

---

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (COMEDOR) PARA LA EASBA EN LOS PREDIOS HUAYNA CHUQUIAGO EN EL MUNICIPIO DE SAN BUENAVENTURA - GESTIÓN 2019**

#### **1. ANTECEDENTES**

La Empresa Azucarera San Buenaventura EASA para poder otorgar condiciones de calidad alimentaria al personal que presta servicios en los predios de “Huayna Chuquiago” ubicado a 21 km de la localidad de San Buenaventura, requiere contratar un servicio de una concesionaria para la atención al personal con un buen servicio de alimentación, teniendo en cuenta que deberán cumplir con los requisitos de inocuidad o seguridad ambiental con el fin de evitar cualquier tipo de enfermedad causada por la mala manipulación de alimentos.

#### **2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Contar con el servicio de Alimentación (comedor) para todo el personal de la Empresa Azucarera San Buenaventura – EASBA y para otros que pudieran desarrollar sus actividades bajo algún tipo de convenio y/o trato realizado con la EASBA previa autorización de la Gerencia Administrativa y Financiera, en los predios “Huayna Chuquiago” del Municipio de San Buenaventura - El Porvenir, donde se lleva a cabo el desarrollo de actividades agrícolas y las actividades de la Planta Industrial de Azúcar y Derivados.

Así mismo la Empresa proveedora deberá brindar el servicio de refrigerios y/u otros para los eventos organizados por la EASBA, o en épocas de zafra; y a toda persona particular a la Empresa y que se encuentren trabajando en los predios de la EASBA “Huayna Chuquiago” independientemente del personal de la EASBA, esto por razones de que existe una distancia considerable para que el personal pueda trasladarse a la localidad de San Buenaventura para servirse un almuerzo, cena y refrigerio.

#### **3. ALCANCES DEL SERVICIO**

- El servicio deberá ser provisionado para el personal de la EASBA que se encuentre establecido en los Predios “Huayna Chuquiago” en el Municipio San Buenaventura mismo que ascienden a un número mínimo de doscientas cincuenta (250) personas, como también para el personal de la EASBA La Paz que se encuentre en comisión en los predios y otro personal que se encuentre debidamente autorizado, se contara con esta cantidad de personal antes y después de la zafra, en época de zafra (tres meses aproximadamente) el personal alcanzara una cantidad de hasta 450 incrementándose según requerimiento de la EASBA.

- Así también, en caso de existir circunstancias de orden empresarial, es decir personal con convenio u otro tipo de trato con la EASBA, épocas de zafra y otros que pudieran suscitarse, previa autorización por parte de la Gerencia Administrativa Financiera, del informe técnico de justificación emitido por la gerencia solicitante, el proveedor deberá extender la atención a solicitud escrita por el Responsable de Servicios Generales de la EASBA.
- Requerimientos para eventos organizados por la EASBA, sábados y domingo todo el día.

#### **4. MONTO ESTABLECIDO PARA ALIMENTACION POR FUNCIONARIO**

La EASBA establece como precio referencial por funcionario un monto total diario (desayuno, almuerzo y cena) de Bs 40,00 (Cuarenta 00/100 bolivianos). **El proveedor deberá ofertar el precio unitario de desayuno dos comidas, es decir: Almuerzo y cena, con menú variado tomando en cuenta el monto total ya mencionado y Anexo N° 1 (adjunto).**

**Debe estar disponible el servicio de desayuno, almuerzo y cena de lunes a viernes, en feriados, fines de semana o sea sábado, domingo, refrigerios para la atención de reuniones y actividades en épocas de zafra, de acuerdo autorización de la Gerencia Administrativa Financiera.**

Si el funcionario beneficiario del servicio excediera el monto anteriormente establecido de consumo por Alimentación el mismo se hará responsable ante la Empresa prestadora del servicio del monto excedente.

#### **5. PLAZO**

La prestación del servicio tendrá vigencia a partir del 1 de enero al 31 de Diciembre de 2019.

#### **6. LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO / ENTREGA**

El proveedor tendrá a disposición los siguientes ambientes:

**Ambiente de cocina y un comedor**, ubicados en el campamento de la Planta Industrial de azúcar de San Buenaventura – Predios “Huayna Chuquiago”, ubicados a 21 km de la localidad de San Buenaventura y depósitos para la prestación del servicio.

Así mismo de acuerdo a la necesidad de ambientes para el personal beneficiario la Empresa proveedora deberá coordinar con el Responsable de Servicios Generales para la asignación ambientes si hubiera disponibilidad.

