

## RESPUESTAS A CONSULTAS

### LICITACIÓN 90002031 – SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DEL BANCO CENTRAL DE CHILE

De acuerdo con lo establecido en el calendario de actividades de las bases del proceso de Licitación por Servicios de Alimentación, a continuación, el Banco Central de Chile da respuesta a las consultas efectuadas por las Empresas invitadas a participar, junto con entregar algunas aclaraciones a lo establecido en las bases. Tanto las respuestas a las consultas como las aclaraciones del Banco modifican o complementan las bases de la licitación, así como también el Modelo de Contrato, en los casos en que corresponda.

#### I. ACLARACIONES DEL BANCO

**1. Vigencia del Contrato.** Se ajustan las condiciones de vigencia del contrato, incorporando un período inicial de 3 años, más la posibilidad de renovación por hasta dos períodos anuales adicionales. En consecuencia, la Cláusula Segunda del Modelo de Contrato se reemplaza por la siguiente:

**“SEGUNDO: Vigencia del Contrato**

El presente Contrato tendrá una vigencia de tres años, contados desde la fecha de suscripción. Al término de este período, se renovará automáticamente por períodos anuales, con un máximo de 2 renovaciones, a menos que una de las partes comunique a la otra su intención de no renovarlo, aviso que debe ser enviado por escrito con a lo menos 120 días corridos de anticipación a la fecha de término del período de vigencia inicial, o de su prórroga, según corresponda.”

**2. Reajustabilidad de Precios.** Se modifica la reajustabilidad de precios de los Servicios, reemplazando el último párrafo de la Cláusula Cuarta del Modelo de Contrato, por el siguiente:

“En tanto mantenga su vigencia el Contrato, los precios o tarifas del Servicio se reajustarán anualmente, de acuerdo con un porcentaje combinado que considere el 50% de la variación que experimente el Índice de Precios al Consumidor más el 50% de la variación que experimente el rubro Alimentos del referido Índice, durante los últimos 12 meses inmediatamente anteriores. Este reajuste se aplicará una vez que se cumpla el primer año de vigencia del Contrato.”

#### II. RESPUESTAS A CONSULTAS

Consulta N°1. Favor se solicita considerar extensión del plazo de entrega de la propuesta, ya que la entrega de las respuestas es el día 20 de diciembre y considerando los feriados que hay



en el período de tiempo, para realizar las cotizaciones de equipos, mantenciones, recursos u otros.

Respuesta: No es factible considerar dicha extensión de plazo.

Consulta N°2. Favor confirmar el periodo de tiempo del contrato, y si es posible presentar una oferta alternativa a 36 meses o 48 meses.

Respuesta: No es posible presentar ofertas alternativas. En todo caso, se han ajustado las condiciones de vigencia, ver Aclaración N°1.

Consulta N°3. Por favor podrían completar tabla de asignación responsabilidades entre Mandante y Oferente, de acuerdo hoja anexa Tabla 2

Respuesta: Ver tabla de Asignación de Responsabilidades incluida como Anexo N°1, al final del presente documento.

Consulta N°4. ¿indicar si existe algún sistema de control de acceso, e informar cuál es?

Respuesta: Si la pregunta se refiere al control de acceso al Casino, éste se realiza a través de un torniquete con lectura digital y manual de las credenciales de los funcionarios.

Consulta N°5. ¿La garantía solicitada para el fiel cumplimiento del contrato puede ser una póliza de seguro?

Respuesta: No, debe ser una Boleta Bancaria de Garantía.

Consulta N°6. Cláusula Novena, del contrato: ¿Para determinar el 15% del monto anual del contrato se debe considerar el IVA?

Respuesta: Se debe considerar el IVA.

Consulta N°7. Favor aclarar si la "asignación asistencia BCCH" de \$30.000 señalada en el anexo A.4 es líquida o bruta, como también si el sueldo mínimo de \$500.000 es líquido o bruto

Respuesta: Ambos valores son brutos.

Consulta N°8. El personal adicional señalado en el punto 3.12, se debe agregar a las dotaciones por tramo que se señalan en el Anexo 4, o ya están incluidos en ese cuadro.

Respuesta: El referido personal está incluido en la dotación por tramo. Es un tema de distribución de funciones.

Consulta N°9. Es posible enviar una bitácora de las mantenencias de los equipos que se encuentren en los comedores al momento de ser adjudicados.

Respuesta: Se confirma que es posible enviar la bitácora requerida.

Consulta N°10. Favor entregar ficha de mantención con el estado en que se encuentran los equipos señalados en el anexo A.1 con su respectiva antigüedad

Agradeceremos nos puedan enviar inventario actualizado del equipamiento, con indicación del estado en que se encuentran, con marca y modelo y, en el caso de aquellos equipos de tecnología como Centro de Cocción automático, Abatidor Irinox, Batidora Universal, Batidora Hobart, Lavadora de Vajilla Hobart, etc., con el número de serie del equipo, información esta última que es solicitado por el proveedor de la marca para poder cotizar la mantención requerida en bases.

Respuesta: Se adjunta Anexo N°2 con el detalle requerido.

Consulta N°11. ¿Quién asume el reemplazo cuando los equipos cumplen la vida útil?

Respuesta: En el caso del equipamiento entregado por el Banco, será de su responsabilidad su renovación. Si se trata de equipamiento provisto por la empresa, la renovación será de su responsabilidad.

Consulta N°12. Favor aclarar el punto 8.8 de las bases, cuando hacen mención de la limpieza diaria de los ductos y desagües. ¿No se referirán a las campanas en vez de los ductos?

Respuesta: Se refiere a los ductos y canaletas de desagües a nivel de piso.

Consulta N°13. En relación con el punto 8.8, agradeceremos informar la frecuencia anual en la cual el Banco ha tenido que realizar el destape de ductos y desagües, y el costo unitario promedio para una intervención de este tipo (en caso que sea responsabilidad del concesionario)

Respuesta: Se ha tenido que realizar alrededor de 4 a 5 veces al año, con un costo aproximado de 5 UF + IVA en cada oportunidad.

Consulta N°14. Favor detallar los siguientes equipos que debe comprar la empresa adjudicada. Ojalá poder enviar fotos, ficha técnica o marca de:

- 1 Conservadora de helados decorativa, para la línea de autoservicio
- 1 Máquina automática y moderna expendedora de aguas saborizadas, con Refrigeración.

- 1 Máquina eléctrica ecológica desincrustante, lava loncheras de 200 Lts. Con su provisión de productos químico.
- Vitrina refrigerada sobrepuesta para postre para la línea de autoservicio. ¿Es un passthrough normal?

Respuesta: Ver Fotos y marca de referencia.

Artículo	Imagen	Marca de Referencia
Conservadora de Helados decorativa		IMAHE
Maquina automatica aguas saborizadas con Refrigeracion		FRUCTO MAC
Maquina electrica ecologica Desincrustadora lava loncheras		SPECTANK
Vitrina refrigerada sobrepuesta Passthrough		EDESA

Consulta N°15. ¿Tienen información de los gastos de reposición de los dos últimos años de la vajilla y cubiertos del comedor de los ejecutivos?

Respuesta: Han sido de aproximadamente \$ 1.500.000 por año.

