiente:

PERSONAL	IZOZOG	CHQUITOS	ROBORÉ	YACUSES
Cocinero	0	1	0	1
Ayudante de Cocina	0	1	0	1
Mucamo	0	1	0	1
Jardinero / Compostero	1	1	1	1
Ayudante de campo	1	1	1	1
TOTALES	2	5	2	5

Tabla N°1: Requerimiento de personal por Estación de Compresión

Cocinero. - Encargado de las labores de cocina, elaboración de menú, preparación de comidas principales, administración de víveres, supervisión en la limpieza y desinfección diaria de los ambientes de trabajo cocina y despensa, elaboración de pedidos de víveres y supervisor del grupo de trabajo de la estación. **Con experiencia mayor a 3 años en la industria petrolera**

Ayudante de Cocina / Copero (Garzón). - Encargado de dar apoyo en las actividades en la cocina, en la preparación diaria de los alimentos a servir, preparación de refrescos y postres. Apoya también en las actividades de limpieza, desinfección de la cocina y limpieza y desinfección semanal de refrigeradores,

congeladores, conservadores y otros.

Encargado del servicio de mesa, limpieza de vajillas y menaje del servicio de mesa, limpieza y desinfección diaria de los ambientes de trabajo comedor y cafetería de sala operaciones. **Con experiencia mayor a 2 años en la industria Petrolera**

Mucamo. - Encargado del servicio de atención de dormitorios, limpieza y desinfección de baños tanto de la vivienda de los operadores como del adjudicatario. Limpieza y desinfección de los ambientes de la oficina, limpieza semanal de vidrios en todos los ambientes. Lavado y planchado de la ropa del personal hospedado en los ambientes de la planta que hayan sido asignados a realizar tareas por cuenta de GTB (Salvo una indicación expresa), Operadores y personal de catering. **Con experiencia mayor a 2 años en la industria petrolera**

Ayudantes de Campo. - Encargados de realizar la limpieza y ordenamiento dentro del área industrial, taller, diferentes almacenes de repuestos y maquinarias, centro de control de motores (CCM), sala de baterías, sala de lubricantes y sala de máquinas (Equipos principales y auxiliares). Este personal prestará apoyo directamente a los operadores en actividades menores, tales como traslado de tambores de lubricantes, herramientas menores, repuestos, arreglos menores de las viviendas, obras civiles (albañilería), electricidad, conocimientos básicos de mecánica, plomería, control de ingreso, salida y registros de todo personal a la estación etc... Este personal estará directamente bajo las instrucciones del personal operativo de las estaciones. **Con experiencia mayor a 2 años en la industria.**

Jardinero / Compostero. - Encargado del control de la generación de residuos dentro de la estación (Izozog, Chiquitos y Robore), la correcta selección y almacenaje de residuos, llevar el registro diario del peso y volumen generado. Del manejo de las cámaras de compostaje, su operación y mantenimiento de acuerdo a procedimientos de GTB. Deberá dar soporte y avisos al operador de estación sobre el correcto funcionamiento de las PTA de las estaciones (Izozog, Chiquitos, Robore y Yacuses) al igual que podrá dar apoyo en la jardinería siempre y cuando se tenga la posibilidad en coordinación con el encargado del grupo.

Encargado de mantenimiento de áreas verdes y jardinería, Operación y mantenimiento básico de sus herramientas como ser desbrozadora, máquina fumigadora, mantener con insecticidas en las áreas verdes con el único objetivo de preservar la ornamentación de la estación.

La persona encargada deberá contar con experiencia **mayor a 2 años de trabajo en la prestación de servicios al área petrolera.**

6.1.7 PERSONAL REQUERIDO POR TURNO, PARA ESTACIONES DE MEDICIÓN RÍO GRANDE Y MUTÚN

El personal mínimo requerido para la prestación del servicio solicitado en las estaciones de medición Río Grande y Mutún comprende lo siguiente:

PERSONAL	RÍO GRANDE	MUTÚN
Cocinero	1	1
Mucamo	1	1
Ayudante de campo / Jardinero	1	1
TOTALES	3	3

Tabla N°2: Requerimiento de personal por Estación de Medición

Cocinero. - Encargado de las labores de cocina, elaboración de menú, preparación de comidas principales, administración de víveres, supervisión en la limpieza y desinfección diaria de los ambientes de trabajo cocina y despensa, elaboración de pedidos de víveres y supervisor del grupo de trabajo de la estación. **Con experiencia mayor a 3 años en la industria petrolera**