#### **7. PRECIO REFERENCIAL**

El proveedor deberá presentar junto a su propuesta un detalle expresado en Moneda Nacional del costo de **sus servicios, de acuerdo al cuadro detallado en el Anexo N° 1.**

El Precio Referencial de los **REFRIGERIOS** y/u **OTROS** deberá ser acordado previamente entre la EASBA y la Empresa proveedora del servicio de Alimentación (Almuerzo y Cena) de acuerdo a la disponibilidad y necesidades requeridas previa solicitud cursada por el Responsable de Servicios Generales.

## **8. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR**

El presente horario de atención está sujeto a modificación según aprobación por la Gerencia Administrativa y Financiera, especialmente en época de zafra.

### **a. HORARIO DE ATENCIÓN**

- Lunes a Viernes: En la mañana a partir de las 05:30 am a 08:00 am, al medio día a partir de las 12:00 am a 14:00 pm y en la tarde a partir de las 18:00 pm a 20:00 pm u otro requerimiento.
- El horario de sábado, domingo y feriado se solicitará por escrito a través del Responsable de Servicios Generales.

### **b. LIMPIEZA**

El proponente deberá incluir dentro de su propuesta, un programa de limpieza, que especifique los métodos, frecuencia y horario en los que se realizará la misma, sugiriéndose el siguiente esquema.

- a) Limpieza diaria del servicio cocina y comedor a la finalización de la jornada de trabajo.
- b) Limpieza general y desinfección semanal del equipo y ambiente físico de la cocina y áreas adyacentes.
- d) Las paredes y puertas, así como todo el equipo debe mantenerse completamente limpio.
- e) Los utensilios y equipos limpios deben manipularse y guardarse debidamente.
- g) Mantener los techos, pisos, esquinas, paredes, puertas e interruptores de luz, etc. limpios y secos, así como los espacios de los estantes.
- i) Los refrigeradores deben estar limpios por dentro y por fuera, los jaladores y puertas, las gavetas y repisas interiores, y tener los alimentos ordenados según el orden de llegada primero en llegar, (primero en salir).
- l) El equipo de cocina debe estar limpio completamente por dentro, fuera, por debajo y alrededor.
- m) Los lavaplatos deben mantenerse limpios, tener las cámaras y desagües limpios, libres de residuos de alimentos y olores desagradables.
- o) Eliminación de desechos:
  - Los basureros deberán mantenerse limpios y tapados.

- El proponente deberá sacar la basura de la cocina en el momento en que los tachos de basura estén llenos o por lo menos a la finalización de la jornada de trabajo.
- Toda la basura deberá estar en bolsas plásticas negras, gruesas y bien cerradas que serán trasladadas al contenedor de basura correspondiente.

p) Control de roedores y plagas. La Concesionaria deberá mantener el área de trabajo, limpia, libre de cualquier desorden, suciedad o cualquier material que pudiera atraer roedores y/o plagas.

Asimismo, la EASBA realizará las fumigaciones para la prevención de insectos en los ambientes de la cocina y **comedor** según corresponda en coordinación con el Responsable de Servicios Generales y el encargado de la prestación del servicio de Alimentación.

#### **c. SERVICIOS BÁSICOS**

La EASBA, proveerá de los servicios de luz eléctrica y agua sin costo alguno para el proveedor.

#### **d. DEVOLUCIÓN DE LOS AMBIENTES**

Al finalizar el servicio, el proveedor deberá devolver los ambientes proporcionados por la EASBA, en las mismas condiciones en las que fueron entregadas mediante acta.

#### **e. CAPACIDAD DE ATENCIÓN**

El proveedor deberá tener la capacidad de atender mínimamente a doscientas cincuenta (250) personas con desayuno, almuerzo y cena al día, cantidad que puede ser variable (incrementar o disminuir) de acuerdo a la cantidad del personal de la EASBA.

#### **f. VAJILLA, CRISTALERÍA Y MANTELERÍA PARA COMEDOR**

La Empresa proponente deberá contar con vajilla de porcelana, jarras de vidrio, paneros, alcuza, saleras y mantelería necesaria para atender mínimamente a doscientas cincuenta (250) personas diariamente en el comedor ubicado en los Predios "Huayna Chuquiago", ubicados a 21 km de la localidad de San Buenaventura.

#### **g. EQUIPAMIENTO**

El proveedor deberá equipar los ambientes proporcionados por la EASBA, mínimamente con lo siguiente:

### **Equipamientos de cocina y comedor:**

1. Una congeladora horizontal para la conservación necesaria de carnes y otros.
2. Un refrigerador vertical, para la conservación necesaria de lácteos, frutas, verduras y bebidas.
3. Mínimo 1 (una) cocina semi-industrial.
4. Mínimo 1 (un) horno semi-industrial.
5. Mínimo 1 (un) microondas.
6. Mínimo 2 (dos) licuadora.
7. Vajilla extra, a lo solicitado para la atención de refrigerios (té y desayunos).

