

BASES

SEGUNDA CONVOCATORIA

2025

CAPITULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
RUC N°: 20504774288

1.2. DOMICILIO LEGAL

Calle Uno Oeste N° 050 – Urbanización Corpac, distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima.

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de concesión tiene por objeto seleccionar a una persona natural o jurídica que brindará el servicio de Alimentación del Comedor del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, ubicado en el edificio del MINCETUR, Calle Uno Oeste N° 050 – Urbanización Córpac, San Isidro. El concesionario deberá cumplir con los estándares descritos en el presente documento y en la normativa vigente, haciendo uso de ingredientes e insumos de calidad y asegurando la dotación de una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades de los comensales.

1.4. PLAZO DE PRESTACION DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 02 años contados a partir de la puesta en operación del servicio, el cual quedara registrada en un Acta firmada por las dos partes.

1.5. BASE LEGAL

- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Normas Sanitarias para el funcionamiento de restaurantes y Servicios afines.

CAPITULO II DEL PROCEDIMIENTO

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO

ACTIVIDADES	Fecha, hora y lugar
Publicación de las Bases y del Cronograma	Del 04 de noviembre de 2025 al 12 de noviembre de 2025 A través de la página web de la Entidad.
Registro de Participantes	Del 05 al 13 de noviembre de 2025. A través de mesa de partes físico y/o virtual del MINCETUR
Visita guiada al Comedor Institucional del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo para los participantes	10 de noviembre de 2025 En horario de 9:00 a.m. a 11:00a.m. Previa coordinación por correo electrónico
Formulación de consultas	11 de noviembre de 2025 A través de mesa de partes físico y/o virtual del MINCETUR
Absolución de consultas	Del 12 de octubre de 2025 A través de correo electrónico
Presentación de propuestas	Del 14 de noviembre de 2025 A través de mesa de partes físico del MINCETUR
Evaluación de propuestas	Del 17 de noviembre de 2025
Otorgamiento de buena pro	18 de noviembre de 2025 A través de la página web de la Entidad y por correo electrónico

2.2. CONVOCATORIA

La convocatoria se realizará mediante la invitación a posibles postores y/o a través de su publicación en la página web del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

2.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El proveedor que desee participar deberá registrarse como participante, para tal efecto, deberá llenar el formato de Inscripción según **Formato N° 01, el que será remitido debidamente suscrito a través de la Mesa de Partes físico o virtual del MINCETUR.**

Las Bases del presente procedimiento podrán ser descargadas de la página web del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

2.4. VISITA GUIADA AL COMEDOR INSTITUCIONAL

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones donde se desarrollará el servicio para la preparación y dotación de alimentos materia de la presente concesión, siendo el único día de visita el 10 de noviembre de 2025, en el horario de 09:00 a.m. a 11:00 a.m. (no se podrán efectuar visitas fuera de ese

horario).

La visita deberá ser comunicada al correo electrónico: comedormincetur@mincetur.gob.pe de forma previa, a efectos de que se efectúen las coordinaciones del caso.

2.4. FORMULACION DE CONSULTAS

Las consultas con respecto a las bases se presentarán a través de la Mesa de Partes físico o virtual del MINCETUR.

2.5 ABSOLUCION DE CONSULTAS

Las consultas serán absueltas y notificadas a los correos electrónicos de todos los participantes.

2.6. PRESENTACION DE PROPUESTAS

Las propuestas se presentarán en dos (02) sobres, mediante carta dirigida al Comité Encargado del procedimiento de concesión, en mesa de partes del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en la fecha señalada en el cronograma del procedimiento y en el **horario de 08:30 a.m. hasta las 4:30 p.m.**

El sobre N° 01 contendrá la propuesta técnica y el sobre N° 02 la propuesta económica, los mismos que deberán encontrarse perfectamente cerrados, conforme al siguiente detalle:

Señores

Comité del Procedimiento de Concesión del Servicio Alimentación del Comedor del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Segunda Convocatoria

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE/RAZON SOCIAL DEL POSTOR

Señores

Comité del Procedimiento de Concesión del Servicio Alimentación del Comedor del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Segunda Convocatoria

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONÓMICA

NOMBRE/RAZON SOCIAL DEL POSTOR

La propuesta técnica (sobre N° 01) y la propuesta económica (sobre N° 02) se presentarán impresas en un (01) original y una (01) copia, anilladas o con otro medio de encuadernación.

Las propuestas se presentarán en forma legible, mecanografiada o impresas por computadora, y en idioma español. La información que presente el postor en su propuesta tendrá carácter de declaración jurada y, por tanto, deberá ajustarse a la verdad, reservándose el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo el derecho de

revisar y verificar dicha información.

Todas las páginas que contengan información, texto o gráfico de cualquier tipo deberán encontrarse debidamente foliadas y rubricadas por el postor.

Las propuestas que no cumplan con los requisitos exigidos, ni contengan todos los documentos requeridos por las Bases darán lugar a la descalificación del postor.

2.7.1. Contenido de las propuestas

Se presentarán en un (01) original y una (01) copia.

SOBRE N° 01 PROPUESTA TECNICA

El sobre N° 01 contendrá la siguiente documentación:

- a) Carta de presentación y Declaración jurada de datos del postor, según Anexo N° 2.
- b) Declaración jurada de no tener impedimentos para contratar con el Estado, según Anexo N° 3.
- c) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante legal, el Domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones.
- d) Declaración jurada en la que el postor declare el cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección, **Anexo N° 4.**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio, **Anexo N° 5.**
- f) Declaración jurada indicando el personal propuesto para el servicio, según **Anexo N° 6.**
- g) Currículum Vitae documentados del personal propuesto. Los documentos a presentar deberán ser copias simples de constancias o certificados que acrediten la experiencia referida al cargo al que postulan, copias de carne de sanidad vigente, declaraciones juradas y copia de certificados de cursos/especializaciones llevadas, conforme al perfil requerido en los términos de referencia.

Los documentos señalados son de presentación obligatoria, la falta de uno de ellos invalida la propuesta.

SOBRE N° 02 PROPUESTA ECONOMICA

La cantidad de raciones diarias por atender son aproximadamente doscientos a doscientos cincuenta (200 a 250) comensales.

Los postores deberán elaborar su propuesta económica (sobre N° 02) para el servicio solicitado considerando:

El precio unitario del desayuno económico, menú económico, ejecutivo y dieta, incluido Impuesto General de las Ventas y cualquier otro concepto que pudiera tener incidencia en el costo final del menú, según **Anexo N° 07.**

2.8. EVALUACION DE PROPUESTAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

EVALUACION DE PROPUESTAS

El Comité apertura el sobre **N° 1** verificando que este contenga la documentación exigida en el punto 2.7.1 de las presentes Bases. En caso que la propuesta no tenga la documentación señalada, se desestimará la propuesta considerándola como no presentada.

El Comité calificará la propuesta técnica según los criterios de evaluación señalados en el capítulo IV, siendo el puntaje mínimo setenta (70) puntos, aquellos postores que ofrezcan mejoras conforme a lo establecido en el **Anexo N° 08** le será asignado el puntaje correspondiente en un máximo de treinta (30) puntos. Los postores que obtengan un puntaje inferior al señalado, serán descalificados en esta etapa considerando su propuesta como no presentada.

Aquellos postores que alcancen un puntaje técnico igual o superior a los ochenta (80) puntos, pasarán a la etapa de evaluación económica.

DETERMINACIÓN DEL VALOR DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

La evaluación de la propuesta económica se realizará de la siguiente manera:

Se le asignará un puntaje ponderado al precio ofertado por cada servicio (desayuno económico, menú económico, ejecutivo, dietético), de acuerdo al siguiente detalle:

K = Precio unitario ofertado por servicio.

SERVICIO	PONDERACION	DETERMINAR PRECIO
DESAYUNO	20	20 (K)
MENU ECONOMICO	40	40 (K)
MENU DIETETICO	30	30 (K)
MENU EJECUTIVO	10	10 (K)
SUMATORIA DEL VALOR PONDERADO	100	VALOR DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

El valor de la propuesta económica corresponderá a la sumatoria del resultado ponderado de cada servicio.

EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

Se otorgará el máximo puntaje cien (100) puntos a la propuesta que, de acuerdo a la ponderación efectuada haya ofertado el precio más bajo, otorgando a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivas ofertas, según la siguiente fórmula:

$$PT = \frac{Pmp \times 100}{Pn}$$

Pn

Donde:

PT= Puntaje Total.

Pmp= Propuesta de menor precio

Pn= Propuesta Ofertada por el postor n.

Una vez evaluada las propuestas técnicas y económicas se procederán a determinar los puntajes totales de las mismas.

El puntaje total de la propuesta será el promedio ponderado de ambas evaluaciones,

obtenido de la siguiente formula:

$$PTPi = c1 PTi + c2 PEi$$

Donde:

PTPi = Puntaje y total del postor i

PTi = Puntaje por evaluación técnica del postor i

PEi = Puntaje por evaluación económica del postor i

Se aplicará las siguientes ponderaciones:

c1 = Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica = 0.80

c2 = Coeficiente de ponderación para la evaluación económica = 0.20

OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

La Buena Pro se otorgará al postor que obtenga el mayor puntaje total. En caso de empate se citará a los postores para que se defina la Buena Pro mediante sorteo.

El otorgamiento de la Buena Pro se publicará en la Página web del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y serán notificados a todos los postores a sus respectivos correos electrónicos.

2.9. GARANTIA

El postor ganador de la Buena Pro, presentará para la suscripción del contrato y como garantía del cumplimiento de la concesión, el *voucher* de abono a favor del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, por el monto de una (01) UIT. El cual será devuelto a la finalización del contrato, previa entrega de las instalaciones en las mismas condiciones en las que la recibió, salvo el desgaste por el normal uso de las instalaciones.

2.10. REQUISITOS PARA PERFECCIONAMIENTO DE CONTRATO

El postor ganador de la Buena Pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato, en un plazo máximo de tres (03) días hábiles, a partir del día siguiente de la publicación de los resultados en la pagina web del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

- a) Voucher de abono a favor del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo correspondiente a S/ 3,000.00 (Tres mil con 00/100 Soles) por concepto de concesión y uso de las instalaciones.
- b) *Voucher* de abono a favor del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo por concepto de garantía de cumplimiento de las obligaciones pactadas correspondiente a una (01) UIT.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia del DNI del postor en caso de persona natural, o de su(s) representante(s) legal(es) en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio ubicado en cualquiera de los distritos de Lima Metropolitana.
- g) Correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Copia literal de la persona jurídica debidamente actualizado.

- i) Plan de limpieza, en donde se establezca el cronograma de actividades, conforme lo establece los Términos de Referencia.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. La documentación detallada anteriormente deberá ser presentada en Mesa de Partes del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en el horario de 08:30 am a 4:30 pm.

2.11. PLAZO PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO

Conforme al Cronograma, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo procederá con la evaluación de la documentación presentada para la suscripción de contrato.

2.12 RESOLUCION DEL CONTRATO

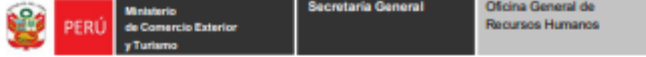
El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo podrá resolver el contrato, previa evaluación, si el ccesionario incumple injustificablemente o reiterativamente lo siguiente:

1. Plazo de iniciación de su obligación contractual o de la propia ejecución del servicio.
2. Ejecución en forma reiterada y deficiente o por dolo de sus obligaciones.
3. Actos reñidos contra las normas del MINCETUR cometidos en forma reiterada por el personal del Concesionario y que afecten a la operación.
4. El empleo de personal no autorizado o prohibido para la realización de los servicios.
5. La no subsanación por parte del Concesionario, en los plazos establecidos por el MINCETUR de cualquier incumplimiento al contrato.

Sin perjuicio de lo anterior, las partes podrán rescindir el contrato con el envío de una carta notarial con al menos 60 días antes de la fecha indicada del término del contrato o cuando el MINCETUR lo decida según la gravedad de la falta causal de rompimiento del contrato.

CAPITULO III REQUERIMIENTO

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

TÉRMINOS DE REFERENCIA

1.- OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el servicio de concesionario de alimentos para la atención del comedor institucional del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

2.-CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR POR UN PERIODO DE 2 AÑOS.

El presente contrato tendrá una duración de dos (02) años contados a partir de la puesta en operación del servicio, lo cual quedará registrado en un acta firmada por ambas partes.

El lugar del servicio será prestado en los ambientes del comedor de MINCETUR con domicilio legal en Calle Uno Oeste N^o 50 Urbanización Corpac, San Isidro, provincia y departamento de Lima, de acuerdo con los siguientes términos:

a. Horarios y Cantidad de comensales en el comedor

- ✓ Horario de atención desayuno, de lunes a viernes de 07:00 a 08:30 horas.
Horario de atención de almuerzo, de lunes a viernes de 12:30 a 15:00 horas.
- ✓ La cantidad de comensales, incluidos visitantes que diariamente requerirán los servicios del comedor, de lunes a viernes en las mañanas, medio día y/o tardes, son de 200 a 250 comensales diarios aproximadamente.

b. Valor calórico de la ración

El servicio de alimentación está compuesto por una comida diaria completa y apropiada para los comensales del comedor de MINCETUR, considerando como referencia, un régimen de alimentación normal de 2200 - 2400 kcal/día.

c. Dosificación de Insumos

El detalle de la frecuencia y gramajes de las carnes en crudo y de otros insumos para los platos de fondo, se muestra en los siguientes cuadros, para lo cual el profesional de nutrición de la Oficina de Desarrollo del Talento Humano del MINCETUR verificará el cumplimiento del mismo:

DESAYUNO

Frecuencia de consumo en Desayuno

Bebida caliente	•Avena, quinua con fruta o lácteo u otro componente de sabor y energía como cocoa, soya, siete semillas, similares.	10 oz	Presentado en taza para atención en mesa y vaso biodegradable para llevar, c/ azúcar y sin azúcar opción edulcorante.
	•Café, infusiones	10 oz	Presentado en taza para atención en mesa y vaso biodegradable para llevar.

MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO
 CONCESION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR DEL MINCETUR



Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Secretaría General

Oficina General de
Recursos Humanos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

			Azúcar a gusto opción edulcorante.
Sándwich	Pan fresco	40gr. – 50 gr.	Francés, Ciabatti, integral, variar.
	c/ queso, palta, aceituna, tortilla de verduras, huevo, otros similares.	60 gr. a más	Preparación fresca con BPM
Otras opciones	Jugos de fruta solos o mixtos, postres, yogurts, otras preparaciones similares. Otros tipos de sándwich hotdog, chorizo, pollo, relleno, hamburguesa, cerdo, otras preparaciones		En carta

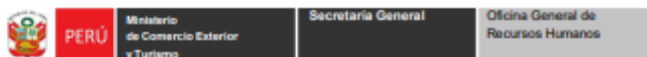
ALMUERZO

Frecuencia Básica de Cárnico

Cárnico (Almuerzo)	Frecuencia Quincenal (10 días) de lunes a viernes
Vacuno o Res (Entero en trozo)	2 veces
Vacuno o Res (Picado y Molido)	1 vez
Aves (pollo, pavita)	3 veces
Aves (gallina)	1vez
Cerdo	1vez
Trucha o Pescado en filete	2 veces

Gramajes Básicos de Cárnicos para Platos de Fondo (En cocido)

Cárnicos	Gramajes
Vacuno.	Molida: 120 gr. Pulpa: 150 gr. fileteada corte bistec, guiso, asado pejerrey Con hueso: 180 gr.
Aves (pollo, pavita)	Pulpa: 150 gr.
Aves (pato, gallina, pavo, pollo)	Con hueso: 220 gr.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Cerdo (solo almuerzo)	Pulpa: 150 gr. Con hueso: 180 gr.
Trucha	Filete: 130 gr.
Pescado en filete	Con hueso: 180 gr.

