

## CONSULTAS Y RESPUESTAS

### CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES PERSONAL Y CAFETERÍA DEL HOSPITAL DIPRECA.

#### ID 948354-135-LR23

1 28-08-2023 16:25 Es posible que la Boleta de Seriedad del contrato sea anual, 5% del monto anual, la cual deba actualizarse 60 días antes de su vencimiento por un periodo de 12 meses más hasta el final del contrato. Considerando que el monto es muy grande y que los bancos ya no entregan estas garantías como antes.

Respuesta: No, remitirse a las Bases de Licitación.

2 06-09-2023 10:05 Con respecto al equipamiento que debe aportar el proveedor del servicio y que viene descrito en el anexo 7, los equipos no mencionados en dicho listado ¿Lo debe aportar el Hospital? (x ej. campanas)

Respuesta: La Empresa adjudicada deberá remitirse a lo señalado en el Anexo Técnico N° 7 OFERTA DE EQUIPAMIENTO, Las Campanas son de propiedad del Hospital.

3 06-09-2023 10:08 Con respecto a la dotación de personal considerada en las bases, ¿Esta contempla la reducción de horas que se debe aplicar en los próximos años a los trabajadores?

Respuesta: La Empresa Adjudicada deberá establecer sistemas de turnos que aseguren los procesos de producción y distribución de acuerdo a jornada laboral que deban cumplir sus trabajadores

4 06-09-2023 13:39 ¿Cuál es el ingreso anual promedio de la cafetería y los puntos de venta?

Respuesta: Esta información no está, dado que es de manejo exclusivo de Empresa externa que esté operando.

5 06-09-2023 13:40 ¿El hospital suministrará todos los equipos necesarios para cumplir el contrato o el contratado deberá suministrar alguno de ellos? Y los equipamientos de cafetería y puntos de venta, ¿los facilitará también el hospital o los tendrá que facilitar el contratado?

Respuesta: Anexo Técnico N° 7 OFERTA DE EQUIPAMIENTO, de las Bases de Licitación, establece la totalidad del equipamiento deben considerar y ofertar Empresas Oferentes.

6 06-09-2023 13:40 ¿La garantía de seriedad de la oferta puede ser pagada en efectivo por un residente en Chile?

Respuesta: No se puede recibir efectivo, debe ser cualquier tipo de instrumento de garantía, remitirse al numeral 9.1 de las Base Administrativas.

7 06-09-2023 13:40 ¿La responsabilidad de pagar el 30% del valor de la recolección de basura incluye la basura de todo el hospital o sólo de los lugares mencionados en el punto 12.1.3?

Respuesta: Corresponde solo a las áreas mencionadas en el numeral 12.1.3

8 06-09-2023 16:28 ¿Favor rectificar si en propuesta se entregan solo los régimen liviano, diabético, hipocalórico, hipo proteico y papilla diabética como lo describen en la pagina 17, evaluación técnica.

Respuesta: Numeral 3.1.1.- Kardex Minutas señala, en pagina N° 37, e inicio de página N° 38 la totalidad de regímenes que debe contener kardex

9 06-09-2023 16:28 ¿En paciente los agregados dulce y salado son sachet o granel?

Respuesta: En sachet: miel, mermeladas con sacarosa o diet, manjar, margarina, mantequilla. A granel: dulce membrillo, palta, huevo, quesillo, jamón, pastas de ave.

10 06-09-2023 16:28 ¿Se puede entregar solo en la propuesta la minuta norma sódica y una vez adjudicado la hipo sódica para facilitar revisión y dado al poco tiempo que tenemos para enviar la propuesta?

Respuesta: Si

11 06-09-2023 16:29 ¿Favor pueden adjuntar una imagen mas nítida de como quieren que presentemos la minuta en la pagina 38 punto 3.1.1.1 estructura de regímenes?

Respuesta: Se adjunta Anexo N° 1 PORTADA DE MINUTA

12 06-09-2023 16:29 ¿Favor pueden confirmar si en aportes nutricionales podemos considerar el % de adecuación del 90 al 110.

Respuesta: Remitirse a lo establecido en Bases Administrativas, pagina 18 primera tabla, ya que el porcentaje de adecuacion corresponde a un criterio de evaluacion.

13 06-09-2023 16:29 ¿favor indicar en paciente que requieren a granel y que sachet por favor, o lo determina el oferente?

Respuesta: En sachet: miel, mermeladas con sacarosa o diet, manjar, margarina, mantequilla, azucar, endulzante, café, café descafeinado, limón, aceite, sal, té . A granel: dulce membrillo, palta , huevo, quesillo, jamón, pastas de ave.

14 06-09-2023 16:29 ¿El gramaje de los regímenes los determina el oferente de acuerdo a cuadratura de aporte nutricional?, desayuno, pan, agregados, bebestibles calientes, proteínas, acompañamientos, ensaladas ?

Respuesta: Si de acuerdo a tabla de Distribucion de Molecula Calórica , señalada en Bases de Licitación, pagina 39

15 06-09-2023 16:29 ¿Que tipos de pan requieren en paciente en desayuno onces?

Respuesta: Régimen Diabetico pan marraqueta o molde ambos integrales, resto de los regimenes pan marraqueta, molde o galletas con y sin sal según corresponda

16 06-09-2023 16:29 ¿Los agregados de desayuno once y sus frecuencias las determina el oferente?

Respuesta: Sí, en pacientes de acuerdo a las características técnicas de cada régimen. En numeral 3.7.1. -ALIMENTACIÓN PERSONAL, páginas 48 y 49 se señala estructura del desayuno y gramajes de agregados

17 06-09-2023 16:29 ¿El limón de funcionario es natural o sachet sucedáneo?

Respuesta: Sucédáneo

18 06-09-2023 16:29 ¿Los gramajes de entrada plato de fondo y postre los determina el oferente de acuerdo aporte nutricional?

Respuesta: En pacientes los determina el oferente, en funcionarios en numeral 3.7.1. - ALIMENTACIÓN PERSONAL, páginas 48 y 49 se señala gramajes de entradas y postres.

19 06-09-2023 16:30 ¿EL pan de almuerzo y cena se debe contemplar en la sumativa de aporte nutricional en los regímenes?

Respuesta: Sí.

20 06-09-2023 16:30 ¿Requieren que se entregue pan en almuerzo y cenas en pacientes?

Respuesta: Si en los regímenes que lo permitan por aporte nutricional, excepto en el régimen diabético

21 06-09-2023 16:30 ¿La leche a considerar en paciente tiene que ser líquida o reconstituida? O lo determina el oferente?

Respuesta: Debe ser leche fluida semidescremada

22 06-09-2023 16:30 ¿El café a ocupar en regímenes es descafeinado o lo determina el oferente?, tiene que ser sachet?

Respuesta: En pacientes debe ser en sachet, en funcionarios a granel o café de máquina según se oferte.

23 06-09-2023 16:30 ¿Dado a la operatividad de consistencias de las preparaciones guisos, papillas etc., se deben dar gramajes adaptados para su correcta presentación culinaria y consistencia, en estos casos priorizaran de igual forma el aporte nutricional sin importar que estas puedan tener problemas de consistencia como nos ha pasado en otras ocasiones?

Respuesta: La oferta del kardex debe resguardar presentación, consistencia y aporte nutricional, de acuerdo a la característica de la preparación

24 06-09-2023 16:30 ¿La temporada a entregar en propuesta es otoño invierno? O lo determina el oferente?

Respuesta: Se debe ofertar Kardex Primavera Verano para pacientes y funcionarios, Empresa adjudicada presentará oportunamente Kardex Otoño/Invierno, cuando sea solicitado.

25 06-09-2023 16:30 ¿Las sopas de funcionario son deshidratadas o naturales? O lo determina el oferente?

Respuesta: Pueden ser ambas, lo determina el oferente.

26 06-09-2023 16:30 ¿para las sopas se requiere topping tipo merquen o lo determina el oferente?

Respuesta: Lo determina el oferente

27 06-09-2023 16:30 ¿salad bar son ensaladas simples o compuestas?

Respuesta: Pueden ser simples y/o compuestas, con un máximo de 2 variedades de ensaladas en el plato.

28 06-09-2023 16:30 ¿No se entiende la frecuencia de ensalada dice 2 crudas y 1 cocida, luego en el mismo cuadro número 3.1.7 dice 3 crudas 2 cocidas, favor aclarar son 3 ensaladas o 4, cual es la descripción correcta en el cuadro)

Respuesta: Corresponde a 3 alternativas diarias (2 crudas- 1 cocida).

29 06-09-2023 16:31 la alcuza del personal es granel?

Respuesta: Si

30 06-09-2023 16:31 ¿el limón de alcuza de funcionario sucedáneo?

Respuesta: Si

31 06-09-2023 16:31 ¿Favor aclarar si en plato de fondo son 2 alternativas + 1 saludable?

Respuesta: Correcto, numeral 3.7.1.- Minuta Alimentación Personal, señala dos opciones plato de fondo + una opción saludable

32 06-09-2023 16:31 ¿la saludable puede ser tipo bowl hipocalórico?

Respuesta: Si, no obstante deberá incorporar en su variedad platos de fondo calientes ejemplo budines, tortillas.

33 06-09-2023 16:31 ¿los postres las 4 alternativa puede ser fruta. Lácteo, jalea y otra variada?

Respuesta: La variedad podrá ser frutas elaboradas, masas dulces, postres de leche, jalea con agregado.

34 06-09-2023 16:31 ¿favor aclarar en postre son 4 diarios + 2 saludable es decir + fruta entera y otro postre dieta? Es decir 6 postres?

Respuesta: Correcto, numeral 3.7.1.- Minuta Alimentacion Personal, señalo opciones de postres y número de opciones

35 06-09-2023 16:31 ¿cuantos cc de bebida es por persona, es bebida maquina?, es 1 vaso por persona?

Respuesta: Corresponde a vaso de 200 cc, corresponde a bebida de máquina, solo un vaso por persona.

36 06-09-2023 16:31 ¿el jugo puede ser concentrado tipo macrofood? Es un vaso por personas? De cuantos cc?

Respuesta: Si puede ser concentrado, corresponde a un vaso de 200 cc por persona

37 06-09-2023 16:32 ¿los cortes de carne a ocupar los puede determinar el oferente? Si será ganso, tapapecho etc.?

Respuesta: Lo determinará el oferente, resguardando en pacientes los cortes magros.

38 06-09-2023 16:32 ¿el gramaje en picado de 120 es solo de carne o considera salseado?

Respuesta: Corresponde solo a carne, señalado en página N° 48 Productos cárneos gramos cocido al plato,

39 06-09-2023 16:32 ¿que se refiere con gramaje proteico de entrada? Para cuando sea evento? O requieren que las entradas vayan con aporte proteína?

Respuesta: El agregado corresponde a proteina de AVB, página N° 50 , numeral 3.7.2.- Actividades Anuales programadas

40 06-09-2023 16:32 ¿las entradas ( ensaladas) van con proteínas?

Respuesta: Solo cuando corresponda a lo señalado en página N° 50 , numeral 3.7.2.- Actividades Anuales programadas

41 06-09-2023 16:32 ¿A que se refiere con 140 grs verduras, a los gramos de ensalada al plato?

Respuesta: Sí, en ensaladas al plato, como entrada

42 06-09-2023 16:32 ¿el puré de funcionario puede ser reconstituido?

Respuesta: No, esto se encuentra señalado en Bases Técnicas, en el numeral 3.7.1.- ALIMENTACIÓN PERSONAL, página 49 ACOMPAÑAMIENTOS, especifica Puré natural.

43 06-09-2023 16:32 ¿Se entrega minuta de desayuno y once funcionario?

Respuesta: Si

44 06-09-2023 16:32 ¿favor que se requiere en bebestibles calientes en funcionario desayuno once, favor describir, si es leche te café?

Respuesta: Remitirse a lo señalado en numeral 3.7-1.- Minutas Alimentación Personal, pagina N° 47  
Descripción Servicio Desayunos

45 06-09-2023 16:33 ¿Los bebestibles calientes de desayuno once se ocupan productos a granel o sachet?

Respuesta: En funcionarios a granel, leche será fluida semidescremada. En pacientes se utiliza leche será fluida semidescremada, en sachet: Té, azúcar, endulzante, café, café descafeinado

46 06-09-2023 16:33 ¿El gramaje del pan de desayuno y once funcionario lo determina el oferente

Respuesta: Remitirse a lo señalado en numeral 3.7-1.- Minutas Alimentación Personal, pagina N° 48  
Descripción Servicio Desayunos, que señala 100 grs. de pan

47 06-09-2023 16:33 ¿se puede ocupar palta natural refrigerada o congelada para funcionario en caso de requerir? O tiene que ser natural?

