
	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 1 de 55



EMPRESA PÚBLICA
NACIONAL ESTRATEGICA


ESPECIFICACIONES TECNICAS SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020

LA PAZ – BOLIVIA
JUNIO 2020


	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 2 de 55

INDICE


1. ANTECEDENTES	6
2. OBJETIVOS	6
2.1 OBJETIVO GENERAL	6
2.2 OBJETIVO ESPECIFICO	6
3. INFORMACIÓN GENERAL	6
3.1 PROPONENTES ELEGIBLES	6
3.2 IMPEDIDOS PARA PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN	7
3.3 PREPARACION DE PROPUESTAS	7
3.4 COSTOS DE PARTICIPACION EN EL PROCESO DE CONTRATACION	7
3.5 CANCELACIÓN O ANULACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACION	8
3.5.1 LA CANCELACIÓN PROCEDERÁ	8
3.5.2 LA ANULACIÓN HASTA EL VICIO MÁS ANTIGUO	8
3.6 DESCALIFICACION DE PROPUESTAS	8
3.7 ASPECTOS SUBSANABLES	9
3.8 GARANTÍA	9
3.9 INSPECCION PREVIA	9
4. PRESENTACION DE PROPUESTAS	10
4.1 FORMA DE PRESENTACION	10
4.2 PLAZO DE PRESENTACION	10
4.3 FORMA DE ENTREGA	11
4.4 RECHAZO DE PROPUESTAS	11
5. CRITERIO DE EVALUACION	11
5.1 EVALUACION PRELIMINAR	11
5.2 VERIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE DOCUMENTOS PRESENTADOS	11
5.2.1 VERIFICACION DE ERRORES ARITMETICOS	11
5.2.2 DETERMINACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA	12
6. EVALUACION TECNICA	12
6.1 RESULTADO DE LA EVALUACION	12
7. FORMA DE ADJUDICACION	12
8. FORMULARIOS Y DOCUMENTOS DE PRESENTACION	12
8.1 FORMULARIOS Y DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS PARA EMPRESAS	12
8.2 FORMULARIOS DE LA PROPUESTA ECONOMICA	13
8.3 FORMULARIOS/DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA TECNICA	13

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 3 de 55


8.4	DOCUMENTOS LEGALES DE LA EMPRESA	13
9.	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO	13
9.1	DESCRIPCION SERVICIO DE CATERING	13
9.1.1	DESCRIPCION DEL MENU	13
9.1.1.1	DESAYUNO	13
9.1.1.2	REFRIGERIO DIURNO	14
9.1.1.3	ALMUERZO.....	14
9.1.1.4	TE O MERIENDA.	14
9.1.1.5	CENA.....	14
9.1.2	LUGAR DEL SERVICIO DE CATERING	14
9.1.3	EQUIPOS NECESARIOS PARA BRINDAR SERVICIO DE CATERING	15
9.1.4	DISPOSICION DE AMBIENTES DE YLB	16
9.1.5	HORARIOS DE ATENCION.....	16
9.1.5.1	PERSONAL DIURNO	16
9.1.5.2	PERSONAL NOCTURNO	17
9.1.6	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	17
9.1.7	ATENCION EXCEPCIONAL	17
9.2	DESCRIPCION SERVICIO DE LIMPIEZA.....	17
9.2.1	LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.....	17
9.2.2	LUGARES O AMBIENTES A EFECTUAR LA LIMPIEZA.	18
9.2.3	MATERIALES REQUERIDO PARA LA LIMPIEZA	19
9.2.3.1	INSUMOS DE LIMPIEZA MÍNIMOS.....	19
9.2.3.2	MATERIALES MINIMOS PARA LA REALIZACION DE LA LIMPIEZA	20
9.2.3.3	EQUIPOS MINIMOS PARA LA REALIZACION DE LA LIMPIEZA.....	20
9.3	DESCRIPCION SERVICIO DE LAVANDERIA.	20
9.3.1	LAVADO DE ROPA DE TRABAJO DE PERSONAL DE YLB, DIFERENCIANDO TIPOS DE ACTIVIDADES (TRABAJOS MECÁNICOS, LABORATORIO, ETC.).	20
9.3.2	LAVADO DE ROPA DE CAMA Y OTROS ENSERES DE HABITACIÓN QUE YLB REQUIERA.	20
9.3.3	EQUIPOS NECESARIOS PARA EL LAVADO.....	21
9.3.4	EQUIPOS QUE SE PODRÁ DISPONER PREVIA COORDINACIÓN CON YLB.....	21
9.4	SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	21
9.4.1	DOTACIÓN DE INSUMOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL DE YLB.	21
9.4.2	DOTACIÓN DE INSUMOS HIGIÉNICOS Y LIMPIEZA PARA INSTALACIONES DE YLB.....	21
9.4.3	HIDRATACIÓN DEL PERSONAL	22

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 4 de 55

9.5	SERVICIO CENTRO DE CONSUMO (SNACK)	22
9.5.1	PROVISIÓN MINIMA DE INSUMOS DEL DE CONSUMO (SNACK)	22
9.5.2	EQUIPAMIENTO MINIMO DEL CENTRO DE CONSUMO (SNACK)	22
9.5.3	SERVICIOS MINIMOS BRINDADOS EN EL CENTRO DE CONSUMO (SNACK)	23
9.6	CONDICIONES REQUERIDAS PARA LOS SERVICIOS CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020.	23
9.6.1	SALUD DEL PERSONAL	23
9.6.2	HIGIENE Y HÁBITOS DEL PERSONAL	23
9.6.3	VESTIMENTA.	23
9.6.4	CAPACITACIÓN SANITARIA.	24
9.6.5	ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA.....	24
9.6.6	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.	24
9.6.7	TRANSPORTE DEL PERSONAL.	24
9.6.8	VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL.....	24
9.6.9	PROCEDIMIENTOS DE BIOSEGURIDAD	24
9.7	CANTIDAD APROXIMADA DE PERSONAL PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS.	25
9.8	PLAZO DEL SERVICIO.	25
10.	REQUISITOS IMPRESCINDIBLES.	25
10.1	EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA DEL PROPONENTE	25
10.1.1	EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE EN ATENCION DEL SERVICIO DE CATERING.	25
10.1.2	EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN CAMPAMENTOS DEL PROPONENTE EN ATENCION DEL SERVICIO DE CATERIG.	25
10.2	NORMAS DE CALIDAD.....	25
10.3	DOCUMENTACIÓN REQUERIDA.....	25
10.4	PERSONAL REQUERIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020.....	26
10.4.1	EXPERIENCIA TECNICA DEL PERSONAL CLAVE DE LA EMPRESA (REQUISITO PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS).....	26
10.4.1.1	SUPERVISORES DE COCINA Y DE ORGANIZACIÓN EN EL PROTOCOLO DE ALIMENTACIÓN.	26
10.4.2	PERSONAL COMPROMETIDO PARA EL APOYO DEL SERVICIO	26
11.	VIGENCIA DE LA PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA.	27
12.	PRECIO REFERENCIAL	27
13.	FORMA DE PAGO.	27
14.	OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR.	27

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 5 de 55

15. OBLIGACIONES DE YLB.	30
16. CONDICIONES PARA EL SERVICIO.	31
16.1 FISCALIZACION DEL SERVICIO	31
16.2 MULTAS Y SANCIONES	31
16.2.1 SANCIONES SERVICIO DE CATERING	32
16.2.1.1 LA LLAMADA DE ATENCIÓN LEVE.	32
16.2.1.2 LLAMADA DE ATENCIÓN MODERADA.	32
16.2.1.3 LLAMADA DE ATENCIÓN SEVERA.	32
16.2.2 SANCIONES SERVICIO DE LIMPIEZA.	33
16.2.2.1 LLAMADA DE ATENCIÓN LEVE.	33
16.2.2.2 LLAMADA DE ATENCIÓN MODERADA.	33
16.2.2.3 LLAMADA DE ATENCIÓN SEVERA.	33
16.3 TIEMPO DE COMUNICACIÓN	33
16.4 RESOLUCIÓN DEL CONTRATO POR MULTAS	34
17. RESUMEN DE LA DETERMINACIÓN DEL PUNTAJE TOTAL	34
LUGARES O AMBIENTES A EFECTUAR LA LIMPIEZA	46

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPÍ	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERÍA – PLANTA LLIPÍ GESTIÓN 2020	Hoja: 6 de 55

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

1. ANTECEDENTES

El Estado Plurinacional de Bolivia, mediante Ley No 928, de 27 de abril de 2017, crea la Empresa Pública Nacional Estratégica Yacimientos de Litio Bolivianos – YLB (EPNE–YLB), siendo la responsable de realizar las actividades de toda la cadena productiva: prospección, exploración, explotación, beneficio o concentración, instalación, implementación, puesta en marcha, operación y administración de recursos evaporíticos, complejos de química inorgánica, industrialización y comercialización.

De acuerdo a la Programación Operativa Anual POA 2020, se tiene prevista la contratación del Servicio de Catering, Limpieza y Lavandería – Planta Llippi Gestión 2020 y en cumplimiento al Artículo 17 (UNIDAD SOLICITANTE) párrafo 2, inciso d), del Reglamento Específico del Sistema de Administración de Bienes y Servicios (RE-SABS-EPNE-YLB), “Elaborar los TDR’s y/o ET’s, según corresponda a los aspectos técnicos; cuando la Unidad Solicitante no cuente con el personal técnico calificado, podrá solicitar el asesoramiento de otras unidades o solicitar la contratación de especialistas”.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Proveer al personal de la Empresa Pública Nacional Estratégica Yacimientos de Litio Bolivianos de servicios de alimentación, provisión de insumos; limpieza de habitaciones, áreas comunes, oficinas, baños, áreas de esparcimiento y otras áreas de trabajo, incluyendo el lavado de ropa de trabajo y de ropa de cama.

2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO


Proveer de los Servicios de Catering, Limpieza y Lavandería – Planta Llippi Gestión 2020 para el personal que trabaja en régimen de campamento en la Empresa Pública Nacional Estratégica Yacimientos de Litio Bolivianos – Planta Llippi, ubicado en el departamento de Potosí - Salar de Uyuni, localidad Llippi Loma, Cantón de Río Grande en el Municipio de COLCHA K.

3. INFORMACIÓN GENERAL

3.1 PROPONENTES ELEGIBLES

En la presente convocatoria invitación podrán participar únicamente:

- a) Personas naturales con capacidad de contratar.
- b) Empresas legalmente constituidas en Bolivia.
- c) Asociaciones Accidentales legalmente constituidas.
- d) Micro y pequeñas empresas, asociaciones de pequeños productores urbanos y rurales, organizaciones económicas campesinas OECAS.
- e) Cooperativas y Asociaciones civiles sin fines de lucro (cuando su documento de constitución establezca su capacidad de ofertar servicios).

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 7 de 55

3.2 IMPEDIDOS PARA PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN

Están impedidos de participar, directa o indirectamente de la presente contratación, las personas jurídicas, individuales o asociaciones o consorcios comprendidos en los siguientes casos, siendo sujeto a descalificación:

- a) Que tengan deudas pendientes con el Estado, establecidas mediante notas o pliegos de cargo ejecutoriados y no pagados.
- b) Que tengan sentencia ejecutoriada, con impedimento para ejercer el comercio.
- c) Aquellas empresas, personas naturales o jurídicas, asociaciones accidentales, micro y pequeñas empresas, asociaciones de pequeños productores, organizaciones económicas campesinas, cooperativas o asociaciones civiles que tengan pendiente observaciones u procesos con el Ministerio de Trabajo.
- d) Que se encuentren asociados con consultores que hayan asesorado en la elaboración de los TDR's o ET's.
- e) Que estén cumpliendo sanción penal establecida mediante sentencia ejecutoriada, por delitos comprendidos en la Ley 004 o sus equivalentes previstos en el Código Penal.
- f) Que hubiesen declarado su disolución o quiebra.
- g) Cuyos representantes legales, accionistas o socios controladores tengan vinculación matrimonial o de parentesco con el Presidente Ejecutivo, hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad, conforme lo establecido por el Código de Familia.
- h) Los ex servidores públicos que ejercieron funciones en YLB hasta un (1) año antes de la contratación, así como las empresas controladas por éstos.
- i) Los servidores públicos que ejercen funciones en YLB.
- j) Los proponentes adjudicados que hayan desistido de suscribir Contrato, no podrán participar hasta un (1) año después de la fecha del desistimiento, salvo causas de fuerza mayor, caso fortuito u otras causas debidamente justificadas y aceptadas por YLB, debiendo registrar la información en el SICOES, según condiciones y plazos establecidos en el Manual de Operaciones.
- k) Los proveedores, contratistas y consultores con los que se hubiese resuelto el Contrato, por causales atribuibles a éstos; no podrán participar hasta tres (3) años después de la fecha de la resolución, se deberá registrar la información en el SICOES.


En el caso de los incisos j) y k), la información publicada en el SICOES al momento del cierre de presentación de propuestas, será la valedera y deberá ser señalada expresamente en el Informe de Selección.

3.3 PREPARACION DE PROPUESTAS

Las propuestas deben ser elaboradas conforme a los requisitos y condiciones establecidos en el presente documento, **utilizando obligatoriamente los formularios establecidos**.