En las sopas considerar 40 gr. de cárnicos. (no huesos).

Gramaje Básico de Otros Insumos por Ración

Otros	Gramajes
Frutas de mesa por unidad	140 gr. picada: 120 gr.
Arroz, tallarín (Guarnición)	120 gr.
Embutidos, queso	40 gr.
Menestras (guarnición)	80 gr.
Fideos o pastas en sopas	20 gr.
Arroz, quinua, trigo, y morón, sémola en sopas	15 gr.
Postre elaborado	100 gr.
Gelatina, flan, carlota, mouses.	6 onzas

Gramaje De Otras Preparaciones

Entradas cocidas	250 gr	ocopa, papa huancaína, pastel y/o preparaciones similares
Entradas frescas	200 gr	Cesar, mixto, caprece y/o preparaciones similares
Sopas	250 cc	Sopas y cremas

d.- Estructura del Servicio

1.- Desayuno económico: 30 o más

- Bebida caliente nutritivo una porción (variar diariamente)
- Sándwich una unidad (variar diariamente)

2. Menú económico: 80 de cada uno

- Entrada fría o caliente o sopas/cremas
- Salad bar de libre consumo, estará compuesto de al menos 4 tipos de verdura con 2 salsas o vinagretas a escoger.
- Plato de fondo: 2 opciones
- Arroz y/o guarnición
- 1 postre elaborado fruta natural (fruta 3 veces x semana, postre 2 veces x semana)
- Refresco natural de libre consumo y sin azúcar industrial.



3.- Menú dieta: 30 raciones

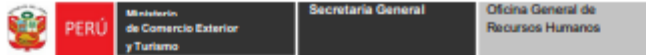
- Entrada fría dietética o caliente o sopas de verduras, sopa de dieta, / cremas de verduras.
- Salad bar de libre consumo, estará compuesto de al menos 4 tipos de verdura con 2 salsas o vinagretas a escoger.
- Plato de fondo 1 opción. (bajo contenido en grasa, bajo contenido en sal).
- Arroz y/o guarnición
- Fruta natural.
- Refresco natural de libre consumo y sin azúcar industrial.

4.- Menú Ejecutivo: 60 raciones

- Entrada fría o caliente o sopas crema
- Salad bar de libre consumo, estará compuesto de al menos 4 tipos de verdura con 2 salsas o vinagretas a escoger.
- Plato de fondo: 1 opción
- Arroz y/o guarnición
- 1 postre elaborado
- Refresco natural

Menú ejecutivo con platos más elaborados y cárnicos como bola de lomo, sin grasas, sin piel, no corte guiso fibroso en segundos, cerdo como panceta, lechón, pescados blancos y/o rosados.

- ✓ El postor ganador realizará la propuesta de tres (03) alternativas de Menú para sus primeros 30 días de operación, mostrando la variación y frecuencia de cárnicos; asimismo, la distribución nutricional (proteínas/grasas/carbohidratos). Las alternativas son: desayuno, menú económico 2 opciones, un menú ejecutivo y un menú dieta; esta propuesta será presentada posterior a la firma del contrato.
- ✓ Para la operación posterior a sus primeros 30 días, el Concesionario proporcionará con quince (15) días de anticipación al mes de atención, la planificación mensual de los menús, a la nutricionista de la Oficina de Desarrollo del Talento Humano de la Oficina General de Recursos Humanos del MINCETUR a fin de realizar las coordinaciones y correcciones que el MINCETUR le requiera. Una vez validado será firmado por el nutricionista y la Oficina de Desarrollo y Talento Humano y publicado a través de Comunicación Interna.
- ✓ Ante requerimientos del MINCETUR, el Concesionario podrá servir preparaciones especiales o buffets para ocasiones importantes, como: Fiestas Patrias, Aniversario del MINCETUR, Navidad, Año Nuevo u otras.
- ✓ El Concesionario brindará atención de autoservicio en tabola ya sea frío o caliente, para lo cual usará fuentes de alimentos para almuerzo y/o otro servicio para la mesa, para dicha atención la tabola debe estar lista diez (10) minutos antes del horario establecido; los alimentos deberán permanecer calientes en todo momento a temperatura no menor a 65 °C, controlado con termómetro de alimentos.
- ✓ Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales a los comensales de acuerdo con lo recomendado por la nutricionista de MINCETUR.



*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"*

- ✓ Los refrescos, jugos y bebidas a prepararse deberán ser con frutas naturales debiendo utilizar agua cocida que garantice el 100% de pureza y eliminación de cualquier bacteria, para la preparación de dichos alimentos.
- ✓ El Concesionario deberá implementar una lista de valores nutricionales y precios de los platos a la carta.

e.- Especificaciones de Insumos a utilizar en las preparaciones.

Los proveedores del Concesionario que abastecen los ingredientes e insumos utilizados en la preparación de alimentos del comedor del MINCETUR, deberán contar con certificaciones de calidad y licencia de autorización de los ingredientes e insumos, teniendo como mínimo las siguientes características:

- 1.- Los ingredientes e insumos que se usen en la preparación deben ser de buena calidad físico - química, sanitaria, organoléptica, de marca reconocida y con registro sanitario.
2. Embutidos de marca reconocida. Los huevos de aves de marcas reconocidas en el mercado.
3. Los productos ingresados a MINCETUR (carne, huevos, quesos, entre otros) deberán contar con certificado de calidad al momento de la recepción.
4. Verduras de primera calidad de proveedores que garanticen la calidad y sanidad de los productos.
5. Carnes de primera calidad y de proveedores que certifiquen la calidad y sanidad de los productos. Estar en óptimas condiciones mantenidas en cadena de frío.
6. El ingreso y recepción de insumos secos y frescos o de otro alimento o bebida, debe ser de lunes a viernes, en el horario de 8:30 a 12 pm.
7. Los víveres secos, condimentos, especias, grasas y aceites serán de origen 100% vegetal, igualmente serán de calidad superior, estarán rotulados y contarán con registro sanitario y fecha de caducidad vigente. Deberán proceder de fábricas autorizadas y de prestigio.

f.- Certificaciones del servicio de alimentación

El Concesionario deberá contar con estándares aplicables al sistema de trabajo en la operación:

1. Estándares de calidad: especificar programa de calidad, programa de manipulación, almacenamiento de insumos y plan de contingencias.
2. Estándares en POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).
3. Estándares de RRHH (Especificación de cada puesto de trabajo y organigrama tanto en oficina central como en la operación), lo cual será presentado durante el primer mes de instalado el servicio.

3.- REQUERIMIENTO MINIMO DE PERSONAL

Los puestos mínimos que deben considerarse para brindar los servicios solicitados y de manera permanente durante el servicio del comedor son:

MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO
 CONCESION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR DEL MINCETUR



PERÚ
 Ministerio
 de Comercio Exterior
 y Turismo

Secretaría General

Oficina General de
 Recursos Humanos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

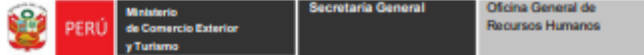
PUESTOS	CANTIDAD
Administrador	1
Nutricionista	1
Chef o Maestro de Cocina	1
Ayudante de Cocina	1
Azafata y/o Mozo	2
Vajillero y desinfección	1
Cajero (a)	1
Limpieza General	1
Total	9

El Concesionario deberá contar con personal adicional para la atención de eventos como coffee break, almuerzos, lonches que solicite MINCETUR u otros.

Para asegurar la calidad del servicio, deberá contar con 01 ingeniero en industrias alimentarias o Bromatólogo con experiencia no menor a 2 años, que realice visitas a la sede 01 vez cada 15 días.

