

Licitación Pública

# **Servicio de Supervisión Técnica de Alimentos a Casinos de Metro S.A.**

Gerencia Corporativa Administración y Finanzas

## Licitación Pública

### “Servicio de Supervisión Técnica de Alimentos a Casinos de Metro S.A.

#### Especificaciones Técnicas

#### INDICE

1.-	Antecedentes Generales del Servicio .....	2
1.1.-	Objetivo.....	2
1.2.-	Alcance .....	2
1.3.-	Oferta de Proveedor .....	2
2.-	Descripción del Servicio .....	3
2.1.-	Análisis microbiológico de superficies, manipuladores y alimentos .....	3
2.2.-	Inspecciones del Proceso de producción de los alimentos.....	5
3.-	Otros Antecedentes .....	6
3.1.1.-	Ubicación de los recintos.....	6

## Licitación Pública

### “Servicio de Supervisión Técnica de Alimentos a Casinos de Metro S.A.”

#### Especificaciones Técnicas

### 1.- Antecedentes Generales del Servicio

#### 1.1.- Objetivo

Metro S.A. requiere contratar los servicios de Supervisión técnica de sus casinos (5 recintos), con el objeto de asegurar el cumplimiento de la normativa sanitaria y la manipulación de alimentos en dichos lugares, como asimismo, el cumplimiento de la oferta entregada por el Contratista que tiene a cargo el Servicio de Alimentación.

Durante la ejecución del servicio, se incorporarán 2 recintos más por las extensiones de Líneas 3 y 6, a partir del segundo semestre del año 2017.

El presente documento busca describir las principales características del servicio de manera de obtener las mejores ofertas de proveedores del rubro.

Los servicios en licitación son:

- Análisis microbiológico de superficies, manipuladores y alimentos;
- Inspección del Proceso de producción de alimentos, por un profesional experto en el área de alimentos (ingeniero en alimentos, nutricionista o similar), para realizar seguimiento al proveedor a cargo del Servicio de Alimentación.

#### 1.2.- Alcance

Las presentes especificaciones rigen el proceso Licitación Pública para el Servicio de Supervisión Técnica de Casinos de Metro S.A.

#### 1.3.- Oferta de Proveedor

El proveedor deberá elaborar una oferta técnica – económica donde:

- Presente una oferta técnica que se ajuste a los requerimientos de Metro;
- Acredite experiencia de, al menos 3 años, en el tipo de servicio en licitación.

Metro S.A. podrá adjudicar uno o todos los servicios a uno o más proveedores, según estime conveniente.

## 2.- Descripción del Servicio

### 2.1.- Análisis microbiológico de superficies, manipuladores y alimentos:

El servicio consiste en la toma de muestras y posterior análisis microbiológico y/o químico de:

- Superficies
- Manipuladores, y
- Alimentos

El proveedor deberá cumplir con todas las disposiciones legales establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos contenido en el Decreto Supremo N°977/96 del Ministerio de Salud publicado en el Diario Oficial y sus modificaciones posteriores.

El personal que realizará la toma de muestras, deberá utilizar vestimenta adecuada para esta inspección (delantal, mascarilla, cofia, zapatos de seguridad, etc.).

La coordinación de la fecha de la toma de muestras, se deberá realizar con el Administrador del Contrato por parte de Metro S.A., dando aviso al menos con 48 horas del inicio de la actividad.

Estas muestras se deberán tomar de forma periódica e informar los resultados y conclusiones, los que serán utilizados para corregir desviaciones y evaluar la calidad del servicio entregado por parte del proveedor del Servicio de Alimentación.