3.4 COSTOS DE PARTICIPACION EN EL PROCESO DE CONTRATACION

Los costos de la elaboración y presentación de propuestas y cualquier otro costo que demande la participación de un proponente en el proceso de contratación, cualquiera fuese su resultado, son total y exclusivamente propios de cada proponente, bajo su total responsabilidad.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 8 de 55

3.5 CANCELACIÓN O ANULACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACION

El proceso de contratación podrá ser Cancelado o Anulado por el RPCD hasta antes de la suscripción del contrato, mediante Resolución expresa, técnica y legalmente motivado. YLB no asumirá responsabilidad alguna respecto a los proveedores afectados por esta decisión.

3.5.1 LA CANCELACIÓN PROCEDERÁ

- Quando exista un hecho de fuerza mayor y/o caso fortuito irreversible que no permita la continuidad del proceso de Contratación.
- Se hubiera extinguido la necesidad de contratación.
- Quando la ejecución y resultados dejen de ser oportunos o surjan cambios sustanciales en la estructura y objetivos de YLB.

3.5.2 LA ANULACIÓN HASTA EL VICIO MÁS ANTIGUO


En el caso de que desvirtúen la legalidad y validez del proceso, procederá cuando se determine:

- Incumplimiento o inobservancia a la normativa de contrataciones vigente.

3.6 DESCALIFICACION DE PROPUESTAS

Las causales de descalificación, son las siguientes:

- Incumplimiento u omisión en la presentación de cualquier formulario o documento requerido en el presente.
- Incumplimiento a la Declaración Jurada del formulario de presentación de la propuesta e identificación del proponente (**FORMULARIO A-1**).
- Quando los formularios y/o documentos presentados no cumplan con las condiciones requeridas y/o requisitos establecidos.
- Quando la propuesta técnica no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos en las especificaciones técnicas.
- La falta de la presentación de la propuesta técnica.
- Quando la propuesta económica no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos.
- Quando el proponente presente dos o más alternativas en una misma propuesta.
- Quando el proponente presente dos o más propuestas.
- Quando las propuestas económicas excedan el precio referencial.
- Quando la propuesta presente errores no subsanables.
- Si para la suscripción del contrato, la documentación solicitada no fuera presentada dentro el plazo establecido para su verificación; salvo que el proponente adjudicado hubiese justificado oportunamente el retraso por causas de fuerza mayor, caso fortuito o cuando la causa sea ajena a su voluntad.
- Quando producto de la revisión de los documentos presentados para la elaboración y suscripción de contrato, no cumplan con las condiciones requeridas por YLB.
- Quando el proponente adjudicado desista de forma expresa o tácita de suscribir el contrato.
- Quando el proponente rehúse ampliar la validez de su propuesta.
- Quando el proponente se encuentre dentro de las causales de impedimento descritas en el presente.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPi	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPi GESTION 2020	Hoja: 9 de 55

La descalificación de propuestas deberá realizarse única y exclusivamente por la/las causales señaladas precedentemente.

3.7 ASPECTOS SUBSANABLES

En el ámbito de sus competencias podrá considerar como aspectos subsanables, los siguientes:

- Cuando los requisitos, condiciones, documentos y formularios de la propuesta cumplan sustancialmente con lo solicitado.
- Cuando los errores sean accidentales, accesorios o de forma y que no inciden en la validez y legalidad de la propuesta presentada.
- Cuando el proponente oferte condiciones superiores a las requeridas en las especificaciones técnicas, siempre que estas condiciones no afecten el fin para el que fueron requeridas y/o se consideren beneficiosas para YLB.
- Cuando la propuesta contenga aspectos subsanables éstos deberán estar señalados en el informe correspondiente.

Estos criterios podrán aplicarse también en la etapa de verificación de documentos para la suscripción del contrato.

3.8 GARANTÍA

Según el RE–SABS–EPNE–YLB en su artículo 13° tiene el objetivo de garantizar la conclusión y entrega del objeto del Contrato; será por un monto de siete por ciento (7%) del monto del Contrato, deberá presentarse para la suscripción del mismo y estar establecido en las Especificaciones Técnicas o Términos de Referencia. Para la contratación directa de bienes y servicios prestados por empresas públicas, empresas públicas nacionales estratégicas o empresas con participación estatal mayoritaria, en reemplazo de la garantía de cumplimiento de contrato, YLB debe efectuar una retención del siete por ciento (7%) de cada pago.


La vigencia de la garantía será computable a partir de la firma del Contrato hasta la recepción definitiva del bien, servicio y obra. Esta garantía o la retención, será devuelta al contratista una vez que se cuente con la conformidad de la recepción definitiva mediante un informe final.

3.9 INSPECCION PREVIA

Las empresas interesadas que deseen conocer los ambientes y áreas de atención en Planta Llapi, Planta Semi–industrial de Carbonato de Litio y Planta Industrial de Cloruro de Potasio, Podrán solicitar la misma mediante **NOTA FORMAL** o enviando un **CORREO ELECTRÓNICO** a gunnar.valda@ylb.gob.bo; Gerente Ejecutivo de la empresa Y.L.B. (Lic. Gunnar Vlada Vargas) pidiendo su autorización para ingresar a instalaciones de Y.L.B., (**No excluyente**).

La empresa Y.L.B. no se hará cargo de ningún gasto adicional por tema de permisos o transporte a instalaciones de Y.L.B.

En caso de realizar la inspección previa es necesario que dichas visitas, cumplan con las siguientes condiciones y requisitos para el ingreso a Planta Llapi:

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPÍ	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERÍA – PLANTA LLIPÍ GESTION 2020	Hoja: 10 de 55

- Hacer uso de prendas de vestir que cubran la mayor parte del cuerpo (Camisas, blusas, chaquetas manga larga, pantalones, calzados cerrados).
- Portar y hacer uso de equipamiento de bioseguridad (Protector respiratorio N95, guantes, lentes de seguridad) debiendo tener a disposición **equipamiento de bioseguridad adicional** para realizar el cambio de los mismos antes de su ingreso a Planta Llpi.
- Portar y hacer uso de productos sanitizadores (Alcohol en gel, Jabón líquido, etc.).
- Realizar el viaje en vehículos que garanticen el traslado desde su lugar de residencia o trabajo hasta Planta Llpi.
- La cantidad de personal a realizar la visita deberá reducirse al mínimo necesario (**Dos a tres personas**).
- Las personas a realizar la visita deberán realizarse el control médico correspondiente en su lugar de origen de acuerdo a los procedimientos sanitarios vigentes (Departamentales) y locales establecidos por los municipios cercanos y en los que desarrollamos operaciones:
 - En el caso de provenir de ciudades del interior, los controles médicos deberán ser realizados en los SEDES de su ciudad o personal del Ministerio de Salud y la realización de un control médico en la ciudad de Uyuni (Hospital General José Eduardo Pérez Pérez) antes de su ingreso a Planta.
 - En el caso de provenir del Municipio de Uyuni o una comunidad aledaña a esta ciudad deberá realizarse el control médico en la ciudad de Uyuni (Hospital General José Eduardo Pérez Pérez).
- Al ingresar a los predios de YLB, deben cumplir los procedimientos internos de control y bioseguridad en Planta Llpi.

4. PRESENTACION DE PROPUESTAS


4.1 FORMA DE PRESENTACION

- La propuesta deberá ser presentada en formato digital y enviada a los correos electrónicos detallados en el punto 4.2., citando el objeto de la contratación.
- La propuesta debe incluir el índice de toda la documentación presentada.

4.2 PLAZO DE PRESENTACION

Por la coyuntura que atravesamos y por disposiciones establecidas en nuestro país, excepcionalmente las propuestas deberán ser enviadas en formato digital:

	FECHA	HASTA HORA	CORREOS ELECTRONICOS:
PRESENTACION DE PROPUESTAS	01/07/2020	09:00	➤ freddy.rocha@ylb.gob.bo ➤ esmeralda.uria@ylb.gob.bo ➤ geovanna.quisbert@ylb.gob.bo ➤ contrataciones@ylb.gob.bo

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 11 de 55

4.3 FORMA DE ENTREGA

Las propuestas deberán ser enviadas en formato digital acorde al punto **4.2**. Se recomienda realizar el envío mediante enlace web por archivo compartido por Google Drive u otro medio que permita la visibilidad total de toda la documentación adjunta, siendo entera responsabilidad de su empresa que la documentación se remita de forma completa, legible y dentro del plazo establecido, por lo cual no se aceptan posteriores reclamos a YLB.

4.4 RECHAZO DE PROPUESTAS

Se rechazarán las propuestas, cuando el proponente presente su propuesta en fecha, hora y/o lugar diferente a los establecido en el presente documento.

5. CRITERIO DE EVALUACION

El criterio de evaluación a utilizarse será bajo el método: **PRECIO EVALUADO MÁS BAJO**. Siempre y cuando cumpla con las características técnicas mencionadas.

5.1 EVALUACION PRELIMINAR

Concluido el acto de apertura, en sesión reservada, se realizará una evaluación preliminar PRESENTA/NO PRESENTA (**FORMULARIO V - 1**), determinando si las propuestas continúan o se descalifican, con la verificación de que todos los formularios y si la(s) garantía(s) solicitadas(s) fueron presentadas.

5.2 VERIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE DOCUMENTOS PRESENTADOS

Se verificará el cumplimiento de los documentos/formularios administrativos y económicos, aplicando la metodología **CUMPLE/NO CUMPLE**.


En caso de existir aspectos subsanables, se atenderá el mismo de acuerdo a lo descrito en el numeral **3.7 ASPECTOS SUBSANABLES** del presente documento.

Se continuará con la evaluación de las propuestas que no hayan sido descalificadas en esta etapa.

5.2.1 VERIFICACION DE ERRORES ARITMETICOS

Se verificará los errores aritméticos de la(s) propuesta(s) que hayan(n) sido habilitada(s) a esta etapa, verificando los valores de la Propuesta Económica presentada en el **FORMULARIO B - 1** y considerando los siguientes aspectos:

- Quando exista discrepancia entre los montos indicados en numeral y literal, **prevalecerá el literal**.
- Quando el monto resultado de la multiplicación del precio unitario por la cantidad, sea incorrecto, **prevalecerá el precio unitario** cotizado para obtener el monto ajustado. En caso de no consignar cantidades, para efectos de evaluación se **tomará cantidad 1** (uno).
- Si la diferencia entre el monto leído de la propuesta y el monto ajustado de la revisión aritmética es menor o igual al dos por ciento (2%), se ajustará la propuesta; caso contrario la propuesta será descalificada.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 12 de 55

- d) Si los volúmenes o unidades de medida (a menos que exista equivalencia) no son las solicitadas en las especificaciones técnicas, la propuesta será descalificada.

Se continuará con la evaluación de las propuestas que no hayan sido descalificadas en esta etapa.

5.2.2 DETERMINACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.

Determinación del orden de prelación de las propuestas económicas con relación a la propuesta económica más baja según el criterio de evaluación PRECIO EVALUADO MAS BAJO.

6. EVALUACION TECNICA

Una vez concluida la evaluación administrativa/económica se verificará el cumplimiento de la documentación técnica, aplicando la metodología CUMPLE/NO CUMPLE de la propuesta habilitada con el precio evaluado más bajo.

En el caso que la propuesta ubicada en el primer lugar con el precio evaluado más bajo no cumpla con los aspectos solicitados, se procederá a su descalificación y a la evaluación de la segunda propuesta con el precio más bajo, y así sucesivamente.

En caso de existir aspectos subsanables, se atenderá el mismo de acuerdo a lo descrito en el numeral 3.7 ASPECTOS SUBSANABLES del presente documento.

6.1 RESULTADO DE LA EVALUACION

En caso de adjudicación, se realizará a la propuesta que obtuvo el precio evaluado más bajo que cumpla con los aspectos técnicos y condiciones requeridas.

En el caso de que todas las propuestas sean descalificadas en cualquiera de las etapas descritas, se recomendará **declarar desierta la contratación**.


7. FORMA DE ADJUDICACION

La forma de adjudicación será por el: **TOTAL**

8. FORMULARIOS Y DOCUMENTOS DE PRESENTACION

8.1 FORMULARIOS Y DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS PARA EMPRESAS

- FORMULARIO A-1:** Presentación de la Propuesta e Identificación del Proponente.
- Certificado electrónico o fotocopia simple del Número de Identificación Tributaria (NIT).
- Fotocopia simple del Poder General amplio y suficiente del representante legal del proponente, con facultades para presentar propuestas y suscribir contratos, inscrito en el registro de comercio, esta inscripción podrá exceptuarse para proponentes cuya normativa legal inherente a su constitución así lo prevea. Aquellas empresas Unipersonales que no acrediten a un representante legal, no deberán presentar este poder.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 13 de 55

8.2 FORMULARIOS DE LA PROPUESTA ECONOMICA

FORMULARIO B-1: Propuesta Económica

8.3 FORMULARIOS/DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA TECNICA

FORMULARIO C – 1: Especificaciones Técnicas.

FORMULARIO C - 2: Declaración Jurada de cumplimiento de las condiciones requeridas en las Características Técnicas del Servicio.

