

**EMPRESA NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES
ENTEL S.A.**



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**"SERVICIOS DE CAFETERÍA Y REFRIGERIO PARA LOS TRABAJADORES DE ENTEL
S.A."**

INFORMACIÓN GENERAL

1. CONDICIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS

El oferente debe examinar todas las instrucciones, formatos, condiciones, términos y especificaciones que figuran o se citan y dar respuesta a partir del punto 1 del presente documento. Si el oferente omite la presentación de toda o parte de la información requerida o presenta ofertas que no se ajusten en todos sus aspectos al presente documento, será inhabilitado de la evaluación de la presente Invitación. (MANDATORIO)

Para todos los incisos marcados como MANDATORIO, la calificación será CUMPLE o NO CUMPLE. Mientras que los incisos marcados como CALIFICABLE se basarán en la tabla de calificación.

En los requerimientos de ENTEL S.A. el oferente debe tomar en cuenta las siguientes referencias para la interpretación de las tablas.

Referencias:

: Requerido por ENTEL S.A. (Requiere respuesta y referencia)

--- : No requiere respuesta

Aplíquese las siguientes condiciones que son de carácter obligatorio

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.	
CONDICIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS	
1.1	La oferta técnica presentada que responde al presente Documento de Especificaciones Técnicas debe realizarse ITEM por ITEM respetando el orden del presente documento. Se debe iniciar con las palabras CUMPLE o NO CUMPLE , seguidas de un breve y claro comentario que responde al requerimiento . Debe tener referencia puntual hacia algún DOCUMENTO TÉCNICO acerca del tópico del requerimiento, identificando el nombre del Documento, número de Página y Referencia (no se aceptarán referencias de direcciones URL). El oferente deberá presentar la documentación técnica de respaldo pertinente; tales como manuales, catálogos, hojas técnicas, certificados y otros para respaldo y verificación de lo ofertado con la respectiva descripción. En los casos donde se solicite las referencias técnicas y el oferente no presente esta referencia se asumirá la calificación de no cumple.
1.2	ENTEL S.A. se reserva el derecho de realizar la adjudicación total del objeto del presente documento de acuerdo a la mejor solución técnico – económica y a los intereses de ENTEL S.A.
1.3	El idioma oficial para la presentación de ofertas es el español. Toda documentación técnica y de respaldo debe presentarse en idioma español.
1.4	La oferta debe garantizar que todos los bienes ofertados cumplan con todas las recomendaciones, estándares y normas de organismos nacionales e internacionales reconocidos en el área de telecomunicaciones.
1.5	Para la evaluación, ENTEL S.A. solicita al oferente, que la documentación de la parte técnica se entregue en un (1) ejemplar impreso (original).
REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.	

2. FORMA DE CALIFICACIÓN

La forma de calificación está relacionada al cumplimiento estricto de los incisos marcados como MANDATORIO, la calificación será CUMPLE o NO CUMPLE. Mientras que los incisos marcados como CALIFICABLE, se basarán en la tabla de calificación de Criterios adjuntas a este documento. A continuación, se definen las palabras CUMPLE, NO CUMPLE:

CUMPLE. Define que satisface completamente el requisito técnico solicitado, a simple requerimiento de parte de ENTEL S.A. sin necesidad de hardware, software, licencias y/o

desarrollos adicionales y se entiende que está incluido en la propuesta técnica-económica del OFERENTE.

NO CUMPLE. Define que no satisface parcial o completamente el requisito técnico solicitado.

2.1. CRITERIOS MANDATORIOS

Los criterios MANDATORIOS serán evaluados bajo la modalidad CUMPLE o NO CUMPLE, con una ponderación de 70% (Setenta por ciento) *(se puede modificar sin embargo la ponderación mínima que se debe otorgar es setenta 70)* del total de la calificación cuando existan criterios calificables, caso contrario su calificación corresponde al 100% (cien por ciento).

Los oferentes deberán cumplir con todos los criterios mandatorios, el incumplimiento de cualquier criterio mandatorio, descalificará al oferente para continuar en el proceso.

