

CIRCULAR N° 2

LICITACIÓN PÚBLICA No. 5000002721

**“ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y SERVICIOS GENERALES
EN LAS ESTACIONES DE CABEZAS Y TATARENDA DE
YPFB TRANSPORTE S.A.”**

A todas las Empresas interesadas:

En atención a consultas realizadas e iniciativa propia de YPFB TRANSPORTE S.A. y de acuerdo a lo estipulado en el DBC, Numeral 4. ACLARACIONES Y ENMIENDAS AL DOCUMENTO BASE DE CONTRATACIÓN (DBC) aclaramos lo siguiente:

1. Los documentos de **GSSMS** y el **Anexo E-8**:

De Anexo E-8:

Piden Procedimiento o Manual de inocuidad más respaldos de un líder de inocuidad alimentaria los que son requisitos de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (ISO 22000) lo que pocas empresas de catering en el país cuentan. Las empresas que no están certificadas en ISO 22000 y son empresas de catering cuentan con Manual en el que se incluye BPH (Buenas prácticas de Higiene) y BPM (Buenas Practicas de Manipulación) que es mandatorio. Esto es excluyente? si es así solo pocas empresas en su mayoría grandes podrán participar.

R. En los TDR se solicita un manual de inocuidad alimentaria pero no se solicita certificación en la Norma ISO 22000. En caso de presentar manual de BPH y/o BPM será evaluado como cumplimiento del requisito. Respecto al Líder en inocuidad alimentaria, la persona propuesta deberá presentar respaldos de formación y conocimientos en inocuidad alimentaria o BPM o BPH.

2. De TDR, Alimentación:

En Desayuno: ¿los ítems mencionados son obligatorios o son opcionales? ¿La opción del saladito es solo para 1 tipo?

R. Los insumos mencionados deben estar a disposición de los comensales para elección.

3. En Almuerzo: no menciona la cantidad de guarniciones, confirmar que la cantidad de ensalada, postre y bebida es 1.

R: Las guarniciones y ensaladas deberán ser acorde con el menú elaborado para acompañar el plato principal.

4. Postre y bebida es sólo una opción. Te de siesta: ¿es también bufet?

R: No es bufet, es una sola opción de las detalladas como sugerencia en los TDR.

5. Cena: confirmar que la cantidad de ensalada, postre y bebida es 1.

R: Similar a la respuesta de la opción de almuerzo.

6. ¿Con quién se coordinará el menú? ¿Las raciones de dietas especiales con quien serán coordinadas?

R: EL menú se coordina con el operador. Las dietas especiales se coordinan con el operador y con autorización del Coordinador de Salud Ocupacional de YPFB TR.

7. Servicio de limpieza:

¿Que abarca el mantenimiento de “todos los ambientes interiores y exteriores”?

R: Ambientes interiores como sala de control, comedor, dormitorios, etc. Ambientes exteriores de los sitios mencionados.

8. ¿La “desinfección interna y externa” se refiere a limpieza o fumigación?

R: Limpieza y desinfección con productos para este fin, como detergentes, lavandina u otros que aseguren una buena limpieza.

9. ¿La “provisión de insumos necesarios” incluye los dispensadores de jabón y papel o los provee el cliente?

R: Deben ser dotados por la empresa adjudicataria.

10. Servicios Generales:

La “limpieza de canaletas” requiere Permiso de trabajo en alturas: ¿empresa que puede proveer el curso?

R: Requiere permiso de trabajo en altura coordinado con el operador de la estación.

¿Qué incluye “Otros servicios básicos”?

R: Servicios básicos que estén al alcance de la empresa adjudicataria y que sea requerido por el operador.

11. “Mantener un registro de ingreso y salida de vehículos de la estación” incluye servicio de vigilancia?

R: Sólo registro de ingreso y salida de vehículos a la estación, NO servicio de vigilancia.

12. La cantidad de EPP de la TABLA 1 no coincide con la mencionada en RC01R14. ¿Lo mencionado en el RC05R04 es adicional para cada trabajador?

R: Se debe considerar lo mencionado en la Tabla 1 que es específica para el servicio requerido. Lo mencionado en el RC01R14 es referencial.

13. Lo detallado en el RC05R04, los insumos son de acuerdo a la cantidad de personas que se tenga en la estación y las pruebas son individuales para cada trabajador de la empresa adjudicataria.

Materiales e insumos:

No indica dispensadores de papel toalla ni papel higiénico.

R: Si no se cuenta con estos insumos la empresa adjudicataria deberá proveerlos. Esto tiene que verificarse en la visita a la estación.

