

**“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y ATENCIÓN
DE COMEDOR
OFICINA CENTRAL SANTA CRUZ”**



Transporte S.A.

**TÉRMINOS DE REFERENCIA
ICS 5000005311**



1. ANTECEDENTES Y OBJETO DE LA INVITACIÓN

YPFB Transporte S.A. precisa contratar por un periodo de 24 meses a una empresa especializada y legalmente constituida con 2 o más años de experiencia demostrable en trabajos similares, para la prestación del “servicio de alimentación” en el comedor de su oficina principal, que está ubicada en la Av. Doble Vía La Guardia, Km. 7 ½ de la ciudad de Santa Cruz.

El servicio incluye almuerzo en horario de 11:30 a 14:00 y la atención de snack durante las mañanas y por las tardes.

En este sentido, la propuesta técnica – económica, que deberán presentar las empresas interesadas en dar el servicio requerido, deberán considerar todas las especificaciones contenidas en el presente documento.

2. CONOCIMIENTO DEL LUGAR Y LAS CONDICIONES DE LOS SERVICIOS

Las empresas proponentes deberán hacer una visita a las instalaciones del comedor, en fecha y hora a determinar por YPFB Transporte S.A., para el relevamiento de toda la información del sitio que crean necesaria, siendo requisito obligatorio para tener en cuenta en la presentación de su propuesta técnica-económica.

El no asistir a la visita será causal para la exclusión del proceso de contratación.

3. ALCANCE DEL SERVICIO

El alcance de servicio de Alimentación en el Comedor será por Dos años y este incluye:

3.1 ATENCIÓN DE ALMUERZO

Horario de almuerzo: Desde las 11:30 a las 14:00 horas de lunes a viernes.

El comedor deberá atender a todo el personal que requiera el servicio en este horario.

El almuerzo **deberá ser servido**, tener una opción normal y otra opción de alimentación saludable (bajo calorías, grasas saturadas, sal, condimentos, etc.).

El almuerzo normal o plato fuerte, debe estar constituido por:

✓ Dos segundos de diferentes tipos de carne, considerando la siguiente combinación durante la semana:

- | | |
|--------------|---------|
| • Lunes: | Pollo |
| • Martes: | Pescado |
| • Miércoles: | Res |
| • Jueves: | Cerdo |
| • Viernes: | Res |

El almuerzo saludable, debe incluir:

✓ Un segundo, se deberá variar el tipo de carne considerando otra alternativa diferente a la opción normal (deberá tener en el menú mínimamente dos veces por semana pescado).

Cabe resaltar que el segundo de la comida saludable, deberá ser baja en calorías, sal, grasas saturadas, condimentos, etc.

Tanto para la opción normal como para la saludable, deberá contar con dos guarniciones específicas que deben combinar con los tipos de carnes servidos en el día.

En el caso de las ensaladas estas deberán ser diferentes en forma diaria, considerando una variedad de verduras cocidas, verduras crudas, cereales, tubérculos, brotes, granos, leguminosas, etc.



Debe considerarse que tanto para la opción normal y la saludable, la porción de carne deberá ser mínimo 200 gramos en plato servido (cocido).

Como refresco se ofrecerá jugos elaborados con fruta natural. Como alternativa se podrá preparar chicha, linaza u otros similares.

El refresco será servido de forma individual en vasos mínimo de 250 ml.

Se tendrá en forma diaria a disposición una opción de refresco endulzado con estevia o edulcorante en base a sucralosa.

El menú deberá ser variado, no se deberá repetir en un periodo de 10 días de atención (dos semanas).

La empresa adjudicataria deberá proporcionar el menú mensual una semana antes a que inicie el mes.

El menú deberá tener dos veces por semana platos nacionales dentro de su programación.

Las propuestas a ser presentadas por los ofertantes por el servicio de almuerzo, sea este de la línea normal o saludable (1 segundo y 1 vaso de jugo), en su costo unitario no podrá exceder de bs. 30.-

3.2 ATENCIÓN DE SNACK

La atención del snack deberá ser permanente durante el horario del servicio. El servicio deberá ofertarse a los trabajadores en sus puestos de trabajo (mediante carrito) o por pedidos que realicen mediante llamada. En ambos casos, se deberá contar con el equipo necesario para evitar la contaminación de los alimentos durante su transporte, exposición y venta. Además, los envases de cada producto deberán proteger el alimento de contaminación.

