




Transporte S.A.


TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO DE:

**ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE
MANTENIMIENTO DE LÍNEAS ZONA NORTE CENTRO**

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

ÍNDICE

1. ANTECEDENTES Y OBJETO DE LA LICITACIÓN.....	2
2. UBICACIÓN.....	2
3. DEFINICIONES.....	2
4. OBJETIVO.....	2
5. ACTIVIDADES PREVIAS A LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS.....	2
5.1 VISITA AL LUGAR DE LA OBRA – INSPECCIÓN PREVIA.....	2
5.2 REUNIÓN DE ACLARACIÓN.....	3
6. ENTREGA DE MATERIALES Y/O EQUIPOS POR YPFB TR.	3
7. DESCRIPCIÓN DEL ALCANCE DEL SERVICIO.....	3
7.1. ALIMENTACIÓN.....	3
7.2. LIMPIEZA.....	5
8. REQUERIMIENTO PARA EL SERVICIO.....	7
8.1. DOTACIÓN DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP).....	7
8.2. REQUERIMIENTO DE PERSONAL.....	8
8.3. INFRAESTRUCTURA.....	9
8.4. PROVISIÓN DE AGUA POTABLE.....	9
8.5. PROVISIÓN DE VÍVERES.....	9
8.6. PROVISIÓN DE INSUMOS DE LIMPIEZA E HIGIENE.....	9
8.7. PROVISIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.....	10
8.8. VEHICULOS.....	11
8.9. REQUISITOS DE SALUD, SEGURIDAD, MEDIOAMBIENTE, BIOSEGURIDAD Y SOCIAL PARA CONTRATISTAS Y OTROS ASPECTOS.....	11
9. MEDICIÓN Y FORMA DE PAGO.....	12
10. CONTENIDO PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA – DE ACUERDO A LA MATRIZ DE EVALUACIÓN.....	12
11. CONTENIDO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTA ECONÓMICA.....	13
12. ANEXOS.....	14

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

1. ANTECEDENTES Y OBJETO DE LA LICITACIÓN

YPFB TRANSPORTE S.A. (en adelante YPFB TR) es una empresa boliviana de servicio público, dedicada al transporte de hidrocarburos por ductos desde los distintos campos productores del país hasta los diferentes centros de consumo del mercado nacional y de exportación. Con una red de más de 8.645 kilómetros de ductos, entre gasoductos, oleoductos, y poliductos.

En este sentido, necesita contratar a una empresa legalmente establecida para que provea el servicio de alimentación, limpieza y lavandería (en adelante: servicio) para las cuadrillas de mantenimiento de ductos, las cuales trabajan a lo largo de nuestra red de ductos en territorio nacional.

2. UBICACIÓN

La ubicación referencial de los campamentos móviles para la prestación del servicio se detalla a continuación:

- Cuadrilla 1: Warnes - Portachuelo - Buena Vista - Yapacani – Los Pozos – Buló Buló
- Cuadrilla 2: Santa Cruz - Abapó – Cabezas - Río Grande –El Torno – Samaipata - Saipina

Ante necesidades operativas, el servicio deberá prestarse en el sitio que YPFB TR designe.

La movilización, desmovilización y adecuación de ambientes estará a cargo de la empresa adjudicada y deberá moverse en función a las necesidades de la cuadrilla sin costo alguno para YPFB TR, como referencia se estima que la cuadrilla permanecerá mínimamente un tiempo estimado de tres (3) meses.

En caso de que, por necesidades operativas se requiera el traslado en un tiempo menor a los tres (3) meses, los costos de traslado correrán por parte de YPFB TR.

3. DEFINICIONES

- ✓ **Contratante:** YPFB TR, es la parte que solicita los servicios de terceros para la ejecución de las tareas requeridas. Oficina ubicada en Santa Cruz – Bolivia, Av. Doble Vía La Guardia Km-7 1/2.
- ✓ **Contratista:** Es la parte que toma a su cargo la Puesta en Marcha del Servicio.
- ✓ **Proponentes:** Son las empresas legalmente establecidas en el país, que, en conformidad con los Términos de Referencia y Administrativos de la presente invitación, participen del proceso de licitación para la ejecución del servicio.


4. OBJETIVO

Establecer el alcance, términos y condiciones para la prestación del Servicio de Alimentación y Limpieza para las Cuadrillas de Mantenimiento de Líneas zona Norte Centro de YPFB TR.

