



Respuesta a Consultas Licitación Servicio Alimentación para Casa Central

De acuerdo a las bases recibidas de Licitación de Servicio de alimentación para el personal de Casa Central, año 2016, adjuntamos las consultas correspondientes a dicho proceso:

1. Agradeceremos enviar los números de servicios diarios del servicio almuerzo. Lunes a viernes, sábados y domingos y o festivos.

Lunes a Viernes solo un servicio de almuerzo

2. Favor indicar si existe algún otro servicio de alimentación además del almuerzo. En caso de ser así, indicar la estructura del servicio y números diarios.

No existe otro servicio requerido como parte de este contrato. Cualquier otro servicio de almuerzo o Cofee se lo gestiona a través del área de Abastecimiento, ello de acuerdo al procedimiento interno.

3. Los servicios básicos de luz, agua y gas, son de costo y cargo de Fundación INTEGRA?

La empresa que adjudique deberá asumir el costo del gas de cañería, los otros servicios son de cargo de Fundación Integra.

4. Agradeceremos envío de inventario de equipos gastronómicos y mobiliario correspondiente al casino.

- 15 mesas
- 56 sillas
- 2 Cocinas industriales

5. Favor informar si la Sanitización y desratización es de costo y cargo de Fundación INTEGRA.

La Sanitización, Desratización y servicio de aseo en cocina y comedor es de cargo de la empresa que adjudique.

6. Quién será el responsable de la mantención de equipos, cámaras desgrasadoras y ductos de extracción?

La empresa que adjudique será responsable de la mantención eléctrica, ductos de extracción, cámaras desgrasadoras y cualquier otro servicio de mantención asociado a equipos o equipamiento utilizado en la operación del casino.

7. De los Anexos, es posible que los puedan mandar en formato Word para poder rellenarlos con los datos correspondientes que solicitan?

No lo ha solicitado ningún otro concesionario, por tanto por igualdad de oportunidad, no es posible acceder.



8. Cuál es la cantidad de almuerzos diarios de Lunes a Viernes?

Fluctúan entre 180 y 200 raciones diarias.

9. ¿El casino cuenta con su Resolución Sanitaria aprobada? Si no es así y tras una fiscalización en quién recae el costo de la multas u otros?

Casino no cuenta con resolución aprobada, y en caso de fiscalización con aplicación de multas, Fundación Integra aplicará la normativa vigente al momento de efectuarse la respectiva fiscalización.

10. Tras una fiscalización del SEREMI y multas asociadas a la infraestructura del casino, en quién recae el costo de la multa relacionada con este ítem?

En el caso mencionado, Fundación Integra aplicará la normativa vigente al momento de efectuarse la respectiva fiscalización.

11. Bases Técnicas:

Punto 5: "Composición del Servicio"

- Plato Hipocalórico: El aporte nutricional debe ser de 500 Kcal. ¿Qué porcentaje de adecuación se permite para este aporte nutricional?

Adecuación Total de 90 a 110%, las especificaciones se encuentran en las bases.

- Plato de Fondo: En fechas de festividades, tales como: Año Nuevo, Navidad, Fiestas Patrias y/o Aniversario de la Empresa. ¿Se puede adecuar la alternativa de plato de fondo ofrecida, de acuerdo a la contingencia?

Si, en estas fechas la empresa debe entregar un servicio mejorado. En su propuesta debe presentar las alternativas de plato mejorado que ofrece para estas ocasiones.

- Aderezos: Sal en su envase original
La sal puesta en la mesa debe ser en envase desechable, tales como Sal Lobos en envase de 125 grs.?

No, la sal debe ser en envase desechable pero de 250g a 500g.

La sal reducida en sodio debe ser de alguna marca especial?

No hay marca especial. Sólo debe cumplir con lo recomendado

- Salad Bar: Granos frescos. Se refiere a productos naturales congelados?

Estipulado en el Punto 5 de las Bases Técnicas de Licitación



Punto 6: "Manual de Operaciones"

La empresa debe entregar un documento en el cual se describa el equipo que formará parte de su dotación, las tareas, funciones y responsabilidades de cada cargo. Junto con ello debe quedar por escrito cual es el proceso productivo de un día de operación, especificando los horarios de la jornada laboral, horario de recepción de mercaderías de proveedores, horario de atención, horario de término de la jornada.

