

## CONDICIONES TÉCNICAS

### SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN REFINERÍA IQUITOS

#### 1. OBJETIVO DEL SERVICIO

El objeto del presente proceso es seleccionar al concesionario que brindará el servicio de alimentación al Personal de Petróleos del Perú – PETROPERÚ S.A., en adelante PETROPERÚ que labora en Refinería Iquitos cumpliendo con los altos estándares de calidad, tanto a nivel de ingredientes como de insumos, brindando un servicio especializado, eficiente, de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo con las exigencias y necesidades de los usuarios en general.

A manera de información complementaria, se indica que el promedio mensual de raciones atendidas en el comedor de Refinería Iquitos, actualmente es según se muestra en el **Apéndice - 01** adjunto.

Las cantidades mencionadas en el **Apéndice - 01**, son solo referenciales y no implican una cantidad de raciones mínimas ni máximas diarias; por lo que, esta cantidad puede ser mayor o menor en función a la calidad, cantidad y variedad del servicio de comedor que brinde el concesionario. PETROPERÚ cancelará de acuerdo a lo indicado en el Numeral 2.5, las que deberán estar debidamente acreditadas y firmadas con el listado en detalle de los usuarios que efectuaron los consumos. Las liquidaciones de estos listados serán presentadas, por el contratista en las Valorizaciones Quincenales, para su aprobación.

#### 2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El CONTRATISTA brindará el “servicio de alimentación para el personal que labora en Refinería Iquitos”, **TIPO PLATEADO**, que consiste en:

##### 2.1 ALIMENTOS:

A) **DESAYUNO**; será proporcionado solo al personal Turnista de PETROPERÚ, en los comedores de MPA, UDP y COMEDOR PRINCIPAL. El CONTRATISTA diariamente debe estar en condiciones de proporcionar todos y cada uno de los componentes que a continuación se detallan:

- Un (01) **bebida fría** consistente en un (01) vaso de Jugo de frutas naturales (capacidad 300 ml.), la dilución máxima debe ser 1:3 con respecto al agua, asimismo se debe considerar como parte de la variedad, durante la semana, la presentación de yogurt de diferentes sabores, ensalada de frutas.
- Un (01) **sándwich** de pan (normal si el menú es completa o integral si el menú es dieta) con cárnico (mínimo 100 gr, de carne cocida) que debe ser de pollo, pavo, carne de res o cerdo; asimismo, se debe considerar como parte de la variedad la presentación de sándwich triple, hamburguesa, queso, huevo, palta, aceituna.
- Una (01) **bebida caliente** de la siguiente variedad (avena con leche, quinua, maca, mingado de arroz, mazamorra de plátano, cocoa, chapo de capirona). Asimismo, como alternativa se debe considerar la presentación tres (03) veces por semana de caldo de gallina regional criolla con plátano sancochado (en los turnos de medianoche que son los martes y viernes; en el turno mañana que son los domingos).
- Dos (02) unidades de **pan en variedad** (francés o ciabatta o yema o croissant o integral o similar de 40 gr.), pan preparado en el día inclusive los días feriados y fines de semana.
- Además, el CONTRATISTA deberá proporcionar mantequilla, mermelada, café instantáneo (que en su ingrediente diga 100% café), milo, azúcar rubia, edulcorantes en sachet (bolsa hermética descartable) individual e infusiones, té digestivo, al gusto del comensal; asimismo debe considerar proporcionar leche deslactosada en presentación de una (01) lata de 410 gr (azul o roja) por cada tres personas.

B) **ALMUERZO Y COMIDA**; El comensal debe tener derecho a:

- a) **Entrada**: ensaladas de verduras y/o hortalizas, frutas, 1 vez por semana incluir palta como una entrada (palta rellena), 1 vez por semana incluir 50g de frutos secos en las ensaladas; las diferentes entradas a brindar por día a la semana deben ser de 150 gramos y otros como papa

rellena, choclo costeño, una tajada de pizza, humita, tamales (en estos casos cuando se brinden entradas que no son ensaladas, deben incluir las sopas tipo dietas de pollo).

- b) **Sopa/Caldo/Sancochado/Chupes: 500 cc líquido y cárnico 50 grs.**, Sin ser limitativo, se considerarán las siguientes opciones: Sopas (serrana, huachana seca, sopa regional, pata de res, de carne, juliana, francesa, chilena, pescado, a la minuta, de mote, verduras de casa, frejoles, trigo, quinua, gallina regional), cremas de poro/apio/alcachofas/verduras, chupes (pescado, habas), consomés, aguaditos de gallina regional/pollo/carne, sancochado, patasca, menestrón, espesado, pepián de choclo, entre otros.

**Aves:** Sin piel, considerar únicamente piernas, pechuga y muslo, hígado. No emplear: alas, cuello, espinazo, patas, menudencia.

- c) **Plato de Fondo:** El CONTRATISTA deberá considerar diariamente lo siguiente:

- Cárnico: como mínimo dos (02) variedades a escoger, que deben contener entre 100-120 gr de carne, no incluye hueso, bien cocida por ración. El cárnico puede ser de res, pollo, gallina regional, pescado, pavo, cerdo y carne del monte de la zona.
- Guarnición caliente: de arroz y menestra.
- Tubérculos o plátanos.

El trabajador solo tiene derecho a elegir una de las variedades presentadas por el CONTRATISTA.

- d) **Postre:** El CONTRATISTA debe presentar dos opciones todos los días 50% fruta fresca de temporada para el consumo en el día y 50% tortas, budín, mazamorra, gelatina, entre otros, cuya presentación mínima será de 100 gr por cada ración. Además, se presentará una vez a la semana porciones de helados (días jueves).

- e) **Refresco natural:** debe ser preparado de fruta de temporada, la cual se servirá en jarras en las mesas y/o dispensadores, en el caso de menú dieta entregar sin azúcar los refrescos.

- f) **Una taza de café, té u otra infusión.**

- g) Todos los días en el **almuerzo y comida**, el CONTRATISTA debe proporcionar a cada comensal en el momento de servirse los alimentos, **una (01) agua mineral con o sin gas**. Cada bebida debe tener un volumen mínimo equivalente a 500 ml. con Registro Sanitario y Fecha de vencimiento visible, deber ser de una de las marcas líderes del mercado, las bebidas deben estar contenidas en envase descartable.

El almuerzo y comida deben servirse en el Comedor Principal y Comedores Periféricos (UDP y MPA) de Refinería Iquitos. Para el caso de los comedores periféricos, El CONTRATISTA debe transportar los menús del día en envases térmicos apropiados que conserven el calor de los alimentos (**no se utilizarán envases de Tecnopor, ni emplearse envases de plástico libres de BPA**), además El CONTRATISTA debe velar por el orden, limpieza, ambientación de estos comedores y el uso de manteles adecuados.

La distancia desde el Comedor Principal hasta los comedores periféricos (UDP y MPA) de Refinería Iquitos y el tipo de camino son:

- Del comedor principal hacia comedor UDP es igual a 305 metros lineales.
- Del comedor principal hacia comedor MPA es igual a 288 metros lineales.
- El camino es asfaltado.

El CONTRATISTA debe disponer de jarras y vasos de vidrio para refrescos, la cuales deber mantener un stock adecuado en el almacén, para el abastecimiento durante los turnos del desayuno, almuerzo, comida y cena, los envases deben ser reemplazados inmediatamente en caso de rajaduras o deterioro.

**El último viernes de cada mes,** El CONTRATISTA debe ofrecer una parrillada (baja en condimento), la cual debe remplazar al almuerzo, la que consiste en 3 tipos de carnes que pueden ser de pollo, res (marucha), cerdo (Chuleta y/o cecina). Asimismo, se debe adicionar chorizo o hot dog, papa o yuca, choclo, ensalada de verduras frescas, salsa criolla, salsas picantes, fruta, refresco, té o café. Las raciones de carne deben tener un peso entre 100 y 120 gr. Cocidos. En caso la parrillada brindada el último viernes de cada mes se cruzará con otra actividad y/o feriado, la fecha podrá ser cambiada a solicitud del administrador del contrato de PETROPERÚ.

Todos los viernes a la hora del almuerzo, El CONTRATISTA debe servir cebiche, tiradito de pescado y/o combinado como plato de entrada. La ración por persona debe tener un peso de 120 gr. carne de pescado.

Cuando se programe en los menús carne de aves como plato fuerte se debe considerar únicamente pierna, pechuga y entre pierna; de ninguna manera se debe incluir alas, cuello, espinazos, piel, etc.

El CONTRATISTA debe programar los menús en base a comidas normales como: criollas, regionales, al estilo de la costa e Internacional (italiano, Oriental etc.), no pudiendo repetirse durante el mes.

El CONTRATISTA debe considerar una frecuencia mínima de una vez por semana de especies hidrobiológicas de agua dulce (peces), siendo el CONTRATISTA responsable de brindar las garantías correspondientes a estos productos no industrializados como: exámenes microbiológicos y otras pruebas que corresponda las cuales deberán ser realizadas por un laboratorio debidamente acreditado por el Ministerio de Salud y/o DIRESA.

En las comidas regionales (2 veces por mes) se debe utilizar cárnicos de la región y/o pescado, tanto en el almuerzo y comida, siendo el CONTRATISTA responsable de brindar las garantías correspondientes a estos productos no industrializados como: exámenes microbiológicos y otras pruebas que corresponda las cuales deberán ser realizadas por un laboratorio debidamente acreditado por el Ministerio de Salud y/o DIRESA.

El CONTRATISTA debe coordinar oportunamente la cantidad de platos a preparar, de tal manera que no afecte la cantidad, variedad y calidad necesarias en los turnos establecidos, especialmente a la hora de la comida, por trabajos eventuales del personal.

Además, El CONTRATISTA debe coordinar con su logística la provisión interna de víveres a fin de evitar el desabastecimiento de víveres frescos y secos con la finalidad de evitar cambiar los menús a último momento. Poseer un stock de dos semanas en cuanto víveres no perecibles y enlatados y conservas (atún, frejoles, leche, etc.).

#### ▪ DIETAS

El CONTRATISTA debe brindar dieta especial al trabajador que labora para PETROPERÚ como dietas hipoglúcida (incluidos refrescos con bajo y/o ningún contenido de azúcar), hiposódicas y/o hipoproteicas, en los desayunos, almuerzos y comidas para el personal que lo requiera por indicación de los médicos de función Servicios Médicos, nutricionista o profesional de salud a cargo, indicando la cantidad requerida y alimentos a brindar. Se debe considerar dieta blanda como dieta base con sus derivaciones hipoglúcida, hiposódica.

El CONTRATISTA debe usar sal de maras rosada para la preparación de las dietas como ensalada y cocción de alimentos, para la cocción debe usarse al final de esta, cuando las temperaturas de los alimentos cosidos sean menores a 40°C.

El CONTRATISTA debe considerar que para casos excepcionales y bajo la indicación del médico de la función Servicios Médicos, se considerará la preparación de dietas personalizadas, previo aviso indicando tipos de dieta y el tiempo de duración de esta.

**C) CENA DE MEDIANOCHE;** Esta cena debe ser exclusivamente para el personal que labora en el turno de madrugada (ingreso 00:00 horas).