2.2. CRITERIOS CALIFICABLES.

Los criterios Calificables, tendrán una ponderación de 30% (Treinta por ciento) y serán evaluados de acuerdo a criterios establecidos por la unidad solicitante.

La ponderación esta descrita en el CUADRO DE CALIFICACIÓN RESUMEN DE CRITERIOS MANDATORIOS Y CALIFICABLES.

3. FORMALIZACIÓN

Una vez emitido el informe final, en los casos que corresponda, se procederá con el envío de la carta de adjudicación al oferente o (los) oferente(s) adjudicado(s).

4. CUADRO RESUMEN DE LOS REQUERIMIENTOS ESPECIFICOS

No	Ítem	Cantidad	Característica 1	Característica 2	Característica 3	Característica 4
1	Servicios de Cafetería y Refrigerio	1	Edificio Tower	15 plantas: - Planta Baja - L1 y L2 - Pisos 1 a 10 - S1 y S2	450 Trabajadores	Ciudad de La Paz

5. SERVICIOS

5.1. SERVICIOS REQUERIDOS

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
SERVICIOS REQUERIDOS		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
Nº	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	El proveedor debe atender los requerimientos de: - Servicio de cafetería a trabajadores de la Empresa de lunes a viernes, cuyos horarios de trabajo son de: 08:00 a 18:30.	<input checked="" type="checkbox"/>		

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
SERVICIOS REQUERIDOS		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
Nº	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> Servicio de refrigerio a eventos empresariales como capacitación, presentaciones públicas, reuniones, asambleas de directivos y/o socios y otros, de acuerdo a programación de las áreas responsables, para lo cual el proveedor podrá remitir la factura (Opcional), en caso de no tener factura la empresa realizará la retención impositiva. 			

5.2. ALIMENTOS REQUERIDOS

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
ALIMENTOS REQUERIDOS		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
Nº	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	Meriendas o Refrigerios: <ul style="list-style-type: none"> Variedad de Sándwich (res-pollo-cerdo-huevo-jamón-carne frías-queso-mantequilla-mermelada; c/verdura fresca o al vinagre, otros) Variedad de Sándwich vegetariano a requerimiento (palta-otros) Variedad de hamburguesas (res, pollo; c/huevo-queso-jamón -papas-otros) Variedad de empanadas freídas u horneadas sean de pollo, res, cerdo (salteña/tucumana), queso (jauuitas/llauchas), jamón, otros) 	<input checked="" type="checkbox"/>		
2	Masitas: <ul style="list-style-type: none"> Variedad de pasteles, tortas, queques, rollo de queso, otros Variedad de panes y biscochos Variedad de horneados (cuñapés, otros) Variedad de galletas 	<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Bebidas, Jugos, Zumos, Postres <ul style="list-style-type: none"> Calientes: leche, variedad de cafés, té, mates, chocolates, apis, linaza, otros. Frías: Gaseosas, refrescos de frutas, aguas (natural mineral o c/gas) Jugos: de fruta con agua o con leche Zumos: de verduras y frutas Batidos: de huevo, leche, otros Postres: ensaladas de frutas, flanes, yogurt, gelatina, helado, otros 	<input checked="" type="checkbox"/>		
4	Comidas de medio día o servicios especiales <ul style="list-style-type: none"> Almuerzos Almuerzos vegetarianos a requerimiento Platos especiales Comida bufet <p>Con excepción del calentado de algunos alimentos en horno de microondas, las comidas de medio día y</p>	<input checked="" type="checkbox"/>		

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
ALIMENTOS REQUERIDOS		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
Nº	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
	servicios especiales no podrán ser elaborados en las instalaciones de Entel S.A.			

