

Set Preguntas y Respuestas - Licitación Servicio de Alimentación para Trabajadores de Metro	
1- El Artículo 24 entre otras materias, establece la aplicación de Política de Prevención de Consumo de Alcohol y otras drogas y testeos pre y ocupacionales, esto significa que todos los trabajadores deben testearse antes de iniciar el servicio y luego periódicamente?, Se exigirá un porcentaje de la dotación, con qué frecuencia y qué drogas deben ser testeadas?	
R: Revisar EE.TT 3.5.3, en donde se solicitan exigencias de salud al inicio de los servicios y luego de manera anual para los exámenes que complementa la información de Set de Consultas y Respuestas ocupacionales.	
2- Con relación a Prevencionista de Riesgos, no se indica tiempo de dedicación, ni el perfil del profesional requerido , sin embargo, debe visitar todos los frentes de trabajo (7) y llevar el Programa. Al respecto, actualmente cuál es el tiempo requerido de dicho profesional y su calificación Ingeniero o Técnico?	
R: El prevencionista debe estar al menos 2 jornadas mensuales para supervisar las tareas ejecutadas y capacitaciones correspondientes a realizar por el contratista , revisar EE.TT 3.6	
3- Se establece como requerimiento una capacitación en Prevención de Riesgos, para todo el personal participante en el Contrato, impartida por la Mutualidad de Metro S.A.. Esta capacitación tiene valor para el oferente que adjudique o podría ser ejecutada por su propia Mutualidad?	
R: Es gratuita y obligatoria.	
4- En el equipamiento aportado por Metro S.A., existen extintores, para cada instalación, incluyendo Tipo K, de reciente exigencia. En caso que sea una exigencia para quien adjudique, favor pueden indicar metros cuadrados de cada instalación, para hacer estimación de lo requerido.	
R: Será responsabilidad de Metro, la adquisición y mantenimiento de Extintores.	
5- ¿ Cómo se costeará el transporte que va a trasladar los coffe break nocturnos?	
R: Todo costo a la prestación del Servicio de Coffe Break Nocturno, deberá estar contemplado en Valor Unitario de Coffe.	
6- ¿Se debe considerar un supervisor para el turno de noche?	
R: No.	
7- ¿ Es posible que para el Coffe nocturno en cada estación o lugar del servicio, Metro cuente con hervidores de agua?	
R: No, el contratista debe proveer los termos necesarios o hervidores para cumplir con el servicio.	
8- ¿ A qué se refiere tener un plan de contingencia en la situación de Filtraciones por exceso de lluvia?	
R: Básicamente, que nos indique cual será plan y/o procedimiento de las acciones a tomar en caso de filtraciones y que afecten la operación normal del Servicio de Alimentación.	
9- ¿ Metro entregará acceso a WIFI para sistema de encuestas?	
R: Sí.	
10- Recordar que la exigencia de RS para expendio de verduras crudas fue derogada debido a que el brote de Cólera en Chile fue eliminado.	
R: No se entiende bien la pregunta	
11- ¿Si las RS se encuentran a nombre de Metro S.A. deberán ser actualizadas a nombre del concesionario una vez adjudicada la propuesta?	
R: No.	

12- Si el concesionario cuenta con un procedimiento de toma y conservación de muestras de referencia diferente al de Metro S.A. ¿se podrá revisar conjuntamente y llegar a acuerdo para continuar con procedimiento del concesionario?. R: ¿Metro S.A. exigirá al concesionario muestreos por laboratorio externo? ¿Con qué frecuencia?
R: 1) SI 2) Si el contratista cuenta con sus propios muestreos de laboratorio, debe mostrarlos a Metro. Metro igual realizará sus propios análisis de laboratorio, con frecuencia mensual, trimestral, dependiendo del Casino.
13- El carro de servicio mencionado para realizar servicio con productos de cafetería en las oficinas ¿qué tipo de productos incluye? ¿Considera oferta de productos refrigerados o productos bebestibles calientes?, si es así se deberá considerar carro isotérmico o con refrigeración autónoma, más términos.
R: El carro de autoservicio debe considerar productos de cafetería. El contratista debe preocuparse de cómo ofrecer productos líquidos calientes y fríos. Todo esto forma parte de la Oferta Técnica.
14- En el caso de entrega de almuerzos fuera de la oficina, ¿Metro S.A. informará a sus usuarios la responsabilidad del consumo inmediato debido a riesgo sanitario, adicionalmente a lo que debe rotular el concesionario?, En caso de reclamo posterior al retiro del producto y consumo fuera del casino, ¿Metro S.A. responsabilizará 100% al concesionario aun cuando no fue consumido en el casino donde se encuentra el control del servicio?
R: En el caso que se presenten y en prevención de riesgo sanitario, se tomarán medidas e investigará en conjunto entre Mandante y Concesionario
15- Dentro del equipamiento disponible en las salas de colaciones ¿se consideran refrigeradores?, ¿Será responsabilidad del concesionario la implementación y limpieza también de estos?
R: Por una parte, tenemos que dentro de las Salas de Colación no deben ser considerados Refrigeradores para brindar dicho Servicio. Por otra parte en dichas Salas de Colación, existen Refrigeradores aportados por los Contratistas que realizan funciones en Casino de Talleres y que serán de su entera responsabilidad.
16- ¿A qué normativa específica se refiere Metro S.A. cuando indica? Calidad de los Alimentos según lo exigido por el INN?? R: Nos referimos a Normativa Chilena vigente y aplicable a Calidad de los Alimentos. Cuando menciona ?Sistemas de certificación ISO o similares?, ¿será exigible implementación? ¿se refiere a Certificación en el sitio? R: Se define como Sistema de Certificación de la Empresa Concesionaria. , ¿Qué define específicamente Metro S.A. como ?materias primas de marcas y proveedores reconocidos?? R: Marcas y proveedores de productos reconocidos y que tenga validación en Chile
R: Se responde en el cuerpo de cada pregunta.
17- ¿En qué plazo entregará Metro S.A. el informe de inspección realizado concesionario?, El programa al que se refiere Metro S.A. ¿es programa de visitas internas que realice el concesionario respecto de temas de Calidad y Seguridad?. ¿Cuál es la periodicidad con que Metro S.A. realizará las inspecciones del proceso?
R: Se realizan de manera mensual, de manera aleatoria, el informe será entregado al proveedor una vez sea revisado por Metro a fin de cada mes.
18- ¿Se podrá establecer la retención sólo para el caso de eventuales incumplimientos laborales y previsionales?
R: Remitirse a lo indicado en Bases Administrativas y documentos complementarios del proceso.
19- ¿El contrato considerará los reajustes que están indicados en la Bases de licitación título segundo N° 6?