Se debe identificar claramente quien será la contraparte en terreno y quienes serán las contrapartes para efectos de temas administrativos tales como; Solicitud y gestión relacionada con documentos correspondientes a Recursos Humanos y por otra parte quien será la contraparte en todo lo relacionado con el envío y gestión de emisión de factura y cobro mensual.

- La totalidad de las recetas se entregan una vez adjudicado el Contrato?

El detalle de las recetas puede ser entregado una vez adjudicado, no obstante en la propuesta debe especificar el tipo de platos que ofrece en esta oportunidad.

Punto 7: "Aplicación de Multas y Sanciones"

¿Cuál es la forma técnica en la que se determina que el origen de la enfermedad transmitida por los alimentos es de procedencia del consumo realizado en el Casino?

En este caso se avisa a la Seremi de Salud quien es el encargado de realizar la investigación correspondiente, por lo tanto ella determina el origen de la enfermedad o malestar.

¿De quién es el costo de los análisis, exámenes y/u otros si es que se determina que el origen nos es la ingesta en el Casino?

En el caso mencionado, Fundación Integra aplicará la normativa vigente relacionada con la materia.

- 12. Cuál es la cantidad mínima de almuerzos garantizada?

RACIONES BASE 2016 - 2017											
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Octubre	Nov.	Dic.
170	130	180	190								

- 13. Las respuestas de cada oferente, se informarán a cada empresa en forma abierta?

Por regla de transparencia, las respuestas deben publicarse para conocimiento de todos los oferentes.



14. Al término del Contrato(1 año), si el Servicio ha sido bien calificado se renovará automáticamente por igual período o se llamará nuevamente a Licitación?
Es de nuestro interés poder renovar el contrato por un nuevo periodo.
15. Bases Administrativas, punto 7 "Personas Jurídicas":
- Dice copia autorizada de la Declaración de Renta. Esta autorización debe hacerla un Notario?
Copia Legalizado ante Notario.
 - El Carnet de Identidad del Representante Legal dice autorizado, se refiere legalizado?
Copia Legalizado ante Notario.
 - Por las declaraciones de los impuestos mensuales dice Certificado de Internet. Este Certificado es el que emite el S.I.I. al momento de pagar o es otro tipo de Certificado?
Es el documento que emite el SII, Copia Legalizada ante Notario
16. Existe personal externo que almuerce en el Casino y que no esté dentro del promedio diario de almuerzos?
No
17. Respecto al bebestible, favor aclarar: Jugo de Pulpa de fruta reconstituido. Además, favor indicar marcas de jugo de pulpa.
Pulpa de jugo reconstituido, debe ser una sin azúcar (sucralosa o stevia) y la otra normal. la fundación no establece marca en especial
18. Las mantenciones de los equipos los debe hacer el concesionario? Y de ser así ¿Cada cuánto tiempo se deben hacer?
Las mantenciones de los equipos serán de responsabilidad de la empresa adjudicada, las cuales deberán realizarze en forma trimestral
19. Existe algún registro de la cantidad de años de los equipos de cocina?
Las cocinas industriales se compraron a fines del año 2014
20. Cada cuánto tiempo se debe hacer la fumigación?
Las fumigaciones deben realizarse cada 02 meses.
21. Se indica que la vajilla debe tener stock necesario: se debe reponer una cantidad mínima?
Debe ser en stock necesario a la cantidad de comensales estipulados



22. Existe horario definido para la llegada de proveedores al Casino?

De preferencia en la mañana, antes de las 11 am. no debe interferir con el servicio.

23. Con qué tipo de gas cuenta el Casino?

La dos cocinas industriales y el calefont

24. El equipamiento de cocina es a gas o eléctrico?

La cocina y el agua caliente es a gas

25. Qué tipo de energía cuenta el Casino, monofásico o trifásico?

Energía trifásica para los extractores de aire (campana) y monofásica para el resto de los enchufes (normales y de fuerza).

26. El Casino cuenta con algún sistema de control de vales?

El proveedor debe proveer talonarios de Vales, los que son distribuidos a los trabajadores que almuerzan en el casino.

27. En las auditorías de la Nutricionista, las cuales son aleatoria, en el control de los ítem, dos veces al mes menciona el estado de la maquinaria.

