

TÉRMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y PERSONAL DE APOYO EN ESTACION ENTRE RIOS POLIDUCTO, SERVICIO DE LIMPIEZA Y PERSONAL DE APOYO EN ESTACIONES ENTRE RIOS GAS Y VILLAMONTES POLIDUCTO

1 INTRODUCCIÓN

YPFB TRANSPORTE S.A. (en adelante YPFB TR), requiere contratar a una empresa legalmente constituida en el rubro de servicios de alimentación, limpieza y personal de apoyo que tenga experiencia en el rubro, con una antigüedad no menor a un (1) año. Para certificar la experiencia deberán acreditar contratos o servicios prestados firmados.

En este sentido, el presente documento detalla los términos técnicos que deben ser considerados por las empresas proponentes para la presentación de su propuesta.

2 OBJETIVO

Contar con los Servicios de Alimentación, Limpieza y Personal Apoyo en YPFB TR durante 16 meses.

- Entre Ríos Poliductos (Alimentación del personal, limpieza general de los ambientes y personal de apoyo).
- Entre Ríos Gas (Limpieza general de los ambientes y personal de apoyo).
- Villamontes Poliductos (Limpieza general de los ambientes y personal de apoyo).

3 ALCANCE

La empresa que se adjudique deberá asegurar el cumplimiento de los siguientes servicios:

3.1 Servicio de Alimentación

Proveer a todos los trabajadores de YPFB TR y visitas autorizadas (por el jefe operativo), bajo la modalidad de bufet, el desayuno, almuerzo, té siesta y cena, durante todos los días que dure el contrato.

- **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 frescos, queso, mantequilla, mermelada, miel de abeja, mortadela, jamón, pate u otros embutidos. En esta ración alimenticia, se debe dar la opción de saladito con sus acompañamientos, entre estos pueden ser: carne res, pollo, huevo hígado revueltos, etc.
- **Almuerzo:** Contempla una variedad de sopas elaboradas (no se permiten de sobres), una variedad de segundos con sus guarniciones, variedad de ensaladas, postres y bebidas (refrescos naturales elaborados y/o gaseosas). La provisión de carnes debe cumplir con la cadena de frio correspondiente y mantenerse fresca.
- **Te siesta:** Repostería (horneados, tortas, tostadas, sándwich, pizzas, empanadas de carne de res, pollo, queso), variedad de bebidas (jugos de fruta, zumos, batidos, café, té, mates, leche, etc.).
- **Cena,** contempla una variedad de sopas elaboradas (no se permiten de sobres), una variedad de segundo con sus guarniciones, variedad de ensaladas, postres y bebidas (refrescos naturales elaborados y/o gaseosas).

El adjudicatario deberá:

- Cumplir con el menú aprobado por los operadores del turno de la estación (este podrá ser modificado previa aprobación de los operadores del turno), es decir, la aprobación del mismo podrá efectuarse con anticipación antes de ingresar al turno para que la contratista prevea el abastecimiento de insumos o hasta un máximo de tres días posteriores al ingreso del nuevo turno.
- Proveer de manera ininterrumpida para la sala de control y comedor, de refrescos naturales, agua en sifón (fría y caliente), gaseosas, agua embotellada, 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 YPFB TR y visitas autorizadas, que requieran por salud una alimentación diferente al menú establecido, esto sin costos adicionales al servicio prestado.

Cabe resaltar, que la estación de Entre Ríos Poliducto y la Estación Entre Ríos Gas, no cuentan con instalaciones para la preparación adecuada de los alimentos, por lo cual el proveedor deberá preparar los alimentos en la población de Entre Ríos (fuera de las instalaciones), y llevar los mismo todos los días tanto a Estación Entre Ríos Poliducto como a Estación Entre Ríos Gas, en función a la coordinación con los operadores de turno, en ambos lados debe existir la atención respectiva, tanto en el comedor como en la sala de control.

