

## SET DE CONSULTAS Y RESPUESTAS METRO S.A. LICITACIÓN SUPERVISIÓN TÉCNICA DE ALIMENTOS EN CASINOS DE METRO

1. En el formulario 4 Experiencia del proponente: ¿A qué se refiere con Tipo de contrato?, la fecha solicitada es la fecha de inicio de contrato?, el monto en UF es anual?

Respuesta:

Tipo de Contrato: debe guardar relación con el servicio en licitación (muestreo e inspección), Fechas: que el contrato en referencia se encuentre vigente o haya finalizado en el último semestre del año anterior, Monto: valor total del contrato.(montos referenciales)

2. En formulario 5 se solicita CV de los profesionales o parte operativa asignada a los servicios a contratar, se refiere al personal de terreno o también a los analistas que realizarán los ensayos?

Respuesta:

Se busca chequear la experiencia de los profesionales que intervendrán en el servicio de muestreo e inspección. Para complementar, el proveedor podrá entregar el perfil del cargo.

3. Indicar requisitos del administrador de contrato, Título, años de experiencia, etc.

Respuesta:

Se solicita profesional universitario, que acredite experiencia de al menos tres años en el tipo de servicio en licitación.

4. En el formulario 7 se solicita tipo de reportes emitidos, comentar a que se refiere.

Respuesta:

Se refiere a los documentos que el proveedor envía para acreditar los resultados de las tomas de muestra y de las inspecciones, con recomendaciones y sugerencias que permitan evaluar el desempeño del proveedor a cargo de la alimentación de los casinos de Metro.

5. En el formulario 7 se menciona visita nutricionista y visita adicional, favor detallar a que se refiere cada una de ellas.

Respuesta:

Remítase al artículo N° 2.2 Inspección Proceso de Producción de Alimentos, de las Especificaciones Técnicas.

6. Formulario 14 Oferta Económica, Monto muestra UF corresponde a valores unitarios?

Respuesta:

Se refiere al valor por cada muestra y por cada visita de inspección.

7. Para el formulario 14, se sugiere en el ítem 1 “Análisis microbiológico de superficies, manipuladores y alimentos” agregar un punto de valores de muestreo por casino.

Respuesta:

Se revisara este ítem, respuesta se dará en Aclaración N°2.

8. Formulario 14 Oferta Económica menciona análisis Químico, Detallas análisis químico requerido?. Se refiere a etiquetado o proximal?

En caso de etiquetado indicar si las muestras poseen edulcorantes y contenido de grasa superior a 3g/100g.

<b>Proximal</b>	<b>Etiquetado</b>
Humedad	Humedad
Proteína	Proteína
Grasa	Grasa
Ceniza	Ceniza
fibra cruda	fibra cruda
ENN	ENN
Kcal	Kcal
Sodio	Sodio
	Azucares totales (Para productos sin edulcorantes ó perfil de azucares para productos con edulcorantes)
	Perfil de ácidos grasos en caso de contenido de grasa superior a 3g/100g
	Colesterol en caso de contenido de grasa superior a 3g/100g

Respuesta:

No aplica para el servicio de alimentación del casino.

9. Detallar tipo de alimentación a tomar (desayuno, almuerzo, cena, cafetería)

Respuesta:

Se refiere alguna alternativa de almuerzo del menú diario.

Sin embargo, eventualmente ante alguna contingencia se podría solicitar toma de muestras a la cafetería.

10. Muestreo se realizará sólo en días hábiles?. Indicar horarios de muestreo.

Respuesta:

Sí, en días laborales y en horario administrativo.

11. Muestras serán tomadas como n=5 ó n=1?

Ejemplo:

Son 10 platos distintos n=1 ó son 2 platos n=5?

Tipo de Muestra	Cantidad de Muestras por Inspección					Total de muestras
	CCA	Neptuno	San Eugenio	Lo Ovalle	Puente Alto	
<b>Análisis de Alimentos (1)</b>						
Aerobios mesófilos	12	10	5	5	5	37
Escherichia coli	12	10	5	5	5	37
Staphilococcus aureus	12	10	5	5	5	37
Bacillus cereus (2)	12	10	5	5	5	37
Clostridium perfringens (3)	12	10	5	5	5	37
Salmonella en 25 grs.	12	10	5	5	5	37
<b>Total muestras alimentos</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>222</b>
<b>Análisis manipuladores</b>						
Staphilococcus aureus (nasofaringe)	5	3	2	2	2	14
Staphilococcus aureus (manos)	5	3	2	2	2	14
Escherichia coli (lecho lingual)	5	3	2	2	2	14
<b>Total muestras manipuladores</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>42</b>
<b>Análisis superficies</b>						
Recuento aerobios mesófilos	12	10	5	5	5	37
Recuento coliformes totales	12	10	5	5	5	37
Presencia de echerichia coli	12	10	5	5	5	37
<b>Total muestras superficies</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>111</b>

Respuesta:

Lo que se solicita es una muestra de cada componente del menú (ensalada, plato de fondo, postre) de las alternativas ofrecidas. Las cantidades declaradas son referenciales y guardan relación con el tipo de alimento a analizar.

