

## SET DE CONSULTAS Y RESPUESTAS

### LICITACIÓN PÚBLICA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA TRABAJADORES DE METRO

N°	Preguntas
1	Los 30 días considerados ¿serán hábiles o corridos?
	R: Días corridos.
2	En caso de cambio de las calorías establecidas de acuerdo al tipo de usuario, ¿el concesionario será avisado formalmente? ¿Con cuánta anticipación?
	R: Sí, será avisado formalmente, con 60 días de antipación.
3	La publicación del menú diario con sus calorías ¿puede ser a través de cualquier medio?
	R: Sí, idealmente a través de Pantallas Digitales complementando con información en línea de servicio. Además, al momento de envío de la minuta y según lo descrito en punto 2.1.3 de las EETT debe enviar el aporte calórico de cada preparación para ser informado por medios internos de Metro
4	¿Metro entregará los casinos con todas las resoluciones sanitarias vigentes?
	R: Sí.
5	¿El horario para TLL será el mismo que TCE? Puesto que no aparece considerado en la tabla
	R: Sí. El horario es el mismo en todos los Casinos de Talleres.
6	Para TLL ¿se deberá considerar la misma estructura de servicio que se declara para los talleres?
	R: Sí. La estructura es similar a Taller Cerrillos.
7	Las colaciones frías que son para consumo fuera de la oficina por lo que no permitirán control en el tiempo de exposición a T° ambiente del producto una vez entregado al usuario, para efectos del control que debe establecer el concesionario ¿Cuál es el criterio que adoptará Metro en caso de que un usuario presente malestares estomacales habiendo consumido los productos pasados 30 minutos? ¿Metro considerará la responsabilidad del usuario a partir de la entrega del producto?
	R: En caso de los eventos expuesto será requerido lo indicado el último párrafo del punto

	2.1.2 de las EETT
8	Si el flujo del diseño de la instalación no es unidireccional o la infraestructura estuviera fuera de normativa ¿Metro realizará las modificaciones necesarias para cumplir la legislación?
	R: Sí. El Contratista deberá informar al momento del inicio de los servicios y durante la ejecución del contrato (mensualmente) toda anomalía que estuviese fuera de normativa.
9	Del retiro de basuras ¿metro considerará segregación de desechos? Si es así ¿cuáles?
	R: No.
10	¿Las inspecciones realizadas por metro serán informadas al concesionario?, ¿Se tendrá acceso al informe de la visita para corregir desviaciones?
	R: Sí. El resultado de las inspecciones (Informe) serán informados al Contratista. Las inspecciones no serán informadas.
11	¿Existe alguna frecuencia establecida? ¿Qué cantidad de alimentos, superficies y manipuladores, se deben muestrear en la frecuencia establecida? ¿Qué análisis se le deben realizar a alimentos, superficies, manipuladores?
	R: Metro S.A. cuenta con Contrato con Empresa Certificadora en Analisis Microbiologicos, quienes realizan inspecciones y muestreo según requerimiento de Metro. Según EETT 2.5.1.
12	En caso de corte de luz, ¿Existirá algún plan de emergencia que permita mantener funcionando todo el equipamiento de frío?
	R: El Contratista deberá ofrecer Plan de Contingencia según lo expuesto en punto 2.6 de las EETT.
13	En caso de corte de agua, ¿Se contará con un sistema de abastecimiento que permita el funcionamiento normal de la instalación?
	R: El Contratista deberá ofrecer Plan de Contingencia según lo expuesto en punto 2.6 de las EETT. Adicionalmente, para los Casino de CCA y Taller Neptuno se cuenta con Estanques de Acumulación de Agua.
14	En caso de contar con desviaciones de tipo infraestructurales, ¿Quién deberá realizar, reparaciones y mantenciones pertinentes?
	R: Sí. El Contratista deberá informar al momento del inicio de los servicios y durante la ejecución del contrato (mensualmente) toda anomalía que estuviese fuera de normativa.

15	¿Existen montacargas en alguno de los sitios? ¿De quién es responsabilidad la mantención? ¿Existe alguna frecuencia de mantención? ¿Cuenta con una bitácora o libro de vida, con mantenciones correctivas/preventivas, etc.?
	R: No.
16	¿Existe alguna frecuencia definida para las mantenciones preventivas del equipamiento?
	R: No, esto es parte de la oferta técnica en la que se debe presentar Programa de Mantención del Equipamiento, donde indique periodicidad, tipo, etc. Según lo indicado en punto 3.3. de las EETT.
17	¿Existe algún programa de reciclaje de los desechos generados? ¿Cuál?
	R: No.
18	Favor enviar formularios editables
	R: No es posible enviar formularios editables
19	Se hace mención a ?Capacitación OPR (Orientación en Prevención de Riesgos) en su mutualidad respectiva?, ¿Es factible realizar esta Orientación bajo otra modalidad que no sea la mutualidad como con Prevencionistas nuestros?
	R: No.
20	Se hace mención a ?Curso de Prevención de Riesgos exigido por Metro antes de iniciar las funciones? ¿Este curso lo dará Metro con su personal o se hará entrega del material y/o contenidos para que sea ejecutado por nuestro personal?
	R: El curso lo dará Metro
21	¿Metro cuenta con salas o espacios para realizar capacitaciones en los sitios?
	R: Sí.
22	Estructura del Personal Se hace referencia a ?En esta etapa se deberá entregar el curriculum vitae del Administrador del Servicio, como así mismo del chef/maestro a cargo de la alimentación?. Se refiere a que se debe entregar CV de estos cargos en la propuesta?
	R: Sí. Según lo indicado en 3.5.1 de las EETT
23	Se menciona ?También se deberá declarar el mínimo de conocimientos que tendrá el personal operativo para realizar su función?, ¿Para este punto basta con presentar los perfiles de cargo?
	R: Sí, además de presentar el perfil del cargo, será aplicable lo expuesto en punto 3.5 de las

	EETT.
24	los activos actuales es de Metro o del concesionario? se requiere el listado de los activos pertenecientes a Metro
	R: Favor revisar Anexo N°3.
25	cuales son los equipos que Metro comprara?
	R: El detalle del equipamiento aportado por Metro S.A. al servicio, será entregado al proveedor adjudicado. Metro S.A. se encuentra en un proceso de mejora y actualización de equipamiento, planificado para el año 2019-2020. El Equipamiento que aportará Metro se describe en Anexo N°3 y las renovaciones y/o reposición se informará al Proveedor adjudicado.
26	se solicita visita a todos los locales. Favor agendarlas
	R: No.
27	Los Casinos mencionados (7 puntos), ¿cuentan con Resolución Sanitaria?
	R: Sí.
28	Son aceptadas ¿las sopas y cremas reconstituidas, tipo Macrofood?
	R: No.
29	Son aceptados los jugos tipo Wibsa?
	R: No, se solicitan que sea Jugo de pulpa de fruta reconstituida sin azúcar (versión light)
30	Las bebidas calientes son preparaciones listas en termos?, o ¿son en sachet individual?
	R: No, el usuario debe tener la posibilidad de preparar a gusto su bebida caliente y que sea de libre consumo.
31	Los aportes nutricionales de la planificación, ¿son entregados una vez adjudicado el servicio?
	R: No, deben ser enviados acompañado de cada minuta, 30 días corridos antes de su implementación.
32	¿Puede enviarse lista de recetas con sus aportes, a modo referencial, y una vez adjudicado entregar la minuta con sus aportes nutricionales correspondiente?
	R: No. Favor revisar Formualrio N°7 de las Bases de Licitación.