14. Indica shampoo SEDAL en dispensadores: ¿de pared o hablamos de botes de ...ml?

R: Es shampoo en dispensadores de pared. En caso que el adjudicatario decida proveerlos en dispensadores individuales puede hacerlo de acuerdo a su criterio.

15. No indica si el agua de la red interna puede usarse para cocinar y lavar verduras.

R: El agua de red interna no es potable. Para cocinar se debe utilizar agua de sifón. Las verduras deben ser lavadas y desinfectadas de acuerdo a protocolos de BPM.

16. ¿No indica el material del menaje y utensilios, o lo dejan a elección de la empresa de Catering?

R: Se deja a elección del adjudicatario para brindar un servicio eficiente. Se debe verificar en la visita a la estación.

17. No indica los requisitos del vehículo para el transporte de víveres.

R: No se solicita vehículo exclusivo para transporte de víveres. Se debe asegurar mantener la correcta cadena de frío, según corresponda si son insumos refrigerados o congelados, y asegurar las condiciones de higiene de los productos a proveer.

REQUISITOS DE GESTION, SALUD, SEGURIDAD, MEDIO AMBIENTE Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

18. Indica Supervisor SSMS con curso de SSMS-40 aprobado y que cumpla RM 595/16: es obligatorio para catering?

R: No es obligatorio para el servicio de catering.

19. ¿En el caso de que deban realizarse actividades críticas (servicios generales) cuales son los instructores aprobados por YPFB TR?

R: Los servicios generales son actividades cotidianas y rutinarias propias de las estaciones. En caso de actividades críticas y/o especializadas su ejecución será de responsabilidad de la parte operativa.

20. Indica que la cocina y dependencias deben ser fumigadas: ¿frecuencia? ¿Quién realiza?

R: La empresa adjudicataria sólo es responsable de fumigaciones periódicas con productos de uso doméstico inocuos para la salud. La fumigación industrial está a cargo de una empresa especializada bajo responsabilidad de YPFB TR.

21. ¿Los extintores que corresponden a cocina son provistos por el catering? ¿El botiquín y la manta ignífuga?

R: Los extintores son provistos por YPFB TR. El botiquín de primeros auxilios y manta ignífuga debe ser provistos por el adjudicatario de acuerdo al Anexo 7 del PS 023.

22. ¿Cuál es la certificación mínima que exige YPFB TR para el personal de catering para inocuidad? ¿Tienen un proveedor autorizado o lo puede realizar el líder designado de inocuidad?

R: La capacitación al personal puede ser realizada por el Líder en Inocuidad Alimentaria.

23. ¿Las linternas portátiles de emergencia y señalización al área de trabajo del catering son provistas por el cliente?

R: Debe ser provista por el adjudicatario.

24. ¿Para las capacitaciones de inicio obligatorias (manejo de extintores y primeros auxilios) cuales son los proveedores autorizados por YPFB TR? ¿El resto puede ser realizado por personal interno?

R: El curso de primeros auxilios debe ser provisto por un profesional médico o persona con competencia como instructor en primeros auxilios.

25. El curso de manejo de extintores puede ser dictado por personal interno si tiene la competencia para dictar este tipo de cursos o por una institución acreditada para este fin.

R: Tal como lo indica el RC Seguridad para Contratistas, el curso de Uso de Extintores debe ser dictado por una institución acreditada o por un Instructor, para acreditar un instructor de Uso de Extintores deberán enviar el CV a Alexander Machuca y/o Ronald Reyes para su evaluación y validación.

- ✓ Todo el personal que realice actividades para YPFB TR debe tener los 4 cursos básicos requeridos (Equipos de protección personal, Comunicación de peligros, Uso de extintores, Primeros Auxilios). Adicionalmente debe disponer de los cursos/ capacitaciones en función del tipo de actividades a ejecutar y los conductores deben disponer del curso de Conducción Defensiva basada en la metodología YPFB TR o similar. El curso de primeros auxilios debe ser dictado mínimamente por un médico o institución acreditada por YPFB TR. El curso de uso de extintores debe contar necesariamente con una práctica de utilización de equipos y debe ser dictado mínimamente por Instructor o institución acreditada por YPFB TR.

26. ¿Cuáles son sus proveedores autorizados para capacitación de Conducción defensiva y 4x4?

R: El anexo #3 del PS.050 Conducción Vehicular está el listado de todos los Facilitadores e Instructores de Conducción Defensiva y Conducción Todo Terreno habilitados por YPFB Transporte S.A. Se adjunta el documento a la circular.

27. ¿Sus proveedores autorizados para el monitoreo satelital de vehículos?

