

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO DE AREAS VERDES Y SERVICIOS GENERALES EN LAS ESTACIONES DE GAS TRANSBOLIVIANO S.A.”

1 ANTECEDENTES

Gas Transboliviano S.A. (de aquí en adelante denominado GTB), propietaria y operadora del gasoducto Bolivia-Brasil lado boliviano, cuenta con estaciones de medición y de compresión para la operación del Sistema de transporte de gas natural al vecino país de Brasil, cumpliendo con las disposiciones contractuales.

La operación de estas estaciones está a cargo de personal que custodia, monitorea y/o controla la operación durante los 365 días del año.

El objeto del presente proceso de contratación es solicitar al proveedor la presentación de una propuesta técnica y económica, para la provisión de todos los servicios relativos a la alimentación, limpieza, mantenimiento de áreas verdes y otros servicios generales en los predios de las estaciones, que permitan garantizar la preservación y/o la continuidad operativa del sistema, cumpliendo los requisitos exigidos por GTB.

La alimentación y atención a comensales es la parte más sensible del servicio, por cuanto se deberá asegurar el cumplimiento del Sistema de Administración de Peligros de Inocuidad Alimentaria, Manual del contratista de GTB, Procedimiento SAPIA y Procedimiento de Gestión de Residuos (*Anexo 1*).

2 OBJETIVO

Especificar la condición técnica y económica en la que debe ser presentada la propuesta para desarrollar el servicio de alimentación para las estaciones de compresión (Chiquitos y Yacuses), limpieza (todas las estaciones de acuerdo a la descripción en el documento), mantenimiento de áreas verdes (todas las estaciones de acuerdo a la descripción en el documento) y servicios generales en las estaciones (todas las estaciones).

3 RESUMEN DE CONTENIDO

En el presente documento además de las especificaciones técnicas para el servicio requerido, se adjuntan los siguientes anexos:

- ✓ Anexo E-1: Manual para contratistas, Procedimiento GPS.019 Sistema de Administración de Peligros en Inocuidad Alimentaria (SAPIA) para manipuladores de Alimentos” y Procedimiento GPS.016 “Gestión de Residuos Sólidos”
- ✓ Anexo E-2: Ubicación Geográfica Estaciones del Sistema GTB
- ✓ Anexo E-3: Listado de equipos (línea blanca) por estación
- ✓ Anexo E-4: Listado de marcas requeridas
- ✓ Anexo E-5: Menú Base de Propuesta GTB
- ✓ Anexo E-6: Formato B1 Planilla de Propuesta económica
- ✓ Anexo E-7: Matriz de Evaluación Técnica

4 NORMAS APLICABLES

El desarrollo y ejecución del servicio requerido en la presente invitación, deberán ajustarse a las mejores prácticas de sistemas de inocuidad alimentaria y cumplir con las versiones vigentes de normas, estándares, códigos y prácticas recomendadas para este tipo de actividades, como ser:

NB-512 Calidad de Agua Potable.

Ley 16998 Higiene Seguridad y Bienestar.

De igual forma se debe cumplir con el Manual para Contratistas y el procedimiento GPS.019 “Sistema de Administración de Peligros en Inocuidad Alimentaria (SAPIA) para Manipuladores de Alimentos” de GTB.

4.1 MANIPULACION DE ALIMENTOS (SAPIA GPS.019)

El personal que se presente para este servicio, deberá conocer y aplicar a diario, protocolos de lavado de manos antes de manipular los alimentos, protocolo de lavado de verduras y protocolo de lavado de utensilios de cocina (con agua caliente). Los mismos que serán evaluados periódicamente por GTB.

Deberá asignarse y mantenerse un área exclusiva para el lavado de manos del personal, que tenga cepillos para uñas individuales, jabón antiséptico (de preferencia jabón líquido) y dispensador para toallas de papel o toallas individuales.

El personal de cocina no podrá tener heridas en las manos u otro tipo de afecciones que impliquen riesgo de contagio a comensales (Diarrea, resfrío, enfermedades de la piel, etc.)

El hielo deberá ser preparado con agua certificada para el consumo (agua de sifón).

La limpieza de los ambientes de la cocina deberá ser diaria por parte del cocinero y el copero incluyendo sus mesones, paredes, techos y pisos haciendo uso de detergentes desinfectantes. Los pisos deberán ser lavados con detergentes, ambientadores y desinfectantes para eliminar cualquier foco de infección.

Los dispensadores de agua de bidón deberán ser limpiados de manera semanal con detergentes desinfectantes germicidas de acuerdo a procedimientos establecidos por el contratista.

5 ACTIVIDADES PREVIAS A LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

5.1 UBICACION DE LAS ESTACIONES

Ubicación de las Estaciones del Sistema de Transporte de GTB se encuentran en el *Anexo 2*

5.2 VISITA AL LUGAR DE LA OBRA

Las empresas proponentes junto a su propuesta técnica deberán adjuntar un documento de Conocimiento del lugar de la obra – servicio debidamente firmado.

GTB denominara días de visita conjunta a tres de las estaciones del gasoducto con las empresas interesadas (Río Grande, Izozog y Chiquitos). Las empresas invitadas e interesadas deberán realizar un relevamiento de la información en campo, consultas que crean necesarias para su análisis. Todos los costos que demande la visita durante el viaje deberán ser cubiertos por las empresas participantes, la realización de la visita a campo es un requisito indispensable para continuar con el proceso.