R: El contrato considerara los reajustes indicados en las Bases Administrativas Título II.															
20- ¿Se podrá establecer la responsabilidad de las partes conforme a las normas del Código Civil es decir, se responde de Culpa Leve artículo 1547 del Código Civil y se responde según lo establece el artículo 1558 del Código Civil?															
R: Remítase a lo indicado en las Bases Administrativas del proceso y documentos complementarios															
21- En el evento que el proveedor tenga con anterioridad contratado un seguro de responsabilidad civil general ¿Podrá ser suficiente éste mismo para objeto de verificar el cumplimiento de las exigencias de las bases?															
R: En caso que dicha póliza general del proveedor contenga todas las cláusulas solicitadas por Metro en el artículo asociado a seguros de las Bases Título I y Título II, se podrá aceptar la Póliza y sus endosos respectivos. En cualquier caso, el Proveedor adjudicado deberá entregar a Metro los seguros solicitados incorporando toda la información requerida para que esta pueda ser validada por Metro.															
22- ¿Con cuanta anticipación se solicitarán los servicios especial al Proveedor?															
R: Los horarios de solicitudes se indican por cada servicio en EE.TT , el proveedor debe ofrecer un plan de contingencia para solicitudes imprevistas															
23- ¿Se podrá establecer que, en caso de que Metro S.A. solicite cambio de personal sea por motivos justificados?															
R: SI															
24- ¿Es posible que las multas se hagan efectivas mediante la emisión de notas de cobro y no deducciones del estado de pago respectivo?															
R: SI															
25- Se eliminará el salmón y el filete del menú según lo conversado en visita															
R: No se pueden eliminar, sin embargo, son referenciales y opcionales para almuerzo ticket según lo estime el Proveedor. Para Almuerzo de Directorio y Ejecutivo (servicios especiales) son obligatorios estos productos.															
26- Los muebles de cafetería quedarán en las instalaciones															
R: Los activos de cafetería como: caja registradora, vitrinas refrigeradas, máquinas de café, pantallas de información son de propiedad del Proveedor actual, los muebles como mesón de atención, repisas empotradas y otros mobiliarios existentes de cafetería serán provistos por Metro.															
27- Por favor enviar demandas de contratistas															
R: Se detalla demandas aproximadas;															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Lugar</th><th>Cantidad Raciones Diaria Promedio</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Neptuno</td><td>68</td></tr> <tr> <td>Cerrillos</td><td>23</td></tr> <tr> <td>Puente Alto</td><td>5</td></tr> <tr> <td>San Eugenio</td><td>8</td></tr> <tr> <td>Lo Ovalle</td><td>7</td></tr> <tr> <td>Total</td><td>111</td></tr> </tbody> </table>		Lugar	Cantidad Raciones Diaria Promedio	Neptuno	68	Cerrillos	23	Puente Alto	5	San Eugenio	8	Lo Ovalle	7	Total	111
Lugar	Cantidad Raciones Diaria Promedio														
Neptuno	68														
Cerrillos	23														
Puente Alto	5														
San Eugenio	8														
Lo Ovalle	7														
Total	111														
Nota: Cantidades referenciales															

28- Cual es el gasto del gas por cada taller y casa matriz

R: Gasto de gas periodo entre ene – abr 2019 por emplazamiento;