12. Se requieren análisis con Metodologías rápidas o tradicionales?

Respuesta:

Tradicionales.

13. Metodologías de análisis deben ser todas acreditadas?

Respuesta:

Sí

14. ¿Análisis para manipuladores y superficies se deben informar como P/A, recuento?

Respuesta:

Se debe informar como presencia/ausencia.

15. ¿Cuál es el tiempo estimado de entrega de resultados?

Respuesta:

Remítase al párrafo quinto del artículo N°2.1 dos últimos párrafos de las Especificaciones Técnicas.

16. Para el caso de toma de muestras de agua indicar parámetros a analizar.

- a) Sólo bacteriológicos de NCh 409?
- b) Bacteriológicos más tabla 1,2 y 7?
- c) Bacteriológicos más tabla 1, 2,3 ,4 ,5 y 7?

Respuesta:

Solo analizar según alternativa a) Sólo bacteriológicos de Nch 409.

17. Para el caso de emergencias (intoxicaciones u otras) se solicita entrega de resultados en no más de 48 hrs, esto dependerá del tipo de análisis, se permitirá un tiempo superior?

Respuesta:

Se solicita que en la propuesta técnica el oferente declare el motivo porque que requiere de un plazo distinto y cual sería dicho plazo.

18. Para los controles periódicos se solicita entregar informes de resultados y conclusiones, indicar ejemplo de conclusiones esperadas.

Respuesta:

Se refiere a explicar si el resultado se encuentra dentro de los parámetros establecidos y exigidos por la normativa o en su defecto que acciones se recomiendan para evitar o corregir las desviaciones.

19. Indicar horario de presentación de la oferta.

Respuesta:

Horario de la presentación de ofertas se oficializara en Aclaración N°2.

20. En el contrato punto sexto se debe eliminar artículo 26, en Bases título segundo indica que no aplica este punto para esta licitación.

Respuesta:

Las Bases Título I son inmodificables, las Bases Titulo II son las que prevalecen en este punto. En consecuencia, remitirse a lo indicado en Artículo N°12 de Bases Titulo II.

21. Oferta de proveedor, podrá adjudicar uno o todos los servicios a uno o más proveedores, según estime conveniente. ¿Se pueden entregar 2 ofertas económicas considerando análisis e inspección juntas y otra por separado?.

Respuesta:

Se responderá en Aclaración N°2

22. En caso de ser positiva la respuesta anterior, comentar presupuesto por separado por servicio (Análisis, inspección)

Respuesta:

No se entregará esta apertura.

23. ¿Entrega de procedimientos, se refiere a mencionar la norma o método utilizado o a describir el procedimiento paso a paso?

Respuesta:

Se refiere a la descripción de la forma como se realizará el muestreo e inspección en terreno.

24. Para el caso de Nutricionista por parte del contratista (Laboratorio), se solicita disponibilidad de reuniones, favor comentar cuantas reuniones mensuales se consideran aproximadamente.

Respuesta:

Se considera una reunión mensual de al menos dos a tres horas, para la revisión de los resultados con la administración de los cinco casinos.

25. Comentar a que se refieren con Informe flash.

Respuesta:

Se solicita un pre-informe de la inspección el que debe ser enviado el mismo día o el día siguiente de la inspección en terreno.

26. Se solicita informe consolidado, indicar que información requieren y/o esperan en este informe.

Respuesta:

El informe consolidado resume la inspección realizada en los casinos y compara los resultados con el mes anterior, o periodo anterior. Lo que se busca es analizar si las desviaciones se presentan en un mismo ítem, si se está cumpliendo con las exigencias de la normativa, que acciones de mejora se pueden implementar u otros comentarios que permitan realizar mejoras de forma continua.

27. ¿Metro S.A. cuenta con nutricionista?

Respuesta:

No.

28. Presupuesto indicado 4749 uf, incluye los 2 casinos que se incorporaran posteriormente.

Respuesta:

Sí.

29. Artículo 9 Multas, se indica lo siguiente” Entrega de información errónea que impacte de forma negativa en las decisiones relacionadas con el servicio de alimentación: Multa 10 UF.” Detallar y/o entregar ejemplo de información errónea.