Respuesta: Pueden ser las dos opciones, lo determina el oferente

48 06-09-2023 16:33 ¿los formularios en honor al poco tiempo para desarrollar propuesta los puede determinar el oferente

Respuesta: Remitirse a lo establecido en Bases de Licitación.

49 06-09-2023 16:33 ¿el gramaje indicado en base de proteínas para colación es cocido o crudo?

Respuesta: Neto cocido

50 06-09-2023 16:33 ¿La colación de funcionario es para llevar?, este punto es importante para considerar bolsa de transporte

Respuesta: Si es para llevar

51 06-09-2023 16:33 ¿los cc de la bebida de colaciones de reemplazo funcionario de cuanto tiene que ser?

Respuesta: Se debe entregar formato lata de 220 cc

52 06-09-2023 16:33 ¿En colación de cuantos gramajes tiene que ser la fruta

Respuesta: 150 grs, tal como se señala en página N° 48

53 06-09-2023 16:33 ¿Dado al poco plazo que dieron para entregar propuesta técnica, se podría entregar una vez adjudicado

Respuesta: Se establece en Bases de Licitación, pagina N° 6, numeral 7. INSTRUCCIONES PARA OFERTAR, la obligatoriedad de los antecedentes a presentar

54 06-09-2023 16:33 ¿los menos fechas especiales de paciente y funcionario se puede entregar una vez adjudicado?

Respuesta: No, remitirse a las Bases de Licitación.

55 06-09-2023 16:34 ¿Favor especificar para qué regímenes se presenta minuta de días especiales?

Respuesta: Para todos, excepto Regímenes papilla.

56 06-09-2023 16:34 ¿Para aportes nutricionales se debe considerar en desayuno y once agregados dulce y salado o se suma solo uno?

Respuesta: Se consideran ambos.

57 06-09-2023 16:34 ¿Es posible considerar leche polvo reconstituida para paciente?

Respuesta: No, corresponde a leche semidescremada fluida

58 06-09-2023 16:34 ¿Es posible utilizar nuestro formato empresa de minutas para presentar en licitación?

Respuesta: Remitirse a lo señalado en Bases de Licitación

59 06-09-2023 16:34 ¿Se presenta estacionalidad O-I para esta licitación?

Respuesta: No, solo kardex Primavera Verano, kardex Otoño Invierno Empresa adjudicada lo presentará oportunamente

60 06-09-2023 16:34 ¿En porcentaje de adecuación de aportes nutricionales se cumple con el margen de 90 a 110%?

Respuesta: Remitirse a lo establecido en Bases Administrativas, pagina 18 primera tabla, ya que el porcentaje de adecuación corresponde a un criterio de evaluación.

61 06-09-2023 16:34 ¿Se priorizará aportes nutricionales o gramajes?

Respuesta: Ambos forman parte de la propuesta

62 06-09-2023 16:35 ¿Cumpliendo con un 90 a 110% de adecuación de molécula calórica está correcto?

Respuesta: Remitirse a lo establecido en Bases Administrativas, pagina 18 primera tabla, ya que el porcentaje de adecuación corresponde a un criterio de evaluación.

63 06-09-2023 16:35 ¿La frecuencia de los acompañamientos de plato de fondo de paciente los determina el oferente?

Respuesta: Sí, considerando variabilidad según estacionalidad

64 06-09-2023 16:35 Régimen líquido cirugía bariátrica no está dentro del listado de regímenes a presentar, ¿se presenta una vez adjudicado?

Respuesta: Este se señala en numeral 3.2.2.- Regimenes según Protocolo.

65 06-09-2023 16:35 Opción saludable de funcionarios plato de fondo puede ser presentada tipo bowl?

Respuesta Si, no obstante debera incorporar en su variedad platos de fondo calientes ejemplo budines, tortillas.

66 06-09-2023 16:35 ¿Café de bebestibles calientes funcionario es a granel?

Respuesta: En funcionarios a granel o café de máquina según se oferte.

67 06-09-2023 16:35 ¿Para pacientes los agregados del pan son a granel o sachet?

Respuesta: En sachet: miel, mermeladas con sacarosa o diet, manjar, margarina, mantequilla. A granel: dulce membrillo, palta, huevo, quesillo, jamón, pastas de ave.

68 06-09-2023 16:35 ¿Para régimen común se considera café? ¿granel o sachet?

Respuesta: En sachet café tradicional.

69 06-09-2023 16:35 ¿El gramaje del pan de funcionario almuerzo/cena lo determina el oferente?

Respuesta: Si.

70 06-09-2023 16:36 ¿La leche para funcionarios es entera o semidescremada? ¿puede ser reconstituida?

Respuesta: Corresponde a leche fluida semidescremada, no podrá ser reconstituida.

71 06-09-2023 16:36 ¿Desayuno funcionarios, las tostadas también son 100 gramos de pan?

Respuesta: Sí.

72 06-09-2023 16:36 ¿Se presenta aportes nutricionales de minuta funcionarios?

Respuesta: Se establece en Bases de Licitación, página N° 6, numeral 7. INSTRUCCIONES PARA OFERTAR,

73 06-09-2023 16:36 ¿Aportes nutricionales de funcionarios también se debe considerar en crudo neto los alimentos?

Respuesta: Sí para cálculo de aporte nutricional.

74 06-09-2023 16:36 Favor indicar si hay algún ítem libre consumo en menú funcionarios

Respuesta: Ninguno.

75 06-09-2023 16:36 ¿Las legumbres de funcionario se consideran con embutido/huevo o queso?

Respuesta: Podrán ser ofertadas con cualquiera de las tres alternativas consultadas.

76 06-09-2023 16:36 ¿Si hay plato único tipo cazuela, no se considera acompañamiento?

Respuesta No, efectivamente corresponde a plato único.

77 06-09-2023 16:36 ¿Es posible considerar las legumbre en formato que no sea guiso, como croquetas u otro?

Respuesta: Sí.

78 06-09-2023 16:37 ¿Se puede considerar pangasius en pescados?

Respuesta: Si solo en pacientes.

79 06-09-2023 16:37 ¿Para fines de semana que disminuye las raciones se mantienen todas las alternativas de plato de fondo y postres?

Respuesta: Sí .

80 06-09-2023 16:37 ¿Se debe considerar salsas para funcionarios? De ser así, ¿granel o sachet?

Respuesta: No se solicita en Bases de Licitación, la Empresa oferente si lo estima lo puede ofertar

81 06-09-2023 16:37 ¿La bebida de colación normal, de cuántos cc es?

Respuesta: Se debe entregar formato lata de 220 cc.

82 06-09-2023 16:37 En sándwich lomo cerdo palta no se visualiza el gramaje del cerdo, favor confirmar.

Respuesta: 100 grs, que corresponde a neto cocido.

83 06-09-2023 16:37 ¿Se puede considerar churrasco o pulpa para sándwich colaciones?

Respuesta: Sí, dando cumplimiento a gramajes señalado en Bases de Licitación.

84 06-09-2023 16:37 ¿Para colación saludable en postres, debe ser postre de leche light, o pueden ser otras opciones como jalea?

Respuesta: No, se debe dar postres de leche envasado diet.

85 06-09-2023 16:37 ¿Fines de semana disminuye opciones de estructura servicio almuerzo/cena?

Respuesta: No, se mantiene estructura establecida en Bases de Licitación.

86 06-09-2023 16:38 ¿Minutas pueden ser presentadas una vez adjudicada?

Respuesta: Se establece en Bases de Licitación, página N° 6, numeral 7. INSTRUCCIONES PARA OFERTAR, las minutas son parte de los kardex pacientes y funcionarios.

87 06-09-2023 16:38 ¿Aportes nutricionales pueden ser presentados una vez adjudicados?

Respuesta: Se establece como requisito en Bases de Licitación, página N° 6, numeral 7. INSTRUCCIONES PARA OFERTAR, a la vez las minutas y aportes nutricionales son parte de los kardex pacientes y funcionarios, y en pacientes corresponde a criterio de evaluación para adjudicar.

88 06-09-2023 16:38 ¿Se debe considerar hidratación para pacientes? ¿cuántos y en qué formato?

Respuesta: Si, se establece variedad y tipo en Anexo TECNICO N°8 OFERTA ECONOMICA, en el numeral 3. COLACIONES Y COMPLEMENTOS PACIENTES.

89 06-09-2023 16:38 En frecuencia funcionarios no aparece sub productos, es posible considerar?

Respuesta: Se debe dar cumplimiento a lo señalado en Bases de Licitación, página N° 49 FRECUENCIA DE PRODUCTOS CARNEOS Y LEGUMBRES KARDEX FUNCIONARIOS (AS).

90 06-09-2023 16:38 ¿Se puede entregar subproductos tipo callitos, panita en reemplazo de cerdo para funcionarios?

Respuesta: Se debe dar cumplimiento a lo señalado en Bases de Licitación, página N° 49 FRECUENCIA DE PRODUCTOS CARNEOS Y LEGUMBRES KARDEX FUNCIONARIOS (AS).

91 06-09-2023 16:38 ¿Qué productos debemos considerar sachet?

Respuesta: PACIENTES: sachet: miel, mermeladas con sacarosa o diet, manjar, margarina, mantequilla, azúcar, endulzante, café, café descafeinado, limón, aceite, sal, té. A granel: dulce membrillo, palta, huevo, queso, jamón, pastas de ave. FUNCIONARIOS: agregados de pan y aderezos a granel, té, aguas de hierbas en sachet.

92 06-09-2023 16:38 ¿Limón de alcuza es natural?

Respuesta: En funcionarios corresponde a sucedáneo.

93 06-09-2023 16:38 ¿Se presenta sólo temporada Otoño Invierno de minuta ?

Respuesta. Se debe presentar para Licitación kardex pacientes y funcionarios temporada Primavera verano, Empresa adjudicada posteriormente presentará oportunamente Kardex temporada Otoño Invierno.

94 06-09-2023 16:38 ¿Debemos considerar desechables para algún servicio?

Respuesta: Funcionarios: en numeral 3.8.1.-Colación reemplazo Almuerzo o Cena, señala en página 51 uso de desechable para su entrega, Pacientes: en numeral 3.5.1.- Sistema Distribución Pacientes, señala en tabla con título AISLAMIENTOS, elementos desechables a considerar.

95 06-09-2023 16:39 Favor especificar regímenes que se deben presentar para paciente



Respuesta: En numeral 3.1.1.- Kardex Minutas señala, en pagina N° 37, e inicio de página N° 38 la totalidad de regímenes que debe contener Kardex.

96 06-09-2023 16:39 No viene tabla de gramajes para paciente, ¿los determina el oferente?

Respuesta: Si de acuerdo a Distribución de Molécula Calórica , señalada en Bases de Licitación, pagina 39.

97 07-09-2023 00:56 Referente al análisis de agua. ¿Qué análisis se solicitan?

Respuesta: Coliformes totales, Escherichia Coli, Cloro libre.

98 07-09-2023 00:56 ¿La muestra de agua de cafetería que se debe enviar analizar, se solicita en todos los puntos retail?

Respuesta: No.

99 07-09-2023 00:56 ¿En cafetería las muestras de alimentos se solicita en cada uno de los puntos?

Respuesta: No, ya que desde cafetería central se abastecen los puntos de venta con los mismos productos.

100 07-09-2023 00:56 ¿Los alimentos que se analizaran de cafetería son los de elaboración propia?

Respuesta: Sí

101 07-09-2023 00:57 La conexión a internet para computadores, POS y dispositivos que ser requerían será provista por el mandante?

Respuesta: Mandante no proporcionara red de acceso a internet.

102 07-09-2023 00:58 En caso de que el mandante entregue acceso a Internet este puede ser entregado vía punto de red o wifi, según requiera el equipo a conectar?

Respuesta: Mandante no proporcionara red de acceso a internet.

103 07-09-2023 00:58 En caso de la conexión a internet deba ser provista por el oferente, existe factibilidad de utilizar ductos existentes y para intervenir las dependencias para montar cableado y enlace?

Respuesta: Si, se podría sujeto a evaluación.

104 07-09-2023 00:58 Los computadores solicitados en base, son para uso del oferente o del mandante?

Respuesta: Del Oferente.

105 07-09-2023 00:58 En el caso de que los computadores solicitados en base sean para uso del mandante, estos serán conectados a su red?

Respuesta: No, son para uso del oferente.

106 07-09-2023 00:58 En el caso de que los computadores solicitados en base sean para uso del mandante, estos serán soportados y administrados por el mandante?

Respuesta: No, son para uso del oferente.

