

ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS

CONCESIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ACTIVOS MINEROS SAC

Consulta N° 1

En la página 2 penúltimo párrafo dice (...) con experiencia mínima de 5 años (...) la experiencia es excluyente, es decir, el postor acreditará su experiencia o bien como concesionaria de alimentos preparados o bien como servicio de alimentación comercial.

¿Cómo se acredita la mencionada experiencia, con la copia del RUC, fecha de un contrato anterior, constancia de prestación, etc?

Respuesta

La experiencia se acreditará exclusivamente con copias simples de contratos y/o cualquier otro documento que acredite fehacientemente la realización del servicio de alimentación.

Consulta N° 2

En la Página 3 inciso 1.4 plazo de ejecución dice: Que el plazo de ejecución será de 12 meses. ¿Es posible la prórroga por un período adicional de un año a más? ¿por qué?

Respuesta

No. El plazo máximo del servicio será de 12 meses, al término del cual se llevará a cabo un nuevo proceso de selección, en el cual el postor ganador podrá participar sin restricción alguna siempre que haya cumplido con los términos contractuales correspondientes, sin observación ni vicio alguno de por medio.

Consulta N° 3

En la página 4 inciso 2.1 Cronograma de actividades dice: Consultas a las bases aparece un e mail concursocomedor@amsac.pe.

¿este e mail no está activo, habrá otro sustitutorio?

Respuesta

El email concursocomedor@amsac.pe, se encuentra activo y sin restricciones.

Consulta N° 4

En la página 6 inciso 2.6.1 a) Factores referidos al postor dice: El postor deberá acreditar su experiencia en la actividad con copia simple de contratos, constancias o certificados realizados en los últimos 2 o 5 años (...)

Sin embargo, en la página 2 punto 1.3 Requisitos del postor dice: (...) El postor debe contar con una experiencia mínima de 5 años (...).

¿Cuál debe ser la experiencia mínima del postor y con que documento debe acreditarlo?

Respuesta

Se corrige el extremo señalado en la página 6 inciso 2.6.1 debiéndose entender que la experiencia requerida es de 5 años, la cual se acreditará conforme a lo establecido en lo detallado en la Consulta N° 1.

Consulta N° 5

En la página 6 inciso 2.6.1 a) Factores referidos al personal, dice: se evaluará la experiencia del personal propuesto de acuerdo a los Términos de Referencia de las presentes bases (...).

Luego en la página 7, en los Factores referidos al personal, dice: Se evaluará la experiencia del Maestro Cocinero.

Más adelante en la página 23 inciso 4.2.1 Requerimientos del personal que dirigirá el concesionario, dice: El concesionario deberá contar con los siguientes recursos de manera diaria:

- Un cocinero Chef
- Un ayudante de cocina
- Un administrador – Cajero
- Tres personal de atención – mozo
- Un Nutricionista a tiempo completo o parcial.

Haciendo un total de 07 personas.

¿Cuál será el personal que debe presentarse en la propuesta y será evaluado?

Considerando que las raciones a preparar en promedio para AMSAC son de 40 y para externos 40, haciendo un total de 80 almuerzos, consideramos que es desproporcionado la cantidad de personal requerido. Sería pertinente que se deje a criterio de la Concesionaria la cantidad de personal a destacar, asegurando una buena calidad en el servicio.

Respuesta

La experiencia se encuentra referida exclusivamente al maestro cocinero. Cabe precisar así que el personal detallado es el personal indispensable solicitado por la entidad por el cual no se detalla experiencia detallada alguna.

A consideración de la entidad se estima en virtud a lo expuesto en la consulta, la reducción de hasta un (01) mozo en el detalle del personal solicitado siempre y cuando se garantice la adecuada atención del servicio.

Consulta N° 6

En la página 6 en el inciso 2.6.1 c) Mejoras en el servicio dice: Acompañamiento nutricional en caso de obesidad.

¿AMSAC nos brindará la logística necesaria para realizar estas labores? ¿Cómo se acreditará esta mejora?

Respuesta

Dicha mejora se evaluará en función a las propuestas presentadas por los postores, las cuales de requerir información y/o apoyo logístico se coordinará y evaluará oportunamente.

Consulta N° 7

¿Para qué cantidad de personas se ha de elaborar la cantidad de alimentos a degustar?, ¿qué es lo que tiene que elaborarse, solo el plato de fondo una opción o dos opciones, la entrada o sopa, el postre y el refresco o solo uno de ellos, se presentará en platos individuales o será en pequeñas porciones para que degusten lo señores del Comité Evaluador? y ¿En dónde se llevará a cabo la misma? Por favor especificar el procedimiento a realizar por los postores.

