

ANEXO N° 1

CONCURSO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR DEL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO 2025-2026 SEGUNDA CONVOCATORIA				
PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS A LAS BASES				
Nro. Orden	Nombre o Razón Social	RUC	Consulta	Absolucion de Consulta
1	ABS CORPORACION DE ALIMENTOS Y CATERING EIRL	20613785958	<p>Consulta N°1 En la página 14 de las bases solicita como personal requerido a un Administrador con titulación en Administración en servicios de alimentación, hostelería o gestión de restaurantes. Se solicita al comité considerar otras especialidades en Administración tales como Administración y gestión, Administración de empresas y similares. Asimismo, considerar también a los técnicos con título a nombre de la nación con las mismas denominaciones. De esta manera favorece mayor libertad para el postor de encontrar profesionales en Administración con experiencia en el rubro de alimentos.</p>	Se amplía a: Título profesional en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes; Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas; Gastronomía y Gestión de Restaurantes; Gastronomía y Gestión Culinaria; Administración Turística; Administración de Empresas; Ingeniería Industrial; Administración en Hotelería y Turismo; Administración en Negocios Internacionales. Asimismo, se aceptará técnicos con las mismas denominaciones anteriormente descritas, emitidos a nombre de la nación.
2	ABS CORPORACION DE ALIMENTOS Y CATERING EIRL	20613785958	<p>Consulta N°2 Se consulta al comité si solamente se debe presentar en la propuesta técnica al personal que será evaluado según los criterios de evaluación (administrador, nutricionista y chef) o se debe presentar la documentación de todo el personal. Por favor brindar aclaración al respecto.</p>	Para la presentación de la propuesta técnica solo se requiere el curriculum vitae documentado del Administrador, Nutricionista y Chef o Maestro de Cocina.
3	ABS CORPORACION DE ALIMENTOS Y CATERING EIRL	20613785958	<p>Observación N°1 Se solicita al comité exonerar de presentar certificado de salud ocupacional del personal para la presentación de propuestas y considerar esa documentación para la firma de contrato ya que genera un gasto excesivo realizarlos más aun si no se obtiene la buena pro. Esos gastos limitan la mayor concurrencia de postores.</p>	Se acepta su consulta, quedando la indicacion que, el carné de sanidad y el certificado de salud ocupacional deben presentar para el perfeccionamiento del contrato.
4	EMPRESA DE CONCESION Y SERVICIOS ALIMENTICIOS RISCO	20553214778	<p>Consulta N°1 CON RESPECTO ALA NUTRICIONISTA, ¿ES NECESARIO SU PERMANENCIA DIARIA EN EL COMEDOR O PODRIA SER VISITA 2 VECES POR MES?</p>	La nutricionista debe permanecer de manera diaria, en el control de calidad de insumos y procesos del servicio.
5	EMPRESA DE CONCESION Y SERVICIOS ALIMENTICIOS RISCO	20553214778	<p>Consulta N°2 CON RESPECTO AL GRAMAJE ¿QUISIERA QUE ME ESPECIFIQUEN EL GRAMAJE DE MENU ECONOMICO Y MENU EJECUTIVO?</p>	El gramaje del menú económico y ejecutivo es el mismo.

6	MARIA LUZ HUAMAN CHUQUIHUARANGA	10068853805	<p>Consulta y Observación N°1</p> <p>De la propuesta técnica g) Currículum Vitae documentados del personal propuesto. Los documentos por presentar deberán ser copias simples de constancias o certificados que acrediten la experiencia referida al cargo al que postulan, copias de carnet de sanidad vigente, declaraciones juradas y copia de certificados de cursos/especializaciones llevadas, rme al perfil requerido en los términos de referencia 3. requerimiento mínimo de personal. Se solicita al Comité disponer que dichos documentos sean exigidos únicamente al postor ganador de la buena pro, parte del proceso de formalización y cumplimiento de obligaciones contractuales, en coherencia con el punto 2.10 de las propias Bases ("Requisitos para perfeccionamiento del contrato").</p> <p>Esta exigencia resultaría anticipada e improcedente en la etapa de presentación de propuestas, dado que el personal propuesto aún no ha sido contratado ni ha iniciado prestación alguna, y no puede obligarse a obtener documentos de carácter sanitario u ocupacional antes de resultar adjudicado. El carné de sanidad y el certificado de salud ocupacional son requisitos exigibles previo al inicio de actividades, no durante la fase de selección. Su solicitud en esta etapa vulnera el principio de razonabilidad (art. IV numeral 1.4 del TUO de la Ley N.° 27444), al imponer una carga desproporcionada que no guarda relación directa con la evaluación técnica del postor. En precedentes administrativos, el OSCE ha señalado que los requisitos relacionados con la ejecución del servicio deben presentarse posteriormente a la adjudicación o suscripción del contrato, no como condición de participación.</p>	Se acepta su consulta, quedando la indicación que, el carné de sanidad y el certificado de salud ocupacional deben presentar para el perfeccionamiento del contrato.
7	MARIA LUZ HUAMAN CHUQUIHUARANGA	10068853805	<p>Consulta y Observación N° 2</p> <p>Del 3.- Requerimiento mínimo de personal. Los puestos mínimos que deben considerarse para brindar los servicios solicitados y de manera permanente durante el servicio del comedor son: Administrador perfil del administrador. Título profesional de Administrador en servicios de alimentación, hostelería, gestión de restaurantes. Solicitamos modificar el perfil profesional del Administrador(a) por una más inclusiva, como: "Título profesional en Administración o carreras afines, con especialización o experiencia en servicios de alimentación, hostelería o gestión de restaurantes. Este perfil limita la participación de otros profesionales del ámbito de la Administración que poseen competencias equivalentes y experiencia en gestión de servicios de alimentación. Dicha restricción vulnera los principios de libre concurrencia, competencia y razonabilidad, pues impide la participación de profesionales igualmente idóneos para el cumplimiento del objeto del servicio. La norma universitaria vigente (Ley N.° 30220) reconoce que las denominaciones de los títulos pueden variar según la institución de origen, pero mantienen equivalencia de competencias profesionales en materia de gestión y administración. Por lo expuesto, se solicita al Comité del Procedimiento de Concesión: Disponer la reformulación del numeral 2.7.1 literal g), estableciendo que el carné de sanidad y el certificado de salud ocupacional sean exigidos únicamente al postor adjudicatario antes del inicio de la ejecución del contrato. Aclarar o modificar el perfil profesional del cargo de Administrador(a), ampliando las titulaciones admitidas a carreras afines en el ámbito administrativo o de gestión. Ambas precisiones se formulan en atención al principio de razonabilidad, libre competencia y transparencia, con el fin de no limitar la participación de postores idóneos ni imponer exigencias desproporcionadas.</p>	Se amplía a: Título profesional en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes; Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas; Gastronomía y Gestión de Restaurantes; Gastronomía y Gestión Culinaria; Administración Turística; Administración de Empresas; Ingeniería Industrial; Administración en Hotelería y Turismo; Administración en Negocios Internacionales. Asimismo, se aceptará técnicos con las mismas denominaciones anteriormente descritas, emitidos a nombre de la nación.

8	Ernesto Antonio Ibñez Puelles	10167758300	<p>Consulta N°1 En el capítulo III — Requerimiento 3.1 Términos de Referencia - Personal Requerido: Dice Experiencia Laboral en Instituciones Publican o Privadas no menor de 03 años en servicios de alimentación, Cursos de atención al Cliente, Contar con Camet de Sanidad y Certificado de Salud Ocupacional. La consulta es: el Camet de Sanidad y Certificado de Salud Ocupacional se presentaría una vez obtenida la buena pro o dentro de la propuesta técnica, lo justo seria que se debe presentar una vez obtenido la buena pro.</p>	Se acepta su consulta, quedando la indicacion que, el carné de sanidad y el certificado de salud ocupacional deben presentar para el perfeccionamiento del contrato.
9	111 DESIGN S.A.C.	20538515842	<p>Consulta y Observación N°1 En la página 6 de las Bases, indica: -ADMINISTRADOR (A): Título profesional de Administrador en servicios de alimentación, hostelería, gestión de restaurantes. No existe la carrera de Administrador en servicios de alimentación, ya que servicios de alimentación es la experiencia que puede desarrollar el administrador(a). Por lo tanto se SOLICITA al comité, en el marco de libre competencia y que más postores puedan participar, se pueda aclarar y agregar: -ADMINISTRADOR (A): Título profesional de Administrador de empresas, o Administrador en Negocios Internacionales, o Administrador en Hotelería y Turismo, o Ingeniero Industrial, con experiencia en Servicios de Alimentación, hostelería, o gestión de restaurantes.</p>	Se amplía a: Título profesional en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes; Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas; Gastronomía y Gestión de Restaurantes; Gastronomía y Gestión Culinaria; Administración Turística; Administración de Empresas; Ingeniería Industrial; Administración en Hotelería y Turismo; Administración en Negocios Internacionales. Asimismo, se aceptará técnicos con las mismas denominaciones anteriormente descritas, emitidos a nombre de la nación.
10	INVERSIONES QUINTANILLA EIRL	20190099980	<p>Consulta y Observación N°1 Consulta al Comité Encargado ¿Cuál es el régimen de contratación estatal que rige el procedimiento de CONCESION DEL SERVICIO DE alimentación DEL CONEDOR DEL mincetur - Segunda Convocatoria?</p>	El presente procedimiento se rige sobre lo indicado en el numeral 1.5 del capítulo 1 de las bases.
11	INVERSIONES QUINTANILLA EIRL	20190099980	<p>Consulta y Observación N°2 Consulta al Comité Encargado, que de la siguiente información contenida en las Bases y que transcribo por imagen ¿Es acaso una clara incongruencia en la disposición en cuestión?</p> <p>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 desestimaré la propuesta considerándola como no presentada.</p> <p>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.</p> <p>Aquellos postores que alcancen un puntaje técnico igual o superior a los ochenta (80) puntos, pasarán a la etapa de evaluación económica.</p> <p>Se advierte que existe una incongruencia en la disposición de evaluación de propuesta, cuando se dice que el puntaje mínimo es de setenta (70) puntos, es decir que el postor que alcance et puntaje de setenta (70) puntos pasa a fa etapa de evafuación económica, resulte indubitabile que se razone así, entonces, como podría ser razonable que se regle que los postores que alcancen el puntaje técnico igual o superior a los ochenta (80) puntos pasaran a la etapa de evaluación económica, ¿Y qué pasará con los postores alcancen el puntaje de setenta (70) puntos? ¿EL Comité Encargado ha evaluado si aritméticamente es posible que los postores alcancen tos setenta (70) u ochenta (80) puntos según los factores técnicos? Al respecto, solicito que el Comité Encargado analice y evalúe los alcances de la presente consulta y emita su pronunciamiento debidamente fundamentado.</p>	Se precisa que el puntaje mínimo de la propuesta tecnica es 70 puntos. Dice ochenta (80) puntos debe decir setenta (70) puntos.