107 07-09-2023 00:59 Según anexo 7 : propuesta de equipamiento ¿ Oferente puede hacer una propuesta diferente a lo indicado en bases sin perder puntaje? Por ejemplo: 1. horno de 40GN es para producción de 180kilos que equivalen a 1285 raciones por lo cual su uso es ineficiente. 2. 70% de hará en horno , 20 % bascular y solo el 10% en cocina por lo que 16 fuegos no se justifica.

Respuesta: Remitirse a lo señalado en Bases de Licitación, Anexo N° 7 OFERTA EQUIPAMIENTO.

108 07-09-2023 00:59 ¿En autoservicio el fin de semana funcionan ambas líneas de autoservicio con las raciones declaradas?

Respuesta: No, solo se usa línea de casino anexo .

109 07-09-2023 00:59 En relación a producción ¿Es posible hacer adelantos?

Respuesta: La Empresa adjudicada presentará a contraparte para evaluación conjunta, producciones factibles de adelantar y sistema de vigilancia y registro de trazabilidad de acuerdo a su Manual de Buenas Practicas.

110 07-09-2023 01:00 Pacientes Se pueden presentar para la propuesta sólo regímenes básicos y el resto una vez adjudicado el Contrato?

Respuesta: En numeral 3.1.1.- Kardex Minutas señala, en pagina N° 37, e inicio de página N° 38 la totalidad de regimenes que debe contener kardex, señalándose a la vez como requisito, en numeral 7.- INSTRUCCIONES PARA OFERTAR.

111 07-09-2023 01:00 Pacientes Se pueden presentar los Aportes Nutricionales una vez adjudicado el Contrato?

Respuesta: No, se establece como requisito en Bases de Licitación, pagina N° 6, numeral 7. INSTRUCCIONES PARA OFERTAR, a la vez las minutas y aportes nutricionales son parte de los kardex pacientes y funcionarios, y en pacientes corresponde a criterio de evaluación para adjudicar.

112 07-09-2023 01:00 Pacientes Se pueden presentar sólo una temporada de estacionalidad y el resto una vez adjudicado?

Respuesta: Se debe presentar para Licitación kardex pacientes y funcionarios temporada Primavera verano, Empresa adjudicada posteriormenbte presentará oportunamente Kardex temporada Otoño Invierno.

113 07-09-2023 01:00 Pacientes Los gramajes no se encuentran en bases, pueden ser propuestos por cada oferente?

Respuesta: Si de acuerdo a Distribución de Molécula Calórica , señalada en Bases de Licitación, página 39 .

114 07-09-2023 01:00 Pacientes La estructura del Menú pacientes será propuesta por el oferente?

Respuesta: Se debe dar cumplimiento a estructura señalada en Bases de Licitacion numeral 3.1.1.1.- Estructura de Regimenes.

115 07-09-2023 01:00 Pacientes ¿La variedad y frecuencia de los acompañamientos para almuerzo y Cena la puede determinar el oferente?

Respuesta: Si, considerando variabilidad, según estacionalidad.

116 07-09-2023 01:01 Pacientes ¿Con respecto a los Postres La variedad la determina el oferente?

Respuesta: Si, considerando variabilidad, según estacionalidad.

117 07-09-2023 01:01 Pacientes Se deben considerar aderezos en sachet?

Respuesta: Si.

118 07-09-2023 01:01 Pacientes para cumplir con la propuesta técnica ¿Se debe dar cumplimiento a los gramajes en neto cocido o dar cumplimiento a solicitud de calorías y proteínas?

Respuesta: Se debe dar cumplimiento a ambos.

119 07-09-2023 01:01 Pacientes Con respecto al tipo de pescados para presentar en la propuesta puede ser Merluza?

Respuesta: Solo si la variedad de merluza, en Ficha Técnica señale no presencia de espinas a fin de prevenir evento adverso en pacientes.

120 07-09-2023 01:01 Anexo 8, ítem 3 - colaciones y complementos pacientes, ¿La unidad de medida informada corresponde al peso servido?

Respuesta: Si.

121 07-09-2023 01:01 Anexo 8, ítem 3 - colaciones y complementos pacientes. Favor compartir las cantidades mensuales de cada ítem solicitado en el anexo

Respuesta: Se adjunta Anexo N° 2 Estadística Colaciones -Aguas de Hidratación.

122 07-09-2023 01:01 Anexo 8, ítem 3 - colaciones y complementos pacientes. ¿Las medidas no informadas en anexo las puede determinar el oferente?

Respuesta: Para postres considerar gramajes 120 grs, helado 80 grs, carneos 100 grs neto cocido, masas dulce 150 grs.

123 07-09-2023 01:01 Pacientes, ¿Cuál es la cantidad mensual de hidratación en jarros?

Respuesta: Se adjunta Anexo N° 2 Estadística Colaciones -Aguas de Hidratación.

124 07-09-2023 01:01 Pacientes, ¿Cuál es la cantidad mensual de hidratación fraccionada

Respuesta: No existe dato estadístico de aguas fraccionadas.

125 07-09-2023 01:01 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Se pueden presentar sopas tipo deshidrataras?

Respuesta: Si

126 07-09-2023 01:01 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Las variedades del salad bar deben ser dirigidas o libre consumo?

Respuesta: Se presenta dirigido en platos de entrada, con solo un consumo por comensal.

127 07-09-2023 01:01 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Es factible reemplazar aceite maravilla por aceite vegetal en los aderezos?

Respuesta: Se debe dar cumplimiento a lo señalado en Bases de Licitación.

128 07-09-2023 01:01 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Se puede utilizar para la alcuza jugo de limón sucedáneo?

Respuesta: Si.

129 07-09-2023 01:01 Funcionarios - almuerzo y cena, en relación a la opción plato fondo saludable ¿Se podrá presentar una ensalada tipo bowl?

Respuesta: Si, no obstante deberá incorporar en su variedad platos de fondo calientes ejemplo budines, tortillas.

130 07-09-2023 01:01 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Es posible utilizar pastelería con premezclas y/o pastelerías tipo plancha congelada de elaboración externa?

Respuesta: Si, deben contar con Resolución Sanitaria de proveedor.

131 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Es posible utilizar postres de leche deshidratados?

Respuesta: Si, deben contar con Resolución Sanitaria de proveedor.

132 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, con respecto a la bebida ¿Es correcto considerar un vaso por persona?

Respuesta: Si.

133 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿El jugo concentrado (normal y light) es tipo Wibsa?

Respuesta: Si.

134 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Se debe considerar bebida gaseosa en maquina?

Respuesta: Si.

135 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Se debe considerar agua filtrada en bidones con sus respectivos dispensadores?

Respuesta: Solo si la Empresa lo propone, no se solicita en Bases de Licitación.

136 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Es posible considerar azúcar y endulzante sucralosa liquida en formato granel porcionado?

Respuesta: Sucralosa se señala en numeral 3.7.1.- Minuta Atención Personal Sucralosa en sachet, azúcar puede ser a granel.

137 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿El pan debe ser de 50 gramos?

Respuesta: Lo establece Empresa Oferente.

138 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, con respecto al pan ¿Es correcto considerar 1 unidad por persona?

Respuesta: Si

139 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Se puede considerar puré de papas deshidratado?

Respuesta: No, esto se encuentra señalado en Bases Técnicas, en el numeral 3.7.1.- ALIMENTACIÓN PERSONAL, página 49 ACOMPAÑAMIENTOS, especifica Puré natural.

140 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿Se puede considerar arroz grado 2?

Respuesta: No, remitirse a lo señalado en ANEXO TÉCNICO N° 5 DEFINICIÓN DE MATERIAS PRIMAS PACIENTES, PERSONAL Y CAFETERÍA ,que señala arroz grado 1.

141 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿El café que se debe considerar es instantáneo a granel?

Respuesta: Si.

142 07-09-2023 01:02 Funcionarios - almuerzo y cena, ¿La frecuencia de los platos de fondo y acompañamientos puede ser ajustadas por el oferente en caso de ser necesario?

Respuesta: En los productos carneos guiarse por TABLA DE FRECUENCIA PRODUCTOS CARNEOS Y LEGUMBRES FUNCIONARIOS (AS), página 49 , los acompañamientos los debe establecer empresa oferente considerando variabilidad según estacionalidad.

143 07-09-2023 01:02 Funcionarios - desayuno ¿Las opciones del desayuno siempre deben estar presentes o se puede escoger una de ellas?

Respuesta: Se deben mantener todas las opciones en forma diaria.

144 07-09-2023 01:02 Funcionarios - desayuno ¿La frecuencia de agregados salados/dulce para el sándwich las determina el oferente?

Respuesta: La frecuencia la determina el oferente, considerando lo señalado en página 48 de Bases de Licitación, Descripción de Desayuno,

145 07-09-2023 01:03 Funcionarios - desayuno ¿Cuántas tostadas se deben entregar por persona?

Respuesta: Corresponde a un unidad c de 100 grs de pan tostado.

146 07-09-2023 01:03 Funcionarios - desayuno ¿Cuál es el gramaje de la mantequilla para las tostadas?

Respuesta: La Empresa lo debe planificar resguardando la calidad del producto

147 07-09-2023 01:03 Funcionarios - desayuno saludable. Confirmar que el formato del yogurt diet 200 gr es a granel

Respuesta: Si

148 07-09-2023 01:03 Funcionarios - desayuno, ¿El café que se debe considerar es instantáneo a granel?

Respuesta: Si

149 07-09-2023 01:03 Funcionarios - colación reemplazo ¿Los gramajes del sándwich informados en Bases Técnicas corresponden a peso servido?

Respuesta: Si

150 07-09-2023 01:03 Funcionarios - colación reemplazo. Confirmar que la bebida normal y light debe ser de 350 Cc

Respuesta: Corresponde a formato lata 220 cc

151 07-09-2023 01:03 Funcionarios, ¿Es posible considerar chuleta de cerdo en medida de unidad y no como gramaje? Ya que nuestros proveedores entregan gramajes de chuleta 200 - 220 gr bruto

Respuesta: No, se debe resguardar el peso neto cocido al plato de carne corte entero al plato , tal como se señala en Bases de Licitación página N° 48

152 07-09-2023 01:03 Funcionarios, ¿Es posible considerar embutidos como chorizo, longaniza y vienasas en medida de unidad y no como gramaje? Ya que nuestros proveedores entregan gramajes de chorizo 45 gr., longaniza 85 gr. y vienasas 50 gr.

Respuesta: Se debe cumplimiento al mínimo señalado en Bases de Licitación, página 48

153 07-09-2023 01:03 Funcionarios ¿Es posible considerar trutro pollo entero en medida de unidad y no como gramaje? Ya que nuestros proveedores entregan gramajes de trutro 400 - 450 gr

Respuesta: Se debe cumplimiento al mínimo señalado en Bases de Licitación, página 48.

154 07-09-2023 01:03 Funcionarios ¿Es posible considerar trutro corto de pollo en medida de unidad y no como gramaje? Ya que nuestros proveedores entregan gramajes de trutro 250 - 270 gr

Respuesta: Se debe cumplimiento al mínimo señalado en Bases de Licitación, página 48.

155 07-09-2023 01:03 Transversal, ¿Se solicita alguna marca específica en los insumos?

Respuesta: La Empresa Oferente lo debe señalar en el anexo Técnico N° 5 DEFINICION DE MATERIAS PRIMAS PACIENTES-PERSONAL Y CAFETERIA.

156 07-09-2023 01:03 Transversal, ¿Los cortes de carne serán propuestos por cada oferente?

Respuesta: Lo determinará el oferente, resguardando en pacientes los cortes magros.

157 07-09-2023 01:03 Transversal, ¿Es posible presentar los aportes nutricionales una vez adjudicado el contrato?

Respuesta: No, se establece como requisito en Bases de Licitación, pagina N° 6, numeral 7. INSTRUCCIONES PARA OFERTAR, a la vez las minutas y aportes nutricionales son parte de los kardex pacientes y funcionarios, y en pacientes corresponde a criterio de evaluación para adjudicar.

158 07-09-2023 01:03 Transversal - con respecto a las fichas técnicas ¿Podrán ser entregadas una vez adjudicado el contrato?

Respuesta: Se debe dar cumplimiento a lo señalado en Bases de Licitación anexo Técnico N° 5 DEFINICION DE MATERIAS PRIMAS PACIENTES-PERSONAL Y CAFETERIA, estas forman parte de criterios de evaluación para adjudicar.

159 07-09-2023 01:04 Referente al sello SEC, si bien se solicita su certificación, oferente no puede intervenir en la infraestructura ajena a las dependencias de la central de alimentación en caso de que sea requerido.

Respuesta: Las instalaciones de la central y cafetería cuentan con sello verde ambas.

160 07-09-2023 01:05 De quién es responsabilidad de la limpieza de ventanas que se encuentran en la zona de comedor?