8.4 DOCUMENTOS LEGALES DE LA EMPRESA

La empresa proponente debe presentar la documentación que se detalla como constancia legal.

- Fotocopia del Testimonio de constitución de la Empresa
- Fotocopia del NIT de la empresa adjudicada
- Fotocopia CI del Representante legal de la empresa
- Fotocopia del Registro de FUNDEMPRESA

9. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO

La Empresa Estratégica Yacimientos de Litio Bolivianos – Planta Llpi, efectuará la contratación del Servicio de Catering, Limpieza y Lavandería – Planta Llpi Gestión 2020.


9.1 DESCRIPCION SERVICIO DE CATERING

Atención al personal de YLB – Planta Llpi con los siguientes alimentos básicos: **Desayuno, Refrigerio, Almuerzo, té o merienda y Cena**. Además, se debe incluir en el servicio la preparación y provisión de dietas para situaciones especiales de salud en el personal de YLB – Planta Llpi.

9.1.1 DESCRIPCION DEL MENU

9.1.1.1 DESAYUNO

- Deberá proveer diariamente islas independientes de desayuno principal que contengan diariamente los siguientes insumos: Infusiones (Té, Mates, etc.), café, chocolate y/o cocoa, leche y/o yogurt, cereales (quinua, avena instantánea, etc.) jugos de frutas naturales entre otros.
- Ración sólida: Variedad de panes (Blanco, dulce, etc.; Al menos dos tipos por servicio y un peso aproximado de 85 a 110 g por pieza), garantizando 2 unidades por comensal. Se debe garantizar la provisión diaria de preparaciones especiales (Pan integral) para el personal que tiene dieta y otros, además de la provisión de galletas variadas.
- Deberá proveer acompañamiento variado que contenga de forma diaria los siguientes insumos: Porción de queso, Mantequilla, Mermeladas, Carnes frías, Dulce de leche, etc.
- Desayuno principal (Saladito) que deberá ser un plato consistente ya sea de sopa o segundo de forma alterna durante la semana.
- Fruta picada (300 a 400 g por ración) como alternativa para el personal que no acostumbra consumir el Saladito.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPi	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPi GESTION 2020	Hoja: 14 de 55

9.1.1.2 REFRIGERIO DIURNO

Consistirá en:

- Jugo de frutas, cereales, yogurt y/o leche saborizada etc.

Ración sólida que puede consistir en:

- Hamburguesas, sándwiches variados, frutas de estación, salteñas, empanadas, tucumanas, rellenos, hot dog, humintas, etc.

La empresa ofertante debe considerar en su presupuesto que para la entrega de refrigerios al personal (Raciones líquidas y sólidas) deberá **proveer envases reutilizables** acorde a la política medio ambiental de la empresa.

La empresa proveedora de servicios deberá garantizar la **provisión de equipos, insumos y menaje** acorde para proporcionar islas con insumos (Café, Té, Mates, Toddy, etc.) de acuerdo a la solicitud de YLB, en lugares y cantidades a definir.

9.1.1.3 ALMUERZO

- Ensalada Buffet en todos los comedores.
- Sopas variadas (verduras, arroz, fideos, laguas, etc.).
- Plato principal con guarniciones variadas y acompañamientos variados (salsas, llajwa, mayonesa, mostaza, ketchup, etc.).
- Una vez cada dos semanas variedad de carnes a la parrilla y pescados variados.
- Refrescos hervidos, zumos, entre otros, atemperados en función a la época.
- Postres variados.

9.1.1.4 TE O MERIENDA.

- Deberá presentarse islas independientes que contengan de forma permanente y conjunta te, café, leche, mates, etc.
- Ración sólida: Variedad de panes (blanco, dulce, etc.); al menos dos variedades por servicio (peso aproximado de 85 a 110 gramos por pieza), garantizando 2 unidades por comensal. Se debe garantizar la provisión diaria de preparaciones especiales (Pan integral) para el personal que tiene dieta.
- Galletas variadas de manera permanente.


9.1.1.5 CENA.

- Plato principal (sopa o segundo).

En los cambios de turno del personal, la cena y merienda deberá ser compensada por una ración seca equivalente al costo del total de la cena y la merienda, debiendo incluir una gaseosa de 500 ml por comensal.

9.1.2 LUGAR DEL SERVICIO DE CATERING

- Comedor 1: Planta LLipi.
- Comedor 2: Planta industrial de Cloruro de Potasio.
- Comedor 3: Planta Semi-industrial de Carbonato de Litio a 16 Km de Planta LLipi.
- Comedor 4: Piscinas Industriales a 25 Km de Planta LLipi

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 15 de 55


- Otras instancias que el caso amerite.

Para la atención del servicio de lavado de ropa, YLB otorgará el espacio correspondiente.

9.1.3 EQUIPOS NECESARIOS PARA BRINDAR SERVICIO DE CATERING

La empresa ofertante debe prever en su presupuesto la instalación de comedores (mesas, sillas, buffeteras, microondas, dispensadores de agua, hervidores de agua eléctricos, etc.) para la ejecución del servicio de catering en la Planta Llpi, Planta industrial de Cloruro de Potasio y Planta Semi-industrial de Carbonato de Litio.

EQUIPOS MINIMOS NECESARIOS PARA BRINDAR SERVICIO DE CATERING PARA COCINA.	
COCINAS INDUSTRIALES (CON SUS GARRAFAS RESPECTIVAS)	GARANTIZANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SUS EQUIPOS Y EN CANTIDAD SUFICIENTE.
HORNOS INDUSTRIALES MICROONDAS	
ESTANTERIA	
MESAS	
MENAJE DE COCINA INDUSTRIAL	
LICUADORA INDUSTRIAL	
HERVIDORES DE AGUA ELECTRICOS INDUSTRIALES	
OTROS NECESARIOS PARA EL CORRECTO SERVICIO.	
EQUIPAMIENTO MINIMOS NECESARIOS PARA BRINDAR SERVICIO DE CATERING PARA PANADERIA	
HORNO INDUSTRIAL	GARANTIZANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SUS EQUIPOS Y EN CANTIDAD SUFICIENTE.
AMASADORA INDUSTRIAL	
ESTANTERIA	
MESAS	
MENAJE DE PANADERIA	
BATIDORA INDUSTRIAL	
OTROS NECESARIOS PARA EL CORRECTO SERVICIO.	
EQUIPAMIENTO MINIMOS NECESARIOS PARA BRINDAR SERVICIO DE CATERING PARA ALMACEN	
CONTENEDOR FRIGORIFICO INDUSTRIAL	GARANTIZANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SUS EQUIPOS Y EN CANTIDAD SUFICIENTE.
CONGELADORES INDUSTRIALES	
ESTANTERIA	
MESAS	
BALANZAS INDUSTRIALES	
OTROS NECESARIOS PARA EL CORRECTO SERVICIO.	
EQUIPAMIENTO MINIMOS NECESARIOS PARA BRINDAR SERVICIO DE CATERING PARA COMEDOR	
MESAS	GARANTIZANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SUS EQUIPOS Y EN CANTIDAD SUFICIENTE.
SILLAS	
ESTANTERIA	
BUFETERA INDUSTRIAL	

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPÍ	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERÍA – PLANTA LLIPÍ GESTION 2020	Hoja: 16 de 55

FRIGORIFICOS	
HERVIDORES DE AGUA ELECTRICOS	
HORNOS MICROONDAS	
CONSEVADOR DE COMIDA CALIENTE	
ALCUZAS	
VAJILLA Y CUBIERTOS	
MANTELES	
OTROS NECESARIOS PARA EL CORRECTO SERVICIO.	
OTROS NECESARIOS	
TOMATODOS TERMICOS PARA LA ENTREGA DE REFRIGERIOS DIRIAMENTE	GARANTIZANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SUS EQUIPOS Y EN CANTIDAD SUFICIENTE.
TAPPERS PARA LA ENTREGA DE REFRIGERIOS DIRIAMENTE	
VIANDAS TERMICAS PARA TRASLADO DE ALIMENTOS (ALMUERZOS, CENAS Y OTROS) A CAMPO	
DISPENSERS ELÉCTRICOS Y NORMALES DE AGUA EN CANTIDAD SUFICIENTE Y ACORDE A SUS REQUERIMIENTOS	
OTROS NECESARIOS PARA EL SERVICIO	

9.1.4 DISPOSICION DE AMBIENTES DE YLB


- Y.L.B. pondrá a disposición ambientes para la instalación de cocina, panadería, almacén en Planta Llpi.
- Y.L.B. pondrá a disposición de la empresa seleccionada, ambientes de comedores para la ejecución del servicio de catering en la Planta Llpi y en el Salar.
 - Comedor 1: Planta Llpi.
 - Comedor 2: Planta industrial de Cloruro de Potasio.
 - Comedor 3: Planta Semi-industrial de Carbonato de Litio a 16 Km de Planta Llpi.
 - Comedor 4: Piscinas Industriales a 25 Km de Planta Llpi
 - Otras instancias que el caso amerite.
- Y.L.B. proporcionará para la ejecución del servicio de lavandería un espacio para la instalación y equipamiento.
- YLB proveerá de agua para la limpieza y servicio de lavandería, además de energía eléctrica para la prestación de estos servicios.

9.1.5 HORARIOS DE ATENCION

9.1.5.1 PERSONAL DIURNO

(PERSONAL DE OFICINAS TÉCNICAS, OPERATIVAS Y ADMINISTRATIVAS)

- Desayuno de horas 05:15 a 06:20 am (**Casos excepcionales se adelantará de horas 04:15 a 06:20 am, para iza de bandera u otras actividades**) según disponga YLB.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLPI GESTION 2020	Hoja: 17 de 55

- Refrigerio junto al desayuno **en envase atemperado y adecuado** como parte del utensilio de la empresa, de horas 05:15 a 06:20 am. (caliente en invierno) **(Casos excepcionales se adelantará de horas 04:15 a 06:20 am, para iza de bandera u otras actividades)** según disponga YLB.
- Almuerzo de horas 12:00 a 13:00 pm **(Casos excepcional se podrá extender hasta 13:45 pm para algunos trabajadores)** según disponga YLB.
- Cena y Merienda de horas 18:30 a 20:00 pm.

9.1.5.2 PERSONAL NOCTURNO

- Desayuno de horas 07:00 a 08:00 am.
- Refrigerio junto al desayuno en envase **atemperado y adecuado** como parte del utensilio de la empresa, de horas 07:00 a 08:00 am. **(Caliente en invierno).**
- Almuerzo de horas 12:00 a 14:00 pm.
- Cena y merienda de horas 17:00 a 18:00 pm.
- Saladito nocturno de horas 22:00 a 23:00 pm.

9.1.6 TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Por la distancia existente entre los diferentes comedores el proveedor del servicio debe contar con vehículos acordes para el traslado de los alimentos preparados, en condiciones adecuadas de higiene, mantenimiento a temperatura constante; además de contar con un número adecuado de vehículos, que garanticen un servicio óptimo y sin contratiempos para la empresa YLB.

9.1.7 ATENCION EXCEPCIONAL


Excepcionalmente, de acuerdo a requerimiento de YLB la empresa adjudicada deberá proporcionar alimentación acorde a eventos especiales: **fiestas patrias, aniversario de YLB, Navidad, Año Nuevo y otros**. El costo de dicho servicio será igual que el costo de una atención normal.