6 DESCRIPCIÓN DEL ALCANCE DEL SERVICIO

El presente requerimiento de contratación está definido para ser adjudicado por las Estaciones del sistema de GTB de la siguiente manera:

- 2 Estaciones de Medición: Río Grande y Mutún
- 2 Estaciones de compresión Operativas: Chiquitos y Yacuses
- 2 Estaciones de compresión en estado de Preservación: Izozog y Robore

El adjudicatario deberá proveer personal calificado y necesario donde corresponda, equipos, ítems consumibles, servicios de apoyo requeridos para efectuar una administración plena, completa y satisfactoria del servicio que solicita GTB. El adjudicatario es responsable de manejar, controlar de manera activa y positiva el desarrollo del servicio para satisfacción de GTB.

En el desarrollo, evaluación del servicio y encontrándose incumplimientos a las normativas de GTB, se solicitará al adjudicatario el cambio y/o reemplazo del personal sin que afecte algún costo a GTB.

Las empresas participantes deberán demostrar una experiencia mínima de 5 años en el rubro petrolero demostrando mediante hoja de vida de la empresa con los servicios similares al licitado dentro del tiempo indicado.

La prestación del servicio será requerida por un tiempo de 12 meses a partir de la orden de proceder, posterior a la firma del contrato entre ambas partes.

6.1 CAMBIO DE TURNO, TRANSPORTE DEL PERSONAL

El adjudicatario deberá realizar a costo propio los cambios de turno de su personal a las distintas estaciones de acuerdo a lo siguiente:

- **Río Grande:** Contratista
- **Izozog:** Contratista
- **Chiquitos:** Contratista
- **Robore:** Contratista
- **Yacuses:** Contratista
- **Mutun:** Contratista hasta la terminal de Puerto Suarez

por los que el personal de campo debe cumplir con un rol de turno de 28 x 14 días, también deberá hacerse cargo de todas las evacuaciones de emergencia de su personal desde las estaciones a cualquier centro de salud ya sea en los pueblos cercanos de las diferentes estaciones como a Santa Cruz.

GTB podrá dar apoyo en movimientos específicos en la cual el contratista no pueda realizarlo por fuerza mayor, demostrable y que estén dentro de las posibilidades, logística por GTB.

El contratista deberá cubrir todos los gastos realizados y relacionados con el movimiento de todo su personal, entre ellos, por ejemplo:

- A) Pasajes del personal del servicio a los pueblos cercanos a las estaciones.
- B) Hospedaje, alimentación, viáticos del personal de campo y choferes en los pueblos mientras se realiza el cambio de turno y/o traslado de víveres.

El adjudicatario debe asignar vehículos para el cumplimiento del contrato, los cuales deberán cumplir con el 100% con las exigencias de GTB y el manual de contratista.

6.2 SERVICIO PARA LAS ESTACIONES DE MEDICIÓN

6.2.1 PERSONAL REQUERIDO POR TURNO, PARA ESTACIONES DE MEDICIÓN RIO GRANDE Y MUTÚN

Los exámenes médicos como ser examen coproparasitológico y examen odontológico deberán demostrar que el personal está en condiciones de brindar el servicio y además no representa riesgo alguno para los comensales, este punto deberá ser aplicado donde corresponda y conforme al manual del contratista vigente de GTB.

En las estaciones de Río Grande y Mutun donde no se cuenta con servicio de alimentación el adjudicatario deberá proveer agua en sifón en cantidad suficiente.

El personal mínimo requerido para la prestación del servicio solicitado en las estaciones de medición Río Grande y Mutún comprende lo siguiente:

PERSONAL	RÍO GRANDE	MUTÚN
Copero / Mucamo / / Compostero	1	1
Ayudante de Campo / Jardinero	1	1

Tabla N°1: Requerimiento de personal por Estación de Medición

Mucamo / Copero / Compostero. - Encargado del servicio de atención de dormitorios, limpieza y desinfección de baños tanto de la vivienda de los operadores como del adjudicatario, limpieza y desinfección de los ambientes de la oficina, limpieza semanal de vidrios en todos los ambientes. Lavado y planchado de la ropa del personal hospedado en los ambientes de la planta que hayan sido asignados a realizar tareas por cuenta de GTB, además este personal deberá atender a los comensales durante los horarios de desayuno, almuerzo y cena. Encargado del control de la generación de residuos dentro de la estación (Río Grande y Mutún), la correcta selección y almacenaje de residuos, llevar el registro diario del peso y volumen generado. Del manejo de las cámaras de compostaje, su operación y mantenimiento de acuerdo a procedimientos de GTB (con experiencia mayor a 2 años en la industria petrolera).

Jardineros / Ayudante de Campo. - Encargado de mantenimiento de áreas verdes y jardinería, Operación y mantenimiento básico de desbrozadora y fumigación de Insecticidas en las áreas verdes con el único objetivo de preservar la ornamentación de la estación,

Encargados de realizar la limpieza y ordenamiento dentro del área industrial, taller, diferentes almacenes de repuestos y maquinarias, centro de control de motores (CCM), sala de baterías, sala de lubricantes y sala de máquinas (Equipos principales, secundarios y auxiliares). Este personal prestará apoyo directamente a los operadores en diferentes actividades menores y medianos, usar herramientas menores y mayores, repuestos, arreglos menores y medianos de las viviendas, obras civiles (albañilería), electricidad, conocimientos básicos de mecánica, plomería, control de ingreso, salida y registros de todo personal a la estación, apoyo en sala de control, etc... Este personal estará directamente bajo las instrucciones del personal operativo de las estaciones (con experiencia mayor a 2 años en la industria petrolera).

