

**PLIEGO DE CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TECNICAS**  
**REQUERIDAS PARA EL PROCESO:**



**“CONCESIONARIO COMEDOR: VILLA FATIMA Y  
BATALLON COLORADOS”**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

La Paz, junio de 2023

**INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA CONTRATACIÓN  
CONVOCATORIA Y DATOS GENERALES DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN**

CONVOCATORIA				
<b>Se convoca a la presentación de propuestas para el siguiente proceso:</b>				
Entidad convocante :	EMPRESA PUBLICA SOCIAL DE AGUA Y SANEAMIENTO S.A. - INTERVENIDA			
Modalidad de Contratación :	CONCESIÓN PRIMERA CONVOCATORIA			
Objeto de la contratación :	"CONCESIONARIO COMEDOR": Item 1 Villa Fátima Item 2 Batallón Colorados			
Forma de Adjudicación :	Por el Total			
La contratación se formalizará mediante :	Contratode concesión			
Plazo previsto para el contrato :	A partir de la suscripción del contrato hasta el 31 de diciembre de 2023			
Lugar de prestación de concesión :	- Central Villa Fátima ubicada en la Av. Las Americas Nro. 705 Zona de Villa Fatima - Sucursal Batallón Colorados ubicada a media cuadra de la Plaza del Estudiante, Edificio Batallón Colorados			
A. INFORMACION DEL DBC				
<b>Los interesados podrán recabar el DBC y obtener información de la entidad de acuerdo con los siguientes datos:</b>				
Horario de atención de la entidad :	08:30 a 17:00			
Domicilio de entrega del Documento :	Av. Las Américas N° 705 Villa Fátima Depto. Compras Of. 305			
	Nombre Completo	Cargo	Dependencia	
Encargado de atender consultas Administrativas :	Jheaneth Rashyl Segales	Asistente Dpto. Contrataciones	Departamento de Contrataciones	
Encargado de atender consultas Técnicas :	Richard Willy Aguilar Arratia	JEFE DE DIVISIÓN DE SERVICIOS GENERALES a.i.	Departamento de Administración de Personal	
Domicilio fijado para el proceso de contratación por la entidad convocante :	Av. de las Américas N° 705 Villa Fátima			
Teléfono :	2210295 int. 1305 - 1022			
Fax :	2214477			
Correo electrónico para consultas :	segalesj@epsas.com; mirandaru@epsas.com			
B. CRONOGRAMA DE PLAZOS				
<b>El cronograma de plazos previsto para el proceso de contratación, es el siguiente:</b>				
#	ACTIVIDAD	FECHA	HORA	LUGAR Y DIRECCIÓN
		Día/Mes/Año	Hora:Min	
1	Publicación del requerimiento de propuestas(*)	29/06/2023		
2	Fecha límite de presentación de Propuestas	04/07/2023	15:00	<b>Entrega de sobres:</b> Av. Las Américas N° 705 Villa Fátima – Oficina de Correspondencia
3	Presentación del Informe de Evaluación y Recomendación al RPA	10/07/2023		
4	Adjudicación o Declaratoria Desierta	14/07/2023		
5	Notificación de la adjudicación o Declaratoria Desierta	14/07/2023		
6	Presentación de documentos para la formalización de la contratación. (	18/07/2021		
7	Suscripción de Contrato	20/07/2021		

## CONDICIONES GENERALES

### TIEMPO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

Desde la suscripción del contrato hasta el 31 de diciembre de 2023

### PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas deberán ser presentadas hasta la hora y fecha señaladas en la convocatoria, en un sobre cerrado, dirigido al convocante de acuerdo al siguiente formato:

#### Sobre "De la Propuesta"

- Nombre de la Entidad Convocante: **EMPRESA PUBLICA SOCIAL DE AGUA Y SANEAMIENTO S.A. - INTERVENIDA**
- Contratación: **POR SUCURSAL**
- Objeto de la Convocatoria: **"CONCESIONARIO DE COMEDOR: VILLA FATIMA Y BATALLON COLORADOS"**
- Dirección de la Entidad Convocante: **Av. Las Américas N° 705 (Villa Fátima)**
- Nombre del Proponente: **(Indicar si es una empresa comercial u otro tipo de proponente).**
- Fecha de presentación: **4 de julio de 2023, horas 15:00**

**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DEL COMEDOR DE LA  
OFICINA CENTRAL DE VILLA FATIMA Y BATALLON COLORADOS –  
GESTIÓN 2023(2DO SEMESTRE)**

**1. OBJETIVO (Manifestar su aceptación)-**

El objetivo del presente, es otorgar en concesión el comedor de la oficina central de Villa Fátima y Batallón Colorados de la Empresa Publica Social de Agua y Saneamiento S.A., para brindar atención servicio de comedor al personal que realiza actividades laborales en estas oficinas, bajo especificaciones técnicas (normas de calidad nutritiva, cantidad nutritiva e higiene de alimentos).

**2. UBICACIÓN Y COSTOS DE LOS SERVICIOS BASICOS (Manifestar su aceptación)**

El ofertante deberá especificar claramente la aceptación de la propuesta debiendo brindar el servicio en la dirección propuesta.