Respuesta: De la Empresa adjudicada

161 07-09-2023 01:05 De quién es responsabilidad de la limpieza de ventiladores que se encuentran en la zona de comedor?

Respuesta: De la Empresa adjudicada

162 07-09-2023 01:06 Se solicita enviar las resoluciones sanitarias de cada una de las 3 cafeterías y central de alimentación respectivamente

Respuesta: Se anexan Resoluciones Sanitarias

163 07-09-2023 01:06 A nombre de quien está cada resolución respectivamente?

Respuesta: Resolución Sanitaria de Central de Alimentación y casinos a nombre del DIPRECA FONDO HOSPITAL Resoluciones de Cafetería a nombre de Proveedor actual.

164 07-09-2023 01:07 Que mobiliario del actual de cada cafetería queda en las instalaciones?

Respuesta: Ninguno, todos pertenecen al proveedor actual.

165 07-09-2023 01:07 Las mesas y sillas de las cafetería son del proveedor actual o de Dipreca?

Respuesta: Son del proveedor actual.

166 07-09-2023 01:07 En la visita se visualizó en la salida de carros de pacientes oxidado. Lo va a reparar Dipreca?

Respuesta: Los carros forman parte de lo señalado en Anexo Técnico N° 7 OFERTA DE EQUIPAMIENTO

167 07-09-2023 01:08 Se observó en la visita que el cielo de la UDD se encuentra en mal estado. Lo reparará Dipreca antes de entregar al nuevo proveedor?

Respuesta: Lo reparará el Hospital.

168 07-09-2023 01:09 La mancha café del cielo de la UDD se debe a filtraciones?, en caso afirmativo el Hospital lo reparará?

Respuesta: Lo reparará el Hospital.

169 07-09-2023 01:09 Se solicita planos actuales después de la remodelación de las instalaciones.

Respuesta: Se enviarán

170 07-09-2023 01:10 ¿Se dispondrá con Extintores tipo K según lo establecido por DS 594?

Respuesta: Se encuentra habilitado es parte de nuestro programa de extintores.

171 07-09-2023 01:10 ¿Contarán con salidas de emergencia y punto de encuentro en caso de emergencia?

Respuesta: Se encuentra dentro de nuestro Plan de emergencia y evacuación del hospital

172 07-09-2023 01:10 ¿Cuál es el horario disponible para recepción de proveedores?

Respuesta: Empresa Adjudicada deberá presentar horarios para respectiva coordinación de ingreso.

173 07-09-2023 01:11 ¿Existirá un plan de emergencia en el cual se considere a las empresas que prestan servicios?

Respuesta: Se encuentra dentro de nuestro Plan de emergencia y evacuación del hospital

174 07-09-2023 01:11 ¿Se establecerá alguna frecuencia para la limpieza de las cámaras decantadoras de grasa? ¿Cuál es la frecuencia que se establecerá? Horarios de limpieza

Respuesta: Si, existe programa de mantención. La frecuencia es cada 6 meses. El horario a partir de las 17:00 horas.

175 07-09-2023 01:11 Capacidad eléctrica: ¿Qué capacidad eléctrica tendrán las instalaciones? ¿Será suficiente para los requerimientos según la cantidad de equipos que se instalarán?

Respuesta: Cocina 3 alimentadores trifásico de 60 A cada uno y en casino 2 alimentadores de 50 A cada uno.

176 07-09-2023 01:11 Cuentan con bodega de residuos peligrosos para ser utilizado por concesionario, por ejemplo para el alcohol ¿Quién será responsable del costo de las mejoras para normalizarla? Y el trámite antes la entidad Sanitaria

Respuesta: Se cuenta con bodega para almacenamiento transitorio.

177 07-09-2023 01:11 En caso de corte de agua, ¿Se contará con un sistema de abastecimiento que permita el funcionamiento normal de la instalación?

Respuesta: El hospital cuenta con una autonomía de 30 hrs, aproximadamente. Sin embargo, en caso de corte del suministro se prioriza su consumo a las áreas críticas se debe hacer en estos casos uso responsable del recurso hídrico.

178 07-09-2023 01:11 En caso de corte de luz, ¿Existirá algún plan de emergencia que permita mantener funcionando todo nuestro equipamiento de frío?

Respuesta: El Hospital cuenta con 2 sistemas de respaldo eléctrico.

179 07-09-2023 01:11 Mantención de extintores, rociadores, red húmeda, detectores de humo correspondiente a cliente?

Respuesta: Al Hospital

180 07-09-2023 01:11 Para las instalaciones de gas de cañería, ¿La instalación cuenta con certificación SEC?, con sello verde SEC y vigente

Respuesta: SI. Las instalaciones cuentan con sello verde vigente y certificación TC6 y TC2.

181 07-09-2023 01:11 Planes de emergencia están actualizados, difundidos y evaluados a todo el personal? ¿Su difusión se realiza una vez al año?¿Quién se encarga de su difusión?

Respuesta: El hospital cuenta con un plan de emergencia y evacuación actualizado, se capacita y difunde transversalmente.

182 07-09-2023 01:12 Se considera revisión de las conexiones a equipos, empalmes, cañerías, llaves de corte, entre otros componentes, están dentro de los planes de mantenimiento preventivo del cliente

Respuesta: Todas las instalaciones e infraestructura interna en la Central de Alimentación deben ser parte del plan de mantención de la empresa adjudicada según lo indicado en bases de licitación.

183 07-09-2023 01:12 Se considera entregar todas las instalaciones con reparaciones de cielos, paredes, pisos, equipos, etc. reparados en un 100% a la concesionaria que adjudique la instalación?

Respuesta: Se entregarán las instalaciones 100 % operativas.

184 07-09-2023 01:12 Servicios básicos: ¿Cuál es el origen del agua con la cual se abastecen las instalaciones del casino? ¿Cuenta con un monitoreo de calidad sanitaria?. Se cuenta con disponibilidad de agua caliente durante las 24 horas del día para actividades de limpieza y sanitización, uso de lavavajillas, etc.

Respuesta: El agua consumida es potable, proveniente de estanques reservorios alimentado desde la red externa de Aguas andina. Se realiza un análisis al agua una vez al año. Se suministra agua caliente sanitaria las 24 horas.

185 07-09-2023 01:12 La instalación cuenta actualmente con sumarios sanitarios, de existir a nombre de quién se encuentran

Respuesta: No

186 07-09-2023 01:12 La Resolución Sanitaria de Central de Alimentación a nombre de quién se encuentra

Respuesta: Resolución Sanitaria de Central de Alimentación y casinos a nombre del Dipreca Fondo Hospital, Resoluciones de Cafeteria a nombre de Proveedor actual

187 07-09-2023 01:12 De acuerdo a la Política de Medio Ambiente se puede potenciar el no uso de guantes quirúrgicos para los procesos de elaboración de alimentos

Respuesta: Se debe ajustar a la normativa vigente y, lo cual deberá ser señalado en Manual de Buenas Practicas.

188 07-09-2023 01:12 ¿Existe espacio y /o lugar destinado para la disposición de equipos no operativos y/o en desuso fuera de la central de alimentación?

Respuesta: El Hospital no cuenta con lugar destinado para la disposición de equipos no operativos y/o en desuso. Estos deben ser retirados del hospital.

189 07-09-2023 01:12 ¿El hospital capacitará al personal en los procedimientos IAAS y Plan de manejo de residuos?



Respuesta: Si

190 07-09-2023 01:12 Se cuenta con sistema de extracción de aire en la central. ¿A cargo de quién está el mantenimiento?

Respuesta: Si, se cuenta con sistema extracción exclusivo para la central. La Mantención está a cargo del Hospital.

191 07-09-2023 01:12 Con respecto a la alimentación de pacientes. ¿Quiénes son los encargados de la administración de esta alimentación?

Respuesta: La asistencia de la alimentación en pacientes que lo requieran, corresponde a TENS

192 07-09-2023 01:12 ¿Existe catastro de estado y cantidad de equipamientos de frío y de calor?

Respuesta: Se señala en Anexo Técnico N° 7 OFERTA DE EQUIPAMIENTO, la cantidad y estado de los equipos que deben ofertar Empresas participantes

193 07-09-2023 01:12 En bases de licitación indica mantener certificación SEC y otras que se necesiten. Favor aclarar cuáles son las certificaciones

Respuesta: Sello verde, TC-2 y TC-6.

194 07-09-2023 01:14 Se permiten adelantos de producción? Con cuanta anticipación?

Respuesta: La Empresa adjudicada presentará contraparte para evaluación conjunta, producciones factibles de adelantar y sistema de vigilancia y registro de trazabilidad de acuerdo a su Manual de Buenas Practicas

195 07-09-2023 01:14 Que cantidad mensual se solicita hidrataciones fraccionadas?, Favor enviar: a) detalle con cantidades mensual por tipo y volumen. B) la hidratación fraccionada en que se entrega (vaso desechable, tapa, bombilla)?. C) Se factura adicional el envase desechable?

Respuesta: No se cuenta con estadística, el desechable solo corresponde a pacientes en aislamiento

196 07-09-2023 01:14 Cual será el horario de corte para los requerimientos de cada servicio de pacientes?

Respuesta: DESAYUNO: hasta las 10:30 hrs, ALMUERZOS: hasta las 14:30, ONCE : 17:00, CENAS: HASTA LAS 20 HRS, Los informes de recuentos del mayor volumen corresponden a: Desayunos día anterior hasta las 17:00, Almuerzos: hasta 10:30, Onces 14:30 y cenas 16:30

197 07-09-2023 01:15 Pág. 8 indica una boleta por cada oferta. Favor aclarar si se requiere una Boleta por el servicio de alimentación de pacientes, otra por el servicio de alimentación de funcionarios y otra por el servicio de cafetería?

Respuesta: : Es una garantía por cada oferta. La garantía es por la licitación completa.

198 07-09-2023 01:15 pág 8. En caso contrario confirmar que se requiere entregar 1 sola boleta por el servicio de alimentación de pacientes, funcionarios y cafetería.

Respuesta: Si.

199 07-09-2023 01:15 pág. 21 punto 11. Señala que los servicios pueden iniciarse antes de la resolución de aprobación del contrato, sin embargo el estará "condicionado a la total tramitación de la Resolución que apruebe el presente contrato. Al respecto se solicita aclarar que si se inician los servicios antes de la total tramitación de la resolución que aprueba el contrato, no se pagarán los servicios entregados?

Respuesta: El servicio puede empezar antes que su contrato sea tomado de razón por Contraloría de Razón, pero los pagos se liberan una vez aprobado por Contraloría.

200 07-09-2023 01:16 pág. 22 punto 11. Dice que posterior a la adjudicación debe entregarse la Patente de Cafetería y Actualización del sello verde. Las actuales instalaciones de cafetería no cuentan con las condiciones de infraestructura para obtener la resolución sanitaria. Previamente se debe remodelar y regularizar estas. Por lo tanto no es posible entregar solicitar la Patente de Cafetería ni el sellos verde. Este punto es motivo de no poder participar en el proceso debido a que no se podrá cumplir, hasta remodeladas las instalaciones por la empresa adjudicada, proceso posterior a la adjudicación e ingreso a las instalaciones. Se recomienda modificar este requisito con el objeto de poder participar en el proceso.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitacion

201 07-09-2023 01:16 pág.29 pto 11.6.1 Ningún centro hospitalario o clínica efectúa un pago de servicios calculado sobre el promedio por tiempo de comida. El modelo de cálculo de raciones por promedio no refleja los costos que conlleva la producción de cada ración, esto debido a que el costo de producción de un desayuno u once es diferente al costo de producción de almuerzo u once. Se solicita transparentar el pago con el cobro por tipo de ración. Es decir cobrar la totalidad de desayunos, almuerzos, once y cenas por su precio unitario correspondiente. Favor aclarar.

Respuesta: Se paga de forma escalonada según los valores ofertados en los tramos.

202 07-09-2023 01:16 pág. 29 pto 11.6.1 Cálculo de cantidad de almuerzos y cenas. Cada bandeja de servicio en sus costos incluye un porcentaje del costo de personal, porcentaje de gastos generales y porcentaje de depreciaciones. Por lo tanto si una bandeja por ejemplo no lleva el primer plato puede ser por el tipo de régimen del paciente, pero no se puede cobrar la suma de la cantidad de los 3 platos dividido por 3, porque van haber muchas bandejas que no se cobren. Se sugiere modificar como se cobra en todas las instituciones de salud el servicio de alimentación de paciente. Cada bandeja solicitada se cobra como tal independiente de si se solicitó con menos elementos de la estructura contractual. Se debe entender que se vende un servicio de alimentación y no platos. Favor aclarar.

Respuesta: Se debe remitir a lo señalado en Bases de Licitación.