6.2.2 ALIMENTACION DEL PERSONAL ASIGNADO AL SERVICIO

Es obligación del proveedor del servicio asegurar la alimentación de su personal asignado a las estaciones, chóferes, ayudantes y otros durante su estadía y en tránsito.

6.2.3 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE LIMPIEZA

Comprende la limpieza con desinfectante del comedor, oficinas, todos los pasillos, dormitorios, mobiliario, baños, almacenes, talleres y demás salas del edificio de operaciones y sala de control, esta actividad deberá realizarse dos (2) veces al día como mínimo.

Para esta actividad GTB es responsable de la entrega de todo el material y/o insumos requerido para que el trabajador tenga las herramientas de trabajo.

6.2.4 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE JARDINERIA

El adjudicatario deberá mantener, limpiar las áreas verdes y realizar mejoras de los jardines de las estaciones con el fin de conservarlas en estado adecuado y en óptima presentación, usando para

ello los equipos de jardinería (desbrozadoras manuales, tipos de herramientas, insumos, EPP) que posee GTB en las estaciones de Río Grande y Mutun.

La provisión de combustible para los equipos de desbrozadoras y otros estará a cargo de GTB, para lo cual el consumo del combustible deberá ser debidamente coordinado y registrado en coordinación con el especialista encargado de la estación.

6.2.5 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE GESTION DE RESIDUOS

Se deberá tomar en cuenta las siguientes consideraciones para efectuar esta actividad según el *Anexo 1, procedimiento GPS.016 (Gestión de Residuos Sólidos)*

Recolección y clasificación de residuos sólidos, almacenamiento de los mismos en las estaciones de transferencia de residuos para las fases de lavado, prensado, separación y almacenamiento temporal de los mismos.

Cuantificación de los residuos sólidos generados en la estación, tanto de residuos biodegradables como no biodegradables. Este control debe ser realizado a diario en planillas elaboradas para tal efecto y repostado de forma semanal, así mismo, cada vez que se realice el retiro de los residuos de la estación se deberá declarar el peso y volumen despachado.

Manejo de cámaras de compostaje para almacenamiento y tratamiento de residuos biodegradables de acuerdo a procedimientos de GTB en las estaciones de Río Grande

El personal asignado a esta actividad deberá contar con el EPP (Equipo de protección personal) adecuado el cual será proporcionado por GTB al igual que las herramientas necesarias para el cumplimiento de este trabajo.

El personal asignado para el manejo de residuos sólidos, recibirá una capacitación por parte de GTB para el adecuado manejo de las cámaras de compostaje.

6.2.6 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE LAVANDERIA Y MANTENIMIENTO

Comprende el lavado, planchado de toda prenda de vestir de cada persona, así como ropa de cama (sábanas, colchas, edredones, cubiertas, etc.) que haga uso el personal que pernocte en las estaciones de Río Grande y Mutún.

El adjudicatario deberá llevar el control de disponibilidad de toda la ropa de cama proporcionada por GTB para la atención y mantenimiento de cada cama, los mismos que consisten en juegos de sábanas, edredones, cubrecamas de verano, frazadas, juegos de toallas, almohadas etc...

El adjudicatario deberá proveer a costo propio la provisión de sábanas, cubrecamas, toallas, edredones, etc. para su personal asignado a estas estaciones.

Para esta actividad GTB es responsable de la entrega de todo el equipamiento, material y/o insumos requerido para que el trabajador tenga las herramientas de trabajo al igual que el mantenimiento.

6.3 SERVICIO PARA LAS ESTACIONES DE OPERATIVAS

6.3.1 PERSONAL REQUERIDO POR TURNO, PARA ESTACIONES DE COMPRESION CHIQUITOS Y YACUSES

El personal mínimo requerido para la prestación del servicio, comprende lo siguiente:

PERSONAL	CHIQUITOS	YACUSES
Cocinero	1	1
Ayudante de Cocina / Copero	1	1
Mucamo	1	1
Jardinero / Compostero	1	1
Ayudante de Campo	1	1

Tabla N°2: Requerimiento de personal por Estación de Compresión

Cocinero. - Encargado de las labores de cocina, elaboración de menú, preparación de comidas principales, administración de víveres, supervisión en la limpieza y desinfección diaria de los ambientes de trabajo cocina y despensa, elaboración de pedidos de víveres y supervisor del grupo de trabajo de la estación (con experiencia mayor a 3 años en la industria petrolera)

Ayudante de Cocina / Copero. - Encargado de dar apoyo en las actividades en la cocina, en la preparación diaria de los alimentos a servir, preparación de refrescos y postres. Apoya también en las actividades de limpieza, desinfección de la cocina y limpieza y desinfección semanal de refrigeradores, congeladores, conservadores y otros.

Encargado del servicio de mesa, limpieza de vajillas y menaje del servicio de mesa, limpieza y desinfección diaria de los ambientes de trabajo comedor y cafetería de sala operaciones, (con experiencia mayor a 2 años en la industria petrolera).

GTB en coordinación con el contratista realizaran evaluaciones constantes al personal de cocina de las estaciones de Chiquitos Yacuses para ver el desempeño y calidad del servicio que brinda, esto por la gran cantidad de afluencia de personal que visita estas estaciones, si es necesario el contratista deberá incluir a personal extra para apoyo en la cocina mientras se tenga mucho personal en campo.