5. ACTIVIDADES PREVIAS A LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

5.1 VISITA AL LUGAR DE LA OBRA – INSPECCIÓN PREVIA

No requerido

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

5.2 REUNIÓN DE ACLARACIÓN

Se realizará de acuerdo a lo establecido en el Documento Base de Contratación (DBC) de la presente licitación.

6. ENTREGA DE MATERIALES Y/O EQUIPOS POR YPFB TR.

Para la provisión del servicio que se solicita, por parte de YPFB TR, no se realizará entrega de ningún tipo de material, equipo ni consumible.

7. DESCRIPCIÓN DEL ALCANCE DEL SERVICIO

El Alcance global del servicio que se requiere, comprende la provisión del servicio de alimentación, limpieza de campamento y servicio de lavandería para las cuadrillas de mantenimiento de líneas zona Norte Centro. Para tal efecto, la empresa adjudicada, deberá gestionar y proporcionar, de forma oportuna, todos los recursos necesarios: personal, equipos, menaje de cocina, utensilios, vajilla, consumibles, ambientes apropiados para almacenaje de alimentos, comedor, cocina y otros, la cual debe estar habilitada por SSMS de YPFB TR.


El servicio tendrá una duración de doce (12) meses, a partir de la fecha de inicio estipulada en la orden de proceder para cada cuadrilla.

7.1. ALIMENTACIÓN

El servicio de alimentación, consistirá en la provisión de:

RACIONES ALIMENTICIAS


RACIÓN ALIMENTICIA	DETALLE
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> Plato de comida para el desayuno (entre estos, Bife, filete de pollo, revuelto de carne, patasca, fricase, locro carretero u otros) con sus respectivos acompañamientos y/o guarniciones, donde la porción de carne en plato servido sea de 300 gramos mínimamente. Jugo de fruta natural con agua o leche según se establezca en el menú programado (Piña, Tumbo, maracuyá, durazno, uva, pera, papaya, manzana, coco, acerola, naranja, lima, mandarina, carambola otros según la temporada). Pan, empanadas y otras masitas, horneados en forma diaria. Mermeladas, picadillo, dulce de leche, mantequilla, miel de abeja, queso, embutidos, etc. de forma diaria. Infusión a gusto (té, café, mates, leche, toddy, etc. Con azúcar y estevia). <p>Nota: El menú debe ser preparado por el nutricionista y aprobado por el Supervisor, Encargado o Administrador de Cuadrilla de YPFB TR.</p>
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> Sopa (con una porción de carne "sin hueso" con un peso mínimo de 50 gramos en plato servido, una porción de tubérculo (camote, yuca, papa, etc.) o verduras y una porción de cereal (arroz, fideo, etc.). No se permite sopa en sobres o instantánea. Un segundo con una porción de carne en plato servido de 300 gr. mínimamente. Acompañamientos y/o guarniciones.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

RACIÓN ALIMENTICIA	DETALLE
	<ul style="list-style-type: none"> • Refresco exclusivamente de fruta natural (Piña, Tumbo, maracuyá, durazno, uva, pera, papaya, manzana, coco, acerola, naranja, lima, mandarina, carambola otros según la temporada). • Frutas frescas de estación (banana, manzana, achachairú, sandía, mandarina, etc.) <p>Nota: El menú debe ser preparado por el nutricionista y aprobado por el Supervisor, Encargado o Administrador de Cuadrilla de YPFB TR.</p>
AGUA , HIELO PARA EL PERSONAL DE CAMPO	<ul style="list-style-type: none"> • Agua fría en conservadoras (un envío por la mañana y otro al medio día, con un estimado mínimo de 2 litros por persona día). • Hielo en conservadoras, proporcional con cada envío de agua.
CENA	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa (con una porción de carne “sin hueso” con un peso mínimo de 50 gramos en plato servido, una porción de tubérculo (camote, yuca, papa, etc.) o verduras y una porción de cereal (arroz, fideo, etc.). No se permite sopa en sobres o instantánea. • Un segundo con una porción de carne en plato servido de 300 gr. • Acompañamientos y/o guarniciones • Refresco exclusivo de fruta natural (Piña, Tumbo, maracuyá, durazno, uva, pera, papaya, manzana, coco, acerola, naranja, lima, mandarina, carambola otros según la temporada). • Un postre elaborado (flan casero, budín, mouse maracuyá, gelatina con crema, leche crema, etc.). • Variedad de pan y/o masitas realizadas en campamento. • Infusión a gusto (té, café, mates, leche, toddy, etc. Con azúcar y estevia). <p>Nota: El menú debe ser preparado por el nutricionista y aprobado por el Supervisor, Encargado o Administrador de Cuadrilla de YPFB TR.</p>
*REFRIGERIO A REQUERIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Sandwich de pollo, lomito, hamburguesa, salteñas, etc • Refresco exclusivo de fruta natural (Piña, Tumbo, maracuyá, durazno, uva, pera, papaya, manzana, coco, acerola, naranja, lima, mandarina, carambola otros según la temporada). • Infusión a gusto (té, café, mates, leche, toddy, etc. Con azúcar y estevia).