R: No se exige rastreo satelital del vehículo.

REQUISITOS DE SALUD EN EL TRABAJO PARA CONTRATISTAS

28. Es posible acceder al PS.030 Inocuidad alimentaria para ver qué requisitos nos exigirán?

R: Se adjunta a la presente circular.

29. No indica si el agua de la red se puede usar para cocinar y lavar vajilla.

R: El agua de red NO es potable y no debe utilizarse para cocinar, para ello se debe utilizar agua de sifón.

30. El agua de red puede utilizarse para lavado de vajillas y menaje. ¿Los análisis de agua semestrales de cocina serán por cuenta del catering?

R: El análisis de calidad de agua está a cargo de YPFB TR.

31. ¿El personal de "Servicios Generales" realizará las tareas de fumigación? No lo indica en el TDR.

R: La fumigación que debe hacerse es sólo con uso de insecticidas de uso doméstico y si es necesario. Los trabajos de fumigación de todos los ambientes están a cargo de YPFB TR.

32. ¿El monitoreo de higiene ocupacional del área correspondiente al catering será a cuenta el catering?

R: El servicio de higiene ocupacional está a cargo de YPFB TR, no aplica para el servicio de catering.

REQUISITOS DE PROTECCION AMBIENTAL PARA CONTRATISTAS

33. ¿Los vehículos del catering contarán con emisión de gases de combustión y ruido? cuales son las empresas autorizadas por Uds.?

R: Al no solicitarse habilitación de vehículos, este requisito no aplica para empresas de catering.

34. Es posible acceder al ps.040 Gerenciamiento de riesgos y oportunidades?

R: Solicitar el documento al Analista de Contrataciones a cargo del proceso.

REQUISITOS DE BIOSEGURIDAD

35. ¿El EPP mencionado es adicional? ¿Para cada trabajador?

R: El EPP que debe proveer el adjudicatario a su personal contempla barbijo, alcohol gel, alcohol 70%. El EPP en caso de sospechoso debe ser provisto por el adjudicatario para uso de su personal en caso de ser necesario.

36. De acuerdo al punto N°9 del TDR, donde indica que el transporte de insumos es responsabilidad del proveedor, en el punto 12 del TDR entre los documentos para presentar las prefecturas se debe presentar la PLANILLA DE INGRESO DE VEHICULOS

Estación:			Contratista:					Mes y Año:
Día	PLACA	TIPO DE VEHÍCULO	VEHÍCULO APROBADO (SI/NO)	PLAN DE VIAJE (SI/NO)	NOMBRE DEL CONDUCTOR	CONDUCTOR CERTIFICADO (SI/NO)	MOTIVO DE INGRESO	CLAVE DE ACCESO DE RASTREO SATELITAL
1								
2								
3								

¿La columna 4 (Vehículo aprobado) y columna 9 (clave de acceso) no correspondería para este contrato, favor confirmar?

R: En las columnas 4 y 9 se debe colocar N/A

37. ¿La movilización del personal también será responsabilidad del adjudicatario, lo que entendemos que no se requerirá vehículos aprobados?

R: No se requiere habilitación de vehículo para transporte de personal ni para abastecimiento de insumos.

38. De acuerdo al punto N° 3 del TDR:

Alimentación. - **Proveer a todos los trabajadores de YPFB TRANSPORTE S.A. y visitas autorizadas (aprobadas por el jefe operativo)**, bajo la modalidad de bufet; el desayuno, almuerzo, té siesta y cena, durante todos los días que dure el contrato.

¿Se dará a conocer al catering el número de visitas y la respectiva aprobación anticipadamente, para brindar el servicio?

R: El jefe operativo y/u operador de estación comunicará cuando se tenga visitas en las estaciones para que se tome en cuenta el abastecimiento, cuando la cantidad de visitas pueda alterar el abastecimiento de insumos.

El adjudicatario deberá: Cumplir con el menú definido y coordinado con los operadores

39. ¿Las visitas que se encuentran en estación deberán abocarse al menú establecido por los operadores para el servicio de desayuno, almuerzo, te y cena?

R: Las visitas se sirven el menú ya establecido.

40. Referente al servicio de desayuno, se deberá elaborar 3 opciones diferentes de acuerdo con el pedido de cada operador, o se fijará solo 1 de acuerdo con lo que se defina en el menú.

R: Se prepara una sola opción de saladito de acuerdo al menú establecido.

41. Limpieza

El adjudicatario deberá:

Mantener limpio y/o desinfectado todos los ambientes interiores y exteriores de la estación, la frecuencia de limpieza debe asegurar la calidad del servicio.

