

# **“SERVICIO DE CATERING PARA LAS ESTACIONES DE CHIQUITOS Y YACUSES, MANTENIMIENTO DE AREAS VERDES, LIMPIEZA Y SERVICIOS GENERALES”**

## **1 ANTECEDENTES**

Gas Transboliviano S.A. (GTB), empresa propietaria y operadora del gasoducto Bolivia-Brasil en su tramo boliviano, cuenta con estaciones de medición y compresión necesarias para garantizar la operación continua del sistema de transporte de gas natural hacia Brasil.

Estas estaciones operan de forma ininterrumpida durante los 365 días del año, bajo la supervisión de personal encargado de la custodia, monitoreo y control operativo.

Con el fin de asegurar la continuidad y condiciones óptimas de la operación, GTB inicia un proceso de contratación de un proveedor especializado para el servicio que se detalla a continuación

Se trata de un servicio integral que debe cumplir con altos estándares de calidad, seguridad e inocuidad, siendo particularmente **sensible el servicio de alimentación**, que deberá observar estrictamente los lineamientos establecidos en el manual del contratista (**Anexo E-1**).

## **2 OBJETIVO**

El proponente deberá presentar una propuesta que contemple los requisitos técnicos y económicos para la provisión de los siguientes servicios requeridos:

- Servicio de alimentación (catering) para las estaciones de compresión de Chiquitos y Yacuses.
- Servicio de copero, mucamo y compostero.
- Mantenimiento de áreas verdes.
- Servicios generales

## **3 RESUMEN DE CONTENIDO**

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

- ✓ 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 para las estaciones de Río Grande, Izozog, Robore y Mutun
- ✓ Anexo E-3: Listado de marcas requeridas
- ✓ Anexo E-4: Listado de equipos (línea blanca) por estación
- ✓ Anexo E-5: Menú Base de Propuesta GTB
- ✓ Anexo E-6: Formato B1 Planilla de Propuesta económica
- ✓ Anexo E-7: Matriz de Evaluación Técnica

## 4 NORMAS APLICABLES

El desarrollo y ejecución del servicio requerido 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 cumplir con el Manual para Contratistas y el procedimiento GPS.019 “Sistema de Administración de Peligros en Inocuidad Alimentaria (SAPIA) para Manipuladores de Alimentos” de GTB para las estaciones mencionadas.

#### **4.1 MANIPULACION DE ALIMENTOS (SAPIA GPS.019)**

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 en el lugar de elaboración del contratista.

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.)

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, ambientadores y desinfectantes para eliminar cualquier foco de infección.

Los dispensadores de agua de bidón deberán ser limpiados de manera semanal con detergentes desinfectantes germicidas de acuerdo a procedimientos establecidos por el contratista.

## 5 ACTIVIDADES PREVIAS A LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

### **5.1 UBICACION DE LAS ESTACIONES**

Ubicación de las estaciones del sistema de transporte de GTB se encuentran en el **(Anexo E-2)**.

### **5.2 VISITA AL LUGAR DE LA OBRA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Las empresas proponentes junto a su propuesta técnica deberán adjuntar el documento de conocimiento del lugar del servicio (firmado), el cual es un requisito indispensable para continuar en el proceso.

GTB denominará días de visita conjunta para la estación Chiquitos. Las empresas invitadas e interesadas deberán realizar un relevamiento de la información en campo, consultas que crean necesarias para su análisis. Todos los costos que demande la visita durante el viaje deberán ser cubiertos por las empresas participantes.

## 6 DESCRIPCION DEL ALCANCE GENERAL DEL SERVICIO

El presente requerimiento comprende la atención del servicio para las siguientes estaciones el cual se indica a continuación:

- 2 Estaciones de Compresión: Chiquitos y Yacuses

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

En el desarrollo, evaluación del servicio y encontrándose incumplimientos a las normativas de GTB, se solicitará al adjudicatario el cambio y/o reemplazo del personal sin que afecte algún costo a GTB.

Las empresas participantes deberán demostrar una experiencia mínima de 5 años en el rubro petrolero demostrando mediante hoja de vida de la empresa con los servicios similares al licitado dentro del tiempo indicado.

La prestación del servicio será requerida por un tiempo de 12 meses a partir de la orden de proceder, previa firma del contrato entre ambas partes.