Mucamo / Copero. - Encargado del servicio de atención de dormitorios, limpieza y desinfección de baños tanto de la vivienda de los operadores como del adjudicatario, limpieza y desinfección de los ambientes

de la oficina, limpieza semanal de vidrios en todos los ambientes. Lavado y planchado de la ropa del personal hospedado en los ambientes de la planta que hayan sido asignados a realizar tareas por cuenta de GTB, además este personal deberá atender a los comensales durante los horarios de desayuno, almuerzo y cena. **Con experiencia mayor a 2 años en la industria petrolera**

Jardineros / Composteros / Ayudante de Campo. - Encargado de mantenimiento de áreas verdes y jardinería, Operación y mantenimiento básico de desbrozadora y fumigación de Insecticidas en las áreas verdes con el único objetivo de preservar la ornamentación de la estación, Encargado del control de la generación de residuos dentro de la estación (Río Grande y Mutún), la correcta selección y almacenaje de residuos, llevar el registro diario del peso y volumen generado. Del manejo de las cámaras de compostaje, su operación y mantenimiento de acuerdo a procedimientos de GTB.

Encargados de realizar la limpieza y ordenamiento dentro del área industrial, taller, diferentes almacenes de repuestos y maquinarias, centro de control de motores (CCM), sala de baterías, sala de lubricantes y sala de máquinas (Equipos principales y auxiliares). Este personal prestará apoyo directamente a los operadores en actividades menores, tales como traslado de tambores de lubricantes, herramientas menores, repuestos, arreglos menores de las viviendas, obras civiles (albañilería), electricidad, conocimientos básicos de mecánica, plomería, control de ingreso, salida y registros de todo personal a la estación etc... Este personal estará directamente bajo las instrucciones del personal operativo de las estaciones. **Con experiencia mayor a 2 años en la industria.**

De los Requisitos del Personal Asignado a los Servicios.

- En cada estación, el proponente deberá considerar, asignar a una persona del grupo para que cumpla las funciones de supervisor, de manera de verificar el buen desempeño del resto del personal dentro de las estaciones.
- Es obligación del proveedor del servicio asegurar la alimentación y pernocte de su personal (personal asignado, chóferes, ayudantes y otros) que transportan los alimentos y cambio de turno para cumplimiento de su logística.
- En las estaciones, GTB asignará un ambiente para hospedaje del personal del contratista que cumpla funciones en las estaciones.
- El adjudicatario para la coordinación del contrato con GTB deberá tener un punto focal o encargado específico para coordinación entre ambas partes y poder lograr la eficiencia de un buen servicio.
- El personal que cumpla estas actividades deberá demostrar su experiencia en este tipo de servicios; la empresa adjudicada podrá tomar en cuenta los servicios del personal que ya prestó anteriormente este servicio a GTB y cuente con buenas recomendaciones.
- El personal asignado al servicio, deberá demostrar durante su permanencia en la estación, una apariencia saludable e higiene personal, cabello recortado, uñas limpias y recortadas (en general se solicita que todo el personal tenga buenas prácticas de higiene).

Previo al inicio del servicio, la empresa adjudicada deberá presentar a GTB la documentación conforme al manual del contratista del personal asignado al servicio para cada una de las estaciones:

- Carné sanitario actualizado, solo cocinero, ayudante de cocina y copero como se demuestra en el cuadro más adelante.
- Certificados de vacunación según el detalle descrito en el Manual del Contratista
- Certificado de afiliación a la empresa de Seguro Social
- Certificados de capacitación relacionados a las tareas o cargo asignado, incluyendo certificados de trabajo que puedan acreditar su experiencia y destreza para realizar las tareas asignadas.

Certificados de capacitación específicos en:

- Manejo de residuos sólidos - (Todo el Personal)

- Manipulación de sustancias químicas y uso de HDSM (Hojas de Datos de Seguridad de los Materiales) – (Todo el Personal)
- Primeros Auxilios Básicos – (Todo el personal)
- Riesgos con animales y plantas (Todo el personal)
- Combate contra fuegos – (Todo el personal).

La presentación de esta documentación por todo el personal es imprescindible antes de dar inicio al servicio.