**a) Sopa/Caldo/Sancochado/Chupes: 500 cc líquido y cárnico 50 grs.,** Sin ser limitativo, se considerarán las siguientes opciones: Sopas (serrana, huachana seca, pata de res, de carne, juliana, francesa, chilena, pescado, a la minuta, de mote, verduras de casa, frejoles, trigo quinua); cremas de poro/ apio/ alcachofas/verduras; chupes (pescado, habas); consomés; aguaditos de gallina/pollo/carne; sancochado; patasca; menestrón; espesados; pepián de choclo, hasta 3 veces por semana de caldo de gallina regional y de pollo con huevo y/o plátano sancochado.

**Aves:** Sin piel, considerar únicamente piernas, pechuga y muslo, no emplear alas, no cuello, no espinazo, no patas, no menudencia.

**b) Una (01) taza de 200 cc. de café instantáneo o té** (o infusiones similares), además se debe considerar la presentación de una lata de leche descremada de 410 gr. por cada tres personas.

**Un (01) pan de 40 gr.** (normal o integral).

- Agua caliente en el termo para cada comedor (03 litros de capacidad).

- Eventualmente, este servicio se debe hacer extensivo al personal que por razones de emergencia deben laborar pasada la medianoche.

- El CONTRATISTA debe servir los alimentos en los Comedores y en otros ambientes habilitados por PETROPERÚ, a los cuales El CONTRATISTA debe transportar en envases adecuados

térmicos y herméticos (no se utilizarán envases de Tecnopor, ni emplearse envases de plástico libres de BPA)

- D) **ALIMENTACIÓN MEJORADA EN DÍAS FESTIVOS;** El CONTRATISTA considerará un desayuno, almuerzo, comida y cena mejorada, sin costo adicional, en las fechas y características que se indican:

N°	Mes	Fecha	Celebración
1	Enero	1°	Año Nuevo
2	Marzo/Abril	Viernes Santo	Día central para personal turnista
3	Mayo	1°	Día del Trabajo, día central para el personal turnista
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
4	Junio	3er Domingo	Día del Padre día central para personal turnista
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
		24	Día central para personal turnista
		29	Día central para personal turnista
5	Julio	24	Aniversario PETROPERU, en caso coincida fin de semana, se adiciona fecha en día de semana para almuerzo mejorado coordinado con PETROPERU.
		28 y 29	Fiestas Patrias día central para personal turnista
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
6	Agosto	30	Para personal turnista el día central
6	Octubre	9	Día del Trabajador Petrolero
		15	Para personal turnista el día central
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
7	Diciembre	25	Navidad
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo a personal diurnista

Las fechas indicadas en el cuadro precedente son referenciales, serán coordinadas y confirmadas por el administrador del contrato de PETROPERU.

El CONTRATISTA debe presentar un listado con tres (03) alternativas para el almuerzo y comida, el cual incluya: Una copa de Frozen (NO bebidas alcohólicas) para el brindis, entrada, refresco, plato especial con dos tipos de carnes y guarniciones. sin que esto ocasione un costo adicional.

**En Navidad / Año Nuevo (CENA DE MEDIA NOCHE):**

- Pavo o lechón al horno mínimo porción de 150 gr. cocido.
- Panetón (marca reconocida: D'Onofrio, Motta, Toddino, entre otros o equivalente), porción mínima de 100 gr.
- Chocolate con leche en un termo en los comedores de UDP y MPA.
- Guarnición (legumbres, papa fritas, arroz, camote glaseado y arroz árabe.
- Duraznos al jugo, una (01) porción.
- Mantequilla/mermelada (a voluntad).

El CONTRATISTA, debe ambientar con arreglos de mesa, manteles, globos, telares en el Comedor Principal, UDP y MPA, de acuerdo con la fecha a celebrar, sin que demande un costo adicional.

- E) **REFRESCO;** El CONTRATISTA debe preparar con frutas naturales frescas (maracuyá, camu-camu, piña, cocona, naranja, carambola, mandarina, guayaba) y de acuerdo con la temporada, maíz morado y cebada, tendrá bajo contenido de azúcar, la dosificación de azúcar variará según el tipo de fruta (dulzor o acidez), los cuales no podrán repetirse durante la semana.

Proporcionar **diariamente** a los Comedores de UDP y MPA, Áreas de Transferencia y Mantenimiento 15 lt. en los diferentes servicios y **no son limitativos**, refresco entre endulzado y sin azúcar.

**NOTA:** no debe utilizarse productos sintéticos. El CONTRATISTA debe instalar cuatro (04) máquinas dispensadoras de refrescos con doble tolva (con y sin azúcar) en cada comedor (principal, UDP y MPA) y área de mantenimiento

*Nota: Cualquier otra variación en la elaboración de los alimentos no contemplada en los puntos precedentes, debe ser aprobada por el Comité Alimentario con conocimiento del administrador del servicio.*

## 2.2 HORARIO DE ATENCIÓN:

El CONTRATISTA dispondrá de personal para la atención del servicio de alimentación durante el siguiente periodo:

### Comedor Principal

- Desayuno : de 06:00 a 06:45 horas
- Almuerzo : (1er turno) de 12:00 a 12:45 horas.  
(2do turno) de 12:45 a 13:30 horas.
- Comida : de 18:00 a 18:45 horas.
- Cena de medianoche : de 00:00 a 00:45 horas.

### Comedores de UDP y MPA

- Desayuno : de 06:00 a 06:45 horas.
- Almuerzo : de 12:00 a 12:45 horas.
- Comida : de 18:00 a 18:45 horas.
- Cena de medianoche : de 00:00 a 00:45 horas.

El CONTRATISTA debe supervisar que en los Comedores de UDP y MPA permanentemente exista agua en los calentadores eléctricos, café, té, azúcar, refresco en dispensadores, así como la vajilla necesaria, la reposición debe ser automática y considerada dentro de la prestación del servicio, por lo tanto, El CONTRATISTA no debe tener derecho a reembolso alguno por dicho concepto.

Instalar cortinas de aire en los accesos a la cocina, en coordinación con el administrador del contrato de Servicios No Industriales Selva, a fin de minimizar contaminación y proliferación de insectos.

Cuando por razones propias de la operación el personal no pueda acudir a tomar sus alimentos en el horario establecido y previo aviso por parte del trabajador dentro del horario de atención establecido en las Condiciones Técnicas, El CONTRATISTA debe disponer lo conveniente para atender al personal adecuadamente sin que ello constituya costo adicional alguno.

## 2.3 HIGIENE:

El CONTRATISTA es responsable de la aplicación del Programa de Higiene y Saneamiento, que incluya a su personal y limpieza de los comedores y almacenes de los víveres, realizando la sensibilización diariamente, registrando y reportando a PETROPERU, la ejecución de esta, conforme está establecido en los Ítems 6.3.0, 6.3.1, 3.3.2, 6.3.3, 6.3.4 de la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA. Considerar la implementación de Manual de Buenas prácticas de Manufactura, así como POES (programa de saneamiento según la realidad del contrato) y estar preparado para la implementación de PGH (programa general de higiene) requisito legal de RM N° 822 -2018/MINSA. Asimismo, debe considerar entre otros:

- a) El personal debe presentarse aseado y con el uniforme limpio, con las uñas limpias y cortas al ras de la pulpa de los dedos, cabello corto en caso de los varones y cabello recogido en el caso de las mujeres.
- b) Uso de Equipos de Protección Personal (EPP).
- c) Lavado y desinfección de manos, logrando sensibilizar a todo el personal del CONTRATISTA.
- d) Almacenaje y rotación de productos. BPA (Buenas Prácticas de Almacenamiento).
- e) Disposición temporal y final de los residuos sólidos en bolsas de plástico, realizando la correcta disposición de residuos de acuerdo con el color del contenedor bajo los lineamientos de PETROPERÚ.
- f) Limpieza y mantenimiento de servicios higiénicos y vestuarios.
- g) Limpieza, lavado y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
- h) Orden y Limpieza de sus áreas de trabajo.
- i) Refrigeración, congelación y descongelación y manipulación de alimentos.
- j) Depuración, lavado y desinfección de frutas y verduras.
- k) Control de plagas (fumigación y desratización), cada 6 meses como mínimo.

Si el CONTRATISTA detectara peligros y riesgos en el área de la cocina y el comedor, de ser necesario debe reportar por escrito al administrador del contrato a fin de evaluar las condiciones que dan lugar a la exposición de dichos peligros y riesgos.

## 2.4 MATERIALES:

### a) Materiales de trabajo e insumos

El CONTRATISTA debe proporcionar, todo lo necesario para realizar el lavado de vajillas, lavado de utensilios, lavado y limpieza de pisos, paredes techos, ventanas, cámara de refrigeración, lavado y limpieza de ventiladores y extractores, mobiliario, enseres, para ello debe proporcionar lo siguiente:

- Desengrasante
- Desinfectantes
- Insecticidas
- Ambientadores.
- Escobas.
- Escobillones
- Trapeadoras
- Recipientes para basura con tapa automáticas con tapa vaivén u oscilante
- Recogedores de basura
- Bolsas plásticas de color verde (para basura)

### b) Equipos de Protección Personal - EPP's

El personal del CONTRATISTA siempre debe mantenerse limpio y ordenado, de acuerdo con las labores que ejecute, y debe utilizar EPP's tales como:

- Protectores de cabello (cofias)
- Guantes de vinilo
- Mascaras (protector buco nasal descartable).
- Manoplas
- Mandiles blancos
- Delantales blancos
- Zapatos de seguridad (Puntera reforzada)
- Botas de jebe para agua
- Uniforme antífama adecuado limpio y en buenas condiciones higiénicas, se deberá usar un uniforme distintivo para las actividades de limpieza.

## 2.5 ESTIMADO DIARIO DE COMENSALES (ALMUERZO)

La cantidad aproximada de almuerzos (de lunes a viernes, excepto sábados, domingos, feriados y feriados no laborables) es de 65 almuerzos por día laborable, sin embargo se facturará el número de almuerzos contabilizados.

La cantidad estimada promedio diaria de comensales que harán uso del Servicio de Alimentación, se indica a continuación:

Tipo de Servicio	Número de Comensales		
	Días Laborables		
	Comedor Principal	Comedores UDP - MPA	TOTAL
Desayuno	5	10	15
Almuerzo	50	15	65
Comida	5	10	15
Cena	5	10	15
Total	65	45	110

Tipo de Servicio	Número de Comensales		
	Días Sábado, Domingo, Feriados y Feriados no Laborables		
	Comedor Central	Comedores UDP - MPA	TOTAL
Desayuno	0	10	10
Almuerzo	0	15	15
Comida	0	10	10
Cena	0	10	10
Total	0	45	45

### NOTA:

Las cantidades son aproximadas. sólo se valorizarán las raciones realmente consumidas y que cuenten con la respectiva firma del comensal.



En Refinería Iquitos se cuenta con un Comedor Principal y dos Comedores ubicados en Unidad Destilación Primaria (UDP) y Movimiento de Producto y Almacenamiento (MPA), a estos dos comedores el concesionario trasladará los alimentos a dichos Comedores que por su naturaleza de trabajo el personal no puede asistir al Comedor Principal.

El personal de las empresas contratistas y/o visitantes ingresaran a ser atendidos en el comedor de Refinería Iquitos, previa autorización de la Unidad Servicios No Industriales Selva.

## 2.6 DE LOS ALIMENTOS

El servicio de alimentación deberá ser programado y planeado por un Supervisor de Calidad del Servicio, proporcionado por El CONTRATISTA, siendo de su responsabilidad el brindar una dieta balanceada con un mínimo de 1,500 calorías en una dieta normal diaria considerando en promedio 30% de hidratos de carbono, 10% de grasas (frituras), 30% de proteínas y 30% de fibra (verduras y legumbres).