203 07-09-2023 01:16 pág.34 punto 14. sistema de control administrativo de consumos. Se solicita aclarar si se puede considerar para el control de raciones de pacientes algún software propio del proveedor a implementar para la toma de pedido de pacientes?. Se solicita aclarar si sistema de control para servicios de funcionarios se refiere a sistema de control de vales instalado en el casino? favor aclarar.

Respuesta: En numeral 3.6.2.-Sistema Administrativo de solicitud,página 46 se señala sistema a utilizar en pacientes, en funcionarios la Empresa estará cargo de impresoras que son parte

204 07-09-2023 01:16 pág. 46 3.6.2 sistema Administrativo de solicitud: Cuál es la hora tope de anulación de servicios?. Con el objeto de evitar mermas.

Respuesta: desayunos: día anterior hasta las 20 horas; almuerzos: hasta las 10:30 hrs; onces: 14:30 y cenas: hasta las 16:30 hrs.

205 07-09-2023 01:16 3.7 pág. 47 Los aderezos de almuerzo y cena de funcionarios son en sachet o granel?

Respuesta: A granel.

206 07-09-2023 01:16 pto. 3.7 pág 48. EL bebestible frío dice bebidas de sabor. Se entiende 1 vaso por persona de cuantos cc la bebida?. Es bebida de máquina? Puede llevar bebida o jugo?

Respuesta: corresponde a un vaso de 200 cc, de bebida o jugo por usuario

207 07-09-2023 01:16 El almuerzo y cena de régimen bariátrico que solo lleva sopa, como se cobra?

Respuesta: En Anexo N° 8 OFERTA ECONOMICA, N° 3 COLACIONES Y COMPLEMENTOS PACIENTES Empresa oferente lo debe valorizar

208 07-09-2023 01:16Cuál es la estructura del desayuno bariátrico?

Respuesta: Se solicita como Complemento en horario de desayuno y once según indicación dietoterapeutica: té, jalea diet, tec/ leche diet o postres de leche diet.

209 07-09-2023 01:16 Cuántas raciones se entregan mensualmente para pacientes pensionado?. En que difiere la estructura de bandeja de paciente pensionado del paciente sala?

Respuesta: La estructura es la misma para todos los pacientes, dado lo cual no se realiza estadística de consumo separada

210 07-09-2023 01:16 pág. 54 Plantilla personal. Dice plantilla diaria. Favor aclarar a) El administrador puede ser de lunes a viernes?, b) la nutricionista de funcionarios solo es de lunes a viernes. Quien supervisa sábado y domingo? C) Maestro de funcionarios dice 1. Es solo de lunes a viernes? d)Auxiliar línea de pacientes indica 1 5x2. Quien cubre el puesto sábado y domingo?. e) Porcionadores línea autoservicio: señala 3 x turno de lunes a viernes pero 6x1. Siendo que son 2 líneas de autoservicio, es posible atender solo con 3 personas?, Fines de semana solo se atiende en 1 línea con 1 persona? f) Ayudante de bodega dice 2 por turno de lunes a domingo, por lo que no se requieren más de 2 para los 7 días. Sábado y domingo solo debe haber 1 ayudante presente?

Respuesta: Consulta a) si, b)si, la Empresa debe determinar que profesional asume esta funcion los fines de semana,c) si ,d) Si, ya que establece esto dado que lunes a viernes se generan la mayor cantidad de solicitudes,e)Se debe dar cumplimiento al minimo requerido en Bases de licitacion, fin de semana solo atiende una en razón al numero de raciones, f) Durante la semana lunes a viernes 2 y fines semana 1

211 07-09-2023 01:16 pág. 57. Solo la empresa adjudicada deberá presentar el Rol de turnos. Favor confirmar.

Respuesta: Si

212 07-09-2023 01:16 pág. 63 pto. 3.14.16 Se solicita aclarar el alcance del mantenimiento de la planta física, debido a que puede generar problemas de interpretación. a) en el caso de filtraciones de la red de agua que genere filtraciones en cielos, muros o piso. EL hospital se hace cargo de su reparación?. b) En el evento de cortes eléctricos producto de problemas en la red eléctrica, el Hospital se hace responsable?. c) en el caso de problemas en los desagues en el piso que generen acumulación de agua, por motivos ajenos al uso del proveedor. El Hospital se hace cargo de su reparación?. Se solicita precisar el alcance de la responsabilidad.

Respuesta: a) El Hospital se responsabiliza de filtraciones originadas de las matrices de agua fria o caliente, como también de filtraciones provenientes del techo o cielo y muros. b) Las redes están funcionando de manera óptima, el oferente debe tomar las medidas de respaldo c) La empresa es responsable de todos los desagues, ductos y canaletas al interior de la central siempre cuando la causa de acumulación de agua se por motivos ajenos a esta.

213 07-09-2023 01:16 pág. 63 pto. 3.14.16 Se solicita aclarar el alcance del mantenimiento de la planta física, debido a que puede generar problemas de interpretación. a) en el caso de filtraciones de la red de agua que genere filtraciones en cielos, muros o piso. EL hospital se hace cargo de su reparación?. b) En el evento de cortes eléctricos producto de problemas en la red eléctrica, el Hospital se hace responsable?. c) en el caso de problemas en los desagues en el piso que generen acumulación de agua, por motivos ajenos al uso del proveedor. El Hospital se hace cargo de su reparación?. Se solicita precisar el alcance de la responsabilidad.

Respuesta: Respondido en consulta 212.

214 07-09-2023 01:16 pág. 63 pto. 6 falla de equipo. Se solicita máx de 12 horas hábiles para acudir a terreno. En este punto dependemos de 3os y no es posible comprometerse a 12 horas de respuestas, sujeto a multas. Se sugiere dar el espacio para solucionar el problema con otras medidas y no aplicar multas, que son un disuasor para participar, en el proceso de licitación.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

215 07-09-2023 01:16 Se solicita aclarar cuando se refiere a que se pagará ración consumida. Si fue solicitada la ración de paciente y por algún motivo por ejemplo se dio de alta y no la consumió. Se paga la ración?.

Respuesta: Todo voucher impreso y enviada a servicios clinicos se pagará, a no ser que se haya disminuido previamente en los horarios establecidos señalado en pregunta 204

216 07-09-2023 01:16 En toda clínica si el servicio fue solicitado y enviado se factura, independiente de si el paciente lo consumió o no. Hoy en día nuestra empresa trabaja fuertemente en reducir mermas. Por lo tanto al igual que en todos los establecimientos de salud se solicita que se confirme al menos con 2 horas de anticipacion la cantidad de raciones de paciente y evitar pérdidas de alimentos.

Respuesta: Los tiempos de confirmación de solicitudes son: DESAYUNOS hasta las 10:30 hrs, ALMUERZOS: hasta las 14:30, ONCE : 17:00, CENAS: HASTA LAS 20 HRS, Los informes de recuentos del mayor volumen corresponden a: Desayunos día anterior hasta las 17:00, Almuerzos: hasta 10:30, Onces 14:30 y cenas 16:30.

217 07-09-2023 01:16 Se solicita enviar la estadística entre raciones solicitadas y raciones consumidas y pagadas.

Respuesta: Se adjunta Anexo N° 3 Estadística pacientes.- Funcionarios últimos 12 meses.

218 07-09-2023 01:16 3.4 pág 43. Consumo histórico referencial. Si uno suma la cantidad de raciones por servicio y después lo divide por 12. La cantidad no coincide con el siguiente cuadro histórico referencial. Se solicita enviar la cantidad de raciones por servicio mensual de los últimos 12 meses. Es decir desde julio 2022 a julio 2023.

Respuesta: Se adjunta Anexo N° 3 Estadística pacientes.- Funcionarios últimos 12 meses

219 07-09-2023 01:16 Las cantidades de raciones de cada servicio (desayuno, almuerzo, once y cena de pacientes) son diferentes. El modelo de cálculo indica que se factura el promedio de raciones de los 4 tiempos. Favor aclarar cuántas servicios se facturaron de el cuadro porque según lo indicado por bases se paga la misma cantidad de desayuno, almuerzo, once y cena. Favor aclarar.

Respuesta: EL cuadro señalado en el numeral 3.4 Consumo Historico Referencial es eso "referencial", el modelo de calculo de raciones contenido en el numeral 11.6 FACTURACION Y PAGO,numeral 11.6.1.- señala el modelo de calculo bajo el cual se emitira estadistica valorizada

220 07-09-2023 01:17 Del cuadro Histórico referencial las cantidades de almuerzos y cenas corresponde a las efectivamente pagadas? Es decir es la división de la cantidad de (1er plato+2° plato+postres)/3?

Respuesta: Si

221 07-09-2023 01:17 En caso negativo a la pregunta anterior. Las cantidades de almuerzos y cenas, son las solicitadas?. Es muy importante que nos puedan aclarar la brecha entre cantidad de servicios solicitados y los pagados, ya que en caso contrario genera una desviación importante en los costos para el cálculo de la propuesta.

Respuesta: Las cantidades son la resultante de lo efectivamente cancelado en ese período

222 07-09-2023 01:17 Se solicita aclarar que servicios incluye el concepto ración de paciente?

Respuesta: En el numeral 11.6 FACTURACION Y PAGO, numeral 11.6.1 Pacientes se define y explica el concepto ración paciente

223 07-09-2023 01:17 En el formulario económico punto 3 colaciones y complementos aparece: Líquido By Pass (almuerzo y cena) y Papilla By Pass (almuerzo y cena). En el cuadro 3.4 de bases consumo histórico referencia, se indica 8.382 papilla almuerzo y 7.281 papillas cena. Estas papillas se cobran como servicio de almuerzo y cena respectivamente o son las de la tabla de colaciones y complementos?. Favor aclarar.

Respuesta: Corresponde a la Estadística valorizada COLACIONES Y COMPLEMENTO

224 07-09-2023 01:17 En línea con la pregunta anterior. EL líquido by pass está incluido en la estadística de raciones referenciales o no?.

Respuesta: Corresponde a Estadística valorizada de Colaciones y Complementos.

225 07-09-2023 01:17 Formulario económico: EL cuadro punto 2 Pacientes. EL valor neto que se coloca es el precio que resulta de la suma de: desayuno+almuerzo+once+cena?

Respuesta: Si , valor ración paciente

226 07-09-2023 01:17 En el cuadro 3.4 consumo histórico no aparece el régimen líquido ni sus derivados: líquido frío, líquido amplio. Cómo se contabiliza y cómo se cobra?

Respuesta: No existe régimen líquido frío ni régimen líquido amplio. Se solicita en forma separada como complemento (sopas simple. Jalea, té, etc) Se cancela en Estadística valorizada de Colaciones y Complementos.

227 07-09-2023 01:17 pág.45. Pacientes neutropénicos. Dónde está ubicada en la actualidad el área técnica blanca para las preparaciones de aislamiento?

Respuesta: Se ubica en área distribución pacientes

228 07-09-2023 01:17 Cuántos pacientes mensuales se les entrega los servicios de alimentación con técnica de aislamiento?

Respuesta: Promedio 30- 40 pacientes

229 07-09-2023 01:17 Pág. 46. 3.6.1 equipos informáticos. Revisando el requerimiento de la impresora esta dice que debe tener una capacidad de impresión de 30.000 impresiones mensuales. En la actualidad nuestra empresa entre sus programas está enfocada en la reducción de uso de papel. Se solicita aclarar que es lo que se imprime para requerir una impresora de esa capacidad?

Respuesta: Se imprime la totalidad de solicitudes de los voucher de pacientes e informes de recuentos, que realiza la contraparte a la empresa adjudicada.

230 07-09-2023 01:17 Nuestra empresa trabaja con un sistema de control de servicio de pacientes y toma de pedido que ha reducido el uso de papel de manera significativa. Es posible implementar este software para la toma de pedido?. Además el software permite trazabilidad, registro de consumos y muchas otras variables.

Respuesta: No es posible.

231 07-09-2023 01:17 Se solicita enviar las especificaciones técnicas del sistema informático que utiliza el Hospital para la toma de pedidos de pacientes y sus características operacionales.

Respuesta: Esta información es confidencial del hospital, pero al oferente que se adjudique la licitación se otorgará la capacitación correspondiente.

232 07-09-2023 01:17 pág. 47 Formulario recuento/regímenes. Se solicita detallar en que formato el hospital entrega diariamente la solicitud de servicios y cuál es la hora máxima de envío de cada servicio.

Respuesta: La hora máxima de envío de cada servicio es: Desayunos día anterior hasta las 17:00, Almuerzos: hasta 10:30, Onces 14:30 y cenas 16:30

233 07-09-2023 01:17 pág. 47. El formualrio con la solicitud de aguas de hidratación y colaciones AM/PM se envía junto con el formulario recuento/regímenes?.