Consulta N°16. El mandante toma muestras y analiza los alimentos del concesionario, como forma de control? ¿O es necesario programar toma de muestras y análisis de alimentos, superficies y manipuladores con laboratorio externo? Por favor indicar frecuencia y cantidad en caso que sea del concesionario.

Respuesta: Tal como se indica en el numeral 1.3 del Anexo A de las bases, el Banco realiza controles microbiológicos con laboratorio externo a los procesos productivos y del personal de la Empresa, con la frecuencia que estime necesario. Adicionalmente, la empresa deberá realizar los exámenes que se detallan en el numeral 3.5, del anexo A.

Consulta N°17. Nos podrían compartir el Menú actual que se da en los comedores del Banco para cada uno de los servicios: Desayuno, Almuerzo, Once y Cena

Respuesta: No procede entregar esa información en este proceso.

Consulta N°18. Se deben utilizar para la elaboración de los menus, materias primas 100% naturales?

Respuesta: Efectivamente.

Consulta N°19. Confirmar que el Menú que se entrega en la oferta comercial van sin aportes nutricionales

Respuesta: Tal como se indica en el numeral 13.f) del Anexo A, la planificación de menús para 4 semanas debe incluir el cálculo con los aportes nutritivos de calorías y mg. de colesterol.

Consulta N°20. ¿Es posible entregar 4 semanas de Planificación Alimentaria Nutricional para servicio de Almuerzo y sólo 2 semanas para servicio de Desayuno, Cenas y Colación de trabajo extraordinario?

Respuesta: Se debe ajustar a lo solicitado en las bases, es decir, planificación para 4 semanas.

Consulta N°21. ¿El servicio de Desayuno es sólo días hábiles de lunes-viernes?

Respuesta: Efectivamente.

Consulta N°22. ¿La Porción de quesillo a reemplazar cualquier proteína del servicio de Almuerzo o Cena a qué gramajes corresponde?

Respuesta: La porción de quesillo es de 100 grs.

Consulta N°23. ¿Las bebidas lácteas vegetales solicitadas, se pueden planificar para los mismos 2 días de postres de leche descremada?

Respuesta: No, dado que son productos de diferente origen.

Consulta N°24. Para Aportes Proteicos naturales: Cochayuyo, quínoa, etc. Dice que " EL GRAMAJE DEBE CORRESPONDER A LO PROPORCIONAL DEL APORTE PROTEICO DEFINIDO". ¿A cuántos gramos de proteína vegetal se refiere?

Respuesta: En el numeral 6 del Anexo A.3, Tabla de gramajes Casino y Gerencia, en la última línea del cuadro referido a Proteína de Origen Vegetal, donde dice "OTROS APORTES PROTEICOS NATURALES (COCHAYUYO, QUINOA, ETC) EL GRAMAJE DEBE CORRESPONDER A LO PROPORCIONAL DEL APORTE PROTEICO DEFINIDO" se debe considerar 20 grs.

Consulta N°25. En relación a lo dispuesto en el punto 1.7, solicitamos aclarar que, si la multa que curse el MINSAL por infracciones a las normas sanitarias y estas correspondan a materias propias del Banco como por ejemplo deficiencias en la infraestructura, estas corresponderán al Banco.

Respuesta: Efectivamente, en ese caso corresponderán al Banco.

Consulta N°26. Agradeceremos si nos puedan compartir el formulario a que se refiere el punto 1.18 de las bases, para su análisis.

Respuesta: Se Adjunta imagen de referencia (Cecos corresponde a Centros de Costos).

1	FECHA	D	M	AÑO	CATEGORÍA	TIPO SERVICIO	CANTID	PRECIO	VALOR NE	IVA	TOTAL	Cecos
63762	14-12-2021	14	12	2021	CASINO	DESAYUNO CASINO MODALIDAD VAJILLA	19					GGEN7000
63763	14-12-2021	14	12	2021	CASINO	ALMUERZO CASINO MODALIDAD VAJILLA	415					GGEN7000
63764	14-12-2021	14	12	2021	CASINO	CENA DESECHABLE	11					GGEN7000
63765	14-12-2021	14	12	2021	PARTICULAR	Bebida 350 ml en lata	4					4900001802
63766	14-12-2021	14	12	2021	PARTICULAR	Mineral 330 ml vidrio	4					4900001802
63767	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Café	24					CONS8000
63768	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	10					CONS8000
63769	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	20					CONS8000
63770	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Galleta Art.	29					CONS8000
63771	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	2					CONS8000
63772	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	2					CONT6000
63773	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	1					GGEN7700
63774	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	3					GGEN7700
63775	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	2					DOFI2200
63776	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	2					DATE3200
63777	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	2					FISC5000
63778	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	1					GGEN7770
63779	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	4					DOPE2700
63780	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	1					CONS8000
63781	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	1					CONS8000
63782	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	1					CONS8000
63783	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	2					CONS8000
63784	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Galleta Art.	2					CONS8000
63785	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	1					CONS8000
63786	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	2					CONS8000
63787	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Café	1					GGEN7000
63788	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	1					GGEN7000
63789	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	2					GGEN7000
63790	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	2					DOPE2000
63791	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Mineral 330 ml vidrio	1					DATE3000
63792	14-12-2021	14	12	2021	GERENCIA	Bebida 350 ml en lata	1					DATE3000

Consulta N°27. Por favor compartir características (tipo, marca, modelo, etc), de la vajilla de los comedores ejecutivos e indicar si el stock inicial es aporte del banco. Pto. 7.5

Respuesta: Efectivamente el stock inicial es aporte del Banco. Son distintos modelos y marcas, entre las cuales podemos señalar: Fine Diner de RAK, y Banket origen U.A.K., cuchillería para almuerzos protocolares Elkington, Argental, Christofle, Ercuis. Cuchillería para servicios diarios es Orzon, Mi Casa.

Al inicio del servicio, se entregarán los inventarios.

Consulta N°28. Es posible que nos envíen fotos frontales de las líneas de servicios de cada uno de los comedores para hacer una propuesta de look & feel

Respuesta: El Banco solo dispone de un comedor para el servicio de casino con autoservicio. Se incluye foto referencial de autoservicio.



Consulta N°29. Por favor enviar planos, layout de los comedores, cocina, bodega y dependencias en general

Respuesta: Se adjunta documento pdf con el layout requerido.

Consulta N°30. Qué coberturas del seguro de responsabilidad civil, se necesitan para este contrato.

Respuesta: El Banco no ha solicitado seguro de responsabilidad civil para este contrato.

Consulta N°31. Qué montos de coberturas del seguro de responsabilidad civil, se necesitan para este contrato.

Respuesta: Ver Respuesta a Pregunta N°30.

Consulta N°32. Podemos entregar certificados y /o endosos de coberturas de nuestras pólizas corporativas.

Respuesta: Ver Respuesta a Pregunta N°30.

Consulta N°33. El internet requerido para operar los sistemas a implementarse en el casino durante la entrega del servicio del concesionario, ¿será proporcionado por el mandante o por el concesionario?

Respuesta: La empresa deberá contratar el servicio de WiFi y refacturar el servicio al Banco.

Consulta N°34. Respecto al área de operación donde la empresa contratista deberá ejercer sus servicios en los comedores,

34.1 ¿Hay algún comedor que esté ubicado en un subterráneo?, ¿cuántos?