El CONTRATISTA a los diez (10) días calendarios como máximo de cada mes presentará el programa de los alimentos de: desayuno, almuerzo, comida y cena para el mes siguiente, al igual que el de Dieta, especificando el contenido calórico de cada alimento programado, los cuales será aprobado por el Comité Alimentario, **teniendo en cuenta que, el almuerzo y comida no podrá repetirse durante la programación.**

Asimismo, El CONTRATISTA deberá cumplir con la frecuencia cárnica semanal de acuerdo al siguiente cuadro referencial, indicando su valor calórico.

TIPO DE CARNICO	CORTE DE CARNICO	VALOR CALORICO	FRECUENCIA SEMANAL		
			ALM.	COMIDA	CENA
Cerdo	Cerdo Pierna		1		
Pollo	Pollo Pierna		2	2	1
	Pollo Pechuga		2	5	2
Pavo	Pavo Pechuga		1	2	1
Res	Res Lomo Fino		1	1	
	Res Asado Cuadrado		1		
	Res Punta Pejerrey/Guiso		1		1
Pescado	Pescado Filete		1	1	1
	Pescado Regional		1	1	
Visceras	Visceras (corazón)		1	1	
	Visceras (mondongo)		1		
Gallina Criolla (regional) Entera	Gallina con menudencia		1	1	1
<b>TOTAL</b>			<b>14</b>	<b>14</b>	<b>7</b>

El menú deberá exhibirse en la entrada de cada comedor, indicando la cantidad de calorías para conocimiento de los comensales. Se debe informar los alérgenos presentes en los alimentos según RM 822-2018.

La programación del menú no será modificada, salvo casos de fuerza mayor, para lo cual El CONTRATISTA informará por escrito a PETROPERÚ con no menos de un (01) día de anticipación. Los menús presentados por El CONTRATISTA deberán contemplar todos los aspectos señalados en este numeral, debiendo tenerse en consideración los usos y costumbres de los comensales.

### 2.6.1 REQUISITOS DE CALIDAD Y SANIDAD

El CONTRATISTA deberá cumplir con las normas de calidad y sanidad de los alimentos a través de un especialista, en línea con la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA.

Los productos cárnicos (res, cerdo, cordero y pollo) deben mantener una temperatura de congelamiento menor o igual a -18 °C y su elaboración previa no debe implicar riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final, para lo cual estos productos deben presentar las siguientes condiciones:

- ♦ Sello de garantía.
- ♦ Fecha de producción.
- ♦ Fecha de vencimiento.

- ◆ Registro Sanitario.
- ◆ Buena presentación de embalaje.
- ◆ Buena presentación de color y olor de cada cárnico.
- ◆ Consistencia blanda.
- ◆ Ausencia de alteraciones, con certificado de calidad, salvo sea de un establecimiento con certificación BPM, HACCP. ejemplo (MACRO, PLAZA VEA, etc.) para el caso de alimentos perecibles como carnes de vacuno, aves, pecados, huevos, etc.).

**Vísceras de res (hígado, corazón, mondongo)**

- Todo producto importado debe tener sello de autorización registrado por SENASA.
- Todo producto nacional debe mantener sus características de olor, color, sabor, textura, temperatura, etc.)

**Pollo**

- Entero y debe tener un peso mínimo de 2,500 gramos.
- Sello de garantía.
- Fecha de vencimiento.
- Buena presentación de color y olor de cada cárnico.
- Consistencia blanda.
- Ausencia de alteraciones.

**Pescados.**

- Debe ser frescos o refrigerado a  $<4^{\circ}\text{C}$
- Eviscerado.
- Conserva su textura, olor y color de agallas, piel y ojos.
- Carne blanda (en filete)
- Pescados de mar (cojinova, cabrilla, lenguado, perico, mero, tollo, corvina y tilapia).
- Pescados de agua dulce o regionales (sábalo, gamitana, dorado, paiche, doncella, tucunaré, acahuarazu).
- Deben estar envasados en bolsas plásticas de alta densidad y transportados en envase hermético o cooler con abundante hielo picado y limpio.

**Embutidos y lácteos.**

- Calidad.
- Marca registrada, equivalente a: Laive, Otto Kunz, Braedt, entre otros similares.
- Embolsados y sellados herméticamente.
- Ingresados con autorización sanitaria
- Fecha de vencimiento impresa en su envoltura (no sticker).
- Pasteurizados.
- Procedente de fábricas autorizados y con el correspondiente Registro Industrial y Registro Sanitario.
- No debe presentar superficie húmeda, ni exudación de líquidos.
- No debe presentar indicios de fermentación o descomposición.

**Verduras, Hortalizas, Legumbres y Tubérculos.**

- Deben ser de calidad.
- La papa debe ser amarilla, blanca, entre otros.
- Deben ser adquiridas en centros autorizados,
- A granel o embolsados.
- Deben estar sin magulladuras.
- No deben presentar descomposición hídrica o bacteriana.
- No deben haber alcanzado su madurez fisiológica.
- Libre de impurezas y plagas (tierra, suciedad, insectos).

**Frutas. (manzana, sandía, pera, melón, mango, naranja, mandarina o plátano de Seda, etc).**

- De calidad, de tamaño uniforme.
- Libre de magulladuras.
- No debe presentar descomposición hídrica, bacteriana, mohos o levadura.



- No debe haber alcanzado su madurez fisiológica.
- La fruta ofrecida debe ser variada, teniendo especial cuidado de ofrecer variedades de amplia aceptación y calidad

**Cereales, Granos y leguminosas (menestras, harinas, arroz, pan, fideos, etc.).**

- No deben contener bromato de potasio.
- Debe ser de calidad superior o extra.
- Deben estar contenidos en sus envases originales.
- Fecha de producción, vencimiento.
- Registro sanitario.

**Productos enlatados, envasados.**

- Los embaces metálicos no debe presentar abolladuras.
- Los embaces metálicos no debe presentar signos de oxidación.
- Debe tener autorización sanitaria.
- Debe tener fecha de vencimiento impreso en el envase.
- Los productos deben ser de marcas líderes en el mercado.
- Deben tener Registro y Autorización Sanitaria de DIGESA.

**Condimentos.**

- Si es procesado, debe tener registro sanitario y fecha de vencimiento.
- Si no es procesado, debe ingresar entero y sin pelar para molerlo y/o licuarlo.

**Huevos.**

- Deben estar íntegros.
- El empaque debe estar sellado.
- No deben estar quebrados y/o rotos
- No deben estar con pluma y estiércol en su cáscara debe tener sello de vencimiento.

**Otros.**

- El producto, bebida o alimento que no reúna las condiciones sanitarias debe ser decomisado y destruido de acuerdo con las normas sanitarias vigentes (D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos").
- La manteca y aceites deben ser de origen 100% vegetales, preservadas en envases originales de fábrica y bajo ningún concepto a granel.
- Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de seis (06) horas después de preparados o después de 24 horas si son refrigerados. Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes.
- En caso los productos (perecible y no perecible) que se encuentren con fecha de vencimiento pasado o de presenten anomalías, este producto debe ser eliminado también los productos no perecibles almacenados, deberán tener como mínimo 90 días antes de su vencimiento, para evitar que lleguen productos casi por vencer a los comensales.
- El CONTRATISTA será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera causar como resultado de utilizar productos o alimentos de mala calidad.
- La procedencia de pollo, carnes, pescado, vísceras u otros debe ser demostrada con las boletas y facturas de venta por parte del concesionario y puede ser solicitada por PETROPERÚ cuando este lo estime conveniente.

**2.6.2 RECEPCIÓN DE PRODUCTOS E INSUMOS.**

El CONTRATISTA está obligado a cumplir con lo establecido los Ítems 6.2.1.a, 6.2.1.b de la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA y es responsable de embalaje, acondicionamiento. PETROPERÚ se encargará del transporte de los víveres (perecibles y no perecibles) e insumos, durante la ejecución del servicio, desde Iquitos (Embarcadero OPERCOM) hasta el almacén de Refinería Iquitos; para cumplir lo antes señalado, los cuales serán transportados el 1er o último día útil de casa semana. PETROPERÚ proporcionará, bajo su costo, el transporte fluvial necesario. En caso el CONTRATISTA tenga que enviar víveres e insumos otro día de la semana será por cuenta propia.

El CONTRATISTA debe tener en consideración lo siguiente:

- ◆ Los cárnicos deben ser transportados en estado congelado en termos o recipientes de acero inoxidable, herméticamente cerrados, acondicionado con hielo.
- ◆ El transporte de las verduras, frutas, hortalizas, tubérculos, etc., se debe realizar en jabas o cajas de madera, plástico, fibra vegetal o de cartón, que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.
- ◆ El transporte de los víveres no perecibles (harinas, granos, menestras, etc.) se debe realizar en envases de bolsa plástica de alta densidad y afines, adecuados a fin de protegerlos contra la humedad, contaminación ambiental, insectos, etc.

El CONTRATISTA es responsable del ingreso de los alimentos al almacén, asimismo, el personal designado por PETROPERÚ se encarga de verificar la calidad de los productos e insumos, el orden y limpieza e higiene de los almacenes.

El CONTRATISTA debe transportar al inicio del servicio por cuenta propia, todo el equipo e implementos indicados en el **numeral 22 c)** de la presente Condiciones Técnicas, bajo su responsabilidad y costo, hasta los almacenes ubicados en las instalaciones de Refinería Iquitos.

NOTA: Todo insumo a ingresar a las instalaciones en fechas diferentes al programado, debe ser previamente coordinado con PETROPERU.

### 2.6.3 ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS VÍVERES

El CONTRATISTA debe disponer y almacenar adecuadamente los víveres perecibles (en cámaras de refrigeración y conservadoras, etc.) y víveres secos (en almacenes), debidamente señalizados de conformidad con establecido en el Ítem 6.2.1.b de la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA.

En general, el almacén debe ser un ambiente fresco, ventilado o aireado artificialmente (aire acondicionado), totalmente cerrado, de modo de que debe impedir el ingreso de insectos, roedores, etc., y debe contar con anaqueles o andamios en número suficiente.

Si bien PETROPERÚ proporciona los ambientes de almacenes y depósitos con algunos equipos básicos, corresponderá a El CONTRATISTA completar el equipamiento para el buen funcionamiento de los mismos como termómetros ambientales, etc.