3.2 Servicio de 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.
- Lavar y planchar la ropa de los trabajadores de YPFB TR y visitas autorizadas, incluyendo toda la ropa de cama y baño.
- Entregar sábanas y toallas limpias a los dormitorios mínimamente dos veces a la semana, así como también al personal que se encuentren como visitas e itinerantes.
- Proveer de los insumos necesarios para limpieza de ambientes e higiene personal, incluyendo el papel higiénico para todos los baños.

3.3 Personal de apovo.

El adjudicatario deberá:

- Efectuar el mantenimiento de todas las áreas verdes y jardines de las instalaciones, incluidas el anillo de seguridad u área perimetral y otras áreas de influencia de la estación, como ser los corralitos del DDV, etc.
- Mantenimiento de jardines y áreas verdes de la estación.
- Limpieza de canales pluviales, canaletas, cámaras desgrasadoras, etc.
- Recolección, clasificación y almacenaje temporal de residuos generados en los predios. (incluye la provisión de saquillos, bolsas y recipientes para el acopio de residuos)
- Es responsabilidad del adjudicatario llevar el control del crecimiento de la maleza con la finalidad de que esta no exceda a la capacidad de las personas asignadas, de lo contrario deberá proveer más personal, insumos y equipos necesarios hasta controlar la situación, sin costo adicional para YPFB TR.
- Apoyo a los operadores, cuando sea requerido por estos, en tareas como ser:

- Traslado de turriles de aceites, fumigación de ambientes (cuando no exista contrato con empresa asignada para esta tarea), trabajos menores de obras civiles (albañilería, pintado, etc.), plomería, mantenimiento básico mecánico, electricidad básica e iluminación.
 - Registro de ingreso y salida de vehículos y del personal (para Estación Entre Ríos Gas y cuando sea requerido en Estación Entre Ríos Poliducto)
 - Rondas de inspección y/o vigilancia en los predios de la estación.
- El adjudicatario deberá designar un responsable o encargado para la coordinación de actividades en los sitios de trabajo y llevar la respectiva documentación al día tanto del personal, requisitos de los contratistas exigidos por YPFB TR y las prefacturas de los servicios prestados.

Transporte de alimentos a Estación Entre Ríos Poliducto (Sector Castellón) y Estación Entre Ríos Gas (Sector Pajonal)

El adjudicatario deberá:

- Proporcionar de forma permanente el transporte de los desayunos, almuerzos, té siesta y cenas para el personal de turno que se encuentra en la Estación Entre Ríos Poliducto. (Sector Castellón)
- Proporcionar de forma permanente el transporte de un desayuno, almuerzo, té siesta y cena para el personal en descanso de su turno que se encuentra pernoctando en la Estación Entre Ríos Gas (Sector Pajonal)
- A requerimiento del personal de YPFB TR se deberá proveer e incrementar la cantidad desayunos, almuerzos, té siesta y cenas para el personal que por motivos de trabajo (sean estas visitas e itinerantes) realicen actividades en Estación Entre Ríos Poliducto o en la Estación Entre Ríos Gas GVT (Pajonal)
- Cumplir con los requisitos y normativas exigidas por YPFB TR para el correcto traslado de los alimentos con la finalidad de que estos lleguen a destino en buen estado y garanticen la calidad del servicio.

4 PLAZO

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

El personal del adjudicatario deberá cubrir los turnos de manera ininterrumpida, el pago por horas extras, horarios nocturnos y/o días trabajados en fines de semana o días feriados estará por cuenta del adjudicatario, YPFB TR no reconocerá ningún pago adicional relacionado a lo antes mencionado, se aclara que diariamente deberán trabajar 12 horas y/o de manera excepcional se incrementará por requerimiento del operador previa autorización.

Los insumos deberán ingresar a la estación en el tiempo que se considere prudente, garantizando la continuidad del servicio y la calidad del mismo. En caso de existir alguna situación en la cual se deba aumentar la frecuencia (hacer viajes extras o adicionales) esto deberá hacerse sin costo adicional alguno para YPFB TR.