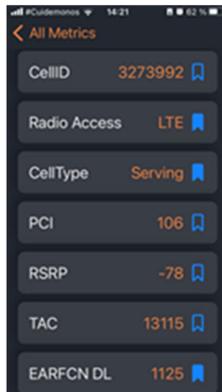
Respuesta: No hay ningún comedor ubicado en subterráneo.

34.2 ¿Llega alguna señal de telefonía móvil?, ¿qué compañía de telefonía móvil posee la mejor cobertura?, ¿cuál? (ejemplos: Movistar, Entel, Claro, WOM)

Respuesta: Se recibe señal en mejores condiciones de Entel. No existen antecedentes respecto de detalle de cobertura de señal de otras compañías.

34.3 ¿La intensidad de la señal es excelente / buena / aceptable / mala / sin cobertura? (deseable si puede proporcionar los valores dBm (decibelio-milivatio) o ASU (Arbitrary Strength Unit).

Respuesta: Se realiza una lectura de señal entregando la siguiente lectura “rscp -78 dB”. Se incluye imagen de la toma de muestra.



Consulta N°35. En caso de que el internet deba ser proporcionado por el concesionario y no sea posible instalar internet inalámbrico (Routers / BAM) en los comedores, por favor aclarar: La instalación y habilitación de puntos de red y la distribución interna del internet (cableado y canaletas), ¿será realizado y financiado por el mandante o debe ser costado por la empresa contratista?

Respuesta: En los comedores se cuenta con cobertura de red inalámbrica, se pueden crear cuentas para acceso a Internet de visitas permanente si se requiere. El actual enlace que se menciona no lo administra el Banco, por lo que debe ser de la empresa actual en servicio.

Como antecedente, como Banco entregamos 1 equipo PC con la cuenta Repostero al concesionario. Para las gestiones propias de la empresa les facilitamos un punto de red donde llega Entel bajo su costo, donde conectan los equipos de su propiedad.

Consulta N°36. En caso de que el internet sea 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?

Respuesta: El Banco ha facilitado un punto de red, la empresa se debe conectar a ella.

Consulta N°37. En caso de tener site nuevo (¿Con cuántas entradas para comensales cuenta el casino?) (Caso en que el mandante en la actualidad controla los accesos por medio de credencial de empresa)

Respuesta: El sistema de control de aforo del Casino se encuentra operativo y funcionando, por lo cual no se debe realizar modificaciones. El acceso al servicio de almuerzo se realiza a través de un torniquete electrónico con lectura digital y manual de las credenciales de los funcionarios.

Consulta N°38. ¿Cuántas cámaras de frío tiene el contrato por site? ¿Es posible contar con las especificaciones de tamaño (dimensiones)?

Respuesta: El Banco dispone de 4 cámaras según detalle:

Camara	Largo	Ancho
Camara 1	3,76 m	2,7 m
Pre Camara	1,87 m	3,46 m
Congelado	2,54 m	3,45 m
Transito	4,27 m	73 cm

Consulta N°39. De existir cámaras de frío para almacenar alimentos, ¿Sería deseable controlar la temperatura al interior de estas de forma automatizada y digital?

Respuesta: Las cámaras se encuentran controladas en forma automática y digital.

Consulta N°40. ¿Cuántas líneas de servicio de alimentación cuenta el comedor?

Respuesta: Tiene una sola línea de servicio de alimentación.

Consulta N°41. ¿Es deseable controlar la temperatura, de forma digital, en las líneas de servicios de alimentación?

Respuesta: Efectivamente. La Empresa dentro de su sistema de gestión a la inocuidad debe verificar las temperaturas de todos los puntos de control, incluyendo la distribución de los alimentos.

Consulta N°42. No indica (¿Cuántos vehículos con cámaras de frío se tienen considerados?)

Respuesta: La Empresa en su sistema de abastecimiento debe considerar la logística de los productos refrigerados y congelados, siendo de su responsabilidad su cumplimiento.

Consulta N°43. ¿Alguno de los comedores del mandante podría contar con zonas / puntos de pickup para permitir el retiro de platos preparados?

Respuesta: El Banco solo dispone de un comedor Casino para sus funcionarios, en el cual se podría habilitar de ser necesario una zona de pickup.

Consulta N°44. Layout ¿Es posible contar con un plano o planta del casino para localizar las oficinas , bodegas, dimensionar las distancias?

Respuesta: Ver respuesta a la pregunta 29.

Consulta N°45. ¿Cuántas puertas desean ser medidas en el control de aforo?

Respuesta: Hay 3 puntos de control, no obstante, el sistema de control de aforo está implementado y operativo, se requiere que la empresa solo administre su funcionamiento.

Consulta N°46. ¿El internet lo proporciona el cliente o es de la Empresa? ¿Cuánto pagan mensualmente?

Respuesta: Si se refiere al servicio de internet para el sistema de control de aforo, ese servicio es provisto por la empresa y su costo lo refacturará al Banco.

Consulta N°47. ¿utilizan punto de red (en la pared), wi fi o banda ancha móvil?

Respuesta: Ver respuesta a pregunta 35.

Consulta N°48. ¿Cuántas personas (de la operación de la Empresa) hoy en día necesitan conectarse a internet para trabajar?

Respuesta: Actualmente son 3 personas.

Consulta N°49. Control de pasada al casino (generalmente es un tótem en donde los trabajadores marcan con su credencial, talonario con código QR o huella digital y el sistema emite un vale el cual es entregado en la línea de servicio)

Respuesta: El acceso al servicio de almuerzo se realiza a través de un torniquete electrónico con lectura digital y manual de las credenciales de los funcionarios.

Consulta N°50. El sistema utilizado ¿es del cliente o es de la Empresa? ¿Cuánto paga mensualmente por soporte, mantención o similar?

Respuesta: Si se refiere al sistema de control de acceso al Casino, es de propiedad del Banco, no tiene costo para la empresa.

Consulta N°51. Qué medio de identificación utiliza el trabajador ¿credencial, huella digital, en un teclado marca su Rut,..., por favor indicar)

Respuesta: Son credenciales de los funcionarios.

Consulta N°52. ¿Cuántos dispositivos tienen actualmente? ¿De qué marca es el dispositivo? ¿nos podría compartir una fotografía?

Respuesta: Tenemos 1 torniquete, ver respuesta a pregunta N°49. Ver fotos.



Consulta N°53. ¿Actualmente cuentan con menú digital o menú board o alguna pantalla led en donde despliegan fotografías del menú en el casino? ¿Cuántos? ¿de qué tamaño son las pantallas? ¿se requiere aumentar la cantidad?

Respuesta: Actualmente no hay, este es un nuevo servicio.

Consulta N°54. ¿Cuántos PC de escritorio tienen actualmente? ¿Cuántos requieren ser renovados?

Respuesta: El Banco entrega un equipo computacional con una cuenta de correo electrónico institucional para el desarrollo y comunicación de sus funciones internas.

Consulta N°55. ¿Cuántos notebooks tienen actualmente? ¿Cuántos requieren ser renovados?

Respuesta: Ver Respuesta a Pregunta N°54.

Consulta N°56. ¿Cuántas impresoras tienen actualmente? ¿Cuántos requieren ser renovados? ¿Cuánto gastan aproximadamente por reposición de toner?