Recinto	ene-19	feb-19	mar-19	abril	Unidad	Promedio mes	Valor Unit	Valor mes promedio
Taller Neptuno	360	360	315	360	KILOS	345	1220	\$ 421.061
Taller Lo Ovalle	135	135	135	135	KILOS	135	1220	\$ 164.763
Taller Puente Alto	150	120	120	150	LITROS	130	775	\$ 100.750
Taller Cerrillos	150	120	150	150	LITROS	140	773	\$ 108.220
CCA	886	681	656	845	M3	767	737	\$ 565.279

Total \$ 1.360.073

Nota: Cantidades referenciales

29- Los sartenes basculantes estarán operativos para el nuevo contrato

R: Si, tenemos 2: uno en Taller Cerrillos y otro Taller Los Libertadores

30- Todos los equipos de cocina que están en las bases de licitación serán entregados en perfectas condiciones

R: Sí, con sus mantenciones al día.

31- El proteico no se debe considerar en el salad bar, solo en el arma tu ensalada?

R: En el salad bar solo deben ir las dos ensaladas simples y las dos ensaladas mixtas (entiéndase mixta como por ejemplo: tomate con cebolla, pepino con tomate, lechuga con repollo, lechuga zanahoria - todas sin proteínas, etc.), los proteicos van en el salad bar asignado para entrega de hipocalórico.

32- El concepto arma tu ensalada es dirigido, no es libre demanda

R: Exacto

33- Si el concesionario quiere realizar cambios en la obra civil de línea autoservicio, estos gastos y costos serán asumidos por Metro

R: Sí, Todo cambio que sea necesario realizar a la infraestructura, debe ser revisado previamente por Metro y ver su factibilidad. De ser posible y necesarios, los gastos son de Metro.

34- Por favor especificar tipo de galleta para coffe break nocturno

R:Deben ser tipo: Donuts, Alteza, Criollitas, Gretel. Etc

35- Al solicitar la incorporación de un carro de cafetería que recorra las instalaciones de Metro vendiendo productos, se puede entender que Metro prohibirá a sus trabajadores la venta de estos productos

R: Sí. Lo importante acá es el funcionamiento del carro de cafetería, con variedad, precio y cantidad

36- Se solicita la aclaración de los gramajes de proteicos, ¿son crudos o cocidos?, ya que si son crudos encarecen el costo.

R: Ver Aclaración N°1.

37- Metro eliminará las máquinas Vendomaticas que se encuentran dentro de los distintos talleres y casa matriz.

R: Durante lo que queda del año no se tiene contemplado, esto se puede evaluar, siempre y cuando el contratista vigente sea capaz de abarcar el servicio ofrecido actualmente por las Vendomáticas.
38- Se solicita aclarar para servicio Coffe Break nocturno que ¿las galletas no son tradicionales (kuky, Niza, oblea), sino que son mejoradas?
R: No son las tradicionales (coco, kuky, niza, frac), deben ser tipo: Donuts, Alteza, Criollitas, Gretel. Etc
39- Cuando menciona para sándwich tres rellenos a elección del Coffe break nocturno, ¿la elección se realiza al momento de la solicitud con 48 horas de antelación?
R: Si, se deben realizar al momento de solicitar los servicios.
40- ¿Son aceptadas las sopas y cremas deshidratadas (mejoradas con aportes proteicos) ?
R: Sí, de preferencia de sopas y cremas naturales, o en su defecto un mix de ambas
41- El agua mineral de Coffe ¿puede ser de 500 cc o 600 cc?
R: Sí, de ambos formatos son aceptables dentro de la Oferta Técnica presentada por el Proveedor
42- ¿Se solicita confirmar que todas las ensaladas deben llevar decoración de origen proteico, vegetal o cereales?
R: Ver Aclaración N°1
43- Las alternativas de la dieta sin residuos consideran Lomo liso, ¿es factible dejar sólo: pollo o vacuno posta y descartar el lomo liso?
R: Sí, es posible descartar lomo liso, en reemplazo con productos carnicos (Pollo o vacuno) con bajo aporte de grasas (Ver Aclaración N°1)
44- Los cortes de carne son sólo referenciales, en visita se mencionó que se eliminarían lomo liso y filete, favor confirmar lo mencionado
R: Si, son referenciales y opcionales para almuerzo ticket. Para Almuerzo de Directorio y ejecutivo son obligatorios.
45- Para régimen Hipocalórico, se solicita de acuerdo a pregunta en visita ¿se eliminarán los cortes finos Filete y Lomo Liso?
R: No se puede modificar los productos proteicos, considerar que el Proveedor opcionalmente puede elegir el tipo de carne a incorporar en este Hipocalórico. (Debe elegir entre los tipos de carnes indicadas en listado)
46- ¿Son aceptados los postres de leche reconstituidos, tipo Macrofood?
R: Sí.
47- En bases se menciona pescado fresco, ¿es aceptado pescado congelado de plantas certificadas?