## **6.1 CAMBIO DE TURNO, TRANSPORTE DEL PERSONAL**

El adjudicatario deberá realizar a costo propio los cambios de turno de su personal a las distintas estaciones de acuerdo a lo siguiente:

- **Chiquitos:** Contratista responsable del movimiento de su personal
- **Yacuses:** Contratista responsable del movimiento de su personal

El personal asignado a campo debe cumplir con un rol de turno de 28 x 14 días

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 y atención médica por evacuaciones en los pueblos.

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

## **6.2 DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS PARA LAS ESTACIONES DE CHIQUITOS Y YACUSES**

### **6.2.1 SERVICIO DE ALIMENTACION**

El adjudicatario deberá proveer botellones de agua tratada en sifones, debidamente certificados, los cuales serán utilizados para la preparación de alimentos, bebidas y para el consumo del personal en las estaciones de Chiquitos y Yacuses. Asimismo, deberá mantener un stock suficiente de agua almacenada en cada una de dichas estaciones, a fin de garantizar su disponibilidad permanente.

En cada provisión de víveres, el adjudicatario deberá presentar los certificados de sanidad correspondientes para todo tipo de carnes, así como para los productos envasados, los cuales deberán contar, además, con fecha de vencimiento vigente al momento de la entrega.

La empresa adjudicada deberá contar con la capacidad operativa necesaria para ofrecer el servicio de comedor a otros contratistas, personas, empleados de GTB o a cualquier persona comisionada por GTB al sitio, sin que ello afecte la calidad del servicio ni ocasione demoras, desabastecimientos, racionamientos u otros inconvenientes en la provisión de alimentos e insumos.

Para ello, el adjudicatario deberá mantener un stock adecuado y suficiente de víveres e insumos (frutas y verduras). El incumplimiento de esta disposición dará lugar a la aplicación de las sanciones o multas correspondientes.

GTB actualmente tiene 2 estaciones en preservación (Izozog y Robore) para lo cual 1 especialista o 2 especialistas ingresaran a las estaciones por 5 días, por lo que el contratista deberá de entregar víveres para su desayuno, almuerzo y/o cena si lo requieren y se firmara la constancia en la planilla de la estación Chiquitos y/o Yacuses.

GTB llevará un control diario del servicio mediante la revisión del informe presentado diariamente por el contratista, además de la supervisión directa realizada por la Jefatura correspondiente

El adjudicatario deberá enviar un informe completo de forma semanal (Documentación del personal, planilla de control de botiquín, informe de trabajos en campo, cronograma de cambio de turno, cronograma de ingreso de víveres, estado de EPP, estado de material de jardinería, stock de víveres en base al menú aprobado con estimación.

El adjudicatario deberá disponer de instructivos sobre lavado de verduras, frutas, utensilios, menaje, equipos, higiene personal, superficies de trabajo, desinfección, 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.

Los exámenes médicos, tales como el examen coproparasitológico y el examen odontológico, deberán acreditar que el personal está en condiciones óptimas para brindar el servicio y que no representa ningún riesgo para los comensales. Esta disposición deberá aplicarse conforme al manual vigente del contratista de GTB.

GTB proporcionará el equipamiento básico de cocina, incluyendo heladeras, freezer, dispensadores de agua y mesas de comedor. En caso de que dicho equipamiento resulte insuficiente, la empresa adjudicada deberá contemplar en su oferta técnica la provisión de todos los equipos y menajes adicionales necesarios para garantizar la prestación de un servicio de alta calidad.

Los horarios de atención en el comedor deberán cumplirse en los siguientes horarios de forma diaria.

- Desayuno de Hrs: 07:00 a 08:30
- Almuerzo de Hrs: 12:00 a 13:30
- Siesta a Hrs: 16:00
- Cena de Hrs: 19:00 a Hrs: 20:30

El consumo diario consistirá básicamente en:

- **DESAYUNO;** Contempla la provisión de café, té, mate, leche, yogurt, jugos de frutas, zumos de frutas, licuados con o sin leche de frutas, variedades de pan elaborados día por medio, queso, mantequilla, mermelada, mortadela, jamón, pate, miel de abeja, etc.

Para la opción de acompañamiento salado pueden incluir: carne de res, pollo, huevo y hígado revuelto, etc...

- **ALMUERZO;** El menú deberá contemplar una variedad de sopas elaboradas (no se permite el uso de sopas instantáneas o de sobre), dos opciones de platos principales con sus respectivas guarniciones y ensaladas, además de postre y bebidas, que podrán incluir refrescos naturales preparados y/o gaseosas, todo servido en modalidad buffet.
- **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;** El menú deberá contemplar una variedad de sopas elaboradas (no se permitirá el uso de sopas instantáneas o de sobre), una opción de plato principal con sus respectivas guarniciones y ensalada, además de postre y bebidas, que podrán incluir refrescos naturales preparados y/o gaseosas, todo servido en modalidad buffet.