PERSONAL REQUERIDO	PERFIL DEL PERSONAL
ADMINISTRADOR(A):	- Título profesional de Administrador en servicios de alimentación, hostelería, gestión de restaurantes. - Experiencia laboral en Instituciones Públicas y/o Privadas no menor de tres (03) años en servicios de alimentación. - Curso de atención al cliente. Contar con: carné de Sanidad y Certificado de salud ocupacional,
NUTRICIONISTA:	- Título profesional de Nutricionista colegiado/a y habilitación vigente. - Experiencia laboral en Instituciones Públicas y/o Privadas no menor de tres (03) años en servicios de alimentación. - Curso de actualización de BPM y Atención al cliente. Contar con: carné de Sanidad y Certificado de salud ocupacional,
CHEF O MAESTRO DE COCINA	- Título profesional en Gastronomía que acredite su condición de Chef o Maestro de Cocina. - Experiencia laboral en Comedores, Concesionarios y/o Restaurantes no menor

MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO
 CONCESION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR DEL MINCETUR

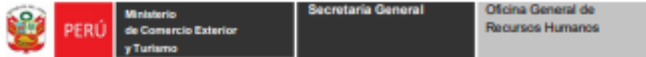


"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	de tres (03) años cumpliendo la función de Chef y/o Maestro de Cocina. - Curso actualizado de BPM, capacitación en alimentos. Debe contar con Carné de Sanidad Vigente y Certificado de salud ocupacional.
AYUDANTE DE COCINA	Experiencia laboral en Comedores, Concesionarios y/o Restaurantes no menor de un (01) año cumpliendo la función de Ayudante de Cocina. -Curso actualizado de BPM. Debe contar con Carné de Sanidad Vigente y Certificado de salud ocupacional.
MOZO Y/O AZAFATA, AYUDANTE GENERAL	Experiencia laboral en Comedores, Concesionarios y/o Restaurantes no menor de un (01) año cumpliendo la función del puesto requerido. Curso actualizado en BPM, capacitación en Atención al cliente. Debe contar con Carné de Sanidad Vigente y Certificado de salud ocupacional.
VAJILLERO Y DESINFECCION	Experiencia laboral como vajillero en concesionario y/o restaurantes no menores a un año (01) curso -actualizado de BPM. Debe contar con Carné de Sanidad Vigente y Certificado de salud ocupacional.
CAJERA (O)	Experiencia laboral como cajera(o) en concesionario y/o restaurantes no menores a un año (01). Capacitación en Atención al cliente. Debe contar con Carné de Sanidad Vigente y Certificado de salud ocupacional.
PERSONAL LIMPIEZA	Experiencia laboral como personal de limpieza en general no menores a un año (01) Curso de capacitación en Atención al cliente, curso actualizado de BPM- PHS. Debe contar con Carné de Sanidad Vigente y Certificado de salud ocupacional.

El Postor deberá acreditar el cumplimiento del perfil con copia simple de lo indicado por cada puesto.

1. El personal que el Concesionario destine a la ejecución de los servicios deberá ser calificado e idóneo, por ello se deberá presentar la nómina completa del personal que trabajará a sus órdenes, indicando de cada uno: Posición, nombre completo, DNI, domicilio, profesión u oficio, experiencia, carné sanitario,



*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"*

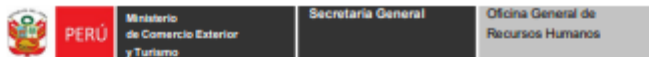
- Certificado de Salud Ocupacional y certificado de antecedentes penales. (NTS N° 173 2021 M8INSA, DIGESA, 6.2.5 Manipuladores de alimentos a) Salud) (Decreto Supremo N° 007-98-SA) (vacunas hepatitis, influenza, tétanos)
2. Para todos los efectos legales el Concesionario tendrá responsabilidad total y exclusiva de su condición de empleador para sus trabajadores.
 3. El Concesionario deberá cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias relacionadas con su personal y en especial, las del código de Trabajo y Ley de Accidentes de trabajo.
 4. El personal contratado por el Concesionario no tendrá relación alguna, ni jurídica, ni laboral, ni de subordinación con el MINCETUR.
 5. En caso de que algún trabajador del Concesionario esté impedido para trabajar, por algún motivo, (personal, de salud, falta o permiso), el Concesionario deberá comunicar en forma inmediata a través de correo electrónico a la Oficina de Desarrollo del Talento Humano y reemplazar esa falta si es por más de un día.
 6. Todo cambio de personal permanente, el Concesionario deberá comunicar a través de correo electrónico dirigido a la Oficina de Desarrollo del Talento Humano, mínimo con dos días de anticipación, adjuntando el curriculum vitae documentado y documentos correspondientes al puesto.
 7. El Concesionario será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de sus labores, debiendo reparar o reemplazar dichos bienes en iguales características de calidad y cantidad, propiedad de MINCETUR.
 8. El Concesionario proporcionará a su personal los uniformes adecuados (gorro, guantes, camisa, pantalón, mandil, nasos bucales, botines y botas blancas con plantilla antideslizante, etc.) de acuerdo con función y área de trabajo.
 9. El Personal del Concesionario deberá portar obligatoriamente, fotocheck, el mismo que será otorgado por El Concesionario.
 10. El personal del Concesionario deberá contar obligatoriamente con su carnet sanitario. El mismo que será otorgado por una Municipalidad y que pueda presentarlo ante cualquier solicitud del MINCETUR.

4.- INSTALACIONES, EQUIPO Y HERRAMIENTAS QUE BRINDARÁ MINCETUR

La infraestructura y el equipamiento de la cocina central serán entregados por el MINCETUR para el uso exclusivo de los servicios materia de la presente convocatoria a la empresa Contratista. Todos los equipos trabajarán con gas.

En el Anexo N° 1 se detallan los equipos e infraestructura que proporcionará el MINCETUR.

El postor ganador de la Buena Pro, dará su aceptación a la infraestructura y conjunto de equipos indicados señalando que constituyen una condición óptima para el desarrollo de su operación; adicionalmente podrá agregar por su cuenta, aquellos que considere necesarios para su operación, los cuales no podrán exceder al espacio destinado para su operación.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Los daños causados por el uso serán de responsabilidad del Concesionario, quien se encargará del mantenimiento preventivo y correctivo y reposición de partes o equipos, según corresponda, previa opinión de la Oficina de Abastecimiento.

Todo equipo dañado deberá ser reparado o reemplazado inmediatamente, en igual características a aquel que se le entregó, previa aprobación de la Oficina de Abastecimiento.

Las instalaciones deberán mantenerse siempre en buen estado, con paredes limpias, sin huecos o daños.

El Concesionario se abastecerá el menaje, utensilios, vajilla y equipo menor que considere necesario para brindar los servicios solicitados, detallándolo en el inventario.

La cantidad de menaje deberá ser suficiente para el número de usuarios que hará uso del comedor, con el fin de asegurar un servicio continuo.

El Concesionario, al término de vida útil de sus utensilios, menaje y equipos menores deberá realizar el cambio inmediatamente, por otro de la misma característica o a pedido del MINCETUR, cuando las inspecciones realizadas determinen su cambio inmediato. No se deberán utilizar vajilla o vasos quiñados.

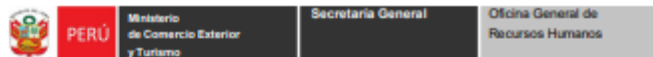
5.- PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGUROS

El Concesionario deberá tomar todas las precauciones razonables para evitar daños a las personas y a la propiedad.

El ganador de la Buena Pro deberá contratar todos los seguros que le obligan las leyes laborales peruanas, referentes a la prestación de los servicios que brindará, esto incluye el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), Salud y Pensión para cada uno de sus trabajadores destacados a la operación. El Concesionario deberá tener siempre vigentes los N° de póliza de sus trabajadores a disposición inmediata del MINCETUR cada vez que se lo requiera.

El Concesionario deberá adoptar y hacer cumplir todas las Normas y Reglamentos de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco de la Legislación peruana (Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, su reglamento, modificatorias y normas relacionadas) que sean necesarias y apropiados para resguardar la vida e integridad del personal que trabaje a su servicio. También mantendrá programas propios de capacitación en seguridad, según lo señalado en el marco normativo citado.