El snack deberá tener de manera diaria entre otros productos, lo siguiente:

- ✓ Variedad de masas típicas (cuñape, sonzo, masaco, pan de arroz, etc.).
- ✓ Empanadas fritas de Queso y Jigote; y empanadas al horno Royal e Integrales.
- ✓ Sandwich de jamón, queso y pollo, y una opción light.
- ✓ Pie de limón, frutilla o mora.
- ✓ Galletas dulces, saladas, integrales y de agua.
- ✓ Variedad de golosinas.
- ✓ Variedad de helados
- ✓ Gaseosas personales y bebidas hidratantes.
- ✓ Café en maquina dispensadora.
- ✓ Jugo de fruta natural con agua o leche.
- ✓ Variedad de jugos vitaminados
- ✓ Granola con yogurt y miel.

Las masas ofertadas deberán ser presentadas en el comedor en envases individuales o en cantidad, con la fecha de elaboración visible al público. Esta fecha de elaboración por lo perecedero de los alimentos no puede ser mayor a dos días desde su fabricación.

Los jugos de fruta y vitaminados deben ser preparados en el mismo día que se ofertan.

NOTA 1: Mientras dure el servicio, la empresa adjudicada deberá proveer bandejas, utensilios y platos limpios y sin cargo alguno a todos los funcionarios de YPFB TR, GTB y TRANSIERRA que hacen uso del comedor.

4. SUJECCIÓN DEL PROPONENTE A LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE.

Los proponentes declaran su absoluta conformidad con todas las disposiciones insertas en el los Requisitos de GSSM y RSE para contratistas y cualquier otra disposición interna y conexas vigente en YPFB TRANSPORTE S.A.

En consecuencia, se considera que las propuestas a recibirse han sido elaboradas en estricta sujeción a las formas y procedimientos exigidos por dichas disposiciones.

5. EQUIPOS

ESPACIO EN EL COMEDOR:

El servicio deberá ser dado en el edificio de la oficina central ubicado en el Km. 7 ½ de la carretera antigua a Cochabamba (Doble vía a la guardia), el cual se encuentra compuesto de los siguientes ambientes y/o instalaciones:

- a. Salón de atención a comensales (comedor). Completamente equipado con aire acondicionado, iluminación, mesas, sillas y 2 televisores. De igual manera cuenta con el siguiente menaje de cocina:

Ítem	Cant.	Descripción
1	91	Platos planos
2	84	platos soperos
3	132	cucharas
4	144	cuchillos todo de metal
5	144	Tenedores todo metal
6	60	Vasos de vidrio
7	43	Servilleteros metálicos
8	144	Bandejas plásticas de 35cm x 50 cm

- b. El área de preparación de alimentos (cocina). Cuenta con los siguientes equipos:

Ítem	Cant.	Descripción
1	7	Estantes cromados con cuatro niveles. Dimensiones: 690 x 907 x 1800 mm
2	2	Cocina de 4 hornallas, construido en hierro fundido reforzada; hornillas de 40 x 40 cm. Dimensiones: largo 98 cm x alto 80 cm x fondo 87 cm.
3	1	Plancha de hamburguesa; construida en acero inoxidable para gas licuado, presión del vapor (PA) 2880, consumo 0.9 kg/hora. Dimensiones: 915 x 685 x 950 mm
4	2	Mesa de trabajo inoxidable de pared. Dimensiones: 180 cm Largo x 80 cm alto x 95 cm fondo. Viene con un escurridor en la parte inferior
5	1	Mesa de trabajo inoxidable de pared. Dimensiones: 210 cm Largo x 80 cm alto x 95 cm fondo. Viene con una plancha inferior
6	2	Mesa de trabajo inoxidable de pared. Dimensiones: 180 cm Largo x 80 cm alto x 95 cm fondo. Viene con una plancha inferior
7	1	Cámara de congelado de 2 Puertas, construida en acero inoxidable. Temperatura de trabajo -8°C/-18°C, capacidad de 1460 litros, peso 210 Kg, voltaje 220/50 Hz. Dimensiones externas: 160 cm x 83 cm x 206 cm. Dimensiones internas: 140 cm x 74 cm x 151 cm.
8	1	Cámara de congelado de 4 Puertas, construida en acero inoxidable. Temperatura de trabajo -1°C/-10°C, capacidad de 1460 litros, peso 210 Kg, voltaje 220/50 Hz. Dimensiones externas: 160 cm x 83 cm x 206 cm. Dimensiones internas: 140 cm x 74 cm x 151 cm.