Respuesta: Se envía a las 9:00 horas

234 07-09-2023 01:17 pág. 47 sistema de fonopedido. Se indica que debe tener un sistema de grabación. A que sistema de grabación se refiere?

Respuesta: Corresponde a grabadora que se conecta a aparato telefónico

235 07-09-2023 01:17 Sistema de fonopedido. Cuántas solicitudes y cambios diarios se realizan a través del fono pedido?

Respuesta: Por ser una actividad dinámica no existe un dato fijo, pero corresponde a solicitudes de levantamiento de ayunas, cambios de cama o servicio, o coordinaciones con Nutricionista de línea

236 07-09-2023 01:17 Sistema de fonopedido: Que tipo de solicitudes se realizan por el fonopedido?

Respuesta: Solicitudes de levantamiento de ayunas, cambios de cama o servicio, o coordinaciones con Nutricionista de línea

237 07-09-2023 01:17 En la actualidad qué sistema de respaldo tiene el fonopedido?

Respuesta: Grabadora

238 07-09-2023 01:17 Cómo se lleva el control de quien está autorizado a solicitar un pedido por teléfono?

Respuesta: Solo Nutricionistas Clínicas

239 07-09-2023 01:17 pág. 47. Se indica que la nutricionsita clínica puede solicitar fracciones de ración y o combinar platos de diferentes regímenes. A) Cómo se cobran las fracciones de ración? B) Cómo se controla los aportes si se combinan platos de diferentes regímenes? C) Se cobra como servicio especial cuuándo la Nutricionista solicita combinación de platos?

Respuesta: A) se señala en numeral 11.6 FACTURACION Y PAGO, numeral 11.6.1 Pacientes B)Es de manejo de Nutricionista Clínica C)No

240 07-09-2023 01:18 pág. 47. De la totalidad de servicios mensuales de pacientes. A) Cuántos no cumplen la totalidad de los elementos de la bandeja?. B)Qué porcentaje combina platos de diferentes regímenes?

Respuesta: Esta estadística no se procesa, solo se realiza estadística del consumo total de platos por servicio

241 07-09-2023 01:18 Rechazo de preparaciones. Cual es el porcentaje de rechazo de preparaciones mensualmente. Este es un punto crítico en la participación de nuestra empresa. Se solicita enviar una tabla con la pauta de item de características organolépticas y los criterios de puntaje.

Respuesta: Cada Empresa debe realizar evaluación en prepanel de degustación y registros que garanticen la trazabilidad de su producción a fin de que en panel con contraparte no se produzcan rechazo, de esta forma la posibilidad es baja

242 07-09-2023 01:18 Nuestra empresa por protocolos de calidad solo trabaja con huevo deshidratado o pasteurizado. Se acepta su uso?

Respuesta: Si

243 07-09-2023 01:18 pág. 50. Venta al contado en el casino. EL precio del servicio de desayuno, almuerzo y cena para venta al contado puede ser diferente que el precio para el Hospital?

Respuesta: En casino solo existen usuarios que son parte del Hospital, si Empresa Adjudicada establece un valor menor a fin de incentivar la cancelación al contado para usuarios que efectivamente compran ejemplo alumnos, deberá darlo a conocer previamente a Nutricionista Jefa.

244 07-09-2023 01:18 Colación reemplazo almuerzo/cena: a) se puede cotizar sándwich preelaborado que viene envasado listo para su consumo? B) cual es el tamaño de la bebida envasada individual?

Respuesta: Solo si sandwich preelaborado cumple con gramajes establecido en tabla contenida en el numeral 3.8.1.-Colaciones de Reemplazo Almuerzo o Cena. Bebida lata formato 220cc

245 07-09-2023 01:18 3.12.1 Tipo de Vajilla. Se acepta el uso de bandeja de fibra de vidrio en vez de melamina?

Respuesta: En casino si

246 07-09-2023 01:18 3.12.1 Tipo de vajilla. La vajilla puede ser tipo Arcopal?

Respuesta: Si

247 07-09-2023 01:18 3.13. Cafetería. Las condiciones de infraestructura y tamaño de las cafeterías, no permiten vender almuerzo completo por que no se cuenta con las condiciones sanitarias de separación de recintos que permitan producir almuerzo completo, ni platos de fondo, salvo que sean envasados de proveedor. Se aceptará esta condición? Solo se puede ofrecer sándwich, bollería y masas envasadas.

Respuesta: Remitirse lo señalado en Bases de Licitación numeral 3.13.1.- Definición del Servicio, Resolución Sanitaria habilita este tipo de elaboración

248 07-09-2023 01:18 Se solicita enviar plano actualizado con la última remodelación de las instalaciones de casino, central de producción, bodegas y cafeterías y los respectivos planos eléctricos, sanitarios y de gas.

Respuesta: Se enviarán.

249 07-09-2023 01:18 Pág. 63. cuándo fue la última vez que se realizó la limpieza del alcantarillado?

Respuesta: Esta se realizó en el mes de agosto 2023.

250 07-09-2023 01:18 pág.63. Cuándo fu la última vez que el Hospital realizó la limpieza de la cámara separadora de grasas?

Respuesta: Esta se realizó en el mes de agosto 2023.

251 07-09-2023 01:18 pág. 63. EL Hospital cuenta con la certificación Sello verde SEC para la central de alimentación y cafeterías?

Respuesta: Si. se cuenta con sello verde para ambas áreas.

252 07-09-2023 01:18 pág. 63. Clima. Que sistema de climatización tiene el Hospital en Central de Producción, casino y cafeterías respectivamente?

Respuesta: Para Central de alimentación y Casino se cuenta con sistemas de climatización con equipos de expansión directa del tipo ROOFTOP. Para Cafetería se cuenta con equipo de aire acondicionado del tipo split baja silueta.

253 07-09-2023 01:18 pág. 63. Las instalaciones de la zona de lavado de vajilla de funcionarios en la actualidad presenta deficiencias de infraestructura y extracción de vapores. El Hospital se hará cargo de su reparación antes de entregar las instalaciones al nuevo proveedor?

Respuesta: Estricta sujeción a las bases.

254 07-09-2023 01:18 Cuántas cortinas de aire tiene la central de alimentación de propiedad del Hospital?

Respuesta: 1 cortina de aire.

255 07-09-2023 01:18 A nombre de que está la Resolución Sanitaria de funcionamiento de la central de alimentación?

Respuesta: Dipreca Fondo Hospital

256 07-09-2023 01:18 Las cafeterías tiene resolución sanitaria?

Respuesta: Sí, se adjuntan en las presentes respuestas

257 07-09-2023 01:18 Cuántos días posteriores a la notificación de adjudicación de la licitación se hará entrega de las instalaciones?.

Respuesta: La entrega de instalaciones se coordina en forma conjunta con Empresa entrante y empresa saliente en un tiempo que permita la instalación del adjudicado y continuidad del servicio pacientes y funcionarios.

258 07-09-2023 01:18 Es factible que durante la etapa de entrega de las instalaciones e instalación de los equipos gastronómicos, el actual proveedor de los servicios deje los equipos?

Respuesta: No

259 07-09-2023 01:19 Durante el período de desinstalación de los equipos actuales e instalación de los equipos nuevos se puede trabajar con minuta simplificada para pacientes y funcionarios?

Respuesta: Sí, si así se requiere previa coordinación con Nutricionista Jefa.

260 07-09-2023 01:19 EL Hospital realizará la reparación de la filtración en el cielo de la cámara de congelados y reparación del piso de la zona de cocina caliente que se acumula agua?

Respuesta: Se reparara filtración.

261 07-09-2023 01:19 Se solicita enviar los montos mensuales de pago por consumos de agua, electricidad y gas

Respuesta: Se adjuntan montos mensuales agua y electricidad año 2022.

262 07-09-2023 01:19 Se solicita enviar el monto mensual correspondiente al 30% del gasto de retiro de basura del Hospital que se debe pagar.

Respuesta: El Valor Neto mensual a pagar es de \$ 915.000

263 07-09-2023 01:19 En la visita se observó que un auxiliar de aseo de la empresa que presta el servicio de alimentación opera el compactador de basura. Esto seguirá operándose así?

Respuesta: El equipo lo debe operar el Auxiliar de Aseo de la Empresa adjudicada



264 07-09-2023 01:27 Favor considerar aplazar la entrega de oferta en 10 días dado la gran cantidad de información requerida para está y ademas que existen 2 feriados irrenunciables antes de la entrega

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación

265 07-09-2023 01:28 Favor considerar aplazar fecha de entrega dado los 2 días feriados que hay antes de la presentación de ofertas

Respuesta: Remitirse a la Bases de Licitación.

266 07-09-2023 12:03 favor indicar fecha de inicio de los nuevos servicios

Respuesta: El Inicio del Servicio debería ser una vez terminado el Contrato vigente por este servicio, el día 17 de Diciembre.

267 07-09-2023 12:04 para garantizar la propuesta se requiere de una garantia de 10 millones de pesos. es factible la entrega de una poliza de garantia?

Respuesta: Si, siempre que sea un documento pagadero a la vista y con caracter de irrevocable.

268 07-09-2023 12:53 Favor revisar modalidad de entrega de la boleta, fraccionando este monto conforme plazos de contrato

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

269 07-09-2023 12:56 la boleta de garantia busca caucionar el contrato pactado, cabe señalar que el cobro de la boleta en el ultimo año de contrato no se apega el monto final del salfo de contrato. en virtud de esto solicitamos factibilidad de entregar boleta acorde a los montos anuales contratados. favor revisar

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitacion.

270 07-09-2023 12:59 se define un cobro por tramos tanto para funcionarios como pacientes. la dotacion requerida en pto 3.14.1 como plantilla minima requerida se ajusta al valor menor de servicios definida en tramos o al tramo mayor? se requiere de esta definicion toda vez que estan consideradas hay multas asociadas a la falta de personal?

Respuesta: Efectivamente se señala tramo para funcionarios y pacientes numeral 11.6 Facturación y Pago .La dotación requerida se relaciona con el número de funcionarios que Empresa debe cumplir como mínimo en forma diaria. Si , existen multas asociadas al incumplimiento de la dotación establecida en las presentes Bases de Licitación, página 23.

271 07-09-2023 13:13 de la revision de la tabla de multas, pto 11.3.1 favor aclarar: causal amonestacion 1: como se mide el factor falta de raciones si el servicios es cobrado por tramos y por tanto se subentienden variaciones diarias en el servicio y que pueden afectar la disponibilidad de alimentos? en el supuesto de una preparacion para un N° mayor de servicios que no pasan, se cobran estos al hospital? causal amonestacion 2 como se regula la dotacion si el servicio sera cobrado por tramos y no se indica si esta dotacion corresponde al requerimiento de mayor o menor demanda? causal amonestación 2: 1. se desprende de este punto que a contar del 10° dia se cursara sancion por cada dia de incumplimiento de dotacion, basado en la totalidad de esta y no por cargo faltante o se aplicara sancion por cada cargo faltante.? 2. se desprende entonces que a contar del dia 11 comienza una amonestacion por cada cargo faltante tomando como piso la dotacion minima requerida. favor aclarar. causal amonestacion 5: es usual que las auxiliares dieteticas apoyen los cuartos de reposteria y frio en lo referido a montaje de ensaladas, postres y demases, no esta permitido? esta causal restringe actividades del personal, entendiendo que salvo en las funciones de limpieza, el personal puede realizar multiples tareas dentro del servicio. favor revisar.

Respuesta: 1: El sistema tramos corresponde a facturación y pago. La multa por falta de raciones corresponde a no disponibilidad durante un servicio que afecta al usuario en la oportunidad de su atención. Hospital cancelará solo lo efectivamente consumido en funcionarios y en pacientes

voucher impreso que no hay sido disminuido. Empresas son responsables de sus mermas  
2: Se aplicará multa habiendo acumulado tres amonestaciones, por incumplimiento no resuelto de la Plantilla Mínima diaria señalada en numeral 3.14.1.-Recurso humano; a partir del decimo día hábil, tal como se señala en numeral 11.3.1.- DEFINICION Y VALORIZACION DE SANCIONES  
5.Las Auxiliares Dietéticas están solicitadas para atención de pacientes, para las funciones consultadas se consideren los cargos de maestros y ayudantes.