Asimismo, deberá cumplir con lo señalado en los documentos emitidos sobre precauciones del servicio contratado y también aquellas instrucciones especiales que sobre seguridad le imparta el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo del MINCETUR, en el marco de sus funciones, así como las disposiciones de las normas sectoriales relacionadas. Cabe señalar que, es importante evidenciar la



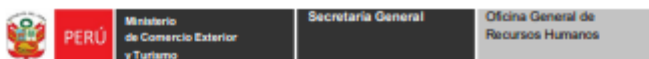
*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"*

participación del personal del servicio contratado en los simulacros programados a nivel nacional por el organismo competente y el conocimiento que deben tener ante situaciones de emergencia.

El ganador de la Buena Pro deberá presentar un expediente completo que incluya todos los puntos anteriores y una Carta de Compromiso en la cual indicará, que se compromete a mantener en funcionamiento adecuado todos los componentes de los servicios mientras dure la vigencia del contrato.

6.- CONDICIONES DEL SERVICIO, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

1. Atender la prestación del servicio, conforme a la propuesta presentada, en el momento y fecha oportuna.
2. El Concesionario deberá dar solución a las observaciones hechas por el MINCETUR sobre el desempeño de sus trabajadores o supervisores, ya sea por incumplimiento de las normas establecidas por el MINCETUR o por otros motivos. Si el Concesionario decide reemplazar al personal deberá hacerlo por otra persona de igual o mejores calificaciones y experiencia.
3. El Concesionario deberá tomar las provisiones del caso para asegurar un servicio permanente, para que los servicios materia del contrato no sean interrumpidos durante los horarios establecidos.
4. El Concesionario estará obligado a mantener un stock de seguridad, adicional al consumo semanal, equivalente al consumo de un periodo de 10 días para los víveres secos, insumos y materiales no perecibles y de 3 días para los perecibles.
5. El Concesionario se responsabiliza de los daños y pérdidas que se pudieran presentar a equipos o bienes de propiedad del MINCETUR, previa valorización se determinará el valor total de los equipos y bienes comprometidos (costo de reposición actualizado).
6. Al MINCETUR no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del Concesionario, o en casos de daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir con la ejecución del contrato; debiendo el Concesionario, atender todo siniestro referido, activando sus seguros personales contratados.
7. El Concesionario utilizará un software para dar una atención óptima a los requerimientos de la ENTIDAD a fin de llevar un registro del número de atenciones a usuarios y el consumo del servicio de alimentación del día, lo cual debe ser reportado diariamente mediante correo al área de la Oficina de Desarrollo del Talento Humano.
8. El Concesionario contará con 03 coches retail (entre 08:30 a 10.30 am y de 3:00 pm a 5:00 pm) el cual pasará por los pisos para ofrecer una variedad de productos (bebidas frías y calientes, jugos, sándwiches, productos naturales, dietéticos, light, ensaladas de fruta, aperitivos, desayunos económicos, menú del día el cual opcionalmente podrá ser llevado como delivery en horario de almuerzo, entre otros).
9. El Concesionario, está obligado a usar materiales ecológicos (bolsas, tapers, cubiertos) de material biodegradables para atención a delivery.

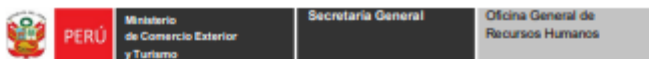


*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"*

10. Asumir plena y exclusiva responsabilidad frente a las reclamaciones de los usuarios relacionadas con la atención que brinda.
11. Responsabilizarse de todos los bienes y enseres entregados bajo inventario, con cargo a reposición en caso de deterioro o pérdida.
12. Asumir los gastos de Gas. El suministro de gas al área del comedor es través de un tanque de GLP.
13. El Concesionario debe exhibir a través de un panel en el lugar visible, la lista de precios de los productos en venta.
14. El Concesionario debe emitir boleta y/o factura sea de manera física o electrónica a los comensales. Asimismo, deberá brindar facilidades de pago a los usuarios del servicio, mediante el uso de diferentes medios de pago (efectivo, tarjeta de crédito, transferencias, yape, plin, entre otros).
15. El Concesionario debe contar con un Libro de Reclamaciones en físico, el cual será revisado en coordinación con la Oficina de Desarrollo del Talento Humano de la Oficina General de Recursos Humanos del MINCETUR.
16. Mantener la limpieza del comedor antes, durante y después del servicio.
17. Eliminar la basura y los desperdicios inorgánicos en forma diaria hasta el punto de acopio y en los horarios establecidos por MINCETUR.
18. Los desperdicios orgánicos y aceites deben ser tratados y desechados con empresas que se dediquen a dicha labor.
19. El Concesionario ambientará el comedor con temática y diseños acorde a servicios de alimentación para tal efecto, deberá coordinar con la Oficina de Desarrollo del Talento Humano.
20. La limpieza de los baños del 2do. piso del comedor corresponde a la Oficina de Abastecimiento del MINCETUR, así como mantener los baños con papel higiénico, jabón líquido.
21. El Concesionario implementará encuestas cada tres (3) meses a través de intranet de la ENTIDAD y un buzón de sugerencias en el comedor para que los colaboradores tengan la facilidad de hacer comentarios respecto al servicio brindado. Siendo los puntos para tratar:

ALIMENTOS	SERVICIOS
Calidad	Atención
Cantidad	Limpieza: comedor
Higiene	Ambientación

22. Se brindará la atención bajo la modalidad de línea de autoservicio.
23. El personal que se encargará de brindar el servicio de alimentación estará debidamente capacitado en atención al cliente y BPM, además contará con los elementos de seguridad alimentaria necesarios (cobertores de cabello, cubre boca, guantes, uniforme y delantal) para garantizar un servicio de calidad para todos los comensales, el cumplimiento de lo anteriormente señalado estará a cargo del Profesional de Nutrición del MINCETUR quien realizará las verificaciones respectivas.



*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"*

24. El precio de los platos a la carta, serán fijados por el CONCESIONARIO, los cuales deben ser acorde a los precios del mercado y cubrir los requerimientos nutricionales respectivos.
25. Una vez coordinado el menú con el Profesional en Nutrición del concesionario y del MINCETUR, el personal de cocina se encargará de la preparación de los alimentos siguiendo todos los estándares de higiene y calidad para ofrecer platos sanitariamente seguros, gastronómicamente atractivos y con el valor nutricional solicitado por el MINCETUR.
26. Los colaboradores de las instituciones pueden hacer uso de las instalaciones del comedor cuando lleven sus loncheras.
27. No se permite la venta y/o consumo de bebidas alcohólicas.
28. De ser necesario en caso se incremente el número de comensales se establecerá horarios de atención, en coordinación con la Oficina de Desarrollo del Talento Humano.
29. El Concesionario se hará cargo de la limpieza, orden e higiene de todas las áreas destinadas a alimentación.
30. El MINCETUR ejercerá vigilancia permanente a través del Profesional en Nutrición contratado por la Oficina de desarrollo del Talento Humano del Ministerio.
31. El concesionario se compromete a proveer las necesidades y/o materiales propios para el área de alimentación en coordinación con el representante de la entidad, como microondas, televisores, bandejas, vasos, termos los cuales serán para el beneficio y uso de los trabajadores.
32. El concesionario se compromete a brindar apoyo con su personal en coordinación con el representante de la entidad, sin perjudicar sus funciones.
33. El MINCETUR entregará los equipos de cocina con mantenimiento preventivo y en funcionamiento al Concesionario.
3. EL MINCETUR entregara los ambientes de cocina y comedor fumigados y desratizados.

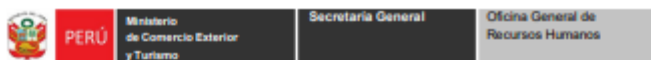
7.- ADMINISTRADOR/A DEL CONCESIONARIO

En lo que se refiere al desarrollo de las actividades del Concesionario el Administrador es el único responsable frente al MINCETUR, quien deberá contar con poder de decisión en el servicio de concesión.