12	INVERSIONES QUINTANILLA EIRL	20190099980	<p>Consulta y Observación N°3</p> <p>Consulta al Comité Encargado, ¿cuáles serían las razones para que dentro del Calendario del Procedimiento no se haya contemplado la Etapa de Impugnaciones o Reclamaciones al Otorgamiento de la Buena Pro?</p> <p>Se precisa que resulta sano y transparente contemplar una etapa de impugnaciones o reclamaciones al otorgamiento de la Buena Pro, toda convocatoria de las Entidades públicas e inclusive privadas para contratar concesionarios de alimentos y/o comedores contemplan dicha etapa, considerando que por la actividad propia de una labor humana puede darse un resultado erróneo y por qué no una acto arbitrario e injusto, máxime que hasta el momento no se conoce cual es el régimen de contratación que rige el presente procedimiento de concesión.</p> <p>Asimismo, también considerando que la Entidad busca la elección de la menor propuesta económica es importante garantizar la mayor pluralidad de postores que participen en presente procedimiento de concesión, siendo para ella necesario que se re programe la etapa de presentación de propuestas ampliándose su fecha y garantizar la presentación de mayores propuestas y claro asumiendo que efectivamente la Entidad busque un resultado transparente,</p> <p>Al respecto, solicito que el Comité Encargado analice y evalúe los alcances de la presente consulta y emita su pronunciamiento debidamente fundamentado.</p>	Se debiera aplicar la norma indicado en el numeral 1.5 del capítulo 1 de las bases.
13	INVERSIONES QUINTANILLA EIRL	20190099980	<p>Consulta y Observación N°4</p> <p>Consulta al Comité Encargado, respecto al Administrador, Nutricionista y Chef o Maestro de Cocina, como parte de su perfil en las Bases se solicita cuenten con Título Profesional, ¿Se refiere a Título Universitario?; Para el Administrador ¿Qué alcance tiene la acreditación de un curso de "Atención al Cliente" ?; Para el Nutricionista ¿Qué alcance tiene la acreditación el curso actualizado de BPM y Atención al Cliente, y además se tiene que acreditar juntos o por separados?; Para el Chef o Maestro de Cocina ; Qué alcance tiene la acreditación del curso actualizado de BPM y capacitación en alimentos, y además se tiene que acreditar juntos o por separados?; Para el Nutricionista y Chef o Maestro de cocina ¿Qué alcance tiene el término actualizado respecto al BPM? ¿Qué significa BPM, buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de manipulación, o que otros?</p> <p>Solicitamos al Comité Encargado, que las absoluciones de las consultas se realicen por segmentos que corresponda a cada pregunta y que satisfaga la solución a la incertidumbre y más bien no se agrave o se incurra en nuevas incertidumbres y dudas, de ratificarse que la actualización del BPM sea a determinada fecha no mayor a uno (1) año que deberá reprogramarse la etapa de presentación de ofertas ya que el trámite o gestión para obtener el BPM no podrá ser posible en uno (1) día considerando que la absolución de consultas es el 12.11.2025 y la presentación de propuestas es el 14.01.2025, y desde ya resulta imperativo tal reprogramación para facilitar la gestión del potencial postor o caso contrario denotaría una indebida orientación de la Buena Pro a determinado postor que presuntamente cuenta desde ya con el personal con el perfil ya solicitado.</p>	Regirse a lo indicado a las presentes bases; aclaramos que BPM son las siglas de Buenas practicas de manipulación.
14	INVERSIONES QUINTANILLA EIRL	20190099980	<p>Consulta y Observación N°5</p> <p>Consulta al Comité Encargado, respecto al Administrador, Nutricionista y Chef o Maestro de Cocina ¿Es posible se contemple que el perfil de sea también de Profesional Técnico o Bachiller Técnico?, ya que no habría ninguna merma en las condiciones formativas de la especialidad de servicios de alimentación, hostelería y gestión de restaurantes? De otra forma denotaría una indebida orientación de la Buena Pro a determinado postor que presuntamente cuenta desde ya con el personal con el perfil ya solicitado.</p> <p>Al respecto, solicito que el Comité Encargado analice los alcances de la presente consulta y emita su pronunciamiento debidamente fundamentado.</p>	Regirse a lo indicado a las presentes bases y en la presente absolución de consultas.

15	INVERSIONES QUINTANILLA EIRL	20190099980	<p>Consulta y Observación N°6</p> <p>Consulta al Comité Encargado, respecto de todo el personal requerido, se solicita que cuenten con Carné de Sanidad y Certificado de Salud Ocupacional los mismos que serán acreditados en la propuesta, sin embargo, es de tenerse en cuenta que el requerimiento citado resulta desproporcionado considerando que aun el postor participante no tiene la certeza de obtener la buena pro y gestionar tales certificaciones por economía resulta oneroso.</p> <p>Solicito que el Carné de Sanidad y Certificado de Salud Ocupacional sean requeridos para el postor adjudicatario de la buena y como requisitos para suscribir el contrato, ya que exigirlo antes de la buena pro no cumple ninguna finalidad, ya que como repito originaría un gasto oneroso.</p> <p>At respecto, solicito que el Comité Encargado analice y evalúe los alcances de la presente consulta y emita su pronunciamiento debidamente fundamentado.</p>	Se acepta su consulta, quedando la indicacion que, el carné de sanidad y el certificado de salud ocupacional deben presentar para el perfeccionamiento del contrato.
16	INVERSIONES QUINTANILLA EIRL	20190099980	<p>Consulta y Observación N°7</p> <p>Página 13, numeral: no aplica, literal f. Consulto al Comité Encargado, respecto de las certificaciones del servicio de alimentación específicamente en los numerales 1 y 2 ¿En qué momento deben desarrollarse tales actividades? ¿Cuáles son sus alcances con relación a la contratación del concesionario?</p> <p>Señores Comité Encargado, insta a ustedes a que se contemple la implementación de la Etapa de Impugnaciones o Reclamaciones, es una etapa sustantiva y que ineludiblemente debe ser implementado en un procedimiento competitivo, ya que donde existe competencia se debe garantizar la transparencia y un resultado justo que no admita dudas.</p> <p>Finalmente, también resulta ineludible se contemple un mayor bagaje en el perfil del personal solicitado que permita una mayor concurrencia de postores y cese la percepción de un favorecimiento indebido a determinado postor.</p>	Regirse a lo indicado a las presentes bases.
17	MANA ALIMENTOS S.R.L	20510628501	<p>Consulta y Observación N°1</p> <p>En cuanto a la relación del personal ¿Es referencial o es obligatorio la dotación del personal tal cual dice en las bases?</p>	Regirse a lo indicado a las presentes bases.
18	MANA ALIMENTOS S.R.L	20510628501	<p>Consulta y Observación N°2</p> <p>¿Quién se hace cargo de los servicios: agua y luz?</p>	Los gastos de servicios de agua y luz están a cargo del MINCETUR.
19	MANA ALIMENTOS S.R.L	20510628501	<p>Consulta y Observación N°3</p> <p>¿Cuentan con punto de internet?</p>	Mincetur brindará punto de internet al concesionario que gane la buena pro.
20	MANA ALIMENTOS S.R.L	20510628501	<p>Consulta y Observación N°4</p> <p>¿Quién se encarga de la limpieza de las mesas del salón?</p>	La higiene de pisos, mesas y sillas de los salones del comedor están a cargo de la concesión que gane la buena pro.
21	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°1</p> <p>Sobre el Cronograma y Procedimiento de Selección</p> <p>Corrección de fecha en el Cronograma: En el Cronograma del procedimiento (Numeral 2.1 de las Bases, pág. 3) se indica como fecha de absolución de consultas el "12 de octubre de 2025". Dado que todas las demás fechas del Cronograma corresponden al mes de noviembre 2025, presumimos que se trata de un error material. Solicitamos confirmar la corrección de dicha fecha, entendiéndose que la absolución de consultas debería realizarse el 12 de noviembre de 2025, conforme al orden lógico del proceso (publicación de Bases del 04/11 al 12/11, consultas el 11/11, absolución el 12/11, etc.). Ello garantizará certeza sobre el calendario aplicable.</p>	Se acepta su consulta.

22	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°2</p> <p>Plazo entre absolución de consultas y presentación de propuestas: Observamos que el intervalo entre la respuesta a las consultas (prevista el 12/11) y la presentación de propuestas (programada para el 14/11, según el Cronograma) es bastante breve (2 días calendario), Teniendo en cuenta que las absoluciones podrían implicar modificaciones o precisiones a las Bases, consideramos reducido dicho lapso para ajustar y preparar adecuadamente las ofertas. En aras de fomentar una mayor participación y recibir propuestas de calidad, sugerimos evaluar una ampliación del plazo entre la absolución de consultas y la entrega de propuestas (por ejemplo, otorgando unos días hábiles adicionales). Esto brindaría a todos los postores el tiempo necesario para incorporar las absoluciones en sus propuestas de manera rigurosa.</p>	Regirse a lo indicado a las presentes bases.
23	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°3</p> <p>Visita guiada al comedor — carácter y asistencia: Según el Cronograma (Numeral 2.1) y las disposiciones de las Bases (Numeral 2.4, pág. 3-4), se ha programado una visita guiada a las instalaciones del comedor para el día 10 de noviembre de 2025 (de 9:00 a 11:00 horas). Quisiéramos confirmar si dicha visita es obligatoria para los postores participantes o de carácter opcional. En caso de ser obligatoria, solicitamos aclarar qué ocurre si un postor no pudiera asistir en el horario indicado por causa justificada — por ejemplo, ¿se podría coordinar una visita extraordinaria en otra fecha cercana, o enviar a un representante alterno? Adicionalmente, rogamos precisar si existe algún requisito sobre quién debe asistir por parte del postor (por ejemplo, si exigen la presencia del representante legal de la empresa o del profesional que sería administrador del servicio). En nuestra opinión, sería conveniente cierta flexibilidad en este punto (permitir la asistencia de cualquier representante autorizado de la empresa) a fin de no descalificar potenciales ofertas debido a dificultades de agenda en un único día.</p>	La visita no es obligatoria, depende de cada concursante.
24	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°4</p> <p>Registro de participantes y forma de inscripción: Las Bases establecen un período de Registro de Participantes del 05 al 13 de noviembre de 2025 (Numeral 2.3, pág. 3), a través de mesa de partes (física y/o virtual) del MINCETUR, mediante la presentación del Formato N°01. Al respecto, solicitamos confirmar que es válida la inscripción vía Mesa de Partes Virtual (correo electrónico institucional o plataforma digital que la Entidad disponga) sin necesidad de presentar documentos físicos, siempre que se envíe el Formato 01 debidamente llenado y firmado digitalmente. Asimismo, consultamos si al registrarse se debe adjuntar documentación adicional junto con el Formato 01 (por ejemplo, copia de RUC, carta simple de presentación, etc.) o basta solo con el formulario indicado. Esta aclaración nos ayudará a cumplir correctamente con el procedimiento de inscripción.</p>	De acuerdo a lo indicado en las bases, es a través de mesa de partes (física y/o virtual) del MINCETUR.
25	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°5</p> <p>Registro en caso de consorcios: En línea con lo anterior, solicitamos orientación sobre cómo debe realizarse el registro de participantes en caso de postular en consorcio. ¿Cada empresa integrante del consorcio debe registrarse por separado en el periodo indicado, o basta con un único registro a nombre del consorcio (identificando a las empresas consorciadas en el Formato 01)? Proponemos que se precise este punto para evitar confusiones, considerando que usualmente en los procesos públicos el registro puede hacerlo cualquiera de los miembros indicando la futura conformación consorcial.</p>	Basta con un registro del consorciado.