Es responsabilidad del adjudicatario mantener de forma permanente un stock mínimo de insumos, incluidos un stock de seguridad (para cuando se incremente el pedido por bloqueos, derrumbes, incremento de raciones por afluencia de visitas e itinerantes no programados y otros) que imposibiliten la provisión normal de insumos y garanticen la calidad del servicio.

Ubicación

Los sitios se encuentran aproximadamente en las siguientes coordenadas:

- Estación Entre Ríos Gas: 21° 28' 45" S / 64° 10' 7.51" O
- Estación Entre Ríos Poliductos: 21° 29' 88" S / 64° 11' 28" O
- Estación Villamontes Poliductos: 21° 16' 4,91" S / 63° 27' 4,74" O

5 PERSONAL ASIGNADO

El adjudicatario deberá asegurar la presencia en la estación, del siguiente personal mínimamente en forma permanente (todos los días que dure el servicio):

- **Estación Entre Ríos Gas**
 - Una persona de limpieza (1 turno día)
 - Dos personas de apoyo (1 turno día / 1 turno noche)
- **Entre Ríos Poliductos**
 - Un cocinero (a) y un copero (a) (los 2 en turno día)
 - Una persona de limpieza (1 turno día)
 - Dos personas de apoyo (1 turno día / 1 turno noche)
- **Estación Villamontes Poliductos**
 - Una persona de limpieza (1 turno día)
 - Dos personas de apoyo (1 turno día / 1 turno noche)

| DETALLE DEL PERSONAL | ENTRE RÍOS POLIDUCTOS | | ENTRE RÍOS GAS | | VILLAMONTES POLIDUCTO | |
|-----------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|
| | CANTIDAD TURNO DÍA | CANTIDAD TURNO NOCHE | CANTIDAD TURNO DÍA | CANTIDAD TURNO NOCHE | CANTIDAD TURNO DÍA | CANTIDAD TURNO NOCHE |
| Cocinero | 1 | | | | | |
| Copero | 1 | | | | | |
| Personal de limpieza | 1 | | 1 | | 1 | |
| Personal de apoyo | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Total, cantidad requerida.: | 11 trabajadores | | | | | |

Requisitos del cocinero y copero

Experiencia documentada de un año como mínimo en servicios de Alimentación, presentara su hoja de vida con experiencia laboral.

Todos los gastos incurridos, para obtener la documentación del personal debe ser cubierto por el adjudicatario, lo que incluye entre otros los gastos de transporte, alimentación, hospedaje y los gastos de trámites de documentos exigidos por parte de YPFB TR.

YPFB TR, podrá solicitar al adjudicatario el cambio del personal (lo que NO significa el despido), previa presentación de un informe elaborado por personal del sitio operativo en base a incumplimientos del servicio o de las normativas de YPFB TR, en este caso, el adjudicatario deberá

realizar dentro las 48 horas de efectuada la notificación, el cambio de dicho personal y sin costo alguno para YPFB TR.

En caso que el trabajador del adjudicatario tenga que retirarse de la estación por emergencia, este deberá ser reemplazado como máximo dentro de las 48 horas con la finalidad de dar continuidad al servicio prestado.

Todo el personal adicional al presente documento como ser, supervisores, choferes u otros que pertenezcan al adjudicatario e ingresen a las instalaciones deberán cumplir obligatoriamente con las normas y/o requisitos exigidos por YPFB TR.

El adjudicatario deberá proporcionar EPP a todo su personal al inicio del servicio (con reposición cuando sea necesario, observado por personal de operaciones por el mal estado del mismo o requerido por los supervisores del servicio) bajo el siguiente detalle:

TABLA-1 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

| EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL | COCINERO | COPERO | PERSONAL DE LIMPIEZA | PERSONAL DE APOYO |
|---|----------|--------|----------------------|-------------------|
| Pantalón jean azul | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Camisa jean azul con el logo de su empresa | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Overol de trabajo | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Mandil para cocina | 1 | 1 | 0 | 0 |
| Cofia de tela blanca | 2 | 2 | 2 | 0 |
| Gafa oscura de seguridad | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Gafa clara de seguridad | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Par de botín de seguridad caña larga | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Par de botín de seguridad caña corta | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Zapato cerrado | 2 | 2 | 2 | 0 |
| Casco de seguridad | 0 | 1 | 1 | 1 |
| Parca para el invierno | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Par de botas de goma para agua | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Impermeable de goma para trabajos a la intemperie (lluvia) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Par de guantes de seguridad tipo baqueta | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Protector auditivo tipo copa para casco | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Protector solar para casco | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Juego completo de EPP adecuado para el manejo de desbrozadora en caso de tareas de jardinería (para cada puesto de trabajo) | 0 | 0 | 0 | 1 |

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).

El pernocte del personal del adjudicatario NO corre por cuenta de YPFB TR ante la falta de espacios disponibles, debiendo el adjudicatario proveer en la localidad los ambientes necesarios para un adecuado pernocte.

En el caso de que el personal del adjudicatario sea vecino de la estación y/o comunario del lugar, en coordinación con el personal operativo y/o el adjudicatario este podrá salir a pernoctar a su domicilio y retornar cuando toque ingresar a cumplir con sus servicios, los gastos incurridos por estas circunstancias corren por cuenta del adjudicatario sin costo alguno para YPFB TR.

El adjudicatario deberá asegurarse de que el personal que presente problemas de salud, reciba la atención médica oportuna, especializada y el tratamiento médico que corresponda hasta su recuperación y reincorporación a sus actividades laborales, los gastos incurridos por esta situación corren por cuenta del adjudicatario sin costo alguno para YPFB TR.

Los gastos de todo el personal, con respecto a la alimentación, provisión de agua, hospedaje, (en caso que no duerma en su domicilio) y el transporte, deberán ser cubiertos por el adjudicatario.

El adjudicatario deberá dar prioridad a la contratación de su personal a habitantes del lugar, siempre y cuando cumplan con el perfil idóneo para las funciones que se les asigne y deberá comunicar al personal del área social para coordinar temas inherentes a la comunidad de acuerdo al Manual del Contratista.

6 MATERIALES E INSUMOS

El adjudicatario deberá asegurar de forma permanente:

- Alcohol gel y jabón líquido desinfectante para manos.
- Papel higiénico de buena calidad.
- Papel toalla para baños (para baños de uso común) y cocina.
- Jaboncillo de cuerpo de aproximadamente 130 gramos (para personal operativo según requerimiento)
- Jaboncillo de cuerpo de aproximadamente 20 gramos (por visita mínimamente cada día).
- Shampoo en frasco de 300 ml (por operador para cada turno).
- Shampoo de 15 ml (por visita mínimamente cada día).
- Productos de limpieza y desinfección, como ser: pastillas desinfectantes de inodoros, lustra muebles, limpia vidrios, lavandina, desengrasantes, antisarro para baños, detergentes y desinfectantes de piso, ambientadores, etc.
- Productos de control de plagas (mosquitos, moscas, cucarachas, hormigas, sepes, etc.) de uso doméstico.
- Combustible e hilo para las desbrozadoras (una para Estación Entre Ríos Poliducto, una para Estación Entre Ríos Gas y una para Estacion Villamontes).
- Herramientas como ser: palas, picotas, carretillas, machetes, badilejos, frotachos, plumada, alicate, tenazas, rastrillos, tijeras grandes para podar árboles, serrucho de jardinería, mangueras de jardín de ¾" con aspersores de agua, escobas, trapeadores, baldes, franelas de piso, etc.
- Agua potable en dispensadores (frio/caliente) y botellas en distintas presentaciones, tanto para la cocina, el comedor y la sala de control.
- No se permite el uso de bebidas alcohólicas, energizantes, isotónicos o rehidratantes deportivos.
- Los alimentos envasados deben ser correctamente etiquetados, con fechas de elaboración, fecha de vencimiento, registro sanitario, composición, etc., en presentaciones que permitan usar el alimento en forma rápida, una vez abierto el envase con la finalidad de disminuir el tiempo de exposición a posibles contaminaciones o descomposición de los mismos.