Nº	LUGAR DE SERVICIO	OBSERVACIONES
1	Avenida Las Américas # 705 Zona Villa Fátima frente al mercado de la coca	La Empresa EPSAS S.A. Corre con los gastos de pago de los servicios básicos.
2	Avenida Batallón Colorados edificio "El Cóndor" Planta baja y mezzanine	La Empresa EPSAS S.A. Corre con los gastos de pago de los servicios básicos.

El ofertante, necesariamente debe ofrecer la atención del servicio, presentando los recursos materiales exigidos por EPSAS S.A.

EPSAS S.A. brindará al Concesionario los siguientes ambientes totalmente independientes:

- ✓ Comedor
- ✓ Cocina
- ✓ Baño
- ✓ Dependencias (sin cobro de alquiler)

Además, el concesionario podrá contar con mesas, sillas y microondas para la prestación de sus servicios y el mismo también será para uso de aquellos trabajadores que requieran del mismo para consumir sus respectivos refrigerios.

**El pago de los Servicios de Agua, Teléfono Interno, y Luz Eléctrica correrá a cargo de EPSAS S.A.**

**3. ALCANCE (Manifestar su aceptación)**

La atención del comedor estará dirigida a todo el personal permanente y eventual que presta servicios en la Empresa Publica Social de Agua y Saneamiento S.A.

En la oficina central de Villa Fátima trabajan aproximadamente 100 personas.

El futuro concesionario no tendrá exclusividad para la atención de todos los empleados, es decir que los trabajadores tienen la opción de utilizar o no los servicios ofrecidos en el Servicio del Comedor tampoco la Empresa asegura un mínimo de personas atendidas.

El número de personas atendidas será resultado de la calidad y cantidad de los alimentos ofrecidos, menú atractivo, nutritivo y saludable, con precios justos, higiene en la preparación y manipulación de alimentos y cordial atención.

Los trabajadores de la Empresa tendrán la opción de utilizar los ambientes del comedor a efectos de servirse refrigerios que ellos mismos preparen.

#### **4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El servicio deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

##### **CARACTERÍSTICAS DEL MENÚ (Manifestar su aceptación)**

1. Almuerzo completo, Entrada (Buffet de ensaladas), sopa, segundo, postre, refresco hervido.
2. Platos extras
3. Variedad de sándwiches
4. Variedad de refrescos
5. Jugos
6. Zumos
7. Jugos de fruta con agua
8. Jugos de fruta con leche
9. Batidos
10. Te
11. Café
12. Mates
13. Leche
14. Café Con leche
15. Empanadas
16. Masitas
17. Gaseosas (Botellas grandes y personales)
18. Agua en botellas
19. Etc.

##### **Servicio de Almuerzo y té dirigido a los trabajadores de la Empresa Publica Social de Agua y Saneamiento. (Manifestar su aceptación)**

Los alimentos que podrán ofertarse son:

- **Bebidas calientes:** leche pura, leche con cereales, api, café, café descafeinado, té, mate, café de cebada, té de zanahoria, té de frutas, leche de soya, leche light, chocolate y otros.
- **Bebidas frías:** jugos de fruta con leche o agua, zumos de fruta, hervidos de frutas (frescas o desecadas), linaza, soya, wilcaparu, pito de cebada, cañahua, etc., no se permitirá ningún tipo de refresco en polvo ni edulcorantes.
- Pan especial, integral, pan de quinua, pan de soya y tostadas; queques de frutas naturales, empanadas especiales, etc.
- Frutas de la temporada, solas o acompañadas con yogurt y/o cereal cocidos o naturales.
- Granola, cereales insuflados (quinua, maíz, arroz, trigo, etc.), cereales en caja (corn Flakes, fitnes).
- Productos lácteos (yogurt, biofrut, queso, margarina, leche descremada, leche deslactosada, leche de soya, requesón, mermelada de frutas naturales).

- Emparedados de margarina, mantequilla de maní, mermelada, manjar, palta, queso, carne de pollo, carne de res magra (sin grasa), huevo, jamón y carnes frías (de marca conocida y garantizada). Los emparedados deben llevar, en lo posible, el acompañamiento de verduras frescas o escabeche.
- Galletas de agua e integrales, evitando las que contengan relleno y excesivo contenidos de azúcar, chocolate y grasa.
- Productos de pastelería, de preferencia optar por aquellos cocidos al horno como empanadas, queques, humintas; evitando las frituras y aquellos con excesivo contenido de grasa.

Todos los alimentos deben ser de buena calidad, frescos, inocuos, naturales; todas las preparaciones realizadas deben ser de manera natural, en el cocimiento en aceite caliente debe cuidarse la producción de acroleína en lo posible utilizar teflón, horno y plancha; en ningún momento se debe usar saborizantes, edulcorantes, colorantes, y otros que dañen a la salud por esta razón se deben usar muy pocos alimentos en conserva.