26	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°6</p> <p>Sobre los Términos de Referencia del Servicio (Requerimientos Técnicos)</p> <p>Cantidad estimada de comensales: En la sección de "Horarios y Cantidad de comensales en el comedor" de los Términos de Referencia (Capítulo III de las Bases, pág. 9), se mencionan los horarios de atención de desayuno (07:00—08:30) y almuerzo (12:30—15:00) de lunes a viernes, así como la inclusión de visitantes de MINCETUR v PROMPERÚ entre los usuarios. Si bien se infiere de las Bases que la cantidad promedio de comensales sería de aproximadamente 50 personas para el desayuno y alrededor de 240 personas para el almuerzo (e incluso se menciona un máximo cercano a 250, según lo indicado en dicha sección), agradeceremos confirmar estas cifras estimadas. Asimismo, consultamos si dichas cantidades son referenciales (promedios diarios) o si la Entidad garantiza algún mínimo de usuarios. Esta información resulta fundamental para dimensionar adecuadamente la producción diaria de raciones y la logística del servicio.</p>	Las raciones de comensales del desayuno entre 30 a 60, como almuerzos entre 230 a 260 raciones con variaciones de acuerdo con el menú
27	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°7</p> <p>Días de atención y feriados: Confirmar por favor si el servicio de alimentación deberá brindarse únicamente de lunes a viernes en los horarios indicados (es decir, en días hábiles), excluyendo la atención los días feriados oficiales. Asumimos que durante feriados y fines de semana el comedor no opera para funcionarios, pero solicitamos la precisión por escrito. De igual modo, en caso de jornadas reducidas o no laborables declaradas para el sector público, saber si el concesionario solo atenderá medio día o ajustará el servicio según indicaciones de la Entidad.</p>	La atención es de lunes a viernes, no se trabaja feriados.
28	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°8</p> <p>Especificaciones de menús - gramajes y porciones: Las bases describen en los Términos de Referencia diversas especificaciones técnicas de los menús (por ejemplo, porciones de carnes y pescados, gramajes, frecuencia quincenal de ciertos platos) para desayuno y almuerzo. En particular, se señalan cantidades como "Pulpa: 150 g, Con hueso: 180 g", etc., dentro de las fichas de menú (Capítulo III, págs. 10-11). Al respecto, solicitamos aclaración sobre si dichos gramajes corresponden al peso de los insumos en crudo (antes de la cocción) o al peso neto servido en el plato. Esta precisión es importante, ya que en la cocción de carnes suele haber merma; conocer el criterio exacto permitirá estandarizar las ofertas de todos los postores en cuanto a calidad y cantidad de porción ofrecida.</p>	Al respecto de los gramajes es cocido.
29	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°9</p> <p>Variaciones o sustitución de ingredientes: Entendemos que las Bases establecen una frecuencia y tipo de preparaciones (por ejemplo, cierta cantidad de veces carne de res, pollo, pescado en el menú quincenal). Consultamos si sería admisible proponer variaciones o sustituciones puntuales de ingredientes en casos justificados, siempre manteniendo el valor nutricional y previa comunicación a la Entidad. Por ejemplo, en caso de escasez estacional de algún producto específico (digamos, cierta verdura o pescado), ¿se podría reemplazar por otro equivalente nutricionalmente, con autorización del Comité o de la supervisión de MINCETUR? Sugerimos contemplar cierta flexibilidad controlada para garantizar la continuidad del servicio ante imprevistos del mercado de insumos, ya que la calidad y variedad de la alimentación pueden mantenerse usando sustitutos adecuados.</p>	Hay flexibilidad si hay una justificación válida.

30	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°10</p> <p>Definición de "Menú Dietético": Las Bases mencionan dentro de las categorías de servicio un "Menú Dietético" (Anexo de Propuesta Económica, pág. 36). Solicitamos mayores detalles sobre a qué se refiere exactamente esta opción. ¿Se trata de un menú especial por razones de salud (ej. bajo en sal, reducido en calorías, apto para diabéticos, etc.) que el concesionario debe estar en capacidad de brindar a requerimiento? ¿O implica opciones vegetarianas/veganas para quienes las soliciten? Sería útil que la Entidad precise las características esperadas del menú dietético (por ejemplo, si debe existir una alternativa diaria de plato dietético o solo bajo pedido con cierta anticipación), a fin de que los postores incluyan en su propuesta técnica cómo cumplirán con este requerimiento.</p>	Menú dietético de bajo valor calorico (BVC) en promedio de 1500 kcal, manteniendo la proteína estimada en cuadro de raciones.
31	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°11</p> <p>Inventario de equipos proporcionados por MINCETUR: Agradecemos que en las Bases se incluya un listado de la infraestructura y equipamiento de cocina que el MINCETUR entregará al concesionario para la operación (Capítulo III, probablemente Numeral 3.2, y Anexo correspondiente - pág. 16-18, 28-29 con relación de equipos: horno combi, campana extractora, mesas, etc.). Solicitamos confirmar el inventario exacto de bienes que serán facilitados, indicando cantidad, modelo y estado referencial si es posible. Asimismo, quisiéramos saber cómo se realizará la constatación de dichos equipos al inicio de la concesión: ¿Habrà una entrega formal con acta e inspección conjunta entre la Entidad y el concesionario para verificar su funcionamiento? Esto nos parece importante para tener claridad sobre los recursos disponibles y su condición inicial.</p>	Regirse de acuerdo a lo indicado en las bases.
32	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°12</p> <p>Mantenimiento y reposición de equipos durante la concesión: Entendemos que es responsabilidad del concesionario mantener en buen estado los equipos e instalaciones proporcionados por la Entidad, debiendo responder por cualquier daño causado por su uso indebido (según se desprende de las Bases, Capítulo III Numeral 3.x sobre obligaciones del concesionario, pág. 17-18). Sin embargo, solicitamos precisar qué ocurrirá en caso de desperfectos por desgaste natural o falla no imputable al concesionario. Por ejemplo, si un equipo de cocina sufre un daño irreparable debido a su antigüedad o uso prolongado (y no por negligencia del personal), ¿la Entidad apoyará con su reposición o reparación mayor? Sugerimos que se aclare este punto y, de ser posible, se contemple que el IVINCETUR asuma o comparta la reposición de equipos de su propiedad que ya hayan cumplido su vida útil durante la concesión. Ello permitiría al concesionario equilibrar los costos y garantizar la continuidad del servicio sin interrupciones por fallas técnicas mayores.</p>	Para iniciar el trabajo, se hace entrega de los equipos en perfecto estado con un cronograma de mantenimiento que deben cumplir, el área de mantenimiento del MINCETUR revisa si el equipo se daña por fallas propias del tiempo evaluando y definiendo su cambio, si algún equipo se daña por mal uso constante visto en la supervisión tendrá que ser repuesta por la concesionaria.

33	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°13</p> <p>Consumos de servicios básicos (agua, luz, gas): Las Bases no indican explícitamente (o al menos no de forma destacada) quién asumirá los costos de los servicios básicos necesarios para la operación del comedor (agua potable, energía eléctrica, gas GLP, etc.). Dado que este aspecto influye significativamente en la estructura de costos, consultamos si el MINCETUR proporcionará dichos servicios sin costo para el concesionario o si, por el contrario, el concesionario deberá asumírlas. En caso de que el concesionario deba pagar por algún servicio, agradeceremos se nos informe cómo se medirá y cobrará (por ejemplo, si existen sub-medidores de electricidad/agua exclusivos para el comedor, o si se pactaría un monto fija mensual por estos conceptos). Esta aclaración es fundamental para que todos los postores consideren de manera uniforme esos gastos operativos en sus propuestas económicas.</p> <p>Adicionalmente, en el Anexo de inventario se menciona un tanque de GLP de 120 galones entre los bienes, por lo cual presumimos que el MINCETUR cuenta con una instalación de gas central</p> <p>¿El reabastecimiento de GLP correrá por cuenta del concesionario? Lo usual es que sí, pero pedimos confirmarlo (y de ser así, sería parte de los costos que debemos asumir).</p>	Los servicios básicos de agua y luz serán cubiertos por el MINCETUR, el GLP es asumido por la concesionaria.
34	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°14</p> <p>Manejo de residuos y disposición de desperdicios: De acuerdo con las obligaciones señaladas en los Términos de Referencia (Capítulo III, Numerales relacionados con higiene, pág. 19-20), el concesionario debe tratar adecuadamente los desperdicios orgánicos y aceites usados que genere la operación. Solicitamos se detalle el procedimiento esperado: ¿El MINCETUR cuenta con un sistema de recolección interna de residuos (contenerización dentro del local y retiro periódico por limpieza pública) al cual el concesionario deba ceñirse? En tal caso, el concesionario se encargaría de trasladar los residuos segregados hasta los contenedores designados en la entidad. O por el contrario, ¿se exige que el concesionario contrate un servicio especializado para disponer externamente ciertos residuos (por ejemplo, retiros de aceite vegetal usado por empresas autorizadas)? Agradeceremos clarificar estas responsabilidades para prever acciones y costos asociados (pues, por ejemplo, la disposición final del aceite usado normalmente implica convenios con empresas recicladoras especializadas).</p>	El manejo de aceites y desechos orgánicos como inorgánicos lo hace la concesionaria.
35	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°15</p> <p>Limpieza de áreas de comedor: Quisiéramos confirmar el alcance de las labores de limpieza que corresponden al concesionario. Es claro que la limpieza de la cocina, almacenes y área de preparación es obligación del concesionario, manteniendo las normas sanitarias. Sin embargo, sobre el comedor (área donde comen los usuarios), solicitamos precisar si también deberá ser limpiado por el personal del concesionario (mesas, sillas, piso del comedor, retiro de residuos de papeleras) o si el MINCETUR cuenta con personal de limpieza institucional que cubre esa zona. En muchos casos de concesiones, la limpieza del salón comedor (fuera del horario de atención) la realiza el concesionario, por lo que asumiremos que así será salvo indicación en contrario. De ser así, sugerimos indicar en qué momentos podría efectuarse la limpieza profunda del comedor (por ejemplo, después de la hora de almuerzo, coordinar horarios nocturnos si aplica), con el fin de no interferir con la atención al público. Conocer estos detalles nos ayudará a planificar el número de personal de limpieza y su horario de trabajo dentro de nuestra propuesta técnica.</p>	La higiene y limpieza de todas las áreas dentro del comedor incluido, pisos, mesas y sillas está a cargo de la concesionaria.