6. CONDICIONES TÉCNICAS BÁSICAS DEL SERVICIO

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
CONDICIONES TÉCNICAS BÁSICAS DEL SERVICIO		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
Nº	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	<p>Instrumentos Culinarios</p> <p>El proponente debe disponer de:</p> <p>Cocina y horno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recinto/s de propiedad del proveedor (dirección y fotografías) <p>Equipos de instrumentos a usar en cafetería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horno de microondas - Refrigerador - Licuadoras - Batidoras - Zumidoras - Waffleras - Máquina de café expresso - Calderas eléctricas - Carritos para transportar alimentos - Bandeja para transportar alimentos - Bandeja para exponer alimentos - Paneros - Jarra distintos tamaños - Vasos distintos tamaños y usos - Tazas - Cucharas, cucharillas, tenedores y cuchillos - Cuchillos y cierras de cocina - Botellas de vidrio y plásticas retornables - Platos y platillos de distinto uso - Accesorios del servicio - Alcuzas - Tabla para cortar alimentos - Fuentes y bolsa de conservación de alimentos - Cepillos y paños de limpieza - Manteles, toallas y servilletas - Tachos para residuos orgánicos - Tachos para residuos inorgánicos - Otros que consideren indispensables - Cocinas eléctricas <p>Nota: No se incluye cocinas/ hornos (gas), ollas y otros enseres para elaboración de alimentos en la cafetería.</p>	☒		

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
CONDICIONES TÉCNICAS BÁSICAS DEL SERVICIO			LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
Nº	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
	<p>Este trabajo lo debe realizar en la cocina y horno del proveedor.</p> <p>El proveedor antes del retiro de las instalaciones debe verificar que todos los artefactos eléctricos se encuentren en buen estado y desenchufados o sin energía (excepto refrigerador) con la finalidad de evitar incidentes de riesgo tanto para la cocina como para el edificio en general.</p> <p>El Proponente debe optimizar los tiempos de entrega de platillos o alimentos a los comensales.</p>			
2	<p>Indumentaria de Trabajo</p> <p>El proponente debe disponer de indumentaria de trabajo permanentemente limpia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gorra de chef - Camisa de trabajo - Mandil - Pantalón de trabajo - Guantes - Barbijo - Placa de identificación 	<input checked="" type="checkbox"/>		
3	<p>Plantilla de Técnicos</p> <p>El proponente debe disponer de un plantel básico de técnicos para el servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocinero/a - Meseros/as para atención en cafetería, en ambientes laborales y eventos varios. 	<input checked="" type="checkbox"/>		
4	<p>Actividades informativas y de sensibilización</p> <ul style="list-style-type: none"> - El proponente debe presentar de forma permanente y actualizada la información respecto a los servicios de cafetería con precios visibles: cartel, cartilla menú, y ofertas diarias. - Mediante WhatsApp el proveedor ofrecerá el menú diario, así como también los trabajadores puedan realizar sus pedidos. - El proponente debe acompañar en los anuncios mensajes referidos a la buena alimentación para la salud de nuestros trabajadores. 	<input checked="" type="checkbox"/>		

7. REQUISITOS DOCUMENTALES DEL SERVICIO

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
REQUISITOS DOCUMENTALES DEL SERVICIO			LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
Nº	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	El proponente debe acreditar los siguientes requisitos documentales:	<input checked="" type="checkbox"/>		

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
REQUISITOS DOCUMENTALES DEL SERVICIO		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
N°	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
	Empresa de servicio <ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario - NIT - Matricula de Comercio (SEPREC) Plantel de técnicos <ul style="list-style-type: none"> - Fotocopia y original de título de cocinero, mesero (opcional) - Fotocopia de cédula de identidad - Carnet de salubridad - Tarjeta de identificación personal 			

8. ABASTECIMIENTO, ALMACENAJE Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
ABASTECIMIENTO, ALMACENAJE Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
N°	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	Abastecimiento: El proponente debe realizar los servicios en el marco de la seguridad y la salud alimentaria, cumpliendo normas de sanidad establecidas por el Ministerio de Salud, además de bioseguridad, para ello, con preferencia debe utilizar alimentos elaborados en el día, deben ajustarse estrictamente a las fechas de elaboración y caducidad.	<input checked="" type="checkbox"/>		
2	Almacenaje: <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos cuidadosamente seleccionados y almacenados - Alimentos obligatoriamente higienizados y protegidos. - Alimentos cuidadosa e higiénicamente manipulados - Utilización de recipientes limpios e higiénicos Nota. Queda terminantemente prohibido guardar bolsas plásticas, cartones, madera en desuso, otros.	<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Preparación <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos cuidadosa e higiénicamente procesados en su preparación, elaboración y presentación diaria. - Bebidas elaboradas caseramente dentro los parámetros de sanidad. 	<input checked="" type="checkbox"/>		

9. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.		RESPUESTA		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	<p>1. El proponente debe realizar actividades de limpieza exhaustiva de forma diaria a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cocina y el comedor - Las mesas, sillas, estantes de muestra, recipientes de almacenaje de alimentos, residuos y canastillos. - La vajilla y cristalería <p>2. El proponente debe realizar actividades de limpieza profunda a toda la cafetería de forma semanal.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>		
2	<p>1. El proponente debe realizar actividades de desinfección de muebles, equipos, instrumento y enseres de cocina de propiedad de ENTEL S.A. y del concesionario.</p> <p>2. Materiales que se deben utilizar tanto diaria como semanalmente: Saca grasa, lavandina y detergente.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>		

10. SISTEMA DE GESTIÓN Y SUPERVISIÓN

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.		RESPUESTA		
SISTEMA DE GESTIÓN Y SUPERVISIÓN		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	El proveedor debe presentar programación semanal y diaria del menú.	<input checked="" type="checkbox"/>		
2	El proveedor debe presentar programación de los horarios de servicio considerando que el tiempo laboral es lunes a viernes de 08:00 a 18:30 y eventos empresariales que tienen sus propios días y tiempos de realización.	<input checked="" type="checkbox"/>		
3	El proveedor debe presentar el plan de trabajo considerando la función, la especialidad, las habilidades y capacidades con que cuenta.	<input checked="" type="checkbox"/>		
4	El proveedor debe presentar la planilla de personal en servicio.	<input checked="" type="checkbox"/>		
5	El proveedor debe comunicar por escrito los cambios en personal de servicio cada vez que ocurra y responsabilizarse por su personal ofreciendo seguridad.	<input checked="" type="checkbox"/>		
6	<p>Actos de supervisión:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supervisión programada - Supervisión sorpresiva <p>A cargo de delegados de Subgerencia de Servicios Generales y Subgerencia de Recursos Humanos</p>	<input checked="" type="checkbox"/>		
7	Reunión mensual de evaluación y planificación del servicio con personal de Subgerencia de Servicios Generales y Subgerencia de Recursos Humanos.	<input checked="" type="checkbox"/>		

11. REQUERIMIENTOS SOCIO-LABORALES Y LEGALES DEL OFERENTE

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
REQUERIMIENTOS SOCIO – LABORALES Y LEGALES DEL OFERENTE			LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	<p>El proponente debe desarrollar las actividades de cafetería en ENTEL S.A. en el marco del cumplimiento de las Leyes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Código de Salud Ley 0624/90 - Decreto Supremo N° 05190/90 Reglamento de Alimentos y bebidas - Decreto supremo N° 25233/98 Servicios Departamentales de Salud - Ley General de Higiene, Seguridad Ocupacional y Bienestar N° 16998 - Ley General de Trabajo y su Decreto Reglamentario, El decreto Supremo N° 0521 de 20/05/2010 - Código de Seguro Social - Código de Comercio - Resolución Normativa de Directorio N° 10-0032-14 - Código Tributario <p>Nota: ENTEL S.A. no se responsabiliza de las obligaciones que el Oferente debe cumplir con sus trabajadores.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>		

12. EXPERIENCIA DEL OFERENTE

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
EXPERIENCIA DEL OFERENTE			LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
N°	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	El proponente debe tener experiencia de trabajo en el rubro mínimo 1 año.	<input checked="" type="checkbox"/>		
2	El proponente debe presentar el currículum actualizado de su empresa.	<input checked="" type="checkbox"/>		