#### **Servicio de comedor dirigido a los trabajadores de EPSAS S.A. (Manifestar su aceptación)**

- **La sopa;** deberá ser la mayor parte de verduras y un poco de cereales cada día debe ofrecer una sopa distinta nutritiva inocua, acompañada con panecillos; el sabor debe ser natural que cumpla los requisitos de un paladar exigente teniendo mucho cuidado con el uso de la sal en cantidad y calidad (con yodo y flúor), en ningún momento se debe usar saborizantes, edulcorantes, colorantes, sopas instantáneas y otros que dañen a la salud.
- **El segundo;** deberá ser de dos tipos a elección de los comensales; Uno de los segundos debe tener algunas especificaciones dietéticas que deben ser bajo en sal, bajo en carbohidratos y grasas, además de otras especificaciones según el menú, así mismo debe cumplir en calidad los tres grupos de alimentos (energéticos, protectores, formadores), cantidad adecuada, armonía de los alimentos, en ningún momento se debe usar saborizantes, edulcorantes, colorantes, conservas y otros que dañen a la salud.
- **Ensalada de verduras;** Diariamente debe existir diferentes tipos de ensaladas a elección y autoservicio del comensal en abundante cantidad. (TIPO BUFFET, así mismo debe ofrecerse un plato aparte para las ensaladas), estas ensaladas debe estar realizadas de verduras frescas y naturales; así mismo la higiene y la desinfección debe ser realizada con DG6 y otros productos autorizados; cada mesa debe tener su alcuza compuesta de sal (con yodo y flúor), aceite, vinagre y limón además de otras ofertas según el menú, debe brindar diferentes salsas y/o aderezos a elección del comensal.
- **Frescos;** Diariamente se debe ofrecer mínimamente 1 tipo de fresco hervido y/o natural de frutas un vaso grande de 350 ml. mínimamente (cada día deberá ser diferente) y otros; en ningún momento se debe usar saborizantes, edulcorantes, colorantes, conservas, refrescos en polvo y otros que dañen a la salud.

#### **ATENCIÓN QUE DEBERA OTORGAR EL SERVICIO (Manifestar su aceptación)**

1. Eventos especiales (Reuniones extraordinarias agendadas o no, atención de personal operativo en trabajos emergentes, otros comunicados con antelación con la prestación del servicio de comedor y cafetería)

2. Requerimientos de comedor y cafetería a oficinas de la empresa o fuera de ella (puntos de trabajo del área operativa ubicados en diferentes lugares de la ciudad).
3. Atención a funcionarios de EPSAS S.A.
4. El proponente puede presentar otras alternativas de menú con precios incluidos, para la atención de eventos especiales y actos protocolares; debiendo para tal fin contar vajilla, cristalería, mantelería y personal adecuado a los requerimientos de acuerdo al tipo de servicio requerido.

### **SISTEMA Y TIPO DE SERVICIO (Manifestar su aceptación)**

La metodología aplicada para el proceso de producción de alimentos, será semi-convencional, es decir, las preparaciones serán elaboradas dentro de las instalaciones dotadas para este fin, a excepción de otro tipo de variedad de los alimentos productos de panadería y pastelería que podrán ser adquiridos ya elaborados o dependerá de la posibilidad en la elaboración del servicio de alimentación.

El tipo de servicio de té, hace referencia a la forma de distribución de la alimentación ya elaborada, debe ser en sitio y horarios de trabajo y mostrando cortesía y buenas costumbres.

### **CONSIDERACIONES ALIMENTARIAS (Manifestar su aceptación)**

La concesionaria deberá realizar la compra de todos los alimentos en crudo y conservas en buen estado, cuya calidad y estado de conservación podrán ser verificados en cualquier momento durante la vigencia del contrato (fechas de vencimiento en las conservas, abolladuras, marcas no reconocidas), por el personal del consultorio Médico de la empresa, pudiendo ser rechazados en caso de no cumplir con los requisitos de calidad e higiene.

### **NORMAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: (Manifestar su aceptación)**

La concesionaria deberá cumplir las siguientes normas de calidad:

- Todos los alimentos destinados a la preparación y posterior consumo deberán estar en perfectas condiciones de conservación y almacenaje.
- Los alimentos deben almacenarse y clasificarse de acuerdo a la fecha de vencimiento, garantizando su mantenimiento y limpieza. Se prohíbe la utilización de productos con fecha de vencimiento pasada.
- La leche y productos derivados (queso, yogurt, margarina) deberán ser frescos y de marca conocida, se verificará la fecha de vencimiento.
- La adquisición de carnes deberá realizarse de un proveedor confiable y cortes especiales.
- Los alimentos que se consumen crudos como frutas y verduras deberán estar en perfectas condiciones de calidad sin grado alguno de descomposición.
- Las verduras y frutas deberán ser minuciosamente lavadas y desinfectadas dejándolas en reposo por tiempo adecuado y con un antiséptico germicida (DG-6) de uso permitido.
- No se permitirá la adquisición de víveres a granel (arroz, quinua, wilcaparu, etc.), todos los víveres deberán comprarse embolsados en paquetes, donde conste su fecha de vencimiento.
- No se admitirá la compra de enlatados y embutidos sin marca ni fecha de vencimiento o de dudosa calidad. Deberán ser de primera calidad y trabajar con Normas Bolivianas.
- Los envases de conservas y enlatados no deberán presentar abolladuras y la fecha de vencimiento deberá estar claramente visible.
- Los jugos se elaborarán con frutas frescas o secas, cereales o especias y con

agua hervida. (No refrescos en polvo)

