

TÉRMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION Y ATENCION DE COMEDOR PLANTA TERMoeLECTRICA SUR

1. ANTECEDENTES

ENDE ANDINA S.A.M. como Empresa Mixta forma parte de la cadena de suministro de energía eléctrica al país tarea que no debe dejar de ser atendida en beneficio de los y las bolivianas (os), en este marco debe darse continuidad y prioridad a las tareas vinculadas a la operación, funcionamiento y mantenimiento de la Planta Termoeléctrica Sur.

Considerando que debe darse continuidad y prioridad a las tareas vinculadas a la operación, funcionamiento ininterrumpido de la Planta Termoeléctrica Sur, el SERVICIO DE ALIMENTACION Y ATENCION DE COMEDOR PLANTA TERMoeLECTRICA SUR se constituyen en un elemento fundamental que garantiza el funcionamiento de dicha Planta Termoeléctrica que no deben dejar de ser atendido.

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Con el fin de suministrar una alimentación de óptima calidad, balanceada, nutritiva y conforme a los estándares de higiene, calidad y óptimo manejo de todos los insumos y equipos utilizados para la preparación de los alimentos se debe contar con una empresa calificada en el servicio de alimentación y atención de comedor.

3. ALCANCE

El Contratista debe suministrar una alimentación de óptima calidad que satisfaga y cubra las necesidades nutricionales del personal que desempeña sus funciones en la Planta Termoeléctrica Sur.

El servicio consistirá en el preparado del desayuno, almuerzo y cena que será de dos clases:

Clase A: Buffet

Clase B: Plato servido

La propuesta debe contener como mínimo el siguiente detalle:

DESAYUNO.- Buffet que deberá estar compuesto mínimamente por:

Licuada de fruta natural con agua y leche (3 frutas con agua y 1 fruta con leche)

Infusiones (Te, mates)

Café

Leche

Toddy

Avena instantánea

Azúcar

Edulcorante

Pan (pan casero, pan molde, etc. que se podrá variar con masitas)

Galletas

Mermelada

Mantequilla

Dulce de leche

Queso

Jamón

Mortadela

Revueltos variados
Omelet
Fruta picada (4 variedades mínimamente)
Yogurt
Cereal
Salados (tucumanas, salteñas, chorrellana, asado, riñón, etc.)

ALMUERZO.- Buffet que deberá estar compuesto mínimamente por:

Sopa

Segundo:

3 tipos de guarnición
2 tipos de carne
Ensaladas (crudas y cocidas)

Refresco de fruta natural

Postre: (pasteles, tortas, helado, compotas, flanes, mousse, etc.)

El proponente deberá contemplar en su propuesta que todos los días sábado se prepara churrasco (parrillada) para el almuerzo.

CENA.- Plato servido que deberá estar compuesta mínimamente por:

2 tipos de guarnición
1 tipo de carne
Ensaladas (crudas o cocidas).
Refresco de fruta natural.

El contratista garantizara el servicio durante los 365 días del año computable a partir del día siguiente de la fecha de suscripción de contrato, incluyendo los días festivos y no laborables, independientemente de los problemas laborales propios o de los proveedores, transporte, clima, equipamiento, etc.

Deberán presentar una propuesta de menú para 15 días a la administración de cada planta para aprobación y publicación.

Todas las fases de la provisión diaria del servicio de alimentación y las actividades que se deriven de esta como la adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, conservación, preparación, recolección y limpieza de vajilla, eliminación de desechos, limpieza de las instalaciones entre otras están bajo la responsabilidad del contratista, cumpliendo todas la normas de higiene establecidas.

Las cocinas, hornos, cuartos fríos, equipo de utilería de cocina, deberán limpiarse y desinfectarse diariamente utilizando productos químicos de grado alimenticio, los productos químicos y la limpieza estará a cargo del contratista y deberán cumplir un cronograma avalado por el administrador del contrato de desinfección profunda.

Se elaborara un cronograma trimestral de fumigado para el control de plagas en el área de la cocina y comedor, el cual estará a cargo del **contratista**, el producto para la fumigación debe contar con certificado INSO.