33	En detalle de servicios especiales, ¿señalan Recargo Coffe Break y Recargo Almuerzo Ejecutivo, favor aclarar?
	R: Favor revisar Notas de Formulario N°15 de las Bases de Licitación. Corresponde al costo asociado por el traslado y servicio de garzón para prestar los servicios especiales de coffee break en estaciones de la red Metro y almuerzo ejecutivo, cuando este sea de la línea y no programado.
34	La cantidad de almuerzo ¿varía según los meses del año?, ¿puede informar la cantidad para los meses Octubre a diciembre 2018?
	R: Sí. Se adjunta como antecedentes.
35	Favor señalar ¿dónde están ubicadas las Salas de Colación?, ¿están en todos los casinos?
	R: Las Salas de Colación, actualmente, corresponden a los Comedores en donde diariamente almuerzan comensales.
36	Las salas de colación, ¿con qué equipamiento cuentan?
	R: Con el Equipamiento propio de Metro (Mobiliario en General)
37	¿Cuentan con grupos electrógenos en caso de cortes de luz y evitar pérdida de insumos por parte del concesionario?
	R: El Contratista deberá ofrecer Plan de Contingencia según lo expuesto en punto 2.6 de las EETT. Adicionalmente, Metro no cuenta con Grupo de Respaldo Eléctrico.
38	La vajilla a utilizar para Directorio y Ejecutivo, ¿puede ser la misma del casino o debe ser diferente?
	R: No, deben ser diferente. Revisar punto 2.1.5.1 y 2.1.5.2. de las EETT.
39	¿Los costos de mantención y reparación de equipos aportados por Metro son costos de Metro?
	R: No.
40	Favor señalar tipo producto y venta mensual de productos en cafetería
	R:Revisar punto 2.1.5.4 de las EETT.
41	Favor señalar tipo producto y venta mensual de productos carro de autoservicio
	R:No existe. EL MIX DE PRODUCTOS DEBE DEFINIRLO EL PROVEEDOR. ACTUALMENTE ES UN SERVICIO QUE NO SE PRESTA

42	¿Los cortes de proteicos, son referenciales?
	R: No.
43	¿Los cortes de vacuno Ganso y Tapapecho, son aceptados para entero y picado?
	R: Sí.
44	¿La variedad de pescados son referenciales?
	R: No.
45	¿En pescado es aceptado el Congrio y Tilapia?
	R: No.
46	En Colación Fría menciona Agregado: ¿quesillo, está considerado como agregado de pan más otro proteico de los mencionados en cuadro?, ¿es decir un sándwich de pavo, quesillo, tomate, lechuga, es lo que quieren que se ofrezca?
	R: Sí. Revisar punto 2.1.5.5. de las EETT
47	La variedad de pescados son referenciales?
	R: No.
48	¿Las bebidas calientes se ofrecen a granel café, té e infusiones?
	R: Sí, el usuario debe tener la posibilidad de preparar a gusto su bebida caliente y que sea de libre consumo.
49	¿Todos los casinos (7) funcionan como salas de colación?
	R: Sí.
50	¿Las salas de colación deben estar abiertas en qué horarios?, ¿de lunes a domingo?
	R: Horario 24/7, es decir de lunes a domingo las 24 horas al día.
51	¿Las colaciones frías llevan cubierto desechable y bolsa?
	R: Sí, deben llevar cubierto desechable y bolsa según normativa vigente.
52	¿Las colaciones frías consideran el postre de leche del autoservicio en envase desechable?
	R: No.
53	¿El tipo de pan para sándwich es a criterio del oferente? Se hace la consulta para que las

	ofertas sean evaluadas a similar tipo de producto por parte de los oferentes.
	R: No, corresponde a Pan Molde o Pan Frica. Según lo descrito en ítem Colación Fría anexo N°2.
54	¿Al mencionar sándwich tipo Daily Fresh, se refiere a que deben ser envasados y rotulados en casino?
	R: No.
55	¿Se aceptan los sándwich tipo Daily Fresh u Arcor?
	R: Serán evaluados como referencia tipo Daily Fresh.
56	¿Servicios Especiales: la entrega de los servicios urgentes puede ser en todos los casinos o solo en CCA?.
	R: Todos los casinos.
57	¿ Almuerzo Directorio: Chef especialista es compartido con casino ó debe ser exclusivo para estos servicios?.
	R: Exclusivo para estos servicios mientras sea prestado el Almuerzo Directorio.
58	Almuerzos Directorio y Ejecutivos, favor indicar listado de materias primas a considerar.
	R: Esto debe ser presentado por Oferente de acuerdo a lo descrito en Anexo N°1.
59	¿Equipamiento aportado por Metro, es factible tener el inventario de equipos de concesionario actual?
	R: El listado de los equipos de Metro S.A. se adjunta en conjunto al set de respuesta. Metro S.A. se encuentra en un plan de mejoramiento de equipamiento.El resto del equipamiento es del actual contratista o los tiene a concesión, y dato será entregado al proveedor adjudicado.
60	¿Es factible que el monto de la boleta de garantía por fiel cumplimiento del contrato, sea por el 10% de la facturación mensual?
	R: Remitirse a lo indicado en las Bases Administrativas del proceso respecto a este punto
61	Favor especificar todos los puntos claves que son obligatorios de considerar para asegurar el servicio.
	R: Todos son claves.
62	¿Se debe hacer la mantención de los equipos con algún proveedor en particular o el

	contratista puede proponer el suyo?
	R: El contratista puede proponer el suyo, previo aprobación de Metro.
63	Favor entregar los planes con superficie m2 de los 6 edificios.
	R: Contamos con los planos de los 7 casinos en PDF/DWG, los que se adjunta a este set de respuestas.
64	Favor confirmar que el mandante entregara todos los equipos y maquinas que se necesita para la cocina y para el comedor
	R: El Oferente deberá aportar todo Equipamiento que considere faltante para ejecutar correctamente el Servicio de Alimentación, por su parte Metro aportará el Equipamiento descrito en Anexo N°3.
65	Favor entregar lista de equipos con marca y ficha técnica que incluye vida útil, última fecha de mantención etc.
	R: El listado de los equipos de Metro S.A. se adjunta en conjunto al set de respuesta. Metro S.A. se encuentra en un plan de mejoramiento de equipamiento.El resto del equipamiento es del actual contratista o los tiene a concesión, y dato será entregado al proveedor adjudicado.
66	. ¿Se requiere una dotación mínima de personal para cubrir los servicio?
	R: Favor considerar en oferta lo solicitado en punto 3.5.1.- Estructura de personal de las EETT, el Proveedor deberá definir su estructura de servicio que asegure calidad, disponibilidad y continuidad de las prestaciones requeridos por Metro en el marco de esta licitación.
67	¿Cuál es la dotación actual en cada punto?
	R: EL PROVEEDOR DEBERÁ DEFINIR LA ESTRUCTURA NECESARIA PARA ENTREGAR UN SERVICIO DE CALIDAD.
68	Favor confirmar los días de servicio ¿son de Lunes a Viernes para todos los puntos?
	R: El detalle de los horarios por tipo de servicio se encuentran en punto 2.1.1. de las EETT
69	¿Es factible considerar comida transportada en aquellos puntos donde hay menos comensales?
	R: No. La alimentación deberá ser elaborada in situ en cada casino.
70	¿La venta del servicio de alimentación es por ticket de cada comensal?