- Las bases NO hacen mención al Inventario de la maquinaria, mobiliario, tales como mesas, sillas, etc. Existe Inventario?

Tenemos inventario del mobiliario perteneciente a la fundación, la empresa adjudicada será responsable de entregar el inventario de su mobiliario.

- Las bases NO hacen mención al estado de la estructura del casino: cocina, comedor. Favor aclarar

Las dependencias del casino, comedor y oficina de Nutricionista se encuentran en muy buen estado de conservación.

- Los 2 puntos anteriores, son de exclusiva responsabilidad de Fundación Integra?

La empresa que adjudique será responsable de la mantención eléctrica, ductos de extracción, cámaras desgrasadoras y cualquier otro servicio de mantención asociado a equipos o equipamiento utilizado en la operación del casino. La mantención estructural es de responsabilidad de Integra.



28. Quién es el responsable de lo siguiente:

- Desratización
- Control de Vectores
- Limpieza de Cámara desgrasadora, si existe
- Limpieza de Ductos de extracción
- Mantenimiento de griferías
- Mantenimiento de estructura
- Limpieza de paredes y vidrios del casino
- Reposición de luminarias
- Extracción de basura
- Desanitizado

La empresa que adjudique será responsable de la mantención eléctrica, ductos de extracción, cámaras desgrasadoras y cualquier otro servicio de mantención asociado a equipos o equipamiento utilizado en la operación del casino. La mantención estructural es de responsabilidad de Integra.

29. Existe una garantía por huelga legal del personal de Integra, lo que implique NO poder entregar el servicio en forma normal?

Cualquier situación que implique la imposibilidad de entregar el servicio por parte del proveedor o la realización de actividades institucionales que impliquen la suspensión de la actividad laboral, será informada al proveedor con una anticipación de 48 horas, de tal modo que pueda tomar las medidas correspondientes. Estos días no aplicarán para efectos del pago de servicios.

En el caso que la suspensión se debe a situaciones imprevistas tales como: Situaciones climáticas, manifestaciones sociales o sindicales, o cualquier otra situación que obligue a Integra a suspender sus actividades laborales, por razones obvias no aplicará lo referido al aviso con anticipación ni tampoco se pagará las raciones correspondiente a esos días.

30. Pueden enviar estadísticas de los servicios entregados en el último año?

Marzo 2015 => 4.000 raciones
Abril 2015 => 5.500 raciones
Mayo 2015 => 5.185 raciones
Junio 2015 => 5.145 raciones
Julio 2015 => 4.766 raciones
Agosto 2015 => 4.634 raciones
Septiembre 2015 => 4.410 raciones
Octubre 2015 => 3.990 raciones
Noviembre 2015 => 4.200 raciones
Diciembre 2015 => 4.4010 raciones
Enero 2016 => 3.780 raciones

Febrero 2016 => 3.848 raciones

Marzo 2016 => 3.009 raciones

31. Existe una proyección de aumento o disminución en los servicios para el próximo año?

No existe proyección.

32. Varias

Pag.	Punto	PREGUNTAS BASICAS
3	5	Favor explicar a que se refiere en ensaladas con un máximo de dos variedades con más de un ingrediente? <i>Se refiere a que no deben haber más de dos ensaladas mixtas</i>
3	5	A que se refieren en ensaladas con garnitura vegetales, favor dar ejemplos. <i>Ensaladas con alguna decoración (ej. Ensalada de espinaca con garnitura de pimentones.</i>
3	5	Cuando se entregue plato único de igual forma se deben planificar dos acompañamientos? <i>No, queda a opción de la empresa adjudicada.</i>
3	5	Favor explicar postres, todos los días debe caer 1 fruta, 1 jalea y un postre de leche? <i>Debe contar con la opción diaria de Fruta entera, fruta al jugo o picada (macedonia o ensalada), postre de leche o masas, Jalea</i>
3	5	en postres las frutas van intercaladas con macedonia compotas en la semana? Lo determina el oferente? <i>Sí, debe ir intercalada.</i>
3	5	el jugo puede ser 1+19? <i>Jugo de pulpa reconstituida, una opción sin azúcar, endulzado con sucralosa y la otra opción normal. No hay marca en especial</i>
4	5	Los aderezos deben ser sachet <i>No, deben ser en alcuza rotuladas</i>
4	5	El los aderezos a que se refiere en su envase original?, sachet? <i>Solo la sal se solicita en su envase original</i>
4	5	El aceite, vinagre y limón a que se refiere con debidamente rotulados?, rotulados en el casino cada botella? <i>Rotulados en cada alcuza</i>
4	5	el limón natural dice entregar 1/4 , por tanto no será libre consumo? <i>Debe estar cortado en 1/4, pero es libre consumo</i>
4	b)	En el hipocalórico en bases mencionan que deben existir al menos 7 variedades diferentes, se refiere al proteico como tal, podría en ellas repartirse la base de verduras ejemplo lechuga? <i>Se refiere al proteico y a las ensaladas. La única que puede repetirse es la Lechuga, pero deben contar con diferentes variedades de lechugas.</i>