9.2 DESCRIPCION SERVICIO DE LIMPIEZA

El servicio se realizará según el siguiente detalle:

9.2.1 LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES


LIMPIEZA DIARIA
BARRIDO GENERAL DE AMBIENTES
DESEMPOLVADO DE MUEBLES EQUIPOS Y OTROS ENSERES
RECOJO Y RETIRO DE BASURA DIFERENCIADO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS MEDIO AMBIENTALES DE Y.L.B.
LIMPIEZA Y SANEAMIENTO DE SERVICIOS HIGIENICOS (BAÑOS)
DESINFECCION AMBIENTAL PERMANENTE DE HABITACIONES, OFICINAS Y AREAS DE ESPARCIMIENTO (RECOMENDABLE CON LYSOFORM)
ASPIRADO DE SILLONES

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 18 de 55

LIMPIEZA DE SILLA Y OTROS
LIMPIEZA SEMANAL
LUSTRADO (ENCERADO) DE PUERTAS, ZOCALOS, GRADAS Y BARANDAS
DESBACTERIZACION Y DESINFECCION DE SERVICIOS HIGIENICOS (BAÑOS) (RECOMENDABLE CON LYSOFORM)
LUSTRADO DE MUEBLES DE MADERA EN GENERAL
LIMPIEZA Y LUSTRADO DE TODOS LOS PISOS DE CERAMICA Y MADERA (ENCERADO)
LIMPIEZA PROFUNDA DE COCINA, COMEDOR EN FORMA GENERAL
DOTACION Y LAVADO DE TOALLAS MEDIANAS PARA BAÑOS DE HABITACIONES DE HUESPEDES
ASPIRADO DE ALFOMBRAS Y CORTINAS DE TODOS LOS AMBIENTES (DOS VECES POR SEMANA)
LIMPIEZA DE PAREDES, VENTANAS (CON SUS MARCOS) Y VIDRIOS (DOS VECES POR SEMANA)
LIMPIEZA MENSUAL
LIMPIEZA DE PAREDES, VENTANAS Y VIDRIOS EXTERIORES
LIMPIEZA SEMESTRAL
LIMPIEZA PROFUNDA DE HABITACIONES

9.2.2 LUGARES O AMBIENTES A EFECTUAR LA LIMPIEZA.

DESCRIPCION	UBICACIÓN
OFICINAS	PLANTA LLIPI
DORMITORIOS	PLANTA LLIPI
BAÑOS Y DUCHAS	PLANTA LLIPI
COMEDOR- COCINA	PLANTA LLIPI
LABORATORIO, OFICINAS Y BAÑOS	PLANTA LLIPI
PLANTA PILOTO DE CARBONATO DE LITIO, OFICINAS Y BAÑOS	PLANTA LLIPI
ALMACEN	PLANTA LLIPI
VIVIENDAS PREFABRICADAS Y DE PALETS	PLANTA LLIPI
CARPAS DORMITORIOS, CARPAS AREAS DE ESPARCIMIENTO	PLANTA LLIPI
BAÑOS Y DUCHAS	PLANTA LLIPI
OFICINAS DE SYSO Y MEDIO AMBIENTE	PLANTA LLIPI
ESTACION DE SERVICIO	PLANTA LLIPI
RETEN OFICINA Y BAÑOS	PLANTA LLIPI
PASILLOS	PLANTA LLIPI
OFICINAS Y BAÑOS DE PLANTA SEMI-INDUSTRIAL DE CARBONATO DE LITIO	PLANTA SEMI-INDUSTRIAL DE CARBONATO DE LITIO


	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 19 de 55

DESCRIPCION	UBICACIÓN
OFICINAS	PLANTA SEMI-INDUSTRIAL DE CARBONATO DE LITIO
BAÑOS	PLANTA SEMI-INDUSTRIAL DE CARBONATO DE LITIO
OFICINAS DE PROCESOS (ACOPLAMIENTO)	PLANTA SEMI-INDUSTRIAL DE CARBONATO DE LITIO
PLANTA DE ENCALADO OFICINAS Y BAÑOS	PLANTA SEMI-INDUSTRIAL DE CARBONATO DE LITIO
CARPA COMEDOR	PLANTA SEMI-INDUSTRIAL DE CARBONATO DE LITIO
OFICINAS	PLANTA INDUSTRIAL DE CLORURO DE POTASIO
DORMITORIOS Y BAÑOS	PLANTA INDUSTRIAL DE CLORURO DE POTASIO
COMEDOR- COCINA	PLANTA INDUSTRIAL DE CLORURO DE POTASIO
RETEN OFICINA	PLANTA INDUSTRIAL DE CLORURO DE POTASIO
CARPA COMEDOR	PLANTA INDUSTRIAL DE CLORURO DE POTASIO
OFICINAS Y BAÑOS	PLANTA DE PRODUCCION DE SALES (PISCINAS)

9.2.3 MATERIALES REQUERIDO PARA LA LIMPIEZA

9.2.3.1 INSUMOS DE LIMPIEZA MÍNIMOS

INSUMOS
LÍQUIDO PARA LIMPIEZA DE COMPUTADORAS
LÍQUIDO PARA LIMPIEZA DE MUEBLES
DESINFECTANTE DE INODOROS
CERA PARA PISO DE MADERA
CERA PARA PISOS FRÍOS
AMBIENTADORES EN SPRAY
DESINFECTANTE DE AMBIENTE RECOMENDABLE CON LYSOFORM
AMBIENTADORES PARA INODOROS
JABÓN LÍQUIDO Y SANITIZADOR DE MANOS (EN CADA BAÑO DE TODAS LAS INSTALACIONES)
PAPEL TOALLA EN AMBIENTES A CONSIDERACION DE YLB.
DETERGENTE PARA BAÑOS (INODOROS)
LUSTRA MUEBLES.
VIRUTILLAS PARA PISOS DE MADERA, CEMENTO Y CERÁMICA.
AMBIENTADOR LÍQUIDO
LUSTRA CUERO
ESPUMA PARA LIMPIAR VIDRIOS, COMPUTADORAS, ETC.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 20 de 55

HIPOCLORITO, ALCOHOL Y ALCOHOL EN GEL

9.2.3.2 MATERIALES MINIMOS PARA LA REALIZACION DE LA LIMPIEZA

MATERIALES
RECOGEDOR DE BASURAS
CARTELES PISO MOJADO TIPO CARPA.
BALDES
PAÑOS DE DIFERENTES TIPOS.
ESCOBAS
SACA AGUAS (GOMAS O HARAGANES)
SOPAPAS PARA DESTAPAR INODOROS
CARROS DE LIMPIEZA PARA BLOQUES DETERMINADOS (PREFERENCIA)
MOCHILA DE FUMIGADO

9.2.3.3 EQUIPOS MINIMOS PARA LA REALIZACION DE LA LIMPIEZA.

EQUIPOS	
LUSTRADORAS, ASPIRADORAS U OTROS EQUIPOS QUE PUEDAN REQUERIRSE.	GARANTIZANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SUS EQUIPOS Y EN CANTIDAD SUFICIENTE.

9.3 DESCRIPCION SERVICIO DE LAVANDERIA.

9.3.1 LAVADO DE ROPA DE TRABAJO DE PERSONAL DE YLB, DIFERENCIANDO TIPOS DE ACTIVIDADES (TRABAJOS MECÁNICOS, LABORATORIO, ETC.).

DESCRIPCION	DETALLE
LAVADO DE ROPA DE TRABAJO	OVEROLES
	OVEROLES TERMICOS
	PANTALONES
	CHAQUETAS
	CAMISAS
	CHAMARRA TERMICA
	CHALECOS
	PROTECTOR SOLAR DE TELA TIPO CHAVITO
	OTROS SEGÚN DISPOSICION DE YLB

9.3.2 LAVADO DE ROPA DE CAMA Y OTROS ENSERES DE HABITACIÓN QUE YLB REQUIERA.

DESCRIPCION	DETALLE	FRECUENCIA
-------------	---------	------------

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 21 de 55

LAVADO DE ROPA DE CAMA Y OTROS ENSERES DE HABITACION	SABANAS y FUNDAS	CADA SALIDA DE TURNO
	FRAZADAS	SEMESTRAL
	ALMOHADAS	SEMESTRAL
	CUBRECAMAS O EDREDONES	SEMESTRAL
	CORTINAS	TRIMESTRAL
	ALFOMBRAS	SEMESTRAL
	OTROS SEGÚN DISPOSICION DE YLB	

9.3.3 EQUIPOS NECESARIOS PARA EL LAVADO.

EQUIPOS	
LAVADORAS	GARANTIZANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SUS EQUIPOS Y EN CANTIDAD SUFICIENTE.
SECADORAS	
PLANCHAS	
OTROS A REQUERIR SEGÚN LA NECESIDAD	

9.3.4 EQUIPOS QUE SE PODRÁ DISPONER PREVIA COORDINACIÓN CON YLB.

EQUIPOS	
LAVADORA INDUSTRIAL ARGENTINA CAPACIDAD 30KG	BUEN ESTADO
CENTRIFUGADORA NACIONAL CAPACIDAD 30KG	

NOTA: Se aclara que la empresa seleccionada **DEBERA REALIZAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE ESTOS ACTIVOS ENTREGADOS COMO PRÉSTAMO DE USO.** Para lo cual al inicio de actividades deberá presentar a la fiscalización del servicio un cronograma de mantenimiento con cumplimiento estricto en todo el tiempo de duración del contrato.

9.4 SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

9.4.1 DOTACIÓN DE INSUMOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL DE YLB.


Insumos a proporcionar a personal de YLB mensualmente.

INSUMOS HIGIENICOS POR PERSONA	
4 ROLLOS DE PAPEL HIGIÉNICO DOBLE HOJA	MENSUAL
1 JABONCILLO (100 – 150 GRAMOS)	MENSUAL
1 DETERGENTE (300 – 500 GRAMOS)	MENSUAL
1 ALCOHOL EN GEL (300 – 500 ML)	MENSUAL

9.4.2 DOTACIÓN DE INSUMOS HIGIÉNICOS Y LIMPIEZA PARA INSTALACIONES DE YLB.

Para los baños comprende los siguientes insumos:

- Un frasco de jabón líquido en forma semanal para los baños.
- Un frasco de alcohol sanitizador de manos en forma semanal para los baños.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPÍ	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERÍA – PLANTA LLIPÍ GESTION 2020	Hoja: 22 de 55

- Una lata de ambientador aerosol según requerimiento.
- Papel toalla para los baños.

Para oficinas y algunas habitaciones se dispondrá de algunos insumos de limpieza según se determine por parte de la empresa YLB.

9.4.3 HIDRATACIÓN DEL PERSONAL.

HIDRATACION POR PERSONA	
LA EMPRESA DEBERÁ GARANTIZAR LA PROVISIÓN DE 2 LITROS DE AGUA PURIFICADA DIARIOS POR PERSONA PARA SU HIDRATACIÓN.	POR DIA
<p><i>Esto no incluye el suministro total de agua para la preparación de alimentos (comida, te, cafés mates, refrescos, etc.).</i></p> <p><i>El agua suministrada para hidratación del personal debe contar con registro sanitario SENASAG verificable periódicamente; deberá ser provista en envases nuevos y sin desperfecto alguno acorde a las solicitudes realizadas por la empresa YLB.</i></p>	

9.5 SERVICIO CENTRO DE CONSUMO (SNACK).


9.5.1 PROVISIÓN MINIMA DE INSUMOS DEL DE CONSUMO (SNACK)

Se debe considerar costos del mercado local. Este servicio será evaluado periódicamente por la comisión de fiscalización.

PROVISION MINIMA DE INSUMOS DE CENTRO DE CONSUMO (SNACK)	
GASEOSAS Y JUGOS	GARANTIZANDO ABASTECIMIENTO
GOLOSINAS (GOMITAS, CHOCOLATES, PIPOCAS, ETC.)	
PRODUCTOS HIGIENICOS Y DE LIMPIEZA	
GALLETAS VARIADAS	
TARJETAS PREPAGO	
HELADOS	
MASITAS	
HOJA DE COCA (LEGIA, ESTEVIA, OTROS)	
BICARBONATO	
CIGARRILLOS	
OTROS A SOLICITUD DEL PERSONAL	

9.5.2 EQUIPAMIENTO MINIMO DEL CENTRO DE CONSUMO (SNACK).

EQUIPAMIENTO MINIMO DEL CENTRO DE CONSUMO (SNACK)	
HORNO MICROONDAS	GARANTIZANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SUS EQUIPOS
COCINA (CON SUS GARRAFAS RESPECTIVAS)	
HELADERA	
MESAS	
SILLAS	

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 23 de 55

LICUADORA	
SANDWICHERA	
ESTANTES	
OTROS DE ACUERDO A LA NECESIDAD	

9.5.3 SERVICIOS MINIMOS BRINDADOS EN EL CENTRO DE CONSUMO (SNACK).

SERVICIO MINIMO REQUERIDO DEL CENTRO DE CONSUMO (SNACK)	
TE,CAFÉ, MATES, OTROS.	GARANTIZANDO CALIDAD, INOCUIDAD E HIGIENE.
COMIDAS RAPIDAS	
POSTRES	
JUGOS DE FRUTAS	
LICUADOS	
VARIEDAD DE SANDWICHES	
VARIEDAD DE PASTELERIA	
OTROS A SOLICITUD DEL PERSONAL	

9.6 CONDICIONES REQUERIDAS PARA LOS SERVICIOS CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020.

9.6.1 SALUD DEL PERSONAL.

El personal que manipula alimentos debe ser capacitado en el control de su salud, por otra parte, debe recibir capacitación continua para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) y la Empresa seleccionada debe realizar controles médicos en su Ente Gestor de Salud a su personal efectuándoles los exámenes pre ocupacionales e intra ocupacionales según corresponda.

Debe contar además con los carnets sanitarios vigentes y la realización de controles de salud y de laboratorio cada 3 meses presentando dicha documentación a requerimiento de YLB, con el fin de garantizar la inocuidad de dicho personal.


Antes de cada ingreso, el personal de la empresa seleccionada deberá realizar los controles médicos correspondientes en su Ente Gestor de Salud u otra instancia que vea conveniente que garanticen el buen estado de salud de su personal entregando el certificado o documentación generada en dicho control.

9.6.2 HIGIENE Y HÁBITOS DEL PERSONAL

Debe existir una supervisión constante por parte de la empresa seleccionada que controle la **higiene y hábitos de su personal**, de forma tal que se garantice la inocuidad del servicio prestado.

9.6.3 VESTIMENTA.

El Personal de la Empresa seleccionada debe trabajar con Ropa de Trabajo dotada por la empresa acorde al tipo de función o actividad a realizar, la misma debe estar limpia el momento que realice la manipulación de los alimentos.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 24 de 55

Se debe realizar la diferenciación correspondiente en la dotación de ropa de trabajo con el fin de entregar la cantidad y el tipo adecuado de ropa según la actividad.