36	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°16 Sobre la Propuesta Económica</p> <p>Componente considerado para la evaluación económica: De acuerdo con las Bases, la propuesta económica del postor debe incluir los precios unitarios de: 01. Desayuno Económico, 02. Menú Económico, 03. Menú Ejecutivo, y 04. Menú Dietético (ver Formato de Oferta Económica, Anexo N°07, pág. 36). Sin embargo, deseamos confirmar cuál de esos precios será tomado en cuenta para la asignación del puntaje económico (PE) en la calificación final. Lo habitual en concesiones de comedor es que se evalúe el precio del “Menú Económico” (almuerzo básico), por ser el de mayor demanda, o eventualmente una combinación ponderada. En las Bases no encontramos explícito este detalle, por lo que consultamos si el comité evaluará el precio del Menú Económico como factor principal (asignando el máximo puntaje al menor precio ofertado para ese ítem, y calculando los demás proporcionalmente, por ejemplo), o si considerará alguna fórmula que involucre a las cuatro categorías de servicio. Sugerimos aclarar este punto para que todos los postores estructuren su oferta económica con el enfoque correcto, evitando distorsiones (por ejemplo, que alguien ofrezca muy barato un componente no evaluado y alto otro sí evaluado, etc.).</p>	Se evaluará el precio de los 4 rubros contenidos en el precio de la oferta, de acuerdo al cuadro de la determinación del valor de la propuesta económica del capítulo II de las Bases.
37	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°17</p> <p>Inclusión del IGV en los precios ofertados: En el formato de oferta económica se aprecia la indicación “precio unitario ... incl.” (posiblemente incluido ICE. Para despejar cualquier duda, solicitamos confirmar que los precios unitarios ofrecidos deben incluir el IGV (18%). Es decir, que sean precios finales que se cobrarán a los usuarios. De esta forma, todos los postores presentaremos nuestras propuestas económicas de manera uniforme (evitando que unos coticen sin impuesto y otros con impuesto por error de interpretación). En caso contrario (que deban presentarse sin impuestos), sírvase por favor especificarlo claramente.</p>	Todo debe incluir IGV.
38	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°18</p> <p>Precios máximos de los menús: Consultamos si el MINCETUR ha establecido precios máximos de referencia o límites para el costo que podrán tener los menús para los usuarios. Entendemos que uno de los objetivos del comedor institucional es brindar comidas a precio asequible para el personal. Sería útil saber, por ejemplo, si existe un rango o tope sugerido para el precio del Menú Económico o del Desayuno (basado en experiencias previas del comedor u otros similares en el sector público). En caso exista un precio tope esperado, agradeceremos se informe a los postores, ya que ello incidirá en cómo estructuramos nuestra oferta tp. ej., si todas las propuestas deben estar por debajo de cierto monto para ser aceptables). De no haber un tope predeterminado, asumimos que regirá únicamente la competencia por el menor precio en la evaluación económica, garantizando a la vez que se cumplan los estándares de calidad mínima establecidos en los TDR.</p>	No se ha establecido precios máximos de referencia o límites para el costo del servicio.

39	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°19</p> <p>Mecanismo de reajuste de precios durante la concesión: Considerando que la duración del contrato de concesión será de dos (2) años contados desde la puesta en operación (Numeral 1.4 de las Bases, pág. 2) — periodo en el cual podrían variar los costos de los insumos, mano de obra, etc. — quisiéramos saber si se ha contemplado en el contrato alguna cláusula de reajuste o revisión de precios. No hemos encontrado mención explícita a este tema en las Bases. En concesiones de cafetería es común permitir ajustes anuales conforme a la inflación u otros índices (por ejemplo, variación del IPC) para mantener el equilibrio económico. Sugerimos respetuosamente considerar la inclusión de un mecanismo de revisión de precios anual o por lo menos la posibilidad de renegociar precios si ocurren incrementos extraordinarios en los costos (por ejemplo, alza abrupta del precio de ciertos alimentos básicos o del salario mínimo vital). De no preverse nada al respecto, entendemos que los precios ofertados se mantendrían fijos los 2 años; sin embargo, esto podría desincentivar la participación o poner en riesgo la calidad hacia el final del periodo si los costos suben significativamente. Por ello, agradeceremos aclarar este punto o evaluar su incorporación, en beneficio tanto del concesionario como de la satisfacción de los usuarios finales.</p>	No se ha estipulado la actualización del IPC.
40	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°20</p> <p>Ponderación entre evaluación técnica y económica: En el Capítulo IV— Criterios de Evaluación (Bases pág. 25) se indica que la evaluación se realizará sobre un total de 100 puntos, combinando la puntuación técnica (PT) y la económica (PE) mediante la fórmula $PTP = c1PT + c2PE$. Sin embargo, en la documentación no se precisa explícitamente los valores de $c1$ y $c2$, es decir, el peso porcentual de cada componente. Deducimos, por experiencias en procesos similares, que podría tratarse de un 70% técnico y 30% económico ($c1=0.70$, $c2=0.30$), lo cual suele ser común para concesiones de servicio donde prima la calidad sobre el precio. Solicitamos confirmar los ponderadores exactos que aplicarán en este concurso. Contar con esa información de manera transparente nos permitirá enfocar nuestros esfuerzos en alineación con las prioridades de la Entidad (ya sea excelencia técnica o tarifas competitivas, según corresponda).</p>	De acuerdo a lo señalado en el capítulo II numeral 2.8 de las Bases / evaluación de propuestas y otorgamiento de la buena pro, se establece la ponderación que se aplicará a la evaluación técnica y económica (80% - 20%).

41	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°21</p> <p>Alcance de “servicios iguales o similares” para la Experiencia del postor: Como parte de la evaluación técnica — Criterio A: Experiencia del Postor (máximo 40 puntos), las Bases señalan que se calificará la cantidad de años de servicios de concesión de comedor prestados por el postor en los últimos 8 años (Capítulo IV, pág. 25-26). Al respecto, quisiéramos precisiones sobre qué se considerará “igual o similar” al objeto de la convocatoria. Entendemos que la experiencia en concesión de comedores institucionales aplica directamente. ¿Se incluirá también la experiencia en servicios de alimentación corporativa o colectiva que, aunque no se denominen “concesión de comedor”, impliquen operación de comedores, casinos o cafeterías para entidades públicas/privadas bajo modalidades equivalentes? Por ejemplo, gestión de cafeterías concesionadas en otras instituciones del Estado, o concesión de alimentación en unidades militares, hospitalarias, educativas, etc., e incluso servicios de catering institucional continuo (entrega diaria de raciones a empresas) podrían considerarse similares en complejidad y alcance, Sugerimos que el Comité reconozca como válida toda experiencia en la administración de servicios de alimentación de similar envergadura (alimentación para colectividades), aunque el esquema contractual haya sido distinto, ya que esto ampliará la base de competidores calificados sin sacrificar la pertinencia de la experiencia. Adicionalmente, preguntar si la experiencia se contabilizará indistintamente para personas jurídicas y naturales (es decir, si un postor persona jurídica puede incluir servicios realizados por una empresa antecesora o relacionada, o por sus directivos como personas naturales, etc., siempre que se acredite adecuadamente). Esta información nos ayudará a compilar nuestras certificaciones de experiencia de la forma más acorde a lo que el Comité espera evaluar.</p>	<p>Solo se considerará “igual o similar” al objeto de la convocatoria, lo siguiente: servicios de alimentación corporativa o colectiva, operación de comedores, casinos o cafeterías para entidades públicas/privadas, gestión de cafeterías concesionadas en otras instituciones del Estado, o concesión de alimentación en unidades militares, hospitalarias, educativas.</p> <p>Asimismo, se precisa que se considerará la experiencia que acredite la empresa como consecuencia de una reorganización societaria.</p>
42	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°22</p> <p>Escala de puntaje para años de experiencia-criterio A: De la redacción de las Bases inferimos que se otorgarán 30 puntos por cierta cantidad de años y 40 puntos por superar ese umbral (se menciona, por ejemplo, “hasta cinco (05) años: 30 puntos; más de cinco años: 40 puntos”). Solicitamos confirmar la escala de puntuación definida para los distintos rangos de años de experiencia del postor. Es decir, ¿cuál es el mínimo de años requeridos para puntuar, y cómo crece la puntuación hasta el máximo de 40 puntos? Por ejemplo, podría ser: de 2 a 4 años = 20 puntos; 5 años = 30 puntos; 6 a 8 años o más = 40 puntos (esto es solo una suposición; necesitamos la versión oficial). Conocer la escala exacta nos permitirá presentar de forma óptima nuestras constancias de servicios. Asimismo, quisiéramos saber cómo se computará la experiencia cuando hubo servicios simultáneos. ¿Dos contratos distintos ejecutados en años traslapados cuentan como dos experiencias separadas (pero no suman años entre sí más allá del calendario)? Por ejemplo, si atendimos dos concesiones en 2020, ¿ello cuenta como un año de experiencia o como dos servicios que igualmente se limitan al año 2020 en la línea temporal? Entendemos que la unidad de medida son los años transcurridos, no el número de contratos, pero deseamos confirmar para evitar interpretaciones erróneas al presentar servicios concurrentes.</p>	<p>En el factor experiencia del postor se confirma que la unidad de medida son los años transcurridos.</p>

43	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°23</p> <p>Detalle de evaluación del Personal Propuesto - criterio B: El criterio B: Experiencia del personal propuesto (máx. 30 puntos), según las Bases (Cap. IV, pág. 25-26), evaluará el tiempo de experiencia del personal que el postor propone para la ejecución del servicio, de acuerdo a los Términos de Referencia. Esta disposición nos lleva a pedir mayor detalle sobre la forma de puntuar este criterio. Concretamente: ¿cómo se distribuyen esos 30 puntos entre los distintos puestos clave del servicio? Asumimos que habrá roles como Administrador del comedor, Nutricionista, Chef o Cocinero principal, etc. ¿Cada uno de ellos aporta una porción del puntaje? Por ejemplo, podría ser: Administrador del servicio — hasta X puntos según sus años de experiencia en administración de comedores; Nutricionista — hasta Y puntos según experiencia; Chef/cocinero encargado — hasta Z puntos; y/o sumatoria de experiencia del equipo de cocina en general, etc. Rogamos se especifiquen los sub-criterios o la tabla de puntuación para este factor. Esto no solo nos permitirá enfocar la presentación de nuestros profesionales de la mejor manera, sino que asegurará transparencia en la evaluación (todos los postores sabrán en qué base de cálculo se les asignarán puntos por el personal).</p> <p>Adicionalmente, sería pertinente aclarar qué documentos de respaldo se esperan para acreditar la experiencia del personal propuesto (¿Bastarán las declaraciones juradas y CVs en el Anexo 06, o se deben anexas certificados de trabajo de experiencias previas de cada profesional? En cuyo caso, ¿deben ser copia simple o legalizada?). Estas precisiones operativas facilitarán la preparación uniforme de las propuestas.</p>	<p>Se precisa que el factor de evaluación del personal propuesto se compone de tres puestos: Administrador, Nutricionista y Chef o Cocinero, siendo su puntaje máximo en todos los casos 10 puntos, haciendo un total de 30 puntos. Según las bases la experiencia del personal se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados expedidos por la entidad pública o empresa donde preste el servicio.</p>
44	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°24</p> <p>Disponibilidad del personal propuesto al momento de la oferta: Relacionado con lo anterior, consultamos si es obligatorio que el personal propuesto ya se encuentre contratado o vinculado formalmente al postor al presentar la oferta. En muchos casos, las Bases solo exigen una declaración de compromiso (carta de intención) firmada por cada profesional clave indicando que, de ganar el concurso, se incorporará al servicio. Dado que la contratación efectiva del personal suele ocurrir luego de obtenida la buena pro, consideramos razonable que se admita que los postores presenten a su equipo propuesto mediante currículos y declaraciones juradas de compromiso, sin necesidad de planillas o contratos vigentes desde antes. Solicitamos se confirme que este es el entendimiento (y que, por ejemplo, no se descalificará a un postor porque su nutricionista propuesto no figure aún en su planilla). Esto permitirá a empresas como la nuestra convocar al mejor personal disponible para el proyecto, garantizando su compromiso formal para incorporarse en su momento oportuno.</p>	<p>Regirse a lo señalado en las bases.</p>