El CONTRATISTA, debe mantener registros de control diario de temperatura de los almacenes y de los productos e insumos que a continuación se detallan:

PRODUCTOS E INSUMOS	TIPO	CONDICIONES FÍSICAS		
		TEMPERATURA		ALMACENAMIENTO
		REFRIG.	CONGEL.	
PERECIBLES	<b>Carnes</b> ▪ Res ▪ Cerdo ▪ Cordero ▪ Pavo ▪ Pollo	---	Prom. – 18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Separado de otros tipos de carnes.</li> <li>➤ Control de temperatura.</li> <li>➤ Limpio y ordenado.</li> <li>➤ Una vez descongelado no se debe volver a congelar.</li> </ul>
	<b>Pescados</b> ▪ De mar ▪ De agua dulce	---	Prom. – 18°C	Envicerado, ordenado y limpio
	<b>Viseras</b> ▪ Mondongo ▪ Corazón ▪ Hígado	---	Prom. – 18°C	Separado de otros tipos de carne.
	<b>Mariscos</b> ▪ Camarones ▪ Cangrejos	---	Prom. – 18°C	Envicerado, ordenado y limpio
	<b>Jamones</b> (varios)	---	Prom. – 18°C	Sellado en su envoltura original y ordenadamente

PRODUCTOS E INSUMOS	TIPO	CONDICIONES FÍSICAS		
		TEMPERATURA		ALMACENAMIENTO
		REFRIG.	CONGEL.	
	<b>Embutidos</b> (varios)	---		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ambientes ventilados, ordenados, limpios frescos y secos</li> <li>➤ Ventanas y puertas protegidas</li> <li>➤ Repisas</li> <li>➤ Andamio o anaqueles</li> <li>➤ Jabas de Plástico</li> <li>➤ Jabas de Cartón</li> <li>➤ Jabas de madera</li> </ul>
	<b>Huevos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gallina</li> </ul>	a 8°C < a 30 días 16°C < a 16 días	---	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jabas de Cartón</li> <li>➤ Lavadas y secas</li> <li>➤ Desinfectadas</li> <li>➤ Sin trazas de estiércol en la superficie</li> <li>➤ Lugares con buena ventilación</li> <li>➤ Anaqueles</li> <li>➤ Jabas</li> <li>➤ Canastas</li> </ul>
	<b>Frutas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manzana</li> <li>▪ Pera</li> <li>▪ Uvas</li> <li>▪ Sandía</li> <li>▪ Naranja</li> <li>▪ Mandarina</li> <li>▪ Plátano</li> <li>▪ Limón</li> </ul>	Entre +8°C a +10°C	---	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ En jabas de madera o Plástico</li> <li>➤ Lavadas y secas</li> <li>➤ Depuradas</li> <li>➤ Desinfectadas</li> <li>➤ Lugares con buena ventilación</li> <li>➤ Anaqueles</li> <li>➤ Jabas</li> <li>➤ Canastas</li> </ul>
	<b>Verduras</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tomate</li> <li>▪ Aji dulce/picante</li> <li>▪ Aji amarillo</li> <li>▪ Aji pimentón</li> <li>▪ Alverjitas</li> <li>▪ Repollo</li> <li>▪ Coliflor</li> <li>▪ Brócoli</li> <li>▪ Cebolla</li> <li>▪ Kion</li> <li>▪ Culantro</li> <li>▪ Alverjitas</li> <li>▪ Zanahoria</li> <li>▪ Nabo</li> <li>▪ Lechiga</li> <li>▪ Pepino</li> <li>▪ Zapallo</li> <li>▪ Col</li> <li>▪ Choclo</li> <li>▪ Etc.</li> </ul>	Ambientes o cámaras entre +8°C a +10°C	----	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ En jabas de madera o Plástico</li> <li>➤ Lavadas y secas</li> <li>➤ Depuradas</li> <li>➤ Desinfectadas</li> <li>➤ Lugares con buena ventilación</li> <li>➤ Anaqueles</li> <li>➤ Jabas</li> <li>➤ Canastas</li> </ul>
	<b>Tubérculos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Papas</li> <li>▪ Yuca</li> <li>▪ Camote</li> <li>▪ Olluquito</li> </ul>	Ambientes o cámaras entre +8°C a +10°C	---	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ En jabas de madera o Plástico</li> <li>➤ Lavadas y secas</li> <li>➤ Depuradas</li> <li>➤ Desinfectadas</li> <li>➤ Lugares con buena ventilación</li> <li>➤ Anaqueles</li> <li>➤ Jabas</li> <li>➤ Canastas</li> </ul>
	<b>Granos y Cereales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arroz</li> <li>▪ Harinas</li> <li>▪ Frijoles</li> <li>▪ Gavanzo</li> <li>▪ Azúcar</li> <li>▪ Sal</li> <li>▪ Maíz Morado</li> <li>▪ Maíz para canchitas</li> </ul>		---	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Empacados de calidad.</li> <li>➤ Registro sanitario.</li> <li>➤ Fecha de vencimiento.</li> <li>➤ Ambientes limpios frescos y aireados</li> <li>➤ Sacos</li> <li>➤ Bolsas selladas</li> <li>➤ Sobre parihuelas</li> <li>➤ Baldes con tapa de sellado hermético.</li> </ul>

PRODUCTOS E INSUMOS	TIPO	CONDICIONES FÍSICAS		
		TEMPERATURA		ALMACENAMIENTO
		REFRIG.	CONGEL.	
	<b>Lácteos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leches</li> <li>Pescados enlatados</li> <li>Frutas enlatadas</li> <li>Queso enlatado</li> <li>Etc.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Ambientes limpios frescos y aireados.</li> <li>Anaqueles</li> <li>Jabas</li> <li>Andamios</li> </ul>

- ❖ Para realizar los controles de conservación el Contratista proporcionará los equipos de medición (**termómetro digital u otros**) para medir la temperatura de las cámaras previa presentación del **Certificado de Calibración** vigente realizado por laboratorios debidamente autorizados por INDECOPI<sup>1</sup> y/o INACAL<sup>2</sup>, asimismo evidenciar el mantenimiento y/o certificado de garantía de los equipos. Caso contrario se rechaza el equipo.

### 3. NORMATIVA APLICABLE AL SERVICIO

Para la ejecución del servicio, El CONTRATISTA debe cumplir con las normas legales y las de seguridad establecidas que son:

- Modelo de Gestión Corporativo CASS.
- Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas.
- Código de Integridad.
- Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo.
- Ley N° 28611, Ley General del Ambiente y sus Modificatorias.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y sus Modificatorias.
- D.S. 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783.
- D.L. N° 1278: Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y su Reglamento.
- R.M. N° 822-2018/MINSA que Aprobó la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Inocuidad de los Alimentos.
- DS N° 007-98-SA, Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DS N° 034-2008-AG, que aprobó el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos.
- RM N° 822-2018-MINSA, Aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- RM N° 461-2007/MINSA, que Aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.
- RM N° 591-2008/MINSA, que Aprobó la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos Bebidas de Consumo Humano".
- R.M N° 222-2009/MINSA, que Aprobó la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitaria de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano"
- Ley 27932; Ley que prohíbe el Uso de Sustancias Químicas, bromato de Potasio en la elaboración del Pan. D.S N° 003-2005-SA y Resolución Ministerial N° 1608-2002-SA/DM.
- RS N° 0019-81 SA/DVM; Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR "Guía para la Prevención ante el Coronavirus (COVID-19) en el Ámbito Laboral".
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA "Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de COVID-19 en el Perú"

<sup>1</sup> INDECOPI = Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual

<sup>2</sup> INACAL = Instituto Nacional de Calidad

- Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N° 339--MINSA/DGIESP-2023 "Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a SARS-CoV-2".
- Resolución Ministerial N° 128-2020-MINEM/DM "Protocolo Sanitario para la Implementación de Medidas de Prevención y Respuesta frente al COVID-19 en las Actividades del Subsector Minería, Hidrocarburos y Electricidad".
- Resolución Ministerial N° 135-2020-MINEM/DM "Modifica el Protocolo Sanitario para la Implementación de Medidas de Prevención y Respuesta frente al COVID-19 en las Actividades del Subsector Minería, Hidrocarburos y Electricidad".
- Resolución Ministerial N° 111-2020-MINEM/DM "Protocolo para la implementación de medidas de prevención y respuesta frente al COVID - 19, en el marco de las acciones del traslado de personal de las Unidades Mineras y Unidades de Producción".
- Resolución Ministerial N° 265-2020-MINSA "Modificación del Documento Técnico Lineamientos para la Vigilancia de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19".
- Otras normas emitidas o que emita el Ministerio de Salud (MINSA), Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (SUNAFIL), Instituto Nacional de Calidad (INACAL) respecto a la prevención, manejo y control del COVID-19.
- Lineamiento LINA1-069 "Prevención, Vigilancia y Control de Coronavirus (COVID-19) en las Instalaciones de PETROPERÚ", vigente.
- Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 de PETROPERÚ S.A y sus modificatorias.
- Procedimiento PROA1-350 "Medidas de Seguridad y Salud Ocupacional para el retorno a labores luego del levantamiento del Aislamiento Social Obligatorio por Coronavirus COVID-19" y sus modificatorias, vigente.
- Procedimiento PROA1-359 "Protocolo corporativo de limpieza, sanitización, desinfección y fumigación en PETROPERÚ ante el COVID-19" y sus modificatorias.
- CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN.  
La empresa contratista, debe cumplir estrictamente las normas de seguridad de la información que PETROPERÚ asumió según A/D N° 100-2017-PP "Política Corporativa de Seguridad de la Información de Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A.", en concordancia con la normatividad vigente

#### 4. **PLAZO DE EJECUCIÓN**

El plazo máximo de ejecución del servicio es de seis (06) meses o hasta agotar el monto contractual. La fecha de inicio será fijada por PETROPERÚ por intermedio del Administrador del Servicio de PETROPERÚ en coordinación con el CONTRATISTA, cuando se cumplan lo establecido en las Condiciones Técnicas y luego de formalizada la Orden de Trabajo a Terceros.

#### 5. **SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

Se contratará bajo el sistema de precios unitarios, ya que se tiene el detalle de cada una de las partidas referenciales del presente servicio, por lo que se tendrá una valorización de acuerdo a lo realmente ejecutado.

#### 6. **MONTO ESTIMADO REFERENCIAL**

Monto reservado. El monto a ofertar será en soles y deberá incluir los impuestos de ley y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo.

#### 7. **LUGAR DE EJECUCIÓN**

El servicio se ejecutará en el Comedor Principal en la Refinería Iquitos, sito en la margen izquierda del río Amazonas, aproximadamente a 14 km. aguas abajo de la ciudad de Iquitos.

#### 8. **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS**

##### 8.1 Documentación que acredite que son Empresas de Tercerización, tales como:

- Planilla Mensual de Pagos (PLAME) con una antigüedad no mayor a cinco (05) años a la fecha de presentación de propuestas donde conste el desplazamiento de personal tercerizado en anteriores oportunidades.
- Copia de los estatutos de constitución de la empresa donde conste el capital social y los aportes efectuados al mismo.

- Documentación que acredite relaciones contractuales tales como: Contratos con su respectiva Conformidad, comprobantes de pago, cartas de presentación expedidas por el cliente del postor, entre otros.

### 8.2 Experiencia del Postor en la Actividad:

Acreditar experiencia en la ejecución de servicio de concesionario en servicio de alimentos para personal en complejos industriales y/o campamentos y/o servicios similares, ejecutados durante un periodo no mayor a ocho (08) años a la fecha de presentación de la propuesta, por un monto no menor de S/ 1'000,000.00.

El postor deberá acreditar la experiencia antes indicada mediante la presentación de copia simple, visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA, de:

- Comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente (Ej. voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el mismo documento por parte de la entidad bancaria o cliente a cargo de la conformidad de la prestación); y/o
- Contratos con su respectiva conformidad de la prestación del servicio.

### 8.3 Experiencia del Personal:

Hoja de vida documentada (Documento original o copia simple visado por el Representante Legal o Apoderado de la CONTRATISTA) de las personas propuestas para el servicio, según lo indicado en el numeral 16 de las Condiciones Técnicas, cumpliendo los requisitos solicitados.

