

Consultas a Licitación Servicio de Alimentación para Personal Casa Central Fundación Integra

INDAL

1. Referente a las raciones piso, indicadas en las bases de la licitación se informa que serán 270 desde abril a diciembre.
¿Ese será el piso que se cancelará independiente si el número de comensales es inferior a lo indicado?, ¿o será modificado cuando este en curso el nuevo concesionario?

Estipulado en Título A Bases Administrativas, punto II

2. Dentro de la planificación de minuta se menciona que debe estar indicado el aporte calórico y porcentaje de grasas totales y saturadas.
¿Cuál será el rango calórico por almuerzo, como el máximo de aporte de % de lípidos y grasas saturadas?

Calorías totales	Proteínas	Grasas Totales	Grasas saturadas
700-800	Mín. P% 12	25% - 30%	Máx. 10% de las calorías totales

3. Dotación del personal: Mínimo 7 personas.
Servicios higiénicos para el personal, ¿se acondicionarán baños exclusivos tanto para damas como varones en cantidad suficiente a lo establecido en el Reglamento sanitario? que indica, un servicio higiénico por cada 3 personas.

La empresa concesionaria contará con un baño exclusivo para su personal, sin embargo, de no ser suficiente en determinadas ocasiones podrán hacer uso del baño destinado para el personal de aseo que asiste en horarios diferenciados al de casino.

4. Dentro del Sistema de multas está el incumplimiento de tratamiento térmico en frío. Siendo que no se cuenta con superficie física suficiente para instalar equipos de frío que permitan mantener los postres y ensaladas a menos de 5°C. Sumando como antecedente en contra, la temperatura ambiental del área de producción que sobrepasa los 21°C que establece la norma.
¿Se analizó esto antes de establecer la multa?

Sí

5. ¿Se podrá establecer un sistema de turno de 30 minutos más 10 por grupo de comensales?, entendiéndose que el comedor tiene una capacidad de 58 personas, esto con el propósito de poder proporcionar una misma alimentación en sus dos alternativas en cada turno delimitado con personas y horarios.

Si es factible definir los turnos propuestos, sin embargo este deberá ser un tema a acordar con el concesionario adjudicado.

6. Con respecto a los saldos o excedentes refiere que tiene que tener un lugar exclusivo para su almacenamiento.
Dado el espacio insuficiente destinado actualmente a bodega de abarrotes., ¿La Fundación dispondrá de más espacio para poder mantener correctamente

separados, identificados y rotulados como saldos o excedentes? Esto por que en las Bases punto 5.6.1 se establece que la frecuencia mínima de abastecimiento debe ser cada 15 días.

No es necesario tener un espacio a parte del existente. El prestador debe organizar el espacio existente de manera de posibilitar un área para éste efecto.

7. Aseo y sanitización. En la actualidad el aseo del comedor y baño de servicio de las manipuladoras lo realiza las auxiliares de servicio de la Fundación. En las bases se indica que lo tendrá que hacer la empresa ¿Es así?

Estipulado en el Título B Especificaciones operativas punto 14.1.7

8. ¿El personal de aseo de la Fundación tendrá prohibido el ingreso a las dependencias del casino? Ya que en la actualidad realizan el lavado de vajilla en las tardes.

Sí

9. Agente desinfectante líquido con dosificador. ¿Se refiere a tener instalados dilutores como los que proporcionan en comodato Ecolab o Tressa? Porque en otro punto se indica poseer baldes plásticos para diluciones.

Estipulado en Título B especificaciones operativas, punto 7.5.5.4.-

10. ¿La Fundación entregará un lugar para poder disponer los elementos de aseo? En la actualidad no existe este espacio.

Si

11. Respecto a la Resolución Sanitaria es de 1999, no estaba la infraestructura ni el menú que se entrega hoy en día. ¿Se actualizará esta?

La Resolución Sanitaria está vigente N° 1146

12. ¿El comedor será de uso exclusivo para la empresa como se indica en las bases técnicas?

Sólo el sector de la cocina, baño y bodegas asociadas serán de uso exclusivo de la empresa concesionaria.

13. ¿Que profesión debe tener el supervisor? No está bien claro en las bases.

Especificado en Título B, especificaciones operativas, punto 14.1.4

14. En la actualidad no existe un lugar físico para que pueda estar el supervisor, donde se puedan efectuar trabajos de oficina y poder mantener las carpetas y registros. Separado del área de producción. ¿La Fundación le proporcionara de algún espacio?

Utilizará los espacios del casino

15. ¿Cuál será la frecuencia de la degustación. ¿Diariamente, de manera aleatoria o cuando asista la nutricionista contraparte?

De manera aleatoria y cuando asista la nutricionista contraparte.

16. ¿Se prohibirá el retiro de vajilla, vasos y cubiertos por parte de los funcionarios de la Fundación? Ya que es la causal mayoritaria de pérdida de estos.

Si

- Composición del servicio:

17. Sopa o crema libre consumo. ¿Qué significa esto? Los comensales podrán consumir las veces que deseen esta preparación. La crema se indica que deben ser naturales, pero también dice en el tipo deshidratada. Se podrá utilizar de los dos tipos?