Ver cuadro adjunto:

*Tabla 1: Toma de Muestras: Cantidades por inspección*

Tipo de Muestra	Cantidad de Muestras por Inspección					Total de muestras
	CCA	Neptuno	San Eugenio	Lo Ovalle	Puente Alto	
<b>Análisis de Alimentos (1)</b>						
1 Aerobios mesófilos	12	10	5	5	5	37
2 Escherichia coli	12	10	5	5	5	37
3 Staphilococcus aureus	12	10	5	5	5	37
4 Bacilus cereus (2)	12	10	5	5	5	37
5 Clostridium perfringens (3)	12	10	5	5	5	37
6 Salmonella en 25 grs.	12	10	5	5	5	37
<b>Total muestras alimentos</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>222</b>
<b>Análisis manipuladores</b>						
7 Staphilococcus aureus (nasofaringe)	5	3	2	2	2	14
8 Staphilococcus aureus (manos)	5	3	2	2	2	14
9 Escherichia coli (lecho lingual)	5	3	2	2	2	14
<b>Total muestras manipuladores</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>42</b>
<b>Análisis superficies</b>						
10 Recuento aerobios mesófilos	12	10	5	5	5	37
11 Recuento coliformes totales	12	10	5	5	5	37
12 Presencia de echerichia coli	12	10	5	5	5	37
<b>Total muestras superficies</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>111</b>
<b>Total muestras</b>	<b>123</b>	<b>99</b>	<b>51</b>	<b>51</b>	<b>51</b>	<b>375</b>

  

Otros	Cantidad de Muestras a requerimiento					Total de muestras
	CCA	Neptuno	San Eugenio	Lo Ovalle	Puente Alto	
Análisis Químico (4)	2	2	2	2	2	10
Muestreo (4)	1	1	1	1	1	5

**Notas:**

- (1): Análisis de alimentos: Excepto con ingredientes fermentados o madurados con cultivos bacterianos  
(2): Bacillus cereus: Sólo con arroz  
(3): Clostridium perfringens: Sólo con carnes  
(4): Análisis Químico: Sólo a requerimiento de Metro

En relación al Ítem Otros, este se refiere cuando Metro S.A. solicite:

- Toma de muestra adicional a lo exigido por cada inspección.
- Asimismo, el Análisis Químico se refiere al análisis para determinar el aporte calórico y nutricional de una ración y también es a requerimiento.
- Toma muestra de agua en pozo del Edificio y Casino CCA.

Los proveedores deberán entregar en su propuesta técnica los procedimientos utilizados para cada análisis y parámetro solicitado.

Los proveedores deberán considerar la aplicación de los parámetros especificados para cada alimento, según lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos y futuras modificaciones.

En caso de encontrar presencia de microorganismos patógenos en las muestras, el proveedor deberá informar en forma inmediata a Metro, para que se generen medidas correctivas y oportunas.

La frecuencia de la toma de muestras, se detalla en la siguiente tabla

*Tabla 2: Frecuencia de Toma de muestras, por año*

Casino	Frecuencia	Cantidad por año
CCA	Mensual	12
Neptuno	bimensual	6
San Eugenio	trimestral	4
Lo Ovalle	trimestral	4
Puente Alto	trimestral	4
T L6	trimestral	4
T L3	trimestral	4
Análisis Químico	a pedido	1
Muestreo	a pedido	1
analisis agua	semestral, 2 instalaciones	4
<b>Total</b>		<b>44</b>

Los resultados de los análisis microbiológicos deberán ser entregados dentro de los primeros 5 días siguientes del mes siguiente a la aplicación de la muestra.

En caso de emergencias (situaciones críticas en los casinos como intoxicaciones u otras), el proveedor deberá indicar disponibilidad de personal y tiempo mínimo de respuesta para la toma de muestra respectiva. Metro evaluará de manera positiva el mejor tiempo de respuesta ofrecido. Por otra parte, los resultados de estos análisis se deberán entregar en un plazo no superior 48 horas de ocurrido el evento.

El resultado de los análisis y su conclusión, serán considerados como una información confidencial, por lo que el proveedor adjudicado deberá comprometer por escrito, que mantendrá reserva de dicha información.