Respuesta

La cantidad de degustadores será de 6 personas.

Para ello se requiere se preparen 6 porciones pequeñas (hasta de 100g por plato) de un menú completo (entrada, plato de fondo y postre).

Cabe precisar que en el caso de entrada en una opción tendrá que presentarse una sopa (hasta de 250 cc).

La degustación se realizará en el ambiente que designe AMSAC.

Consulta N° 8

En la página 7 inciso I) Factores referidos al postor, dice:

- Como servicios de alimentación comercial
- Como concesionaria de alimentos

¿Con qué tipo de documento se acreditará lo solicitado en ambos casos?

Respuesta

Remitirse a lo establecida en la Consulta N° 1.

Consulta N° 9

En la página 7 inciso II) Factores referidos al personal dice:

Se evaluará el tiempo de experiencia del personal propuesto, en la ejecución del servicio objeto de la convocatoria, según los términos de referencia.

(...) Se menciona Maestro Cocinero

¿Sólo se acreditará el CV del Maestro Cocinero?

Respuesta

Se evaluará su experiencia en virtud a contratos y/o conformidades que acrediten la experiencia expuesta.

Consulta N° 10

En la página 8 inciso III) Mejoras en el servicio dice:

Se evaluará el ofrecimiento de los siguientes menús (*)

Más abajo: (*) de acuerdo a las listas de mejoras.

¿Cuál es la lista de mejoras?

Respuesta

Las mejoras tendrán que ser formuladas por los postores y ser evaluadas por el Comité Evaluador.

Consulta N° 11

En la página 8 inciso 2.9 Suscripción del contrato dice:

d) Depósito del fondo de garantía por un valor de 02 UIT vigente

¿Qué es lo que se va a garantizar? ¿a favor de quién se emitirá? ¿se hará un depósito en efectivo o en una cuenta bancaria?. De qué manera se dará cumplimiento a este requerimiento.

Respuesta

La garantía aludida se encuentra orientada a garantizar la conservación del ambiente y mobiliario proporcionado por AMSAC.

Asimismo, la garantía aludida será depositada a una cuenta corriente a nombre de ACTIVOS MINEROS S.A.C.

Consulta N° 12

En la página 18, en la cláusula novena dice:

(...) El concesionario declara que recibe el comedor, que toma en concesión, sus instalaciones y servicio, así como los muebles y enseres detallados en el Anexo 1, en perfecto estado (...)

Por favor nos pueden remitir los bienes los bienes que están en el Anexo 1

Respuesta

Se adjunta el anexo 1 solicitado.

Consulta N° 13

En la página 19, en la cláusula décimo primera, en el inciso i) dice: (...) no se realizará descuentos por planilla. Deberá disponer de un medio de pago electrónico VISA, para los trabajadores de AMSAC que utilicen su tarjeta Provis.

Al ser un trato directo de cobrar a los usuarios del servicio, ¿de qué manera AMSAC contratante del servicio, garantizará que los usuarios cumplan con los pagos? ¿Asimismo el porcentaje que cobra VISA, por el POS será transferido al consumidor final?

Respuesta

El trato relacionado al servicio a efectuar será de forma directa entre los trabajadores y/o comensales con la concesionaria. El porcentaje aludido por el cobro por el servicio de VISA correrá a cuenta del concesionario.

Consulta N° 14

En la página 21 en el punto 3, Alcances del servicio dice:

Almuerzo económico, autoservicio hasta S/ 8.00 (promedio de 30 raciones)

Almuerzo ejecutivo, atención personalizada hasta S/ 12.00 (promedio de 05 raciones)

Almuerzo dieta, atención personalizada hasta S/ 12.00 (promedio de 05 raciones)

Menú económico externo 40 raciones.

¿Estas cantidades del personal de AMSAC son fijas o aproximadas? ¿Los precios podrán ser incrementados, sobre todo el almuerzo económico? ¿se puede proponer un precio mayor?

Respuesta

Las cantidades de comensales son aproximadas.

En cuanto al precio establecido, toda propuesta deberá estar debidamente justificada y quedará a evaluación del Comité la validez de la oferta. Cabe precisar que dicho aumento no podrá exceder bajo ninguna circunstancia de hasta 1 sol.

Consulta N° 15

En la página 22 inciso 4.1.1 Horario de prestación del servicio dice:

Almuerzo de 12:30 a 2:30pm (**)

Luego dice: (**) Horario de 12:30 a 2:30pm será de exclusivo de AMSAC

¿Esto quiere decir que en dicho horario no se podrá atender a los señores del menú económico externo o es que tendrán estas últimas personas un espacio diferente de uso para que consuman sus alimentos?