45	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°25</p> <p>Puntuación de las "Mejoras a la Propuesta"- criterio C: Según las Bases, el criterio C: Mejoras a la propuesta (máx. 30 puntos) otorgará puntaje por la oferta de ciertos bienes o servicios adicionales a los mínimos requeridos. Específicamente, se listan tres ítems de mejora: provisión de 10 hornos microondas para uso de los comensales, instalación de un exhibidor de postres, y provisión de una t�vola/mesa de bandejas (cada uno valorizado en 10 puntos), conforme al Anexo N'08 de las Bases y lo indicado al final del Capítulo IV (pág. 25). Al respecto, confirmamos nuestra interpretación de que cada mejora sumará 10 puntos, pudiendo el postor alcanzar hasta 30 si ofrece las tres. Solicitamos confirmar que la asignación es efectivamente acumulativa y no excluyente (es decir, no es obligatorio ofrecer todas para obtener puntos, sino que cada una independiente vale 10). También quisiéramos saber si basta con el compromiso escrito en la propuesta (llenado del Anexo 08) para adjudicarse esos puntos, o si se requiere adjuntar alguna especificación técnica del equipamiento ofrecido (por ejemplo, ficha técnica referencial del microondas, dimensiones de la t�vola, etc.). Entendemos que con la declaración en el Anexo es suficiente, pero agradeceremos la confirmación.</p> <p>Por otro lado, consultamos si el Comité considerará otras mejoras adicionales que algún postor pudiera proponer, aunque no est�n listadas explícitamente. Por ejemplo, podría plantearse como mejora la instalación de dispensadores de agua filtrada, máquinas de café, ventilación mejorada en el comedor, mayor número de microondas que el mínimo, entre otras innovaciones que agreguen valor al servicio. �En caso un postor ofrezca algo extra fuera de los 3 ítems definidos, eso será evaluado cualitativamente a favor (aunque no suma puntos adicionales por fuera del máximo 30) o simplemente no será tomado en cuenta en la calificación? Sugerimos que, de ser posible, se deje abierta la posibilidad de que el Comité valore positivamente cualquier mejora interesante propuesta (aunque sea dentro del mismo tope de 30 puntos), ya que esto incentivar� la creatividad y valor agregado en las ofertas, en beneficio del comedor y sus usuarios.</p>	Se confirma que cada una de las tres mejoras tiene el puntaje de 10 puntos, lo cual hace una sumatoria de 30 puntos, en el rubro de c. mejoras a la propuesta de las Bases. Por otro lado no se punturana mejoras adicionales.
46	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N�26</p> <p>Garantía de fiel cumplimiento - modalidad de fianza vs depósito: Conforme a las Bases, el postor ganador deberá entregar, al momento de la suscripción del contrato, una garantía de cumplimiento equivalente a una (1) UIT, mediante voucher de depósito a favor del MINCETUR (Numeral 2.10 inc. b, pág. 7-8 de las Bases). Si bien entendemos la necesidad de garantizar las obligaciones, quisiera consultar si sería aceptable sustituir dicho depósito en efectivo por una Carta Fianza bancaria por el mismo monto. En muchos procesos de concesiones y contrataciones públicas, se permite que la garantía de fiel cumplimiento se presente en la forma de fianza bancaria o póliza de caución emitida por entidad financiera o compa�a de seguros autorizada, a nombre de la Entidad contratante. Esto tiene la ventaja de no inmovilizar recursos monetarios del contratista, manteniendo a la vez la protección del Estado en caso de incumplimiento. Por ello, sugerimos amablemente considerar esta alternativa: que la Garantía (1 UIT) pueda ser pre5entada ya sea en efectivo (voucher de abono) o mediante carta fianza de ejecución inmediata a favor del MINCETUR, a elección del adjudicatario. De esta forma, se alinea con las prácticas estándar y se facilita el cumplimiento para los proveedores sin afectar la seguridad de la Entidad.</p>	Regirse a lo sealado en las bases.

47	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°27</p> <p>Pago por uso de instalaciones- periodicidad: En el mismo Numeral 2.10 de las Bases (inc. a), se exige al adjudicatario el pago de S/ 3,000.00 a favor del MINCETUR por concepto de concesión y uso de las instalaciones del comedor. Quisiéramos confirmar que este pago de S/ 3,000 es de carácter único (por todo el periodo de la concesión) y no recurrente. La redacción sugiere que es un pago único inicial, previo a la firma del contrato, lo cual nos parece razonable dado el monto. Agradeceremos ratificar este entendimiento, para fines de nuestras proyecciones financieras. En caso estuviera previsto algún pago adicional o periódicos por este mismo concepto, sírvase indicarlo expresamente, pues de lo contrario asumimos que no habrá más pagos a la Entidad durante la ejecución (los ingresos del concesionario provendrán únicamente de los usuarios del comedor).</p>	El pago de los S/ 3,000 (tres mil y00/100 soles) es mensual.
48	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°28</p> <p>Plazo para formalización del contrato-solicitud de ampliación: Las Bases establecen un plazo máximo de tres (03) días hábiles desde el otorgamiento de la buena pro para que el ganador presente los documentos necesarios y perfeccione el contrato (Numeral 2.11 y 2.10, pág. 7-8). Entre dichos documentos figuran los vouchers de pago antes mencionados, el contrato de consorcio legalizado (si aplica), vigencia de poder, copia literal actualizada de la empresa, etc. Consideramos que algunos de estos trámites (por ejemplo, obtener una copia literal actualizada del Registro de Personas Jurídicas, o coordinar la firma y legalización notarial de un contrato consorcial) pueden tomar más de 3 días, más aún si hay fines de semana o feriados de por medio. Por tal motivo, solicitamos cordialmente se evalúe extender dicho plazo a cinco (05) días hábiles como mínimo. Esta pequeña ampliación garantizará que el postor adjudicado cuente con el tiempo suficiente para reunir todos los requisitos formales sin incurrir en incumplimientos involuntarios. De no ser posible la ampliación, al menos rogamos confirmar que, ante situaciones excepcionales debidamente justificadas, el Comité podría conceder un plazo adicional razonable para la firma, a fin de no frustrar la contratación por meros formalismos de tiempo.</p>	Se acepta su consulta, el plazo para la firma de contrato sera de 5 dias habiles.
49	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°29</p> <p>Penalidades por incumplimiento del servicio: Hemos advertido que en los Términos de Referencia se incluyen cláusulas sobre la aplicación de penalidades al concesionario en caso de incumplimientos (por ejemplo, faltas en higiene, incumplimiento de horarios, ausencia de personal clave, etc.), incluso mencionando montos como el "10' de la UIT vigente por ocurrencia" en ciertos casos (Capítulo III, secc. de penalidades, pág. 22-23). Al respecto, deseamos consultar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Existencia de un tope máximo: ¿Las Bases contemplan algún límite máximo a las penalidades que se pueden acumular durante la vigencia del contrato? Por ejemplo, en algunos contratos se establece que el total de penalidades no exceda el 10% del valor anual del contrato, o que al sobrepasar cierto umbral la Entidad puede resolver el contrato por incumplimiento reiterado. Saber si hay un tope nos permite dimensionar el riesgo. En caso no esté explicitado, sugerimos valorar la inclusión de un límite razonable, pues penalidades ilimitadas podrían desestabilizar la relación contractual. 	Regirse a lo señalado en las bases.
50	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°30</p> <p>Procedimiento de imposición: Solicitamos se aclare si antes de hacer efectiva una penalidad, se notificará al concesionario para que realice sus descargos o subsane el incumplimiento (si fuera subsanable). Es decir, ¿habrá un proceso de comunicación escrita de la falta detectada y un plazo breve para corregir, antes de aplicar la multa? Esto sería deseable en pos de la buena fe contractual y evitar sanciones injustas por malentendidos.</p>	Regirse a lo señalado en las bases.