R: SI
48- ¿Se acepta carne Molida al 6% MG?
R: Sí, de preferencia la con menor % de MG
49- A continuación, mostramos el consumo de gas que ustedes nos indicaron en las aclaraciones anteriores, solicitamos por favor revisar estos consumos para saber si efectivamente corresponden al consumo de 1 o 2 meses, revisando las facturas, para que todos podamos contar con la información correcta. Consumo GAS Taller Neptuno Cilindro 45 Kg Kilos 897.311 Taller Lo Ovalle Cilindro 45 Kg Kilos 570.000 Taller Pte Alto Estanque Abastible Litros 415.000 Taller Cerrillos Estanque Gasco Litros 380.000 CCA Gas Cañería Metro cubico 1.690.000
R: Ver respuesta N°28
50- El listado de equipamiento propiedad de Metro que se respondió en las aclaraciones anteriores son las que debemos considerar en esta nueva licitación?
R: Se debe considerar la información indicada en las EE.TT de éste proceso de licitación.
51- La isla central existente actualmente, junto a todo el listado de equipos que esta contiene, como son; 2 Baño maría, 2 Pastrue, 3 salad Bar, soperos y otros, ¿debemos considerarla dentro de la inversión de cada uno de los oferentes o el cliente comprara al operador actual esta isla con sus equipos?.
R: SI, Se debe considerar dentro de la inversión.
52- La inversión de los equipos para las estaciones que no se mencionan en el listado serán aportados por el cliente?
R: No, se consideran inversiones de equipos para estaciones, si la consulta es por el coffee break nocturno, el contratista, debe llevar todo preparado, se consideraran mesas para montar el servicio aportadas por Metro.
53- Sobre los coffe nocturnos que pueden ser solicitados en forma paralela en distintos sitios, necesitamos saber lo siguiente: a) La bases indican que el proveedor debe proponer 2 alternativas estandarizadas y luego envían un listado de productos, solicitamos por favor que el cliente defina claramente que es lo que necesita que coticemos como 2 alternativas, para que todos consideremos lo mismo o de lo contrario cada uno cotizara servicios distintos b) ¿Las galletas que se mencionan en este listado serán envasadas tipo Kuky o debemos considerar galletas especiales de pastelería tipo Cory?. c) Las galletas especiales se debe solicitar con anticipación al proveedor, si este servicio fuera solicitado con menos de 24 horas, está el riesgo de no contar con ese tipo de galletas, sugerimos solicitar también una propuesta con galletas envasadas para esas eventualidades. d) ¿El listado menciona manteles y manteles desechables, cuál de estos debemos considerar para

estimar el costo correcto? e) Para este servicio las bases indican que debemos contar con flota de vehículos, no obstante, luego de nuestra reunión se entendió que la logística de envío de estos servicios, los analizara cada proponente de acuerdo a su definición interna, favor confirmar.
R: A) Ofertar según listado de productos B) Se mencionan galletas mejoradas tipo Alteza, Donuts, Criollitas, Gretel etc. C) las galletas son envasadas, pero servidas a granel y son las del ejemplo de respuesta B. D) manteles desechables. E) Cada concesionario deberá preparar propuesta que permita entregar el servicio en tiempo, calidad y forma en los puntos especificados.
54- ¿El Chef o Maestro con las competencias para los servicios de directorio, puede ser un cargo partime?
R: Si, el perfil debe de ser un Chef, el cual debe estar disponible antes, durante y después que se preste este servicio de almuerzo directorio
55- ¿El Arma tu ensalada es un plato de fondo dirigido, que lo sirve una auxiliar y no tiene ninguno de sus componentes de libre consumo como lo vimos en la visita? Favor confirmar.
R: SI, el comensal puede mezclar las proteínas si lo desea y puede rechazar algún ingrediente que no requiera. Es un servicio dirigido.
56- El salad bar de libre consumo que esta al inicio de las líneas corresponde solo a 4 tipos de ensaladas sin aportes proteicos? Favor confirmar.
R: SI
57- En la visita se pudo observar que el servicio actual corresponde a un gramaje inferior a lo solicitado en las bases (150 gramos al plato) por favor revisar y aclarar.
R: Ver Aclaración N°1.
58- Se debe contar con Certificación del Sistema de Seguridad y Salud Ocupacional según la norma Ohsas 18001:2007, en cada una de las instalaciones donde entregaremos el servicio de alimentación?
R: Se requiere que Empresa cuenta con algún sistema de certificación
59- Para asesorar el Plan de Prevención de Riesgos, es necesario contar con profesional del área Prevención de Riesgos, ¿cuál es la cantidad de horas de asignación por instalación requeridas?
R: El prevencionista debe estar al menos 2 jornadas mensuales para supervisar las tareas ejecutadas y capacitaciones correspondientes a realizar por el contratista , revisar EE.TT 3.6
60- Existen requisitos extras a la normativa legal vigente de Prevención de Riesgos? ¿De ser así cuales son estos?
R: Los requisitos se encuentran en Bases de Licitación Título I y II y EETT
61- Es necesaria la presentación de exámenes preocupacionales (Batería básica; Consulta médica atención primaria, Colesterol total, Glicemia (glucosa), ¿muestra venoso adulto) para los trabajadores que prestaran servicios en las instalaciones?
R: Los exámenes a presentar deben ser los solicitados en EE.TT.