¿Aplica la limpieza de talleres y área micro turbinas?

R: La limpieza aplica a todas las áreas de la estación. En este caso se debe asegurar el uso del EPP adecuado.

42. Servicios Generales.

Otros servicios básicos en general que sean requeridos en la estación y área de influencia.

¿A qué tipos de trabajo hace referencia SERVICIO BASICOS?

R: Son trabajos menores rutinarios que se requieran en la estación. En caso de ser trabajos más específicos o especializados los operadores harán las gestiones necesarias

43. ¿El personal que realice el servicio deberá contar con algún nivel de estudio?, Ej.: deberá tener conocimiento en el uso de equipos de computación obligatoriamente?

R: No es requerido.

44. De acuerdo al punto N°4 del TDR PLAZO

El adjudicatario deberá prestar el servicio durante 16 de meses, a partir de la fecha descrita en la orden de proceder.

Para Buena Vista y Chillijchi el personal del adjudicatario deberá tener turnos de trabajo 20/10 (que representa 20 días de trabajo y 10 de descanso), lo que significa que por dos días de trabajos se descansa uno, se aclara que diariamente deberán trabajar 12 horas y/o a requerimiento del operador según lo que se necesite.

¿Dentro de los 10 días de descanso se encuentran los días de ingreso y salida de estación?, ¿permaneciendo 20 días efectivos en la estación?

R: Se debe tomar en cuenta 20 días efectivos en estación. El contratista debe definir el rol de turnos de su personal con régimen 20 x 10

45. Los insumos deberán ingresar a la estación cada 10 día (por la coyuntura del momento según YPFB Transporte S.A. lo autorice). En caso de existir alguna situación en la cual se debe aumentar la frecuencia (hacer viajes extras) esto deberá hacerse sin costo adicional alguno para YPFB TRANSPORTE S.A.

¿En el caso de que se deba abastecer por insumos faltantes en las estaciones, podrán realizarse compras de productos perecederos en los mercados de las comunidades cercanas?

R: Siempre y cuando se cumpla con las medidas de higiene e inocuidad de los alimentos es permitido.

46. De acuerdo al punto N°6 PERSONAL ASIGNADO

El personal asignado deberá contar con:

- Sólo para el personal que prepara, manipula y/o sirve alimentos, carnet sanitario vigente (Emitido por la Autoridad Competente Departamental de Salud).
- Afiliación a Seguro de caja de salud (emitido en el lugar de residencia del trabajador).
- Afiliación y Aportes mensuales vigentes a la AFP.
- Contrato laboral (visado por el Ministerio de Trabajo, con carácter indefinido y/o a conclusión de proyecto, especificando el cargo y salario).

- Esquema de vacunas (Fiebre amarilla, tétanos, fiebre tifoidea, hepatitis A, Influenza y COVID 19).
¿El personal de catering deberá contar con el formulario de aptitud para el trabajo, APT?

R: Sólo se requiere carnet sanitario para el personal que manipule, prepara y sirve alimentos. No se requiere el Formulario FS 100.

47. YPFB TRANSPORTE S.A., 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, el cual evaluará en base a incumplimientos del servicio o de las normativas de YPFB TRANSPORTE S.A., si la solicitud es aprobada por el jefe operativo, este solicitará al fiscal del contrato que notifique al adjudicatario realizar el cambio de dicho personal, lo cual deberá hacerse efectivo dentro de las 48 horas y sin costo alguno para YPFB TRANSPORTE S.A.

¿El contratista podrá realizar la rotación del personal, de acuerdo con la necesidad que se tenga, previo aviso a los encargados de estación?

R: EL contratista gestiona la permanencia o rotación del personal, previa información al fiscal y/o gerente del contrato.

48. En el caso de que el trabajador del adjudicatario tenga que retirarse de la estación por emergencia, este deberá ser reemplazado como máximo dentro de las 72 horas.

¿Que se considera como caso de emergencia?

R: Motivo de salida del personal por fuerza mayor.

49. El adjudicatario deberá proporcionar EPP al inicio del servicio, con reposición anual y cuando sea necesario o requerido por los supervisores del sitio, bajo el siguiente detalle:

¿Las botas de agua y zapatos cerrados deben tener la punta de acero?

R: Las botas y/o zapatos deben ser de seguridad, así como las botas de agua.

50. El adjudicatario deberá dar prioridad a la contratación de su personal a habitantes del lugar.
Cuántas personas de la comunidad, en %, se debe contratar?

R: No se especifica una cantidad de personas a contratar.