De la misma manera, como parte del alcance del servicio, se deberá incluir lo siguiente:

- ✓ Proporcionar diferentes tipos de carnes (Res, Pollo, Cerdo, Pescado, Pato) por día. mínimamente entre las diferentes raciones alimenticias que entrega.
- ✓ Los días domingo para el almuerzo se deberá preparar un “plato especial” con sus respectivas guarniciones, entre estos:
 - Churrasco (con carne de res, pollo y chorizos).
 - Chanco a la caja china
 - Cordero, chivo o chanco al Palo.
 - Lechón al horno.
 - Pescado a la parrilla.
- ✓ Los acompañamientos y/o guarniciones, deben ser para cada ración alimenticia, según la preparación del día:

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

- Las ensaladas deben presentar para cada ración alimenticia 2 diferentes vegetales mínimamente (por ejemplo: Tomate, lechuga, espinaca, repollo, etc.).
- Cereales y/o leguminosas (por ejemplo: arroz, fideos, frijoles, etc.).
- Tubérculos (por ejemplo: papa, yuca, camote, etc.).
- ✓ Las áreas de recreación y oficina deberán contar con un bebedero de agua en cada lugar, incluyendo la provisión y reposición permanente de los botellones y vasos descartables.
- ✓ El menú deberá ser elaborado por un Nutricionista. De la misma manera de forma mensual, dicho profesional, deberá realizar inspecciones con el objeto de verificar el cumplimiento del referido menú, además del cumplimiento de las buenas prácticas.
- ✓ En caso de que exista personal (sin importar la cantidad) que necesite llevar una dieta especial por prescripción médica, ésta deberá ser proporcionada como parte del alcance, sin costo adicional y se pagará como una ración normal.
- ✓ El menú diario, deberá ser presentado por turno de trabajo mensual, para revisión, al Supervisor de la Cuadrilla de YPFB TR. Luego de la revisión, en caso de no tener observaciones o luego de superadas las mismas, el menú será aprobado para su implementación.
- ✓ En el caso del pan y empanadas, estos deberán estar disponibles para consumo durante el desayuno y cena, cada pan deberá pesar mínimamente 60 gramos y debe tenerse variedad del mismo (pan con queso, con harina, dulce, etc.), los comensales podrán servirse la cantidad que requieran para consumo sin limitación o restricción alguna, incluyendo además mantequilla, mermelada, embutidos, etc. (según lo que se defina en el menú).
- ✓ Todos los alimentos envasados que estén abiertos deben tener una etiqueta con la fecha de apertura.
- ✓ Se deberá colocar un dosificador con alcohol en gel o líquido en el comedor, para uso de los comensales y de un dosificador de jabón líquido desinfectante dentro de la cocina para el lavado de mano del cocinero, copero y/o ayudante de cocina.


***Refrigerio a requerimiento**, este servicio será a requerimiento del Supervisor de la Cuadrilla, Encargado de la Cuadrilla o Administrador, con un día de anticipación.

7.2. LIMPIEZA


El alcance del servicio consiste en la provisión de los recursos necesarios y ejecución de las tareas de limpieza de todos los ambientes del campamento de YPFB TR., dormitorios, oficinas, almacén, comedor, cocina, áreas auxiliares, lavandería y otros.

A continuación, se describen las tareas mínimas y servicio a ejecutar:

- ✓ Limpieza diaria de: dormitorios (una sola vez), oficina (dos veces por día), baños (mínimo una vez, en caso necesario dos veces).
- ✓ Limpieza semanal: talleres, almacenes, pasillos y patios.
- ✓ Lavado y planchado diario de la ropa de los trabajadores de la empresa, según la necesidad o generación del campamento.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