- Los sobrantes de la alimentación se descartarán no permitiendo el reciclado de los mismos.
- Todo el proceso de preparación y distribución de alimentos deberá seguir estrictamente con las normas de higiene y calidad establecidas.
- En ninguna de las preparaciones se permitirá el uso de saborizantes o acentuantes de los sabores concentrados como el glutamato monosódico o similares.
- Para efectos de control se efectuará la solicitud periódica de análisis microbiológico a un laboratorio especializado para que se extraigan muestras, en forma sorpresiva, de la alimentación que se prepara en el servicio.

### **NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (Manifestar su aceptación)**

La concesionaria o el servicio de alimentación que se adjudique la empresa EPSAS S.A. deberá regirse estrictamente a las normas de higiene y manipulación de alimentos.

#### **HIGIENE DEL PERSONAL Y UNIFORME (Manifestar su aceptación)**

- Todo el personal de la concesionaria o el servicio de alimentación, debe ingresar a su fuente de trabajo limpios (duchados, uñas cortas, despintadas) y con uniformes limpios.
- La concesionaria o el servicio de alimentación, deberá proporcionar a todo el personal una solución desinfectante para las manos a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.
- La concesionaria o el servicio de alimentación, deberá dotar a sus empleados, enseres de higiene personal (toalla, jaboncillo, papel higiénico, guantes de látex para la limpieza y guantes desechables para la manipulación de los alimentos).
- El personal contratado por la concesionaria o la dueña (o) del servicio de alimentación debe contar mínimamente con dos uniformes limpios de color claro.
- El personal debe usar gorro que cubra totalmente la cabeza.
- Todo el personal debe tener barbijos de tela, especialmente los que preparan los alimentos y atienden al personal.
- El personal que manipula los alimentos deberá usar manguillas y guantes de goma.
- El administrador debe tener un mandil de trabajo diario.
- El personal de la concesionaria, en especial aquellas personas designadas a preparar los alimentos no deben llevar accesorios en las manos (relojes, pulseras, anillos, etc.).
- El personal que tenga contacto directo con el personal de la empresa deben estar bien vestidos y limpios (evitando que su vestimenta se impregne de aromas propios de la preparación).

#### **HIGIENE DE ALIMENTOS (Manifestar su aceptación)**

- El personal debe lavarse las manos antes de manipular cualquier alimento.
- Los alimentos a ser utilizados deberán ser de primera calidad y estar en buenas condiciones de higiene, almacenaje, dentro la fecha de vencimiento.
- Las preparaciones deben estar exentas de objetos extraños (cabellos, insectos, etc.)
- Los utensilios y superficies de trabajo deben estar completamente limpios.
- Para servir o manipular alimentos se debe usar utensilios y cuando sea necesario el empleo de las manos se hará uso de guantes desechables.
- Los alimentos deben sacarse del refrigerador poco antes de su uso.
- Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura mínima de 60 °C.
- El almacenamiento de los alimentos debe garantizar el buen estado de los mismos,



tanto en cuanto a la vigencia y la limpieza de los mismos, para eso es necesario:

- a) Realizar periódicamente selección y eliminación de alimentos en mal estado.
  - b) Clasificar debidamente los alimentos cuando están fuera de su envase.
  - c) No tener alimentos en el piso y colocarlos en anaqueles
  - d) Mantener limpios y libres de polvo los estantes y muebles donde se guardan los alimentos.
  - e) Mantener el freezer y/o refrigerador limpios sin alimentos derramados en el interior.
  - f) Almacenar los alimentos de manera que permita utilizar primero los alimentos almacenados por más tiempo.
  - g) El almacenamiento de los alimentos deben cumplir normas estrictas del ambiente, temperatura, envase y otros.
- Mantener las sustancias tóxicas y de limpieza alejadas de los alimentos y rotuladas adecuadamente.

#### **HIGIENE DE LAS INSTALACIONES (Manifestar su aceptación)**

- **La concesionaria o el servicio de alimentación será responsable de velar por la limpieza y desinfección permanente de todos los ambientes, equipos y materiales utilizados. Deberán utilizar detergentes y desinfectantes adecuados.**
- **Deberá incluir dentro su plan de trabajo un programa de limpieza, que especifique los métodos, frecuencia, horarios en los que se realizará la misma.**
- Limpieza diaria de todos los ambientes del servicio a la finalización de la jornada.
- **Limpieza general y desinfección semanal de los ambientes físicos del servicio y áreas adyacentes.**
- Eliminación de desechos, diariamente bajo normas adecuadas.
- **La concesionaria deberá realizar control de roedores y plagas existentes en el lugar (palomas, moscos, etc.).**

#### **HIGIENE DE LOS UTENSILIOS, MENAJES DE COCINA, VAJILLAS, CUBIERTOS, ARTEFACTOS, COCINA, REFRIGERADOR, HELADERA, OTROS (Manifestar su aceptación)**

- La concesionaria o el servicio de alimentación será responsable de velar por la limpieza y desinfección permanente de todos los equipos de cocina, utensilios, menajes, vajillas, cubiertos artefactos, cocina, refrigeradora, heladera y otros, deberán utilizar detergentes y desinfectantes adecuados.
- Deberá incluir dentro su plan de trabajo un programa de limpieza, que especifique los métodos, frecuencia, horarios en los que se realizará la misma.