Las tablas N° 1 y 2 muestran el resumen de requerimientos que debe cumplir el personal que brinde servicios, la cual no es limitativa y el adjudicatario deberá verificar la frecuencia de cumplimientos según el manual de contratistas de GTB:

Posición / Requisito	Carnet Sanitario	Examen Coproparasitológico	Examen Odontológico	Fiebre Amarilla (*)	Tétano (*)	Hepatitis B (*)	Tifoidea (*)
Cocinero	6 Meses	6 Meses	6 Meses	SI	SI	SI	SI
Ayudante de Cocina/Copero	6 Meses	6 Meses	6 Meses	SI	SI	SI	SI
Mucamo	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO
Jardinero/ Compostero	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO
Ayudante de Campo	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO

Tabla N°3: Requerimientos documentación médica de personal en Estaciones de Compresión

Posición / Requisito	Carnet Sanitario	Examen Coproparasitológico	Examen Odontológico	Fiebre Amarilla (*)	Tétano (*)	Hepatitis B (*)	Tifoidea (*)
Cocinero	6 Meses	6 Meses	6 Meses	SI	SI	SI	SI
Mucamo/Copero	6 Meses	6 Meses	6 Meses	SI	SI	SI	SI
Jardinero/Compostero/Ayudante de campo	No	No	No	SI	SI	SI	SI

Tabla N°4: Requerimientos documentación médica de personal en Estaciones de Medición

(*) Periodicidad definida en el Manual del Contratista.

Los exámenes médicos como ser Examen Coproparasitológico y Examen Odontológico deberán demostrar que el personal está en condiciones de brindar el servicio y además no representa riesgo alguno para los comensales.

De la Dotación de Ropa de Trabajo y Equipo de Protección Personal (EPP)

El adjudicatario deberá dotar a su personal de la correspondiente ropa de trabajo y equipo de protección personal, siendo el único responsable de esta dotación y descartando cualquier cobro o descuento de salario de su personal. A continuación, se detalla el EPP mínimamente requerido por parte del personal asignado a los servicios:

Nº	Descripción	Cantidad	Unidad
1	Pantalón Blanco	2	Pzas
2	Camisa Blanca con el logo de su empresa	3	Pzas
3	Mandiles blancos para cocina	2	Pzas
4	Gorros de cocinero	2	Pzas
5	Guante anti corte de malla metálica	1	Pza.
6	Bota de Goma de color Blanco	1	Pzas
7	Botines de seguridad color café o negro.	1	Par

Tabla N°5: Requerimientos de EPP Cocinero en Estaciones de Compresión y Medición

Nº	Descripción	Cantidad	Unidad
1	Pantalón Blanco (Compresión)	2	Pzas
2	Pantalón Azul (Mucamo Medición)	1	Pzas
3	Camisa Blanca con el logo de su empresa (Compresión)	2	Pzas
4	Camisa Azules con logo de su empresa (Mucamo Medición)	1	Pzas
5	Pantalón Blanco (Medición)	1	Pzas
6	Camisa Blanca con el logo de su empresa (Medición)	1	Pzas
7	Mandiles blancos para cocina	2	Pzas
8	Gorros de cocinero	2	Pzas
9	Guante anti corte de malla metálica	1	Pza.
10	Bota de Goma de color Blanco	1	Pzas
11	Botines de seguridad color café o negro.	1	Par

Tabla N°6: Requerimientos de EPP Ayudante de Cocina / Copero / Mucamo en Estaciones de Compresión y Medición

Nº	Descripción	Cantidad	Unidad
1	Pantalón jean azules	2	Pzas
2	Camisas jean azules con el logo de su empresa	3	Pzas
3	Gafas claras	1	Pzas
4	Botines de seguridad color café o negro.	1	Par
5	Botas de goma para agua	1	Par

Tabla N°7: Requerimientos de EPP Mucamo en Estaciones de Compresión

Nº	Descripción	Cantidad	Unidad
1	Pantalón jean azul	2	Pzas
2	Camisa azul con el logo de su empresa	3	Pzas
3	Overol	2	Pzas
4	Botas de seguridad caña larga	2	Par
5	Botas de goma para agua	1	Par
6	Guantes de cuero	2	Par
7	Gafas claras	1	Pzas
8	Gafas oscuras	1	Pzas
9	Protector auditivo tipo copa	1	Pzas
10	Impermeable	1	Pzas
11	Casco de seguridad para acceso al área industrial.	1	Pzas

Tabla N°8: Requerimientos de EPP Ayudante de campo en Estaciones de Compresión

Nº	Descripción	Cantidad	Unidad
1	Pantalón jean azul	3	Pzas
2	Camisa azul con el logo de su empresa	3	Pzas
3	Overol	2	Pzas
4	Botas de seguridad caña larga	2	Par
5	Botas de goma para agua	1	Par
6	Guantes de cuero	3	Par
7	Gafas claras	1	Pzas
8	Sombrero de jardinería	1	Pzas
9	Gafas oscuras	1	Pzas
10	Protector auditivo tipo copa	1	Pzas
11	Impermeable	1	Pzas
12	Casco de seguridad para acceso al área industrial.	1	Pzas