- ✓ Lavado y planchado de ropa de cama y toallas, según la necesidad o generación del campamento (mínimo una vez por semana).
- ✓ Limpieza y tendido de las camas, cambio de sábanas y otros.
- ✓ Limpieza diaria y desinfección de baños, desinfectar las duchas con productos solubles en agua y la colocación de un dosificador de jabón líquido bactericida en los lavamanos.
- ✓ Limpieza y desinfección de los ambientes de la oficina, limpieza semanal de vidrios en todos los ambientes del campamento.
- ✓ Acondicionar los almacenes o bodegas de alimentos, con aire acondicionado y cerrado adecuado del ambiente.
- ✓ Para el control de plagas el adjudicatario sólo podrá utilizar productos de uso doméstico, este deberá aplicarse dentro de los ambientes para el control de roedores, mosquitos, moscas, hormigas, arañas, cucarachas, ácaros, etc. Estos productos que se utilizan para el control de plaga deberá utilizar personal capacitado que conozca las MSDS del producto.
- ✓ El adjudicatario deberá asegurar a través de un protocolo escrito sobre limpieza de los ambientes de la cocina, mesones, paredes, techos y pisos haciendo uso de detergentes, removedores de grasa, desinfectantes y ambientadores para garantizar la eliminación de cualquier foco de infección y roedores.
- ✓ Así mismo deberá mantener un registro documentado de la limpieza que se haga en estos ambientes.
- ✓ En caso de que los equipos, materiales e insumos sufran algún daño o desperfecto la empresa adjudicataria deberá proceder al reemplazo o mantenimiento como parte del alcance del servicio.
- ✓ Gestión de residuos dentro de los predios del campamento (Recojo, clasificación y almacenamiento). Esto contempla la provisión de recipientes adecuados para el almacenamiento de residuos y al mismo tiempo deberá aplicar medidas para reducir la generación de residuos, sin poner en riesgo la seguridad alimentaria:
 - Priorizar la utilización de envases retornables de bebidas gaseosas y otros refrescos que sean consumidos dentro del sitio, manteniendo en inventarios bebidas en envases no retornables solamente para proveer a los trabajos fuera del sitio.
 - Evitar en lo posible la utilización de envases de materiales no reciclables, como, por ejemplo, envases de Tetra Brick, envases metálicos para productos en aerosol (insecticidas, ambientadores) y algunos plásticos de difícil reciclaje, para lo cual se tomará como referencia los símbolos y siglas que se encuentran en los envases plásticos.
 - Priorizar el uso de envases de la mayor capacidad disponible en el mercado local, principalmente de productos de limpieza (no incluye a los alimentos). por ejemplo, utilizar envases de un galón de capacidad en lugar de envases de un 1 litro para los desinfectantes de piso.
 - El tratamiento de los residuos orgánicos es responsabilidad—de la empresa adjudicataria.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

- ✓ Disposición final de residuos, para lo cual deberá proveer todos los recursos necesarios para el carguío, transporte y entrega (a la entidad autorizada) de los residuos, según procedimiento y normativa aplicable del Sistema de Gestión de YPFB TR.

8. REQUERIMIENTO PARA EL SERVICIO

8.1. DOTACIÓN DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

Será responsabilidad del adjudicatario la provisión permanente de EPP, a todo su personal. De la misma manera deberá realizar la reposición del mismo, durante la vigencia del servicio.

La cantidad de EPP para la dotación debe ser la suficiente para que el trabajador pueda realizar el servicio, por lo que debe de tener siempre en buen estado el siguiente EPP (el siguiente listado es enunciativo y no limitativo):


EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	SUPERVISOR	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA COPEROS	MUCAMOS
Tres pantalones de trabajo	X	X	X	X
Tres camisas de trabajo manga larga	X	X	X	X
Mandiles blancos para cocina.	X	X	X	X
Mandil del plástico	-	X	X	X
Cofia de tela	X	X	X	X
Guante anti corte de malla metálica.	-	X	X	-
Guantes de goma	X	X	X	X
Dos gafas (clara y oscura)	X	X	X	X
Dos pares de botines/botas de seguridad de cuero	X	x	x	x
Un sacón o parka para el frio	X	X	X	X
Un par de botas de seguridad de goma	X	X	X	X
Impermeable de goma para trabajos a la intemperie (lluvia)	X	X	X	X

El EPP es un listado básico referencial y que debe ser repuesto cuando se requiera por efecto del uso o daño en las actividades que se ejecutan.

El EPP entregado a los trabajadores es de propiedad del mismo por lo cual este no deberá ser devuelto al final del servicio.

El personal asignado a cada cuadrilla deberá cumplir y aplicar buenas prácticas de higiene personal.