- Alimentos de buena calidad e industria reconocida, el adjudicatario deberá asegurarse de esta condición durante el transporte y almacenamiento. No se permite la provisión de alimentos en saquillos o a granel (polvo, granos, fideos, especias, etc.).
- Está permitida la compra de vegetales (hortalizas, verduras, frutas, tubérculos, etc.), de lugares próximos a la estación o centros de abasto próximos.
- Las carnes (res, cerdo, pollo, pato, cordero, pavo, codorniz, conejo, trucha, sábalo, surubí, pacú, etc.) para la elaboración del menú, deben ser de un proveedor legalmente autorizado.
- Todo el menaje, utensilios, equipos menores, etc., para la cocina, comedor y cafetería.
- El adjudicatario deberá proporcionar al personal de apoyo de linternas de largo alcance e intrínsecamente seguras, además de silbados profesionales y material de escritorio necesario para llevar registros de ingreso y salida de vehículos y personal en las instalaciones.
- El adjudicatario deberá contar con un botiquín de medicamentos y materiales de curación para uso en primeros auxilios y tratamientos sintomatológicos básicos.

7 UTENSILIOS, EQUIPOS Y MAQUINARIAS

El adjudicatario deberá proveer en cantidades suficientes todo el equipo y/o maquinaria necesarios para la prestación de sus servicios como ser: cocina, hornos, heladeras, freezers, microondas, calentador de alimentos para el comedor, lavadora, secadora, dispensadores de agua, desbrozadoras, canastos o canastillos, estantes, mesas, licuadora, extractoras de jugos, exprimidoras, sandwicheras, wafleras, tostadoras, planchas, etc.

Se incluye además los insumos para las desbrozadoras y/o cortadoras de pasto (combustible, aceite, hilos, cuchillas, etc.), así mismo el adjudicatario deberá proveerse de gas licuado de petróleo, GLP en garrafas, o considerar que el lugar donde preparen sus alimentos cuente con conexiones para el suministro de GN, ya que la preparación de alimentos se realizará fuera de las instalaciones de YPFB TR.

Para asegurar que la prestación del servicio no se vea interrumpida, estos deben estar en perfecto estado de funcionamiento y ser reemplazados cuando presenten alguna falla o defecto que afecten a la calidad del servicio.

8 CONDICIONES DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Las condiciones de transporte y almacenamiento de alimentos son de entera responsabilidad del adjudicatario, quien deberá contar con los medios y recursos necesarios para garantizar las temperaturas de conservación de cada tipo de alimento (congelados, refrigerados y temperatura ambiente) y las condiciones higiénico sanitarias.

Cumplir con las medidas y prácticas de inocuidad alimentaria necesarias para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano. Esto incluye la higiene personal y de los alimentos, el uso adecuado de pesticidas, la prevención de la contaminación cruzada, la regulación y cumplimiento de normas y estándares de seguridad alimentaria.

9 CONDICIONES DEL TRANSPORTE DE PERSONAL

El adjudicatario debe presentar un plan de movilización de su personal para el cambio de turnos que incluya las rutas para movilizarse, indicaciones de seguridad y especifique el tipo del medio de transporte a emplear (público y/o vehículos propios del adjudicatario).

Todo el personal adicional al presente documento como ser, supervisores, choferes u otros que pertenezcan al adjudicatario e ingresen a las instalaciones deberán cumplir obligatoriamente con las normas y/o requisitos de conducción vehicular exigidos por YPFB TR.

Los cambios de turno y toda movilización del personal del adjudicatario, incluidos la parte de supervisión que desempeñe funciones tanto en Estación Entre Ríos Poliducto, Estación Entre Ríos Gas y Estación Villamontes son de exclusiva responsabilidad del adjudicatario, quien verá los medios adecuados y seguros para su movilización. Recalcar que los vehículos de transporte y los choferes del adjudicatario que ingresen y salgan de las instalaciones deberán cumplir con las directrices y/o políticas de conducción vehicular de YPFB TR.