Tabla N°9: Requerimientos de EPP Encargado Jardinero / Compostero Estaciones de Compresión

Nº	Descripción	Cantidad	Unidad
1	Pantalón Jean azul	2	Pzas
2	Camisa Jean azul con el logo de su empresa	3	Pzas
3	Overol	2	Pzas
5	Sombrero de jardinería	1	Pzas
6	Botas de seguridad caña larga	2	Par
7	Botas de goma para agua	1	Par
8	Guantes de cuero	3	Pzas
9	Gafas claras	1	Pzas
10	Gafas oscuras	1	Pzas
11	Impermeable	1	Pzas
12	Casco de seguridad para acceso al área industrial	1	Pzas
13	Protector auditivo tipo copa	1	Pzas

Tabla N°10: Requerimientos de EPP Jardinero/Compostero/Ayudante Campo en Estaciones de Medición

El adjudicatario deberá proporcionar a su personal de apoyo de linternas de largo alcance, además de silbatos profesionales y material de escritorio para llevar registros de ingreso y salida de la estación.

El adjudicatario deberá contar con un botiquín de medicamentos y materiales de curación para uso en primeros auxilios y tratamientos sintomatológicos básicos.

Del Rol de Turnos.

El rol de turnos deberá ser de **28 días de trabajo por 14 días de descanso**, estos roles de turno deberán ser presentados a GTB cada mes. Los roles de turnos deberán ajustarse a la normativa laboral.

7 PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las empresas proponentes deberán presentar en su propuesta técnica lo siguiente:

- Respaldo escrito de la visita a todas las estaciones seleccionadas.
- Organigrama del servicio.
- Hoja de Vida de la empresa, con Servicios similares al licitado. (mínimo cinco años de experiencia).
- Hoja de Vida del propietario o supervisor designado para el servicio, que demuestre más de un año de experiencia en servicios de Catering
- Copia del Registro Obligatorio de Empleador de la empresa proponente.
- Certificado de afiliación a la AFP actualizado de la empresa proponente.
- Certificado de afiliación a una Caja de Salud actualizado de la empresa proponente.
- Presenta propuesta técnica acorde a los términos de referencia.
- Descripción técnica del camión frigorífico para insumos (fotografías de camión opcionales).
- Listado de equipos de línea blanca y menaje a proveer por estación para el servicio.
- Listado de herramientas e insumos a proveer por estación para el servicio.

Las empresas proponentes deberán considerar en su propuesta económica lo siguiente:

GTB reconocerá a favor del adjudicatario un número fijo, mínimo y mensual de doscientos cincuenta (250) consumos, estas raciones están requeridas para el personal Operativo, mantenimiento, SySo, Medio Ambiente, proyectos, vigilancia y cualquier otro personal que GTB incluya, en las estaciones de compresión en estado operativo, Chiquitos y Yacuses.

GTB reconocerá en adición al monto mínimo comprometido únicamente aquellos consumos que, por tipo de comida (desayuno, almuerzo o cena), excedan el número de raciones establecidas para un mes. Para ello, las empresas oferentes deberán hacer llegar la tabla de precios unitarios para cada comida.

Si el consumo es mayor a la cantidad antes mencionada, GTB, reconocerá las raciones adicionales al mismo precio de la propuesta.

El proponente en la elaboración de su oferta y con fines de estructura de costo, deberá considerar como referencia trescientas (300) Raciones mensuales, las cuales solo tendrán efecto para comparación de precios durante la etapa de calificación de ofertas; es decir, que adicionalmente a las 250 raciones mínimas se está considerando la previsión de 50 raciones, que pueden o no ser consumidas por personal que no tiene base fija en las estaciones Chiquitos y Yacuses (quiere decir otros trabajadores de GTB, o visitas autorizadas) durante todo el mes.

Con el fin de que este concepto sea entendido por el proponente, se aclara lo siguiente:

- Si el consumo total mensual es menor a 300 raciones, se cancelará por 300 raciones correspondientes al consumo mínimo en Estaciones Chiquitos y Yacuses.
- Si el consumo es mayor a 300 raciones, se cancelará el total de las raciones consumidas en Estaciones Chiquitos y Yacuses.

GTB reconocerá a favor del adjudicatario un número fijo, mínimo y mensual de cien (100) consumos, estas raciones están requeridas para el personal Operativo, mantenimiento, SySo, Medio Ambiente, proyectos, vigilancia y cualquier otro personal que GTB incluya, en las estaciones de medición, Río Grande y Mutún.