- ✓ El Administrador del comedor debe permanecer en el local del Ministerio como mínimo **desde las 07:00 horas hasta las 16:00 horas de lunes a viernes;** y para limpieza los sábados de 08:00 horas hasta las 13:00 horas para supervisar los trabajos de aseo e higiene en los ambientes del comedor.

8.-SUPERVISIÓN, INSPECCIÓN Y/O EVALUACIÓN A CARGO DEL MINCETUR

1. Se realizará a través del Profesional en Nutrición quien se encargará de coordinar con el Concesionario, el cumplimiento de los términos del servicio contratado, asumiendo las siguientes funciones:
2. Controlar el cumplimiento de todos los servicios, programas, métodos de ejecución de los trabajos y en general cualquier aspecto que tenga relación directa con los servicios.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

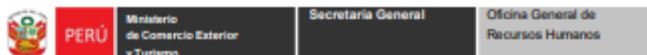
3. Verificar la calidad del servicio y de los insumos a utilizar en la alimentación. Para ello se le brindará una ración de la preparación del día.
4. Comunicar requerimientos y recomendar acciones al representante del Concesionario con relación a los servicios, enmarcadas dentro de lo previsto en el Contrato y en las presentes Bases.
5. En consecuencia, ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por el MINCETUR tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el Concesionario que excedan a los estipulados en las presentes bases o el contrato de servicios. El MINCETUR, a través de la Oficina de Desarrollo del Talento Humano se reserva el derecho de inspeccionar la calidad, variedad y cantidad de los productos, así como el modo de preparación de los alimentos y el mantenimiento de la infraestructura del comedor, con facultad para realizar la evaluación en forma mensual de forma aleatoria y velar el estricto cumplimiento de contrato. De ser necesario, se sentará en actas la constatación de las condiciones encontradas que requieran atención, debiendo EL CONCESIONARIO subsanar las observaciones en 48 horas. Si este no es subsanado se aplicará penalidades de acuerdo con la incurrencia cometida por día. Asimismo, la Entidad podrá efectuar una supervisión inopinada o repentina en caso de sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los consumidores.
6. La nutricionista de la Oficina de Desarrollo del Talento Humano del MINCETUR está facultada para tomar muestras en cualquier etapa del proceso de elaboración de los alimentos y verificar los pesos, calidad, cantidad y las condiciones de salubridad; además podrá solicitar inopinadamente los exámenes bromatológicos y microbiológicos correspondientes o convocar a la autoridad pertinente (Ministerio de Salud o Municipalidad correspondiente, laboratorio), para que realice la evaluación higiénico-sanitaria, microbiológica, determinando el contenido de microorganismos patógenos de cada muestra, y la inocuidad de la muestra, de acuerdo a la normatividad vigente (Título VI De la Vigilancia y Control Sanitario, Artículo 42°.- De la Vigilancia Sanitaria aprobado mediante Resolución Ministerial N° 363-2005 / MINSA que aprueba la norma sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines), Ficha de Evaluación sanitaria de la Norma Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA-V 01 Norma sanitaria, para los servicios de alimentación R.M N° 749-2012/MINSA la, NTS N° 071- MINSADIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" R.M. N° 591 – 2008 – MINSAD.

9.-. MEDIDAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

El Concesionario deberá contar con un **Plan de Limpieza**:

Prácticas de Limpieza y Desinfección.

1. El Concesionario debe contar con un Programa de Higiene y Saneamiento semanal, quincenal y mensual en el cual incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de cada área, así como de desinsectación,



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

fumigación y desratización, de acuerdo con lo que corresponda por las condiciones ambientales o los requerimientos específicos del local o lugar.

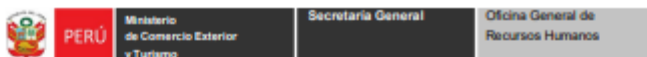
10.- PENALIDADES

Las penalidades serán establecidas en función a tres ítems: de la encuesta trimestral de satisfacción al usuario, del examen microbiológico y de la evaluación sanitaria.

Ítem		Factor de Evaluación	Aplicación de Penalidad
I.-De la encuesta trimestral de satisfacción al usuario			
1.1	No cumple con brindar un adecuado servicio en cuanto a calidad, cantidad presentación, higiene de alimentos y otras preguntas hechas en encuesta de satisfacción (insatisfacción del 40% a más, del personal que hace uso del servicio)	Por encuesta realizada	20% de la UIT
II.- Del examen Microbiológico.			
2.1	Una muestra de alimentos analizada no apto para el consumo humano, no se encuentra dentro de los límites permitidos.	Por cada muestra analizada	40% de la UIT
2.2	una muestra de alimentos analizadas no apto para el consumo humano más una muestra viva o inerte (no se encuentra dentro de los límites permitidos)		Resolución de contrato.
III.- De la evaluación sanitaria.			
3.1	Mayor al 10% de inconformidad	Por caso	20% de la UIT
	Mayor al 30 % de inconformidad	Por caso	30% de la UIT
	Mayor al 50% de inconformidad.		Resolución de contrato

Toda observación realizada deberá aplicar las recomendaciones respectivas para ser subsanadas en un plazo no mayor a 48 horas.

10.1.- OTRAS PENALIDADES:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

1. Por incumplimiento del plan de mantenimiento alcanzado por la entidad, se penalizará con un monto de 10% de la UIT vigente por ocurrencia, y su aplicación será sustentada mediante informe Oficina de Desarrollo del Talento Humano.
2. Por no realizar el retiro diario de los desechos, se penalizará con un monto de 5% de la UIT vigente por ocurrencia, y su aplicación será sustentada mediante informe de la Oficina de Desarrollo del Talento Humano.

Por retraso mayor a 15 días calendario del mantenimiento correctivo o reposición de partes de equipo o mobiliario entregado por la entidad y que se encuentre dañado, se penalizará con un monto de 1% de la UIT vigente por día transcurrido de atraso, y su aplicación será sustentada mediante informe de la Oficina de Abastecimiento del MINCETUR.

11.- RESOLUCION DE CONTRATO

Son causales para una evaluación por parte del MINCETUR de resolución del contrato, las siguientes:

El incumplimiento injustificado o reiterativo por parte del Concesionario de:

1. Plazo de iniciación de su obligación contractual o de la propia ejecución del servicio.
2. Ejecución en forma reiterada y deficiente o por dolo de sus obligaciones.
3. Actos reñidos contra las normas del MINCETUR cometidos en forma reiterada por el personal del Concesionario y que afecten a la operación.
4. El empleo de personal no autorizado o prohibido para la realización de los servicios.
5. La no subsanación por parte del Concesionario, en los plazos establecidos por el MINCETUR de cualquier incumplimiento al contrato.

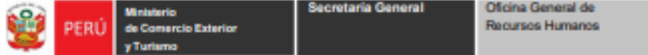
Sin perjuicio de lo anterior, las partes podrán rescindir el contrato con el envío de una carta notarial con al menos 60 días antes de la fecha indicada del término del contrato o cuando el MINCETUR lo decida según la gravedad de la falta causal de rompimiento del contrato.

12.- ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

Toda la información generada como parte del desarrollo del servicio está sujeta a un acuerdo de confidencialidad entre el MINCETUR y el Concesionario, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

13.- OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

El Concesionario, declara y garantiza no haber (directa o indirectamente, o a través de una persona jurídica, a través de su socio, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios,



*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"*

asesores) ofrecido, negociado o efectuado cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al contrato.

Asimismo, el Concesionario se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios y asesores.

Además, el Concesionario, se compromete a comunicar a las autoridades y/u oficinas competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y, adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

14.- DISPOSICIONES FINALES

La información proporcionada por el postor al MINCETUR para su participación en el presente proceso tiene el carácter de declaración jurada.