272 07-09-2023 13:22 causales de sancion prevencion de riesgos, 10 UTM, ausencia de informe de accidentes. en caso de presentarse esta situacion hay todo un prodecimiento de actuacion de empresa, y el plazo definido de 24 horas para entregar la informacion de respaldo al hospital nos parece insuficiente, toda vez que esta situación pudiera presentarse un fin de semana donde la atencion estara en resolver el caso y posteriormente informar al mandante. en la licitacion anterior este monto era de 1 UTM y se unio a otra causal que era la implementacion de acciones correctivas. favor revisar.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

273 07-09-2023 13:24 causal sancion prevencion de riesgos: solicitamos revisar graduacion de esta multa, que se amplio el grado de sancion y se unio a otra causal transformando esta en una causal de mayor riesgo para la empresa.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación

274 07-09-2023 13:39 respecto de cobro de garantia de contrato, se define como causal de cobro el termino anticipado con mutuo acuerdo entre los contratantes. que sentido tiene la definicion de mutuo acuerdo entre ambas partes si se considera de igual forma el cobro de la boleta de garantia de contrato con un valor tan alto? favor revisar.

Respuesta: No se cobra la garantía por mutuo acuerdo, numeral 11.4 numero 8 de las Bases Administrativas.

275 07-09-2023 14:07 Cuánto es lo mínimo de dotación de personal (referenciado) requerido para funcionamiento de la cafetería?

Respuesta: Lo define Empresa oferente en su Oferta

276 07-09-2023 14:08 Cuánto es el tiempo previo establecido antes del inicio de la adjudicación para revisión de antecedentes de personal y respuesta de parte de Nutricionistas supervisoras del Hospital?

Respuesta: Si Empresa adjudicada presenta en forma oportuna nomina del personal con la totalidad de antecedentes solicitados la revisión será no superior a tres dias habiles

277 07-09-2023 14:08 Cuánto es el tiempo previo establecido antes del inicio de la adjudicación para revisión de antecedentes de personal y respuesta de parte de Nutricionistas supervisoras del Hospital?

Respuesta: Si Empresa adjudicada presenta en forma oportuna nomina del personal con la totalidad de antecedentes solicitados la revisión será no superior a tres dias habiles

278 07-09-2023 14:08 Dado que las personas deben estar contratadas para la acreditación de sus antecedentes por el hospital, previo al inicio de operaciones, si el hospital no aprueba la acreditación de sus antecedentes (Habiendo presentado todos los antecedentes señalados) previo a la adjudicación, es factible mantenerla mientras dure su contrato a plazo fijo?, para posterior reemplazo.

Respuesta: Es deber de Empresa Adjudicada presentar la totalidad de los antecedentes señalados en Bases de Licitación, para cada funcionario que ingrese.

279 07-09-2023 14:08 Cuánto es el tiempo establecido para respuestas de aceptación de personal, después de la revisión de antecedentes de parte de Nutricionista Supervisora del Hospital?

Respuesta: Si Empresa adjudicada presenta en forma oportuna nomina del personal con la totalidad de antecedentes solicitados la revisión será no superior a tres días hábiles

280 07-09-2023 14:08 Cuáles son los posibles fundamentos para que el Hospital solicite cambio del personal de staff de la empresa?

Respuesta: Si se detectan acciones reñidas con la seguridad de los usuarios, revision que siempre se realiza en conjunto con Empresa Adjudicada

281 07-09-2023 14:08 Los certificados de formación profesional, deben presentarse en copia notariada o copia simple?

Respuesta: Copia Simple

282 07-09-2023 14:09 En el requisito de examen de salud completo, se debe agregar la placa de tórax?

Respuesta: No

283 07-09-2023 14:09 El certificado de vacuna hepatitis B, para Nutricionistas, Dietéticas y Aux de aseo, se podrá posponer la entrega a 6 meses? Hay déficit de vacuna en el mercado chileno.

Respuesta: No ,actualmente el personal se vacuna sin la dificultad señalada en consulta

284 07-09-2023 14:09 Entendiendo que no todos los trabajadores cuentan con el certificado de vacunas Hepatitis B, es posible la aceptación del ingreso (como una excepción) con la primera vacuna colocada y posterior compromiso de seguimiento de las siguientes dosis?

Respuesta: Efectivamente el personal debreá cumplir al menos con primera dosis, debiendo Empresa adjudicada cumplir con el envpio de carnet de vacuna con segunda y sexta dosis

285 07-09-2023 14:10 El programa de inducción al personal nuevo ingreso es definido por la empresa? ¿En base al POE? ¿O el hospital requiere un programa de inducción en específico?

Respuesta: El hospital cuenta con un protocolo de ingreso de hombre nuevo para empresas externas, conforme a la ley 16744 y art. 66 bis, sin perjuicio de las obligaciones que debe cumplir el oferente con sus trabajadores frente a esta materia.

286 07-09-2023 14:10 La obligatoriedad del seguro Covid es hasta la culminación de la alerta sanitaria en Chile. Es con fecha del 31 de agosto del 2023. Con el fin de la alerta sanitaria. ¿De igual forma en el hospital es obligatorio la contratación del seguro covid?

Respuesta: No , actualmente el personal se vacuna sin la dificultad señalada en consulta.

287 07-09-2023 15:21 1. Una de las causas de amonestación indica entrega deficiente del servicio de funcionarios y pacientes e indica deficiencia de calidad, específicamente ¿a qué se refiere con calidad?, entendiendo que calidad comprende muchos atributos y/o características de una preparación o alimento.

Respuesta: Hace referencia las características organolépticas que debe cumplir una preparación, u otro aspecto que impide la entrega de la preparacion al usuario, y que de igual forma se entrega, no aplicando Empresa en forma oportuna medida correctiva.

288 07-09-2023 15:22 2. Otra amonestación indica no renovación de exámenes de manipuladores, con respecto a esto, ¿existe una tolerancia (en tiempo desde cuando vence la vigencia de un examen y hasta que se pueda obtener el nuevo resultado correspondiente a la renovación)?.

Respuesta: La empresa adjudicada debe monitorear fechas de vencimiento de exámenes, a fin de poder renovar oportunamente para no incurrir en incumplimiento, este es un indicador que nuestra Sección debe cumplir ante Unidad de Calidad Hospital

289 07-09-2023 15:22 3. Con respecto a las multas cuando se habla de incumplimiento a procedimiento como POES, POE y BPM ¿existe escala de incumplimiento parcial o total de incumplimiento?.

Respuesta: No

290 07-09-2023 15:23 4. Con respecto a la multa por contaminación física, química o biológica, si esta es causada por condiciones ambientales o de las instalaciones, ¿posee la misma significancia, por ejemplo, presencia de vectores de voladores por mallas mosqueteras deficientes o faltantes u otra condición similar que no sea originada en forma directa por operación o responsabilidad de Aliservice?.

Respuesta: De acuerdo a Investigación conjunta Hospital- Empresa e informe técnico final si existe responsabilidad de empresa adjudicada, se procederá a multa correspondiente

291 07-09-2023 15:23 5. Con respecto a multas por posible intoxicación, ¿será considerado intoxicación bajo qué condiciones por parte del hospital, diagnóstico médico, porcentaje de personas con los mismos síntomas, etc.?.

Respuesta. De acuerdo a Investigación conjunta Hospital- Empresa, Unidad IAAS , de acuerdo a protocolo de ambas partes e informe técnico final y evidencia, se establece si procede multa

292 07-09-2023 15:23 6. Para el caso de amonestaciones y multas estas tendrán la misma significancia si se elabora un informe de investigación y acciones correctivas que eliminen la causa raíz que generó la amonestación multa respectivamente?

Respuesta: Las amonestaciones solo regiran para el primer tramo valorizado de multas(25 UTM), de acuerdo a lo señalado en página 22 de Bases de Licitación, Lo anterior se señala en el numeral 11.3.1.- DEFINICION DE SANCIONES, Definición de amonestación

293 07-09-2023 15:23 En punto 10 de Evaluación y adjudicación de la oferta, ítem 10.5 metodología de la evaluación técnica de alimentación, establece que se evaluarán 5 regímenes (liviano, diabético, hipocalórico, hipoproteico y papilla diabética). Luego el punto 3 de Especificaciones técnica, punto 3.3.1, mencionan 13 regímenes que se deben presentar con aportes. Dado que se entiende una vez adjudicado se entregan los 13 regímenes y en propuesta minuta de los 5 regímenes indicados a evaluar ¿Las minutas con aportes nutricionales ( Kardex) de cuales regímenes corresponde entregar en propuesta?

Respuesta: En numeral 3.1.1.- Kardex Minutas señala, en pagina N° 37, e inicio de página N° 38 la totalidad de regimenes que debe contener kardex

294 07-09-2023 15:23 7. Los exámenes para manipuladores son examen: ¿nasofaríngeo, lecho ungüea, coprocultivo y hepatitis A, ¿cuándo estos venzan en un año, existe prórroga para la renovación de exámenes?

Respuesta: La empresa adjudicada debe monitorear fechas de vencimiento de exámenes, a fin de poder renovar oportunamente a fin de incurrir en incumplimiento, este es un indicador que nuestra Sección debe cumplir ante Unidad de Calidad Hospital

295 07-09-2023 15:23 8. Dado la deserción laboral, ¿existen o se puede definir un tiempo máximo de días trabajados en que los manipuladores puedan trabajar sin tener sus exámenes y vacunas?

Respuesta: Los exámenes de salud deben estar al momento del ingreso, vacuna anti Hepatitis B pueden ingresar con primera dosis dando posteriormente fiel cumplimiento a segunda y tercera dosis de acuerdo a calendario establecido, este es un indicador que nuestra Sección debe cumplir ante Unidad de Calidad Hospital.

296 07-09-2023 15:23 9. Con respecto a los análisis microbiológicos solo se indica: agua en forma semestral y 4 alimentos (cárnico, ensalada cocida, ensalada cruda y postre lácteo) en forma mensual, ¿se tomarán muestras de manipuladores y superficies, de ser así, cual es la cantidad a muestrear y frecuencia con que deben realizarse estos análisis?

Respuesta: En el numeral 3.14.24.- de las Bases de Licitación , Se señala los análisis microbiológicos a realizar y su frecuencia.

297 07-09-2023 15:23 10. De quién será la responsabilidad de la compra, mantención y certificación de los extintores que se deben requerir en el casino y comedor(es). Si la respuesta indica al contratista favor indicar Tipo y cantidad requerida.

Respuesta: El hospital cuenta con un programa de mantención de extintores dónde está considerado todas las dependencias del Hospital.

298 07-09-2023 15:23 Régimen sin gluten no tiene distribución de molécula calórica, ¿Se usa DMC indicado para el régimen liviano?

Respuesta: Si

299 07-09-2023 15:23 11. Para las prestación de los servicios, favor confirmar si se considera trabajo en altura por sobre los 1,8 m (especial referencia para actividades de aseo y mantención).

Respuesta: Si, trabajo en altura sobre 1,8 metros contados desde el piso, ( compendio SUSESO accidentes graves o fatales) y referencia Art, N°184 del código del trabajo, por lo que deben cumplir con el examen de aptitud física y su certificado, para los trabajadores que realizan trabajos en altura física.

300 07-09-2023 15:24 12. Favor indicar el gasto total de basura que actualmente tiene el hospital. Esta pregunta hace porque se indica que el adjudicatario deberá pagar el 30% del gasto total del retiro de basura del Hospital. ¿Este gasto total refiere a la basura total generada exclusivamente por el casino del hospital?

Respuesta: El Valor Neto mensual a pagar es de \$ 915.000

301 07-09-2023 15:24 13. Favor disponer de reglamento de gestión de seguridad y salud para empresas contratistas y subcontratistas del Hospital Dipreca.

Respuesta: Se dispone.

302 07-09-2023 15:24 14. ¿Se realiza reciclaje en las instalaciones?¿Que residuos se reciclan?

Respuesta: Papel blanco y cartón.

303 07-09-2023 15:24 15. ¿También se harán cargo de los residuos peligrosos del casino?

Respuesta: No, El generador ( adjudicatario ) si genera algún residuo peligroso debe hacerse cargo del manejo, segregación, almacenamiento, tratamiento y disposición final de este.

304 07-09-2023 15:24 16. ¿Cuenta con el costo del transporte y disposición final de los residuos mensual para calcular el 30% que nos corresponde? o ¿saben cuál es ese 30% de los costos?

Respuesta: El Valor Neto mensual a pagar es de \$ 915.000 incluye todo.

305 07-09-2023 15:24 Los postres helado diet con leche descremada, flan diet y yogurt diet para régimen líquido de cirugía bariátrica ¿Son de acuerdo a planificación o deben estar estas variedades siempre disponible de acuerdo a solicitud?

Respuesta: Siempre disponible.

306 07-09-2023 15:25 ¿Qué porcentaje de salida tiene el régimen liviano sin lactosa?

Respuesta: El promedio de los regímenes por día corresponde a un número de 20 como cifra referencial.

307 07-09-2023 15:25 ¿Qué número de pacientes diariamente se les entrega alimentación en vajilla desechable?