## 9. DOCUMENTOS PARA EMISIÓN DE OTT/SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO

- 9.1. Carta fianza de Fiel Cumplimiento, según lo indicado en el numeral 10 de las Condiciones Técnicas.
- 9.2. Carta Fianza de Cumplimiento de Obligaciones Laborales, según lo indicado en el numeral 10 de las Condiciones Técnicas.
- 9.3. Declaración Jurada - Servicios de Tercerización (Apéndice 02).
- 9.4. Pólizas de Seguros, según lo requerido en el numeral 11 de las Condiciones Técnicas
- 9.5. **Requisitos mínimos CASS:**  
**NIVEL DE RIESGO<sup>3</sup>: BAJO<sup>4</sup>**
  - Anexo CASS N° 01: Declaración Jurada de paralización de trabajos por riesgo inminente.
  - Anexo CASS N° 02: Declaración Jurada de Implementación de un Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, según la ley 29783 y su reglamento; asimismo, se implementará y cumplirá los requerimientos aplicables de ambiente y seguridad exigidos por la reglamentación sectorial y por PETROPERÚ.

## 10. GARANTÍAS

### 10.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del Monto Contractual. La garantía (Carta Fianza) será a favor de PETROPERÚ, y deberá ser emitida por una empresa autorizada y sujeta al ámbito de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP. Asimismo, deberá ser solidarias, irrevocables, de carácter incondicional, de realización automática y sin beneficio de excusión, a solo requerimiento de PETROPERÚ, bajo responsabilidad de las entidades que las emiten, las mismas que deben estar dentro del ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca y seguros o estar consideradas en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva.

En principio podrá aceptarse garantías cuyo vencimiento esté previsto en la fecha de culminación de la OTT; sin embargo, en dicho caso el CONTRATISTA deberá preocuparse de mantener actualizada la garantía hasta la aprobación de la conformidad de recepción de la prestación, caso contrario se ejecutará la garantía al día siguiente de su vencimiento sin mayor trámite.

<sup>3</sup> Nivel de Riesgo = El Factor de riesgo correspondiente al servicio se calcula de la intersección de los parámetros (Área vs Actividad). Para empresas con menos de 20 trabajadores (Alto, Medio y Bajo Riesgo) y empresas de "BAJO RIESGO con menos de 75 trabajadores"

<sup>4</sup> Riesgo Medio = Expediente CASS N° 12 para el proceso de contratación

Tipo de servicio u obra: Operativo

Cantidad de trabajadores: < 75 trabajadores



Para el caso de consorcios, las garantías deberán presentar el nombre de todos los integrantes que lo conforman.

*Las Micro y Pequeñas Empresas, podrán optar que, como garantía de fiel cumplimiento, PETROPERÚ retenga el diez por ciento (10%) del monto del contrato conforme a lo establecido en la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y pequeña Empresa, y sus modificatorias y complementarias.*

#### **10.2. Carta Fianza de Cumplimiento de Obligaciones Laborales**

El ganador de la Buena Pro deberá conceder a PETROPERÚ la Carta Fianza, sea individual o global, que garantice el pago de dos (02) meses de remuneraciones y beneficios laborales del personal destacado al servicio.

El CONTRATISTA entregará a PETROPERÚ previa a la firma del Contrato la Carta Fianza de Cumplimiento de Obligaciones Laborales, adjuntando un cuadro detallado de la remuneración de y beneficios laborales del personal destacado al servicio correspondiente a dos (02) meses.

La vigencia de la Carta Fianza deberá ser noventa (90) días adicionales posteriores a la fecha de término contractual del Servicio.

### **11. PÓLIZAS**

El Contratista es responsable de contratar y mantener vigentes durante el plazo de tiempo de ejecución del contrato, todas las pólizas de seguros y coberturas que por Ley le competen a su actividad<sup>5</sup>. Adicionalmente y en amparo al presente contrato, deberá contar las siguientes pólizas de seguros.

#### **11.1. Seguro Complementario por Trabajo de Riesgo (SCTR).**

Para el personal que labore en el contrato, tanto en la cobertura de salud (ESSALUD o EPS) como en la de invalidez, muerte y sepelio (ONP o Cia. de Seguros). Esta póliza se entregará cuando se inicien los trabajos de campo y/o taller incluyendo la factura que acredite el pago de la póliza y serán actualizadas en forma permanente y cada vez que ingrese personal nuevo al proyecto.

#### **11.2. Póliza de Seguro de vida (vida ley),** en conformidad con la Quinta Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 009-2020-TR, publicado el 10 de febrero 2020, "Seguro de vida en la intermediación laboral y tercerización de servicios".

#### **11.3. Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil General,** por una Suma Asegurada no menor de US\$ 500,000.00 en límite único y combinado, por evento (para la suma asegurada principal) y en agregado anual, la misma que debe tener como mínimo las siguientes condiciones:

- Responsabilidad Civil Extracontractual
- Responsabilidad Civil Patronal
- Responsabilidad Civil para Locales y Operaciones
- Responsabilidad Civil por incendio y/o explosión y/o daños por agua y/o daños por humo.
- Responsabilidad Civil Cruzada
- Responsabilidad Civil por Transporte de Personal en vehículos propios y/o de terceros contratados para tal fin
- Cláusula de Alimentos y Bebidas.
- Gastos admitidos hasta US\$ 5,000.00 por evento y en límite agregado anual.

Nota: La póliza debe indicar en detalle las actividades involucradas en el contrato y hacer referencia al mismo.

#### **DISPOSICIONES GENERALES:**

- Las pólizas de seguros deberán tener el carácter de primarias. Cualquier otra póliza de seguro contratada sobre el mismo interés asegurado, es en exceso y no concurrente.

<sup>5</sup> Seguro de Vida Ley y Seguro Complementario por Trabajo de Riesgo (SCTR) para el personal que labore en el contrato, tanto en la cobertura de salud (Essalud o EPS) como en la de invalidez, muerte y sepelio (ONP o Cia. de Seguros) entre otras. Esta póliza se entregará cuando se inicien los trabajos de campo y/o taller incluyendo la factura que acredite el pago de la póliza y serán actualizadas cada vez que ingrese personal nuevo.

- El CONTRATISTA y su asegurador renuncia a su derecho de subrogación contra PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores.
- El CONTRATISTA deberá obtener autorización expresa y por escrito de PETROPERÚ, antes de efectuar cualquier cambio, modificación o cancelación en las pólizas de seguro contratadas.
- Asimismo, cada póliza de seguro o certificado de seguro deberá incluir una disposición por la cual se estipule que el asegurador deberá cursar notificación por escrito a PETROPERÚ, en caso de que fuera a producirse algún cambio o cancelación o suspensión de cobertura por falta de pago, por lo menos treinta días (30) antes de dicho cambio o cancelación o suspensión.
- Incluir a PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o compañías afiliadas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores, como Asegurados Adicionales.
- PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o compañías afiliadas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores tendrán la denominación de terceros en caso de siniestro.
- Incluir una disposición por la cual se estipule que la aseguradora se obliga a cursar notificación por escrito a PETROPERÚ en caso fuera a producirse alguna modificación, anulación de las pólizas de seguros o incumplimiento de pago de primas.
- En el supuesto caso que las pólizas de seguros sean insuficientes o no puedan ejecutarse por cualquier motivo, ante la eventualidad de un siniestro, el Contratista asumirá directamente el pago de la indemnización a terceras personas, así como a PETROPERÚ S.A y a su personal. En caso de siniestro, el importe del deducible será asumido por el Contratista. PETROPERÚ S.A, su personal y terceros afectados, serán íntegramente indemnizados. Es responsable de cualquier daño que pudiera sufrir su personal durante la ejecución del servicio, para lo cual debe tener vigentes los seguros pertinentes contratados, quedando liberado PETROPERÚ de cualquier responsabilidad frente al personal del CONTRATISTA.

## 12. SUB CONTRATACIÓN

**\*\*NO APLICA\*\***

## 13. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, PETROPERÚ aplicará a el CONTRATISTA una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contractual, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse o de la prestación parcial en el caso de ejecución periódica.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento. En todos los casos la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = (0.10 \times \text{Monto Contractual}) / (F \times \text{plazo en días})$$

Donde F tendrá los siguientes valores:

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F=0.40

Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem, que debió ejecutarse o de la prestación parcial en el caso de contratos de ejecución periódica.

En virtud del párrafo del Artículo 74° de El “Reglamento de Adquisiciones y Contrataciones de Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A.” podrá aplicar penalidades por infracciones a las siguientes obligaciones contractuales:

N°	DETALLE DE PENALIDADES	PENALIDAD	APLICACION
<b>DEL CONTRATISTA</b>			
1	Por no reemplazar al personal que a juicio de PETROPERU no reúna las condiciones técnicas requeridas <b>(por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
2	Falta de personal para atender en forma eficiente el servicio según lo establecido en las Condiciones Técnicas o no reemplazar en forma oportuna al personal con descanso médico, permiso, vacaciones, licencias u otros. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	10% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú

N°	DETALLE DE PENALIDADES	PENALIDAD	APLICACION
3	El retraso y/o incumplimiento injustificado del horario de los víveres que serán trasladados el primer o último día útil de cada semana, cuya hora será coordinada con el administrador del servicio. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
4	No brindar las cantidades de raciones o falta de insumos durante la atención del servicio. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
5	Incumplimiento en los pagos mensuales de remuneraciones y beneficios sociolaborales tales como seguros, AFP, ONP, CTS, gratificaciones, Essalud u otros conceptos a cargo del CONTRATISTA para el personal destacado <b>(Por cada concepto no pagado)</b> .	5% UIT	Inmediato
6	Incumplir con los requisitos de calidad y sanidad establecidos en las presentes Condiciones Técnicas y/o en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud y/o otras normativas vigentes. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	10% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
7	Incumplimiento del horario de atención en el comedor principal y comedores satélites según lo establecido en las condiciones técnicas del servicio y/o coordinado con el Administrador del servicio. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
8	Disposición inadecuada de los residuos líquidos y sólidos generados durante la ejecución de los trabajos del servicio. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
9	Por cambiar el menú sin coordinar y ser autorizado por la Unidad Servicios No Industriales Refinación Selva. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
10	Incumplir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud en base al certificado emitido por un laboratorio debidamente autorizada por el Ministerio de Salud y/o DIRESA que señala como resultado microbiológico del Menú "NO CONFORME". <b>(Por cada ocurrencia)</b>	15% UIT	Inmediato
11	Por los resultados "NO CONFORME" de los Análisis Microbiológicos realizados a los por un laboratorio debidamente autorizado por el Ministerio de Salud y/o DIRESA a cada tipo de productos cárnicos. <b>(Por cada plato)</b>	10% UIT	Inmediato
12	Mal uso y/o deterioro de las instalaciones otorgadas temporalmente al CONTRATISTA para cambiarse de ropa y descanso de su personal. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
13	No presentar de forma oportuna los Menú mensual, incluyendo el de dieta <b>(por cada mes)</b>	5% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
14	Por tener en desorden y/o en condiciones antihigiénicas las instalaciones o los ambientes asignados. <b>(por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
<b>DEL PERSONAL</b>			
15	Incumplimiento de los trabajos asignados por el personal del servicio, conforme a lo establecido en las condiciones técnicas. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
16	Realizar infidencia respecto a cualquier información que llegue a su conocimiento por razones de trabajo.	20% UIT	Inmediato
17	Por sustraer alimentos, víveres, equipos, herramientas, insumos y/o otros sin autorización Unidad Servicios No Industriales Refinación Selva. <b>(Por cada ocurrencia y/o persona)</b>	10% UIT	Inmediato
18	Por servir alimentos fuera de los Comedores Autorizados o entregar alimentos y/o desperdicios generados del servicio a animales domésticos y personas NO autorizadas dentro de las instalaciones.	5% UIT	Inmediato
19	Por no asistir y/o dar charlas de seguridad y/o participar en los simulacros y/o en las Reuniones del Comité Alimentario. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
20	Por retirarse de las instalaciones sin autorización, ausencia o tardanza injustificada del personal del CONTRATISTA dentro del horario de trabajo. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	10% UIT	Inmediato
21	Por realizar, dentro de las instalaciones de PETROPERU y lugares donde se ejecuta el servicio, actividades distintas a las obligaciones contractuales definidas en las Condiciones Técnicas. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
22	Ingreso de equipos, suministros e implementos sin la coordinación y autorización previa del Administrador del Servicio. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
23	Uso indebido de los ambientes asignados por PETROPERU S.A (casa habitación, oficinas, almacén, cocina, comedores, entre otros) <b>(Por cada ocurrencia)</b>	50%	Previo Plazo Establecido por Petroperú
<b>DOCUMENTACION</b>			
24	Por no actualizar la documentación del SIG-C <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
25	Por no actualizar y remitir oportunamente (antes del vencimiento) de las Acreditaciones y Certificaciones señaladas en el Numeral 8 (Incisos b y c) de las Condiciones Técnicas. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
26	Por no disponer y/o tener al día el cuaderno de servicio. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
27	Presentar documentación adulterada y/o falsa. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	25% UIT	Inmediato