51	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°31 Detracción de las penalidades: Asimismo, consultar cómo se haría efectivo el cobro de las penalidades dado que en esta concesión no hay facturas contra la Entidad (no es un pago del Estado al proveedor, sino ingresos del proveedor de los usuarios). Entendemos que la Entidad podría hacer efectivas las multas ejecutando la garantía de fiel cumplimiento en la parte proporcional o exigiendo el pago directo de la multa por parte del concesionario. Sería útil nos confirmen el mecanismo previsto (por ejemplo, ¿se acumulan las penalidades y se descuenta del depósito de garantía al final, o se solicita pago inmediato de cada multa impuesta?). Agradeceremos estas precisiones para tener plena claridad de nuestras obligaciones y consecuencias en caso de incumplimiento, y así poder cumplir a cabalidad evitando incurrir en dichas sanciones.</p>	El cobro de las penalidades se registraran en la cuenta bancaria de la Entidad.
52	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°32 Plazo de la concesión y posibles ampliaciones: De acuerdo con las Bases (Numeral 1.4, pág. 2), el plazo de prestación del servicio bajo concesión será de dos (02) años, contados desde la fecha de puesta en operación (establecida mediante acta). Entendemos que una vez cumplido ese periodo, el contrato finalizará sin prórrogas automáticas. Nos gustaría confirmar que no está prevista alguna renovación tácita o extensión más allá de los 2 años. En caso el MINCETUR tuviera la intención de considerar una prórroga sujeto al desempeño satisfactorio del concesionario (lo cual a veces se contempla en concesiones, por ejemplo una extensión por un año adicional), agradeceremos nos lo indique para conocer esa posibilidad. De lo contrario, asumiremos que culminados los 24 meses, la Entidad deberá convocar un nuevo proceso de selección para continuar con el servicio de comedor. Hacemos esta consulta porque incide en nuestra planificación a largo plazo; no obstante, nos comprometemos desde ya a brindar un servicio de excelencia durante el tiempo que corresponda según el contrato adjudicado.</p>	El contrato es por 2 años, alguna prórroga debe ser justificada o necesaria para la institución.
53	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°33 Requisito de "Salad Bar de Libre Consumo" (TDR Numeral 2.d). Las Bases, en el numeral 2.d) de los TDR, establecen que los menús (económico, ejecutivo y dietético) incluirán un "salad bar" de libre consumo compuesto por al menos 4 tipos de verduras con 2 salsas o aliños a escoger. Al respecto, manifestamos nuestra preocupación por esta exigencia tal como está planteada: un salad bar de consumo ilimitado no es propio de un servicio de menú individual (se aproxima más a un buffet) y conlleva impactos operativos y económicos significativos. En primer lugar, dificulta el control de porciones y gramajes por ración que las mismas Bases establecen, pudiendo generarse consumos muy variables por persona que alteren el equilibrio nutricional y de costos. En segundo lugar, un autoservicio compartido por todos los comensales incrementa los riesgos sanitarios (por manipulación repetida de alimentos y utensilios por múltiples personas), lo cual podría contravenir las estrictas normas de higiene exigidas al concesionario. Finalmente, mantener un salad bar libre implica mayor provisión de insumos y posibles mermas considerables, lo que repercute en los costos y eventualmente en el precio al usuario. Propuesta: En tal sentido, sugerimos retirar el concepto de "libre consumo" del salad bar y más bien permitir que el concesionario ofrezca opciones de ensaladas o verduras porcionadas de manera controlada. Por ejemplo, podr(a) plantearse que cada menú incluya una porción de entrada (ensalada) a elección del comensal entre varias alternativas del día, servida por el personal en cantidad fija (p. ej. 150—200 g). Con ello se mantiene la variedad de vegetales pero con control de la ración. En caso el Comité considere imprescindible mantener el salad bar, solicitamos al menos precisar límites para su consumo en las Bases integradas: por ejemplo, que no sea realmente "libre" sino acotado a una porción por comensal (equivalente a "1 tz de ensalada, 150-200 gramos) con un máximo de aderezos predefinido (2 sobres o cucharadas). De esta forma, se salvaguarda el aporte nutricional y se evitan excesos o desperdicios, facilitando a la vez el control de costos e insumos por parte del concesionario. Agradeceremos confirmar si se aceptará esta observación y ajustar la redacción de las Bases en consecuencia, eliminando la expresión "libre consumo" para reemplazarla por un esquema de ensaladas porcionadas bajo control del personal.</p>	El salad bar puede ser personalizado o de libre consumo, pero debe tener 4 tipos de verdura.

54	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°34</p> <p>Uso de "Agua Cocida" para Preparar Refrescos (TBR Numeral 2.d). Los Términos de Referencia señalan explícitamente que, para la elaboración de refrescos, jugos y bebidas, se debe utilizar "agua cocida". Entendemos el espíritu de esta exigencia en cuanto a garantizar la inocuidad del agua; sin embargo, en la práctica de un comedor que atenderá 200 personas, hervir grandes volúmenes de agua diariamente y esperar su enfriamiento representa un reto logístico y de consumo energético considerable (demanda de gas, tiempos muertos, manipulación de recipientes calientes, etc.). Consultamos al Comité si sería admisible emplear métodos alternativos de purificación de agua que brinden el mismo nivel de seguridad sanitaria. Por ejemplo, ¿se podría utilizar agua filtrada mediante un sistema certificado de filtros y purificación instalado por el concesionario (con mantenimiento periódico), en lugar de agua hervida? Dichos sistemas (filtros de carbón activado, luz UV, osmosis inversa u otros) eliminan efectivamente bacterias y contaminantes, y son utilizados comúnmente en servicios de alimentación modernos. Solicitamos se evalúe aceptar esta alternativa en la preparación de bebidas, pues cumpliría el objetivo de inocuidad alimentaria sin entorpecer la operatividad ni generar costos excesivos de energía.</p>	<p>Si pueden usar agua filtrada con tratamiento de osmosis inversa y/o, filtros de carbon activado y/o, filtros que remuevan virus, bacterias, sales y metales pesados , con garantía y certificación de calidad por el órgano competente.</p>
55	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°35</p> <p>Acreditación de la Experiencia y Competencias del Personal — Copias Simples (TDR Numeral 3). Al pie de la tabla de personal mínimo, las Bases indican que el postor "deberá acreditar el cumplimiento del perfil con copia simple de lo indicado por cada puesto". En ese sentido, quisiéramos precisar qué documentos serán considerados válidos como acreditación de experiencia para el personal operativo de apoyo (Ayudantes de cocina, Mozos, Vajilleros, etc.). Dado que usualmente no se emiten certificados laborales formales para puestos de este nivel, ¿serán aceptables declaraciones juradas de experiencia o constancias emitidas por el mismo postor respaldando que dichos trabajadores cuentan con X años en el rubro? Entendemos que para puestos clave (Administrador, Nutricionista, Chef) presentaremos CV documentados y copias de certificados laborales; pero para el resto del personal operativo podría bastar su hoja de vida con una declaración de veracidad. Agradeceremos aclaración sobre este punto para preparar correctamente la documentación del Sobre N° 01.</p>	<p>La experiencia se deberá acreditar con certificados y/o constancias, no se aceptarán declaraciones juradas.</p>
56	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°36</p> <p>Presentación de la Nómina Completa de Personal y Documentos (TDR Numeral 3, Obligaciones del Concesionario -punto 1). Las Bases, en la sección de obligaciones del personal, establecen que el concesionario deberá "presentar la nómina completa del personal" indicando datos como DNI, domicilio, etc., y adjuntando documentos como carné sanitario, certificado de salud ocupacional y certificado de antecedentes penales de cada uno. Consultamos si dicha nómina con todos esos documentos debe presentarse ya en la propuesta técnica (Sobre N° 01) o únicamente será exigida al postor ganador antes del inicio del servicio. Consideramos que muchos de esos documentos (especialmente certificados de salud y antecedentes) tienen vigencia corta y su obtención previa para todos los posibles trabajadores podría ser inviable si luego la empresa no resulta ganadora. Es más razonable, a nuestro entender, que la oferta técnica incluya los CVs, copias de DNI y certificados laborales del personal propuesto (para evaluación de experiencia), y que ya durante la implementación el adjudicatario entregue la nómina completa con certificados médicos, penales y demás exigidos. Solicitamos se confirme esta interpretación, es decir, que la documentación detallada de cada persona será un requisito posterior a la buena pro (previo al inicio de actividades), mientras que en la propuesta bastará con la información resumida y compromisos de presentarla luego.</p>	<p>Se acepta su consulta, quedando la indicación que, el carné de sanidad y el certificado de salud ocupacional deben presentar para el perfeccionamiento del contrato.</p>

57	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°37</p> <p>Documentos de Seguridad y Salud en el Trabajo - SCTR y Plan de SST (TDR Numeral 5). Las Bases requieren que el concesionario cumpla con tener Seguros de Riesgos de Trabajo (SCTR) Salud y Pensión para su personal, así como un Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) implementado, entre otros aspectos de prevención de riesgos. Además, se indica que "el ganador de la buena pro deberá presentar un expediente completo que incluya todos los puntos anteriores" relacionados a SST. Al respecto, consultamos qué se espera incluir en la propuesta técnica vs. qué se puede entregar tras la adjudicación:</p> <p>•(a) ¿Será suficiente en el Sobre N° 01 presentar una Declaración Jurada de cumplimiento indicando que contamos con los seguros SCTR vigentes y un plan SST interno, comprometiéndonos a presentar las pólizas y el expediente completo al resultar ganadores? Esto considerando que las pólizas de seguro podrían estar en proceso de renovación o ajustarse según la planilla final de personal contratado.</p>	Para el inicio del servicio se les exigirá SCTR y PASST.
58	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°38</p> <p>En cuanto al Plan de SST, ¿debe adjuntarse el documento completo dentro de la oferta técnica, o también formaría parte del "expediente completo" a entregar por el adjudicatario durante la implementación? Dado que la elaboración de un plan SST detallado (matrices IPER, políticas, etc.) es extensa, proponemos que en la propuesta se describa resumidamente la política de seguridad que aplicaremos, y que el plan formal sea presentado en el plazo otorgado tras la buena pro.</p>	Para el inicio del servicio se les exigirá PASST.
59	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°39</p> <p>Sobre la Infraestructura, Equipamiento y Suministros del Comedor</p> <p>6.1 Verificación del Estado de Equipos de Cocina Antes de la Firma de Contrato (TDR Numeral 4). Según las Bases (Capítulo III, probablemente Numeral 4), el MINCETUR proporcionará al concesionario una serie de equipos e infraestructura de cocina en condición operativa óptima (lista detallada en el Anexo 1, e.g. horno combinado, marmita, lavavajillas, refrigeradoras, etc.), y el concesionario deberá aceptar dicha dotación como conforme. Durante la visita guiada previa, los postores pudimos observar los equipos de forma general; no obstante, esa inspección fue mayormente visual. Solicitamos amablemente que, antes de la suscripción del contrato, el MINCETUR proporcione un informe técnico del estado de funcionamiento de los equipos principales (años de antigüedad, último mantenimiento realizado, eventuales desperfectos conocidos). Ello permitiría al concesionario conocer cualquier limitación o atención necesaria desde el inicio y planificar mejor el mantenimiento. Alternativamente, proponemos que en el mismo acta de entrega de los bienes se detalle conjuntamente con la Entidad el estado de cada equipo entregado, para constancia de ambas partes. De esta forma, se garantiza transparencia sobre las condiciones iniciales y se evitan contingencias inesperadas durante la operación.</p>	Los equipos que se entregan al ganador de la buena pro, tienen su certificación y cronograma de mantenimiento que debe continuar a fin de evitar el deterioro del equipo.