4	b)	En el hipocalórico en bases mencionan que deben existir al menos 7 variedades diferentes, se refiere que todos los ingredientes incluyendo verduras tendrán que ser diferentes?.
		Se refiere al proteico y a las ensaladas. La única que puede repetirse es la Lechuga, pero deben contar con diferentes variedades de lechugas.
5	6.5	El manual de operaciones se entrega una vez adjudicado.?
		Efectivamente, quien adjudique debe entregar Manual de Operaciones ya descrito en otra pregunta.
5	7.1	Las frecuencias suman 9 mas el interior cada 15 días , no cuadran ya que deberían sumar un total 10 considerando que son 2 alternativas diarias de lunes a viernes, la frecuencia restantes la puede determinar el oferente?
		En conjunto con la Nutricionista de Integra.
5	7.1	En bases piden que sea diariamente 1 alternativa blanca y una alterna vida roja, lo cual no cuadran ya que si sumamos las rojas dan un toda de 3, y si le agregamos el interior (cada 15 días), sumarian 4, falta una frecuencia semanal. Y blancas suman 5 con el cerdo. Favor aclarar
		No se entiende la pregunta
5	7.1	Favor aclarar si consideran los interiores como carnes rojas, ya que piden que se reemplace por cerdo que es una carne blanca, o consideran el cerdo como frecuencia de carne roja?
		se consideran interiores a las panitas, guatitas, etc. Su frecuencia es 1 cada 15 días, la cual se reemplazará en la frecuencia por el Cerdo
5	7.1	Las frecuencias no cuadran, la diferencia faltante las puede determinar el oferente?
		En conjunto con la Nutricionista de Integra.
8	8	los gramajes de los postres son a servir? Ejemplo jalea 150 gramos?
		130 a 150 gramos
		Las frecuencias que envían suman 20 días y en propuesta piden minuta de 21 días, la frecuencia del día 21 lo determina el oferente?
		En conjunto con la Nutricionista de Integra.
		Favor de enviar listado de equipos con los que cuentan las instalaciones.
		2 Cocinas semindustriales con horno, campana, 59 sillas, 15 mesas, 1 mesón de desconche, 1 repisa de deconche, 1 lavamanos accionado a pedal, 1 lavacubas de doble fondo, 1 lavacubas de 1 fondo.
		Los equipos pertenecen a la fundación o a la empresa actual de alimentación?
		Los equipos pertenecen la empresa actual de alimentación, exceptuando los antes descritos
		Favor de enviar planos del casino actual
		Los planos se entregarán a la empresa que adjudique.
		Cuál es el total aproximado de raciones diarias?



		En otra pregunta se entrega estadística mensual.
		El aseo del casino será responsabilidad del contratista o la empresa?
		El aseo será de responsabilidad de la empresa adjudicada
		Quien será responsable de la mantención de los equipos?
		Será de responsabilidad de la empresa adjudicada. En otra pregunta se describen las responsabilidades.
		Quién será responsable de la fumigación y desratización de las instalaciones?
		Será de responsabilidad de la empresa adjudicada
		quién paga el costo del retiro de las basuras al vertedero?
		En el caso que se utilice un servicio distinto al Municipal, el costo deberá ser asumido por el proveedor.
		Quien será responsable de la mantención de los ductos y motores de extracción?
		Será de responsabilidad de la empresa adjudicada
		Los casinos cuentan con internet?
		No
		Quien cubre los gastos de agua, luz, gas?
		En otra pregunta se describe quien pago estos gastos.