El MINCETUR se reserva el derecho de verificar y constatar la veracidad de la documentación e información presentada por el postor ganador de Buena Pro; de no ajustarse ésta a la realidad, el MINCETUR aplicará las sanciones que estime conveniente por incumplimiento de contrato.

El postor es responsable del contenido de la información presentada por su(s) representante(s)



Firmado digitalmente por TERRY RAMOS
Edilberto Martín FAJ 20504774288 hard
Motivo: Documento Electrónico
Fecha: 2025/09/29 17:34:22 -0500

.....
FIRMA
(Funcionario Responsable del Área Usuaría)

 Firmado digitalmente por
CABALLERO CABALLERO Milovan Sarda FAJ 2050 0710288 hard
Motivo: Documento Electrónico
Fecha: 2025/09/29 17:31:19 -0500

**CAPITULO IV
 CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realizará sobre la base de cien (100) puntos.
 Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
A. EXPERIENCIA DEL POSTOR Máximo: 40 puntos	
<p><u>Requisitos:</u> Se evaluará considerando la cantidad de años de servicios de concesión de comedor por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante periodo no mayor de ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de oferta.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; que la prestación del servicio objeto de la convocatoria.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente su participación efectiva en el servicio de concesión de comedor; de lo contrario, no se considerará como valido dicho contrato.</p>	<p>Tres (03) años: 20 puntos</p> <p>Más de tres (03) hasta cinco (05) años: 30 puntos</p> <p>Más de cinco (05) años: 40 puntos</p>
B. DEL PERSONAL PROPUESTO Máximo: 30 puntos	
<p><u>Requisitos:</u> Se evaluará el tiempo de experiencia del personal propuesto en la ejecución del servicio objeto de la convocatoria, según los términos de referencia.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados expedidas por la entidad pública o empresa donde presto el servicio.</p>	<p>Administrador: De cuatro (04) a cinco (05) años 05 puntos Más de cinco (05) años. 10 puntos</p> <p>Nutricionista: De cuatro (04) a cinco (05) años 05 puntos Más de cinco (05) años. 10 puntos</p> <p>Chef de cocina/cocinero: De cuatro (04) a cinco (05) años 05 puntos Más de cinco (05) años. 10 puntos</p>
C. MEJORAS A LA PROPUESTA Máximo: 30 puntos	
<p>En caso que el postor ofrezca mejoras a las condiciones previstas, deberá efectuarlo según el Anexo N° 08 de las Bases.</p>	<p>Microondas 10 Unidades 10 puntos</p> <p>Exhibidor de postres 10 puntos</p> <p>Tavola de bandejas 10 puntos</p>

ANEXOS



ANEXO 1

EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR DEL MINCETUR

DESCRIPCION **UND** **CANT.**

1 MOBILIARIO

SILLA C/NEGRO	UND	240
MESA ALUMY 0.70 x 0.70	UND	26
MESA ALUMY 0.70 x 1.05	UND	46
TV LED 42" (106.68cm)	UND	4
HORNO MICROONDAS	UND	13
BANNERS 1.40 x 1.40	UND	4
RACK PARA TV LED 42"	UND	4
TELEFONO	UND	1

2 EQUIPAMIENTO DE COCINA

ALMACEN

REFRIGERADOR VERTICAL DE CUATRO PUERTAS	UND	1
CONGELADOR VERTICAL DE CUATRO PUERTAS	UND	1
ESTANTERIA DE 04 NIVELES ACERO INOXIDABLE, LARGO 1,220mm	UND	2
ESTANTERIA DE 04 NIVELES ACERO INOXIDABLE, LARGO 1,525mm	UND	1

LAVADO

MESA DE ENTRADA LAVAVAJILLAS CON POZA Y DESCONCHE	UND	1
DUCHA PRE - RINSE AL MUEBLE	UND	1
SISTEMA DE DESAGUE: CANASTILLA DE ACERO // TRAMPA DE PVC	UND	1
ARO DESCONCHE ACERO INOX	UND	1
MAQUINA LAVAVAJILLA ELECTRICO TIPO CAPOTA	UND	1
CUSTOM KIT DE FILTROS PARA INSTALACION DE MAQUINA LAVA VAJILLAS	UND	1
RACKS PARA PLATOS	UND	4
RACKS PARA VASOS	UND	4
CAMPANA MURAL DE ACERO INOXIDABLE	UND	1
METROS DE DUCTO EN ACERO INOXIDABLE	UND	2
METROS DE DUCTO EN ACERO GALVANIZADO	UND	4
VENTILADOR HELICOCENTRIFUGO EN LINEA 255W	UND	1

MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO
 CONCESION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR DEL MINCETUR



PERÚ
 Ministerio
 de Comercio Exterior
 y Turismo

Secretaría General

Oficina General de
 Recursos Humanos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

CONTROL DE ARRANQUE Y PARADA DE MOTOR ELECTRICO	UND	1
MESA DE SALIDA DE MAQUINA LAVAVAJILLAS	UND	1
REPISA MURAL PORTA RACKS	UND	1
LAVADERO DE UNA POZA, LARGO 750mm	UND	1
DUCHA PRE - RINSE AL MUEBLE	UND	1
SISTEMA DE DESAGUE: CANASTILLA DE ACERO // TRAMPA DE PVC	UND	1
ESTANTERIA DE 04 NIVELES ACERO INOXIDABLE, LARGO 1,220mm	UND	3

PREPARACION

MESA REFRIGERADA DE 03 PUERTAS	UND	1
REPISA MURAL, LARGO 2,000mm	UND	1
LAVADERO DE UNA POZA, LARGO 650mm	UND	1
GRIFERIA AL MUEBLE: MEZCLADOR	UND	1
SISTEMA DE DESAGUE: CANASTILLA DE ACERO // TRAMPA DE PVC	UND	1
MESA MURAL CON UN NIVEL INFERIOR, LARGO 1,400mm	UND	1
REPISA MURAL, LARGO 2,050mm	UND	1

AREA DE COCINA CALIENTE

LAVADERO DE UNA POZA, LARGO 650mm	UND	1
GRIFERIA AL MUEBLE: MEZCLADOR	UND	1
SISTEMA DE DESAGUE: CANASTILLA DE ACERO // TRAMPA DE PVC	UND	1
MESA MURAL CON UN NIVEL INFERIOR, LARGO 1,900mm	UND	1
COCINA MURAL DE CUATRO QUEMADORES Y PLANCHA FREIDORA	UND	1
MANGUERA DE CONEXIÓN DE GAS	UND	1
HORNO COMBINADO A GAS DE 10 BANDEJAS	UND	1
BASE EQUIPO RACIONAL	UND	1
KIT DE INSTALACIÓN PARA HORNO COMBINADO A GAS	UND	1
BANDEJAS GN 1/1 X 2.5"	UND	2
BANDEJAS GN 1/1 X 4"	UND	0
BANDEJAS GN 1/2 X 2.5"	UND	2
BANDEJAS GN 1/2 X 4"	UND	0
MARMITA ESTACIONARIA A GAS 150 LITROS	UND	1
MESA MURAL CON UN NIVEL INFERIOR, LARGO 800mm	UND	1
CAMPANA MURAL DE ACERO INOXIDABLE de 4,050x1,200x500mm.	UND	1
FILTRO LAVABLE TIPO BAFLE EN ACERO INOXIDABLE	UND	8
FANALES DE ILUMINACION EMPABONADOS	UND	3
METROS DE DUCTO EN ACERO INOXIDABLE	UND	2



PERÚ
 Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Secretaría General

Oficina General de Recursos Humanos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

METROS DE DUCTO EN ACERO GALVANIZADO	UND	4
EXTRACTOR CENTRIFUGO ØR50 - 4.0 HP	UND	1
CONTROL DE ARRANQUE Y PARADA DE MOTOR ELECTRICO DE 4 HP	UND	1
MESA REFRIGERADA DE 02 PUERTAS, Largo 1,400mm	UND	1
MESA REFRIGERADA DE 03 PUERTAS	UND	1
REPISA AL MUEBLE DE 02 NIVELES SUPERIORES, LARGO 1,400mm	UND	2
MESA CENTRAL CON NIVEL INFERIOR, LARGO 1,400mm	UND	1