## 2.2.- Inspección del Proceso de producción de alimentos

El servicio de alimentación se encontrará sujeto a inspecciones fiscalizaciones de un profesional experto del área de alimentación, quien se preocupará de:

### Controlar:

- El cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes y su seguimiento a través de visitas y supervisiones, aplicando las pautas definidas y acordadas por Metro y el proveedor al inicio del servicio
- El cumplimiento del Programa de Alimentación Saludable de manera que exista una concordancia entre los programas y campañas de alimentación saludable y el servicio ofrecido por el proveedor del servicio de alimentación

### Inspeccionar en terreno:

- Menú:
  - ✓ El cumplimiento del menú programado, según minuta y su ciclo.
  - ✓ El cumplimiento de aportes nutricionales del plato (gramaje carnes, aportes acompañamientos).
  - ✓ El cumplimiento de la disposición de los alimentos (en las etapas de proceso, producción y entrega).
- Inocuidad del proceso:
  - ✓ La higiene de los equipamientos y personal.
  - ✓ El correcto flujo de manipulación de los alimentos.
  - ✓ El almacenamiento de materias primas.
  - ✓ El cumplimiento de los programas de higiene y capacitación del personal referidos al servicio.
  - ✓ La utilización adecuada de uniformes.
- Infraestructura:
  - ✓ El estado de la infraestructura de los casinos, según lo exigido en la normativa sanitaria.
  - ✓ Estado de los equipos .
- Seguimiento:
  - ✓ El cumplimiento de los planes de acción comprometidos para mejorar las desviaciones detectadas en las inspecciones periódicas.
  - ✓ Los reclamos y sugerencias de los servicios.

### Otras actividades:

- ✓ Asistir a reuniones de coordinación del servicio.
- ✓ Revisión periódica de pautas alimentarias y minutas de casinos.
- ✓ Revisión de procedimientos operativos del proveedor en el servicio de alimentación, planes de acción u otros que se requieran para realizar seguimiento.
- ✓ Elaborar pre informe de la inspección en terreno y enviarlo dentro de las 24 horas siguientes a la inspección.
- ✓ Elaborar informe mensual de la inspección con la pauta de evaluación del servicio, para revisar comportamiento (% de cumplimiento según parámetros previamente

definidos), con conclusión y sugerencias de mejora. Debe incluir set de fotografías u otro tipo de documentación, para evidenciar las desviaciones. Este informe debe ser entregado dentro de los 5 días del mes siguiente y será exigible para cursar los estados de pago de los servicios. Metro podrá formular observaciones o pedir aclaraciones a dicho informe de inspección.

- ✓ En caso de incumplimientos graves, que afecten la salud de los comensales, deberá evacuar un informe flash el que deberá ser entregado el mismo día de la inspección para que Metro gestione las correcciones de manera oportuna.
- ✓ Emitir informes consolidados semestrales, para analizar el comportamiento y la evolución del servicio. Este informe debe ser entregado dentro de los primeros 15 días siguientes al semestre evaluado. Metro podrá formular observaciones o pedir aclaraciones a dicho informe consolidado.
- ✓ Asesorar técnicamente frente a temas asociados al servicio de alimentación, tales como procesos de licitación del servicio de alimentación, emergencias, alertas sanitarias, etc.). Para lo anterior, al inicio del contrato, se establecerá un procedimiento con el proveedor adjudicado, para definir el alcance y horas estimadas para este tipo de servicio.

La frecuencia de las inspecciones, se detalla en la siguiente tabla:

*Tabla 3: Frecuencia de Inspecciones del servicio, por año*

Casino	Frecuencia	Cantidad por año
CCA	Quincenal	24
Neptuno	mensual	12
San Eugenio	mensual	12
Lo Ovalle	mensual	12
Puente Alto	mensual	12
T L6	mensual	12
T L3	mensual	12
informe	mensual	12
adicional	a pedido	12
<b>Total</b>		<b>120</b>

### 3.- Otros Antecedentes

#### 3.1.1.- Ubicación de los recintos

Casino	Dirección
CCA	Alameda N°1414, Santiago Centro
TNE	Av. Dorsal N°6252, Lo Prado
TSE	Av San Eugenio N°997, Ñuñoa
TLO	Av. Lo Ovalle N°192, San Miguel
TPA	Av La Balanza N   1018, Puente Alto
TC	Av Salvador Allende, Cerrillos
TH	Av Vespucio Norte con Los Libertadores, Quilicura