Respuesta: El Banco comparte el uso de una impresora en red para el uso exclusivo de la cuenta Repostero. El resto de las impresoras son de responsabilidad del concesionario, dependiendo de su uso.

Consulta N°57. ¿Cuántos Smartphone tienen actualmente? ¿Cuántos requieren ser renovados?

Respuesta: El Banco no entregará smartphone, la Empresa deberá definir su sistema para satisfacer sus necesidades.

Consulta N°58. ¿La señal eléctrica es estable en el contrato? ¿se producen muchos cortes? ¿los PC de escritorio cuentan con UPS con estabilizador de corriente? ¿es requerido?

Respuesta: El circuito eléctrico es estable, pero los computadores no cuentan con estabilizadores de corriente. La empresa lo debe definir para sus equipos.

Consulta N°59. ¿Disponen de línea telefónica fija que comunique al colegio con la administración del contrato? ¿lo proporciona el cliente? ¿es requerido considerarlo?

Respuesta: El Banco entrega sin costo 1 línea telefónica y 2 anexos.

Consulta N°60. ¿Cuántos m<sup>3</sup> o Kgs de basura se retiran diaria/mensualmente?

Respuesta: Mensualmente se retiran alrededor de 3.000 Kgs. de materia orgánica.

Consulta N°61. Para el formulario económico, en la sección de Formulario Gastos de Dotación De Personal, ¿Se debe considerar el costo unitario por cada cargo, o por el total de la dotación de cada uno?

Respuesta: Es por el total de la dotación de cada cargo en cada tramo.

Consulta N°62. Sobre el punto de la remuneración mínima mensual de \$500.000.- del total de haberes ¿esto incluye la gratificación?

Respuesta: No incluye la gratificación.

Consulta N°63. Sobre "Formulario oferta económica licit serv alimentación" la pestaña de "Remuneraciones" ¿la remuneración mensual a que se refiere? ¿Líquido a pago? ¿O Total de haberes?

Respuesta: Se refiere al total de haberes.

Consulta N°64. ¿Por cuánto tiempo sería la duración del contrato?

Respuesta: Ver Respuesta a Pregunta N°2.

Consulta N°65. ¿Cuándo es la fecha de inicio de los servicios?

Respuesta: 1° de marzo de 2022.

Consulta N°66. ¿Existe algún sistema de control de acceso para el personal?

Respuesta: Sí, con uso exclusivo del Banco.

Consulta N°67. ¿Existe algún proceso de auditoría y/o certificación laboral?

Respuesta: Tal como se señala en el numeral 1 de las bases, el Banco tiene contratados los servicios de la Empresa Certificadora Serres Verificadora SpA.

Consulta N°68. Si la respuesta anterior es positiva ¿esta condiciona la aprobación de los estados de pago y/o pagos de las facturas? Todo enfocado en la Ley de Subcontratación.

Respuesta: Lo condiciona en los términos indicados en la letra c) de la Cláusula Décima del Modelo de Contrato.

Consulta N°69. Si la respuesta de auditoría y/o certificación laboral es positiva, indicar detalle de documentación que se solicitara en este proceso de auditoría.

Respuesta: Ver Modelo de Contrato, Anexo N°2: Documentación Empresa Contratista.

Consulta N°70. Si la respuesta de auditoría y/o certificación laboral es positiva, favor informar empresa auditora o certificadora, según corresponda, además, los tipos de controles en esta materia.

Respuesta: Ver Respuestas a Preguntas N° 67, 68 y 69.

Consulta N°71. Existe alguna exigencia documental para acreditar el ingreso de trabajadores a la instalación. En caso de existir, por favor compartir procedimiento y tiempos de ejecución.

Respuesta: El detalle se encuentra en el Reglamento Especial de Seguridad para Empresas Contratistas y Subcontratistas que se indica en la letra a) de la Cláusula Décima del Modelo de Contrato.

Consulta N°72. ¿De tener que ingresar datos a alguna plataforma para la acreditación de personas, se hará la capacitación respectiva a la empresa adjudicada del servicio?

Respuesta: Efectivamente.

Consulta N°73. ¿La estructura de remuneraciones del personal del proveedor que preste servicios para el cliente debe considerar los aportes previsionales contemplados en el proyecto de Ley que modifica el sistema de pensiones, incrementando en forma gradual el 6% de las cotizaciones de cargo del empleador?

Respuesta: No corresponde, pues se trata solo de un proyecto de ley.

Consulta N°74. ¿Se evaluará positivamente al momento de la adjudicación la presentación de estructuras de jornada laboral del personal que consideren 40 horas semanales, anticipando posibles cambios normativos futuros que impactarán el contrato con posterioridad?

Respuesta: No está considerado ese escenario.

Consulta N°75. Para asesorar el Plan de Prevención de Riesgos, ¿es necesario contar con profesional del área Prevención de Riesgos, cual es la cantidad de horas y días de asignación requeridas?

Respuesta: Sí, es necesario, durante el tiempo que la empresa estime conveniente para el cumplimiento de sus funciones.

Consulta N°76. ¿Es necesaria la presentación de exámenes preocupacionales para los trabajadores que prestaran servicios en las instalaciones (batería básica realizado por organismo administrador)?

Respuesta: Correcto, deben presentar exámenes vigentes de: Coprocultivo, lecho ungueal y secreción nasal.

Consulta N°77. Existen requisitos extras a la normativa legal vigente de Prevención de Riesgos? De ser así ¿cuales son estos?

Respuesta: Sí, adicionalmente aplica el Reglamento Sanitario de los alimentos, normativa de Buenas Prácticas de Higiene, ISO 45001 y 9001.

Consulta N°78. ¿Existen multas asociadas al incumplimiento en materias de seguridad y salud ocupacional?

Respuesta: Sí, están definidas en el Reglamento Especial de Seguridad para Empresas Contratistas y Subcontratistas, de acuerdo a las indicaciones de la Superintendencia de Seguridad Social.

Consulta N°79. ¿Cuál es la altura del cielo en las áreas de la central?

Respuesta: 2,4 mts.

Consulta N°80. ¿Para el banco, cuando se considera trabajo en altura?

Respuesta: Se considera lo legal, sobre 1,8 mts.

Consulta N°81. Por favor enviar reglamento especial para empresas Contratistas, ya que en las bases se adjunta anexo de recepción pero no se incluye en la documentación adjunta.

Respuesta: En el portal, junto con las bases, se incluirá como antecedente adicional este Reglamento.

Consulta N°82. por favor confirmar que no se requiere boleta de seriedad de la Oferta

Respuesta: Se confirma que no se requiere.

Consulta N°83. a que se refiere el cuadro de "Certificado" en el formulario de experiencia? ¿Debemos indicar si tenemos certificados del cliente? Por favor aclarar

Respuesta: Se refiere a si el servicio prestado a cada cliente que se informa en dicho formulario cuenta con alguna certificación de calidad (ISO 9001, ISO 45001, etc.) para ese

servicio, la cual se solicita indicar en esa columna, adjuntando copia del original de la certificación correspondiente.

Consulta N°84. si la respuesta anterior es afirmativa, es posible presentar primera y última página de contratos de no reunir todos los certificados?