N°	DETALLE DE PENALIDADES	PENALIDAD	APLICACION
28	Incumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA descritas en las Condiciones Técnicas no contempladas en el numeral 13 de las Condiciones Técnicas. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	10% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
29	Por las observaciones detectadas en cada inspección inopinada realizada por PETROPERU y/o el servicio de vigilancia y/o servicios médicos, no contempladas en el numeral 13 de las Condiciones Técnicas. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
30	Incumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA descritas en las Condiciones Técnicas Numeral 18. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	25% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
<b>EQUIPOS E IMPLEMENTOS</b>			
31	Retraso en la reparación y/o reposición de equipos y materiales se anotará el plazo en el cuaderno de servicio, pasada la fecha estimada. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	10% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
32	Falto de uso de EPP y/o ropa de trabajo durante la ejecución del servicio. <b>(por cada oportunidad)</b>	5% UIT	Inmediato
33	No suministrar o falta o mal estado de Implementos de seguridad e higiene en perfecto estado (De acuerdo con lo solicitado en las Condiciones Técnicas). <b>(por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
34	No reemplazar los equipos, accesorios y facilidades deterioradas y/o no operativas. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
<b>MATERIALES E INSUMOS</b>			
35	No cumplir con la entrega oportuna de los materiales y stock de bioseguridad <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
36	Retraso en el suministro de materiales, herramientas, maquinaria conforme las necesidades que comprometa el desarrollo de las actividades y el desempeño del personal <b>(por día)</b>	10% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
37	Emplear insumos no considerados en las Condiciones Técnicas del Servicio. Incumplir con la calidad, cantidad y tipo de presentación de las raciones. <b>(por cada vez que se detecte)</b>	5% UIT	Inmediato
38	Por ingresar insumos, víveres no autorizados por PETROPERU, o de incumplimiento de las Condiciones Técnicas. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
39	Por evidenciar productos adulterados en el almacén, cocina. Por cada ocurrencia. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
40	Por evidenciar productos vencidos en el almacén y cocina. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
41	Por uso de embalaje, contenedores no adecuados para trasladar los víveres (secos y refrigerados) que ingresan a Refinería Iquitos, por incumplir con el numeral 2.6.2. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	5% UIT	Inmediato
42	Presencia de cuerpo extraño en los alimentos. <b>(Por cada ocurrencia).</b>	10% UIT	Inmediato
<b>SEGURIDAD</b>			
43	No entregar o no responder en los plazos que PETROPERU S.A. establezca, las solicitudes de información en materia de seguridad, salud y/o ambiente.	10% UIT	Inmediato
44	Incumplir algún requisito de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, su reglamento y modificatorias. Por ejemplo: no llevar los registros obligatorios, no contar con un comité o supervisor de seguridad, etc.	20% UIT	Previo Plazo Establecido por Petroperú
45	Retirar, cambiar o trabajar sin extintor vigente y operativo en el lugar de trabajo que requiera la presencia de este equipo.	5% UIT	Inmediato
46	Incumplimiento con lo indicado en su Plan para Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19. <b>(Por cada evento)</b>	10% UIT	Inmediato
47	Incumplimiento de las normas y medidas estipuladas para la prevención y control del COVID-19. <b>(Por cada ocurrencia)</b>	20% UIT	Inmediato
48	El personal del Contratista que ingrese a las instalaciones de PETROPERU, e incumpla las medidas de prevención y protección contra el COVID-19, indicadas en las Cláusulas COVID-19. <b>(Por evento)</b>	20% UIT	Inmediato
49	El Contratista que no cumpla lo establecido en las medidas de prevención y protección contra el Coronavirus (COVID-19), señaladas en las cláusulas COVID-19 o no provea de los recursos necesarios para su cumplimiento. <b>(Por evento)</b>	20% UIT	Inmediato

Dónde: UIT, es la Unidad Impositiva Tributaria vigente a la aplicación de la penalidad.

1. Ante la infracción del CONTRATISTA, el administrador del contrato de PETROPERU S.A. le notificará a la CONTRATISTA, para que subsane el incumplimiento en un plazo establecido, a excepción que su aplicación sea inmediata en cuyo caso se procederá de esa forma.

2. De persistir dicho(s) incumplimiento(s), el Administrador del contrato de PETROPERÚ aplicará la penalidad correspondiente, la misma que será descontada en la facturación más próxima y le otorgará al CONTRATISTA un nuevo plazo para que subsane el incumplimiento.
3. De persistir dicho(s) incumplimiento(s), se impondrá nuevamente la penalidad correspondiente luego de vencido el nuevo plazo otorgado por PETROPERÚ.
4. La sustracción de bienes por parte del personal del CONTRATISTA llevará a tomar las acciones legales pertinentes, pudiendo PETROPERÚ S.A. resolver el Contrato según la participación del CONTRATISTA.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad (10% del monto contractual), PETROPERÚ podrá resolver la Orden de Trabajo a Terceros por incumplimiento, sin perjuicio de la indemnización por los daños y perjuicios que pueda exigirse.

También se consideran las penalidades detalladas en el **Anexo CASS N° 03: Cláusulas y penalidades de ambiente, seguridad y salud en el trabajo.**

#### **14. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO**

##### **a) Valorizaciones**

El CONTRATISTA efectuará valorizaciones en forma quincenal de acuerdo con el avance que se ejecutó el servicio, presentará a la Unidad Servicios No Industriales Refinación Selva sus valorizaciones con la documentación sustentatoria que ampare el servicio realmente realizado.

El cual será revisado y aprobado dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes de presentada su valorización. Este plazo no está comprendido dentro del plazo de ejecución del servicio.

PETROPERÚ sólo cancelará al CONTRATISTA, las raciones realmente consumidas, que están respaldadas con las firmas de los usuarios autorizados, en caso estas sean menores a la cantidad Mínima Garantizada solo se cancelara las cantidades Mínimas garantizadas indicadas en el **Apéndice - 01.**

Toda documentación que presentará en sus valorizaciones deberá ser visada por el Encargado del Servicio, Gerente, Apoderado o Contador del CONTRATISTA.

##### **Primera quincena del mes**

- Informe de Ejecución del Servicio: el mismo que deberá contener: indicación del menú realizado, copia del cuaderno de servicio cada comedor (en caso haya sido usado), reporte de cantidad diaria de comensales por ración y dependencia, Hoja de Control de asistencia del personal correspondiente al periodo facturado.
- Valorización debidamente aprobada por el administrador del contrato de PETROPERÚ.
- Reporte quincenal y constancia bancarizado de Pago al personal.
- Copia de boleta de pago a su personal, debidamente firmado por ellos en conformidad.
- La Hoja de Entrada de Servicio (HES), documento generado y firmado por el Administrador del Servicio.
- Orden de Trabajo a Terceros visada por el Administrador del contrato y firmada por el Jefe Unidad Servicios No Industriales Refinación Selva dando la conformidad del trabajo recibido.

##### **Segunda quincena del mes**

- Informe de Ejecución del Servicio: el mismo que deberá contener: indicación del menú realizado, copia del cuaderno de servicio cada comedor (en caso haya sido usado), reporte de cantidad diaria de comensales por ración y dependencia, Hoja de Control de asistencia del personal correspondiente al periodo facturado.
- Valorización debidamente aprobada por el administrador del contrato de PETROPERÚ.
- Copia de los Seguros de Vida Ley, adjuntando su comprobante de cancelación.
- Seguros Complementarios de Trabajo de Alto Riesgo Pensión y Salud, adjuntando su comprobante de cancelación.
- Copia de Boletas de Pago (del mes a valorizar).
- Copia de Liquidación de Beneficios Sociales (en caso corresponda).



- Copia del Formato y constancia del depósito de CTS<sup>6</sup> (del semestre depositado cuando corresponda).
- Copia de Boleta de Pago de Gratificación (del semestre depositado cuando corresponda).
- Copia de la constancia bancarizada que acredita los pagos de remuneraciones y beneficios sociolaborales de los trabajadores.
- Copia de las aportaciones y constancias de pago por concepto de AFP<sup>7</sup>, ONP<sup>8</sup>.
- Constancia de presentación y Reporte Mensual de Pagos de Planilla Electrónica T-Registro, PLAME ó PDT 0601, según corresponda conforme a Ley.
- La Hoja de Entrada de Servicio (HES), documento generado y firmado por el Administrador del Servicio.
- Orden de Trabajo a Terceros visada por el Administrador del contrato y firmada por el Jefe Unidad Servicios No Industriales Refinación Selva dando la conformidad del trabajo recibido.
- El Acta de Conformidad del Servicio firmadas por el Administrador del servicio, el Jefe Unidad Servicios No Industriales Refinación Selva y Jefe Control de Gestión (**Valorización Final**).

**Nota:** Todo pago debe ser bancarizado y las transferencias bancarias efectuadas a las cuentas de los trabajadores desde la cuenta o cuentas de la Empresa responsable de la ejecución del servicio.

#### **b) Facturación y Plazo para pagos**

El CONTRATISTA presentará su factura quincenalmente, especificando el concepto y el monto adeudado en Soles. PETROPERÚ efectuará el pago a la correcta presentación del Comprobante de Pago (Factura) y previa conformidad (parcial o final) de PETROPERÚ por los servicios prestados.

##### Disposiciones sobre pago a proveedores:

El comprobante de pago será cancelado a los sesenta (60) días calendario de la correcta presentación del comprobante de pago correspondiente, previa conformidad (parcial o final) del servicio recibido por PETROPERÚ.

- \* El plazo de pago para la cancelación<sup>9</sup> de facturas o recibos por honorarios emitidos por una MYPE<sup>10</sup> será a los treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de emisión de la factura o recibo por honorarios. Para tal efecto la MYPE deberá entregar lo siguiente:
  - i. Declaración jurada del Impuesto a la Renta correspondiente al ejercicio fiscal inmediatamente anterior a la fecha de emisión de la factura o recibo por honorarios.
  - ii. Número de cuenta de la empresa del sistema financiero en la que se le debe abonar el importe de la factura o recibos por honorarios emitido, de conformidad con el TUO de la Ley para la lucha contra la evasión y para la formalización de la economía, cuyo TUO fue aprobado por Decreto Supremo N° 150-2007-EF y modificatorias.