60	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°40</p> <p>Alcances del Mantenimiento y Reposición de Equipos durante la Concesión (TDR Numeral 4). Entendemos por las Bases que será obligación del concesionario realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de todos los equipos e instalaciones proporcionados, así como reponer partes o equipos según corresponda, respondiendo por daños ocasionados por uso indebido. Estamos de acuerdo en asumir el mantenimiento rutinario y las reparaciones menores atribuibles al uso diario. Sin embargo, solicitamos precisar qué ocurre si un equipo sufre un desperfecto mayor producto del desgaste natural o el fin de su vida útil, sin mediar negligencia del personal. Por ejemplo, si durante el contrato dejara de funcionar definitivamente un equipo crítico por antigüedad o fatiga de material, ¿se espera que el concesionario deba adquirir un equipo nuevo para reponerlo por cuenta propia, aun siendo propiedad de la Entidad? ¿o la obligación de "reposición" se limita a piezas y componentes, mientras que ante la pérdida total de un bien por obsolescencia la Entidad proveería uno de reemplazo? Esta duda surge porque la interpretación literal de "reposición de equipos" podría implicar cargas financieras muy fuertes para el concesionario en caso de fallas mayores no imputables a él. Además, notamos una contradicción en las Bases: en el punto 33 de las condiciones del servicio se indica que el MINCETUR entregará los equipos "con mantenimiento preventivo y operativos" al inicio, pero a la vez el Numeral 4 transfiere todo el mantenimiento posterior al concesionario. Por ello, solicitamos se aclare de manera definitiva quién asumirá el costo de las reparaciones mayores o reposición de equipos del Anexo 1 en casos de desgaste natural. De ser posible, proponemos que el MINCETUR cubra o comparta el costo de reposición de aquellos equipos que, habiendo sido entregados en óptimas condiciones, agoten su vida útil durante la concesión sin culpa del operador. Esto permitiría mantener la continuidad del servicio sin cargar íntegramente ese riesgo al concesionario, equilibrando razonablemente las responsabilidades.</p>	En casos de desgaste natural de los equipos el costo de reposición será asumido por la Entidad.
61	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°41</p> <p>Alcance de "Equipo Menor" a Proveer por el Concesionario (TDR Numeral 4). Las Bases diferencian que el MINCETUR entrega la infraestructura y equipos mayores detallados en el Anexo 1, mientras que el concesionario deberá contar con todo el "menaje, utensilios, vajilla y equipo menor" necesario para la operación. Al respecto, quisiéramos confirmar qué ítems se consideran exactamente como "equipo menor" a cargo del concesionario, para no omitir ninguno en nuestra propuesta. Asumimos que en esta categoría entran, por ejemplo: ollas, sartenes, cuchillos, tablas de picar, bowls, utensilios de cocina diversos, licuadoras y batidoras de tamaño mediano, recipientes de almacenamiento, así como la vajilla y cubiertos para los comensales, entre otros. Básicamente, todo aquello que no está listado en el inventario proporcionado por la Entidad (que incluye los electrodomésticos industriales y mobiliario principal) sería responsabilidad de INIRSA. Solicitamos confirmar la validez de esta interpretación, de modo que tengamos la certeza de incluir en nuestro plan de inversiones todos los utensilios y herramientas complementarias necesarias para la preparación y servicio de alimentos.</p>	Regirse a lo señalado en las bases.

62	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°42</p> <p>Alcance de la "Ambientación" del Comedor (TDR Numeral 6, punto 19). Según las Bases, "El Concesionario ambientará el comedor con temáticas y diseños..." acordados con la Entidad. Deseamos precisar qué se espera exactamente en cuanto a la ambientación por parte del concesionario. ¿Se refiere únicamente a decoración ligera y elementos estéticos menores (por ejemplo, colocación de plantas ornamentales, vinilos decorativos en las paredes, cuadros, cartelería con mensajes institucionales), o implica alguna inversión mayor en mobiliario o infraestructura? Dado que el comedor ya cuenta con mobiliario proporcionado por el MINCETUR (mesas, sillas, etc.), asumimos que la ambientación solicitada se limita a mejoras en la apariencia y comodidad del ambiente (personalización de espacios con motivos alusivos, etc.), sin requerir obras civiles ni adquisiciones costosas. Solicitamos confirmar esta interpretación, a fin de dimensionar apropiadamente el presupuesto para este ítem. De ser posible, agradeceremos lineamientos más específicos sobre la temática o estándares visuales que la Entidad espera para la ambientación (por ejemplo, si existe un manual de imagen institucional aplicable a comedores, colores o mensajes clave, etc.).</p>	La ambientación es libre, adecuada para un comedor institucional.
63	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°43</p> <p>Uso de las Instalaciones del Comedor por Personal con Loncheras (TDR Numeral 6, punto 26). Las Bases establecen que "los colaboradores (servidores) pueden hacer uso de las instalaciones del comedor cuando lleven sus loncheras", es decir, el personal del Ministerio está facultado a utilizar el espacio del comedor aunque no consuma los alimentos del concesionario. Al respecto, quisiéramos saber si el MINCETUR dispone de un estimado del número o porcentaje de trabajadores que normalmente traen su propia comida (lonchera) y utilizan el comedor para ingerirla, sin comprar el menú. Esta información nos permitiría calcular adecuadamente la capacidad y rotación de los asientos, así como las necesidades de limpieza durante y después del horario de almuerzo. Por ejemplo, si una proporción significativa del personal lleva lonchera, podría haber demanda de espacio adicional en mesas y uso de microondas. Solicitamos se nos brinde, de ser posible, un aproximado (por ejemplo, "X% del personal utiliza loncheras") para prepararnos en la organización del servicio, considerando que igualmente debemos permitir y atender a esos usuarios en cuanto a facilitarles mesas limpias, acceso a microondas, recojo de residuos, etc.</p>	Regirse a lo señalado en las bases.
64	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°44</p> <p>Sobre la Supervisión del Servicio, Condiciones de Higiene y Penalidades</p> <p>5.1. Horario Laboral del Administrador vs. Normativa (Numeral 7). Las Bases requieren que el Administrador del comedor permanezca en el local de lunes a viernes de 07:00 a 16:00 horas (9 horas diarias) y adicionalmente los sábados de 08:00 a 13:00 (5 horas), sumando 50 horas semanales. Este horario excede la jornada máxima legal permitida de 48 horas semanales según la legislación laboral peruana. Consultamos si el Comité consideraría ajustes en esta disposición, dado que la presencia los sábados es solicitada para supervisar labores de limpieza. Proponemos que dichas tareas sabañinas de aseo profundo puedan ser realizadas por el personal de limpieza (quien sí está programado en esa jornada) y que el Administrador verifique el resultado el día lunes a primera hora, en lugar de tener que asistir los sábados. De esta forma, se cumpliría con la supervisión de la limpieza sin incurrir en sobretiempos semanales para el Administrador ni vulnerar la normativa laboral. Rogamos al Comité evaluar esta alternativa o, en su defecto, aclarar cómo se compatibilizará la exigencia de horario con las disposiciones legales vigentes (por ejemplo, si esperan que el administrador recupere esas horas extra en otro momento, etc.).</p>	Regirse a lo señalado en las bases, debemos indicar que no se esta incumpliendo ninguna norma ya que los horarios incluyen su refrigerio.

65	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°45 Ración de Alimentos para la Supervisión de la Entidad (Numeral 8, punto 3). En el Numeral 8 de los TDR (referido a la supervisión del servicio por parte de la Entidad), el punto 3 señala que al Profesional en Nutrición designado por el MINCETUR se le brindará una ración de la preparación del día para efectos de verificar la calidad del alimento. Deseamos confirmar el alcance práctico de esta disposición: dado que en el modelo de concesión los usuarios pagan por su comida, ¿implica esto que el concesionario deberá dispensar gratuitamente una ración diaria para la nutricionista supervisora, como parte del control de calidad? Consideramos válido el muestreo, pero quisiéramos asegurarnos de cómo proceder: normalmente, la toma de muestra de alimentos para control se hace separando una pequeña porción en recipientes estériles (para análisis), no necesariamente sirviendo un plato entero sin costo. Solicitamos se aclare si efectivamente la nutricionista del MINCETUR recibirá un almuerzo sin costo cada día (lo cual asumiríamos como costo de operación nuestro en tanto es para supervisión), o si, por el contrario, la profesional debe adquirir el menú como cualquier otro comensal y luego realizar su evaluación. Agradeceremos esta precisión para proceder conforme a lo que la Entidad disponga, dejando sentado que, de requerirse, asumiremos la atención de dicha ración de cortesía para fines de inspección.</p>	Se aclara que se tomará un muestreo de todos los alimentos del día.
66	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°46 Costos de Análisis Bromatológicos y Microbiológicos Externos (Numeral 8, punto 6). El punto 6 del Numeral 8 faculta a la nutricionista del MINCETUR a "solicitar inopinadamente los exámenes bromatológicos y microbiológicos correspondientes" en laboratorios externos, presumiblemente para verificar la calidad de los alimentos suministrados. Quisiéramos saber quién asumirá el costo de dichos análisis de laboratorio en caso se dispongan. ¿Será el propio MINCETUR quien los pague, al ser parte de su labor de supervisión? ¿0 se espera que el concesionario cubra el costo de cada prueba solicitada, independientemente del resultado? Dado que estos exámenes especializados (por ejemplo, análisis microbiológico de una muestra de comida) pueden tener un costo significativo y podrían pedirse con cierta frecuencia, esto afecta la estructura de gastos del concesionario. Solicitamos se precise este punto, pues de imponer el costo al concesionario, sería necesario considerarlo en la propuesta económica; mientras que si lo asume la Entidad como parte de su control de calidad, tendríamos la tranquilidad de enfocarnos solo en cumplir los estándares para no llegar a observaciones. En cualquiera de los casos, reiteramos nuestro compromiso de colaborar ampliamente con cualquier inspección y prueba que la Entidad estime necesaria para garantizar la inocuidad de los alimentos.</p>	Los análisis microbiológicos los realiza MINCETUR
67	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°47 Plazo para Subsanan Observaciones antes de Penalidad (Numeral 8, punto 5). El Numeral 8, punto 5, establece que el concesionario tendrá un plazo máximo de 48 horas para subsanar las observaciones encontradas por la supervisión, bajo riesgo de penalidad en caso contrario. Si bien consideramos 48 horas un plazo aceptable para corregir faltas menores, nos preocupa que este plazo pudiese aplicarse rígidamente incluso a incidencias mayores cuya solución objetiva requiera más tiempo. Por ejemplo, si la supervisión observa la falla de un equipo crítico (digamos, un horno industrial) que requiere importar un repuesto, la reparación podría tomar más de 2 días pese a nuestros mejores esfuerzos. Solicitamos confirmar que, en casos complejos debidamente justificados, el Comité o la supervisión podrá otorgar plazos de subsanación mayores de 48 horas sin aplicar penalidad inmediata, siempre que el concesionario acredite que está actuando diligentemente (p. ej., mostrando la orden de compra del repuesto, etc.). Esta consideración de razonabilidad evitará sanciones por situaciones fuera del control inmediato, privilegiando el fin último de solucionar el problema de fondo para restablecer el servicio óptimo.</p>	Regirse a lo señalado en las bases.