#### **RECURSOS HUMANOS (Manifestar su aceptación)**

La concesionaria deberá contar con el número de 6 personas como mínimo para la atención de los comensales que acuda al servicio de té y al comedor, estos deberán estar capacitados para desempeñar el tipo de trabajo, para el cual fueron contratados, bajo ningún motivo deben presentarse al trabajo en estado de ebriedad o enfermos.

Debe aclararse que no existe ninguna relación obrero patronal entre la empresa EPSAS S.A. y la concesionaria (servicio de alimentación) y/o su personal.

#### **DESIGNACIÓN DE ACTIVIDADES DEL PERSONAL (Manifestar su aceptación)**

Por normas de higiene cada una de las personas que trabajen en la concesionaria debe tener definida o designada la actividad a realizar: preparación de alimentos, limpieza de vajilla, distribución de alimentos.

**El personal mínimo exigido estará constituido por:**

1 Administrador.

1 Persona encargada del preparado de los alimentos (cociner@ o chef de cocina certificado).

1 Ayudante de cocina para el almuerzo.

1 personal dedicado a la preparación del servicio de té.

2 Personas encargadas de la distribución de alimentos en el almuerzo y el servicio de té.

El número del personal que presta atención puede variar dependiendo del evento que atenderá o la cantidad de trabajadores que requieran de la atención del servicio de té, cabe recalcar que la actividad del personal de la concesionaria debe ser específica en cuanto a la distribución y el preparado de los alimentos.

Es la cantidad mínima que se necesita para la atención del personal para este inicio si se aumentan más comensales en el almuerzo deberán aumentar la cantidad del personal.

### **CARNET SANITARIO Y CREDENCIAL DEL PERSONAL (Manifestar su aceptación)**

Todo el personal de la concesionaria (incluido el propietario o representante) deberá contar con Carnet Sanitario vigente, expedido por el Centro de Salud Piloto dependiente de SEDES de la ciudad de La Paz o de lo contrario se le otorgará 5 días hábiles a partir de la firma del contrato para la entrega de los mismos.

El personal de la concesionaria deberá portar necesariamente una credencial de identificación con su foto, que especifique el nombre de la empresa o el servicio de alimentación, el nombre y cargo del empleado.

No podrán cambiar el personal de ninguna área del servicio de alimentación o de la concesionaria sin conocimiento del Departamento de Administración de Personal y del consultorio médico de la empresa EPSAS S.A., cualquier cambio del personal se deberá hacer conocer, 48 hrs antes de su ingreso del nuevo personal que deberá portar su carnet sanitario, fotocopia de su carnet de identidad y su credencial.

### **ACTIVOS FIJOS DE LA EMPRESA EPSAS S.A. (Manifestar su aceptación)**

El ambiente y los muebles entregados por la empresa EPSAS S.A., deberán ser entregados por parte de la concesionaria en buenas condiciones al finalizar el contrato.

### **ACTIVOS DE LA CONCESIONARIA (Manifestar su aceptación)**

La concesionaria deberá contar con el equipamiento necesario para el funcionamiento del servicio de té y comedor, según el siguiente detalle:

- **COMBUSTIBLE (Manifestar su aceptación)**

El servicio de alimentación o la concesionaria deberá poseer cocina y 2 Garrafas con gas como mínimo, (no se aceptará que el servicio de alimentación no prevea o no prepare algún alimento por falta de gas).

- **VAJILLA: (Manifestar su aceptación)**

- ✓ Vasos de vidrio.
- ✓ Jarras de vidrio.
- ✓ Vajilla de porcelana.
- ✓ Paneros de vidrio o porcelana.
- ✓ Cubiertos de buena calidad (metálica de acero inoxidable, tramontina).
- ✓ Postreras de vidrio.
- ✓ Vajilla especial para la atención del personal ejecutivo y para actos protocolares con autoridades o representantes gubernamentales o extranjeros.
- ✓ Bandejas en buen estado para la distribución de alimentos al personal.
- ✓ Alcuizas y recipientes para salsas y otros en cantidad suficiente.

- **UTENSILIOS Y MENAJE DE COCINA: (Manifestar su aceptación)**

Todos los utensilios y menaje de cocina empleados para la elaboración de alimentos deben ser de acero inoxidable, encontrarse en buen estado y en cantidad suficiente, el

menaje de cocina, utensilios deben ser de materiales que no sean nocivos a la salud de los comensales.