13. RESPONSABILIDADES AMBIENTALES

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
RESPONSABILIDADES AMBIENTALES			LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
N°	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
1	<p>El proponente debe cumplir las leyes ambientales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medio Ambiente N° 1333 - Ley de Gestión Integral de Residuos 755 y su Reglamento 	<input checked="" type="checkbox"/>		
2	El proponente debe realizar el acopio de residuos según sus características y normas ambientales.	<input checked="" type="checkbox"/>		

REQUERIMIENTO DE ENTEL S.A.			RESPUESTA	
RESPONSABILIDADES AMBIENTALES		CRITERIO	LLENADO OBLIGATORIO POR EL OFERENTE	
Nº	DESCRIPCIÓN	MANDATORIO	Cumple / No cumple	DOCUMENTO, PÁGINA, REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> - Residuos orgánicos en buzones color verde - Residuos de papel y cartón en buzones color azul - Residuos de plástico en buzones amarillos - Residuos de vidrio y metal en buzones Plomos - Basura no aprovechable en buzones color negro 			

14. TIEMPO DE PROVISIÓN DEL SERVICIO

La vigencia del servicio, se extenderá desde el mismo día de la suscripción del acta de entendimiento hasta el segundo año calendario de su efectivización, dando así cumplimiento a todas las especificaciones.

15. LUGARES DE EJECUCIÓN

Cafetería ubicada en el piso 7 del Edificio Tower, cuya dirección es Calle Federico Zuazo 1771 de la ciudad de La Paz.

16. PROPUESTA ECONÓMICA

Debe hacerse en moneda nacional (bolivianos).

La propuesta consta de un menú con costos y tarifario de servicios dirigidos al personal y a las actividades empresariales solicitados en el presente documento y ofertados por los proponentes, en caso de incorporar nuevos productos y servicios el proveedor deberá previamente acordar con Entel S.A.

17. FORMA DE PAGO

El pago por el servicio prestado y el consumo realizado por los trabajadores de la Empresa será cubierto directamente por el consumidor al concesionario adjudicado. La forma de pago que determine emplear el proveedor del servicio será de su absoluta responsabilidad.

Respecto a los pagos por los servicios de refrigerio a eventos académicos, organizacionales u otros solicitados por ENTEL S.A. serán asumidos por las áreas responsables.

18. PENALIDADES

La empresa adjudicada tiene la obligación de cumplir estrictamente lo establecido en el Acta de Entendimiento presente documento y otros aspectos que no estén mencionados pero que tienen relación con el servicio.

De no regirse en alguno o algunos de los aspectos señalados y sean causa de efectos negativos contra la salud de los/as trabajadores/as o la Cafetería e infraestructura del edificio en general, dependiendo de la gravedad de la infracción, en una primera circunstancia será pasible de la primera amonestación verbal, en caso de incurrir por segunda vez en otra infracción, el proveedor será pasible de una Amonestación Escrita, de incurrir por tercera vez en infracción, se hará conocer estos hechos a autoridades competentes, a fin que sean ellos los que hagan cumplir las disposiciones legales pertinentes, entre las cuales está la rescisión de acta de entendimiento.

19. CUADRO DE CALIFICACIÓN RESUMEN DE CRITERIOS MANDATORIOS

No.	CRITERIOS MANDATORIOS	PONDERACIÓN SOBRE (100%)
5.	SERVICIOS	
5.1	SERVICIOS REQUERIDOS	Cumple / No Cumple
6	CONDICIONES TÉCNICAS BASICAS DEL SERVICIO	Cumple / No Cumple

7	REQUISITOS DOCUMENTALES DEL SERVICIO	Cumple / No Cumple
8	ABASTECIMIENTO, ALMACENAJE Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Cumple / No Cumple
9	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Cumple / No Cumple
10	SISTEMA DE GESTIÓN Y SUPERVISIÓN	Cumple / No Cumple
11	REQUERIMIENTOS SOCIO – LABORALES Y LEGALES DEL OFERENTE	Cumple / No Cumple
12	EXPERIENCIA DEL OFERENTE	Cumple / No Cumple
13	RESPONSABILIDAD AMBIENTALES	Cumple / No Cumple
TOTAL CRITERIOS MANDATORIOS (A)		100%

La nota de aprobación es de 100%