Respuesta:

Con los resultados de la toma de muestras más los informes de inspección se retroalimenta al proveedor del Servicio de Alimentación, aplicando multas si correspondiese. Por ejemplo, si el informe declara presencia de bacterias por falta de aseo del manipulador y dicha información es errada podría significar que Metro este aplicando una multa al proveedor del servicio de alimentación que no corresponde y este se encontrará con derecho a reclamar. Esto es lo que se pretende evitar con este punto.

30. Punto 2.2 del documento “Servicio de supervisión Técnica de Alimentos a Casinos de Metro S.A.” ¿A qué programa de alimentación saludable se refiere en el ítem controlar?

Respuesta:

Dentro del menú existe una alternativa saludable, que es necesario controlar que se encuentre disponible para los trabajadores de Metro.

31. Punto 2.2 del documento “Servicio de supervisión Técnica de Alimentos a Casinos de Metro S.A.” En caso de desviaciones que por su ocurrencia muy breve no es posible fotografiar ¿Cómo se puede realizar el respaldo? (Ejemplo: Manipulador recoge utensilio del piso y sigue utilizándolo)

Respuesta:

El oferente debe proponer en su oferta técnica la forma como puede informar situaciones anómalas que afecten el servicio y pongan en riesgo la salud de los comensales.

32. Para efecto de las muestras de alimentos en los casinos, según Tabla N° 1 de "Servicio de Supervisión Técnica de Alimentos a Casinos de Metro S.A." se especifica un número de muestreas de alimentos según casino, ¿Cómo se distribuirá en el año la toma de muestras de platos fríos, platos calientes y postres?.

Respuesta:

Remítase a la respuesta a la consulta N°11.

33. En tabla N° 1 de "Servicio de Supervisión Técnica de Alimentos a Casinos de Metro S.A." se señala para el Análisis de Manipuladores 5, 3 y 2 muestras respectivamente. ¿Cómo se distribuirán según la frecuencia establecida para cada casino?

Respuesta:

Las cantidades son referenciales, lo que se busca es que se tome una muestra al menos a: maestro de cocina, manipulado y auxiliar de cocina.

34. En tabla N° 1 de "Servicio de Supervisión Técnica de Alimentos a Casinos de Metro S.A." se señala para el Análisis de Superficies 12, 10 y 5 muestras respectivamente. ¿Cómo se distribuirán según la frecuencia establecida para cada casino?.

Respuesta:

Las cantidades son referenciales, se podrá acordar con el proveedor adjudicado las superficies a considerar, considerando las cantidades como las máximas por tipo de análisis.

35. En numeral 2. Descripción del Servicio de "Servicio de Supervisión Técnica de Alimentos a Casinos de Metro S.A." se señala que en caso de encontrar presencia de microorganismos patógenos en las muestras, el proveedor deberá informar de inmediato a METRO. ¿la vía de comunicación deberá ser mediante correo electrónico y a qué destinatario?

Respuesta:

La persona de contacto será el Administrador del Casino por parte de Metro y sus contactos serán entregados al proveedor adjudicado.

36. ¿Existe un horario definido para realizar los muestreos en los casinos?, favor indicar horario

Respuesta:

El proveedor adjudicado podrá acceder a los casinos en horario administrativo. Sin embargo se recomienda que las visitas se realicen entre las 12:00 y 15:00 horas.

37. En caso de muestreos fallidos en que el proveedor se vea imposibilitado de realizar el muestreo a un casino por causas que no tengan relación con sus funciones y responsabilidades, ¿el costo de esta visita será cancelada por METRO?

Respuesta:

Hasta la fecha esta situación no se ha presentado. No obstante lo anterior, se revisara este punto, el cual será complementado en Aclaración N°2.

38. En numeral 2.2 Inspección del Proceso de Producción de Alimentos, "Otras Actividades", ¿ el set de fotografías y/o evidencia podrá ser adjuntado al informe como anexo al final de este?

Respuesta:

La forma como se entregará el set de fotografías y/o evidencia puede ser acordada con el proveedor adjudicado (pendrive, acceso a drive de correo, u otro mecanismo).

39. En tabla 3. Frecuencia de Inspecciones sel servicio por año, ¿se refiere a los check list o listas de verificación de inspección a realizar en cada casino?

Respuesta:

Se refiere a visita de inspección. Estas cantidades son referenciales y se considerarán como máximas.

40. ¿Cuáles son los análisis a realizar para el muestreo de agua?

Respuesta:

Remítase a la respuesta a la consulta N°16.