### **EQUIPAMIENTO NECESARIO (Manifestar su aceptación)**

Para la prestación de este servicio el concesionario deberá contar con los siguientes implementos, no son limitativos:

1. Cocina
2. Horno
3. Conservador y/o refrigerador
4. Horno microondas
5. Sandwichera
6. Mínimo tres (3) licuadoras dos para jugos y uno para uso de cocina
7. Los utensilios deben ser apropiados para el uso cotidiano con el cambio respectivo de acuerdo al tiempo de uso.
8. Agua en botellón
9. Todos los electrodomésticos que considere necesario.

En forma adicional el concesionario deberá proporcionar todo el menaje que exige esta clase de atención (manteles, cubiertos, ollas, platos, vasos de vidrio, alcuzas, porta servilletas, etc.).

### **COSTOS (Elaborar su propuesta de precios)**

<b>Nº</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO REFERENCIAL EXPRESADO BOLIVIANOS EN</b>
<b>1</b>	<b>BEBIDAS CALIENTES</b>	
	Café	
	Café cortado / descafeinado	
	Café (sobre)	
	Café de cebada	
	Te de zanahoria	
	Té, té de frutas, té verde	
	Mate	
	Api	
	Leche pura y fresca, leche descremada, leche light	
	Quinua con manzana, arroz con leche, avena con leche, etc.	
	Las tazas (vasos de cristal) deben ser de 350-400 ml como mínimo. El azúcar blanca, azúcar morena, miel, chancaca debe ser al gusto del comensal.	
<b>2</b>	<b>LACTEOS</b>	
	Leche entera o descremada	
	Leche con cereal (arroz, quinua, wilcaparu, soya, etc.)	
	Leche de soya con sabor (vaso)	
	Yogurt con sabor entero o descremado (vaso)	
	Biofrut (vaso)	
	Queso (tajada)	

<b>3</b>	<b>BEBIDAS FRIAS</b>	
	Jugo de fruta con agua	
	Jugo de fruta con leche	
	Zumos de fruta (vaso grande)	
	Refrescos hervidos de fruta	
	Refrescos hervidos de fruta desecada	
	Otros refrescos hervidos (linaza, soya, cebada, etc.)	
	No se deben usar edulcorantes, saborizantes ni colorantes en la preparación, los vasos deben ser de 350 ml.	
<b>4</b>	<b>PANADERIA Y PASTERIA</b>	
	Pan blanco o especial	
	Pan integral (trigo, maíz, soya, etc.)	
	Empanada de queso (especial)	
	Rollo de queso	
	Humintas (especial)	
	Galletas integrales (6 unidades)	
	Galletas de agua o dulces (6 unidades)	
	Llauchas especiales	
	Porción de cereal insuflado (trigo, arroz, maíz, etc.)	
	Queque (tajada)	
	Los productos de panadería y pastelería deben ser frescos, inocuos.	
<b>5</b>	<b>FRUTAS</b>	
	Fruta de temporada (porción)	
	Ensalada de frutas mínimo 5 variedad de frutas	
	Ensalada de frutas mínimo 5 variedad de frutas con yogurt	
	Ensalada de frutas con yogurt y granola	
	No se deben usar edulcorantes, saborizantes ni colorantes en la preparación, los vasos o postreras deben ser de 350 ml como mínimo.	
<b>6</b>	<b>EMPAREDADOS</b>	
	Palta	
	Queso fresco natural	
	Carne de pollo	
	Carne de res	
	Huevo	
	Carne de res con huevo	
	Omelett	
	Huevo revuelto con salchicha	
	Jamón	
	Jamón con queso	
	Carnes frías con queso	
	Mantequilla o margarina	
Mermelada o manjar		
<b>7</b>	<b>POSTRES</b>	
	Gelatina	
	Gelatina con chantilin	
	Chantilin	

	Flan, budín, compota de frutas, etc. (pocillo)	
	No se deben usar edulcorantes, saborizantes ni colorantes en la preparación, los vasos o postreras deben ser de 350 ml como mínimo.	
<b>8</b>	<b>ALMUERZO</b>	
	Sopa de abundante verduras naturales, con carne fresca, diferentes cereales según menú, sin grasa ni colorantes.	
	Segundo, que cumpla los tres grupos de alimentos (alimentos energéticos, alimentos protectores, alimentos formadores)	
	Fresco, de frutas frescas, frutas hervidas frescas y secas y de cereales	
	Ensalada buffet, de verduras frescas, desinfectadas, inocuas.	
	<b>PRECIO REFERENCIAL DEL ALMUERZO</b>	<b>Bs. 13</b>
	<b>PRECIO REFERENCIAL DE LOS PLATOS ESPECIALES</b>	<b>Bs. 18</b>
	El almuerzo deberá llevar los aderezos correspondientes según el menú salsas, otros, la mesa debe llevar una alcuza que contenga sal, vinagre, aceite vegetal, limón; la sal a utilizarse en la preparación debe ser yodada y con flúor; para el servicio de las ensaladas debe existir un plato diferente; los platos un tamaño normal y la cantidad del almuerzo debe ser considerable.	