Respuesta

La atención exclusiva aludida en las bases se efectuará en un espacio delimitado dentro del ambiente, lo cual no restringe la atención a los demás comensales.

Consulta N° 16

En la página 23 inciso 4.2.1 Requerimientos del personal que dirigirá el concesionario, dice:

El concesionario deberá contar con los siguientes recursos de manera diaria:

- Un cocinero Chef
- Un ayudante de cocina
- Un administrador – Cajero
- Tres personal de atención – mozo
- Un Nutricionista a tiempo completo o parcial.

Haciendo un total de 07 personas.

Consideramos que es demasiado la cantidad de personal requerido, para un promedio de 80 almuerzos, diarios, el cual podría ser atendido con 03 personas. Debería dejarse a criterio del concesionario.

Respuesta

Nos remitimos a la respuesta de la Consulta N° 5.

Consulta N° 17

En la página 23 inciso 4.2.1 En la parte final se mención que el concesionario deberá brindar una mejora de servicio en 05 fechas festivas.

¿El menú será para la misma población de usuarios que consumen diariamente, se coordinará con AMSAC las fechas que se brinde el menú mejorado por día festivo?

Respuesta

El menú en mención será para la misma cantidad de comensales aproximados. Todo cambio y/o modificación será coordinado previamente por AMSAC.

Consulta N° 18

Habiéndose realizado la visita guiada el 04 de noviembre del 2019, hemos podido visualizar algunos de trabajos de mantenimiento que se requiere realizar en la infraestructura e instalaciones de la cocina, comedor, almacenes, etc. A fin de garantizar el inicio de un buen servicio del concesionario, por ejemplo:

1. Limpieza de la grasa de los ductos de la campana extractora, verificación del motor de extracción de grasa.
2. Mantenimiento de los equipos siguientes: cocina, tavola, calda.
3. Cambio de mayólica o retiro del lavadero e instalación en acero quirúrgico, de los lavaderos que están en la cocina, áreas de limpieza, etc.
4. Limpieza general debajo de la cocina, está con grasa.
5. Pintado general de las paredes de la cocina, almacenes y comedor.
6. Poner fluorescentes con protección en todos los ambientes, a fin de asegurar una buena iluminación.
7. Hacer mantenimiento de las puertas, repisa de los aparadores que están debajo del mostrador de atención y lavado de vajillas.
8. Otros trabajos que consideren pertinentes para realizar un buen inicio del servicio del concesionario de alimentación

Respuesta

En cuanto a los puntos señalados Activos Mineros SAC realizará el mantenimiento de los puntos N° 1,2,4,5,6 y 7.

El punto N° 3 estará a cargo del concesionario.

Comité Evaluador

ANEXO 1

a) Infraestructura

- 1 área de cocina
- 1 salón amplio para la atención
- 1 área de almacén
- 1 lavandería
- 1 área para la despensa de alimentos
- 1 baño de servicio
- 1 área destinada para la conexión de los balones de gas.

b) Equipos y muebles:

Equipos:

- o 1 cocina industrial en estado operativo e implementos completos
- o 1 tábola calentadora de alimentos en estado operativo, con vidrios completos
- o 1 campana extractora (con ducto y motor operativo)

Mobiliario:

- o 60 sillas de plástico color rojo
- o 10 mesas de plástico
- o 1 mesa de trabajo de acero quirúrgico
- o 3 insectocutores eléctricos
- o 25 Cortinas (tipo estores) en todas las ventanas.

Zona de servicio:

- o 1 baño completo color-verde (inodoro y lavatorio)
- o 1 lavandería con 2 pozas de mayólica
- o 1 regulador de gas
- o 3 balones de gas de 100 libras
- o Los ambientes se entregan limpios, con cerraduras operativas, las luces completas.
- o La barra en buen estado, recién mantenida, lijado en madera y barnizada con DD
- o 6 equipos ventiladores de techo operativos en funcionamiento
- o 1 horno microonda con mueble
- o 2 dispensadores de papel toalla
- o 1 dispensador de papel higiénico
- o 1 dispensador de jabón líquido
- o 2 equipos de luces de emergencia
- o 1 estrobo
- o 1 estación manual
- o 1 extintor de 6kl c/ pedestal
- o 2 ventiladores de pie grande

- Las chapas de todas las puertas operativas
- 2 juegos de llaves que corresponden a cada una de las dos puertas de ingreso.