Respuesta: [Ver respuesta a pregunta N°83.](#)

Consulta N°85. Respecto al manejo y eliminación final de residuos grasos. ¿Debe incluir este servicio el retiro de dichos desechos por una empresa que los recicle o disponga finalmente de ellos?

Respuesta: [Efectivamente.](#)

Consulta N°86. ¿Cuál es la cantidad aproximada (en KG o litros) de desechos grasos que se eliminan actualmente?

Respuesta: [Es de aproximadamente 10 litros mensuales.](#)

Consulta N°87. ¿En caso de una falla impredecible y no presupuestada en algún equipamiento gastronómico, cual es el proceso de traspaso de dicho costo?

Respuesta: [El costo de esa falla deberá ser asumido por quien haya provisto el equipamiento con falla.](#)

Consulta N°88. Favor confirmar si para el servicio de almuerzo (casino general) se debe planificar alternadamente sopa o crema natural o si ambas deben estar presentes diariamente en el servicio.

Respuesta: [Ambas alternativas deberán estar presentes diariamente en días hábiles.](#)

Consulta N°89. Pagina 56 Garnitura (casino general): Favor aclarar si se debe planificar una garnitura de lunes a viernes en las siguientes variedades, 2 veces a la semana proteina de alto valor biológico, 3 veces a la semana proteínas de origen vegetal como frutos secos, semillas, cereales o vegetales.

Respuesta: [Tal como se indica en el numeral 1.2 del Anexo A.2 para el servicio modalidad de libre elección, son 4 variedades de garnituras, dentro de las cuales 1 es de origen proteico 2 veces x semana de origen animal \(alto valor biológico\) y 3 veces x semana de origen vegetal.](#)

[En el caso de modalidad dirigida solo se considerará 1 variedad de garnituras, siendo la proteica con la frecuencia indicada anteriormente.](#)

Consulta N°90. Favor aclarar a que se refiere con 4 garnituras, según la variedad diaria se infiere que se debe planificar una variedad semanas de lunes a viernes.

Respuesta: Tal como se indica en el numeral 1.2 del AnexoA.2 para el servicio modalidad de libre elección son 4 variedades de Garnituras, dentro de las cuales 1 es de origen proteico 2 veces x semana de origen animal ( alto valor biológico) y 3 veces x semana de origen vegetal, las otras 3 variedades de garnituras pueden ser granos, semillas, frutos secos, cereales y vegetales.

Consulta N°91. Casino general: ¿los postres de leche pueden ser deshidratados? De ser negativa la respuesta indicar el tipo de leche que se debe usar para su preparación (liquida o polvo)

Respuesta: No, los postres deben ser naturales preparados en el Casino con leche semi descremada en polvo (diluida al 12 %) o líquida, según definición de la empresa.

Consulta N°92. Página 56 (casino general) Postres: cuando indica pastelería fina normal (3/5) significa que los 2/5 restantes serán liviano (con endulzante)

Respuesta: Efectivamente.

Consulta N°93. Favor aclarar cuantas variedades de postre se deben planificar para la cena día hábil, almuerzo -cena fines de semana y festivos (casino general)

Respuesta: La planificación debe considerar 3 variedades de postres: uno elaborado, opción de ensalada de fruta y jalea.

Consulta N°94. Favor confirmar si para la colación de trabajo extraordinario se podrá planificar diariamente y según calendario una variedad de sandwich según alternativas indicadas en la página 58, de esta variedad al comensal se le entregaran dos unidades.

Respuesta: No, las variedades de sandwichs para colación extraordinaria son a pedido, con una anticipación aproximada de 3 horas.

Consulta N°95. Favor indicar cual es el jugo no retornable de 300 cc solicitado para la colación de trabajo extraordinario.

Respuesta: Néctar boca ancha.

Consulta N°96. Es posible utilizar agua mineral de 500 cc Benedictino para la colación de trabajo extraordinario.

Respuesta: Es posible, si es de envase de vidrio.

Consulta N°97. ¿El proteico de la legumbre indicada en página 71 incluye embutidos (longaniza, chorizo etc) o huevo?

Respuesta: Se corrige, debe decir “sin” agregado proteico.

Consulta N°98. Favor confirmar si para casino general (días hábiles) se deben planificar 3 alternativas de acompañamientos: 1. guarniciones a base de verduras 2. papa-arroz-pastas, 3. ensaladas.

Respuesta: Se confirma.

Consulta N°99. Las ensaladas solicitadas en la página 72 definidas dentro de los acompañamientos ¿corresponden a las del plato hipocalórico?

Respuesta: Efectivamente.

Consulta N°100. ¿Los aportes nutricionales pueden ser entregados una vez adjudicado el contrato?

Respuesta: No, por favor ajustarse a lo establecido en las bases.

Consulta N°101. La descripción de la cena día hábil (página 57) indica 1 alternativa de plato de fondo ¿Cuál es la tabla de frecuencias para este servicio entendiendo que la tabla 1 del anexo A.3 corresponde a almuerzo y considera 2 alternativas?

Respuesta: Si es en base al numeral 1 del anexo A.3., el servicio de cena es derivado de la programación mensual del menú de almuerzo, en la cual se seleccionan mensualmente las alternativas de mayor preferencia y que se adapta al servicio nocturno.

Consulta N°102. Considerando la planificación de un mes los fines de semana serían 4, por lo tanto ¿la frecuencia entregada (rango de 8 a 10 días) cada consecionario la tendrá que ajustar a 8 días?

Respuesta: Correcto. En el portal el Banco adjunta formato de presentación de menú para 4 semanas, el cual se debe entregar tanto para Almuerzos en modalidad Libre Elección como en modalidad Dirigidos.

Consulta N°103. En la tabla 1 de frecuencias Anexo A.3 se indica incluir lomo de vacuno 2 veces al mes (en remplazo de vacuno entero). Favor aclarar si solo uno de estos lomos debe ser en preparación a lo pobre (cada dos meses) y el otro cada consecionario define el tipo de preparación a entregar.

Respuesta: Se confirma lo señalado en la consulta e indicado en el numeral 1 del Anexo A.3.

Consulta N°104. La preparación hipocalórica descrita en la página 76 indica 1/2 unidad de palta hass, ¿esta debe estar todos los días presentes en dicho plato?

Respuesta: Efectivamente.

Consulta N°105. En el mercado la mayoría de los yogurt varía entre los 120-125-155-165 gramos. De 170 g solo yogurt americano. Para poder entregar mayor variedad de este producto en el plato hipocalórico (normal-light-natural) favor flexibilizar el gramaje.

Respuesta: Se acepta considerar variedad de gramajes.

Consulta N°106. ¿Es posible cocinar con aceite vegetal y utilizar el de canola para alcuas?

Respuesta: No es posible, hay que ajustarse a lo establecido en las bases.

Consulta N°107. ¿Existe alguna posibilidad de incluir carne molida (lista) al 4% mg y no en trozo para moler?

Respuesta: No es posible, hay que ajustarse a lo establecido las bases.

Consulta N°108. Las variedades de pescados indicados en la página 78 ¿hace referencia a casino general? Favor aclarar este punto para trabajar bien la planificación.

Respuesta: Efectivamente, tal como se indica en el numeral 8 del anexo A.3, Requisitos de las materias primas, se refiere a los almuerzos diarios, es decir Casino.