Así mismo el proveedor debe contar con el equipo de menaje de apoyo, juegos de olla, extractor de zumo, alcuza, bandejas, servilleteros, mantelería y todos los elementos necesarios para el buen funcionamiento de las cocinas y del comedor asignados a la Empresa.

El proveedor deberá cambiar el juego de manteles de las mesas del comedor principal, al menos 3 (tres) veces por semana.

### **h. NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL**

El proveedor proponente deberá cumplir con todas las normas vigentes relacionadas a seguridad industrial y **salud ocupacional**, precautelando el adecuado manejo de los alimentos y cuidando la salud del personal que los ingiere, debiendo también mantener una adecuada limpieza en los ambientes asignados.

El responsable deberá tener conocimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación de alimentos.

El proveedor queda responsable de cualquier accidente suscitado con su personal.

### **i. PERSONAL MÍNIMO NECESARIO**

El proveedor deberá contar con el siguiente personal **mínimo** en los ambientes asignados a continuación:

- a. Dos (2) cocinera (o).
- b. Un (2) ayudante de cocina.
- c. Tres (3) garzones.

### **j. DOCUMENTACIÓN DEL PERSONAL DEPENDIENTE DEL PROVEEDOR**

El proveedor deberá presentar toda la documentación exigida por el **Servicio Departamental de Salud (SEDES) y el Gobierno Municipal de San Buenaventura,**

El proveedor deberá de presentar una planilla del personal que ingrese a los predios de la EASBA, debidamente documentado.

En caso de cambio de personal durante el servicio en la gestión, la Empresa deberá informar por escrito con 24 horas de anticipación salvo casos excepcionales no previsto deberá informar vía telefónica al Responsable de Recepción; el personal nuevo que ingrese deberá portar su Carnet Sanitario emitido por el SEDES.

**k. MEDIDAS DE HIGIENE DEL PERSONAL DE LA EMPRESA PROVEEDORA.**

El proveedor deberá hacerse responsable de la revisión y control diario del aseo personal de cada uno de sus empleados y del uniforme que éstos deberán utilizar para la adecuada prestación del servicio.

**l. MEDIDAS DE HIGIENE EN LOS AMBIENTES DEL COMEDOR A CARGO DE LA EMPRESA**

- a) El proveedor será responsable de velar por la **limpieza y desinfección** permanente y diaria de todos los ambientes proporcionados, así como por los **equipos y materiales utilizados**.
- b) Para la limpieza de todos los ambientes el proveedor seleccionado deberá utilizar detergentes y desinfectantes adecuados y necesarios.
- c) La EASBA apoyará en el recojo de desechos y basura seleccionada producidos en la ejecución del servicio que presta la Empresa proveedora.
- d) Queda terminantemente prohibido utilizar los ambientes del comedor para otras actividades ajenas al servicio de Alimentación (comedor).

**m. UNIFORME**

El proveedor deberá proporcionar a todo su personal **juegos de uniformes** para toda la Gestión y para todos sus dependientes, los cuales deberán ser adecuados al tipo de labor que realiza cada persona, bajo el siguiente detalle:

- a. Gorro que cubra totalmente el cuero cabelludo
- b. Barbijos.
- c. Camisa o blusa de manga corta.
- d. Delantal.
- e. Guantes descartables para todo el personal.
- f. Guantes de Goma para el lavado de menaje.
- g. Toallas de mano individuales.

- h. El personal dependiente del proveedor deberá vestir el uniforme proporcionado por este en forma diaria y obligatoria, con la respectiva identificación del nombre de la persona contratada por el proveedor.

**n. ADMINISTRADOR**

El propietario será el nexo directo de coordinación con la EASBA, caso contrario este deberá designar a una persona responsable debiendo comunicar de manera formal y escrita esta designación a la EASBA.

**o. PROHIBICIONES**

El proveedor se compromete a no vender bebidas alcohólicas en ningún ambiente de la EASBA, así como productos en mal estado o con fecha de vencimiento caducados.

