

## Consultas Realizadas

# Licitación 411404 - SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MJT

### Consulta 1 - CANTIDAD DE PERSONALES

Consulta	Fecha de Consulta	19-10-2022
CONSULTAMOS, PUESTO QUE EL PBC NO DETERMINA CANTIDAD DIARIA DE COMENSALES, CUAL SERIA EL METODO EXISTENTE PARA DETERMINAR LA CANTIDAD DIARIA DE COMENSALES REAL, YA QUE LOS PROMEDIOS FACILITADOS POSEEN GRAN VARIACION.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	21-10-2022
La cantidad de las personas habilitadas para el servicio de comedor son promediados de acuerdo a las cantidades actuales del servicio por medio del control de entrada y salida de los personales por un sistema especial enlazado con tarjetas de marcación para el usufructo de dicho servicio; que son aproximaciones a dicho valores ya que no se puede estimar con exactitud, en lo que afecta al servicio de almuerzo el promedio es de 250 por que forman parte los personales administrativos de 110 y a 2 turnos siendo cada turno de 90 personales llegando en 1 día laboral para almuerzo la cantidad de 290 a 300 personales que dependiendo ciertas condiciones como día libre, permisos, reposos, menú (de preferencia o no), prefieren no usufructuar dicho servicio; mientras que para la cena como se menciono anteriormente afecta a 1 turno de 90 personales llegando en promedio a 80 ya que el mismo también puede generar diferencias de valores aproximados que dependiendo ciertas condiciones ya mencionadas en el servicio de almuerzo		

### Consulta 2 - TECNOLOGO DE ALIMENTOS

Consulta	Fecha de Consulta	19-10-2022
EL PBC MENCIONA QUE SE DEBE REALIZAR UN INFORME MENSUAL DEL MANEJO Y LA SITUACION REAL DEL COMEDOR, YA QUE EL INFORME DEBE SER DE CARACTER MENSUAL CONSIDEREMOS QUE EL PERIODO DE VISITA DEL TECNOLOGO PODRIA SER A NECESIDAD O COMO MINIMO DOS VECES POR MES.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	21-10-2022
<p>Las buenas prácticas de manufactura (BPM) examinan y cubren todos los aspectos del proceso de fabricación para protegerse de cualquier riesgo que pueda ser catastrófico para los productos, como por ejemplo, la contaminación cruzada, la adulteración y la manipulación incorrecta, la implementación de las buenas prácticas de manufactura puede ayudar a reducir las pérdidas y el desperdicio, y protege tanto a la empresa como al consumidor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.</p> <p>Dentro del servicio de comedor (Almuerzo y Cena), es primordial regular las buenas prácticas de manufactura en el lugar de trabajo para garantizar una calidad y seguridad consistentes para los productos a la hora de realizar el servicio. Centrarse en los 5 elementos claves (personas, elementos, procesos, procedimientos e instalaciones), los cuales con el tecnólogo de alimentos se podrá ayudar a cumplir con los estándares estrictos durante todo el proceso de producción, es por ello que la solicitud como mínimo que el mismo cumpla funciones es 1 vez por semana, ya que se cuenta con variables diarios como por ejemplo el menú semanal donde se tiene 5 a 7 días que el proceso de producción es variado por lo que es importante el Monitoreo microbiológico del medio ambiente, personal, equipos, materias y productos, en cada día de servicio y que en modo mensual estos puedan dar el reflejo real de las condiciones durante la presentación del informe y que validen los programas implementados de BPM para optimizar el servicio.</p>		

### Consulta 3 - MESES DE ENTRE ZAFRA

Consulta	Fecha de Consulta	19-10-2022
----------	-------------------	------------

CONSIDERENADO LOS MESES DE ENTRE ZAFRA (ENERO A MAYO) DONDE NO SE TENDRA CENA POR CARECER DE FUNCIONARIOS EN HORARIO NOCTURNO, CONSULTAMOS SI ES MENESTER CONTAR CON PERSONALES DE COCINA EN TURNO NOCHE, O EN SU DEFECTOS SOLO SERIAN EN TURNO CORRESPONDIENTE AL SERVICIO DE ALMUERZO?

Respuesta	Fecha de Respuesta	21-10-2022
-----------	--------------------	------------

Si el servicio nocturno no cuenta con personales que serán beneficiados con dicho servicio no es necesario que el grupo del servicio de cena este activo por dichos meses, por tal motivo realizamos las condiciones por meses establecidos y por dichas condiciones diferenciamos los 2 grupos para que de esa manera el oferente pueda organizar de la mejor maneja los personales que serán necesarios dentro de cada grupo de servicio.