	Sí.
71	Favor señalar el ¿horario de atención de las Salas de Colación?, ¿los días que se atiende?
	R: Horario 24/7, es decir de lunes a domingo las 24 horas al día.
72	¿Es factible contar con planos de las salas de colación de cada casino?
	R: Contamos con los planos de los 7 casinos en PDF/DWG, los que se adjunta a este set de respuestas. Las Salas de Colación corresponden a los actuales comedores de cada casino.
73	Es factible que nuestro arquitecto y diseñador pueda hacer una visita para revisión de espacios las posibles mejoras ?
	R: No
74	¿Cada Casino cuenta con punto de red?, si no hay, ¿Metro colocaría los puntos de rede en cada casino?
	R: Sí, cuentan con puntos de red para Totem de Registro de Ticket de Colación según punto 3.4 de las EETT. Aparte de lo ya mencionado Metro no instalará punto de red
75	¿Cuál es el costo mes promedio Gas?
	R: Ok. Se adjunta como antecedente
76	¿Todos los casinos cuentan con salas depósito de basura?, ¿cuál no dispone de ella?
	R: Favor revisar punto 3.3. sobre Retiro de Basura de las EETT.
77	De acuerdo a modificación en Especificaciones Técnicas: ¿no está considerado que el concesionario entregue rompe rutinas ni fechas de menú típicos?, favor aclarar, ya que se elimina el párrafo 2.1.5.7 Rompe Rutinas y Fechas importantes Página 12.
	R: El Servicio requiere que el proveedor contemple Rompe Rutinas (Semanales o Mensuales) que mejoren la Experiencia de Servicio del Usuario. Sólo se elimina último párrafo de punto 2.1.5.7 de las Especificaciones Técnicas
78	¿Cuándo inicia el Servicio, en todos los casinos?
	R: abr-19
79	En visita se mencionaron los equipos y mobiliario tanto de metro como de concesionario, ¿cuál es el archivo definitivo con equipos y mobiliario disponible en cada punto, señalando lo actual y adquisición nueva por parte de Metro?

	<p>R: El detalle del equipamiento aportado por Metro S.A. al servicio, será entregado al proveedor adjudicado.</p> <p>Metro S.A. se encuentra en un proceso de mejora y actualización de equipamiento ,planificado para el año 2019-2020.</p>
80	<p>.- ¿Cuál es el estado actual de los equipos y mobiliario de propiedad de Metro?, se solicita un detalle por equipo y mobiliario (mesas, sillas, vitrinas, máquinas, etc.)</p>
	<p>R: Todo mobiliario de Comedores es de propiedad de Metro. El detalle de los Equipos se entregará al momento de la adjudicación.</p>
81	<p>¿Se podrá establecer la retención sólo para el caso de eventuales incumplimientos laborales y previsionales?</p>
	<p>R: Sí.</p>
82	<p>¿El contrato considerará los reajustes que están indicados en la Bases de licitación título segundo N° 6?</p>
	<p>R: Si, Remitirse a lo indicado en Bases Administrativas</p>
83	<p>¿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?</p>
	<p>R: Remítase al artículo 23 del Título I de las Bases de Licitación.</p>
84	<p>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?</p>
	<p>R: La póliza debe cumplir con todos los requisitos establecidos en los art. 26 de Título I y art. 12 de Título II de las Bases de la presente licitación. Si la póliza vigente del contratista adjudicado cumple con todos los requisitos exigidos, debe ser endosada para que Metro sea asegurado adicional. De lo contrario, deberán contratar una póliza de RC independiente para el servicio.</p>
85	<p>¿Con cuánta anticipación se solicitarán los servicios especial al Proveedor?</p>
	<p>R:Favor revisar punto 2.1.5 de las EETT</p>
86	<p>¿Se podrá establecer que, en caso de que Metro S.A. solicite cambio de personal sea por motivos justificados?</p>
	<p>R: Sí.</p>

87	¿Es posible que las multas se hagan efectivas mediante la emisión de notas de cobro y no deducciones del estado de pago respectivo?
	R: Sí. Cualquiera de las formas aplicaría.
88	Se señala 5 alternativas de postres, sin embargo, en tabla de frecuencia sólo los postres a base de pastelería, postres libres de azúcar y fruta natural son a diario y los postres de Leche, Helado, a bases de frutas, a base de jalea tienen frecuencia que en la suma lo hacen semanal, ¿qué debe presentarse en oferta para postres: las 5 alternativas disponibles todos los días? o ¿cómo señala Tabla de Frecuencia?
	R: Favor de indicar alternativas disponibles todos los días.
89	¿La garantía de mínimo de 29 almuerzos por día para casinos Taller Lo Ovalle, Cerrillos, Puente Alto y Taller Libertadores, es la base que considera pagar Metro?, ¿si hay menos raciones cancelará Metro las 29 raciones mínimas?
	R: Sí, es la base mínima considerada sólo para los Casinos de Talleres Lo Ovalle, Puente Alto, Cerrillos y Libertadores u otro que defina Metro, si hay menos se pagarán la diferencia para llegar a las 29 raciones
90	¿La planificación de minuta es de Lunes a Viernes?
	R: Sí.
91	¿Para considerar una frecuencia de ágil manejo y revisión por parte de la contraparte se acepta para 28 días considerando 4 semanas?
	R: Sí.
92	Se acepta ¿ofertar minutas diferenciadas para Casa Matriz y Talleres, de acuerdo a perfil de cliente observado en visita a casinos?
	R: Sí.
93	Se acepta ¿ofertar minutas diferenciadas para Casa Matriz y Talleres, de acuerdo a perfil de cliente observado en visita a casinos?
	R: Sí.
94	¿Se acepta ofertar minuta con todas las alternativas para Casa Matriz y una con menos opciones para Talleres, considerando a solicitud de cliente otras alternativas?
	R: No.
95	¿En la oferta debe presentarse una minuta tipo con las alternativas de Menú?