Consulta N°109. ¿Es posible presentar propuestas alternativas que no cumplan exactamente con los requerimientos de las Bases?

Respuesta: No es posible, hay que ajustarse a lo establecido en las bases.

Consulta N°110. ¿La adjudicación será total a un solo proveedor o podrá haber adjudicación parcial de los servicios?

Respuesta: La adjudicación será total a un solo proveedor, pudiendo excluir en la adjudicación los servicios de cafetería y bebestibles calientes, que son opcionales.

Consulta N°111. ¿Son negociables las cláusulas del contrato que celebren ambas partes?

Respuesta: Las cláusulas establecidas en el Modelo de Contrato no son negociables. El Contrato que se suscriba con el Proveedor adjudicado contendrá las condiciones establecidas

en el referido Modelo que se adjunta como Anexo B, incorporando en lo que corresponda, las condiciones de la oferta presentada por el adjudicatario y que hayan sido aceptadas por el Banco, además de las adecuaciones que resulten del proceso de consultas y aclaraciones de esta Licitación.

Consulta N°112. ¿Se exige alguna boleta de garantía de seriedad de la oferta? En la afirmativa, detallar monto

Respuesta: No se exige garantía de seriedad de la oferta.

Consulta N°113. ¿Es posible facultar al oferente a poner término anticipado al contrato, debiendo dar aviso a Banco Central con, al menos, 60 días de anticipación a la fecha en que la terminación se hará efectiva?

Respuesta: No, no es posible.

Consulta N°114. ¿Es posible excluir de la responsabilidad del proveedor el lucro cesante, daños indirectos, morales o consecuenciales y prestaciones de terceros?

Respuesta: Esos conceptos no están considerados en la Cláusula sobre Responsabilidad de la Empresa.

Consulta N°115. ¿Se devengarán multas en caso de falta de dotación? En la afirmativa, detallar.

Respuesta: Ver numeral 12.8 del Anexo A.

Consulta N°116. ¿Es posible pactar que las multas no se acumulen de un mes a otro y que deben cursarse dentro del mismo mes en que se comete la infracción?

Respuesta: Así está contemplado como regla general. Sin embargo, si bien está contemplado que se cursen dentro del mes de ocurrencia, no se puede excluir la posibilidad de que por alguna razón alguna multa se pueda cursar con algún desfase. En todo caso, las multas son por casos puntuales, su reiteración corresponde a un incumplimiento de las obligaciones contractuales, pudiendo ser causal de término de contrato.

Consulta N°117. ¿Es posible pactar un plazo de caducidad de las multas, por ejemplo, que no puedan ser objeto de multas conductas que acaecieron hace más 1 mes?

Respuesta: No, no es posible. Ver Respuesta a Pregunta N°116.

Consulta N°118. ¿Cuál fue el monto total efectivo de multas aplicadas el año 2020 al proveedor por servicios de alimentación?

Respuesta: No hubo infracciones durante el año 2020.

Consulta N°119. ¿Los casinos en los que se deben prestar los servicios cuentan con resolución sanitaria vigente? En la afirmativa, ¿a nombre de quién?

Respuesta: Tal como se señala en las bases, el casino dispone de Resolución sanitaria a nombre del Banco Central de Chile.

Consulta N°120. ¿Quién se hará cargo de tramitar los permisos asociados a las instalaciones? ¿Quién asumirá los costos asociados?

Respuesta: No procede.

Consulta N°121. En caso que la responsabilidad en la tramitación de los servicios corresponda al proveedor, ¿es posible excluir la responsabilidad del proveedor frente a la falta de obtención de alguna autorización o permiso requerido, si el motivo se debe a deficiencias estructurales en las dependencias en que se prestan los servicios, debiendo, eso sí, informar de inmediato de tal circunstancia al Cliente, a objeto de efectuar las transformaciones o habilitaciones pertinentes, a costo del Cliente?

Respuesta: Ver Respuestas a Preguntas N°119 y 120.

Consulta N°122. En caso de término del contrato por cualquier causa, incluso por decisión unilateral de cualquiera de las partes, antes de completar la depreciación del valor total de las inversiones efectuadas por el proveedor, ¿el Cliente pagará el valor remanente pendiente de depreciar?

Respuesta: No procede. Los equipamientos provistos por la Empresa podrán ser retirados por ésta al momento del término del contrato, por cualquier causa.

Consulta N°123. ¿El Cliente garantiza algún monto mínimo a pagar?

Respuesta: No, salvo los montos establecidos por concepto de dotación y de gastos generales y de administración para el tramo respectivo.

Consulta N°124. ¿Es posible aplicar el interés máximo convencional en caso de mora por parte del Cliente en el pago de las facturas por sobre el plazo acordado para pago?

Respuesta: No es posible.

Consulta N°125. En caso de suspensión total o parcial del contrato en circunstancias de fuerza mayor, desastres de la naturaleza u otras situaciones excepcionales como paros,

aglomeraciones o contingencias que alteren la paz social y/o pongan en peligro al personal del proveedor y/o interrupción en la prestación de los servicios del proveedor producto de huelgas o paralizaciones del personal u operaciones del Cliente, éste reembolsará al proveedor los costos fijos y pérdidas de materia prima incurridos por la suspensión y eventual reanudación?.

Respuesta: En caso que la situación no sea responsabilidad de la Empresa y no sea predecible, afectando la producción del día e involucre materias primas en proceso de elaboración o descongelamiento para las 48 horas siguientes, el Banco podrá reembolsar el costo acreditable de dichas materias primas. Ver además Respuesta a la Pregunta N°123.

Consulta N°126. En caso que el Cliente deba contratar servicios para corregir o suplir directamente al proveedor (por ejemplo, en caso de huelgas o paralizaciones del proveedor), ¿contratará servicios de similar calidad y cantidad a los servicios del proveedor sin traspasar a este último un costo mayor al de sus propios servicios?

Respuesta: En ese caso, el Banco contratará servicios asimilables a los que presta la Empresa, dentro de las posibilidades que permitan las circunstancias.

Consulta N°127. ¿El Cliente es el responsable de la mantención de la infraestructura?

Respuesta: Efectivamente, con excepción del equipamiento provisto por la Empresa.

Consulta N°128. En caso que la mantención de infraestructura corresponda al concesionario, favor detallar con precisión hasta dónde se extiende esta responsabilidad y los ítems que comprende.

Respuesta: El Banco es responsable de la mantención de la infraestructura, sistemas sanitarios, cámaras de refrigeración y congelación, aire acondicionado, suministro de agua potable, electricidad, gas hasta los puntos de conexión del equipamiento. La Empresa es responsable de la mantención del equipamiento que haya provisto para la prestación del Servicio.

Consulta N°129. En caso de aumentar el salario mínimo, ¿el Cliente permitirá revisar los precios pactados con el objeto de asumir parte de este mayor costo?

Respuesta: No corresponde. Los valores de las remuneraciones mínimas requeridas por el Banco están por sobre el salario mínimo.

Consulta N°130. ¿Es posible pactar la revisión de precios en caso que las demandas de servicios se encuentren por debajo de lo informado en las Bases? (por ejemplo, variaciones sobre o bajo 5% que se mantengan por más de 1 mes).



Respuesta: No, no es posible. Se considera que el ajuste está asociado fundamentalmente a los tramos establecidos para el costo de dotación y los gastos generales y de administración.