- ✓ Se resalta que el adjudicatario deberá dar prioridad en sus contrataciones al personal del lugar para los cargos de coperos, mucamos y lavanderos.
- ✓ Provisión de Alimentación y Alojamiento para su personal que incluye Todas las facilidades y comodidades tanto para la alimentación y hospedaje de su personal, deben

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

implementarse y funcionar de acuerdo a lo establecido en el documento de SSMS de YPFB TR.

- ✓ La modalidad de trabajo de las cuadrillas de mantenimiento de YPFB TR es de 20 días de trabajo en campo y 10 días de descanso. En función a la necesidad de trabajo de la cuadrilla, este esquema puede modificarse, extendiendo o acortando los días de permanencia en obra y/o descansos. La contratista deberá ajustarse a este programa y calendario de trabajo, garantizando la provisión de los alimentos de forma permanente mientras dure la estadía de la cuadrilla en un sitio. De forma oportuna y en coordinación con YPFB TR se realizará la programación mensual de actividades.
- ✓ El ingreso de los insumos deberá hacerse de forma permanente y una vez a la semana como mínimo. Este periodo garantiza la preservación y reposición de los alimentos frescos. El transporte de los alimentos del sitio de abastecimiento hasta el comedor, forma parte del alcance.
- ✓ La empresa adjudicataria deberá llevar un control de consumo diario del servicio (tanto de alimentación como de limpieza) por persona día, mediante "Planilla Firmada", con la finalidad de justificar el pago de los consumos.
- ✓ Sobre el servicio de limpieza, cabe resaltar que el costo del servicio se pagará mensualmente haya o no, habido personal adicional en el campamento, debido a que es un servicio a monto fijo.

En caso de que el contrato finalizara antes del turno de 20 días de la Cuadrilla, el pago se realizará por los días de servicio, en prorratio.

- ✓ De forma periódica, se reciben visitas (auditores, supervisores, ANH, otros), para cuyo caso, el Supervisor de YPFB TR solicitará y será obligación de la contratista, otorgar alimentación a este personal.

8.2. REQUERIMIENTO DE PERSONAL


A continuación, se describe la cantidad mínima de personal, que la empresa Proponente debe incluir para el servicio:

- ✓ Un (1) Supervisor de Campo.
- ✓ Un (1) Cocinero.
- ✓ Un (1) Ayudante de cocina.
- ✓ Un (1) Copero.
- ✓ Un (1) Limpieza campamento.
- ✓ Un (1) Lavandero.

Todo el personal de la empresa que se adjudique el servicio, debe cumplir con los Requisitos de Gestión, Salud, Seguridad, Medio Ambiente y Responsabilidad Social para Contratistas.

Todo el personal asignado será evaluado permanentemente sobre el trabajo que realiza, en caso de que YPFB TR solicite el cambio de este personal a raíz de esta evaluación o debido a alguna situación de incumplimiento a las normas o al trabajo designado, la empresa adjudicataria deberá realizar el cambio de esta persona sin costo alguno para YPFB TR y en cumplimiento de todos los beneficios sociales que le corresponda.

El adjudicatario deberá proveer personal de reemplazo toda vez que los titulares hagan uso de su descanso correspondiente por ley o ante la ausencia del mismo. La empresa adjudicataria

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

deberá proporcionar el personal de reemplazo en el menor tiempo posible (no más de 05 días), una vez se reporte la necesidad (abandono de trabajo o retiro solicitado).

8.3. INFRAESTRUCTURA

El proponente debe incluir en su propuesta técnica y económica toda la infraestructura necesaria para la prestación del servicio de alimentación y limpieza (cocina, comedor, almacén, lavandería, dormitorios y otros), estarán provistas por la contratista, incluyendo también el pago de los costos de la provisión de servicios: energía eléctrica y agua no potable (agua en los grifos), alcantarillado y otros requeridos para el servicio.

8.4. PROVISIÓN DE AGUA POTABLE

Realizar la provisión de agua potable embotellada para la elaboración de alimentos y consumo humano en presentaciones de bidones de 20 litros, los cuales deberán contar con dispensadores provistos por el adjudicatario (tres (3) mínimamente por cuadrilla). Estos dispensadores deberán ser instalados en el comedor, en la cocina y en área de dormitorios o campamento. Estos equipos deberán tener la capacidad de proporcionar agua fría y caliente en forma simultánea e incluyendo al mismo tiempo la provisión y reposición permanente de vasos desechables para su uso.