	R:Sí.
96	Se solicita aclarar Tabla de Gramajes Para Platos de Fondo y Acompañamientos: ¿Alternativa 1 a qué se refiere? y ¿Alternativa 2 a qué se refiere?, ¿hay gramajes diferentes por plato, por qué?
	R:Estos corresponde a las opciones presentar en Minuta según Estructura de Menú informada en punto 2.1.2. de las EETT. En donde el acompañamiento de ambas alternativas son intercambiables entre sí.
97	¿Puede el oferente adaptar la Tabla de frecuencia y acompañamientos cumpliendo con bases, de acuerdo a la minuta entregada?
	R:No.
98	Es factible que puedan enviar los Anexos en formato editable, de manera que estos sean llenados de forma clara, sin que contenido establecido por Metro se modifique?
	R:No es posible enviar los formularios editables
99	Es factible considerar un reajuste de precios de forma semestral de acuerdo al siguiente polinomio? $50\% \text{ IPA} + 30\% \text{ ICMO} + 20\% \text{ IPC}$ ?
	R:Remítase a lo indicado en las Bases Administrativas del proceso respecto a este punto
100	Favor entregar una curva de comensales diaria por casinos.
	R:Se adjunta como antecedentes.
101	¿Se puede proponer a la venta cualquier productos (sándwiches, muffins ...) preparados por nuestra planta de producción?
	R:Sí, privilegiando programa de Alimentación Saludable, entregando alternativas y variedad de productos.
102	Favor especificar todos los puestos claves obligatorios para asegurar el servicio.
	R:Todos.
103	Favor especificar cómo funciona el traslado de personal actualmente. ¿con que proveedor trabajan?
	R:Favor revisar punto 3.5 de las EETT
104	Servicios especiales. ¿Se debe considerar vajilla y vasos de alta gama? Favor especificar tipo.

	¿Se puede arrendar?
	R: Vajilla adecuada y funcional para ocasión y tipo de servicio, que responda al volumen requerido.
105	¿El personal es responsable de limpiar sus uniformes o se debe considerar un servicio de lavandería?
	Favor revisar punto 3.5.4 de las EETT
106	¿En la dotación de personal, se debe considerar alguno personal de prevención de riesgo a tiempo completo o solo 1 jornada mensual como mencionado en las bases?
	R: Como mencionado en las Bases.
107	<p>1- No queda clara la frecuencia si el servicio tiene dos alternativas normales la frecuencia descrita debe cubrir 5 frecuencias para alternativa 1 y 5 frecuencias para alternativa 2, obteniendo las 10 frecuencias requeridas semanalmente en servicio de lunes viernes con dos alternativas. La frecuencia solicitada para alternativa 1 descrita en BT suma 5,5 (considerando la frecuencia de proteína que complementa legumbre, dado que la legumbre se solicita de acompañamiento). La suma de la frecuencia para alternativa 2 solicitada suma 5,75. ¿La frecuencia sobrante se podrá alternar mes a mes?</p> <p>R: Sí.</p> <p>2- La frecuencia de acompañamientos como está establecida semanal también debe sumar 5 para cada alternativa. La frecuencia solicitada semanal supera lo requerido para planificación. La alternativa 1 suma 8,5 a 9, 5 frecuencias igual que la alternativa 2. Favor aclarar frecuencia.</p> <p>R: Estas son las frecuencias con las cuales trabajar Minuta y/o Planificación de Menú a presentar.</p> <p>3- Los cortes de carne solicitados para frecuencia de vacuno entera se incluye lomo liso, filete, punta de ganso 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</p> <p>R: Favor remitir a los tipos de cortes estipulados en las EETT.</p> <p>4- En los cortes de vacuno no menciona cortes como ganso y tapapecho usados en alimentación institucional dado que su grasa es externa permite desgrasar y tienen buen comportamiento en diferentes cocciones y preparaciones. ¿se podrán incluir cortes como estos?</p> <p>R: Sí.</p> <p>5- 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?</p> <p>R: Gramaje.</p>

	<p>6- 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?</p> <p>R: El gramaje de carnes se mantiene.</p>
108	<p>1. Nos podrían enviar la estadística de contratistas que actualmente comen en los casinos?</p> <p>R: Sí. Se adjunta como antecedente.</p> <p>2. Nos podrían enviar evidencia fotográfica de los equipos e instalaciones de los otros talleres?</p> <p>R: Se adjunta el listado de Equipamiento que aporta Metro.</p> <p>3. El vehículo que transporta alimentos desde el taller Neptuno a los otros talleres es propiedad del actual concesionario?</p> <p>R: Sí.</p> <p>4. Los casino de los talleres cuentan con resolución sanitaria?</p> <p>R: Sí, cuenta con resolución sanitaria vigente. El nuevo Casino de Taller Libertadores se encuentra su resolución sanitaria en trámite. El Contratista deberá velar por el cambio de razón ante la autoridad.</p>

109	<p><b>PREGUNTA 11</b></p> <p>2.1.1 Cantidad de raciones y horarios de atención</p> <p>Solicitamos se informe el consumo real mes a mes para el último año calendario para cada centro a efectos de conocer con exactitud la curva de demanda, y poder dimensionar de manera adecuada las plantillas para un consumo tope en invierno y más bajo en verano.</p> <p>R: Se adjunta como antecedente.</p> <p><b>PREGUNTA 12</b></p> <p>En caso de que finalmente el cronograma de la licitación se modifique se prevé el retraso del inicio de operaciones. Considerar que debe haber un tiempo mínimo entre la adjudicación y la puesta en marcha del servicio.</p> <p>R: Se evaluará.</p> <p><b>PREGUNTA 13</b></p> <p>Salas de colaciones 2.1.5.6. Por favor aclarar la expectativa en torno a este servicio.</p> <p>Se requiere que el proveedor tenga un personal permanente 24h en dicho recinto para que brinde servicio o bien se está pensando en que sea alguien de guardia al llamado.</p> <p>R: El personal será 24x7 permanente en el entendido que atienda a los comensales que deseen hacer uso de esta sala.</p> <p>Cuales serían las funciones exactas de esta persona y que perfil profesional (auxiliar, garzón?)</p> <p>R: Principalmente, las funciones son facilitar vajilla, cubiertos y limpieza de los mismos y mantener limpieza de sala, además podrá atender las solicitudes de cafetería que los comensales puedan requerir u ofrezcan como Contratista. El perfil auxiliar cumple con lo solicitado.</p> <p>Aclarar cuantas salas de colaciones hay. Los casinos son 7 y adicionalmente cuantas salas de colaciones se deben gestionar. Donde se encuentran ubicadas dichas salas?</p> <p>R: Son 7 Salas de Colación, una por cada instalación. Para vuestro entendimiento dichas Salas de Colación se encuentran emplazadas en los mismos casinos de Talleres y CCA, es decir en los comedores de estos casinos.</p> <p>Todas estas instalaciones con personal 24 horas dedicado?</p> <p>R: Sí.</p> <p>Cuando indica que los casinos deben estar operativos 24/7 y la cafetería, se espera que la cafetería habrá ininterrumpidamente todos los días del año o se establecería una alternativa con máquinas tipo vending fuera del horario del casino?</p> <p>R: Se aclara que sólo las Salas de Colación son 24/7, lo que habilita al Contratista agenerar ventas por concepto de Cafetería. Favor revisar los horarios para Casino y Cafetería indicados en el punto 2.1.1 de las EETT.</p> <p><b>PREGUNTA 14</b></p> <p>Informar cual es el coste actual en GAS en todos los recintos. Especificar el importe si es neto o con IVA</p> <p>R: Se adjunta promedio mensual por instalación.</p> <p><b>PREGUNTA 15</b></p> <p>En relación es muy importante que se entregue un inventario actualizado de todos los</p>
-----	---