62- Estructura del menú, Fondos CCA, menciona ¿vegano?, ¿Se debe planificar este régimen además de la dieta sin residuos?
R: SI
63- En el Anexo 1, alternativa 2, se menciona arroz basmati, ¿Es posible considerar para la planificación sólo arroz normal grado 2?
R: Sí
64- Los acompañamientos proteicos para legumbres (longaniza, chorizo, tocino, jamón, etc.), ¿Son considerados platos de fondo?
R: Los embutidos podrán ir acompañando a legumbres o servirse como proteína más plato único.
65- Respecto a la frecuencia mínima indicada para platos de fondo y acompañamientos, ¿El resto de la frecuencia queda a criterio del oferente para completar el ciclo de las 6 semanas?
R: Si, velando no repetir tanto los platos, actualmente esto se revisa mes a mes entre la Administradora y contratista.
66- El hipocalórico para CCA refiere sistema dirigido, es decir, ¿La ensalada base y las verduras serán de consumo limitado a un gramaje estándar propuesto por el oferente?
R: Si
67- De los cortes de carnes de vacuno y pescados mencionados en las bases y según nuestra reunión de hoy favor confirmar que el filete, el lomo y el salmón, ¿serán excluidos para la planificación de minutas del casino?
R: No, son referenciales y opcionales para almuerzo ticket. Para Almuerzo de Directorio y ejecutivo son obligatorios.
68- Respecto a los gramajes, ¿Es posible considerar un gramaje inferior al indicado? Ya que son gramajes muy altos considerando el producto en crudo y las pérdidas por descongelación y cocción, como se muestra en la siguiente tabla: Item proteico CCA TALLERES COCIDO (gr) CRUDO (gr) COCIDO (gr) CRUDO (gr) Vacuno entero 150 242 150 242 Vacuno picado 120 194 120 194 Vacuno molido 100 125 120 150 Cerdo entero 150 250 150 250 Cerdo picado 120 200 120 200 Pescado filete 180 225 180 225 Pollo pechuga sin hueso 160 229 160 229 Pollo con hueso 200 313 200 313 Pavo entero o picado 160 267 160 267
R: Ver Aclaración N°1.
69- Dado el cuadro anterior ¿debemos considerar la diferencia de gramaje en los vacunos molidos entre CCA y Talleres?. Favor aclarar.
R: Ver Aclaración N°1.
70- Se requerirá algún seguro de accidentes personales adicional a la ley 16.744?

R: Remítase a lo indicado en las Bases Administrativas del proceso atinente a los seguros solicitados
71- El personal trabajará Domingos y Festivos?
R: Solo para el caso de salas de colación (revisar festivos y coffee nocturno)
72- Qué cargos claves serán necesarios para el servicio?
R: Todos.
73- Favor aclarar si los servicios son de lunes a viernes o también trabajan los sábados?
R: Los servicios de almuerzos son de lunes a viernes, los servicios de salas de colación son 24/7.
74- Indicar si actualmente en talleres existe un espacio destinado a la exposición de productos de cafetería y como sería la composición de este, respecto a mobiliario y equipamiento.
R: Todos los recintos de casinos se encuentran disponibles para la propuesta de cafetería del contratista. El cual debe considerar mobiliario y equipamiento.
75- Indicar si se mantendrá el servicio de máquinas vending. De ser así, especificar cuantas son y su actual ubicación.
R: Por el momento, se mantiene el servicio de vending, esta información será entregada al contratista adjudicado. Adicionalmente, dada la prestación y funcionamiento del servicio en lo que respecta al carro de autoservicio, se da la tendencia de eliminar dichas vending
76- Indicar si se mantendrá el actual mobiliario de la cafetería o debe ser considerado su cambio dentro de la propuesta.
R: Los activos de cafetería como: caja registradora, vitrinas refrigeradas, máquinas de café, pantallas de información son de propiedad del Proveedor actual, los muebles como mesón de atención, repisas empotradas y otros mobiliarios existentes de cafetería serán provistos por Metro.
77- En el caso de mantener el actual mobiliario indicar específicamente que parte de este (Mesón de atención, mesón de apoyo, mesas, sillas, etc.)
R: Respecto al mobiliario de cafetería ya se expone en respuestas previas como se compone la propiedad de estos activos. Respecto a las mesas y sillas de los comedores de los distintos casinos, son de propiedad de Metro. El detalle del equipamiento de Metro se encuentra en Anexo 3 de Especificaciones Técnicas.
78- Confirmar si el actual equipamiento utilizado por la cafetería se mantendrá o será retirado por el actual proveedor. En el caso de mantenerlo, indicar el detalle de este.
R: Los activos de cafetería como: caja registradora, vitrinas refrigeradas, máquinas de café, pantallas de información son de propiedad del Proveedor actual, los muebles como mesón de atención, repisas empotradas y otros mobiliarios existentes de cafetería serán provistos por Metro.
79- ¿La firma requerida en los formularios técnicos y económicos, puede ser firma digital escaneada?
R: Debe ser firmada con puño y letra por parte del RRLL