El adjudicatario deberá:

- Cumplir con el menú consensuado y definido por los especialistas de las estaciones.
- Cumplir con mantener un abastecimiento de víveres, verduras y frutas para cada turno, es responsabilidad del adjudicatario el de proveer los insumos faltantes antes del ingreso de camión de víveres cuando se demuestre la falta de cualquier insumo. El incumplimiento a este punto será sancionado por multas y cartas de llamadas de atención.
- El menú enviado para cada turno deberá basarse en el menú y/o listado propuesto por GTB como base (**Anexo E-5**), el cual el contratista deberá complementar con guarniciones, vegetales y otros acompañamientos.
- Además, el adjudicatario deberá ampliar el listado con otros tipos de platos, para contar con una variedad suficientemente amplia.
- Será responsabilidad del contratista coordinar de manera óptima con las estaciones la planificación del menú para desayuno, almuerzo, cena y churrasco.
- Cumplir con la elaboración de carne de pescado 3 veces en el menú en cada turno de 21x21
- Cumplir los días domingos en coordinación con los especialistas se deberá realizar un Churrasco en la cual debe contemplar mínimamente lo siguientes:
  - Carne de res con cortes de punta de S, bife de chorizo, cuadril, costillas, pollera y otros (como aclaración se establece 2 tipos de carne en cada churrasco alternando las carnes en los siguientes churrascos establecidos en el menú coordinado)
  - Carne de cerdo
  - Chorizo normal y picante, menudencias, etc... más guarniciones para acompañar el churrasco (ensaladas, yuca, choclo, arroz). Se aclara que la provisión de este ítem es tipo rodizio, es decir, los comensales podrán servirse a discreción las opciones de diferentes carnes y comensales preparados en el churrasco.
- Para el especialista asignado al turno nocturno, deberá coordinarse la elaboración y entrega de un refrigerio adecuado, el cual podrá consistir, por ejemplo, en un sándwich de pollo, carne u otra preparación similar, servido en una porción adecuada y con una presentación apropiada
- Proveer para la sala de control y comedor, agua en sifón (fría y caliente), variedad de frutas, pan y servicio de cafetería (té, café, mates, toddy, con azúcar o edulcorante, servilletas,) durante todos los días.
- Excepcionalmente se deberá preparar raciones alimenticias en base a dietas especiales para algún trabajador de GTB, que requieran por salud una alimentación diferente al del menú establecido, esto es sin un costo adicional al servicio, previa presentación de una recomendación médica, todo esto deberá ser coordinado y aprobado por la Jefatura de Operaciones.

## 6.2.2 DESCRIPCION DEL PERSONAL Y ACTIVIDADES REQUERIDAS PARA ESTACIONES

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

PERSONAL	CHIQUITOS	YACUSES
Cocinero	1	1
Ayudante de Cocina / Copero	1	1
Mucamo	1	1
Jardinero / Compostero	1	1
Ayudante de Campo	1	1

**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 y supervisor del grupo de trabajo de la estación (con experiencia mayor a 3 años en la industria petrolera)

**Ayudante de Cocina / Copero.** - 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 3 años en la industria petrolera).

GTB en coordinación con el contratista realizaran evaluaciones constantes al personal de cocina de las estaciones de Chiquitos Yacuses para ver el desempeño y calidad del servicio que brinda, esto por la gran cantidad de afluencia de personal que visita estas estaciones, en caso que GTB identifique la necesidad, el contratista deberá asignar personal adicional de apoyo en cualquier tipo de servicio.

**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 3 años en la industria petrolera).

**Ayudante 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, secundarios y auxiliares). Este personal prestará apoyo directamente a los operadores en diferentes actividades menores y medianos, usar herramientas menores y mayores, repuestos, arreglos menores y medianos de las viviendas, obras civiles (albañilería), electricidad, conocimientos básicos de mecánica, plomería, control de ingreso, salida y registros de todo personal a la estación, apoyo en sala de control, etc... Este personal estará directamente bajo las instrucciones del personal operativo de las estaciones (con experiencia mayor a 3 años en la industria petrolera).