**Libre consumo: cada comensal decide si consumir o no la sopa o crema y no consumir las veces que desee.
Se podrán utilizar ambas opciones.**

18. Salad bar. Se indica que deben ser 3 diarias pero en las características dice que deben ser 3 crudas y una cocida. ¿Serían 4 alternativas? También refieren libre consumo. ¿Será dirigido o se podrán servir los comensales? ,Las veces que quieran.

**Son 2 variedades crudas y 1 cocida.
Libre consumo: cada comensal decide qué tipo de ensalada desea consumir. Pudiendo elegir 1 o las 3 variedades a la vez, y no consumir las veces que desee.**

19. Postre: ¿Cuál será la frecuencia de los postres de leche y masa, de la fruta picada o trozada o al jugo?

Diariamente debe considerar la minuta:

- 1 postre en base a fruta natural entera o al jugo
- 1 postre casero en base a leche o masa
- Jalea

20. ¿El gramaje indicado para los productos cárnicos son neto o bruto?

Neto

21. No está definido el gramaje de acompañamientos, a servir, ¿este será determinado por el concesionario?

Sí, lo define el prestador. Resguardando la presentación y aporte calórico del guiso principal.

22. Los valores indicados en verduras para ensaladas y frutas para postres corresponden a pesos bruto o neto?

Neto

23. ¿No está definido el gramaje de plato hipocalórico?, ya que solo se mencionan el aporte calórico de este.

Debe tener el gramaje adecuado para resguardar la presentación y aporte calórico

24. Con respecto a la minuta en el punto 6.2 si la Empresa tuviera un problema de fuerza mayor y requiere realizar cambio en minuta. ¿Cómo se avisara con 48 hrs de anticipación si es por Fuerza mayor?

Especificado en Título C, especificaciones técnicas del servicio, punto 6.2

Consultas NUTRIFOOD

- 1.- Raciones Base 2014 -2015: Las raciones mínimas a cancelar serían las que figuran en el cuadro. Cómo se registran las que excedan? Con vales, con sistema de control Biométrico, con tarjetas magnéticas? Existe un capturador de datos en el Casino para registrar N° de raciones diarias? Favor aclarar. La Empresa debe proporcionar el sistema de control?

Estipulado en Título B especificaciones operativas, punto 4.1.-

- 2.- El Casino cuenta con Resolución Sanitaria de la Seremi de Salud para funcionar, en el caso que no tenga quién será responsable de obtenerlo? En el evento que se deban ejecutar obras de construcción o estructurales quién los financia?

El Casino cuenta con Resolución Sanitaria de la Seremi de Salud para funcionar.

- 3.- La Boleta de Garantía por el fiel cumplimiento del contrato del 10% es del total del contrato NETA o con IVA.?

Es respecto del total con IVA

- 4.- Entre la fecha de adjudicación 23/06/14 y el inicio del servicio el 07/07/14, 9 días hábiles para implementar el equipamiento y contratar el personal o destinarlo de otros casinos es insuficiente, es posible ampliar el plazo de inicio en 15 días más?

Estipulado en el Título A Bases Administrativas punto III

- 5.- El equipamiento Mayor básico que debe proporcionar el Concesionario es:
- 1 Mesón Baño María 4 Depósitos Eléctrico o a Gas?
 - 1 Mesón Salad Bar 3 Depósitos refrigerado?
 - 2 Visicooler para postres?
 - 3 estantes de acero inoxidable para bodega
 - 1 Congelador, 1 Refrigerador 2 cuerpos
 - 1 Máquina expendedora de jugos 2 vasos

- Equipos nuevos como balanzas, utensilios d cocina, baterías de cocina, etc.

En Título B, especificaciones operativas, punto 7.5.1 se define el equipamiento mínimo exigido. El prestador a partir de esto puede proponer mayor equipamiento en caso de ser necesario para el correcto funcionamiento del servicio

6. ¿Cuál es el gramaje que deben tener los acompañamientos (arroz, fideos, papas, verduras)?

Lo define el prestador. Debiendo resguardar la presentación y aporte calórico del guiso principal.

- 7.- ¿Las legumbres deben estar acompañadas siempre con aporte proteico, ej: chorizo?

Sí, en caso que sea plato principal

- 8.- Es posible envíen los Anexos en formato Word para ser completados directamente.

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

ALISERVICE

- 1.- Título B - Punto 17: Degustación: ¿qué frecuencia tiene este procedimiento? ¿es diario?

La degustación se realizará de manera aleatoria y cuando esté presente la Nutricionista de Fundación Integra.

- 2.- Título D – Anexos: Anexo 8 – Oferta Económica: Los precios ¿son netos + IVA? En el cuadro de precios dice “Valor Unidad (\$) más IVA*”). Sin embargo, en el detalle de * dice “Valores netos + IVA incluido” y en el párrafo siguiente se señala que los precios deben incluir todo impuesto?

El valor que se incorpore a la oferta debe ser con IVA. A lo que se refiere el párrafo es que dentro del precio debe considerar todos sus costos.