80- para la aplicación de las multas en el caso que faltara una de las personas que atenderán la sala de colación, indicar como se evaluará la aplicación de las multas asociadas.
R: No puede faltar personal para atención de salas de colación y ningún otro servicio, el contratista para esto, debe ofrecer un procedimiento de contingencia y cobertura para estos puestos.
81- Si se requirieran obras civiles, sanitarias o eléctricas de acuerdo al nuevo proyecto, ¿estos serán de cargo de Metro?
R: Se deben revisar las obras propuestas, en caso de que correspondan serán de cargo de Metro.
82- Favor indicar que la solicitud de dietas será con prescripción médica.
R: No es con prescripción médica, cuando un comensal tenga algún malestar gastrointestinal que requiera una alimentación de dieta, éste debe informar por lo menos hasta las 10:00 del día para considerarlo. Vía correo electrónico a la administradora del contrato, quién visará y autorizará dicha solicitud
83- Existe cámara desgrasadora? ¿Quién es el responsable de limpieza y mantención?
R: Metro.
84- Quién es el responsable de la limpieza y mantención de ductos de extracción?
R: Metro.
85- Se propone realización de exámenes clínicos a manipuladores con frecuencia semestral. Favor indicar si está de acuerdo con lo anterior.
R: Sí.
86- El suministro de agua todos los sitios es de: Agua directa de la red de potable? Agua pasa por estanque de acumulación, estos cuentan con resolución sanitaria y programa de monitoreo microbiológico, y de limpieza y mantención?
R: Dicha información será entregada al proveedor adjudicado.
87- De existir residuos peligrosos, quien asume los costos de retiro?
R: De los generados por Contratistas, deberán ser retirados, almacenados y dispuestos finalmente por el mismo.
88- ¿Quién asume los costos asociados al servicio de control de plagas?
R: El contratista
89- ¿Las instalaciones cuentan con resolución sanitaria?, en caso contrario, ¿quién asume los costos de tramitación?
R: Todas las instalaciones cuentan con resolución sanitaria al día.
90- Se propone realización de análisis microbiológicos a superficies, alimentos y manipuladores con Laboratorio Externo y frecuencia semestral. Favor indicar si está de acuerdo con lo anterior.

R: La frecuencia aportada por Metro es mensual. El contratista puede realizar estos análisis por lo menos de manera trimestral.
91- ¿Los Aderezos como mayonesa, ají pulpa, ketchup y mostaza para servicio almuerzo pueden ser granel?
R: Si, pero de marcas reconocidas y de buena calidad.
92- Para los postres de masa ¿se puede utilizar premezcla de bizcocho?
Sí.
93- La frecuencia es solo para 20 días, ¿el resto es propuesta del oferente?
R: No se entiende la pregunta.
94- Favor indicar cuál es la dotación total de Compass con el detalle por cada casino y servicio.
R: La estructura a considerar debe contemplar cubrir de manera óptima los servicios de: Línea de servicio, reposiciones oportunas, limpieza, encargados de bodegas donde corresponde, atención de cafeterías, salas de colación, servicio nocturno, se debe revisar pensando en cubrir cada puesto, sobre todo en horarios peak en donde no puede haber retrasos, ni faltas de stock.
95- Durante la reunión, se ha mencionado 2 almuerzos directorios al mes con 10 raciones por servicio. Favor confirmar esta frecuencia y raciones y entregar curva actual.
R: Actualmente ese es el consumo mensual promedio, se realizan 2 reuniones por mes con una participación alrededor de 10 personas por sesión.
96- ¿Cuáles el monto de factura de gas al mes con el detalle por casino?
R: Se carga un consumo promedio mensual por recinto y el consumo por kg, lt, m3
97- Se he mencionado que los equipos de cafetería son de Compass. Favor especificar si algunos son de Metro y enviar la lista de esos con detalles (estado, vida útil).
R: Los activos de cafetería como: caja registradora, vitrinas refrigeradas, máquinas de café, pantallas de información son de propiedad del Proveedor actual, los muebles como mesón de atención, repisas empotradas y otros mobiliarios existentes de cafetería serán provistos por Metro. El detalle del equipamiento aportado por Metro, se encuentra en Anexo 3 de Especificaciones Técnicas.
98- Sistema de control. Favor entregar los contactos del proveedor actual en fin de cotizar de mejor manera este servicio.
R: Se entregará información a proveedor adjudicado. Actualmente la mayoría de los casinos cuentan con sistema de identificación de consumo de usuarios.
99- Se necesita visitar los talleres para evaluar la inversión y funcionamiento de los servicios. ¿se puede considerar visitas y cuándo?
R: No se tiene considerada una nueva visita a terreno.
100- La mantención de los equipos actual de Metro es a cargo de Metro. Se considera también nuevos equipos aportados por Metro. ¿Favor especificar de que equipos, el contratista debería hacer la mantención?
R: El contratista es el encargado de realizar la mantención de sus equipos y los equipos aportados por Metro. Los nuevos equipos serán informados al contratista adjudicado.