Respuesta: Promedio 30-40 pacientes.

308 07-09-2023 15:26 En anexo económico, para galletas sin gluten no se detalla porción a cotizar

Respuesta: No se solicitan

309 07-09-2023 15:27 En anexo económico, para galletas sin gluten, no se detalla porción a cotizar, nos indican cual es la porción

Respuesta: No se solicitan

310 07-09-2023 15:27 Se indica en arroz grado 1 ¿se podrá usar grado 2 en papillas, sopas y postres?

Respuesta: No, remitirse a lo señalado en ANEXO TÉCNICO N° 5 DEFINICIÓN DE MATERIAS PRIMAS PACIENTES, PERSONAL Y CAFETERÍA, se señala arroz grado 1

311 07-09-2023 15:29 El régimen hipoproteico que se solicita un P% 14, que es uno de los regímenes a evaluar, su adecuación entre 95% y 110%. Se logra adecuar en este rango de adecuación las proteínas totales, pero las proteínas de AVB que debe ser un 70% de las proteínas totales, no se logra adecuar entre 95% y 110% diariamente. En general logran una adecuación de 60% a 75%. Al aumentar las proteínas totales para aumentar las de AVB, quedan sobre 110% las proteínas totales. Favor indicar si podemos presentar con proteínas de AVB en el rango que indicamos o podemos presentar con proteínas totales fuera de rango sobre 110%, dado que estos son directamente proporcionales y este es un régimen hipoproteico

Respuesta: Remitirse a lo señalado en Bases de Licitación

312 07-09-2023 15:30 ¿La palta puede ser puré de palta congelada?

Respuesta: Si

313 07-09-2023 15:30 Se indica en arroz grado 1, dado que n papillas, sopas y postres no tendría mayor diferencia usar Grado 2 ¿se podrá usar arroz grado 2 en papillas, sopas y postres y modificar este requerimiento?

Respuesta: No, remitirse a lo señalado en ANEXO TÉCNICO N° 5 DEFINICIÓN DE MATERIAS PRIMAS PACIENTES, PERSONAL Y CAFETERÍA, señala arroz grado 1

314 07-09-2023 15:31 Los postres helado diet con leche descremada, flan diet y yogurt diet para régimen líquido de cirugía bariátrica ¿ Cuantas raciones de helado diet con leche descremada se solicita mensualmente, dado que es un producto que no se iguala en costo a las otras alternativas?

Respuesta: Se adjunta Anexo N° 2 Estadística Colaciones -Aguas de Hidratación, consumo promedio un mes

315 07-09-2023 15:31 En el punto 3.1.1.2 aporte nutricional indica en Kardex se debe presentar peso neto crudo y peso neto cocido. En formato de Kardex en mismo punto indica peso bruto y peso neto. ¿podemos cambiar en el formato a peso neto crudo y peso neto cocido, para cumplir con lo indicado en este punto?

Respuesta: Si

316 07-09-2023 15:32 Distribución de molécula calórica para régimen Hipoproteico que se solicita un 14% de proteínas totales (63 gr), al adecuar esto no se logra adecuar proteínas de AVB (70% 44 gr)¿Qué debemos privilegiar proteínas totales o de AVB porque no es posible adecuar ambos en este régimen hipoproteico y favor reconsiderar este punto en evaluación de hipoproteico?

Respuesta: Remitirse a lo señalado en Bases de Licitación

317 07-09-2023 15:34 respecto de tabla 3.4 consumo historico referencial, promedios anual para cada servicio (pag 43) a que periodo de atencion corresponde esta tabla?

Respuesta: En numeral 3.4 Consumo Historico Referencial primer párrafo señala que corresponde un promedio de los años 2019-2020-2021

318 07-09-2023 15:35 favor indicar valor promedio actual de servicios de pacientes entregados (sumaalzada aproximada) por dia

Respuesta: No es factible entregar valores actuales.

319 07-09-2023 15:36 favor indicar la demanda diaria de servicios de almuerzo, cena y desayunos (a sumaalzada promedio) para funcionarios de lunes a viernes, sabados y domingos

Respuesta: Se adjunta Anexo N° 3 Estadística Raciones agosto 2023.

320 07-09-2023 15:36 Por favor, confirmar que serán negociables las condiciones contractuales del contrato a suscribir entre las partes.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

321 07-09-2023 15:36 cual es la capacidad de camas del Hospital y el porcentaje de ocupación del hospital

Respuesta: En la actualidad: camas disponibles 324, Índice Ocupacional acumulado anual 2023, 62,2 % .

322 07-09-2023 15:37 ¿Existe alguna etapa durante el proceso de licitación para negociar las cláusulas del contrato?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación

323 07-09-2023 15:37 ¿Existe alguna etapa durante el proceso de licitación para negociar las cláusulas del contrato?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

324 07-09-2023 15:37 ¿Podemos reservarnos el derecho de presentar exclusiones al contrato y bases al momento de la oferta?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

325 07-09-2023 15:37 Por favor, confirmar que las exclusiones presentadas por el contratista formarán o podrán formar parte del contrato previa negociación con el mandante.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

326 07-09-2023 15:38 cual es la cantidad promedio diaria a sumaalzada de los servicios que requieren aislamiento?

Respuesta: Promedio 30-40 pacientes.

327 07-09-2023 15:43 se requiere la obtencion de sello verde para las instalaciones de gas. solicitamos el permiso vigente para revisar las condiciones del permiso a obtener.

Respuesta: El hospital cuenta con certificación sello verde.

328 07-09-2023 15:45 Existe la posibilidad de ampliar el plazo de entrega de las propuestas para mínimo una semana más? Dado el grado de exigencia y para poder entregar una propuesta a su medida.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

329 07-09-2023 15:46 dadas las condiciones de plazo definidas y los feriados inclusive, solicitamos una ampliacion de plazo para la entrega de la propuesta. La informacion tecnica requerida es de gran envergadura y en estricto rigor se contara solo con 4 dias habiles para el desarrollo de los kardex, tiempo insuficiente y que dados los cambios incluidos en este nuevo proceso se debe esperar ronda de respuestas y procesar. favor revisar con urgencia.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

330 07-09-2023 15:51 Dado que las respuestas llegarán recién el día jueves 14 a las 17 horas las cuales con muy importante para preparar una oferta a su altura, y esta propuesta se entrega el día lunes 25, solo tenemos por los festivos de fiestas patrias 4 días para poder preparar todo lo cual es insuficiente, les solicitamos una ampliación en el plazo de entrega, agradecemos su comprensión.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

331 07-09-2023 15:55 Por favor, confirmar que las exclusiones presentadas por el contratista formarán o podrán formar parte del contrato previa negociación con el mandante.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

332 07-09-2023 15:55 En caso en que el inicio de la prestación de los servicios se vea retrasada por causas imputables al mandante ¿éste será responsable del costo del personal contratado por el contratista para ejecutar los servicios, así como también de los costos fijos, la utilidad estimada y las cuotas correspondientes a la compra o arriendo de bienes por el periodo de inactividad, ello hasta alcanzar la facturación inicialmente cotizada y proyectada?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

333 07-09-2023 15:56:06 Confirmar que pago se realizará a 30 días desde la fecha de emisión de la factura.

Respuesta: Si.

334 07-09-2023 15:56:10 ¿Pueden existir ordendes de servicio adicionales? En ese caso, por favor, confirmar que las disposiciones del contrato prevalecerán sobre las cláusulas especiales para cada orden de servicio.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación

335 07-09-2023 15:56:15 Por favor confirmar que el contratista podrá presentar una modalidad de reajuste de precios, ¿es posible acordar la aplicación de un reajuste trimestral automático a los precios de los servicios, conforme a la variación positiva que experimenten el IPC, IPA e ICMO?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

336 07-09-2023 15:56:19 En caso que se generen cambios legales que afecten la estructura de costos del contratista ¿es posible que el contratista ajuste el precio según este impacto, de común acuerdo con el mandante?



Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

337 07-09-2023 15:56:23 Por favor confirmar que las facturas no pagadas a su vencimiento devengarán intereses al máximo convencional para las operaciones de crédito de dinero no reajustables a su fecha de cancelación.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

338 07-09-2023 15:56:27 ¿Es posible establecer que previo a decretar el término anticipado del contrato se le otorgue al contratista un plazo razonable para remediar o subsanar los hechos o situaciones que motivaron el incumplimiento?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

339 07-09-2023 15:56:30 ¿Podrá el contratista también tener la opción de suspender o terminar anticipadamente el contrato en caso de incumplimiento grave de las obligaciones asumidas por el mandante? (ej. Falta de pago, insolvencia, etc.)

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

340 07-09-2023 15:56:34 ¿Es posible establecer para ambas partes un término anticipado del contrato en cualquier momento y sin expresión de causa, dando aviso con 60 o 90 días de anticipación?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

341 07-09-2023 15:56:37 En caso de un término voluntario sin causa por parte del cliente ¿pagará al contratista los costos laborales en los que deba incurrir producto del término anticipado? ¿pagará al contratista eventuales remanentes de inversiones que puedan existir pendientes de amortizar?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

342 07-09-2023 15:56:41 ¿Es posible que la responsabilidad del contratista por eventuales daños o incumplimientos esté limitada cierto porcentaje de la facturación total del contrato o de la facturación anual del mismo?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

343 07-09-2023 15:56:44 ¿Es posible establecer en el contrato que ninguna de las partes sea responsable de lucro cesante o de daños indirectos o consecuenciales que se puedan producir?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

344 07-09-2023 15:56:48 ¿Es posible establecer una cláusula en la que se regulen los efectos específicos de las huelgas legales de alguna de las partes?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

345 07-09-2023 15:56:53 En caso de suspensión o paralización del todo o parte de los servicios por causas no imputables al contratista, tales como huelga o paro de los trabajadores o contratistas del cliente, confirmar que éste será responsable de los costos directos ordinarios (costos de personal, arriendos, subcontratos, y cualquier otro costo fijo) y/o adicionales en que incurra el contratista mientras dure la suspensión.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

346 07-09-2023 15:56:56 Solicitamos establecer que las huelgas legales de cualquiera de las partes no serán consideradas caso fortuito o fuerza mayor y, por tanto, se regularán sus efectos específicos en el contrato.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

347 07-09-2023 15:57:00 ¿Qué ocurriría en caso de suspensión de los servicios por causa no imputable al contratista? ¿El cliente pagará al contratista los costos directos y/o adicionales en los que deba incurrir producto de la suspensión?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

348 07-09-2023 15:57:02 En caso de inversión por parte del contratista (bienes de equipamiento mayor, infraestructura y bienes arrendados a terceros para la prestación de los servicios), por favor, confirmar que terminado el contrato por cualquier causa, las inversiones realizadas quedarán en propiedad del contratista y se retirarán del establecimiento del cliente, salvo que sean traspasados y facturados a este último a un valor acordado.

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

349 07-09-2023 15:57:06 Por favor confirmar que el cliente deberá indemnizar al contratista por cualquier responsabilidad por despidos que surja de un cambio unilateral impuesto por el cliente (como cierre del sitio o disminución de la demanda).

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

350 07-09-2023 15:57:10 ¿Son negociables los montos de las multas? Y ¿es posible considerar un límite mensual para la aplicación de las multas del 2% de facturación mensual en cada mes respectivo? En caso contrario ¿Podemos negociar este punto?

Respuesta: Remitirse al numeral 11.3.1 de las Bases Administrativas.

351 07-09-2023 15:57:14 En caso que una situación califique como multa de acuerdo a las bases, confirmar que sólo aplicará una de ellas, de manera de respetar el principio de no sancionar 2 veces por los mismo hechos.

Respuesta: Remitirse al numeral 11.3.1 de las Bases Administrativas.

352 07-09-2023 15:57:19 ¿Podemos considerar un plazo para subsanar incumplimientos y evitar la aplicación de multas?

Respuesta: Remitirse al numeral 11.3.1 de las Bases Administrativas.

353 07-09-2023 15:57:24 ¿Es posible que el mandante también tenga obligaciones de confidencialidad respecto a la información que acceda del contratista?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

354 07-09-2023 15:57:28 ¿Existe alguna dotación mínima?

Respuesta: Remitirse al numeral 3.14.1. Bases Técnicas.

355 07-09-2023 15:57:32 ¿Existe algún salario mínimo garantizado?

Respuesta: Remitirse a las Bases de Licitación.

356 07-09-2023 15:57:35 ¿Existen auditorías de calidad u otras?

Respuesta: Remitirse al numeral 3.14.23 de las Bases Técnicas.

357 07-09-2023 15:57:40 Confirmar qué seguros especiales se deben contratar

Respuesta: Seguro de Accidentes de Trabajo y Seguro individual asociadas a COVID-19, este último se revisará.