Además, se debe garantizar que el personal manipulador de alimentos use ropa de trabajo exclusiva para la cocina y ambientes de preparación de alimentos, no pudiendo usar dicha indumentaria fuera de dichas áreas y en otras actividades con el fin de garantizar la inocuidad en la preparación y manipulación de los alimentos.

9.6.4 CAPACITACIÓN SANITARIA.

La Empresa seleccionada debe efectuar una constante programación y capacitación a su personal para tener una eficiente manipulación de los alimentos.

Deberá realizarse la capacitación permanente en temas de salud, prevención y promoción de la salud.

9.6.5 ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA.

YLB proveerá el abastecimiento de agua para el lavado de vajilla y la **empresa adjudicada deberá proveer agua potable (en sifones) para la elaboración de los alimentos**

9.6.6 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

El proveedor del servicio deberá realizar la selección y disposición final de la basura, acordes a los procedimientos internos de YLB y en coordinación con el área de Medio Ambiente.

Para el transporte y disposición final de los residuos generados en los diferentes puntos de operaciones, **LA EMPRESA CONTRATADA DEBERÁ CONTAR CON UN VEHÍCULO EXCLUSIVO Y ACONDICIONADO PARA TAL EFECTO.**

9.6.7 TRANSPORTE DEL PERSONAL.

La empresa proveedora debe contar con unidades vehiculares en cantidad suficiente para el traslado de su personal a los diferentes lugares en los que deban prestar sus servicios dentro de los predios de Y.L.B. y para su transporte de ingreso y salida a Planta Llipi.


9.6.8 VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL.

La Empresa contratada, debe facilitar a su personal **ambientes adecuados para el cambio de vestimenta, así como baños** que cuenten con las características estipuladas en el D. L. 16998.

9.6.9 PROCEDIMIENTOS DE BIOSEGURIDAD

La Empresa seleccionada deberá presentar el (los) correspondiente(s) procedimiento(s) de Bioseguridad para revisión y aprobación de la Fiscalización del servicio; en caso de no contar con la misma, la empresa seleccionada se adecuará a los Procedimientos internos de la empresa YLB.

Además la Empresa seleccionada debe garantizar la dotación permanente de los materiales (Protectores respiratorios, barbijos quirúrgicos, guantes descartables, cofias, etc.) e insumos (Alcohol en gel, Alcohol etílico al 70 %, Jabón líquido, Hipoclorito de sodio, etc.) destinados a la protección de su personal y la desinfección de sus unidades vehiculares acorde a los procedimientos de YLB y en el caso de los

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 25 de 55

insumos a la dotación de estos a la empresa YLB para la realización de los controles y actividades descritos en sus procedimientos internos.

9.7 CANTIDAD APROXIMADA DE PERSONAL PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS.

CANTIDAD PERSONAL APROX P/DIA
≤ 320 (JULIO – DICIEMBRE)

9.8 PLAZO DEL SERVICIO.

El plazo del servicio será computable a partir de la suscripción del contrato hasta el 31/12/2020.

10. REQUISITOS IMPRESCINDIBLES.

10.1 EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA DEL PROPONENTE.

10.1.1 EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE EN ATENCION DEL SERVICIO DE CATERING.

Experticia en la atención de Empresas en los últimos 3 años (Requisito presentación de certificados de servicios a otras empresas, referencias verificables).

10.1.2 EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN CAMPAMENTOS DEL PROPONENTE EN ATENCION DEL SERVICIO DE CATERIG.

Experiencia igual o mayor a 2 años.

10.2 NORMAS DE CALIDAD.


Las empresas proponentes deberán demostrar que sus actividades y operaciones se enmarcan en las siguientes normas:

- Normas de Inocuidad Alimentaria (ISO 220002-2).
- Normas de Calidad (ISO 9001).
- Normas de Medio Ambiente (ISO 14001).
- Normas de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional (OHSAS 18001 o ISO 45001).

10.3 DOCUMENTACIÓN REQUERIDA.

Las Empresas Proponentes deberán presentar de forma obligatoria la siguiente documentación:

- Manual de Gestión y Contingencias.
- Procedimientos Operativos.
- Plan de Capacitación del Personal.
- Política Integral empresarial.
- Plan de Seguridad, Salud y Medio Ambiente.
- Política de alcohol y drogas.
- Presentación de Protocolos de bioseguridad – COVID-19 (Al inicio del servicio).

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 26 de 55

10.4 PERSONAL REQUERIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020

10.4.1 EXPERIENCIA TECNICA DEL PERSONAL CLAVE DE LA EMPRESA

La Empresa Adjudicada debe tener en sitio al personal clave presentado en su propuesta durante la gestión 2020, siendo causal de sanción económica el cambio de los mismos tomándose esta situación como una falta grave. En caso de existir algún cambio de personal no considerado clave por situaciones imponderables debe informar de manera escrita a la Comisión de Fiscalización del Servicio el mismo. En ambos casos se deberá reemplazar a los mismos con personal con la misma experiencia o superior en el menor tiempo posible con el fin de no afectar la calidad del servicio.

- **Administrador** (Perfil: Profesional, con experiencia en el servicio requerido mayor a 2 años).
- **Supervisor QHSE** (Perfil: Profesional, con experiencia en el servicio requerido, con experiencia mayor a 2 años).
- **Nutricionista** (Perfil: Lic. Nutricionista y/o Ing. Alimentos con experiencia mínima de 2 años en prestación de servicios profesionales).

Los proponentes deberán avalar y certificar con documentación escaneada:

- La certificación laboral.
- Título en provisión nacional.
- Experiencia general.
- Experiencia específica


El régimen de trabajo debe estar estipulado acorde a la Ley General del Trabajo.

10.4.1.1 SUPERVISORES DE COCINA Y DE ORGANIZACIÓN EN EL PROTOCOLO DE ALIMENTACIÓN.

- **Chefs y Jefes de Cocina** (Perfil: Estudios superiores de Gastronomía con experiencia de 3 años en la prestación de servicios).
- **Cocinera/o** (Perfil: Estudios superiores de Gastronomía con experiencia de 2 años en la prestación de servicios).

10.4.2 PERSONAL COMPROMETIDO PARA EL APOYO DEL SERVICIO

- **Ayudantes de Cocina.**
- **Auxiliares de Cocina.**
- **Coperas/os.**
- **Reposteros/as.**
- **Almaceneros.**
- **Ayudante de Repostero.**
- **Mucamas y Auxiliares de Limpieza.**
- **Lavanderos/as.**
- **Choferes** (Perfil: Licencia de conducir – Categoría C).
- **Personal técnico** para asistir en mantenimiento Eléctrico, Albañilería, Plomería, etc.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 27 de 55

Los proponentes deben garantizar la cantidad de personal necesario acorde para la prestación óptima de los servicios ofertados.

11. VIGENCIA DE LA PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA.

La vigencia de la Propuesta Técnica y económica deberá ser mínimo de 90 días calendario.

12. PRECIO REFERENCIAL.

PRECIO REFERENCIAL UNITARIO POR PERSONA/DIA (Bs.)		
	DESCRIPCION DEL SERVICIO	PRECIO REFERENCIAL UNITARIO POR PERSONA/DIA
SERVICIO DE CATERING	Desayuno	20,53
	Refrigerio	9,76
	Almuerzo	37,13
	Te o merienda	8,91
	Cena	22,54
SERVICIO DE LIMPIEZA Y LAVANDERIA	Limpieza y lavandería	9,83
TOTAL DE LOS SERVICIOS		108,70

13. FORMA DE PAGO.


El pago será de forma mensual por servicio realizado a través de transferencia bancaria vía SIGEP después de la prestación del servicio.

El pago se efectuará en forma mensual, previa presentación y aprobación del informe de conformidad emitido por la totalidad de la Comisión de Fiscalización del servicio, y/o la mitad más uno de la comisión mencionada; asimismo, el segundo día de cada mes, la empresa seleccionada deberá presentar el Informe mensual del servicio; Planilla de comensales; certificado y/o cuadro económico consolidado de pago sobre su servicio correspondiente; así como las planillas o registros que acrediten el pago de las obligaciones patronales para con su personal como condición obligatoria para proceder con el pago del servicio mensual de la empresa contratista.


14. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR.

El proveedor adjudicado se compromete a cumplir las siguientes obligaciones:


- El menú debe ser elaborado de forma mensual y **presentado 15 días antes de cada mes a la Comisión de Fiscalización y recepción.**
- El menú una vez aprobado, debe ser difundido a todo el personal de Y.L.B. no podrá ser modificado por la empresa adjudicada sin autorización previa de la Comisión de Fiscalización y recepción con la correspondiente justificación.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 28 de 55

- c) La alimentación deberá tener consistencia, balance y valor nutricional de acuerdo a los requerimientos de las actividades y necesidad del personal que trabaja en YLB, además de tener concordancia de acuerdo a las condiciones climáticas de cada época del año, para lo cual deberá contar con una gran variedad de menú no repetitivo en periodos de por lo menos quince días elaborado por la o el nutricionista de la empresa adjudicada discriminando un menú de alimentación normal y otro de menú especial de dietas.
- d) El servicio de alimentación deberá contar con equipamiento como ser: línea de distribución con accesorios que faciliten mantener la temperatura adecuada en los alimentos (Buffetera, calentadores de agua, microondas en todos los comedores, etc.), mesas de distribución, menaje (Platos hondos, platos planos, cucharas, cucharillas etc.), juegos de mesas y sillas en todos los comedores.
- e) Adicionalmente debe proveer víveres, garrafas de gas licuado y otros para cubrir la alimentación de:
- Personal en San Gerónimo a 20 Km de la Planta de Llipi.
 - Personal en la obra de toma de agua ubicado en el río delta de Rio Grande a 23 Km aprox.
 - Personal sereno de oficina enlace Uyuni ubicado en la ciudad de Uyuni.
- f) Contemplando el desayuno más (saladito), refrigerio, almuerzo, cena y merienda semanal, para su posterior envío a los distintos puntos mencionados.
- g) Asimismo, proveer alimentos y/o víveres a personal que realiza trabajo de campo específico, cuando así se lo requiera.
- h) Los insumos para la provisión de los alimentos deben cumplir con normas de sanidad e inocuidad según disposiciones vigentes, además de mantener el stock necesario para garantizar la prestación del servicio.
- i) La empresa seleccionada deberá proporcionar el mobiliario, menaje de cocina, de limpieza, vajillas, equipos de refrigeración y todos los elementos necesarios y correspondientes para la ejecución de un servicio eficiente.
- j) La empresa seleccionada presentará, según aplique, lo siguiente, siendo esta lista enunciativa y de ningún modo limitativa:
- Oficinas Administrativas para el catering (Escritorios, sillas, estantes, botiquines, extintores).
 - Dormitorios para el personal del catering en cantidad suficiente y diferenciada (Varones y mujeres).
 - Catres, frazadas, colchones, sábanas, colchas, edredones, almohadas, etc. para el personal del catering.
 - Baños diferenciados (varones y mujeres) para el personal del catering.
 - Carpas Winter para Almacenes del catering de acuerdo a su necesidad.
 - Estantes de acero inoxidable y mesa de trabajo de acero inoxidable para cocina y almacén.
 - Cámaras de Refrigeración (para verduras y frutas)
 - Freezers para congelar y almacenar cárnicos de forma separada e independiente (carne, pescado, pollo, viseras, cerdo, etc.), cada uno con su correspondiente termo higrómetro para el control de la temperatura de los mismos.
 - Horno Industrial para cocina.
 - Calentadores para comedores.
 - Mesas de acero inoxidable para panadería.
 - Estantes para panadería.
 - Juego de ollas de acero inoxidable y menaje para cocina.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 29 de 55

- Unidades de garrafas de GLP.
 - Material de señalización de seguridad, como conos, señalización tipo carpa “piso mojado y otros”
 - Escaleras para utilización de limpieza en lugares de altura.
 - Equipos Industriales para lavandería (Lavadora y Secadora).
 - Mesas de acero inoxidable, canastillos y estantes para el área de lavandería.
 - Lustradoras eléctricas.
 - Aspiradoras eléctricas.
 - Carros de hotelaría en cantidades adecuadas y suficientes a los ambientes y lugares a realizar los servicios de limpieza.
 - Todo tipo de material de limpieza.
- k) La empresa seleccionada deberá garantizar la distribución de los alimentos oportunamente en los horarios establecidos en los diferentes puntos de atención.
- l) La empresa seleccionada deberá garantizar el transporte de su personal, el mismo deberá ser puntual y oportuno.
- m) La empresa seleccionada deberá cumplir con: las condiciones higiénicas adecuadas, buenas prácticas de manufactura (BPM), procedimientos de inocuidad para la ejecución de su servicio requerido por la empresa Y.L.B.
- n) La empresa seleccionada debe contar de forma permanente con el personal profesional de supervisión de Nutricionista(s) en la prestación del servicio de Catering, capacitado/a en normas de inocuidad alimentaria, así como la supervisión de la nutrición adecuada al personal en coordinación con el área de Medio Ambiente Seguridad Industrial y Salud Ocupacional (MASI y SO). De igual manera deberá contar de forma permanente con profesionales HSEQ que realicen controles relacionados a Seguridad Industrial y Medio Ambiente.
- o) La empresa seleccionada asumirá la responsabilidad por la salud de todos los trabajadores y comensales a los que brinda el servicio, debiendo asumir también costos por daños a la salud que resulten consecuentes una vez que el área de MASYSO determine inobservancia o negligencia en la preparación de los alimentos.
- p) La empresa seleccionada deberá garantizar antes de su ingreso a la Planta de Llipi, que todos sus trabajadores cuenten con todas las prestaciones de seguro de corto y largo plazo de acuerdo a lo que establece la normativa vigente: Código de Seguridad Social y Ley 065, considerando seguro contra accidentes y de Responsabilidad Civil vigente por el periodo de ejecución del contrato.
- q) Para la atención médica en caso de enfermedad, emergencias y/o accidentes la Empresa seleccionada debe presentar, además de la documentación que acredite la afiliación a un ente gestor de salud, una declaración expresa que especifique los servicios de salud donde sus trabajadores serán atendidos y el medio de transporte que utilizarán en caso de ser necesaria su referencia, además de la presentación de su *Plan de Contingencia* en tales situaciones.
- r) Para autorizar el ingreso a predios de YLB la empresa adjudicada al inicio de las actividades y 48 horas previas al ingreso de personal nuevo, debe indefectiblemente presentar la siguiente documentación a la comisión de recepción y supervisión:
- Lista de trabajadores con los siguientes datos: Nombre Completo, Edad, Sexo, N° Carnet de identidad.