	<p>equipos que son de Metro y cuales son del proveedor actual. Para poder levantar el requerimiento de inversión a acometer para la entrega del servicio.</p> <p>Este inventario debe quedar bien definido no solo para equipos gastronomicos si no tambien para los muebles que haya que implementar (líneas de servicio, cafeterías)</p> <p>No olvidar por favor incluir inventario de todo lo que hay en las instalaciones que no se han podido visitar a efectos de considerar las compras necesarias.</p> <p>R: Se adjunta como antecedente.</p> <p>PREGUNTA 16</p> <p>Informar una cantidad de servicios a entregar a subcontratistas en base a la información histórica del ultimo año del contrato</p> <p>R: Se adjunta como antecedente.</p> <p>PREGUNTA 17</p> <p>Es a cargo de Metro o del Proveedor la limpieza del ducto de extracción de las campanas de las diferentes centrales de alimentación? Con que periodicidad se hace este mantenimiento</p> <p>R: Metro.</p> <p>PREGUNTA 18</p> <p>Existe cámara decantadora de grasas en alguna instalación? En caso afirmativo por favor definir quien se hace cargo de su limpieza y vaciado, el proveedor o metro?</p> <p>R: Metro.</p>
110	<p>¿Es posible crear el menú según una distribución adecuada a frecuencia y costo más equilibrada, cumpliendo con lo solicitado en bases?</p>
	<p>R:No.</p>
111	<p>En acompañamientos no queda claro las veces considerada por producto según alternativas, si son dos alternativas para 20 días debe sumar 40 acompañamientos (o menos si se considera plato único Ej pastel de papas), favor revisar y aclarar frecuencia</p>
	<p>Favor revisar la frecuencia de los acompañamiento dado que con ello será evaluada Minuta. El concepro es el de entrega en Minuta 2 Alternativas de Menú / Acompañamiento / Fondo</p>
112	<p>Al mencionar que atún es 1 vez cada 30 días en reemplazo de pescado fresco, ¿significa de cuatro semanas, una de ellas lleva atún?</p>
	<p>R:Sí, en el caso de reemplazo de Pescado Fresco</p>
113	<p>¿Se puede considerar en la oferta pescado congelado, para asegurar abastecimiento, calidad, costo, etc.?</p>
	<p>R:Sí, resguardo condiciones higienicas y de cadena de frío.</p>



114	<p>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?</p> <p>R: Remitase a lo indicado en las Bases Administrativas respecto a este punto, sin perjuicio de esto, Metro podrá informar antecedentes de este tema al Proveedor adjudicado</p> <p>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 y llevar el Programa. Al respecto, actualmente cuál es el tiempo requerido de dicho profesional y su calificación Ingeniero o Técnico?</p> <p>R: El tiempo requerido es de al menos una jornada mensual. Ingeniero.</p> <p>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?</p> <p>R: En Mutualidad asignada por Metro no tiene costo. Si es la Mutualidad del Contratista, él deberá velar los costos. Ambas son obligatorias antes de iniciar las funciones.</p> <p>4.- En el documento se menciona Reglamento para Contratistas, sin embargo, no se acompaña, se aportará quien adjudique?</p> <p>R: Este reglamento sera subido al Portal Metro.</p> <p>5.- En el equipamiento aportado por Metro S.A., no se mencionan extintores, para cada instalación. Al respecto, este equipamiento será responsabilidad de quien adjudique. Si fuera , favor pueden indicar metros cuadrados de cada instalación, para hacer estimación de lo requerido.</p> <p>R: Metro S.A. es quién administra los Extintores, sin embargo, será responsabilidad del Contratista informar cualquier eventualidad de éstos.</p>
115	<p>1. Pueden entregar costos históricos mensuales del consumo de gas, separado por cada casino.</p> <p>R: Se adjunta como antecedente.</p> <p>2. ¿La mantención y limpieza de cámaras desengrasadoras es de costo de Metro?</p> <p>R: Sí.</p> <p>3. ¿Pueden entregar capacidad eléctrica de cada punto de servicio?</p> <p>R: Se informará al Contratista adjudicado.</p> <p>4. Dentro de exigencias de salud que se realizar al personal, se encuentra la radiografía de tórax, podrán indicar el motivo de este examen. ¿Es posible omitir?</p> <p>R: No.</p>

116	<p>1.- Por favor enviar cantidad de servicios diferenciados por días y horarios (de lunes a viernes, sábados y domingos), y separado por usuarios metro y contratistas. R: Se adjunta como antecedente de consumos por taller y mes.</p> <p>2.- En bases se hace mención a demanda promedio mensual, por favor indicar si estas incluyen a los contratistas, ya que en visita se pudo identificar que no. R: No incluye a Empresas Contratistas que hacen uso de los casinos.</p> <p>3.- El precio de contratistas debe ser igual a los de usuarios Metro o puede ser distinto. R: Eso dependerá de la negociación propia entre Contratistas.</p> <p>4.- Cual es la capacidad de almacenaje en cada punto, ya que en visita se hizo mención a que no tienen y se debe tener un vehículo refrigerado para el abastecimiento a diario. R: Eso dependerá de la cadena logística y equipamiento que disponga el Contratista. Sólo los Casinos de Taller Cerrillos y Libertadores cuenta con Cámaras de Frío, por ende Proveedor deberá entregar solución para los otros Casinos.</p>
117	<p>Actualmente los horarios establecidos en CCA son de lunes a viernes de 12:00 a 16:00 hrs. y la cafetería de 8:00 a 19:00. favor aclarar si los horarios indicados en bases serán los definitivos, para incorporar los costos asociados para cubrir en términos de personal.</p> <p>Actualmente los horarios establecidos en TNP son de lunes a viernes de 12:00 a 15:00 hrs. y la cafetería de 7:30 a 11:00 y de 15:00 a 17:00 . Favor aclarar si los horarios indicados en bases serán los definitivos, para incorporar los costos asociados para cubrir en términos de personal.</p> <p>Actualmente los horarios establecidos en TLO/TSE/TPA y TCE son de lunes a viernes de 12:30 a 15:00 hrs. Favor aclarar si los horarios indicados en bases serán los definitivos, para incorporar los costos asociados para cubrir en términos de personal.</p>
	R: Los horarios estipulados en las EETT son los definitivos
118	Servicio de Alimentación, Cantidad de Raciones y Horarios de Atención: ¿Cuál será el mínimo garantizado para casino Neptuno?, ¿tiene el alcance de los otros talleres?, favor especificar.
	R: Casino Taller Neptuno no considera mínimos garantizados.
119	Servicio de Alimentación, Cantidad de Raciones y Horarios de Atención: ¿Cuál será el mínimo garantizado para casino CCA?. Favor especificar.
	R: Casino CCA no considera mínimos garantizados.
120	Servicio de Alimentación, Cafetería: ¿es posible considerar que los funcionarios utilicen solo cafetería?, el carro para CCA implica incorporar los costos asociados para cubrir en términos de personal sólo para este concepto. Favor sus comentarios.
	R: Favor remitir a las EETT, con respecto a Carro de Autoservicio