Como aclaración y bajo la experiencia de la cantidad de personal que se encuentra al mes en las estaciones de Chiquitos y/o Yacuses, se deberá analizar por parte del contratista la capacidad de atención para brindar un buen servicio, este punto se analizará en campo por parte de GTB.

Mucamo. - Encargado del servicio de atención de dormitorios, limpieza y desinfección de baños tanto de la vivienda de los operadores como del adjudicatario. Limpieza y desinfección de los ambientes de la oficina, limpieza semanal de vidrios en todos los ambientes. Lavado y planchado de la ropa del personal hospedado en los ambientes de la planta que hayan sido asignados a realizar tareas por cuenta de GTB (Salvo una indicación expresa), Operadores y personal de catering, (con experiencia mayor a 2 años en la industria petrolera).

Ayudante de Campo. - Encargados de realizar la limpieza y ordenamiento dentro del área industrial, taller, diferentes almacenes de repuestos y maquinarias, centro de control de motores (CCM), sala de baterías, sala de lubricantes y sala de máquinas (Equipos principales, secundarios y auxiliares). Este personal prestará apoyo directamente a los operadores en diferentes actividades menores y medianas, usar herramientas menores y mayores, repuestos, arreglos menores y medianos de las viviendas, obras civiles (albañilería), electricidad, conocimientos básicos de mecánica, plomería, control de ingreso, salida y registros de todo personal a la estación, apoyo en sala de control, etc... Este personal estará directamente bajo las instrucciones del personal operativo de las estaciones (con experiencia mayor a 2 años en la industria petrolera).

Jardinero / Compostero. - Encargado del control de la generación de residuos dentro de la estación Chiquitos, la correcta selección y almacenaje de residuos, llevar el registro diario del peso y volumen

generado. Del manejo de las cámaras de compostaje, su operación y mantenimiento de acuerdo a procedimientos de GTB. Deberá dar soporte y avisos al operador de estación sobre el correcto funcionamiento de las PTA de la estación Chiquitos al igual que podrá dar apoyo en la jardinería siempre y cuando se tenga la posibilidad en coordinación con el encargado del grupo.

Encargado de mantenimiento de áreas verdes y jardinería, Operación y mantenimiento básico de sus herramientas como ser desbrozadora, máquina fumigadora, mantener con insecticidas en las áreas verdes con el único objetivo de preservar la ornamentación de la estación, (con experiencia mayor a 2 años en la industria petrolera).

6.3.2 ALIMENTACION DEL PERSONAL ASIGNADO AL SERVICIO

Es obligación del proveedor del servicio asegurar la alimentación de su personal asignado a las estaciones, chóferes, ayudantes y otros durante su estadía y en tránsito.

6.3.3 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

El adjudicatario deberá incluir la provisión botellones de agua tratada en sifones con certificación, misma que será utilizada para la preparación de todos los alimentos, refrescos y consumo de todo el personal presente en las estaciones de Chiquitos y Yacuses donde deberá mantener un stock suficiente almacenada en los almacenes.

En cada provisión de víveres, el adjudicatario deberá presentar los certificados de sanidad en lo que respecta a cualquier tipo de carnes, así como de los productos envasados de todo tipo, los cuales además deberán tener fecha de vencimiento vigente.

La empresa adjudicada deberá tener la capacidad de ofrecer el servicio de comedor a otros contratistas, personas, empleados de GTB o que GTB haya comisionado al sitio sin que ello signifique afectar el stock y calidad del servicio con demoras, desabastecimientos de víveres, racionamiento u otro inconveniente en la provisión de alimentos y otros insumos, lo que significa que el contratista deberá mantener un stock con buenas cantidades de víveres, caso contrario se aplicara la respectiva multa por incumplimiento del servicio. (GTB llevará el control de forma diaria del servicio con la verificación del informe diario por parte del contratista y revisión de la Jefatura)

El adjudicatario deberá disponer de instructivos sobre lavado de verduras, frutas, utensilios, menaje, equipos, higiene personal, superficies de trabajo, desinfección, etc...., los mismos que deberán estar dispuestos en un lugar visible para el personal que lo utilice, estos instructivos deberán contar con las indicaciones necesarias de acuerdo al procedimiento SAPIA y Manual para Contratistas.

El adjudicatario deberá proveer un instructivo para el etiquetado de los alimentos que sean elaborados en la estación donde se indique el tiempo de duración de cada alimento, así mismo las herramientas y materiales necesarios para que el personal de cocina pueda etiquetar los alimentos.

Se deberá colocar un dosificador con pedestal con alcohol en gel u otro tipo de mecanismo en la entrada del comedor de forma visible y llamativo para uso de los comensales y un dosificador de jabón líquido yodado dentro de la cocina para el lavado de mano del cocinero, copero y/o ayudante de cocina.

Los exámenes médicos como ser examen coproparasitológico y examen odontológico deberán demostrar que el personal está en condiciones de brindar el servicio y además no representa riesgo alguno para los comensales, este punto deberá ser aplicado conforme al manual del contratista vigente de GTB.

GTB, proporcionará el equipamiento básico de cocina, heladeras, dispensadores de agua, mesas de comedor. En caso que el equipamiento no fuera suficiente, la empresa proponente deberá prever en

su oferta de servicios la provisión de todos los equipos y menajes faltantes que se necesiten para el cumplimiento de un buen servicio.