10 CONTENIDO DE LA PROPUESTA

Propuesta técnica. – El o los proponentes deberán presentar una propuesta técnica en base al presente documento, esta evaluación se realizará de acuerdo a la matriz de evaluación técnica (Anexo E-7).

Propuesta económica. - Las empresas proponentes deberán considerar que YPFB TR, se compromete a pagar un mínimo 60 raciones mensuales, entre desayuno, almuerzo, té siesta y cena, que pueden ser consumidas durante todo el mes, tanto por el personal operativo de turno, así como también por cualquier personal de YPFB TR o persona autorizada catalogada como visita o itinerante, según cuadro siguiente:

| TIPO DE COMIDA | DESAYUNO | ALMUERZO | TÉ SIESTA | CENA |
|------------------------------------|----------|----------|-----------|------|
| Raciones mínimas mes en Entre Ríos | 60 | 60 | 60 | 60 |

Recalcar que las 60 raciones mínimas mensuales pueden ser consumidas tanto como en Estación Entre Ríos Poliducto o bien en suma conjunta con Estación Entre Ríos Gas. Si el consumo es mayor a la cantidad antes mencionada, YPFB TR 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 90 raciones mensuales, las cuales solo tendrán efecto para comparación de precios durante la etapa de calificación de ofertas; es decir, que adicionalmente a las 60 raciones mínimas se está tomando la previsión de 30 raciones, que pueden o no ser consumidas por personal que no tiene base fija en la estación (quiere decir otros trabajadores de YPFB TR 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 60 raciones, se cancelará por 60 raciones.
- Si el consumo es mayor a 60 raciones, se cancelará el total de las raciones consumidas.

Con respecto a la atención del servicio de alimentación a personal que no sea trabajador de YPFB TR, que se denominan como visitas e itinerantes, y que NO estén autorizadas por el personal de operaciones a realizar el consumo, el adjudicatario deberá tener una relación directa con estos para los cobros de sus consumos, pero deberá mantener los mismos costos unitarios y la misma calidad del servicio.

Con respecto al servicio de “limpieza”, cabe resaltar que el costo del servicio se pagará mensualmente hayan o no habido visitas en la Estación Entre Ríos Poliducto y/o Estación Entre Ríos Gas, debido a que es un servicio a monto fijo al igual que los servicios del “personal de apoyo”.

Recalcar que las instalaciones y/o viviendas, incluidos dormitorios u otros espacios pueden ser ocupadas por trabajadores de YPFB TR o por personal considerado como visita e itinerante y necesariamente requieren de los servicios de limpieza.

YPFB TR no reconocerá ningún tipo de incremento al costo del servicio por ningún concepto hasta la finalización del contrato, esto incluye, tomar todas las medidas de bioseguridad.

Turnos de trabajo del personal (20/10).

El personal requerido deberá cumplir con un régimen de trabajo de 20 días laborales y 10 días de descanso lo que significa que por dos días de trabajo se descansa uno, se aclara que diariamente deberán trabajar 12 horas y en el caso del personal de apoyo se deberá contar con uno en el turno de día y otro en el turno de noche, tanto para la Estación Entre Ríos Poliducto, así como para la Estación Entre Ríos Gas. Recalcar que se debe mantener de manera ininterrumpida y en forma diaria la misma cantidad de personal durante toda la duración del contrato.

11 INSPECCIÓN PREVIA

Las empresas proponentes deberán visitar las instalaciones tanto como la Estación Entre Ríos Poliducto, así como también la Estación Entre Ríos Gas y la Estación Villamontes según fecha establecida por YPFB TR en la invitación a cotizar, misma que tiene por finalidad de que el proponente conozca las instalaciones objeto de atención para los servicios descritos en el presente documento. Adicionalmente recalcar que esta visita es de carácter obligatorio y habilitante para los proponentes.