	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 30 de 55

- Lista de los vehículos que ingresarán a predios de la empresa con la siguiente documentación: RUAT, SOAT, última Inspección Técnica Vehicular, Roseta ambiental, Roseta de Inspección de GNV (Si corresponde), Check list del vehículo y otros que correspondan.
- Fotocopia del examen pre-ocupacional (Formulario de la AFP).
- Carnet de asegurado del Ente gestor de salud al que se encuentre afiliado la empresa.
- Carnet de vacunas vigente (Tétanos, Fiebre Amarilla, Hepatitis A, Hepatitis B, Fiebre tifoidea).
- Carnet sanitario vigente (G.A.M).
- Certificado de antecedentes actualizado (F.E.L.C.C).
- Licencia de conducir del personal que cumplirá dichas funciones.
- Curriculum vitae u hoja de vida actualizada de todo su personal.
- Organigrama del personal designado al servicio.
- s) La Empresa adjudicada deberá efectuar de forma mensual la actualización de la documentación (Planillas de pago, planillas de dotación y reposición de EPP's (ropa de trabajo), cronograma de ingresos y salidas de su personal), cuando exista cambio o nuevo ingreso de personal debe presentar dicha documentación a la Comisión de Fiscalización.
- t) La empresa seleccionada de acuerdo a lo que establece la Ley General de Higiene, Seguridad Ocupacional y Bienestar (16998) estará a cargo del hospedaje de su personal, considerando para esto la implementación de (carpas dormitorios, catres, colchones, frazadas, etc.) y deberá cumplir con todo el saneamiento básico necesario para este (baños, duchas, etc.).
- u) La Empresa seleccionada debe cumplir con la políticas y normas de seguridad industrial de la empresa YLB y proporcionar a su personal todos los implementos de trabajo (ropa de trabajo y EPP's) adecuadas y necesarios para sus actividades, haciendo la diferencia para temporadas de calor y frio.
- v) La logística de transporte de los alimentos preparados deberá realizarse de forma adecuada, acorde a la normativa y en vehículos cerrados de uso exclusivo de alimentos, que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos a los consumidores finales.
- w) La gestión de residuos sólidos generados en su servicio, será responsabilidad exclusiva de la empresa bajo las normas de Y.L.B, además deberá asumir los costos de transporte y disposición final de materiales y/o residuos generados por el servicio a los trabajadores de YLB.
- x) Todos los accidentes e incidentes deberán ser comunicados obligatoriamente de forma escrita e inmediata a la Comisión de Fiscalización y al área de MASYSO de Y.L.B.
- y) La empresa seleccionada deberá adecuarse al manual de empresas contratistas, normas, requisitos y reglamentos internos de YLB Planta Llipi, que serán proporcionados antes del ingreso a las actividades.

El o la Nutricionista(s) de la Empresa seleccionada son los responsables de efectuar la supervisión permanente de la elaboración de los alimentos para garantizar el cumplimiento de los estándares Codex.

15. OBLIGACIONES DE YLB.

- a) Y.L.B. pondrá a disposición ambientes para la instalación de cocina, panadería y almacén en Planta Llipi.
- b) Y.L.B. pondrá a disposición de la empresa seleccionada, ambientes de comedor para la ejecución del servicio de catering en la Planta Llipi y en el Salar.
- Comedor 1: Planta Llipi

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 31 de 55

- Comedor 2: Planta Semi-industrial de Carbonato de Litio a 16 Km de Planta LLipi.
- Comedor 3: Piscinas Industriales a 25 Km de Planta LLipi
- Comedor 4: Planta Industrial de Cloruro de Potasio.
- Otras instancias que el caso amerite.
- c) Y.L.B. proporcionará para la ejecución del servicio de lavandería un espacio para la instalación y equipamiento.
- d) YLB proveerá de agua para la limpieza y servicio de lavandería, además de energía eléctrica para la prestación de estos servicios.

16. CONDICIONES PARA EL SERVICIO.

16.1 FISCALIZACION DEL SERVICIO

Yacimientos de Litio Bolivianos, designará al responsable y/o Comisión de fiscalización que deberán cumplir los siguientes incisos:


- a) Efectuar la recepción del servicio y dar su conformidad, verificando el cumplimiento de las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas y Documento Contractual.
- b) Emitir el Informe de Conformidad, según corresponda, aspecto que no exime la responsabilidad del contratista respecto de la entrega del servicio.
- c) Informar la disconformidad cuando corresponda.
- d) Recepción, Aprobación y/o Modificación del menú, sugiriendo posibles modificaciones.
- e) Inspecciones planificadas y no planificadas de la calidad del servicio, seguridad, salud y medio ambiente.
- f) Cronograma de limpieza y lavado, (Discriminando área de servicio diario, semanal, mensual, trimestral, semestral.
- g) Aplicación de sanciones.
- h) Solicitar la distribución de raciones secas de acuerdo a control del número de comensales.

16.2 MULTAS Y SANCIONES

La Empresa Pública Nacional Estratégica de Yacimientos de Litio Bolivianos – YLB, en caso de incumplimiento en el servicio adjudicado salvo casos de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobado, la Comisión de Fiscalización del Servicio, efectuara Llamadas de Atención mediante **Nota Escrita de acuerdo al siguiente detalle:**

Las llamadas de atención con sanción económica se emitirán ante la ocurrencia de cualquiera de las siguientes faltas mencionadas a continuación:

- Ausencia de cualquier alimento programado en los servicios diarios.
- **Retraso mayor a 5 minutos** en el inicio del servicio de alimentación, en cualquiera de los comedores respecto a los horarios establecidos para cada atención.
- **Cambio de menú** aprobado sin autorización.
- La **mala calidad de insumos** tanto en alimentos crudos, cocidos, conservas, etc.
- Falta de stock para la atención de alimentación (desayuno, refrigerio, almuerzo y cena).

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 32 de 55

- Falta de menaje en cualquiera de los comedores que ocasione demora en la presencia del servicio.
- Incumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria en los alimentos.
- Presencia de cuerpos extraños.
- Incumplimiento y falta de corrección de las observaciones generadas durante la prestación de los servicios.
- Incumplimiento de las cláusulas del contrato de servicios.
- Incumplimiento a los instructivos emitidos por la Comisión de Fiscalización y Recepción.
- Incumplimiento a los requisitos de Medio Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional.
- No presentación del informe mensual del servicio como límite el segundo día del mes.
- La empresa contratada en los cánones y preceptos de la Ley General del Trabajo no podrá hacer los cambios de personal de manera unilateral, considerando este aspecto una amenaza en el nivel de calidad del servicio que preste la empresa adjudicada a YLB.

En los casos siguientes:

- **Cambio del personal esencial propuesto en la oferta de servicios de la empresa adjudicada.**
- **Cambios de personal de manera unilateral y sin justificativo comunicado** por parte de la empresa contratada ya que se considerará este aspecto una amenaza en el nivel de calidad del servicio que preste la empresa adjudicada a YLB.

Se procederá a realizar de forma directa una “Llamada de atención moderada” sin derecho a reclamo alguno por parte de la empresa proveedora de servicios.

16.2.1 SANCIONES SERVICIO DE CATERING

16.2.1.1 LA LLAMADA DE ATENCIÓN LEVE.


La Comisión de Fiscalización del Servicio es la encargada de realizar la “LLAMADA DE ATENCIÓN LEVE” mediante Nota Formal a la empresa adjudicada; **cuando la falta sea cometida en forma recurrente en más de dos oportunidades (notificadas) mientras dure el contrato de servicios**, se procederá con una multa de 0.5% del total del monto mensual a pagar por el servicio catering.

16.2.1.2 LLAMADA DE ATENCIÓN MODERADA.

La Comisión de Fiscalización del Servicio es la encargada de realizar la “LLAMADA DE ATENCIÓN MODERADA” mediante Nota Formal a la empresa adjudicada; **cuando la falta sea cometida en forma recurrente en más de tres oportunidades (notificadas) mientras dure el contrato de servicios**, se procederá con una multa del 1 % del total del monto mensual a pagar por el servicio catering.

16.2.1.3 LLAMADA DE ATENCIÓN SEVERA

La Comisión de Fiscalización del Servicio es la encargada de realizar la “LLAMADA DE ATENCIÓN SEVERA” mediante Nota Formal a la empresa adjudicada; **cuando la falta sea cometida en forma recurrente en más de cuatro oportunidades (notificadas) mientras dure el contrato de servicios**, se procederá con una multa del 2 % del total del monto mensual a pagar por el servicio catering.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 33 de 55

16.2.2 SANCIONES SERVICIO DE LIMPIEZA.

16.2.2.1 LLAMADA DE ATENCIÓN LEVE.

Cuando se infrinja los siguientes puntos, la Comisión de Fiscalización del Servicio es la encargada de realizar la “**LLAMADA DE ATENCIÓN LEVE**” mediante Nota Formal a la empresa adjudicada; **cuando la falta sea cometida en cualquiera de los casos mencionados a continuación, en más de Dos oportunidades (notificadas), por el tiempo que dure el contrato**, se procederá con la multa de 0.5% del total del monto mensual a pagar por el servicio de limpieza y lavandería:

- Incumplimiento de cronograma de Limpieza y Lavado.
- Incumplimiento a la desinfección de áreas comunes, comedor, baños, etc.
- Incumplimiento a los requisitos de Medio Ambiente, Seguridad Industrial y Salud Ocupacional. (según lo estable el Manual de Empresas Contratistas de YLB).

16.2.2.2 LLAMADA DE ATENCIÓN MODERADA.

Cuando se infrinja los siguientes puntos, la Comisión de Fiscalización del Servicio es la encargada de realizar la “**LLAMADA DE ATENCIÓN MODERADA**” mediante Nota Formal a la empresa adjudicada; **cuando la falta sea cometida en cualquiera de los casos mencionados a continuación, en más de Tres oportunidades (notificadas), por el tiempo que dure el contrato**, se procederá con la multa de 1% del total del monto mensual a pagar por el servicio de limpieza y lavandería:

- Incumplimiento de cronograma de Limpieza y Lavado.
- Incumplimiento a la desinfección de áreas comunes, comedor, baños, etc.
- Incumplimiento a los requisitos de Medio Ambiente, Seguridad Industrial y Salud Ocupacional. (según lo estable el Manual de Empresas Contratistas de YLB).


16.2.2.3 LLAMADA DE ATENCIÓN SEVERA.

Cuando se infrinja los siguientes puntos, la Comisión de Fiscalización del Servicio es la encargada de realizar la “**LLAMADA DE ATENCIÓN SEVERA**” mediante Nota Formal a la empresa adjudicada; **cuando la falta sea cometida en cualquiera de los casos mencionados a continuación, en más de Cuatro oportunidades (notificadas), por el tiempo que dure el contrato**, se procederá con la multa de 2% del total del monto mensual a pagar por el servicio de limpieza y lavandería:

- Incumplimiento de cronograma de Limpieza y Lavado.
- Incumplimiento a la desinfección de áreas comunes, comedor, baños, etc.
- Incumplimiento a los requisitos de Medio Ambiente, Seguridad Industrial y Salud Ocupacional. (según lo estable el Manual de Empresas Contratistas de YLB)

16.3 TIEMPO DE COMUNICACIÓN

Las notas de llamada de atención deberán ser comunicadas dentro de las 72 horas posteriores a la falta, mediante nota formal.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 34 de 55

16.4 RESOLUCIÓN DEL CONTRATO POR MULTAS

Las multas acumulativas no podrán exceder al 20% del total del mes de pago, siendo la misma causal de rescisión del contrato.