El consumo diario consistirá básicamente en:

- **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, variedades de pan elaborados día por medio, queso, mantequilla, mermelada, mortadela, jamón, pate, miel de abeja, etc.
Para la opción de saladito con sus acompañamientos, entre estos pueden ser: Carne res, pollo, huevo, hígado revuelto, etc... (Ver Anexo 5) Desayuno a la carta conforme al menú.
- **ALMUERZO;** Contempla una variedad de sopa elaborada (no se permite de sobre), dos variedades de segundos con sus guarniciones y ensaladas, postre y bebidas (refrescos naturales elaborados y/o gaseosas), tipo buffet
- **TE SIESTA,** repostería (horneados, tortas, sándwich, pizzas, empanadas de carne de res, pollo, queso, etc.), bebida (jugos de fruta, zumos, batidos, te, café, mate, etc.).
- **CENA,** contempla una variedad de sopa elaborada (no se permite de sobre), una variedad de segundo con sus guarniciones y ensalada, postre y bebidas (refrescos naturales elaborados y/o gaseosas), tipo buffet.

El adjudicatario deberá:

- Cumplir con el menú consensuado y definido por los operadores de las estaciones, el menú que se enviará para cada turno deber ser enfocado al menú y/o listado propuesto por GTB como base (Anexo 5), en el cual el contratista deberá completar con las guarniciones, vegetales y otros, también deberá aumentar el listado otros tipos de platos para tener un listado bastante amplio. (La contratista vera la mejor forma de coordinar con las estaciones el menú para el desayuno, almuerzo, cena y churrasco)
- Cumplir con la elaboración de carne de pescado en el menú por cada turno de 21x21 de los especialistas 2 veces
- Cumplir los días domingos en coordinación con los operadores se deberá realizar un Churrasco en la cual debe contemplar mínimamente lo siguientes:
 - Carne de res con cortes de punta de S, bife de chorizo, cuadril, costillas, pollera y otros (como aclaración se establece 2 tipos de carne en cada churrasco alternando las carnes en los siguientes churrascos)
 - Carne de cerdo
 - Chorizo normal y picante, demúdense, etc... más guarniciones para acompañar el churrasco (ensaladas, yuca, choclo, arroz). Se aclara que la provisión de este ítem es tipo rodizio, es decir, los comensales podrán servirse a discreción las opciones de diferentes carnes y comensales preparados en el churrasco.
- Para el especialista de turno nocturno se deberá coordinar la elaboración de refrigerio nocturno, como, por ejemplo: Sándwich de pollo, carne o algo parecido en una buena proporción presentada.
- Proveer para la sala de control y comedor, agua en sifón (fría y caliente), variedad de frutas, pan y servicio de cafetería (té, café, mates, leche en polvo, toddy, estevia o edulcorante, servilletas, entre otros).
- Excepcionalmente se deberá preparar raciones alimenticias en base a dietas especiales para algún trabajador de GTB, que requieran por salud una alimentación diferente al del menú establecido, esto es sin un costo adicional al servicio, previa presentación de una recomendación médica, todo esto deberá ser coordinado y aprobado por la Jefatura de Operaciones.

6.3.4 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE LIMPIEZA

Comprende la limpieza con desinfectante del comedor, oficinas, todos los pasillos, dormitorios, mobiliario, baños, almacenes, talleres y demás salas del edificio de operaciones y sala de control, esta actividad deberá realizarse dos (2) veces al día como mínimo.

El adjudicatario deberá proporcionar mínimamente, más no se limita, a los siguientes equipos para el servicio de limpieza:

Escobas, trapeadores, diferentes baldes, franelas de piso y muebles, detergentes, desinfectantes, ambientadores en aerosol para la sala control, sala de reuniones, ambientes cerrados, snack, ambientadores en aerosol todos los baños de la estación.

Baños: Limpieza de inodoros, lava manos, azulejos con saca sarro u otro tipo de detergente de limpieza y aplicación de ambientadores tipo pastilla en los inodoros.

Provisión de jabón de cuerpo, papel higiénico, bolas para los basureros que deberán ser entregados a todo personal que se encuentra alojado en la estación.

El listado de productos de limpieza requeridos para este servicio, están descritos en el *Anexo 4*

6.3.5 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE JARDINERIA

El adjudicatario deberá mantener, limpiar las áreas verdes y realizar mejoras de los jardines de las estaciones con el fin de conservarlas en estado adecuado y en óptima presentación, usando para ello, por cuenta y riesgo suyo, todo el equipo necesario para las estaciones mencionadas de Chiquitos y Yacuses, donde se deberá proveer mínimamente de desbrozadoras manuales, tipos de herramientas, insumos, EPP adecuado, etc...

La provisión de combustible para los equipos de desbrozadoras y otros estará a cargo del contratista y no de GTB por lo que deben proveer de todo lo necesario para el cumplimiento de almacenaje del combustible dentro de nuestra área de lubricantes de cada estación.

6.3.6 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE GESTION DE RESIDUOS

Se deberá tomar en cuenta las siguientes consideraciones para efectuar esta actividad según el *Anexo 1, procedimiento GPS.016 (Gestión de Residuos Sólidos)*

Recolección y clasificación de residuos sólidos, almacenamiento de los mismos en las estaciones de transferencia de residuos para las fases de lavado, prensado, separación y almacenamiento temporal de los mismos.