12 OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES

El adjudicatario deberá hacer aprobar su carpeta de GSSMyRSE según lo descrito en el manual del contratista de manera previa antes de iniciar el servicio, y es su responsabilidad mantenerla actualizada.

Carpeta de inicio

El contratista una vez adjudicado, debe contar con la documentación requerida en el LS.025 “PLANILLA DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS SSM Y RSE PARA CARPETAS DE INICIO DE PROYECTOS / SERVICIOS”

El adjudicatario deberá elaborar, en forma mensual como parte de documentación de respaldo de la pre factura:

Revisadas por el Operador del sitio operativo y el encargado de la contratista

- Planilla resumen de consumo
- Planilla de consumo por día
- Planilla de consumo por persona
- Planilla de evaluación de Catering
- Planilla de asistencia de personal contratista

Aprobadas por Fiscal del contrato:

- Planilla resumen de consumo
- Planilla de evaluación de Catering

YPFB TR asumirá que, 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 YPFB TR, 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.

YPFB TR, proporcionará energía eléctrica regulada 220V 50Hz, agua no potable. Además, en la Estación Entre Ríos Poliducto y la Estación Entre Ríos Gas, ropa de cama y baño (sábanas, frazadas, edredones, almohadas, colchones, toallas) para los trabajadores de YPFB TR y las visitas e itinerantes.

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 los operadores y el fiscal del contrato)
- Planilla de consumo por día. (Impresa y aprobada por ambas partes)
- Planilla de consumo por persona. (Impresa y aprobada por ambas partes)
- Planilla de evaluación del catering. (Impresa y aprobada por el fiscal del contrato)
- Planilla de asistencia de personal de catering. (Impresa y aprobada por ambas partes)
- Planilla de pago de salarios. (Del último mes facturado)
- Planilla de aportes mensuales a la Gestora. (Del último mes facturado)
- Planilla de pago a la caja de salud. (Del último mes facturado)
- Planilla de habilitación de personal de YPFB TR. (Con vigencia de 6 meses)

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, cuando nuevamente sean entregadas “corregidas”, estas serán procesadas recién al 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.

13 MULTAS Y PENALIDADES

De manera mensual YPFB TR evaluara los servicios levantando un “Acta de evaluación del servicio”, en caso de que el contratista incumpla cualquier condición del contrato de acuerdo a lo detallado en dicha acta, YPFB TR aplicara a al adjudicatario una multa por incumplimiento en cada mes, equivalente al 1% (uno por ciento) sobre el monto mensual del servicio adjudicado, hasta alcanzar el 10% (10 por ciento) del monto total del contrato.

Las partes convienen que la imposición de estas multas (establecidas única y exclusivamente en la intención de multar las deficiencias e incumplimientos del adjudicatario) no podrá exceder en ningún caso el límite máximo del 10% (diez por ciento) de la contraprestación total final. El alcanzar

este límite máximo podrá dar lugar a la resolución unilateral del contrato por parte de YPFB TR y la correspondiente ejecución de la garantía de cumplimiento de contrato.

YPFB TR podrá retener de los pagos que adeude al contratista las multas establecidas en la presente cláusula.

En caso de no cumplir con la cantidad mínima de personal se descontará el costo de servicio por día del personal NO provisto. La NO provisión oportuna del personal se reflejará en la evaluación de desempeño de proveedores.

En caso de no prestar el servicio de alimentación en cualquiera de los ítems: desayuno, almuerzo, te siesta y cena no se realizará el pago del ítem correspondiente.

14 ANEXOS

Los siguientes son los documentos que forman parte de los TDR.

- Anexo E-1 Planilla de resumen de consumo
- Anexo E-2 Planilla de consumo por día
- Anexo E-3 Planilla de consumo por persona
- Anexo E 4 Evaluación de servicio de catering
- Anexo E 5 Planilla de asistencia de personal de catering
- Anexo E 6 LS025 Planilla de Cumplimiento de Requisitos SSM y RSE
- Anexo E-7 Matriz de Evaluación Técnica