Consulta N°131. ¿Existe algún equipamiento aportado por el Cliente? En la afirmativa, detallar.

Respuesta: Ver Anexo A.1 de las bases.

Consulta N°132. Previo al inicio de los servicios, ¿el proveedor podrá efectuar un análisis del equipamiento aportado por el Cliente para confirmar el estado de los mismos? ¿En caso de detectar deficiencias o fallas del equipamiento, éste deberá ser reemplazado a costo del Cliente previo al inicio de los servicios, pudiendo coordinar con el proveedor lo que sea pertinente para evitar dilaciones?

Respuesta: Es posible, respecto del equipamiento provisto por el Banco, detallado en el Anexo A.1.

Consulta N°133. ¿Se puede proponer dentro de la oferta la instalación de cafeterías, córner u otros puntos de venta directa al público?

Respuesta: No, no es posible.

Consulta N°134. ¿Es posible establecer la facultad del proveedor de suspender los servicios ante el incumplimiento de pago transcurridos 30 días desde la fecha en que debió realizarse el pago?

Respuesta: No es posible.

Consulta N°135. ¿De quién es responsabilidad la disposición final de residuos?

Respuesta: Es responsabilidad del Banco.

Consulta N°136. ¿Es posible proponer un sistema de reajuste distinto al IPC semestral conformado por polinomio?

Respuesta: Ver Aclaración N°2.

Consulta N°137. ¿hay posibilidad de autorizar un cambio de razón social de la resolución sanitaria a nombre de la Empresa por el tiempo que dure el contrato?

Respuesta: No es posible, no procede.

Consulta N°138. Respecto a las capacitaciones relacionadas a temas de calidad (BPM, pre-requisitos, etc.) que se solicitan por base ¿deben ser realizadas por alguna empresa certificada (ej: SGS) o pueden ser realizadas por personal de la Empresa?

Respuesta: Es facultad de la Empresa definir el organismo con quien realizará las capacitaciones, velando por su realización con personal idóneo y altamente capacitado.

Consulta N°139. Respecto a las capacitaciones relacionadas a temas de medio ambiente que se solicitan por base ¿deben ser realizadas por alguna empresa certificada (ej: SGS) o pueden ser realizadas por personal de la Empresa?

Respuesta: Puede ser realizado por personal idóneo de la Empresa.

Consulta N°140. ¿las máquinas pueden ser contratadas con proveedores aliados? garantizando el buen estado, mantención preventiva y correctiva de las mismas.

Respuesta: El Proveedor debe proveer el equipamiento requerido, en la forma que considere más conveniente, pero asegurando el debido cumplimiento de lo exigido por el Banco a este respecto.

Consulta N°141. De acuerdo a bases de licitación solicitan 1 funcionario para la coordinación y control de acceso en el comedor. En este ítem indicar cuantas personas deben estar en el acceso, ya que actualmente son 2 personas.

Respuesta: Se corrige, deben haber 2 personas en el control de acceso.

Consulta N°142. Para el control de acceso, se solicita indicar si estos funcionarios deben estar considerados en la dotación de gerencia o de casino.

Respuesta: Se definirá en su oportunidad.

Consulta N°143. Mantenciones de infraestructura por parte del cliente, favor indicar cronograma anual referida a grifería, aires acondicionados, sensores de humo, sensores de gas, cuartos fríos, cámaras frías, ductos de campanas y Cámara de grasa.

Respuesta: Esta información, de ser necesaria, se entregará a la empresa adjudicada.

Consulta N°144. Para las eventuales vacaciones del personal tanto del administrador como del supervisor de calidad solo se aclara que es deseable que tenga experiencia en las normas específicas del contrato no excluyente.

Respuesta: Tal como se indica en el numeral 9.3.8 del Anexo A, la Empresa se obliga a proveer un trabajador de similares características profesionales o técnicas para el referido reemplazo.

Consulta N°145. El auxiliar que realizará la atención de máquinas de café está considerado dentro de la plantilla de gerencia o casino, favor especificar

Respuesta: Esta considerado en la dotación de personal de Gerencia.

Consulta N°146. Multas por incumplimiento de fechas estipuladas para las certificaciones y/o auditorias, como se va a manejar este tema cuando no es responsabilidad de la Empresa por no poder ingresar al contrato por temas de documentación, portal contratista.

Respuesta: Dado que los procesos de certificación son planificados con anterioridad, es responsabilidad de la empresa coordinar con la debida anticipación el ingreso de la documentación al portal de contratista.

Consulta N°147. En punto 12.8 el valor proporcional al cargo se tomará en base el sueldo base o total d haberes ¿?

Respuesta: Se considerará el valor de la Remuneración indicada en el Formulario de Oferta Económica, que corresponde al total de haberes.

Consulta N°148. En punto 12.8 aclarar la multa posterior a 1 día hábil por no reemplazo no considera los 3 días que el banco especifica en el punto 9.2 para presentar y subir documentación a plataforma

Respuesta: Para facilitar el proceso de reemplazos, la empresa deberá tener una nómina de personal con su documentación al día en el Portal de Contratistas, para que en caso de ser necesario, su ingreso sea expedito.

Consulta N°149. Especificar la opción vegana, vegana como tal (sin consumo de alimentos de origen o con trazas animales) opción vegana celiaca (sin gluten ni trazas de gluten), opción intolerancias alimentarias (sin productos con lactosa), ya que un solo producto se da para erróneas interpretaciones.

Respuesta: Se refiere a la opción vegana sin gluten.

Consulta N°150. Confirmar aporte proteico vegetal por gramaje de champiñones, por contrato 20 gr de proteínas en plato total, los 120 gr de champiñones no cumplen en 100 gr solo posee 3.8 grs de proteína. Gramaje de carnes blancas % adicional por estado de congelación, revisión del cumplimiento de contrato porque en la operación es mayor no solo

se debe considerar la congelación sino que proceso de descongelación, limpieza y tipo de cocción.

Respuesta: Por tratarse de mezcla de alimentos, la Empresa deberá definir sus recetas gastronómicas que cumplan con los requisitos solicitados. En relación a las carnes, el gramaje es crudo, limpio y descongelado.

Consulta N°151. Huevos de primera? ¿A qué se refiere calibre, color, envase, tipo de alimentación, libras, etc? Favor especificar

Respuesta: Corresponde a la clasificación por gramaje, siendo de 54 a 61 grs. por unidad.

Consulta N°152. Producto Margarina Light aerada no existe en el mercado revisar especificación actual de stock de productos.

Respuesta: Homologar a margarinas cremosas, marcas tales como Soprole, Bonella, Qualy. etc.

Consulta N°153. Endulzantes si solo se considerara estevia, ya que en el mercado son mezclas, para la producción de repostería se debe utilizar sucralosa por la estabilidad y calidad del producto final, si se considerara tagatosa o alulosa está considerado en el costo?

Respuesta: Por favor ajustarse a lo establecido en las bases.

Consulta N°154. 1:10 Cuantos dosificadores de pared y de sanitizado de manos tipo alcohol gel o similar necesitamos para entregar el servicio incluyendo todas las áreas del casino, gerencia y comedores, máquinas de café y entrega de agua en los diferentes pisos.