121	Servicio de Alimentación, Salas de Colación: en el contexto de aclarar, ¿Las salas de colación deben estar abiertas todo el día y toda la noche los días sábados, domingos y feriados?, solicitamos precisión frente a la respuesta tanto para CCA como talleres, ya que debemos incorporar los costos adicionales para cubrir en términos de personal para este concepto ?mantener personal 24/7.
	R:Se debe considera todo costo asociado para el cumplimiento de lo descrito en las EETT sobre Salas de Colación.
122	Según programación de la minuta, ésta debe ir con aporte nutricional de cada preparación, ¿Se refieren a calorías o macronutrientes?
	R:Aporte Calorico
123	¿El horario para solicitar servicios especiales de un día para otro, se mantiene que solo es hasta las 17:00 hrs.?
	R:Se definirá con Contratista Adjudicado.
124	Servicio de Alimentación, Plato Hipocalórico: en términos de aclaración de conceptos, actualmente este servicio es asistido en la línea de servicio, el comensal elije las alternativas dentro del marco que indican las bases y un auxiliar prepara la opción en el momento, permitiendo el control de las proteínas. Favor aclarar si esta es la metodología solicitada.
	R:Sí.
125	<p>1.- Se solicita garzon, 1 garzon para cuantas personas se debe considerar. R. El cálculo de la cantidad de garzones lo pueden correlacionar con las cantidad de personas por tipo de servicios especial (almuerzo ejecutivo, coffe)</p> <p>2.- Cual será la demanda de servicios de usuarios linea 3. R: Igual a la de Taller Cerrillos (Línea 6).</p> <p>3.- Por favor confirmar listado de equipos y estado en el que se encuentran R: Se adjunta como antecedentes.</p> <p>4.- Por favor enviar planos de cada punto donde se deben entregar los servicios. R: Contamos con los planos de los 7 casinos en PDF/DWG, los que se adjunta a este set de respuestas.</p>
126	¿Es factible considerar minuta cíclica de 12 semanas, lo que ayuda en la planificación, permite realizar acciones correctivas, revisión ágil, estandarización del proceso productivo y del servicio, conseguir oportunidades y productos estacionales en mejora de la calidad percibida por los clientes?
	R:No.

127	Señores Metro, ¿es posible aplazar la fecha de entrega de la propuesta en una semana?
	R:No.
128	Por políticas internas de la compañía todos los contratos establecidos con nuestros clientes deberán incluir una clausula de termino anticipado, en forma reciproca, favor indicar en que documento se establece o indica esta clausula.
	R:Remitase a lo indicado en las Bases Administrativas del proceso respecto a este punto
129	En la visita de las instalaciones, el proveedor actual mención que la perdida de vajilla es muy alta, debido al uso de las instalaciones fuera de horario de almuerzos y cenas, como por ejemplo en los horarios que el personal de metro usa las instalaciones para colación, por tal motivo ¿metro podrá asumir la perdida de vajilla que supere el 5 % de renovación mensual debidamente acreditada?
	R:El proveedor es responsable de recuperar vajilla una vez prestados los Servicios correspondientes.
130	¿La Carta Gantt de puesta en marcha luego de la adjudicación debera considerar un periodo de 30 días?
	R:Es parte de la oferta de los proveedores
131	En formulario N°8 solicitan 3 últimas declaraciones de impuesto a la renta, ¿estas pueden ser las entregadas por el SII de manera electrónica?
	R:Si
132	¿La firma requerida en los formularios técnicos y económicos, puede ser firma digital escaneada?
	R:Se requiere sean firmadas de puyño y letra por el RRLL de la empresa
133	Respecto a los permisos municipales y sanitarios, ¿Actualmente existen permisos vigentes?
	R:Sí. El cambio de razón social es por parte del Contratista.
134	¿cuál es la frecuencia que debemos considerar para la mantención del equipamiento?
	R:Esto es parte de la oferta técnica en la que se debe presentar Programa de Mantención del Equipamiento, donde indique periodicidad, tipo, etc. Según lo indicado en punto 3.3. de las EETT.
135	Respecto a los servicios básicos de gas, para que todos los proponentes consideremos la misma información es posible que nos entreguen el monto mensual de gasto por este

	ítem?
	R:Se adjunta como antecedentes promedio anual.
136	¿Qué empresa les provee actualmente el servicio de internet?
	R:Esta información será entregada al Contratista adjudicado.
137	La conectividad de los casinos es 3G, 4G. Favor especificar.
	R:Ambas
138	¿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 considerará positivamente toda Certificación con que cuente el Contratista.
139	Para asesorar el Plan de Prevención de Riesgos, ¿es necesario contar con profesional del área Prevención de Riesgos, cual es la cantidad de horas de asignación por instalación requeridas?
	R:Esto forma parte de la propuesta de los oferentes, según lo indicado en EETT 3.6
140	¿Existen requisitos extras a la normativa legal vigente de Prevención de Riesgos? De ser así, ¿cuáles son estos?
	R:No.
141	Se menciona ?dieta sin residuos o vegano?, ¿A qué se refiere ese punto? Favor aclarar.
	R:La dieta sin residuos consiste en alimentación pobre en fibra, grasas y lactosa. Para quienes presente dolencias estomacales, previa presentación de Certificado Médico y/o autorizado por el Administrador de Contrato Metro.
142	Postres, ¿Se puede utilizar postres de leche pre elaborados?
	R:Sí, con la preferencia de Postres elaborados en Casino.
143	Pan para el servicio de almuerzo, ¿Se debe considerar dirigido o libre consumo?
	R:Una porción.
144	¿Se puede utilizar jugo concentrado de frutas tipo Wibsa light?
	R:No.