Los desechos se deben mantener en recipientes apropiados, con tapa y clasificados según las normas de eliminación de desechos determinados por Ende Andina S.A.M. el cual efectuara en forma periódica el desalojo de los desechos respetando la frecuencia establecida.

Todo el personal del Contratista, involucrado en la prestación del servicio, deberá tener capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos.

No se permitirá al personal del contratista ingresar a las instalaciones en estado de embriaguez o bajo el efecto de drogas, ni ingerir bebidas alcohólicas o sustancias psicotrópicas dentro de las mismas.

MENAJE

El contratista deberá incorporar al comedor vajilla, cubertería, mantelería, menaje, utensilios que deberán ser apropiadas para el servicio y ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores, ni sabores y sea resistente a la corrosión y capaz de soportar repentinas operaciones de limpieza y desinfección, las superficies deberán ser lisas y exentas de hoyos y grietas, en la cantidad necesaria para prestar el servicio de manera adecuada, la falta de estos enseres deberá ser subsanada de manera inmediata de no ser así será considerado como causal de rescisión de contrato.

HORARIO DE ATENCION.-

La atención se realizará todos los días del año, inclusive los días feriados y no laborables.

El horario será el siguiente:

COMIDAS	HORARIO
DESAYUNO	06:00 A.M. a 08:00 A.M.
ALMUERZO	12:00 P.M. a 14:00 P.M.
CENA	18:30 P.M. a 20:00 P.M.

UNIFORMES / ROPA DE TRABAJO.-

El contratista suministrará a su personal todos los elementos de protección personal y ropa de trabajo necesaria para la ejecución de los trabajos (carnet de salud, carnet de manipulador de alimentos), de acuerdo al servicio a ejecutarse, en una cantidad adecuada para que exista rotación los 7 días de la semana con diferenciación de color para tener la seguridad de limpieza de los mismos reemplazándolos de acuerdo a un cronograma establecido entre el Administrador del contrato y la Contratista.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO.-

El personal requerido para el desarrollo del servicio que se requiere mínimamente es el siguiente:

- 1 (un) Chef
- 2 (dos) ayudantes de cocina
- 1 (un) mesero

INFRAESTRUCTURA

Al inicio del contrato Ende Andina S.A.M. mediante acta y bajo inventario, entregará al contratista los bienes y equipos que actualmente dispone en sus instalaciones, a fin que sean utilizados en la prestación del servicio, estos deberán ser entregados a la finalización del contrato en buen estado de funcionamiento.

EQUIPOS COMEDOR SUR	
1	MESON BUFETERO 1,45 X 0,62 X 0,88
2	COCINA 0,80 X 0,80 X 0,90
3	COCINA INDUSTRIAL DE 2 HORNALLAS 0,80 X 0,45 X 0,90
4	PARRILLA A GAS 0,80 X 0,50 X 0,90
5	PLANCHA 0,40 X 0,85 X 0,91
6	FREIDORA 0,40 X 0,85 X 0,91
7	HORNO INDUSTRIAL
8	FREEZER ELECTROLUX 520 LTS
9	FREEZER HORIZONTAL DE 220 LTS
10	FREEZER HORIZONTAL DE 220 LTS
11	MICROONDAS WHIRPOOL 30 LTRS
12	REFRIGERADOR 16"

ENDE ADNIAN S.A.M. otorgará tres (3) habitaciones en el campamento para el personal de desarrolle sus funciones en el área del comedor.

4. SERVICIOS BASICOS AREA COMEDOR

ENDE ANDINA S.A.M. cuenta con gas domiciliario, energía y agua potable en el área de la cocina del comedor.

5. PLAZO

La duración del contrato de servicio será por doce (12) meses a partir de la fecha de suscripción del contrato, pudiendo renovarse el contrato por un periodo similar, previa evaluación del desempeño del servicio prestado.