Dotación de agua fría a primera hora de la mañana y al medio día para el personal que irá a trabajar al campo, con un estimado mínimo de 2 litros por persona día, enviando la misma en conservadoras con hielo o termos de bebidas adecuadamente cerradas para evitar la contaminación durante el transporte y favorecer a la conservación de su temperatura. El personal de la cuadrilla se encargará de recoger el agua de la cocina y llevarla al lugar de trabajo.


- ✓ Asegurar, a través de un protocolo escrito disponible para el personal de cocina, que el hielo deberá ser preparado con agua de los bidones.
- ✓ El agua de los grifos del campamento no podrá ser utilizada para la elaboración de alimentos y bebidas (jugos, refrescos, infusiones, etc.), ya que es agua no apta para el consumo humano, por ende, se utilizará agua en bidones provista por el adjudicatario. Solo en caso de que el agua provenga de un sistema de red pública con certificado de análisis según protocolos de YPFB TR, se podrá utilizar para la preparación de alimentos y bebidas.

8.5. PROVISIÓN DE VÍVERES

- ✓ Provisión de carne y embutidos.
- ✓ Proporcionar variedad y calidad nutritiva de los víveres, esto a través del cumplimiento de las recomendaciones y protocolos que deberán ser elaborados y emitidos por el profesional nutricionista.
- ✓ Provisión de alimentos 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 (tamaño del envase) con la finalidad de disminuir el tiempo de exposición a posibles contaminaciones o descomposición de los mismos.

8.6. PROVISIÓN DE INSUMOS DE LIMPIEZA E HIGIENE

- ✓ Provisión de implementos, herramientas, insumos y todo lo necesario para el personal de las cuadrillas, como ser:

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

- Dotación de jaboncillo, champú líquido y detergente en polvo.
- Papel higiénico mínimamente de doble hoja, permanente en los baños.
- Alcohol en gel o líquido en el comedor para los comensales.
- Jabón líquido desinfectante y papel toalla en los lavamanos.
- Dispensador para toallas de papel para la limpieza y lavado de manos

La provisión deberá realizarse en cantidades suficientes para garantizar la calidad y continuidad del servicio.


- ✓ Elaborar un protocolo de limpieza para elementos con características químicas reactivas de alta peligrosidad (Soluciones de ácido Nítrico, Soda Cáustica, Lavandina, etc.). Cada producto deberá tener su respectiva Hoja de Datos Técnicos "HDMS".

8.7. PROVISIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

- ✓ Provisión, para cada cuadrilla, de canastos de plásticos y estantes o soporte para los canastos.
- ✓ Provisión de equipamiento y mobiliario: Mostradores de alimentos, cocinas, refrigeradores, freezers, hornos, etc. en la cantidad, de la potencia y capacidad necesaria para la cantidad de comensales usuarios del servicio. Deberá incluir también una cantidad adicional para visitas.
- ✓ Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de todo el equipamiento.
- ✓ Gestionar y realizar la movilización y desmovilización de todos los recursos, equipamiento y enseres propios para el servicio:
 - desde su base a la obra (al inicio del servicio)
 - desde un sitio de obra a otro sitio requerido por YPFB TR.
 - desde la obra hasta su base (a la finalización del servicio)

Los costos de estas actividades, deben ser incluidos en el precio a cotizar para la prestación del servicio por el plazo previsto.

- ✓ Provisión de un botiquín de medicamentos e insumos de curación para uso en primeros auxilios y tratamientos sintomatológicos básicos (en base al manual del contratista).
- ✓ Provisión de todo el menaje y utensilios necesarios (vasos, tazas, cubiertos, platos, individuales, viandas etc.). Esta provisión incluye la reposición por obsolescencia, desgaste o necesidad.
- ✓ Debido a que el almuerzo por lo general es servido en el sector de trabajo, el adjudicatario deberá proveer viandas individuales (sopa y segundo) para el transporte de los alimentos y de vasos y conservadoras para el refresco que acompaña al almuerzo.
- ✓ Provisión de implementos para las actividades de limpieza: escobas, trapeadores, plumeros, baldes, franelas de piso, carrito de limpieza, contenedores, etc.
- ✓ Provisión de mobiliario necesario: cajas plásticas para almacenamiento, mesas de acero inoxidable (para la preparación de los alimentos), hornos microondas, refrigeradores y freezer según sea la necesidad del trabajo, para asegurar el

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

adecuado almacenamiento y manejo de los alimentos tanto en la cocina, almacén y comedor. Además de lavadoras y secadoras de ropa.