Cuantificación de los residuos sólidos generados en la estación, tanto de residuos biodegradables como no biodegradables. Este control debe ser realizado a diario en planillas elaboradas para tal efecto y repostado de forma semanal, así mismo, cada vez que se realice el retiro de los residuos de la estación se deberá declarar el peso y volumen despachado.

Manejo de cámaras de compostaje para almacenamiento y tratamiento de residuos biodegradables de acuerdo a procedimientos de GTB en las estaciones de Chiquitos.

El personal asignado a esta actividad deberá contar con el EPP (Equipo de protección personal) adecuado el cual será proporcionado por GTB

El personal asignado para el manejo de residuos sólidos, recibirá una capacitación por parte de GTB para el adecuado manejo de las cámaras de compostaje.

6.3.7 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE TRANSPORTE DE PROVISION DE VIVERES

El transporte necesario para el envío de los alimentos desde Santa Cruz a las estaciones correrá por

cuenta del adjudicatario, debiendo cumplir a cabalidad lo indicado en el *Anexo 1, GPS.019 Procedimiento Sistema de Administración de Peligros en Inocuidad Alimentaria (SAPIA)* para manipuladores de alimentos y *GLS.032 Verificación Mensual de Camión Frigorífico*.

a) Deben ser vehículos especialmente preparados para el transporte de víveres, que protejan a los mismos del contacto con polvo, agua y toda contaminación durante su traslado, además de asegurar la **cadena de frío** para los alimentos perecederos y pasibles a deterioro por falta de refrigeración.

b) El adjudicatario deberá presentar un rol de suministros de víveres a la Jefatura para las estaciones indicadas.

Todos los ingresos a las estaciones deberán ser previamente comunicados a GTB con el fin de coordinar, las comunicaciones deberán realizarse con un mínimo de 48 horas de antelación.

Todos los vehículos usados durante el servicio, deberán cumplir con el manual de contratista.

El proveedor del servicio deberá generar todos los permisos (Kaa Iya, DDV y plan de viaje) necesarios para el ingreso de los camiones, debiendo solicitar un juego de llaves del DDV a través de la Dirección de GSSMS & RSE de GTB.

6.3.8 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE LAVANDERIA Y MANTENIMIENTO

Comprende el lavado, planchado de toda prenda de vestir de cada persona, así como ropa de cama (sábanas, colchas, edredones, cubiertas, etc.) que haga uso el personal que pernocte en las estaciones de Chiquitos y Yacuses.

El adjudicatario deberá llevar el control de disponibilidad de toda la ropa de cama proporcionada por GTB para la atención y mantenimiento de cada cama, los mismos que consisten en juegos de sábanas, edredones, cubrecamas de verano, frazadas, juegos de toallas, almohadas etc...

El adjudicatario deberá proveer a costo propio la provisión de sábanas, cubrecamas, toallas, edredones, etc. para su personal asignado para estas estaciones.

Para cumplir con este punto el adjudicatario deberá proveer todo el material y/o insumo requerido y tener a disposición los siguientes equipos mínimamente:

2 Lavadoras y 2 Secadoras con un voltaje de 220V y 60 Hz para las estaciones operativas (Chiquitos y Yacuses). Aclarar que los equipos deberán tener una buena capacidad de trabajo. (Superior a los 16 Kg.)

El adjudicatario deberá considerar en su propuesta ejecutar un plan de mantenimiento de forma trimestral para las estaciones mencionadas del equipo de línea blanca de GTB y propio bajo su cuenta y riesgo propios. Aclarar que el listado del Anexo 3 no superpone cualquier provisión adicional que sea necesaria para dar un servicio de calidad por parte del adjudicatario.

En caso de detectar un equipo en falla el adjudicatario tiene la obligación de informar a la Jefatura de Operaciones, coordinar y realizar el reemplazo en un plazo no mayor a 48 horas. Se deja debidamente aclarado que los equipos propios de GTB pueden ser retirados en cualquier momento y que el hecho de que puedan ser utilizados por el adjudicatario, no implica que sea obligación de GTB el mantenerlos o reponerlos

7 SERVICIO PARA LAS ESTACIONES EN PRESERVACION PARA LAS ESTACIONES DE IZOZOG Y ROBORE

Los exámenes médicos como ser examen coproparasitológico y examen odontológico deberán demostrar que el personal está en condiciones de brindar el servicio y además no representa riesgo

alguno para los comensales, este punto deberá ser aplicado donde corresponda y conforme al manual del contratista vigente de GTB.

En las estaciones de Izozog y Robore donde no se cuenta con servicio de alimentación y solo se cuenta con personal de apoyo, el adjudicatario deberá proveer agua en sifón en cantidad suficiente.

El adjudicatario deberá tener la posibilidad de mantener un stock de víveres en las estaciones operativas para entregar al especialista que ingresara a estas estaciones en preservación una vez por mes por el lapso de 3 a 5 días a cada estación, esta provisión se cancelara de forma de firmas, los que quiere decir que el especialista firmará las planillas mensuales tal como si estuviera en una de las estaciones operativas.

El personal asignado a estas estaciones deberá mantener el orden y limpieza de los cuartos de los especialistas y huéspedes, para lo cual GTB proveerá el insumo necesario de limpieza.