17. RESUMEN DE LA DETERMINACIÓN DEL PUNTAJE TOTAL

FORMULARIO	DESCRIPCIÓN PUNTAJE DE EVALUACION	PUNTAJE ASIGNADO
FORMULARIO B - 1	PROPUESTA ECONÓMICA	30 puntos
FORMULARIO C - 1	PROPUESTA TÉCNICA	70 puntos
PTP	PUNTAJE TOTAL DE LA PROPUESTA EVALUADA	100 puntos

RESUMEN DE EVALUACIÓN	PROPONENTES			
	PROPONENTE A	PROPONENTE B	PROPONENTE C	PROPONENTE N
Puntaje de la Evaluación de la Propuesta Económica				
Puntaje de la Evaluación de la Propuesta Técnica				
PUNTAJE TOTAL				

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 35 de 55

FORMULARIO A - 1

PRESENTACION DE LA PROPUESTA E IDENTIFICACION DEL PROPONENTE

(El proponente no deberá modificar o suprimir la información consignada en el presente formulario)

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020
CIUDAD Y FECHA:	


IDENTIFICACIÓN DEL PROPONENTE (EMPRESA/ASOCIACIÓN ACCIDENTAL)	
Nombre o Razón Social del Proponente:	
Dirección del proponente:	
País/Ciudad:	
Teléfonos/Celular/Fax:	
Nombre del Representante Legal acreditado para la presentación de la propuesta o propietario:	
Correos electrónicos para efectuar notificaciones:	

EN CASO DE ASOCIACIÓN ACCIDENTAL DESCRIBIR LA IDENTIFICACIÓN DE CADA SOCIO (Aplicable solo para Asociaciones Accidentales)	
Nombre o Razón Social del Socio:	
Nombre del Representante Legal o Propietario de la Empresa Asociada:	

De mi consideración:


A nombre de (..... **Nombre de la Empresa o Asociación Accidental**) a la cual represento, remito la presente propuesta, declarando expresamente mi conformidad y compromiso de cumplimiento conforme a los siguientes puntos:

- Declaro cumplir estrictamente la normativa vigente en Bolivia, lo establecido en el Reglamento Específico del Sistema de Administración de Bienes y Servicios (RE–SABS–EPNE–YLB) y el presente Documento de Contratación Directa.
- Declaro que la validez de mi propuesta tiene una vigencia de **90 días calendario** a partir de la fecha de la apertura de propuestas, pudiendo ampliar la misma a simple requerimiento de YLB.
- Declaro no tener conflicto de intereses con YLB para el presente proceso de contratación.
- Declaro que mi persona o la empresa, o asociación accidental a la que represento no tiene ningún tipo de deuda ni proceso judicial con el Estado Plurinacional de Bolivia, a la fecha de presentación de la propuesta.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLPI GESTION 2020	Hoja: 36 de 55


- e) Declaro que, como proponente, no me encuentro en las causales de impedimento establecidas en el presente documento.
- f) Declaro la veracidad de toda la información proporcionada y autorizo mediante la presente en cualquier etapa del proceso de contratación, para que cualquier persona natural o jurídica, suministre a los representantes autorizados de YLB, toda la información que requieran para verificar la documentación que se presenta. En caso de comprobarse falsedad en la misma, YLB tiene el derecho a descalificar la presente propuesta.
- g) Declaro que la empresa o asociación accidental a la que represento, no se encuentra en trámite ni se ha declarado la disolución o quiebra de la misma.
- h) Declaro que la empresa o asociación accidental a la que represento **cuenta con la capacidad financiera para la ejecución del presente proceso de contratación.**
- i) Declaro que la empresa o asociación accidental a la que represento, se encuentra dentro de los proponentes elegibles.
- j) Declaro y garantizo **haber examinado el presente documento** (sus ajustes y/o ampliaciones de plazo, si existieran), así como los formularios y documentos para la presentación de la propuesta, aceptando sin reservas todas las estipulaciones de los mismos.
- k) Me comprometo a denunciar por escrito ante la Máxima Autoridad Ejecutiva de YLB, cualquier tipo de presión o intento de extorsión de parte de los servidores públicos de la entidad convocante o de otras empresas, para que se asuman las acciones legales y administrativas correspondientes.
- l) En caso de verificarse que mi persona o la empresa, o asociación accidental a la que represento, tienen algún conflicto de interés con YLB, acepto que mi propuesta sea descalificada del proceso, sin derecho a ningún reclamo.
- m) Acepto a sola firma de este documento que todos los formularios presentados se tienen por suscritos.
- n) Declaro que los documentos presentados en fotocopias simples, existen en originales.

**Nombre completo y firma del Representante Legal
o Propietario de la empresa proponente**

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 37 de 55

FORMULARIO B - 1
PROPUESTA ECONOMICA


PRECIO REFERENCIAL UNITARIO POR PERSONA/DIA (Bs.)			
	DESCRIPCION DEL SERVICIO	PRECIO REFERENCIAL UNITARIO POR PERSONA/DIA	PRECIO UNITARIO OFERTADO POR PERSONA/DIA
SERVICIO DE CATERING	Desayuno	20,53	
	Refrigerio	9,76	
	Almuerzo	37,13	
	Te o merienda	8,91	
	Cena	22,54	
SERVICIO DE LIMPIEZA Y LAVANDERIA	Limpieza y lavandería	9,83	
TOTAL DE LOS SERVICIOS		108,70	

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 38 de 55


FORMULARIO C - 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA DEL PROPONENTE				
1	EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE EN ATENCION DEL SERVICIO DE CATERING. Experticia en la atención de Empresas en los últimos 3 años (Requisito presentación de certificados de servicios a otras empresas, referencias verificables).			
2	EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN CAMPAMENTOS DEL PROPONENTE EN ATENCION DEL SERVICIO DE CATERING. Experiencia igual o mayor a 2 años.			
NORMAS DE CALIDAD				
3	Las empresas proponentes deberán demostrar que sus actividades y operaciones se enmarcan en las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> • Normas de Inocuidad Alimentaria (ISO 220002-2). • Normas de Calidad (ISO 9001). • Normas de Medio Ambiente (ISO 14001). • Normas de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional (OHSAS 18001 o ISO 45001). 			
DOCUMENTACION REQUERIDA				
4	Las Empresas Proponentes deberán presentar de forma obligatoria la siguiente documentación: <ul style="list-style-type: none"> • Manual de Gestión y Contingencias. • Procedimientos Operativos. • Plan de Capacitación del Personal. • Política Integral empresarial. 			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 39 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> Plan de Seguridad, Salud y Medio Ambiente. Política de alcohol y drogas. Presentación de Protocolos de bioseguridad COVID-19 (Al inicio del servicio) 			
PERSONAL REQUERIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020				
5	<p>EXPERIENCIA TECNICA DEL PERSONAL CLAVE DE LA EMPRESA</p> <p>La Empresa Adjudicada debe tener en sitio al personal clave presentado en su propuesta durante la gestión 2020, siendo causal de sanción económica el cambio de los mismos tomándose esta situación como una falta grave. En caso de existir algún cambio de personal no considerado clave por situaciones imponderables debe informar de manera escrita a la Comisión de Fiscalización del Servicio el mismo. En ambos casos se deberá reemplazar a los mismos con personal con la misma experiencia o superior en el menor tiempo posible con el fin de no afectar la calidad del servicio.</p> <p>Administrador (Perfil: Profesional, con experiencia en el servicio requerido mayor a 2 años).</p> <p>Supervisor QHSE (Perfil: Profesional, con experiencia en el servicio requerido, con experiencia mayor a 2 años).</p> <p>Nutricionista (Perfil: Lic. Nutricionista y/o Ing. Alimentos con experiencia mínima de</p>			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 40 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	<p>2 años en prestación de servicios profesionales).</p> <p>Los proponentes deberán avalar y certificar con documentación escaneada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La certificación laboral. - Título en provisión nacional. - Experiencia general. - Experiencia específica <p>El régimen de trabajo debe estar estipulado acorde a la Ley General del Trabajo.</p>			
6	<p>SUPERVISORES DE COCINA Y DE ORGANIZACIÓN EN EL PROTOCOLO DE ALIMENTACIÓN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chefs y Jefes de Cocina (Perfil: Estudios superiores de Gastronomía con experiencia de 3 años en la prestación de servicios). • Cocinera/o (Perfil: Estudios superiores de Gastronomía con experiencia de 2 años en la prestación de servicios). 			
7	<p>PERSONAL COMPROMETIDO PARA EL APOYO DEL SERVICIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ayudantes de Cocina. • Auxiliares de Cocina. • Coperas/os. • Reposteros/as. • Almaceneros. • Ayudante de Repostero. • Mucamas y Auxiliares de Limpieza. • Lavanderos/as. • Choferes (Perfil: Licencia de conducir – Categoría C). 			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLPI GESTION 2020	Hoja: 41 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> • Personal técnico para asistir en mantenimiento Eléctrico, Albañilería, Plomería, etc. Los proponentes deben garantizar la cantidad de personal necesario acorde para la prestación óptima de los servicios ofertados. 			
SERVICIO CATERING				
8	DESAYUNO <ul style="list-style-type: none"> • Deberá proveer diariamente islas independientes de desayuno principal que contengan diariamente los siguientes insumos: Infusiones (Té, Mates, etc.), café, chocolate y/o cocoa, leche y/o yogurt, cereales (quinua, avena instantánea, etc.) jugos de frutas naturales entre otros. • Ración sólida: Variedad de panes (Blanco, dulce, etc.; Al menos dos tipos por servicio y un peso aproximado de 85 a 110 g por pieza), garantizando 2 unidades por comensal. Se debe garantizar la provisión diaria de preparaciones especiales (Pan integral) para el personal que tiene dieta y otros, además de la provisión de galletas variadas. • Deberá proveer acompañamiento variado que contenga de forma diaria los siguientes insumos: Porción de queso, Mantequilla, Mermeladas, Carnes frías, Dulce de leche, etc. • Desayuno principal (Saladito) que deberá ser un plato consistente ya sea de sopa o segundo de forma alterna durante la semana. 			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 42 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> Fruta picada (300 a 400 g por ración) como alternativa para el personal que no acostumbra consumir el Saladito. 			
9	<p>REFRIGERIO DIURNO Consistirá en:</p> <ul style="list-style-type: none"> Jugo de frutas, cereales, yogurt y/o leche saborizada etc. <p>Ración sólida que puede consistir en</p> <ul style="list-style-type: none"> Hamburguesas, sándwiches variados, frutas de estación, salteñas, empanadas, tucumanas, rellenos, hot dog, humintas, etc. <p>La empresa ofertante debe considerar en su presupuesto que para la entrega de refrigerios al personal (Raciones líquidas y sólidas) deberá proveer envases reutilizables acorde a la política medio ambiental de la empresa.</p> <p>La empresa proveedora de servicios deberá garantizar la provisión de equipos, insumos y menaje acorde para proporcionar islas con insumos (Café, Té, Mates, Toddy, etc.) de acuerdo a la solicitud de YLB, en lugares y cantidades a definir.</p>			
10	<p>ALMUERZO</p> <ul style="list-style-type: none"> Ensalada Buffet en todos los comedores. Sopas variadas (verduras, arroz, fideos, laguas, etc.). Plato principal con guarniciones variadas y acompañamientos variados (salsas, llajwa, mayonesa, mostaza, ketchup, etc.). Una vez cada dos semanas variedad de carnes a la parrilla y pescados variados. 			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPi	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPi GESTION 2020	Hoja: 43 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> Refrescos hervidos, zumos, entre otros, atemperados en función a la época. Postres variados. 			
11	TE O MERIENDA. <ul style="list-style-type: none"> Deberá presentarse islas independientes que contengan de forma permanente y conjunta te, café, leche, mates, etc. Ración sólida: Variedad de panes (blanco, dulce, etc.); al menos dos variedades por servicio (peso aproximado de 85 a 110 gramos por pieza), garantizando 2 unidades por comensal. Se debe garantizar la provisión diaria de preparaciones especiales (Pan integral) para el personal que tiene dieta. Galletas variadas de manera permanente. 			
12	CENA. <ul style="list-style-type: none"> Plato principal (sopa o segundo). En los cambios de turno del personal, la cena y merienda deberá ser compensada por una ración seca equivalente al costo del total de la cena y la merienda, debiendo incluir una gaseosa de 500 ml por comensal.			
13	LUGAR DEL SERVICIO DE CATERING <ul style="list-style-type: none"> Comedor 1: Planta LLipi. Comedor 2: Planta industrial de Cloruro de Potasio. Comedor 3: Planta Semi-industrial de Carbonato de Litio a 16 Km de Planta LLipi. Comedor 4: Piscinas Industriales a 25 Km de Planta LLipi. 			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPÍ	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERÍA – PLANTA LLIPÍ GESTION 2020	Hoja: 44 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> Otras instancias que el caso amerite. 			
14	<p>EQUIPOS NECESARIOS PARA BRINDAR SERVICIO DE CATERING</p> <p>La empresa ofertante debe prever en su presupuesto la instalación de comedores (mesas, sillas, buffeteras, microondas, dispensadores de agua, hervidores de agua eléctricos, etc.) para la ejecución del servicio de catering en la Planta Llipi, Planta industrial de Cloruro de Potasio y Planta Semi-industrial de Carbonato de Litio.</p> <p>Revisar tabla del punto 9.1.3</p>			
HORARIO DE ATENCION				
15	<p>PERSONAL DIURNO (PERSONAL DE OFICINAS TÉCNICAS, OPERATIVAS Y ADMINISTRATIVAS)</p> <ul style="list-style-type: none"> Desayuno de horas 05:15 a 06:20 am (Casos excepcionales se adelantará de horas 04:15 a 06:20 am, para iza de bandera u otras actividades) según disponga YLB. Refrigerio junto al desayuno en envase atemperado y adecuado como parte del utensilio de la empresa, de horas 05:15 a 06:20 am. (caliente en invierno) (Casos excepcionales se adelantará de horas 04:15 a 06:20 am, para iza de bandera u otras actividades) según disponga YLB. Almuerzo de horas 12:00 a 13:00 pm (Casos excepcional se podrá extender hasta 13:45 pm para 			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLPI GESTION 2020	Hoja: 45 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	algunos trabajadores) según disponga YLB. <ul style="list-style-type: none"> Cena y Merienda de horas 18:30 a 20:00 pm. 			
16	PERSONAL NOCTURNO <ul style="list-style-type: none"> Desayuno de horas 07:00 a 08:00 am. Refrigerio junto al desayuno en envase atemperado y adecuado como parte del utensilio de la empresa, de horas 07:00 a 08:00 am. (Caliente en invierno). Almuerzo de horas 12:00 a 14:00 pm. Cena y merienda de horas 17:00 a 18:00 pm. Saladito nocturno de horas 22:00 a 23:00 pm. 			
17	HORARIOS DE ATENCION Por la distancia existente entre los diferentes comedores el proveedor del servicio debe contar con vehículos acordes para el traslado de los alimentos preparados, en condiciones adecuadas de higiene, mantenimiento a temperatura constante; además de contar con un número adecuado de vehículos, que garanticen un servicio óptimo y sin contratiempos para la empresa YLB.			
18	ATENCION EXCEPCIONAL Excepcionalmente, de acuerdo a requerimiento de YLB la empresa adjudicada deberá proporcionar alimentación acorde a eventos especiales: fiestas patrias, aniversario de YLB, Navidad, Año			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 46 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	Nuevo y otros. El costo de dicho servicio será igual que el costo de una atención normal.			
SERVICIO DE LIMPIEZA				
19	LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES Revisar tabla del punto 9.2.1.			
20	LUGARES O AMBIENTES A EFECTUAR LA LIMPIEZA. Revisar tabla del punto 9.2.2.			
21	MATERIALES REQUERIDO PARA LA LIMPIEZA Revisar tablas de los puntos 9.2.3.1, 9.2.3.2, 9.2.3.3			
SERVICIO DE LAVANDERIA				
22	LAVADO DE ROPA DE TRABAJO DE PERSONAL DE YLB, DIFERENCIANDO TIPOS DE ACTIVIDADES (TRABAJOS MECÁNICOS, LABORATORIO, ETC.). Revisar tabla del punto 9.3.1			
23	LAVADO DE ROPA DE CAMA Y OTROS ENSERES DE HABITACIÓN QUE YLB REQUIERA. Revisar tabla del punto 9.3.2			
24	EQUIPOS NECESARIOS PARA EL LAVADO. Revisar tabla del punto 9.3.3			
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS				
25	DOTACIÓN DE INSUMOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL DE YLB. Insumos a proporcionar a personal de YLB mensualmente. Revisar tabla del punto 9.4.1			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 47 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
26	<p>DOTACIÓN DE INSUMOS HIGIÉNICOS Y LIMPIEZA PARA INSTALACIONES DE YLB.</p> <p>Para los baños comprende los siguientes insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un frasco de jabón líquido en forma semanal para los baños. • Un frasco de alcohol sanitizador de manos en forma semanal para los baños. • Una lata de ambientador aerosol según requerimiento. • Papel toalla para los baños. <p>Para oficinas y algunas habitaciones se dispondrá de algunos insumos de limpieza según se determine por parte de la empresa YLB.</p>			
27	<p>HIDRATACIÓN DEL PERSONAL.</p> <p>LA EMPRESA DEBERA GARANTIZAR LA PROVISION DE 2 LITROS DE AGUA PURIFICADA POR PERSONA PARA SU HIDRATACION.</p> <p>Esto no incluye total de agua para la preparación de alimentos (comida, te, cafés, mates, refrescos, etc.).</p> <p>El agua suministrada para la hidratación del personal debe contar con registro sanitario SENASAG verificable periódicamente; deberá ser provista en envases nuevos y sin desperfecto alguno acorde a las solicitudes realizadas por la empresa YLB.</p>			
SERVICIO CENTRO DE CONSUMO SNACK				
28	<p>PROVISIÓN MINIMA DE INSUMOS DEL DE CONSUMO (SNACK)</p> <p>Revisar tabla del punto 9.5.1</p>			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 48 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
29	EQUIPAMIENTO MINIMO DEL CENTRO DE CONSUMO (SNACK). Revisar tabla del punto 9.5.2			
30	SERVICIOS MINIMOS BRINDADOS EN EL CENTRO DE CONSUMO (SNACK). Revisar tabla del punto 9.5.3			
CONDICIONES REQUERIDAS PARA LOS SERVICIOS CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020.				
31	SALUD DEL PERSONAL. El personal que manipula alimentos debe ser capacitado en el control de su salud, por otra parte, debe recibir capacitación continua para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) y la Empresa seleccionada debe realizar controles médicos en su Ente Gestor de Salud a su personal efectuándoles los exámenes pre ocupacionales e intra ocupacionales según corresponda. Debe contar además con los carnets sanitarios vigentes y la realización de controles de salud y de laboratorio cada 3 meses presentando dicha documentación a requerimiento de YLB, con el fin de garantizar la inocuidad de dicho personal. Antes de cada ingreso, el personal de la empresa seleccionada deberá realizar los controles médicos correspondientes en su Ente Gestor de Salud u otra instancia que vea conveniente que			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 49 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	garanticen el buen estado de salud de su personal entregando el certificado o documentación generada en dicho control.			
32	<p>Antes de cada ingreso, el personal de la empresa seleccionada deberá realizar los controles médicos correspondientes en su Ente Gestor de Salud u otra instancia que vea conveniente que garanticen el buen estado de salud de su personal entregando el certificado o documentación generada en dicho control.</p> <p>HIGIENE Y HÁBITOS DEL PERSONAL</p> <p>Debe existir una supervisión constante por parte de la empresa seleccionada que controle la higiene y hábitos de su personal, de forma tal que se garantice la inocuidad del servicio prestado.</p>			
33	<p>VESTIMENTA.</p> <p>El Personal de la Empresa seleccionada debe trabajar con Ropa de Trabajo dotada por la empresa acorde al tipo de función o actividad a realizar, la misma debe estar limpia el momento que realice la manipulación de los alimentos.</p> <p>Se debe realizar la diferenciación correspondiente en la dotación de ropa de trabajo con el fin de entregar la cantidad y el tipo adecuado de ropa según la actividad.</p>			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLPI GESTION 2020	Hoja: 50 de 55


Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	Además, se debe garantizar que el personal manipulador de alimentos use ropa de trabajo exclusiva para la cocina y ambientes de preparación de alimentos, no pudiendo usar dicha indumentaria fuera de dichas áreas y en otras actividades con el fin de garantizar la inocuidad en la preparación y manipulación de los alimentos.			
34	CAPACITACIÓN SANITARIA. La Empresa seleccionada debe efectuar una constante programación y capacitación a su personal para tener una eficiente manipulación de los alimentos. Deberá realizarse la capacitación permanente en temas de salud, prevención y promoción de la salud.			
35	ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA. YLB proveerá el abastecimiento de agua para el lavado de vajilla y la empresa adjudicada deberá proveer agua potable (en sifones) para la elaboración de los alimentos.			
36	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS. El proveedor del servicio deberá realizar la selección y disposición final de la basura, acordes a los procedimientos internos de YLB y en coordinación con el área de Medio Ambiente.			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPi	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPi GESTION 2020	Hoja: 51 de 55

Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	Para el transporte y disposición final de los residuos generados en los diferentes puntos de operaciones, <u>LA EMPRESA CONTRATADA DEBERÁ CONTAR CON UN VEHÍCULO EXCLUSIVO Y ACONDICIONADO PARA TAL EFECTO.</u>			
37	TRANSPORTE DEL PERSONAL. La empresa proveedora debe contar con unidades vehiculares en cantidad suficiente para el traslado de su personal a los diferentes lugares en los que deban prestar sus servicios dentro de los predios de Y.L.B. y para su transporte de ingreso y salida a Planta Llpi.			
38	VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL. La Empresa contratada, debe facilitar a su personal ambientes adecuados para el cambio de vestimenta, así como baños que cuenten con las características estipuladas en el D. L. 16998.			
39	PROCEDIMIENTOS DE BIOSEGURIDAD La Empresa seleccionada deberá presentar el (los) correspondiente(s) procedimiento(s) de Bioseguridad para revisión y aprobación de la Fiscalización del servicio; en caso de no contar con la misma, la empresa seleccionada se adecuará a los Procedimientos internos de la empresa YLB.			


	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 52 de 55

Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	Además la Empresa seleccionada debe garantizar la dotación permanente de los materiales (Protectores respiratorios, barbijos quirúrgicos, guantes descartables, cofias, etc.) e insumos (Alcohol en gel, Alcohol etílico al 70 %, Jabón líquido, Hipoclorito de sodio, etc.) destinados a la protección de su personal y la desinfección de sus unidades vehiculares acorde a los procedimientos de YLB y en el caso de los insumos a la dotación de estos a la empresa YLB para la realización de los controles y actividades descritos en sus procedimientos internos.			
VIGENCIA DE LA PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA				
40	La vigencia de la Propuesta Técnica y Económica deberá ser mínimo de 90 días calendario.			
FORMA DE PAGO				
41	El pago será de forma mensual por servicio realizado a través de transferencia bancaria vía SIGEP después de la presentación del servicio. El pago se efectuará en forma mensual, previa presentación y aprobación del informe de conformidad emitido por la totalidad de la Comisión de Fiscalización del servicio, y/o la mitad más uno de la comisión mencionada; asimismo, el segundo día de cada mes, la empresa seleccionada deberá presentar el Informe mensual del			

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 53 de 55

Para ser llenado por la Entidad convocante		Para ser llenado por el proponente al momento de elaborar su propuesta	Para ser llenado por la comisión de evaluación	
#	Características y condiciones técnicas solicitadas (*)	Característica Propuesta (**)	CUMPLE	NO CUMPLE
	servicio; Planilla de comensales; certificado y/o cuadro económico consolidado de pago sobre su servicio correspondiente; así como las planillas o registros que acrediten el pago de las obligaciones patronales para con su personal como condición obligatoria para proceder con el pago del servicio mensual de la empresa contratista.			

(**) El proponente podrá ofertar características superiores a las solicitadas en el presente Formulario, que mejoren la calidad del servicio ofertado, siempre que estas características fuesen beneficiosas para la entidad y/o no afecten para el fin que fue requerido.

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 54 de 55

FORMULARIO C - 2


DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES REQUERIDAS EN LAS CARACTERISTICAS TECNICAS DEL SERVICIO

Objeto del Proceso	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020
--------------------	---

A nombre de (..... **Nombre de la Empresa o Asociación Accidental según corresponda**) a la cual represento, declaro expresamente mi conformidad y compromiso de cumplimiento a las **condiciones técnicas requeridas para el servicio y otras condiciones de cumplimiento obligatorio, descritas en los puntos 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16** del presente documento.

Firma en señal de conformidad,

Nombre completo y firma del Representante Legal
o Propietario de la empresa proponente

	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI	FORM. - 001
	SERVICIO DE CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020	Hoja: 55 de 55

FORMULARIO V - 1
EVALUACIÓN PRELIMINAR

DATOS GENERALES DEL PROCESO				
Objeto de la contratación:	SERVICIO CATERING, LIMPIEZA Y LAVANDERIA – PLANTA LLIPI GESTION 2020			
Nombre del Proponente:				
Propuesta Económica:				

REQUISITOS EVALUADOS	Verificación		Evaluación Preliminar (Sesión Reservada)	
	PRESENTÓ			
	SI	NO	CONTINUA	DESCALIFICA
DOCUMENTOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS				
FORMULARIO A-1. Presentación de la Propuesta e identificación del Proponente.				
PROPUESTA ECONOMICA				
FORMULARIO B - 1. Propuesta Económica.				
PROPUESTA TECNICA				
FORMULARIO C - 1. Especificaciones Técnicas.				
FORMULARIO C - 2. Declaración Jurada de cumplimiento de las condiciones requeridas en las Características Técnicas del Servicio.				

ELABORADO POR:		APROBADO POR:
 Lic. Shirley Castro Torrico RESPONSABLE DE SERVICIOS GENERALES YACIMIENTOS DE LITIO BOLIVIANOS	 Ariel Homero Chavez Aguilar PROFESIONAL TÉCNICO JUNIOR YACIMIENTOS DE LITIO BOLIVIANOS	 Zacarías Edgar Challapa Hidalgo DEPTO. ADMINISTRATIVO PLANTA LLIPI YACIMIENTOS DE LITIO BOLIVIANOS
Shirley Castro Torrico	Ariel Homero Chavez Aguilar	Zacarías Edgar Challapa Hidalgo