

	MATRIZ DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y PERSONAL DE APOYO EN ESTACION "OCONI"
---	---

Criterio de Evaluación: Cumple / No Cumple

Items	Descripción / Detalle	Puntos de Referencia del TDR	Documento de verificación de cumplimiento	<Propuesta 1> <Cumple/No cumple>	<Propuesta 2> <Cumple/No cumple>
1.	Hojas de Vida				
1.1.	Empresa proponente				
1.1.1.	Experiencia en el rubro de alimentación con antigüedad mínima de 1 año. (Contratos anteriores)	1	Contratos anteriores		
1.2.	Cocinero y Coperero				
1.2.1.	Hoja de Vida del Cocinero(a) y coperero (a) designado para el servicio, con una experiencia de por lo menos un año	5	Hojas de vida		
2.	Servicio de Alimentación				
2.1.	Menú modelo semanal de desayuno, almuerzo, te siesta, cena	3	Presentación Menú modelo semanal con las características y productos del punto 3.1 de TDR		
2.2.	Modalidad de bufet desayuno, almuerzo, té siesta y cena	3			
2.3.	<ul style="list-style-type: none"> • 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, 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 de res, pollo, huevo, hígado, revueltos, etc. 	3			
2.4.	<ul style="list-style-type: none"> • Almuerzo: Contempla una variedad de sopa elaborada (no se permite de sobre) y un segundo con sus guarniciones, variedad de ensaladas, postre refrescos naturales elaborados y/o gaseosas. Una vez a la semana se debe proveer de carne de res de primera y embutidos para la parrilla como almuerzo. 	3			
2.5.	<ul style="list-style-type: none"> • Te siesta: Repostería elaborada (horneados, tortas, sándwich, pizzas, empanadas de carne de res, pollo, queso, etc.), bebidas (jugos de fruta, zumos, batidos, te, café, mate, etc.). 	3			
2.6.	<ul style="list-style-type: none"> • Cena: Contempla una variedad de sopa elaborada (no se permite de sobre) y un segundo con sus guarniciones y variedad de ensaladas, postre, refrescos naturales elaborados y/o gaseosas. 	3			
2.7.	Raciones alimenticias en base a dietas especiales	3			
3.	Servicios de limpieza				
3.1.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener limpios y desinfectados todos los ambientes interiores y exteriores de la estación, la frecuencia de limpieza debe asegurar la calidad del servicio. • Lavar y planchar la ropa de los trabajadores de YPFB TR, y visitas autorizadas, incluyendo toda la ropa de cama y baño. • Cambiar sábanas y toallas limpias a los dormitorios minimamente dos veces a la semana y al cambio de personal transeúnte • Proveer los insumos necesarios (según el ítem de Materiales e Insumos) para limpieza de ambientes e higiene personal, incluyendo el papel higiénico para todos los baños. 	3	Propuesta de limpieza con las características, materiales y productos del punto 3.2 de TDR		
4.	Servicios de personal de apoyo				
4.1.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento de áreas verdes, jardines, podado de árboles de todo el predio de la estación y del anillo de seguridad alrededor de la estación. Además, del desbroce de los corralitos del DDV en el área de influencia de la estación. • Limpieza de canales pluviales, canaletas y en forma semanal las cámaras desgrasadoras. • Recolección, clasificación y almacenaje temporal de residuos generados en los predios (incluye la provisión de saquillos, bolsas y recipientes de residuos). • Apoyo a los operadores, cuando sea requerido por estos, en tareas como ser: <ul style="list-style-type: none"> o Traslado del turril de aceite, fumigación, trabajos menores de obras civiles (albañilería, pintado, etc.), plomería, iluminación, apoyo a mantenimiento mecánico y otras actividades que sean planificadas y supervisadas por el operador dentro y fuera de la estación. o Registro de ingreso, salida de vehículos y de personal, cuando sea requerido. o Rondas de inspección de los predios de la estación. 	3	Propuesta de trabajo con las características, materiales y productos del punto 3.3 de TDR		
5.	Plazo				
5.1.	12 meses de contrato	4	Descripción en la Propuesta		
5.2.	Turno de trabajo 20 /10	10	Descripción en la Propuesta		
6.	Personal asignado en cada sitio operativo				
6.1.	Un Cocinero (a) Un Coperero (a) Una persona para Servicio de Limpieza Dos personas para Servicio Personal de Apoyo	5	Detalle de personal propuesto		
6.2.	Provisión de la dotación de EPP de acuerdo al TDR	5	En la propuesta Compromiso de entrega de EPP de acuerdo a Tabla 1		
7.	Materiales e insumos				
7.1.	Detalle de la dotación de materiales e insumos de acuerdo al TDR	6	Detalle de dotación en la propuesta		
8.	Utensilios, Equipos y Maquinarias				
8.1.	Detalle de los utensilios, equipos y maquinarias descritos en el TDR	7	Detalle de dotación en la propuesta		
9.	Condiciones de Transporte y Almacenamiento de alimentos				
9.1.	Indicar las condiciones de transporte y almacenamiento de alimentos descrito en el TDR	8	En la propuesta Compromiso de cumplimiento de condiciones		
10.	Condiciones de Transporte de Personal				
10.1.	Presentar plan de movilización de su personal	9	Plan de movilización		