**Jardinero / Compostero.** - Encargado del control de la generación de residuos dentro de la estación Chiquitos, 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 la estación Chiquitos 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, (con experiencia mayor a 3 años en la industria petrolera).

### **6.2.3 ALIMENTACION DEL PERSONAL ASIGNADO AL SERVICIO, EPP y BOTIQUIN**

Es obligación del proveedor del servicio asegurar la alimentación de su personal asignado a las estaciones.

El adjudicatario deberá proveer a toda su personal 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.

Se aclara que GTB no pondrá un tiempo limitado, ni cantidades de entrega obligatoria de la ropa de trabajo (EPP) para el personal de campo, sin embargo, bajo supervisión de GTB se deberá mantener, cumplir con la buena presentación de lo entregado a cada trabajador durante todo el tiempo que dure el servicio, en caso de necesitar de reemplazo el adjudicatario deberá hacerlo sin recargo al trabajador y a GTB.

El adjudicatario deberá proveer con un botiquín de medicamentos y materiales de curación para uso en primeros auxilios y tratamientos sintomatológicos básicos, (Ver Manual del contratista **(Anexo E-1)**).

### **6.2.4 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE LIMPIEZA**

Comprende la limpieza con desinfectante del comedor, oficinas, todos los pasillos, dormitorios, mobiliario, baños, almacenes, talleres y demás salas del edificio de operaciones y sala de 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, snack, ambientadores para la sala de control y dormitorios de los especialistas.

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

Provisión de jabón de cuerpo, papel higiénico, bolsas para los basureros, bolsas para disposición final de basura de acuerdo a color que deberán ser entregados a todo personal que se encuentra alojado en la estación.

El listado de productos de limpieza requeridos para este servicio, están descritos en el **(Anexo E-3)**.



#### **6.2.5 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE JARDINERIA**

El adjudicatario deberá mantener, limpiar las áreas verdes y realizar mejoras de los jardines de las estaciones con el fin de conservarlas en estado adecuado y en óptima presentación

Para esta actividad GTB será la encargada de proveer los insumos, equipamiento y herramientas necesarios para cumplir con el requerimiento.

La provisión de combustible para los equipos de desbrozadoras y otros estará a cargo de GTB, para lo cual el consumo del combustible deberá ser debidamente coordinado y registrado en coordinación con el especialista encargado de cada estación.

#### **6.2.6 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE GESTION DE RESIDUOS PARA LAS ESTACIONES DE CHIQUITOS Y YACUSES**

Se deberá tomar en cuenta las siguientes consideraciones para efectuar esta actividad según el **(Anexo E-1)**, *procedimiento GPS.016 (Gestión de Residuos Sólidos)*

Recolección, clasificación y cuantificación 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.

Manejo de cámaras de compostaje para almacenamiento y tratamiento de residuos biodegradables de acuerdo a procedimientos de GTB en las estaciones de Río Grande y Mutun.

El personal asignado a esta actividad deberá contar con el EPP (Equipo de protección personal) adecuado el cual será proporcionado por GTB al igual que las herramientas y capacitación necesarias para el cumplimiento de este trabajo.

#### **6.2.7 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE LAVANDERIA Y MANTENIMIENTO**

Comprende el lavado, planchado de toda prenda de vestir de cada persona, así como ropa de cama (sábanas, colchas, edredones, cubiertas, etc.) que haga uso el personal que pernocte en las estaciones de Chiquitos y Yacuses.

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 estas estaciones.

Para cumplir con este punto el adjudicatario deberá proveer todo el material y/o insumo requerido y tener a disposición los siguientes equipos mínimamente:

2 Lavadoras y 2 Secadoras con un voltaje de 220V y 60 Hz por cada estación (Chiquitos y Yacuses). Aclarar que los equipos deberán tener una buena capacidad de trabajo.

El adjudicatario deberá considerar en su propuesta ejecutar un plan de mantenimiento de forma trimestral para las estaciones mencionadas de los equipos de línea blanca de GTB y propios bajo su cuenta y riesgo propios.

En caso de detectar un equipo en falla el adjudicatario tiene la obligación de informar a la Jefatura de Operaciones, coordinar y realizar el reemplazo en un plazo no mayor a 48 horas. Se deja debidamente aclarado que los equipos propios de GTB pueden ser retirados en cualquier momento y que el hecho de que puedan ser utilizados por el adjudicatario, no implica que sea obligación de GTB el mantenerlos o reponerlos



### 6.2.8 TRANSPORTE DE PROVISIÓN DE VÍVERES

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 cronograma de suministros de víveres a la Jefatura para las estaciones indicadas.