El personal mínimo requerido para la prestación del servicio solicitado en las estaciones en preservación Izozog y Robore comprende lo siguiente:

PERSONAL	IZOZOG	ROBORE
Ayudante General / Jardinero	2	2

Ayudante de Campo / Jardineros / Compostero. - Encargado de mantenimiento de áreas verdes y jardinería, Operación y mantenimiento básico de desbrozadora y fumigación de Insecticidas en las áreas verdes con el único objetivo de preservar la ornamentación de la estación,

Encargados de realizar la limpieza y ordenamiento dentro del área industrial, taller, diferentes almacenes de repuestos y maquinarias, centro de control de motores (CCM), sala de baterías, sala de lubricantes y sala de máquinas (Equipos principales, secundarios y auxiliares). Este personal prestará apoyo directamente a los operadores en diferentes actividades menores y medianos, usar herramientas menores y mayores, repuestos, arreglos menores y medianos de las viviendas, obras civiles (albañilería), electricidad, conocimientos básicos de mecánica, plomería, control de ingreso, salida y registros de todo personal a la estación, apoyo en sala de control, etc... Este personal estará directamente bajo las instrucciones del personal operativo de las estaciones (con experiencia mayor a 2 años en la industria petrolera).

Recolección y clasificación de residuos sólidos, almacenamiento de los mismos en las estaciones de transferencia de residuos para las fases de lavado, prensado, separación y almacenamiento temporal de los mismos.

Cuantificación de los residuos sólidos generados en la estación, tanto de residuos biodegradables como no biodegradables. Este control debe ser realizado a diario en planillas elaboradas por GTB (mismo proceso a las de las estaciones operativas)

7.1.1 ALIMENTACION DEL PERSONAL ASIGNADO AL SERVICIO

Es obligación del proveedor del servicio asegurar la alimentación de su personal asignado a las estaciones, chóferes, ayudantes y otros durante su estadía y en tránsito.

7.1.2 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE LIMPIEZA

Comprende en mantener la limpieza con desinfectante del comedor, oficinas, todos los pasillos, dormitorios, mobiliario, baños, almacenes, talleres y demás salas del edificio de operaciones y sala de control.

Para esta actividad GTB es responsable de la entrega de todo el material y/o insumos requerido para que el trabajador tenga las condiciones de limpieza.

7.1.3 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE JARDINERIA

El adjudicatario deberá mantener, limpiar las áreas verdes y realizar mejoras de los jardines de las estaciones con el fin de conservarlas en estado adecuado y en óptima presentación, usando para ello los equipos de jardinería (desbrozadoras manuales, tipos de herramientas, insumos, EPP) que posee GTB en las estaciones de Izozog y Robore.

La provisión de combustible para los equipos de desbrozadoras y otros estará a cargo de GTB, para lo cual el consumo del combustible deberá ser debidamente coordinado y registrado en coordinación con el especialista encargado de la estación.

7.1.4 DESCRIPCION DEL SERVICIO DE GESTION DE RESIDUOS

Se deberá tomar en cuenta las siguientes consideraciones para efectuar esta actividad según el *Anexo 1, procedimiento GPS.016 (Gestión de Residuos Sólidos)*

Recolección y clasificación de residuos sólidos, almacenamiento de los mismos en las estaciones de transferencia de residuos para las fases de lavado, prensado, separación y almacenamiento temporal de los mismos.

Cuantificación de los residuos sólidos generados en la estación, tanto de residuos biodegradables como no biodegradables. Este control debe ser realizado a diario en planillas elaboradas para tal efecto y repostado de forma semanal, así mismo, cada vez que se realice el retiro de los residuos de la estación se deberá declarar el peso y volumen despachado.

Manejo de cámaras de compostaje para almacenamiento y tratamiento de residuos biodegradables de acuerdo a procedimientos de GTB en las estaciones de Río Grande

El personal asignado a esta actividad deberá contar con el EPP (Equipo de protección personal) adecuado el cual será proporcionado por GTB al igual que las herramientas necesarias para el cumplimiento de este trabajo.

El personal asignado para el manejo de residuos sólidos, recibirá una capacitación por parte de GTB para el adecuado manejo de las cámaras de compostaje.

8 DOTACION DE ROPA DE TABAJO Y EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL(EPP) Y BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS PARA TODAS LAS ESTACIONES DE GTB

El adjudicatario deberá proveer a todo su personal la correspondiente ropa de trabajo y equipo de protección personal, siendo el único responsable de esta dotación y descartando cualquier cobro o descuento de salario de su personal, este punto aplica para las 6 estaciones de GTB.

Se aclara que GTB no pondrá un tiempo limitado, ni cantidades de entrega obligatoria de la ropa de trabajo y EPP para el personal de campo, sin embargo, bajo supervisión de GTB se deberá mantener, cumplir con la buena presentación de lo entregado a cada trabajador durante todo el tiempo que dure el servicio, en caso de necesitar de reemplazo el adjudicatario deberá hacerlo en sin recargo al trabajador y a GTB.

El adjudicatario deberá contar con un botiquín de medicamentos y materiales de curación para uso en primeros auxilios y tratamientos sintomatológicos básicos.

9 REQUISITOS DEL PERSONAL ASIGNADO A LOS SERVICIOS

- En cada estación, el proponente deberá considerar, asignar a una persona del grupo para que cumpla las funciones de supervisor, de manera de verificar el buen desempeño del resto del

personal dentro de las estaciones.

- En las estaciones, GTB asignará un ambiente para hospedaje del personal del contratista que cumpla funciones en las estaciones.
- El adjudicatario para la coordinación del contrato con GTB deberá tener un punto focal o encargado específico para coordinación entre ambas partes y poder lograr la eficiencia de un buen servicio.
- 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).