Cualquier incremento de costo sin el visto bueno de los supervisores, encargado del consultorio médico de la empresa y el jefe de departamento de administración de personal de la empresa será pasible a sanción por incumplimiento a las especificaciones técnicas.

#### **FORMA DE PAGO (Manifiestar su aceptación)**

El personal de EPSAS S.A. que reciba atención en el concesionario, pagará por el servicio de dos maneras:

1. Al contado al momento del consumo.
2. A través de planillas individualizadas para cada comensal.

El concesionario deberá presentar las planillas (las mismas deben llevar el nombre completo del trabajador, área y cargo; debe figurar claramente el detalle del consumo y debe llevar además la firma del trabajador para que el documento tenga validez) al departamento de Administración de personal hasta el 20 de cada mes, para poder procesar su pago, el mismo se efectuará los primeros días del mes siguiente por lo tanto el concesionario deberá contar con un capital de trabajo que garantice sus operaciones por aproximadamente 40 días.

#### **PROHIBICIONES (Manifiestar su aceptación)**

Está prohibido:

1. La utilización de vajilla de madera o plástico (desechables).
2. El expendio de bebidas alcohólicas.
3. La visita inapropiada de cobradores (respetar los horarios de trabajo, reuniones).
4. El ingreso al comedor o cocina de personas ajenas al servicio.
5. Préstamo de dinero a los funcionarios de EPSAS S.A.

6. Lavado de ropa de los funcionarios de EPSAS S.A.

### **SANCIONES (Manifestar su aceptación)**

La empresa EPSAS S.A. designara una comisión, quiénes podrán realizar inspecciones sorpresivas a las dependencias del Concesionario a objeto de verificar el cumplimiento exacto de las Especificaciones Técnicas.

El incumplimiento a las especificaciones técnicas y a las normas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo a la gravedad del hecho y reincidencia será pasible a:

1. La primera falta será sancionada con una llamada de atención verbal.
2. La segunda falta será sancionada con una llamada de atención escrita.
3. En caso de reincidencia se aplicarán llamadas de atención escritas hasta 3 ocasiones, posterior a esto se procederá a la rescisión del contrato.
4. Se sancionará si la calidad del almuerzo sea diferente al cómo se realizó el día de la degustación.
5. El uso adecuado de la indumentaria para la atención del servicio de comedor.
6. Deberá de estar en un lugar visible los permisos de manejo de alimentos y carnets sanitarios del personal.

Estas sanciones serán aplicadas una vez se tenga el informe de la comisión designada.

### **CONTROL DE CALIDAD (Manifestar su aceptación)**

- La alimentación servida (almuerzo) debe cumplir con las reglas de la alimentación color, sabor, armonía, adecuación dietética, cantidad, calidad además de otros.
- Después de un mes que el servicio de alimentación brinde la atención de almuerzo, el encargado del consultorio médico de la empresa realizará una evaluación a los comensales según esa evaluación se podrá identificar las fallas del servicio de alimentación.
- Según la 1ra evaluación y la recomendación realizada al servicio de alimentación se dará un mes para la mejora del servicio, después de este tiempo se volverá a realizar una evaluación por parte del encargado del consultorio médico de la empresa.
- Si después de las recomendaciones, sigue existiendo disconformidad con el servicio de té se realizará una rescisión del contrato inmediatamente.

### **LA SUPERVISIÓN (Manifestar su aceptación)**

La supervisión y el cumplimiento de las especificaciones técnicas, estarán a cargo de una comisión designada por EPSAS S.A.

El encargado del consultorio médico de la empresa tiene la potestad de supervisar en cualquier momento la calidad, higiene y preparación de los alimentos.

El personal contratado por el servicio de té o la concesionaria debe asistir obligatoriamente a orientaciones, capacitaciones realizadas por la o el encargado del consultorio médico de la empresa. (No se entregaran certificados de asistencia).

- Cualquier cambio del menú del servicio de té y comedor deberá tener el visto bueno del encargado del consultorio médico de la empresa.
- El encargado del consultorio médico de la empresa realizará el seguimiento al servicio de té y comedor.
- El encargado del consultorio médico de la empresa tendrá la tarea de evaluar y realizará informe para sanción en caso de hallarse fallas o faltas a los términos de referencia.

### **HORARIOS, CANTIDAD (Manifestar su aceptación)**

- El horario de atención al personal de la empresa EPSAS S.A. será en horario de 08:30 a 17:30 de lunes a viernes, horario que puede en ocasiones ser diferente de acuerdo a las actividades que se tengan programadas, las mismas se comunicaran con anticipación de manera oportuna.
- El horario que se atenderá el tiempo de comida almuerzo será de 12:30 a 15:30.
- La cantidad de comensales para el almuerzo será un promedio de 50 personas (flexible a modificaciones).
- Queda terminantemente prohibido otro tipo de servicio (préstamo de dinero, lavado de ropa, etc.) que no sea el de comedor, esto será pasible a una severa sanción con cierre de 5 a 10 días hábiles, dependiendo de la gravedad.