9	1	Lavavajillas Industrial NT 100; con capacidad de hasta 600 platos/hora; Construida en acero INOX 304 y otros materiales resistentes a la corrosión, consumo 5,1 kWh, voltaje 220/60 Hz. Dimensiones externas: 50 cm ancho x 53 cm fondo x 75 cm alto.
10	1	Horno a gas con capacidad de 5 bandejas de 58 x 68cm, consumo de gas 1,1 kg/h, conexión del controlador, potencia 0,75 Kw, 220V/50Hz, gas (GLP / Gas Natural), consumo de energía 0,7 kw/h, controlador de tiempo y temperatura, con un turbo ventilador y rociador de vapor, medidas exteriores Alto: 1,64x Ancho:0,97 x Profundidad:1,29 cm.
11	1	Mesa de Acero con <u>3 Barchas</u> ; Construido totalmente en acero inox medidas: largo 1.80 x 60 de fondo y 94cm de alto.
12	1	Mesa de Acero con <u>2 Barchas</u> en acero inox, medidas largo 110cm x 60 de ancho y 94cm de alto, medida de la barcha 44.5x44.5 fondo 28cm.

Cualquier otro menaje o equipo adicional necesario para el comedor deberá ser provisto por la empresa adjudicada.

El listado de equipos, mobiliario y otros, será entregado bajo inventario a la empresa que se adjudique el servicio, estos deberán ser devueltos en las mismas condiciones de la entrega y bajo inventario una vez finalizado el contrato.

PAGO DE SERVICIOS BÁSICOS

El pago de las facturas por el consumo de luz y agua, será de exclusiva responsabilidad de YPFB Transporte S.A., quien, a través de su Gerencia correspondiente, podrá verificar, y en su caso normar, el uso racional de estos beneficios.

EQUIPAMIENTO QUE DEBE PROVEER LA EMPRESA QUE SE ADJUDIQUE EL SERVICIO.

De manera enunciativa mas no limitativa, la empresa adjudicada deberá proveer de:

- Equipos a ser utilizados en la preparación del alimento: licuadoras, batidoras, calentadores, etc.
- Equipos para almacenar y conservar los alimentos: heladeras, conservadoras, adicionales a las provistas por YPFB Transporte S.A., si fuera necesario. Cabe aclarar que la adjudicataria deberá exponer sus alimentos en bufeteras de acero inoxidable tanto para los alimentos calientes como para los alimentos fríos (ensaladas), estos equipos deben tener el protector de vidrio para evitar contaminaciones por el cliente y cumplir normas higiénico-sanitarias estándares.
- Utensilios de cocina, ollas, cucharones, etc.
- Insumos y materiales para lavado de vajillas, cubiertos e implementos de cocina.
- Juego de alcuza en cada mesa y sal en sobre individual.
- Servilletas desechables en cada mesa.
- Palitos mondadores en cada mesa.
- Salsa picante (ají) en cada mesa.
- Programa de encuesta a los clientes sobre la comida y la atención, mínimamente 1 vez al año (Buzón de sugerencias).
- Material de escritorio (para uso exclusivo de la empresa adjudicada)
- La empresa adjudicada deberá considerar la provisión del GLP, según sus necesidades.
- Maquina dispensadora de café y heladera para los helados.

6. INOCUIDAD ALIMENTARIA



La empresa que se adjudique el servicio deberá implementar su Gestión de Inocuidad Alimentaria, manteniendo un control sistemático de las siguientes etapas consideradas críticas en la manipulación de alimentos:

- a) Higiene personal y buenas prácticas de higiene
- b) Limpieza y desinfección de utensilios
- c) Limpieza y desinfección de equipos
- d) Limpieza y desinfección de la infraestructura
- e) Mantenimiento de áreas
- f) Control de plagas en los servicios de alimentación
- g) Manejo de residuos (es responsabilidad de la empresa retirar de las instalaciones de YPFB Transporte S.A. la basura que se genere por la preparación de alimentos, sobras, desechos de envases en general y otros.)
- h) Transporte de víveres y material
- i) Selección de proveedores.
- j) Recepción de alimentos
- k) Almacenamiento de los alimentos
- l) Preparación o elaboración de los alimentos
- m) Transporte y atención al cliente
- n) Manejo de sobras

Además de cumplir en todo momento las normas de YPFB Transporte S.A.

7. PERSONAL DESIGNADO

Personal asignado necesario (mínimo 9 personas) para la prestación del servicio y que deberá permanecer en instalaciones de YPFB Transporte durante la atención del comedor.

- a) Un administrador del servicio y encargado de cuenta y facturación. Obligatorio.
- b) Un supervisor de control de calidad (Lic. Nutricionista o Ing. De alimentos). Obligatorio.
- c) Un Chef (Curso/Capacitación en gastronomía realizado en Universidad o Institutos legalmente constituido). Obligatorio si los alimentos son preparados en oficina de YPFB Transporte S.A.
- d) Ayudantes para la cocina, comedor, snack y de limpieza.