145	El agua filtrada, ¿Corresponde a agua filtrada desde la red potable?
	R:Corresponde a Agua Embotellada o Máquina conectada directamente a Red Potable (Según factibilidad y entregada por Contratista)
146	Nuestra compañía trabaja con minutas cíclicas de 4 semanas, con ciclos de 4 temporadas (verano, otoño, primavera e invierno), ¿Es posible mantener esta rotativa y no la mencionada en base técnica de 6 semanas?
	R:No.
147	Según lo mencionado en pregunta anterior, ¿Es posible trabajar con minutas cíclica de 2 semanas para Régimen Hipocalórico?
	R:No.
148	Se menciona que se debe dar preferencia a lácteos semi y descremados, por lo tanto, para los postres, ¿Sólo se debe aplicar en los postres de leche versión light?
	R:Sí.
149	Con respecto a los planes de contingencia solicitados, ¿cada oferente debe proponer este plan? De no ser así favor especificar.
	R:Sí, cada proponente
150	En la página 9 punto 2.1.5.1 Almuerzo directorio, menciona que también se debe entregar un snack de primera calidad, ¿Qué tipo de productos se deben considerar?
	R:Favor revisar Anexo N°1.
151	La colación fría, ¿Es solo para centro CCA?
	R:Para todos los Casinos, es decir CCA y Talleres.
152	Las fechas importantes mencionadas en punto 2.1.5.7, ¿deben tener el mismo costo almuerzo normal o tienen costo diferido?
	R:Mismo costo.
153	En el Anexo 1, alternativa 2 se menciona arroz basmati como las alternativas a considerar, este tipo de arroz ¿Se debe considerar ocasionalmente, según propuesta del oferente? De no ser así favor especificar.
	R:Se debe considerar según tabla de frecuencia.
154	El gramaje de la colación fría, ¿Es bruto o cocida?

	R:Cocida.
155	Con respecto a la frecuencia, para todos los centros, la cantidad de legumbres indicadas por semana no coincide con proteico de embutidos o queso, esto quiere decir que ¿las legumbres se pueden llevar con cualquier alternativa proteica de plato de fondo según la frecuencia?
	R:No quiere decir aquello, la confección de la minuta con Legumbres deberá ser con embutidos o queso, según frecuencia.
156	Con respecto a la frecuencia de quesos para legumbres, ¿este se considera como acompañamiento proteico?
	R:No.
157	Con respecto a la frecuencia para alternativa 1 y 2, al contabilizar suma para 32 días (considerando todas las opciones descritas), sin embargo, esta dada para 30 días. ¿El oferente puede ajustar la frecuencia para 30 días? De no ser así favor aclarar.
	R:No.
158	El puré, ¿Se puede considerar deshidratado?
	R:No.
159	En el caso del hipocalórico para CCA, indica modalidad autoservicio, ¿Esto se debe considerar como un arma tu ensalada donde el usuario define la base, las Verduras y la proteína?
	R:Sí, concepto Arma tu Ensalada.
160	El aporte nutricional más las recetas de la minuta, ¿Se puede entregar una vez adjudicado el contrato?
	R:No.
161	De ser negativa la pregunta anterior, ¿Los aportes deben ir con adecuación nutricional según lo mencionado en punto 2.1.4 de especificaciones técnicas?
	R:Sí.
162	De ser positiva la pregunta anterior, ¿Qué es lo que debe primar, la adecuación nutricional según lo indicado en el punto 2.1.4 para macronutrientes o los gramajes mencionados en el Anexo 2? Se menciona esto ya que, según la experiencia, con los gramajes indicados para proteínas da un P% mayor al indicado, moviendo así los porcentajes de los otros macronutrientes.

	R:Prima la adecuación Nutricional.
163	¿Se exigirá una renta mínima líquida para el personal?
	R:No, sólo cumplir con Legislación Laboral Vigente.
164	¿El personal trabajará Domingos y Festivos?
	R:Sólo para Concepto de Salas de Colación
165	¿Qué cargos claves serán necesarios para el servicio?
	R:Todos.
166	Con respecto al sistema de control de pasadas en los casinos, favor indicar sistema y módulo (en caso de tratarse de un ERP) al cual debiésemos estar integrados.
	R:Hoy, tenemos acceso a la base de datos que se encuentra en un PC en el casino y a través de integraciones, se extraen los datos y se cruzan con los del ERP de recursos humanos, que en estos momentos es META4, pero que en unos meses más será SAP.
167	¿Sólo está considerado el autoservicio con entrega de vale en la línea de servicio o también se debe incluir el pago (ya sea en efectivo, tarjeta de crédito, débito, etc.) del servicio?
	R:Sí, se debe incluir.
168	¿Existe la figura de tarjeta de pre-pago interno de metro que pueda ser utilizado tanto en el casino como en cafetería con manejo de saldo?
	R:No.
169	En los casinos, ¿Es requerido exhibir el menú mediante el uso de pantallas LED?
	R:Sí.
170	Durante la puesta en marcha del contrato la instalación, distribución y habilitación de los puntos de alimentación eléctricos dentro del contrato para asegurar el funcionamiento de los equipos durante la entrega del servicio ¿será instalado, distribuido y habilitado a costo del mandante?"
	R:Sí.
171	Ya que el internet debe ser proporcionado por la empresa contratista adjudicada por favor indicar si la distribución de la red debe ser subterránea o puede ser superficial mediante el uso de canaletas y/o cañerías?
	R:Red Inalámbrica



172	Respecto a la cafetería, ¿funcionará en modalidad de autoservicio o con atención a la mesa? ¿Qué dimensiones tiene? ¿Cuál es la capacidad máxima de personas sentadas?
	R:Modalidad de Autoservicio y atención de Mesón. Las dimensiones fueron expuestas en visita a terreno de Cafetería CCA.
173	¿Es posible contar con un plano o planta del casino para localizar las oficinas, bodegas, dimensionar las distancias?
	R:Contamos con los planos de los 7 casinos en PDF/DWG, los que se adjunta a este set de respuestas.
174	¿Es posible contar con un plano o planta de la cafetería para dimensionar la instalación?
	R:Contamos con los planos de los 7 casinos en PDF/DWG, los que se adjunta a este set de respuestas.
175	¿Existe permiso municipal y patente para vender productos envasados y preparados en la cafetería?
	R:Es responsabilidad del Contratista
176	¿Existe cámara desgrasadora? ¿Quién es el responsable de limpieza y mantención?
	R:Metro S.A.
177	¿Quién es el responsable de la limpieza y mantención de ductos de extracción?
	R:Metro S.A.
178	Se propone realización de exámenes clínicos a manipuladores con frecuencia semestral. Favor indicar si está de acuerdo con lo anterior.
	R:Favor remitir al punto 3.5.2 de las EETT
179	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:Agua Directa de la Red.
180	De existir residuos peligrosos, ¿quién asume los costos de retiro?
	R:El Contratista
181	¿Quién asume los costos asociados al servicio de control de plagas?