El comprobante de pago manual deberá presentarse en la Oficina de Trámite Documentario, sito en Av. La Marina N° 465, Loreto – Maynas - Iquitos. El comprobante de pago electrónico<sup>11</sup> éstos deberán ser autorizados por la SUNAT<sup>12</sup> y deberá ser presentado a través de la Plataforma de Mesa de Partes Virtual<sup>13</sup>: <https://scdp.petroperu.com.pe/mpv>, Ambos tipos de comprobantes de pago deberán estar acompañadas de:

- b. Para el caso de pagos parciales: copia de la Orden de Trabajo a Terceros (OTT), la valorización y otros documentos del servicio.
- c. Para el caso del pago final: la Orden de Trabajo a Terceros (OTT) original, la valorización final, el acta de conformidad del servicio y otros documentos del servicio.

<sup>6</sup> CTS = Compensación por Tiempo de Servicios

<sup>7</sup> AFP = Administradoras de Fondos de Pensiones

<sup>8</sup> ONP = Oficina de Normalización Previsional

<sup>9</sup> Ley N° 31362 "Ley de Pago de Facturas MYPE a Treinta Días" y su Reglamento

<sup>10</sup> MYPE = Micro y Pequeña Empresa.

<sup>11</sup> Comprobantes de pago electrónicos incluye: facturas, notas de crédito, notas de débito, recibos por honorarios, boletas de pago, liquidaciones de cobranza, recibos de servicio público, entre otros.

<sup>12</sup> SUNAT = Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria

<sup>13</sup> Para mayor detalle sobre el formato permitido y los documentos que podrán ser presentados por la Plataforma de Mesa de Partes Virtual, revisar link: <https://scdp.petroperu.com.pe/mpv>



El Contratista consignará obligatoriamente en su factura el número y descripción del Contrato u OTT. Asimismo, número de la cuenta de detracción del Banco de la Nación, número de cuenta corriente bancario (CCI) para efectuar el pago. La misma que será pagada a los sesenta (60) días calendario previa conformidad del servicio realizado.

Además, el CONTRATISTA deberá adjuntar a su factura, para cualquiera de los casos anteriormente expuestos:

- 1) La "Consulta de RUC", impresa con misma fecha de emisión, en la que se constate la condición de contribuyente como HABIDO (Regirse a la Ley N° 29214, Art. 2, inciso b, y Resolución de Superintendencia N° 245-2013-SUNAT).
- 2) La "Consulta de Validez del Comprobante de Pago Electrónico", impresa con misma fecha de emisión.

Aquellos comprobantes de pago presentados incorrectamente o presentados antes de obtener la conformidad serán devueltos para su subsanación, rigiendo el nuevo plazo a partir de la fecha de su correcta presentación.

Tratándose de comprobantes de pago electrónico, éstos deberán ser autorizados por la SUNAT<sup>14</sup>. Importante:

- La impresión física del comprobante de pago electrónico será presentada por el CONTRATISTA en la Oficina de Trámite Documentario, según sea el caso, conjuntamente a la documentación correspondiente para su pago.

**c) Adelantos**

No se consideran Adelantos.

**d) Deducciones**

PETROPERÚ S.A. cobrará al CONTRATISTA los gastos en que pudiera incurrir, para cubrir las acciones u omisiones del CONTRATISTA por incumplimiento de sus obligaciones contractuales referidos a la inejecución de las prestaciones ofertadas en su propuesta, realizando la deducción con posterioridad a la sustentación de los gastos efectuados; sin perjuicio de las acciones legales previstas para la solución de las controversias que pudieran surgir.

**15. ADMINISTRACIÓN Y CONFORMIDAD**

La administración del servicio estará a cargo del Supervisor de la Unidad Servicios No Industriales Refinación Selva y la Conformidad del servicio estará a cargo del Jefe Control de Gestión Selva, a través de Acta de Conformidad.

El Administrador del Contrato velará de forma directa y permanente la correcta ejecución técnica, económica y administrativa del servicio y del cumplimiento del Contrato, debiendo absolver las consultas que formule el CONTRATISTA.

**16. PERSONAL REQUERIDO**

Antes del inicio del contrato el CONTRATISTA presentará documento original, copia simple o notarial según sea el caso de los documentos que acrediten la competencia y el perfil del personal que a continuación se establece:

**16.1. PERSONAL**

**Cantidad de Personal,**

El CONTRATISTA debe mantener la cantidad de personal durante la vigencia del Contrato, para asegurar la eficiente prestación del servicio de alimentación:

- |                                      |   |            |
|--------------------------------------|---|------------|
| 1) Administrador del Servicio        | = | 01 persona |
| 2) Supervisor de Calidad / Nutrición | = | 01 persona |

<sup>14</sup> SUNAT = Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria

3) Maestro o Jefe de Cocina	=	01 persona
4) Cocinero (ayudante)	=	01 persona
5) Maestro Panadero / Pastelero	=	01 persona
6) Ayudante de Cocina / Tábola	=	02 personas
7) Mozo	=	04 personas
8) Ayudante General de Limpieza y Almacén	=	01 persona
<b>Cantidad Mínima de Personal</b>	<b>=</b>	<b>12 personas</b>

En el caso de que, por razones operativas de PETROPERÚ, el número de comensales se vea modificada, el CONTRATISTA determinará la cantidad necesaria de su personal para brindar el servicio, sin afectar las características del mismo ni el costo del servicio.

*IMPORTANTE: El CONTRATISTA deberá contar con solvencia económica para cubrir los gastos correspondientes mientras se tramitan las respectivas valorizaciones; afrontar y solucionar posibles perjuicios o daños contra terceros o contra PETROPERÚ S.A., por causas atribuibles a su personal; así como solventar las remuneraciones de su personal por ausencias debidamente justificadas conforme a Ley y colaterales del descansero que reemplaza.*

## 16.2. COMPETENCIA Y PERFIL DEL PERSONAL

Antes del inicio del servicio el Contratista presentará copia simple de los documentos que acrediten la competencia y el perfil del personal que a continuación se establece:

### a) Administrador del Servicio

- Un profesional titulado, en la especialidad de Ingeniería en Industrias Alimentarias y/o Ingeniería industrial y/o Administración de Empresas y/o Administración de Servicios de Hotelarías y/o afines. ***Deberá ser acreditado con copia del grado académico, copia de la constancia de colegiatura y habilitación.***  
***Deberá ser acreditado con copia de los grados y títulos expedidos en país y/o en el extranjero, del personal propuesto por los postores deben encontrarse registrados en la Superintendencia Nacional de Educación Universitaria (SUNEDU). Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***
- Experiencia comprobada mínima de dos (02) años como Administrador o Coordinador o Supervisor y/o cargo similar en concesiones similares como comedores de campamento de empresas industriales y/o empresas dedicadas a servicios de alimentación. ***Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***
- Conocimientos: Elaboración de presupuestos, distribución de personal, horarios de trabajos y elaboración de plan de trabajo, manejo de personal a cargo. ***Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***
- Conocimientos: Elaboración de presupuestos, distribución de personal, horarios de trabajos y elaboración de plan de trabajo, manejo de personal a cargo. ***Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***
- Gran capacidad para interactuar con personas de diferentes niveles de preparación. ***Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). ***Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***
- Conocimientos Básicos de HACCP, Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. ***Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***
- Conocimientos básicos en Sistemas Integrado de Gestión Corporativo – SIG-C (Protección del Ambiental – ISO 14001, Seguridad y Salud Ocupacional - OHSAS 18001, y Calidad ISO 9001). ***Deberá ser acreditado al inicio del servicio con copia simple de constancias. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***

- No tener antecedentes policiales. *Deberá ser acreditado con los Certificados Originales al inicio del servicio.*
- No tener antecedentes penales. *Deberá ser acreditado con los Declaración Jurada al inicio del servicio*
- No haber sido despedido de PETROPERÚ S.A. o de CONTRATISTAS por falta grave. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mayor de edad, acreditado con copia simple del Documento Nacional de Identidad (DNI), De ser extranjero deberá cumplir con los requisitos para la contratación de personal extranjero, en cumplimiento del Decreto Legislativo N° 689, Decreto Supremo N° 014-92-TR y Decreto Supremo N° 023-2001-TR.
- Tener buena salud física para el desarrollo del servicio. ***Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico expedido por un Médico General y/o Internista Colegiado y Habilitado.***
- Tener buena salud mental. ***Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico y/o Informe expedido por un Psiquiatra y/o Psicólogo Colegiado y Habilitado.***

b) Supervisor de Calidad / Nutrición

- Profesional Titulado, en la especialidad de Bromatología y Nutrición y/o en Ingeniera en Industrias Alimentarias y/o en Ingeniera Industrial y/o similares. ***Deberá ser acreditado con copia del grado académico, copia de la constancia de colegiatura y habilitación. Deberá ser acreditado con copia de los grados y títulos expedidos en país y/o en el extranjero, del personal propuesto por los postores deben encontrarse registrados en la Superintendencia Nacional de Educación Universitaria (SUNEDU). Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***
- Experiencia comprobada mínima de dos (02) años Supervisor de Calidad y/o Nutrición y/o similares en concesiones similares como comedores de campamento de empresas industriales y/o empresas dedicadas a servicios de alimentación. ***Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***
- Tener especialización y/o capacitación en supervisión de calidad de los alimentos y conocimiento almacenamiento. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Tener especialización en nutrición. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimiento en Higiene de Alimentos. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos Básicos de HACCP, Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos básicos en Sistemas Integrado de Gestión Corporativo – SIG-C (Protección del Ambiental – ISO 14001, Seguridad y Salud Ocupacional - OHSAS 18001, y Calidad ISO 9001). *Deberá ser acreditado al inicio del servicio con copia simple de constancias. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Debe poseer experiencia en Bromatología. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- No tener antecedentes policiales. *Deberá ser acreditado con los Certificados Originales al inicio del servicio.*
- No tener antecedentes penales. *Deberá ser acreditado con los Declaración Jurada al inicio del servicio*

