

Respuesta a Consultas Licitación N°218

SERVICIO DE CASINO PARA EL PERSONAL DE CASA CENTRAL FUNDACIÓN INTEGRA

MEDITERRÁNEA DE CATERING S.L.U. AGENCIOA EN CHILE 59179270-9 CONSULTAS FUNDACIÓN INTEGRA

b.t. 8.2. En la frecuencia se solicita las legumbres como acompañamiento, esta preparación corresponde a plato de fondo ¿se podrá integrar como plato de fondo con agregado proteico?
Revisar bases de licitación.

b.t. 5. El limón natural $\frac{1}{4}$ de unidad solicitado entregado en el salad bar ¿es $\frac{1}{4}$ de unidad por persona o es libre consumo?
Libre consumo

¿En los periodos en que el limón escapa considerablemente su costo habitual, se podrá reemplazar por jugo natural de limón preparado en limonetas?
No se puede reemplazar, se solicita solo en formato natural.

b.t. 8.1.El pescado se indica en frecuencia fresco como una forma de asegurar inocuidad alimentaria, un precio acorde con alimentación institucional y stock se usa pescado filete congelado ¿se podrá usar pescado congelado?
Si se puede utilizar pescado congelado. Revisar bases de licitación.

b.t.- Titulo A. Cuando hablan de cantidad mínima requerida, quiere decir que es el piso mínimo que F. Integra pagará al concesionario por concepto de almuerzo. XEj. Enero 100 servicios diarios?

RACIONES BASE 2019 - 2020											
Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo
			130				100	80		130	

Efectivamente, es el piso mínimo que se pagará mensualmente.

b.t. Título A. 2. Nos pueden enviar las facturas de gas cobradas al concesionario en los últimos seis meses?
No se puede debido a que se trata de información de la concesionaria actual.

Nos pueden enviar la facturación promedio mensual de los últimos seis meses por concepto de casino?
No se puede debido a que se trata de información de la concesionaria actual.

Cuál es el presupuesto que tiene fundación Integra para el Casino el año 2019?
Esta información no se entrega, se espera lleguen propuestas acordes a los requerimientos indicados en la bases técnicas, considerando el tipo de Institución que es Integra.

Asunto: “Consulta Licitación Servicio de Alimentación para el personal de Casa Central”
Nombre: Sociedad Administradora de Casinos y Servicios Aliservice S.A.
Rut: 96.872.930-6

1. En visita, se informa que próximamente será autorizado el presupuesto solicitado para reparar y mejorar la instalación de casino, podrán mencionar los alcances.
[Se está trabajando con el área de infraestructura, aún no definido alcance ni presupuesto.](#)
2. En visita, se evidencia que el cielo del sector de producción, no cumple con los requisitos de acuerdo a DS N°977, este será reemplazado para dar cumplimiento a la legislación vigente. En caso de ser positiva la respuesta, este costo será de Integra.
[Se está trabajando con el área de infraestructura, aún no definido alcance ni presupuesto](#)
3. Bases Técnicas, se menciona que el oferente adjudicado debe proveer un sistema de talonario de vales, este puede ser reemplazo por sistema biométrico.
[Sí, no hay problema en ello.](#)
4. Bases Técnicas, se solicita que el material de algunas ollas y asaderas sean de acero inoxidable, podrán ser reemplazado por aluminio.
[Remitirse a bases de licitación.](#)
5. Bases Técnicas, se solicita vajilla de loza, esta puede ser reemplazada por otro tipo de material, por ejemplo, melanina.
[Remitirse a bases de licitación.](#)
6. En visita, se evidencia que ninguna de las dos bodegas destinadas al almacenaje de insumos cumple con lo estipulado en DS 977 en términos de condiciones de temperatura y humedad, existe algún compromiso de mejorar estas condiciones, entendiendo que abarrotes deben ser conservados en un lugar fresco y seco.
[Se está trabajando con el área de infraestructura, aún no definido alcance ni presupuesto](#)
7. Bases Técnicas, la cantidad de personal puede ser disminuido, considerando que la cantidad de raciones aseguradas es de 130 servicios.
[Se debe mantener dotación indicada en las bases de licitación.](#)
8. Bases Técnicas, los aderezos pueden ser a granel, que gramaje.
[Remitirse a bases de licitación.](#)
9. Bases Técnicas, cuales son los tipos de aceite a usar.
[Remitirse a bases de licitación.](#)
10. Bases Técnicas, los postres de almuerzo son tipo macrofood.
[Remitirse a bases de licitación.](#)

11. Bases Técnicas, como vacuno se acepta carnes tales como tapapecho, ganso y posta.
Sí, se acepta de acuerdo al tipo de preparación y a lo estipulado en las bases de licitación.
12. Bases Técnicas, como legumbres solo se aceptarán porotos, lentejas y garbanzos.
Sí
13. Bases Técnicas, en cuanto a los hipocalóricos, pueden ser bowl.
Remitirse a bases de licitación.
14. Bases Técnicas, el recetario se presentará una vez adjudicado.
Remitirse a bases de licitación.
15. Bases Técnicas, se pueden presentar los aportes nutricionales una vez adjudicado.
No, Remitirse a bases de licitación.
16. Bases Técnicas, se puede entregar una minuta ejemplo de 28 días para la propuesta.
Remitirse a bases de licitación.
17. Bases Técnicas, las minutas se pueden entregar una vez adjudicado el contrato.
No, debido a que son parte del proceso de evaluación.
18. Bases Técnicas, el comensal lleva ensalada o sopa, o las dos alternativas.
Ambas opciones, libre demanda. Revisar bases de licitación
19. Bases Técnicas, el salad Bar es dirigido o Libre consumo.
Libre consumo
20. Bases Técnicas, las carnes para el hipocalórico pueden ser derivadas del régimen Liviano.
Remitirse a bases de licitación.
21. Bases Técnicas, el régimen Liviano debe ser sin sal o deben estar las dos opciones.
No solicitamos régimen hiposódico. Revisar Bases de Licitación
22. Bases Técnicas, con respecto a los regímenes liviano y otros se deben presentar diariamente o sólo se planificará con previo aviso a la concesionaria.
Previo aviso, de acuerdo a lo señalado en las bases de licitación.
23. Finalmente serán 5 alternativas de plato de fondo (2 plato de fondo normal; 1 hipocalórico; 1 Liviano; 1 vegetariano).
Efectivamente, este es requerimiento básico.
24. Bases Técnicas, los postres deben ser 5 alternativas más 1 diet o son 4 alternativas más 1 diet.
4 alternativas de postre + 1 alternativa diet

25. Bases Técnicas, el jugo puede ser concentrado 1+19, debe ser normal y diet, o es normal o diet.
Debe considerar las opciones normales y diet. Puede ser 1 + 19
26. Bases Técnicas, es un pan por comensal.
Libre consumo. Revisar bases de licitación.
27. Bases Técnicas, si se incorporasen las Legumbres, la frecuencia de éstas es sola o con algún embutido.
Remitirse a las bases de licitación
28. Bases Técnicas, los Menús Especiales o Eventuales se pueden presentar una vez adjudicado el contrato.
Efectivamente, ello se acuerda con el proveedor que resulte adjudicado.
29. Bases Técnicas, se puede presentar una sola temporada (Estacionalidad) de Minutas para la propuesta.
Remitirse a las bases de licitación.