68	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°48</p> <p>Coordinación con la Supervisión - Flujo de Validaciones (Numeral 8). Para una ejecución eficiente, quisiéramos conocer cómo será el flujo de coordinación y aprobación con la Supervisión de la Entidad. Por ejemplo, entendemos que se deberán someter los menús mensuales a aprobación de la nutricionista del MINCETUR, también informar cualquier cambio de último minuto en la programación por temas de abastecimiento, registrar temperaturas diariamente, etc. Solicitamos se detallen los procedimientos de validación y comunicación entre el concesionario y la supervisión: plazos máximos para que la nutricionista apruebe o observe el menú propuesto, forma de registrar las incidencias (¿cuaderno de ocurrencias, informes semanales?), entre otros. Contar con un protocolo claro nos permitirá organizarnos mejor internamente para cumplir con cada interacción requerida. Sugerimos incluso se establezca en las Bases un plazo de respuesta de la supervisión ante documentos presentados (por ejemplo, que la aprobación de los menús mensuales deba darse dentro de X días hábiles de recibidos los menús por parte del concesionario), de modo que no se generen retrasos o incertidumbres.</p>	La supervisión por parte del MINCETUR es diaria y la aprobación de menús esta supeditada a la entrega del mismo.
69	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°49</p> <p>Programa de Higiene y Saneamiento - Fumigación (Numeral 9.1). El Numeral 9.1 de las obligaciones de higiene señala que el concesionario debe contar con un "Programa de Higiene y Saneamiento... así como de desinsectación, fumigación y desratización permanente durante el servicio. No obstante, en los TDR (Capítulo III, sección de infraestructura, numeral posiblemente 6.3.4) se indica que el MINCETUR entregará los ambientes debidamente fumigados al inicio de la concesión. Para evitar duplicidades o confusiones, solicitamos aclarar quién será responsable de las fumigaciones periódicas durante los dos años de contrato. Entendemos que la primera fumigación la realiza la Entidad antes de entregar el local; a partir de entonces, ¿deberá el concesionario contratar y costear las fumigaciones trimestrales o semestrales requeridas? En muchos contratos similares, el concesionario asume ese costo como parte de su programa sanitario, pero deseamos confirmarlo. De ser así, quedará incorporado en nuestros costos operativos. En resumen, solicitamos confirmar que, tras la fumigación inicial hecha por MINCETUR, todas las fumigaciones de mantenimiento (control de plagas) durante la operación corresponderán al concesionario y que este deberá programarlas con la frecuencia que la normativa sanitaria indique, informando a la Entidad.</p>	La higiene y saneamiento está a cargo de la concesión en el área de cocina y comedor en coordinación con MINCETUR.
70	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°50</p> <p>Definición de "Muestra Viva o Inerte" en Penalidad de Inocuidad (Numeral 10, Ítem 11.2). En el cuadro de penalidades (Numeral 10), el ítem II.2 establece la resolución del contrato como sanción en caso se encuentre "una muestra de alimentos analizada no apta más una muestra viva o inerte". Esta redacción resulta un tanto ambigua. Solicitamos se precise el significado de "muestra viva o inerte" para fines de esta causal. ¿A qué se refiere exactamente? Podría interpretarse como la presencia de un contaminante biológico (muestra viva: algún vector vivo, p. ej. un insecto) o físico (muestra inerte: un cuerpo extraño como cabello, plástica, metal) en los alimentos. Sin embargo, dejarlo tan abierto podría dar lugar a interpretaciones subjetivas. Sugerimos se defina objetivamente, por ejemplo: muestra viva -- presencia de plaga (insecto, roedor) en la comida, muestra inerte -- presencia de cuerpo extraño no biológico. Y aun en tales casos, quizá la sanción máxima de resolución de contrato sea muy severa a la primera ocurrencia. Recomendamos evaluar esta penalidad para que sea proporcional, o al menos aclarar bien los supuestos que la activarían.</p>	El laboratorio que contrata MINCETUR realiza los procedimientos e interpretación correspondiente de acuerdo a las normas vigentes.

71	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°51</p> <p>Encuesta de Satisfacción Trimestral - Muestra Estadística (Numeral 10, Ítem 1.1). El ítem 1.1 del régimen de penalidades plantea aplicar 209s de la UIT de multa si la encuesta trimestral de satisfacción arroja 40% o más de insatisfacción de los usuarios. Si bien concordamos en medir la satisfacción, quisiéramos entender la metodología: ¿cuántos usuarios deben responder la encuesta para que su resultado sea válido estadísticamente? Por ejemplo, si solo responden 10 personas y 4 se declaran insatisfechas (40%), ¿se impondría la multa? Solicitamos se establezca un mínimo de participantes o porcentaje de participación sobre el universo de comensales para considerar representativo el resultado. Podría indicarse, por ejemplo, que al menos 50% del personal debe contestar la encuesta, o un mínimo de X encuestas válidas, para que se apliquen las conclusiones. Esto para evitar que una muestra muy pequeña distorsione el indicador de satisfacción. Asimismo, preguntamos quién aplicará la encuesta (¿la Entidad de forma anónima, o el concesionario bajo supervisión?). Agradeceremos se precise este procedimiento para tomar las provisiones necesarias.</p>	Las encuestas de satisfacción la realiza MINCETUR en coordinación con el Administrador de la concesionaria.
72	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°52</p> <p>Penalidades por Evaluación Sanitaria - Porcentaje de Inconformidad (Numeral 10, Ítem III.1). En las penalidades, el ítem III.1 menciona multas según el porcentaje de "inconformidad" resultante de la evaluación sanitaria. Solicitamos se indique a qué instrumento o normativa se refiere dicha evaluación. Suponemos que el MINSA u otra entidad realiza inspecciones higiénico- sanitarias del comedor (ejemplo: usando la ficha de evaluación sanitaria según la RM N° 363- 2005/MINSA u otra normativa vigente). Si pudiéramos conocer o confirmar cuál es el checklist o estándar contra el que se medirá el cumplimiento sanitario, podríamos prepararnos mejor para cumplir al 100% desde el inicio. También preguntamos si el porcentaje de inconformidades se calcula sobre ítems muy críticos únicamente o sobre todo el listado de verificación. Agradeceremos se brinde esta información de referencia.</p>	Todos los procesos están regidos por MINSA-DIGESA para alimentación colectiva
73	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°53</p> <p>Penalidad por Incumplir el Plan de Mantenimiento (Numeral 10.1, Otras penalidades). Dentro de "Otras penalidades" figura una multa de 10% de la UIT por el "incumplimiento del plan de mantenimiento alcanzado por la Entidad". Este punto parece enlazado con nuestras consultas en el tema de equipamiento (ver sección 4.2 arriba). Entendemos que el MINCETUR proporcionará al concesionario un plan de mantenimiento preventivo para los equipos del comedor, y que el concesionario deberá ejecutarlo. Solicitamos confirmar si ese es el caso, y si implica que todos los costos de mantenimiento preventivo/correctivo correrán por cuenta del concesionario (tal como analizamos en 4.2). En efecto, para aceptar y cumplir a cabalidad este plan, debemos tener claro que será responsabilidad absoluta del concesionario costear dichas actividades. De ser así, reiteramos la importancia de que el plan sea realista y acorde al estado de los equipos, así como la sugerencia de que el MINCETUR pueda apoyar en mantenimientos mayores. En cualquier caso, al confirmar este extremo nos comprometemos a estructurar un plan interno para no incurrir en esta penalidad.</p>	Regirse a lo señalado en las bases.

74	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°54</p> <p>Penalidad por Retraso en la Reposición de Equipos o Reparaciones (Numeral 10.1, Otras penalidades). Se indica asimismo una multa equivalente al t% de la UIT por cada día de retraso mayor a 15 días calendario en la ejecución de un mantenimiento correctivo o reposición de partes de equipo, respecto de lo programado o solicitado. Si bien aspiramos a resolver cualquier incidencia técnica con celeridad, existen casos en que 15 días podrían no ser suficientes, especialmente cuando se requiere importar repuestos especializados para equipos industriales. Por ejemplo, una pieza para un horno combinado o lavavajillas de fabricación extranjera puede tardar varias semanas en llegar al país aun si se gestiona de inmediato. Solicitamos al Comité considerar excepciones a esta penalidad en situaciones donde el concesionario demuestre que el retraso obedece a causas de fuerza mayor o tiempos de importación fuera de su control. Una opción podría ser que, con la debida justificación documentada, se otorgue una ampliación del plazo sin penalidad equivalente al tiempo que razonablemente tome la importación/reparación, siempre que el concesionario adopte medidas temporales para mantener el servicio (por ejemplo, equipo alterno o solución provisional). Esta flexibilidad garantizará que no se penalice injustamente cuando el concesionario está actuando diligentemente, pero depende de terceros o logística internacional para solucionar la falla.</p>	Regirse a lo señalado en las bases.
75	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°55</p> <p>Contradicción entre Mejora de "Microondas 10 unidades" y Obligación en Bases (Criterio C vs. numeral 6.31). En el Capítulo IV — Criterios de Evaluación, el Criterio C (Mejoras a la propuesta) asigna 10 puntos si el postor ofrece proveer 10 hornos microondas para uso de los comensales, adicionalmente a lo requerido. No obstante, advertimos que en los TDR (Numeral 6, punto 31) se indica como obligación del concesionario "proveer... microondas, televisores, bandejas, vasos, termos..." para el comedor. Esto genera una confusión: ¿la entrega de 10 microondas es voluntaria como mejora puntuable o es mandataria como parte del servicio base? No puede ser ambas cosas simultáneamente. Solicitamos aclaración expresa sobre este punto: si la Entidad requiere obligatoriamente que el concesionario instale 10 microondas, entonces ningún postor debería obtener puntaje extra por ello (pues sería un cumplimiento mínimo); en tal caso, debería eliminarse de la lista de mejoras evaluables o reajustarse el criterio. Por el contrario, si se mantiene como mejora para puntaje, se tendría que eliminar la obligación explícita del numeral 6.31 en las Bases integradas, dejando la provisión de microondas como opcional. Esta aclaración es vital para todos los competidores, ya que influye en la estrategia de oferta: actualmente existe una contradicción y pedimos se resuelva de manera inequívoca en la absolución de consultas. (Relacionado a esto, consultamos también si los "televisores" mencionados en la obligación del punto 31 son adicionales a los 4TV que el MINCETUR ya provee según el Anexo 1, pero esto queda aclarado si se define el alcance real de dicha cláusula).</p>	Regirse a lo señalado en las bases.

76	Innovaciones Industriales Riper S.A. (INIRSA)	20515184113	<p>Consulta y Observación N°56</p> <p>Especificaciones Técnicas Mínimas para las Mejoras de Equipamiento (Criterio C). El criterio C también otorgará 10 puntos por la oferta de un "Exhibidor de postres" y 10 puntos por una "Távola/mesa de bandejas" como mejoras. Para garantizar que todos los postores compitan en igualdad de condiciones, solicitamos que el Comité precise las características técnicas mínimas de estos equipos que considera valiosas. Por ejemplo, en el caso del exhibidor de postres: ¿debe ser refrigerado y de cierto tamaño o capacidad (número de bandejas, dimensiones aproximadas)? Y para la távola de bandejas: ¿se refiere a una mesa para deslizar bandejas de autoservicio, quizá caliente o simplemente en acero inoxidable de cierto largo? Al no haber mayor detalle, cada empresa podría ofrecer implementos muy distintos en calidad o costo. Sugerimos establecer especificaciones de referencia (aunque sean básicas) para estos ítems de mejora, de modo que la evaluación compare cosas equivalentes. Entender estos mínimos nos permitirá cotizar equipos adecuados.</p> <p>Adicionalmente, preguntamos si basta con ofertar el compromiso de proveerlos (llenando et Anexo 08) para recibir los puntos, o si debemos adjuntar fichas técnicas de los equipos propuestos. En la medida que la mejora es conceptual, asumiríamos que solo se requiere el compromiso, pero agradecemos confirmar.</p>	Regirse a lo señalado en las bases.
----	---	-------------	--	-------------------------------------