ENMIENDA N° 2

**LICITACIÓN PÚBLICA N°5000003988**

**“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO DE ÁREAS VERDES Y SERVICIOS GENERALES EN ESTACIONES DE GAS TRANSBOLIVIANO S.A.”**

A todas las Empresas interesadas:

En atención a consultas realizadas e iniciativa propia de GAS TRANSBOLIVIANO S.A. y de acuerdo a lo estipulado en el Documento Base de Contratación, Numeral 4 (ACLARACIONES Y ENMIENDAS AL DBC) enmendamos lo siguiente:

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

Punto 6.1.1        SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

**Donde dice:**

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.

**Debe decir:**

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.
* **Incluir la provisión de 2 contenedores por estación de medición (Río Grande y Mutún), mismos que serán parte del equipamiento requerido para almacenaje de víveres y preparación de comidas.**
* **Hacer uso de los ambientes destinados al almacenaje de víveres y preparación de comidas, en las Estaciones de Compresión de Izozog, Roboré, Chiquitos y Yacuses; ya sea con el fin de brindar el servicio (Estaciones operativas) y/o con el fin de atender las necesidades de su personal (Estaciones preservadas).**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

Punto 9 . OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES

**Donde dice:**

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.

**Debe decir:**

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.

**GTB, proporcionará instalaciones destinadas al alojamiento del personal que ejecuta el servicio, en todas sus estaciones.**

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.

Santa Cruz de la Sierra, 7 de septiembre de 2023