6. PRECIO

La propuesta económica debe considerar el costo por persona y desglosado de la siguiente manera:

SERVICIO	LUGAR	COSTO DESAYUNO POR PERSONA (Buffet) Bs.	COSTO ALMUERZO POR PERSONA (Buffet) Bs.	COSTO CENA POR PERSONA (Plato Servido) Bs.
Alimentación y Atención del Comedor	Planta Termoeléctrica Sur			
TOTAL COSTO Bs. (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA)				

7. FORMA DE ADJUDICACION

La adjudicación se realizara por el total del servicio.

8. FORMA DE PAGO

Se efectuarán pagos mensuales, en moneda nacional, previa presentación del informe de conformidad del servicio, planillas, solicitud de pago y factura fiscal.

9. CONTRAPARTE

La Unidad administrativa realizara trimestralmente una reunión con el personal involucrado en el control de calidad del servicio, para la evaluación de los servicios prestados, el establecimiento de los correctivos pertinentes y se suscribirán actas de la reunión.

10. LUGAR DEL SERVICIO

El servicio de alimentación y atención del comedor debe realizarse en nuestras instalaciones que están ubicadas a 37 Km. de la localidad de Yacuiba, en la Provincia Gran Chaco del Departamento de Tarija.

11. VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN O PROPUESTA

Deberá tener una vigencia mínima de (60) días calendario.

12. GARANTIA DE SERVICIO ININTERRUMPIDO.

El proveedor deberá por cuenta propia realizar todas las gestiones administrativas de permiso ante las instancias correspondientes en el marco de la normativa vigente en el país, para poder movilizar a su personal y traslado de insumos para la prestación del servicio conforme está estipulado en las presentes especificaciones técnicas.

13. PERFIL REQUERIDO O EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA

Las empresas proponentes deberán tener mínimamente 2 (dos) años de experiencia específica en el rubro de alimentación y atención de comedor y 3 años de experiencia general, debidamente respaldada con contratos o certificados por la prestación de servicios.

Seguros, La EMPRESA deberá mantener vigente en cualquier Compañía de Seguros debidamente registrada y autorizada la Autoridad de Fiscalización y Control de Pensiones y Seguros (APS) y mientras dure el plazo de contratación del servicio, una Póliza de Seguro de Accidentes Personales (AP) en favor del personal que prestará el servicio contratado de acuerdo a las siguientes coberturas, Muerte Accidental por persona por un monto no menor a \$US 5.000.-; Invalidez Parcial y/o Total permanente por persona (incluyendo desmembramiento) por un monto no menor a \$US 5.000.-; y Gastos Médicos por un monto no menor a \$US 1.000.-; se recomienda además la inclusión en dicha póliza de las siguientes cláusulas adicionales: Cláusula para cubrir mordedura de serpientes y/o animales ponzoñosos; Cláusula para cubrir enfermedades por infecciones víricas (dengue, zika, chikungunya)

14. GARANTIAS

Boleta de Garantía Bancaria a Primer requerimiento de cumplimiento de contrato con las características de renovable, irrevocable y de ejecución inmediata a primer requerimiento girada a favor de ENDE ANDINA S.A.M. detallando el objeto de la convocatoria o solicitar

mediante nota firmada la retención de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, del siete por ciento (7%) de cada pago.

Acreditar la Experiencia del trabajador con el curriculum vitae, por cada trabajador propuesto, con respaldo documentado (experiencia y formación académica, Certificado de Antecedentes FELCC y FELCN y otros que puedan abalar la experiencia del personal).

15. EVENTOS EXTRAORDINARIOS

En caso de presentarse eventos extraordinarios que afecten a los costos fijos y variables de la empresa adjudicada, se establecerá un mecanismo de recalcule del precio del serviciovalor con el cual se firmó el contrato de común acuerdo de las partes.

16. METODO DE SELECCION

La selección se basará en el cumplimiento del alcance así como cualquier otra condición para su contratación solicitado en los presentes Términos de Referencia y de acuerdo al menor precio.

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
Nombre: Cr. Yaskara Callapa	Nombre: Lic. Dino Cossio
Firma: 	Firma: 
Fecha: Cochabamba, 02 de Septiembre 2020	