### **DURACIÓN DEL CONTRATO (Manifestar su aceptación)**

El contrato tendrá una vigencia a partir de la firma del contrato hasta el 31 de diciembre del 2023; si no se halla incumplimiento ni sanciones.

### **EXPERIENCIA DE LA EMPRESA**

El proponente deberá contar con una experiencia en el servicio solicitado, mínima de 1 año, en instituciones públicas y/o privadas/empresas/ atención de servicios de alimentación en restaurant, confiterías y otros (**adjuntar fotocopias de actas de conclusión de servicio con fecha de inicio y fecha de conclusión**).

La puntuación se realizará de la siguiente forma:

EXPERIENCIA EN EL SERVICIO REQUERIDO	1 A 3 AÑOS	4 A 6 AÑOS	MAYOR A 7 AÑOS
PUNTAJE	20 PUNTOS	30 PUNTOS	40 PUNTOS

EXPERIENCIA	40 puntos
SUBTOTAL 1	40
DEGUSTACIÓN	40 puntos
SUBTOTAL 2	40
PRECIO	20 puntos
SUBTOTAL 3	20
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

### **METODO DE SELECCIÓN Y ADJUDICACIÓN**

Requisitos indispensables para poder acceder a la fase de degustación:

Nº	DESCRIPCIÓN	
1	Carta de presentación dirigida al Departamento de Contrataciones indicando costo del almuerzo	
2	Número y relación de los dependientes con que contara el concesionario	
3	Contar con la asesoría de un profesional nutricionista	

4	Carnet de manipulación de alimentos a presentarse al momento de la firma de contrato	
5	Detalle de las instituciones donde presto similares servicios	
6	Certificados de las instituciones donde presto el servicio (certificados de conclusión de servicio con fecha de inicio y fecha de conclusión)	
7	Curriculum del responsable de la oferta	

El o los proponentes que accedan a la fase de degustación deben ingresar a instalaciones de la empresa con una PRUEBA RÁPIDA DE ANTÍGENO NASAL para Covid-19 Negativa que no exceda una antigüedad de 5 días de la fecha de realización la degustación.

**VALIDEZ DE LA PROPUESTA**

30 días calendario.



**FORMULARIO DE INSPECCION SERVICIO DE COMEDOR**

FECHA:   
COMEDOR VILLA FATIMA

HORA:   
COMEDOR 16 de Julio

**I) ALIMENTOS**

	Mala	Buena	Muy Buena	PUNTAJE
1. Calidad de verduras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/ 6
2. Calidad de Carne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/ 7
3. Calidad Granos, Cereales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/ 3
4. Calidad Condimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/ 2
5. Utilización de Aceite:				
Animal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vegetal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Grasa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Manteca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/ 2
<b>SUBTOTAL:</b>				<b>/ 20</b>

**II. Enseres de Cocina**

Ollas, Recipientes	Estado	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
	Higiene	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
Sartenes	Estado	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
	Higiene	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
Utensillos de Cocina	Estado	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
	Higiene	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
Recipientes	Estado	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
	Higiene	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
Alcuzas	Estado	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
	Higiene	<input type="checkbox"/>	Mala	<input type="checkbox"/>	Buena	<input type="checkbox"/>	Muy Buena	<input type="checkbox"/>
<b>SUBTOTAL: / 20</b>								

**III Habititos de Higiene**

	Adecuado	Inadecuado	PUNTAJE
Higiene en Alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/ 10
Elaboración de Jugos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/ 2
Calidad de Postres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/ 3
Utilización de Agentes Antimicrobianos	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	/ 5
<b>SUBTOTAL:</b>			<b>/ 20</b>

**FORMULARIO DE INSPECCION DE SERVICIO DE COMEDOR**

**IV. Higiene del Recinto**

					<b>PUNTAJE</b>
Cocina	Mala	Buena	Muy Buena		/ 5
Pisos	Mala	Buena	Muy Buena		/ 2
Paredes	Mala	Buena	Muy Buena		/ 3
Mesones	Mala	Buena	Muy Buena		/ 3
Vidrios	Mala	Buena	Muy Buena		/ 2
Secadores	Mala	Buena	Muy Buena		/ 2
Manteles	Mala	Buena	Muy Buena		

Uso de Detergentes SI  NO  / 3

**SUBTOTAL:** / 20

**V. Higiene Personal e Indumentaria**

					<b>PUNTAJE</b>
Limpieza de Manos y Uñas		Mala	Buena		/ 10
Mandil de Cocina	No tiene	Mala	Buena		/ 5
Gorro de Cocina	No tiene	Mala	Buena		/ 3
Guantes de cocina	No tiene	Mala	Buena		/ 1
Uniforme de garzon	No tiene	Mala	Buena		/ 1

**SUBTOTAL:** / 20

<b>SUBTOTAL</b>	

**TOTAL**

Comentarios: .....

**CALIFICACION:** MENOR IGUAL A 40 PUNTO MULTA DE 500 BS 50 A 75 PUNTO MULTA DE 300 BS

\_\_\_\_\_  
**INSPECTOR RRHH**

\_\_\_\_\_  
**RESPONSABLE COMEDOR**