**p. PRESENTACION DEL MENU**

El proveedor deberá presentar la propuesta mensual del menú a ofertar, visado por un Profesional Nutricionista con la información nutricional, el mismo será aprobado por el Responsable de Recepción del servicio, ver Anexo 2

- Desayuno: Deberá ser variado, a elegir entre un menú de segundo y un desayuno continental (jugos, te café, mate, pan tostado etc.)
- Almuerzo: La Empresa proveedora debe ofertar el menú, siempre caliente y con opciones de elegir la ensalada.
- Cena: La Empresa proveedora deber ofertar a elección entre un menú de segundo y un menú similar al desayuno

**9. MULTAS**

El proveedor deberá cumplir las especificaciones técnicas, caso contrario será multado con 2% sobre el total facturado en el mes. La suma de las multas no podrá exceder en ningún caso el 20% del monto total del contratado.

**10. GARANTIAS**

A objeto de constituir la garantía de cumplimiento de contrato, se procederá a la retención del 7% del monto del contrato de cada pago parcial, mismo que será devuelto a la conclusión del contrato y se emita el informe de conformidad por parte del Responsable de Recepción, de acuerdo al Artículo **16 del Reglamento Especifico (RE-SABS-EPNE-EASBA)** "Tiene por objeto garantizar la conclusión y entrega del objeto del contrato y será equivalente al siete por ciento (7%) del monto del contrato", mismo que será devuelto a la conclusión del contrato previo informe de conformidad por parte del Responsable de Recepción.

---

## 11. **FORMA DE PAGO**

Por tratarse de un servicio recurrente, los pagos se realizarán de forma mensual vía SIGEP, de acuerdo a los requerimientos efectuados por la EASBA, para lo cual la Empresa deberá entregar la factura correspondiente junto a las planillas de control originales debidamente firmada por el Responsable de Recepción del Servicio mismas que respalden su solicitud de pago, debiendo presentar todos estos documentos como máximo hasta el día 20 del mes siguiente en que se prestó el servicio.

## 12. **RESPONSABLE DE RECEPCION**

La EASBA designará Responsable de Recepción del Servicio, mismo que se encargará de fiscalizar y coordinar todos los aspectos referentes al servicio prestado por el proveedor de acuerdo a las cláusulas establecidas en las especificaciones técnicas.

## ANEXO N° 1

### TARIFAS DEL PROVEEDOR

La presentación de la propuesta económica del Anexo es OBLIGATORIA, para continuar con el proceso de contratación.

ITEM	CARACTERISTICAS	PRECIO REFERENCIAL (Bs)	PRECIO OFERTADO (Bs.)
1	DESAYUNO		
2	ALMUERZO		
3	CENA		
<b>TOTAL</b>		<b>40</b>	

### **REFRIGERIO y/u OTROS**

ITEM	CARACTERISTICAS	PRECIO OFERTADO (Bs.)
4	Jugos con agua	
	Jugos de leche	
	Bebidas calientes	
	Cafés	
	Mates	
	Refrescos	
	Postres	
	Sándwich de pollo	
	Sándwich de carne	
	Sándwich de huevo	
	Panes	
	Galletas	
	Otros	

El Precio Referencial de los **REFRIGERIOS** y/u **OTROS** deberá ser acordado previamente entre la EASBA y la Empresa proveedora del servicio de Alimentación de acuerdo a la disponibilidad y necesidades requeridas previa solicitud cursada por el Responsable de Servicios Generales.

## ANEXO 2

### PROPUESTA MENU DE LUNES A VIERNES

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno Opción A	Arroz bife huevo, té con pan	Majadito de pollo con plátano, rodajas de tomate, café y pan	Revuelto de carne y papa, jugo de guineo con leche	Tortita de carne (albóndiga) con ensalada y arroz, mate, pan	Carne al pimentón arroz, mate con pan
Desayuno Opción B	Jugo de guineo con leche, cuñape, mates o café o leche caliente	jugo de frutas con leche, chocolate con empanada de queso	jugo de frutas con leche, chocolate con empanada de queso	Payuje con leche, avena pan o tortas.	Api con empanada de queso
Almuerzo	Sopa de plátano Pollo al horno con ensalada rusa	Sopa de Yuca Costilla de res al jugo con ensalada y arroz	Chairo Milanesa de res con puré de tomate	Sopa de quinua Pique macho con arroz	Sopa de verduras Fejoada de arroz
Refresco	Limón	Maracuyá	Cebada	Toronja	Naranja
Cena Opción A	Ají de fideo	Bife con chorrellana y arroz	Majadito de carne con huevo	Milanesa de carne con arroz y ensalada	Pollo frito con arroz
Cena Opción B	Jugo de frutas con agua, sandwich de carne	Jugo de frutas con agua, empanada de pollo	Mates, café, hamburguesa	Jugo de frutas con agua, humintas	Mates, café, revuelto de huevo