El proponente en la elaboración de su oferta y con fines de estructura de costo, deberá considerar como referencia 150 Raciones mensuales, las cuales solo tendrán efecto para comparación de precios durante la etapa de calificación de ofertas; es decir, que adicionalmente a las 100 raciones mínimas se está considerando la previsión de 50 raciones, que pueden o no ser consumidas por personal que no tiene base fija en las estaciones Río Grande y Mutún (quiere decir otros trabajadores de GTB, o visitas autorizadas) durante todo el mes.

Con el fin de que este concepto sea entendido por el proponente, se aclara lo siguiente:

- Si el consumo total mensual es menor a 100 raciones, se cancelará por 100 raciones correspondientes al consumo mínimo en Estaciones Río Grande y Mutún.
- Si el consumo es mayor a 100 raciones, se cancelará el total de las raciones consumidas en Estaciones Río Grande y Mutún.

La empresa adjudicada deberá tener la capacidad de ofrecer el servicio a otros contratistas, personas, empleados de GTB o que GTB haya comisionado al sitio sin que ello signifique afectar la calidad del servicio con demoras, desabastecimientos de víveres, racionamiento u otro inconveniente en la provisión de alimentos y otros insumos, lo que significa que el contratista deberá mantener un stock de víveres, caso contrario se aplicará la respectiva multa por incumplimiento del servicio.

Sobre el servicio de limpieza, cabe resaltar que el costo del servicio se pagará mensualmente debido a que es un servicio a monto fijo. Las viviendas pueden ser ocupadas por trabajadores de GTB o por personal considerado como visita.

8 CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA (MATRIZ DE EVALUACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS)

Las propuestas técnicas presentadas por las empresas proponentes, serán evaluadas aplicando la metodología CUMPLE / NO CUMPLE, utilizando para tal propósito la "Matriz de Evaluación de Ofertas Técnicas". El incumplimiento a uno de los requerimientos solicitados dará lugar a la inhabilitación de la empresa Proponente.

9 OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES

El adjudicatario deberá, elaborar la planilla resumen de consumo, planilla de consumo por persona, planilla de asistencia de personal contratista y acta de evaluación del servicio de catering, en forma mensual y hacerla aprobar con los operadores (estos documentos forman parte de la pre-factura).

GTB asumirá con la sola presentación de su propuesta técnica y económica que el proponente tiene pleno conocimiento del presente documento y que conoce, la magnitud de las superficies y número de ambientes y personal objeto del servicio requerido, no existiendo la posibilidad de reclamo posterior alguno; para esto, las empresas proponentes deberán visitar la estación antes de presentar su propuesta, previa coordinación con GTB, misma que tiene el objetivo de que el proponente conozca las instalaciones objeto de este servicio y pueda hacer todas sus consultas para preparar una estructura de costos adecuada.

GTB, proporcionará energía eléctrica regulada 220V 60Hz, agua no potable, gas natural, ropa de cama y baño (sábanas, frazadas, edredones, almohadas, colchones, toallas) para trabajadores de GTB, y visitas autorizadas.

GTB, proporcionará el equipamiento básico de cocina, heladeras, dispensadores de agua y bebidas frescas, mesas de comedor. En caso que el equipamiento no fuera suficiente, observado en la visita de proponentes a la estación, la empresa proponente deberá prever en su oferta de servicios la provisión de los equipos y menajes faltantes.

Es responsabilidad del adjudicatario presentar su pre-factura antes del 5 del mes siguiente, la cual deberá estar con los siguientes respaldos:

- Planilla resumen de consumo. (Impresa y aprobada por ambas partes).
- Planilla de consumo por día. (Impresa y aprobada por ambas partes).
- Planilla de consumo por persona. (Impresa y aprobada por ambas partes).
- Acta de evaluación de servicio. (Impresa y aprobada por ambas partes).
- Planilla de asistencia de personal (Impresa y aprobada por ambas partes).
- Planilla de pago de salario (del mes que se quiere facturar).
- Planilla de pago de los aportes mensuales a la AFP (del último mes facturado).
- Planilla de pago a la caja de salud (del último mes facturado).

En caso de remplazo de personal, el mismo deberá ser habilitado según requerimientos del *Manual de Contratistas*.

Cabe aclarar, que en caso de que las planillas presentadas tengan algún error o no sean las originales, estas serán devueltas al adjudicatario para que sean corregidas y las vuelvan a presentar el mes siguiente.

En caso que la presentación sea posterior al día indicado, la orden de facturación podrá ser emitida recién al mes siguiente y de ahí, recién contabilizar los 20 días hábiles para recibir el pago del servicio.