Respuesta: Se deben estimar los necesarios en el servicio de alimentación y Casino. En los puntos de suministros de café y agua manantial es responsabilidad del Banco.

Consulta N°155. Hay alguna posibilidad de extender horario de ingresos de los Proveedores.

Respuesta: No, solo en caso excepcionales, debidamente justificados.

Consulta N°156. Favor confirmar estado actual de desagües, por la responsabilidad que se indica frente a un mal uso empresa adjudicada debe asumir el costo del trabajo

Respuesta: Están operativos y funcionando.

Consulta N°157. ¿El programa comunicacional puede ser digital?

Respuesta: Sí.

Consulta N°158. Es posible ingreso del personal contratado para el Banco ingresar con el comprobante de los exámenes médicos, ya que los resultados de estos exámenes se demoran 3 días hábiles y el personal debe quedarse en casa, esperando la autorización de ingreso y el casino asumiendo este costo en personal

Respuesta: No, se deben acreditar exámenes conformes.

Consulta N°159. Informar estado de los aires acondicionado, actualmente filtran gran cantidad de agua afectando las diferentes áreas.

Respuesta: Esta situación está en proceso de solución, esperando que estarán resueltos a la fecha de inicio de los servicios.

Consulta N°160. ¿Los precios de los servicios de casino y gerencia deben incluir el costo de dotación y gastos generales o no? Esto dado que de manera anexa solicitan se complete un formulario por dotación por tramos al igual que para los gastos generales.

Respuesta: Los precios por los servicios de Casino y Gerencia no deben incluir el costo de dotación y gastos generales, ya que éstos se pagan por tramo, adicionalmente al precio de los servicios que se hayan consumido durante el mes.

Consulta N°161. ¿Los precios de los servicios son por tramo? Al igual que la dotación y los gastos generales?

Respuesta: No, los precios por los servicios no son por tramo, los servicios tienen un precio único; solo los gastos por dotación y los gastos generales y de administración son por tramo.

Consulta N°162. La dotación y gastos generales deben ser aparte del precio de los servicios de alimentación. Favor confirmar que Banco Central pagará estos costos aparte del precio de los servicios, como suma alzada de acuerdo al tramo en que se encuentre.

Respuesta: Ver Respuestas a las Preguntas N°160 y 161.

**Santiago, 20 de diciembre de 2021.**



**ANEXO N°1**
**ASIGNACIÓN DE RESPONSABILIDADES**

<b>DESCRIPCIÓN (Se indica responsabilidad con una X)</b>	<b>Empresa</b>	<b>Banco</b>
Consumos básicos (luz, agua, teléfono, gas)		X
Fumigación, desratización y sanitización	X	
Retiro de la basura hacia lugar de acopio	X	
Extracción Municipal de la basura o disposición final		X
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de cocina	X	
Compra y reposición de vajilla y utensilios de cocina	X	
Mantenimiento de la infraestructura y del casino		X
Computador e impresora		X
Conexión a internet	X	
Lockers baños del personal casino		X
Resolución sanitaria		X
Compra equipos	X	X
Sistema de control de venta para facturar		X
Limpieza de cocina y comedor	X	
Limpieza interna vidrios comedor hasta altura de una persona	X	
Limpieza externa de vidrios comedor		X
Limpieza de cámara desgrasadora		X
Limpieza de ductos de extracción cocinas		X
Mantenimiento de aire acondicionado		X
Mobiliario comedor	X	X
Mantenimiento Mobiliario comedor	X	X
Imagen y señalética comedor	X	
Animaciones, Fiestas Patrias, Navidad y Año Nuevo	X	
Reposición de alcohol gel en dispensadores ubicados al interior	X	
Disponer del agua necesaria para jugos, sopas, etc.		X
Distribución de agua blanda hacia casino (lavavajillas)		X
Disposición de sal para el ablandador	X	

ANEXO N° 2

ANTECEDENTES PRINCIPALES EQUIPOS

Nombre del equipo	Modelo del equipo	Fecha	Numero serie
VISICOOLER UNA PUERTA	MIMET		
CONGELADOR 100 lts.	DULOX		
BATIDORA UNIVERSAL	En proceso compra	ene-22	
FREEZER 100 LITROS	En garantía 12 meses		
BATIDORA SOBREMESA	KENWOOD KMIX		
FREIDORA FG/30	BIGGI FC - 30	03-02-2006	73/11
COCINA 4 PLATOS	BIGGI CG -4C	14-01-2015	11740
COCINA 6 PLATOS	BIGGI CG - 6C	15-01-2015	13303
HORNO COMBINADO (20 bandejas)	RATIONAL	2020	
SARTEN BASCULANTE 80LTS	BIGGI	20-07-2007	2835
HORNO 2 CAMARAS	BIGGI HG -2	19-02-2018	
MANTENEDOR DE ALIMENTOS 1	VENTUS VCM - 1121	2010	
LICUADORA	SKINSER LAR 06 MB		
PARRILLA GRILL	BIGGI PG	may-14	
ABATIDOR N:051400301	MARSOL	30-10-2014	51400301
BATIDORA UNIVERSAL	En proceso compra	ene-22	
VISICOOLER 1 PUERTA	DULOX		

CONGELADOR	VENTUS		
MANTENEDOR DE ALIMENTOS 2	VENTUS		
CALIENTA PLATOS 1	PLATE WARMER CART	oct-16	
CALIENTA PLATOS 2	PLATE WARMER CART	oct-16	
PEROL1	SUNNEX	mar-18	
PEROL2	SUNNEX	mar-18	
VITRINA VISICOOLER	OPICCI		
VISICOOLER 2 PUERTAS	MARSOL (TRUE)	dic- 2020	
VISICOOLER 2 PUERTAS	MARSOL (TRUE)	dic- 2021	
BAÑO MARIA1	BIGGI		
BAÑO MARIA2	BIGGI		
BAÑO MARIA3	BIGGI		
LAVAVAJILLAS	HORBAT	23-01-2017	
ABLANDADOR	WATERSIDE	23-01-2017	
REFRIGERADOR 2 CUERPOS 4 PUERTAS ACERO INOXIDABLE	DULOX (en garantía)	16-dic-21	
MESON REFRIGERADO	BIGGI	2014	
PLANCHA CHURRASQUERA	OPICCI	13-12-2002	
BAÑO MARIA	OPICCI		

MANTENEDOR CALIENTE SOBRE MESA	IMAHE	2014	
MANTENEDOR CALIENTE SOBREMESA	VENTUS	2014	
JUGERA	OSTERIZER		
COCINA CUATRO PLATOS	BIGGI	2029	
BATIDORA UNIVERSAL	EN PROCESO DE COMPRA	ene-22	
MAQUINA DE CAFÉ	RANCILIO	2014	
MOLINILLO CAFÉ	RANCILIO	2014	
HERVIDOR DE AGUA	OPICCI	2015	
COCINA CUATRO PLATOS	OPICCI		
TERMO HERVIDOR	RINOX		
SACAJUGO	SKYMSEN		
LICUADORA	SKYMSEN		
MANTENEDOR	BIGGI		
FREEZER VERTICAL	MASTERCOLD	2016	
FREEZER VERTICAL	MASTERCOLD	2016	
PERCOLADOR	OPICCI		
VISICOOLER UNA PUERTA	VENTUS	2016	