101- La mantención de todas las infraestructuras de las instalaciones es a cargo de Metro. Favor confirmar lo siguiente y especificar con detalles las límites de esta mantención.
R: El contratista no podrá hacer ningún tipo de modificación a la infraestructura, si preocuparse de la mantención de la misma, revisar EE.TT 3.3
102- Por los almuerzos directorios se considera un chef. Durante la reunión, se ha mencionado que se puede considerar que el Chef, fuera de los servicios de almuerzos directorios, se afecta al casino. Favor confirmar que puede tomar la dirección del casino CCA y apoyar a los casinos periféricos si hay necesidad. De otra parte, favor confirmar que se puede considerar un chef en part-time.
R: Sólo considerar Chef Partime para Servicio de Almuerzo Directorio, ya que la opción de tener Chef para apoyo en los casinos encarece el costo de operación
103- En fin, de entregar una oferta que corresponde al real, favor entregar una curva aproximada de comensales de los subcontratistas y los medios de facturación, o si no, favor entregar contactos de ellos en fin de preguntar para esta cotización.
R: Ver respuesta N° 27
104- Favor confirmar que se cobrara el número exacto de comensales entregados. A saber, que, si se considera 29pax y pasa 50, confirmar que cobraran 50pax. También que si pasa menos de 29 se cobrara el piso a 29pax.
R: Se confirma.
105- Considerando los pescados: ¿En vez de reineta, Salmon y merluza, se puede considerar otros pescados de mejor costo?
R: No, no se pueden modificar los pescados.
106- De acuerdo a la estructura solicitada son dos alternativas de plato de fondo en base a carnes con acompañamiento (página 5 de las BT de alimentación) La frecuencia de platos de fondo suma 5 semanal dado que son dos alterativas ¿la frecuencia faltante para la otra alternativa la define cada oferente? O ¿se duplica la frecuencia?
R: Cada día deben haber 2 opciones de plato de fondo en base a carnes con acompañamiento, con una minuta ciclica de 6 semanas, revisar EE.TT 2.1.3
107- Los cortes de carne solicitados para frecuencia de vacuno entera se incluye lomo liso, filete, punta de ganso, asiento picana y en general cortes de elevado costo no usados en alimentación institucional en forma habitual sino en ocasiones especiales de lo contrario eleva considerablemente el costo del servicio. Favor aclarar
R: Dado que se plantea como opciones que el concesionario pueda elegir para armar su minuta, no es obligatorio ni exigible que se encuentren en todas las preparaciones, es de carácter opcional
108- Los gramajes de productos cárneos solicitados en gramos cocidos es alto no tiene relación con el P% de 15 solicitado corresponde a un P% de 18 a 20 % ¿qué se debe privilegiar gramajes o P% solicitado? Se recomienda reevaluar tabla de gramajes.
R: Ver Aclaración N°1
109- La tabla de gramajes indica 150 gramos de carnes en cocido esto equivale a 230 gramos en crudo, prácticamente ¼ de kilo por persona, implica un servicio de alto costo. 160 gramos en crudo equivalen a 90 a 100 gramos en cocido que es un gramaje acorde con el porcentaje de proteínas solicitado. Un rango intermedio es un gramaje de 120 gramos en cocido. Favor