AREA DE AUTOSERVICIO

RACK PORTABANDEJAS DE AUTOSERVICIO DE 02 TORRES 500x800x1600mm	UND	4
VISICOOLER DE CONSERVACION 01 PUERTA 665x760x2000mm	UND	1
MODULO NEUTRO CON 01 NIVEL INFERIOR 700x710x900mm	UND	1
DESLIZADOR DE BANDEJAS TUBULAR 700x300mm	UND	1
ATRIL PORTABANDEJAS Y CUBIERTOS DE 02 TORRES 800x600x1200mm	UND	1
TAVOLA BAÑO MARIA ELECTRICO DE 04 BANDEJAS GN-1/1 ,1460x710x900mm	UND	2
DESLIZADOR DE BANDEJAS TUBULAR 1460x300mm	UND	1
MODULO NEUTRO CON 01 NIVEL INFERIOR 1400x710x900mm	UND	1
DESLIZADOR DE BANDEJAS TUBULAR 1400x300mm	UND	1
MESA MURAL CON UN NIVEL INFERIOR, LARGO 1,400mm	UND	1
LAVADERO DE UNA POZA, LARGO 650mm	UND	1
GRIFERIA AL MUEBLE: MEZCLADOR	UND	1
SISTEMA DE DESAGUE: CANASTILLA DE ACERO // TRAMPA DE PVC	UND	1

ACCESORIOS

REJILLAS DE PISO CON MARCO DE ACERO	UND	6
-------------------------------------	-----	---

3 INSTALACIONES MECANICAS

VALVULAS

VALVULA REDUCTORA DE PRESION TIPO R1	UND	1
VALVULA REDUCTORA DE PRESION TIPO R2	UND	1
VALVULA DE BOLA DE 1/4 DE VUELTA DE CORTE RAPIDO	UND	6
VALVULA DE SEGURIDAD DE 1 1/4"	UND	1
VALVULA DE BOLA DE 1 1/4"	UND	1
VALVULA DE CONTROL DE 1 1/4"	UND	1
VALVULA DE ALIVIO DE 1 1/4"	UND	1

EQUIPOS

CAMPANA EXTRACTORA	UND	1
DUCTO DE ESCAPE (0.50x0.65 M)	UND	1
TANQUE DE GLP 120 GLNS	UND	1



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

EXTRACTOR DE AIRE E 5,248 CFM-1.5 HP	UND	1
--------------------------------------	-----	---

VARIOS

MANOMETRO	UND	1
-----------	-----	---

ASCENSORES

ASCENSOR PARA DISCAPACITADOS	UND	1
------------------------------	-----	---

4 INSTALACIONES ELECTRICAS

TABLEROS E INTERRUPTORES

TABLERO TA-COM	UND	1
TABLERO STA-COM	UND	1
TABLERO STA-COC	UND	1
TABLERO STA-SHM	UND	1

ARTEFACTOS DE ALUMBRADO

ARTEFACTO AHR-2x36	UND	7
ARTEFACTO TIPO B1	UND	21
ARTEFACTO TIPO D2	UND	4
ARTEFACTO TIPO G2 (1x20W)	UND	5
ARTEFACTO (2x26W)	UND	6
ARTEFACTO 2X18W-E	UND	134
ARTEFACTO TIPO J2 (BRAQUETE)	UND	4
ARTEFACTO TIPO Y (BRAQUETE)	UND	2
ARTEFACTO DE EMERGENCIA	UND	37

5 VARIOS

VENTILADOR AXIAL TIPO ASPA	UND	13
EXTINTOR	UND	8

OTROS:

MESAS DE MELAMINA 150 M X 80 CM X 80 COLOR MARRON	UNID	20
MESAS DE MELAMINA 1 M X 80 CM X 80 COLOR MARRON	UNID	7
BIOMBO DE MELAMINE	UNID	10
SILLAS DE POLIPROPILENO NEGRAS	UNID	94

ANEXO N° 02

CARTA DE PRESENTACIÓN Y DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
DEL COMEDOR DEL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO**

Presente. –

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
Correo electrónico:			

Autorización Municipal:

MUNICIPALIDAD:	N° Licencia de funcionamiento:	Fecha
----------------	--------------------------------	-------

Participa en consorcio:

..... (Consignar SI o NO)

Autorización de notificación por correo electrónico:

..... (Consignar SI o NO) Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Absolución de consultas.
2. Resultados finales del procedimiento de concesión.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

*Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda*

(*) Cuando se trate de consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.

ANEXO N° 03

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL COMEDOR DEL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO

Presente. –

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para participar en el procedimiento de concesión ni para contratar con el Estado.
- iii. Conozco, acepto y me someto a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de concesión.
- iv. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de concesión.
- v. Me Comprometo a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de concesión y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

ANEXO N° 04

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
DEL COMEDOR DEL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO**

Presente. –

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 05

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

**COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
DEL COMEDOR DEL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO**

Presente. –

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 06

DECLARACIÓN JURADA INDICANDO EL PERSONAL PROPUESTO PARA EL SERVICIO

Señores

**COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
DEL COMEDOR DEL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO**

Presente. –

De nuestra consideración:

A través de la presente, nos es grato dirigirnos a ustedes a fin de presentarles el personal propuesto para efectuar el servicio objeto de la convocatoria, según el siguiente detalle:

N°	Nombre y Apellidos	N° de DNI	Especialidad	Tiempo de Experiencia
1			Administrador	
2			Nutricionista colegiado	
3			Chef o maestro de cocina	
4			Ayudante cocina	
5			Azafata y/o Mozo	
6			Azafata y/o Mozo	
7			Vajillero y desinfección	
8			Cajero	
9			Limpieza General	

Se adjunta a la presente los curriculum vitae documentados del personal propuesto, en donde se pueda verificar la experiencia señalada.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 07

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
DEL COMEDOR DEL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO**

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

N°	CONCEPTO	PRECIO UNITARIO (Expresado en S/.)
01	DESAYUNO ECONÓMICO	S/
02	MENÚ ECONÓMICO	S/
03	MENÚ EJECUTIVO	S/
04	MENÚ DIETÉTICO	S/

El precio unitario incluye todos los tributos, costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia en el precio final del servicio a contratar.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 08

DECLARACIÓN JURADA MEJORAS A LAS CONDICIONES PREVISTAS

Señores

**COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
DEL COMEDOR DEL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO**

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE
SER PERSONA JURÍDICA], con domicilio legal endebidamente
representado por

..... con DNI N°, declaro bajo juramento que mi representada
ofrecerá al MINCETUR las siguientes mejoras, las mismas que no representaran costo alguno
para la Entidad:

1. Microondas (10 unidades)

SI NO

2. Exhibidor de postres:

SI NO

3. Tavana con bandejas:

SI NO

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

FORMATO Nº 01
REGISTRO DE PARTICIPANTES

Señores

**COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
DEL COMEDOR DEL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO**

Presente. -

Por medio de la presente documento, consigno los siguientes datos, a fin que me registren como participante del procedimiento de concesión del servicio de alimentación del comedor del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

Datos de la persona jurídica o persona natural (participante):

Nombre, Denominación o Razón Social	
RUC	
Domicilio	
Representante Legal	
Persona de Contacto	
Teléfono (s) fijo (s)	
Teléfono (s) móvil (s)	
Autorización para uso de correo electrónico (Indispensable)	SI () / NO () Marca con x, lo que corresponde Autorizo al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo a notificarme por correo electrónico las actuaciones derivadas del presente proceso, sin que tenga que recurrir a los mecanismos tradicionales para que estas tengan plena eficacia, en tal sentido, el correo electrónico es el siguiente:

Declaro bajo juramento que los datos consignados en el presente documento son verdaderos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**