10 LOS PROPONENTES DEBERAN CONSIDERAR EN SU PROPUESTA ECONOMICA LOS SIGUIENTE:

GTB reconocerá a favor del adjudicatario un número fijo, mínimo y mensual de doscientos cincuenta (250) consumos, estas raciones están requeridas para el personal Operativo, mantenimiento, SySo, Medio Ambiente, proyectos y cualquier otro personal que GTB incluya en las estaciones de compresión en estado operativo Chiquitos y Yacuses.

GTB reconocerá en adición al monto mínimo comprometido únicamente aquellos consumos que, por tipo de comida (desayuno, almuerzo o cena), excedan el número de raciones fijas establecidas para el mes. Para ello, las empresas oferentes deberán hacer llegar la tabla de precios unitarios para cada comida en fijos y extras.

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 fijas, GTB cancelará por 250 raciones correspondientes al consumo mínimo en Estaciones Chiquitos y Yacuses.
- Si el consumo es mayor a 250 raciones fijas, GTB cancelará el total de las raciones consumidas adicionales en las Estaciones Chiquitos y Yacuses incluyendo las raciones fijas.

La empresa adjudicada deberá tener la capacidad de ofrecer el servicio a otros contratistas, personas, empleados de GTB o que GTB haya comisionado al sitio sin que ello signifique afectar la calidad del servicio con demoras, desabastecimientos de víveres, racionamiento u otro inconveniente en la provisión de alimentos y otros insumos, lo que significa que el contratista deberá mantener un stock de víveres, caso contrario se aplicará la respectiva multa por incumplimiento del servicio en la facturación del mes de la estación afectada.

11 PRESENTACION DE PROPUESTAS

Las empresas proponentes deberán presentar en su propuesta técnica lo siguientes puntos documentados:

- Organigrama del servicio
- Hoja de vida del propietario o supervisor designado para el servicio que demuestre más de dos años de experiencia en prestación y/o supervisor de servicios de Catering (Coordinador entre ambas empresas)
- Copia del Registro Obligatorio de Empleador de la empresa.
- Certificado de afiliación a la AFP actualizado de la empresa.
- Certificado de afiliación a una Caja de Salud.
- Presenta propuesta técnica acorde a los términos de referencia.
- Descripción técnica del camión frigorífico para insumos (fotografías de camión opcionales).
- Listado de los equipos de línea blanca y menaje a proveer por estación para el servicio con las cantidades suficientes.

- Listado de herramientas para jardinería e insumos a proveer por estación que corresponda para el servicio.
- Política y un programa de control de alcohol y drogas para los trabajadores
- Higiene personal y buenas prácticas de higiene.
- Limpieza y desinfección de utensilios.
- Limpieza y desinfección de equipos.
- Limpieza y desinfección de bebederos y dispensadores de agua potable.
- Recepción de los alimentos.
- Manejo de residuos.
- Mantenimiento de áreas verdes.
- Recepción de los alimentos.
- Almacenamiento de los alimentos.
- Preparación y elaboración segura de los alimentos.
- Procedimiento para el Transporte de alimentos
- Procedimiento para el control diario del servicio a detalle

12 CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA (MATRIZ DE EVALUACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS)

Las propuestas técnicas presentadas por las empresas proponentes, serán evaluadas aplicando la metodología CUMPLE / NO CUMPLE, utilizando para tal propósito la “Matriz de Evaluación de Ofertas Técnicas”. El incumplimiento a uno de los requerimientos solicitados dará lugar a la inhabilitación de la empresa proponente.

13 INICIO DEL SERVICIO

Previo al inicio del servicio, la empresa adjudicada deberá presentar a GTB la documentación conforme al manual del contratista (Carpeta de inicio aprobada por GTB) del personal asignado al servicio para cada una de las estaciones:

- Certificados de vacunación según el detalle descrito en el Manual del Contratista
- Certificado de afiliación a la empresa de Seguro Social
- Certificados de capacitación relacionados a las tareas o cargo asignado, incluyendo certificados de trabajo que puedan acreditar su experiencia y destreza para realizar las tareas asignadas.
- Certificado de capacitación Manejo de residuos sólidos - (Todo el Personal)
- Manipulación de sustancias químicas y uso de HDSM (Hojas de Datos de Seguridad de los Materiales) – (Todo el Personal)
- Primeros Auxilios Básicos – (Todo el personal)
- Riesgos con animales y plantas (Todo el personal)
- Combate contra fuegos – (Todo el personal).

14 RECOMENDACIONES GENERALES

GTB asumirá 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.

El adjudicatario deberá, elaborar la planilla resumen de consumo, planilla de consumo por persona, planilla de asistencia de personal contratista de en forma mensual (estos documentos forman parte de la pre-factura).

Es responsabilidad del adjudicatario presentar la siguiente documentación, su pre-factura antes del 10 del mes siguiente, la cual deberá estar con los siguientes respaldos:

- Planilla de resumen de consumo del servicio (consolidado)
- Planilla de consumo por mes y por estación (comensales)
- Planilla de consumo por persona firmado (original)
- Planilla de pago de los aportes mensuales a la AFP (de forma trimestral).
- Planilla de pago a la caja de salud (de forma trimestral).
- Planilla de pagos mensual de los trabajadores involucrados en el servicio ((de forma trimestral).