El personal que se desempeñe para el servicio debe cumplir las normas internas de YPFB Transporte S.A. y con la legislación boliviana vigente en cuanto a beneficios sociales, como ser:

- Vacunas vigentes (Fiebre amarilla, tétanos, hepatitis A, fiebre tifoidea e Influenza)
- Ropa de trabajo adecuada (1 dotación: 3 gorro, 3 mandiles, 3 delantal), la dotación deberá realizarse de forma semestral durante la vigencia del contrato.
- Barbijo y guantes de látex, la cantidad necesaria.
- Carnet sanitario vigente emitido por el SEDES
- Contrato de trabajo visado por el Ministerio de Trabajo
- Seguro de salud de Caja de Salud
- Seguro contra accidentes personales (Póliza mínimo USD. 10.000)
- Aportes a la Gestora vigentes
- Cumplir con los subsidios: pre natal, lactancia y nacido vivo en los casos que correspondan.

INGRESO Y PERMANENCIA EN INSTALACIONES DE YPFB TR

El personal designado permanente deberá ingresar a las instalaciones de YPFB Transporte S.A. en el siguiente horario:

- a) Horario autorizado de lunes a viernes desde las 7:15 A.M a las 4:00 P.M.



- b) Sábado de 8:00 AM a 11:00 AM para actividades de limpieza y capacitaciones (exclusivamente).

8. VIGENCIA DEL SERVICIOS

Este servicio tendrá una vigencia de 24 meses a partir de la orden de proceder.

9. FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

a. PROPUESTA TÉCNICA

Para la presentación de propuesta técnica, se aplicará la Matriz de Evaluación Técnica con sus respectivos respaldos.

NOTA: La ausencia de algún documento, eliminará automáticamente la propuesta técnica.

b. PROPUESTA ECONÓMICA

El Proponente, deberá ingresar sus precios establecidos, en el campo referido en el proceso de contratación; también deberá adjuntar el Formato B-1 (Planilla para la Propuesta Económica), redondeando las cifras a dos decimales (si aplicase).

10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El método de selección y adjudicación será el cumplimiento técnico y precio evaluado más bajo.

11. MATRIZ DE EVALUACIÓN

La matriz de evaluación será evaluada bajo la modalidad de CUMPLE/NO CUMPLE

12. FORMA DE PAGO

La forma de pago a la empresa adjudicada podrá ser de las siguientes formas:

- a) Los empleados pagarán directamente al contratista por concepto de sus consumos particulares y el contratista deberá registrar y darles factura por los consumos del mes.
- b) Las facturas mensualizadas deberán entregarse antes del 20 de cada mes con sus respectivos respaldos al área de administración para su revisión y posterior entrega al área de planillas para el descuento correspondiente y posterior abono en cuenta al catering a los 20 días de presentado el detalle.

Cabe resaltar que para la recepción de las pre facturas mensualizadas estas deberán estar acompañadas de:

- a) Constancia de pago del mes en vigencia a la caja de salud y gestora.
- b) Constancia de pago por subsidios (prenatal, nacido vivo y postnatal), según corresponda
- c) Constancia de pago de salario del mes vigente y otros beneficios establecidos por ley, de todo el personal asignado al servicio
- d) Registros de documentos vigentes solicitados en las normativas de YPFB Transporte S.A. por ejemplo: Vacunas, controles médicos, control de temperatura, etc.

13. PERSONAL Y ORGANIZACIÓN DEL PROPONENTE

Los proponentes garantizan que el personal descrito en sus ofertas cuenta con los conocimientos y la experiencia requeridos para realizar a satisfacción de YPFB Transporte S.A.

YPFB Transporte S.A. podrá comprobar, antes o durante la ejecución de los servicios, que el personal de la empresa adjudicataria cumple con las exigencias requeridas para el tipo de trabajo para el que ha sido propuesto. En caso de que YPFB Transporte S.A. estime que una o varias de las personas propuestas no



son idóneas para el trabajo cotizado, el adjudicatario deberá reemplazarlos inmediatamente, ya sea antes o durante la ejecución de los Servicios.

14. MULTAS Y SANCIONES

Por cada incumplimiento en la prestación del servicio, se procederá a la multa del 1% del monto total mensual a pagar por el servicio.

- Cambio del menú sin autorización del Fiscal del Servicio.
- Retraso mayor a 10 minutos en el inicio del servicio de alimentación/almuerzo, en el comedor respecto a los horarios establecidos para cada atención.
- Ausencia del personal designado.
- La mala calidad de insumos tanto en alimentos crudos, cocidos, conservas, etc. o
- Incumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria en los alimentos, presencia de cuerpos extraños.
- Incumplimiento a los requisitos de Medio Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional.
- No presentación del informe mensual del servicio.