	R:El Contratista
182	¿Las instalaciones cuentan con resolución sanitaria?, en caso contrario, ¿quién asume los costos de tramitación?
	R:Sí. Los costos de tramitación por cambio de razón social son a cargo del Contratista
183	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:No. Para Casino de CCA y Taller Neptuno deben ser mensual, para el resto de Casino Talleres debe ser Trimestral.
184	Indicar si existe capacidad eléctrica, para incorporar nuevo equipamiento en las áreas de cafetería.
	R:Sí.
185	Indicar si existe disponibilidad de espacios exclusivos de bodegas para áreas de cafetería.
	R:No.
186	Indicar de quién es la propiedad de los equipos existentes en la cafetería? Favor enviar listado de los equipos propiedad del metro del área de cafetería.
	R:Los Equipos de Cafetería deberán ser parte de la propuesta entregada.
187	Indicar si se puede presentar dentro de la propuesta nuevos formatos de retail, como puntos de venta en los diferentes pisos del edificio, como servicio de carros móviles de venta.
	R:Sí. Está en las EETT (2.1.5.4.)
188	Indicar si se puede realizar nueva visita acompañados del equipo de arquitectura y diseño.
	R:No.
189	Indicar si se debe considerar en áreas de cafetería algún medio de pago en particular como: Tarjetas de alimentación o tickets.
	R:Es parte de la propuesta del oferente. Por defecto se deberá aceptar efectivo y/o tarjetas
190	Indicar si se puede realizar preparaciones en el área de cafetería o si se debe considerar solo productos envasados.
	R:Se pueden realizar preparaciones

191	Indicar si el acceso a cafeterías es exclusivo para colaboradores de Metro y visitas o si puede ingresar flujo de público externo.
	R: Sí, puede ingresar público externo de visita.
192	Indicar horario de atención exclusivo de cafetería.
	R: Favor remitir al punto 2.1.1 de las EETT
193	Indicar si hoy cuentan con servicio de máquinas vending al interior del edificio.
	R: Sí.
194	Indicar si es posible presentar propuesta de diferentes puntos de venta, distintos a los especificados por bases.
	R: Sí.
195	Compartir planos de cafetería, incluyendo capacidad eléctrica.
	R: Contamos con los planos de los 7 casinos en PDF/DWG, los que se adjunta a este set de respuestas.
196	¿Sobre las inversiones a realizar indicamos que el listado que se adjunta en las bases al parecer presenta un error pues allí no se mencionan mesones, lavaplatos, campanas etc debemos entender que todo ese equipamiento es de Metro?.
	R: Lo indicado en las EETT es de Metro
197	En el CCA se pudo apreciar que el operador actual, realizó recientemente inversiones ¿estas se las llevará el proveedor o se deben contemplar en las inversiones a proponer o estas serán compradas por Metro?
	R: Son de Metro.
198	Dado que no fue posible visitar todos los talleres es de suma importancia que se indique que equipos debemos contemplar de inversiones en cada uno de ellos. Ya que el listado de equipos de las bases al parecer no los menciona todos.
	R: Se adjunta como antecedente.
199	El listado de equipos de las bases identifica un taller como TCI, ¿se refiere a TCE Cerrillos?
	R: Efectivamente corresponde a Taller Cerrillos
200	Solicitamos por favor hacernos llegar las demandas aperturadas por día por servicio, para poder definir correctamente el personal, ya que en las bases solo envían demandas

	mensuales.
	R:Se adjunta como antecedente.
201	Sobre el formulario 16, allí se solicita valor mensual por casino con impuestos incluidos, ¿se refiere al costo mensual que debemos considerar por el personal que se debe disponer todas las noches además de los sábados y domingo en cada uno de los talleres? Favor aclarar.
	R:Se debe considera todo costo asociado para el cumplimiento de lo descrito en las EETT sobre Salas de Colación.
202	Las bases indican que en cada sala de colación donde se debe estimar personal 24/7 se estime una cafetería básica? se refiere a que necesitan este servicio de noche además sábados y domingo de día y de noche? favor confirmar este requerimiento, para definir correctamente el personal requerido.
	R:Se debe considera todo costo asociado para el cumplimiento de lo descrito en las EETT sobre Salas de Colación.
203	Se exigirá en los talleres contar con una cajera aparte de las personas que entregan el servicio?, favor confirmar.
	R:El personal que realiza funciones de ventas, no DEBE, manipular alimentos
204	¿Cuánto es el porcentaje del valor del servicio que le aporta Metro a sus colaboradores?
	R:Confidencial
205	La entrega de servicios especiales fuera de las dependencias de Metro las realizan los garzones, ¿cuántos de ellos son requeridos?
	R:Es parte de la propuesta de los oferentes
206	Las bases indican que se requiere una persona especifica para el aseo otra para la caja además de los manipuladores ¿esto hace referencia solo a CCA? Favor confirmar.
	R:A todos los casinos.
207	El número de Colaciones frías esta sumado al numero de raciones mensuales entregadas?
	R:Sí.
208	Solicitamos indicar cuantas raciones adicionales debemos considerar por concepto de contratistas, este dato resulta muy importante para hacer la evaluación de precios

	correcta.
	R:Se adjunta como antecedente.
209	Para cuando debiéramos contemplar el comienzo de la operación de la línea 3?
	R:Mayo 2019, previa coordinación con Contratista adjudicado.
210	Que inversiones en equipos debiéramos contemplar para esta nueva instalación (línea 3)?
	R:El detalle del equipamiento aportado por Metro S.A. al servicio, será entregado al proveedor adjudicado. Metro S.A. se encuentra en un proceso de mejora y actualización de equipamiento,planificado para el año 2019-2020.
211	¿En los Formularios no se ve lugar para indicar precios de colaciones, estas deben tener valor almuerzo?
	R:Sí.
212	Todas las salas de colación de los talleres cuentan con microondas para que los usuarios se calientes su comida?.
	R:Sí.
213	Con respecto a la Póliza de Responsabilidad Civil, indicamos que Aramark posee una póliza que es parte de un programa mundial pero que por políticas mundiales esta no puede ser entregada a terceros en su reemplazo se hace entrega de un Endoso. Esta póliza cumple con todos los puntos requeridos en las bases a excepción de los siguientes: Articulo 12 iii) No se cubren los trabajos en altura y subterráneo. Los trabajadores están cubiertos siempre y cuando el accidente sea catalogado como accidente del trabajo y éste esté amparado por alguna entidad como la Mutual de Seguridad. Articulo 26 b) La póliza no puede incluir este punto. c) La póliza no incluye la cláusula de rehabilitación automática
	R:Si la póliza no cumple con los requisitos exigidos por Metro, el contratista adjudicado deberá contratar una póliza de RC independiente para el servicio.
214	Favor confirmar que los documentos mencionados en punto II de Formulario N°9 se deben presentar posterior a la entrega de presentación de ofertas.
	R:La información asociada al punto II de este formulario no debe ser presentada en esta

	etapa (oferta tecnica y oferta economica)
215	En formulario N°8 solicitan últimos 3 balances auditados, ¿estos específicamente de que años deben ser? Ya que en el vaciado de los EEFF solicitan de los años 2017,2016 y 2015. En el caso de requerir el del año 2018 aún no tenemos disponible el balance auditado ¿de ser así, podríamos enviar el preliminar no auditado del 2018 y los del año 2017 y 2016 auditados?
	R:Se solicita años 2015-2016 y 2017 (el 2018 no alcanzaria a estar disponible al momento de presentar oferta)