considerar.
R: Ver Aclaración N°1
110- Un alto gramaje de carnes no solo eleva el P% sino también el porcentaje de grasas saturadas y colesterol. No agrega valor nutricional y aumenta el costo del servicio ¿favor reevaluar?
R: Ver Aclaración N°1
111- Se indica en la página 13 de las BT de alimentación que la colación fría alternativa 1 con hipocalórico y alternativa 2 en base a sándwich (diariamente 3 alternativas de sándwich) dado que este sándwich se compone de 1 proteína y 3 agregados, se sugiere sea 2 opciones diarias, 1 opción de sándwich con proteína animal y 1 proteína vegetariana. A mayor cantidad de alternativas con un porcentaje bajo de raciones 30 a 40 diarias, aumenta su merma y costo. Se sugiere reevaluar
R: No se puede modificar los productos proteicos.
112- La proteína a base de vacuno solicita para sándwich colación fría indica cortes de alto costo punta ganso, lomo liso. Se sugiere mantener solo churrasco de posta e incluir hamburguesa con vacuno molido al 4% MG. Es de un costo más estándar con alimentación institucional igualmente bajo en grasa nutricionalmente adecuado. Favor considerar
R: No se puede modificar los productos proteicos, considerar que el Proveedor opcionalmente puede elegir el tipo de carne a incorporar en esta colación fría. (Debe elegir entre los tipos de carnes indicadas en listado)
113- El régimen hipocalórico solicita en página 34 para vacuno entero cortes de alto costo filete, lomo liso, pollo ganso. Se sugiere mantener posta rosada y negra, agregar ganso desgrasado.
R: No se puede modificar los productos proteicos, considerar que el Proveedor opcionalmente puede elegir el tipo de carne a incorporar en este Hipocalórico. (Debe elegir entre los tipos de carnes indicadas en listado)
114- En régimen blando sin residuo indica se puede optar sin prescripción médica se indica 3 alternativas que para vacuno solicita corte de lomo liso. Claramente esta sería una opción altamente recurrente de consumo, aumentando el costo del servicio. El régimen sin residuo al igual que el normal e hipocalórico no requiere cortes de alto costo. Favor considerar dejar posta, hamburguesa con vacuno molido al 4% tener indicación media para su consumo. O sin indicación médica, pero mantener pollo cocido con arroz o fideos dependiendo derivación del menú normal dado que es un régimen de uso transitorio corto.
R: La dieta sin residuos es sin prescripción médica, ésta debe ser informada con anticipación a la administración del casino, la cual aprobará y visará dichos requerimientos y solo considera a personas que tengan problemas gastrointestinales, dentro de las 3 alternativas siempre debe haber una disponible ofrecida en menú. Al ser informada con anticipación, se podrá realizar oportunamente.
115- Se solicita pescado fresco fileteado sin espinas ¿se podrá usar pescado congelado por seguridad en calidad e inocuidad, además de aseguramiento en su abastecimiento y costo?
R: Si.
116- Los pescados se solicita variedades reineta, salmón y merluza. Salmón y reineta son variedades de alto costo. Se sugiere considerar frecuencia de pescado 1 vez a la semana: alternar merluza, cojinova y para reineta una vez en el ciclo de 6 semanas, atún o jurel en croquetas 2 veces en ciclo.
R: La frecuencia no debe ser modificada, dentro de todas las alternativas, por lo menos 1 vez a la semana se debe ofrecer cualquier tipo de pescado mencionado en la lista. Son referenciales y ninguno es obligatorio

117- Con respecto a los recargos tanto de almuerzos ejecutivos como de directorios, cuando son solicitados con menos de 24 hrs de anticipación, se considera la alimentación de la línea de autoservicio, ¿Esto es así?, ¿No requiere vajilla especial?
R: Independiente de la hora, corresponde a un servicio especial que requiere vajilla diferente a la de la línea, el almuerzo solicitado con menos de 24 hrs de anticipación, solo aplica ofrecer almuerzo de línea para el servicio ejecutivo. Los directores no se considera ofrecer almuerzo de línea.
118- Nos pueden enviar un listado de los equipos que no son de metro y que aporta hoy el concesionario actual por casino?
R: No, esa información se entregará al proveedor adjudicado, se menciona además que deben revisar el anexo N° 3 de las EETT en donde se informa el equipamiento de Metro, deben considerar ese equipo como base, para complementar con su equipamiento necesario para la operación.
119- Todos los arreglos en cuanto a obras civiles, en casino y cafetería, que se realicen previo al inicio de las operaciones de un nuevo proveedor las realizará Metro?
R: No se pueden hacer modificaciones a la infraestructura sin ser revisadas antes por Metro S.A. El contratista puede colocar en su oferta alguna propuesta que requiera para mejorar e innovar los espacios.
120- En el Anexo Económico no está el Coffee break nocturno.
R: Se incorporara coffe break nocturno en formulario(s) económico(s) a entregar en Aclaración N°2
121- En la tabla 2 del Anexo 4, Coffee Break Nocturnos, se identifican 2 Zonas (A y B), las que suman 7 estaciones y 9 estaciones respectivamente; cuando hablamos de cotizar este servicio, ¿Los Coffee Break Nocturnos pueden ser en simultáneo varias estaciones?
R: Si, se debe considerar que puedan coincidir en horario algunas solicitudes.
122- Nos pueden enviar un detalle más acotado del consumo de gas por cada casino?
R: No tenemos el consumo en pesos, lo tenemos en kilos, podemos adjuntar lo que tenemos hasta ahora
123- El sistema biométrico debe ser instalado en cada comedor afecto a esta licitación (CCA y Talleres)
R: Si, EE.TT 5.3
124- Los análisis microbiológicos de superficie, manipuladores y alimentos tanto en CAA como en todos los talleres son realizados por metro?
R: Si, son realizados por Metro y serán informados al proveedor con el fin de corregir desviaciones, si el proveedor gestiona por su cuenta este tipo de inspecciones, deberá informar a Metro los resultados obtenidos (EE.TT 2.5.1)
125- Los Talleres y el CCA cuentan con internet para el proveedor de casino?
R: Revisar EE.TT 3.4
126- Nos pueden enviar las Demandas de los contratistas por centro actualizada?
R: Ver respuesta N°27
127- Las ensaladas del salad bar son sin proteínas, es decir, no van con proteína incorporada?
R: No van con proteína incorporada, solo deben ser 2 ensaladas simples y 2 mixtas, las proteínas van consideradas en los platos de fondo y en plato hipocalórico.