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 (Kaa Iya, DDV y plan de viaje) necesarios para el ingreso de los camiones, debiendo solicitar un juego de llaves del DDV a través de la Dirección de GSSMS & RSE de GTB.

## 7 REQUISITOS DEL PERSONAL ASIGNADO A LOS SERVICIOS

- Para las estaciones indicadas, GTB asignará un ambiente para hospedaje del personal del contratista que cumpla funciones para el servicio.
- El adjudicatario deberá asignar un punto focal o encargado específico que actúe como enlace directo con GTB para la gestión, seguimiento y coordinación del servicio.
- Queda completamente prohibido la comunicación directa entre el contratista y las estaciones.
- El personal asignado al servicio, deberá demostrar durante su permanencia en la estación, un estado saludable e higiene personal, cabello recortado, uñas limpias y recortadas (en general se solicita que todo el personal tenga buenas prácticas de higiene).

## 8 LOS PROPONENTES DEBERAN CONSIDERAR EN SU PROPUESTA ECONOMICA LOS SIGUIENTE:

GTB reconocerá a favor del adjudicatario un número fijo, mínimo, **mensual** y diferenciado de raciones conforme a los siguientes datos

**Desayuno:** 250 (Doscientos Cincuenta)

**Almuerzo:** 240 (Doscientos Cuarenta)

**Siesta:** 140 (Ciento Cuarenta)

**Cena:** 235 (Doscientos Treinta y Cinco)

Estas raciones y/o consumos están requeridas para el personal Operativo, mantenimiento, SSMS, proyectos y cualquier otro personal que GTB incluya en la estación.

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

tabla de precios unitarios para cada comida en fijos y extras en la planilla económica del **(Anexo E-6)**.

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

Si el consumo es mayor a las raciones fijas, GTB cancelará el total de las raciones consumidas adicionales en las estaciones de Chiquitos y Yacuses incluyendo las raciones fijas, para este fin GTB tiene planificado un extra de la siguiente manera:

**Desayuno:** 20 (Veinte)

**Almuerzo:** 30 (Treinta)

**Siesta:** 10 (Diez)

**Cena:** 35 (Treinta y Cinco)

## 9 PRESENTACION DE PROPUESTAS

Las empresas proponentes deberán presentar en su propuesta técnica lo siguientes puntos documentados:

- Hoja de vida del propietario o supervisor designado para el servicio
- Copia del Registro Obligatorio de Empleador de la empresa.
- Certificado de afiliación a la Gestora Publica actualizado de la empresa
- Certificado de afiliación a una Caja de Salud actualizada
- Presentación de propuesta técnica acorde a los términos de referencia.
- Política y un programa de control de alcohol y drogas para los trabajadores
- Higiene personal y buenas prácticas de higiene
- Procedimiento de preparación y elaboración segura de los alimentos
- Limpieza y desinfección de utensilios
- Limpieza y desinfección de equipos.
- Limpieza y desinfección de bebederos
- Manejo de residuos, mantenimiento de áreas verdes
- Planilla para el control diario del servicio

## 10 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 **(Anexo E-7)**.

## 11 INICIO DEL SERVICIO

Previo al inicio del servicio, la empresa adjudicada deberá presentar a GTB la documentación conforme al manual del contratista (Carpeta de inicio aprobada por GTB)

- Certificados de vacunación según el detalle descrito en el Manual del Contratista
- Certificado de afiliación a la empresa de Seguro Social
- Certificado de capacitación Manejo de residuos sólidos
- 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).

## **12 RECOMENDACIONES GENERALES**

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.

El adjudicatario deberá, elaborar la planilla resumen de consumo, planilla de consumo por persona, planilla de asistencia de personal contratista de en forma mensual (estos documentos forman parte de la pre-factura).

Es responsabilidad del adjudicatario presentar la siguiente documentación, su pre-factura antes del 10 del mes siguiente, la cual deberá estar con los siguientes respaldos:

- Planilla de resumen de consumo del servicio (consolidado y mensual)
- Planilla de consumo por mes y por estación (comensales y mensual)
- Planilla de consumo por persona firmado (original y mensual)
- Planilla de pago de los aportes mensuales a la AFP (de forma trimestral).
- Planilla de pago a la caja de salud (de forma trimestral).
- Planilla de pagos mensual de los trabajadores involucrados en el servicio ((de forma trimestral).