8.8. VEHICULOS

La provisión de vehículo para transporte de su personal. El vehículo a utilizar deberá cumplir los Requisitos de SSMS para Contratistas de YPFB TR.

La provisión de vehículo para transporte de insumos, se utilizará un camión o vagoneta cerrada y este deberá cumplir con el Anexo E-3 Requisitos de SSMS para Contratistas de YPFB TR y Anexo E-1 ITS.082 Instrucción de trabajo "Inocuidad Alimentaria", además de:

- ✓ Ser apto para el transporte de alimentos.
- ✓ Deberá disponer de compartimientos especiales para el transporte de víveres, que los proteja de las condiciones climáticas y de alguna posible contaminación durante su traslado.
- ✓ Además de poder conservar los alimentos en "CADENA DE FRÍO".

En caso de mantenimiento o cualquier otro percance, la empresa adjudicataria deberá proveer otros vehículos con las mismas condiciones a lo solicitado en este documento y las normas de YPFB TR para realizar el reemplazo.


Los costos de operación, combustible, mantenimiento preventivo y correctivo, correrán por cuenta de la empresa adjudicada.

8.9. REQUISITOS DE SALUD, SEGURIDAD, MEDIOAMBIENTE, BIOSEGURIDAD Y SOCIAL PARA CONTRATISTAS Y OTROS ASPECTOS

El adjudicatario deberá asegurar el cumplimiento de las políticas de Salud, Seguridad, Medio Ambiente y Social, descritas en el Manual para Contratistas de YPFB TR. por parte de todo su personal, equipos, vehículos, etc., mientras dure el contrato.

YPFB TR asumirá con la sola presentación de su propuesta técnica y económica que el proponente tiene pleno conocimiento de la ubicación por donde la cuadrilla se movilizará, las condiciones asociadas al reclutamiento de personal de los alrededores y condiciones de los caminos que son muy importantes para la logística. No existiendo la posibilidad de reclamo posterior alguno.

En el cálculo de los ítems (Alimentación, Limpieza), el proponente debe incluir en la estructura de precios unitarios, los costos de transporte del personal, transporte para aprovisionamiento de insumos, alimentación de su propio personal (similar a la del trabajador de YPFB TR), dotación de ropa de trabajo, suministros de víveres, equipos, infraestructura, menaje de cocina, herramientas e insumos, salarios, beneficios sociales, pago de cajas de salud, seguros, pólizas, incremento salarial por ley, aguinaldo, doble aguinaldo (si corresponde), previsión de incremento de precios de los víveres, productos en el mercado proveedor, inflación, rotación o cambio de personal, impuestos, gravámenes e intereses y cuanto otro gasto sea necesario para la prestación efectiva del servicio. YPFB TR no reconocerá ningún tipo de incremento al costo del servicio por ningún concepto hasta la finalización del contrato, esto incluye, todas las medidas de bioseguridad y vacunas relacionadas al COVID.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

9. MEDICIÓN Y FORMA DE PAGO

La empresa adjudicataria deberá llevar un control de consumo del servicio (tanto de alimentación como de limpieza) por persona - día, mediante "Planilla Firmada", con la finalidad de respaldar el volumen a facturar.

En caso de necesidad y de manera eventual, como parte del servicio, la Empresa Adjudicataria podrá prestar el servicio de alimentación al personal de empresas contratistas de YPFB TR. La facturación y cobro por esta prestación deberá gestionarla con dicha contratista de forma independiente, no podrá cargarlo a las planillas de YPFB TR.

Sobre el servicio de limpieza, cabe resaltar que el costo del servicio se pagará mensualmente haya o no existido personal adicional en el campamento, debido a que es un servicio a monto fijo. En caso de que el contrato finalizara antes del turno de 20 días de la cuadrilla, el pago se realizará por los días de servicio, en prorratio.


10. CONTENIDO PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA – DE ACUERDO A LA MATRIZ DE EVALUACIÓN

Los proponentes deberán de enviar para su evaluación técnica la siguiente documentación.

a) Propuesta Técnica

Documentos a elaborar por la empresa proponente y que debe estar firmada cada una por el representante legal de la empresa, el mismo debe contar mínimamente con lo siguiente:

- **Resumen Ejecutivo.-** Que incluya la presentación de la empresa y los servicios que prestará a la empresa.
 - **Organigrama de la empresa.-** El cual solo debe de listar el cargo y la cantidad de personal previsto para el servicio, el mismo que mínimamente debe contener el personal establecido en el punto 8.2 de este documento.
 - **Carta de Compromiso de cumplir con los requisitos de los Términos de Referencia.-** En el documento se debe incluir en un punto, que se compromete a contar con la infraestructura adecuada para dar el servicio en las proximidades del campamento de la cuadrilla.
- b) Hoja de vida de la empresa.-** firmada por el representante legal, demostrando con documentación de respaldo, una experiencia mínima de cuatro (4) años en servicios de catering a cuadrillas o campamentos.
- c) Hoja de vida con respaldo de certificados de trabajo para el cargo de Supervisor o Supervisora de Catering.-** que demuestre una experiencia mínima de tres (3) años en administración de servicios de Catering para cuadrillas, campamentos o estaciones, con formación a nivel licenciatura en Ingeniería de alimentos y/o nutricionista.
- d) Hoja de vida con respaldo de certificados de trabajo para el cargo de Cocinero o Cocinera.-** que demuestre una experiencia mínima de tres (3) años en atención de servicios de Catering para cuadrillas, campamentos o estaciones.
- e) Hoja de vida con respaldo de certificados de trabajo para el cargo de Copero o Copera.-** que demuestre una experiencia mínima de tres (3) años en atención de servicios de Catering para cuadrillas, campamentos o estaciones.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA
	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO

11. CONTENIDO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTA ECONÓMICA

Se adjunta el Formato B-1, que deberá ser llenado y presentado como propuesta económica.

La adjudicación se realizará por Lotes, a la menor oferta económica por cada Lote, siendo:

- Lote 1 - Cuadrilla 1
- Lote 2 - Cuadrilla 2

Una sola empresa podrá adjudicarse los dos lotes.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Las empresas proponentes deberán tomar en cuenta que YPFB TR, se compromete a pagar un mínimo mensual de 250 raciones de desayuno, 250 raciones de almuerzo y 250 raciones de cena mensuales.

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 150 raciones mensuales (Desayuno Almuerzo y Cena) y 100 raciones mensuales de Refrigerio a requerimiento, las cuales solo tendrán efecto para comparación de precios durante la etapa de calificación de ofertas; es decir, que adicionalmente a las raciones mínimas se está considerando la previsión de raciones, que pueden o no ser consumidas por personal que no tiene base fija en la cuadrilla y son considerados como visitas autorizadas durante todo el mes (quiere decir otros trabajadores de YPFB TR, o visitas autorizadas).

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


- Si el consumo total mensual es menor a 250 raciones, se cancelará por 250 raciones.
- Si el consumo es mayor a 250 raciones, se cancelará el total de las raciones consumidas.

En el caso del Refrigerio a requerimiento, se pagará según lo solicitado por el Supervisor de la Cuadrilla, no existiendo un consumo mínimo mensual.

SERVICIO DE LIMPIEZA

El servicio de limpieza es un servicio a monto fijo.

En el cálculo de los ítems (Alimentación, Limpieza), el proponente debe incluir en la estructura de precios unitarios, los costos de transporte del personal, transporte para aprovisionamiento de insumos, alimentación de su propio personal (similar a la del trabajador de YPFB TR), dotación de ropa de trabajo, suministros de víveres, equipos, infraestructura, menaje de cocina, herramientas e insumos, salarios, beneficios sociales, pago de cajas de salud, seguros, pólizas, incremento salarial por ley, aguinaldo, doble aguinaldo (si corresponde), previsión de incremento de precios de los víveres, productos en el mercado proveedor, inflación, rotación o cambio de personal, impuestos, gravámenes e intereses y cuanto otro gasto sea necesario para la prestación efectiva del servicio. YPFB TR no reconocerá ningún tipo de incremento al costo del servicio por ningún concepto hasta la finalización del contrato, esto incluye, todas las medidas de bioseguridad y vacunas relacionadas al COVID.

	<p style="text-align: center;">TÉRMINOS DE REFERENCIA</p> <hr/> <p style="text-align: center;">SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA LAS CUADRILLAS DE MANTENIMIENTO DE LINEAS ZONA NORTE CENTRO</p>
---	---

12. ANEXOS

Anexo E-1	ITS.082 Instrucción de trabajo “Inocuidad Alimentaria”
Anexo E-2	PS.051 Gestión de Salud Ocupacional
Anexo E-3	Requisitos de Gestión, Salud, Seguridad, Bioseguridad, Medioambiente y Social para Contratistas
Anexo E-4	Matriz de Evaluación Técnica
Formato B1	Planilla de Oferta Económica