- No haber sido despedido de PETROPERÚ S.A. o de CONTRATISTAS por falta grave. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mayor de edad, acreditado con copia simple del Documento Nacional de Identidad (DNI), De ser extranjero deberá cumplir con los requisitos para la contratación de personal extranjero, en cumplimiento del Decreto Legislativo N° 689, Decreto Supremo N° 014-92-TR y Decreto Supremo N° 023-2001-TR.
- Tener buena salud física para el desarrollo del servicio. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico expedido por un Médico General y/o Internista Colegiado y Habilitado.**
- Tener buena salud mental. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico y/o Informe expedido por un Psiquiatra y/o Psicólogo Colegiado y Habilitado.**

c) **Maestro de Cocina / Jefe de Cocina**

- Estudios Secundarios. *Deberá ser acreditado con copia del certificado de estudios correspondiente. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Experiencia mínima de tres (03) años, como Maestro de Cocina y/o Jefe de cocina en restaurantes y/o hotel tres estrellas y/o comedores de campamento de empresas industriales y/o empresas dedicadas a servicios de alimentación, preparando comidas nacionales e internacionales. *Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Con capacidad para preparar menús diversos de calidad. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Nociones de Nutrición *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Preparación de Comida Regional, Nacional, Internacional, Criolla, Oriental, Criolla y Dietética. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Debe poseer experiencia en Bromatología. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos Básicos de HACCP, Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- No tener antecedentes policiales. *Deberá ser acreditado con los Certificados Originales al inicio del servicio.*
- No tener antecedentes penales. *Deberá ser acreditado con los Declaración Jurada al inicio del servicio*
- No haber sido despedido de PETROPERÚ S.A. o de CONTRATISTAS por falta grave. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos básicos en Sistemas Integrado de Gestión Corporativo – SIG-C (Protección del Ambiental – ISO 14001, Seguridad y Salud Ocupacional - OHSAS 18001, y Calidad ISO 9001). *Deberá ser acreditado al inicio del servicio con copia simple de constancias. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mayor de edad, acreditado con copia simple del Documento Nacional de Identidad (DNI), De ser extranjero deberá cumplir con los requisitos para la contratación de personal extranjero, en cumplimiento del Decreto Legislativo N° 689, Decreto Supremo N° 014-92-TR y Decreto Supremo N° 023-2001-TR.
- Tener buena salud física para el desarrollo del servicio. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico expedido por un Médico General y/o Internista Colegiado y Habilitado.**

- Tener buena salud mental. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico y/o Informe expedido por un Psiquiatra y/o Psicólogo Colegiado y Habilitado.**

d) Cocinero

- Dos (02) años de experiencia en arte culinario. *Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Con capacidad para preparar menús diversos de calidad. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Saber preparar Comida Regional, Nacional, Internacional, Criolla, Oriental y Dietética. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Nociones de Nutrición. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos Básicos de HACCP, Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- No tener antecedentes policiales. *Deberá ser acreditado con los Certificados Originales al inicio del servicio.*
- No tener antecedentes penales. *Deberá ser acreditado con los Declaración Jurada al inicio del servicio*
- No haber sido despedido de PETROPERÚ S.A. o de CONTRATISTAS por falta grave. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos básicos en Sistemas Integrado de Gestión Corporativo – SIG-C (Protección del Ambiental – ISO 14001, Seguridad y Salud Ocupacional - OHSAS 18001, y Calidad ISO 9001). *Deberá ser acreditado al inicio del servicio con copia simple de constancias. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mayor de edad, acreditado con copia simple del Documento Nacional de Identidad (DNI), De ser extranjero deberá cumplir con los requisitos para la contratación de personal extranjero, en cumplimiento del Decreto Legislativo N° 689, Decreto Supremo N° 014-92-TR y Decreto Supremo N° 023-2001-TR.
- Tener buena salud física para el desarrollo del servicio. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico expedido por un Médico General y/o Internista Colegiado y Habilitado.**
- Tener buena salud mental. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico y/o Informe expedido por un Psiquiatra y/o Psicólogo Colegiado y Habilitado.**

e) Ayudantes de Cocina / Tábola

- Estudios Secundarios. *Deberá ser acreditado con copia del certificado de estudios correspondiente. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mínimo 01 año de experiencia en el ramo. *Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos Básicos de HACCP, Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- No tener antecedentes policiales. *Deberá ser acreditado con los Certificados Originales al inicio del servicio.*



- No tener antecedentes penales. *Deberá ser acreditado con los Declaración Jurada al inicio del servicio*
- No haber sido despedido de PETROPERÚ S.A. o de CONTRATISTAS por falta grave. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos básicos en Sistemas Integrado de Gestión Corporativo – SIG-C (Protección del Ambiental – ISO 14001, Seguridad y Salud Ocupacional - OHSAS 18001, y Calidad ISO 9001). *Deberá ser acreditado al inicio del servicio con copia simple de constancias. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mayor de edad, acreditado con copia simple del Documento Nacional de Identidad (DNI), De ser extranjero deberá cumplir con los requisitos para la contratación de personal extranjero, en cumplimiento del Decreto Legislativo N° 689, Decreto Supremo N° 014-92-TR y Decreto Supremo N° 023-2001-TR.
- Tener buena salud física para el desarrollo del servicio. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico expedido por un Médico General y/o Internista Colegiado y Habilitado.**
- Tener buena salud mental. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico y/o Informe expedido por un Psiquiatra y/o Psicólogo Colegiado y Habilitado.**

f) **Maestro Panadero/Pastelero**

- Estudios Secundarios. *Deberá ser acreditado con copia del certificado de estudios correspondiente. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mínimo 02 años de experiencia en arte culinario. *Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Decoración de pasteles. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Pastelería fina e internacional. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos básicos de cocina. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos Básicos de HACCP, Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos básicos en Sistemas Integrado de Gestión Corporativo – SIG-C (Protección del Ambiental – ISO 14001, Seguridad y Salud Ocupacional - OHSAS 18001, y Calidad ISO 9001). *Deberá ser acreditado al inicio del servicio con copia simple de constancias. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- No tener antecedentes policiales. *Deberá ser acreditado con los Certificados Originales al inicio del servicio.*
- No tener antecedentes penales. *Deberá ser acreditado con los Declaración Jurada al inicio del servicio*
- No haber sido despedido de PETROPERÚ S.A. o de CONTRATISTAS por falta grave. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mayor de edad, acreditado con copia simple del Documento Nacional de Identidad (DNI), De ser extranjero deberá cumplir con los requisitos para la contratación de personal extranjero, en cumplimiento del Decreto Legislativo N° 689, Decreto Supremo N° 014-92-TR y Decreto Supremo N° 023-2001-TR.



- Tener buena salud física para el desarrollo del servicio. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico expedido por un Médico General y/o Internista Colegiado y Habilitado.**
- Tener buena salud mental. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico y/o Informe expedido por un Psiquiatra y/o Psicólogo Colegiado y Habilitado.**

g) Mozo

- Estudios Secundarios. *Deberá ser acreditado con copia del certificado de estudios correspondiente. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Buen trato. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mínimo 01 año de experiencia en el ramo. *Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- No tener antecedentes policiales. *Deberá ser acreditado con los Certificados Originales al inicio del servicio.*
- No tener antecedentes penales. *Deberá ser acreditado con los Declaración Jurada al inicio del servicio*
- No haber sido despedido de PETROPERÚ S.A. o de CONTRATISTAS por falta grave. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos básicos en Sistemas Integrado de Gestión Corporativo – SIG-C (Protección del Ambiental – ISO 14001, Seguridad y Salud Ocupacional - OHSAS 18001, y Calidad ISO 9001). *Deberá ser acreditado al inicio del servicio con copia simple de constancias. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mayor de edad, acreditado con copia simple del Documento Nacional de Identidad (DNI), De ser extranjero deberá cumplir con los requisitos para la contratación de personal extranjero, en cumplimiento del Decreto Legislativo N° 689, Decreto Supremo N° 014-92-TR y Decreto Supremo N° 023-2001-TR.
- Tener buena salud física para el desarrollo del servicio. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico expedido por un Médico General y/o Internista Colegiado y Habilitado.**
- Tener buena salud mental. **Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico y/o Informe expedido por un Psiquiatra y/o Psicólogo Colegiado y Habilitado.**

h) Ayudante General de Limpieza y Almacén.

- Estudios Secundarios. *Deberá ser acreditado con copia del certificado de estudios correspondiente. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Buen trato. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mínimo 01 año de experiencia en el ramo. *Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*

- No tener antecedentes policiales. *Deberá ser acreditado con los Certificados Originales al inicio del servicio.*
- No tener antecedentes penales. *Deberá ser acreditado con los Declaración Jurada al inicio del servicio*
- No haber sido despedido de PETROPERÚ S.A. o de CONTRATISTAS por falta grave. *Deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Conocimientos básicos en Sistemas Integrado de Gestión Corporativo – SIG-C (Protección del Ambiental – ISO 14001, Seguridad y Salud Ocupacional - OHSAS 18001, y Calidad ISO 9001). *Deberá ser acreditado al inicio del servicio con copia simple de constancias. Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.*
- Mayor de edad, acreditado con copia simple del Documento Nacional de Identidad (DNI), De ser extranjero deberá cumplir con los requisitos para la contratación de personal extranjero, en cumplimiento del Decreto Legislativo N° 689, Decreto Supremo N° 014-92-TR y Decreto Supremo N° 023-2001-TR.
- Tener buena salud física para el desarrollo del servicio. ***Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico expedido por un Médico General y/o Internista Colegiado y Habilitado.***
- Tener buena salud mental. ***Deberá ser acreditado al inicio del servicio con un Certificado Médico y/o Informe expedido por un Psiquiatra y/o Psicólogo Colegiado y Habilitado.***

### 16.3. FUNCIONES DEL PERSONAL

#### a) Administrador del Servicio

El profesional debe permanecer en las instalaciones de Refinería Iquitos supervisando las actividades del servicio.

- Es el encargado de que el servicio se brinde en óptimas condiciones de calidad.
- Debe supervisar la preparación y despacho de los alimentos para los comensales y que cumplan con los estándares exigidos por PETROPERÚ.
- Administra y supervisa el desempeño de su personal a cargo, brindándoles capacitación y entrenamiento para el mejor desarrollo de las actividades.
- Coordina con PETROPERU las actividades a realizar en el Comedor Principal y Comedores de UDP y MPA.
- Verifica la cantidad y calidad de los insumos necesarios y del menú diario de acuerdo con la programación.
- Realiza requerimientos de insumos y materiales, así como los reportes de gestión del servicio.
- Verifica que las instalaciones para el servicio, se mantengan limpias, ordenadas y en buen estado de conservación y funcionamiento.
- Verifica el buen estado de orden y limpieza de los almacenes, cocina y comedores.
- Coordina con la supervisión de la Coordinación Servicios No Industriales Selva de PETROPERÚ, y el (la) nutricionista sobre la preparación de los menús.
- Informa a PETROPERÚ, cada vez que se presente cualquier incidente anormal en el comedor principal y comedores de UDP y MPA, que pueda afectar la prestación del presente servicio. Asimismo, propone mejoras que se puedan hacer con relación al servicio y que puedan ser aplicables durante el periodo que dure el Contrato.
- Participar de las reuniones mensuales del Comité Alimentario organizado por PETROPERÚ S.A.
- Realiza inspecciones en los diferentes turnos en los cuales se ofrece las comidas y remite el Informe Mensual al Administrador del Servicio de PETROPERU.

#### b) Supervisor de Calidad / Nutrición

El profesional debe permanecer en las instalaciones supervisando las actividades del servicio, la preparación y calidad de los alimentos, sus funciones son:

- Realizar muestreos para la verificación de la calidad de los materiales, equipos herramientas, insumos, productos y los alimentos terminados.

- Supervisa el cumplimiento de normas de calidad de la cadena productiva de los alimentos.
- Inspecciona los almacenes, frigoríferos y congeladores verificando la rotación de productos, stock y emitir reporte para el análisis respectivo.
- Verifica las condiciones de higiene en la preparación de alimentos y limpieza del personal, instalaciones, materiales y equipos.
- Verifica que todos los alimentos estén en buen estado, sobre todo los perecibles y los de fácil descomposición.
- Verifica la atención brindada por los mozos en el comedor principal y de UDP y MPA.
- Realiza sondeo de opinión de comensales, intercambiando opiniones sobre requerimientos y gustos de dietas y menús, supervisa la calidad de los insumos perecibles y no perecibles.
- Supervisa la rotación de productos en los congeladoras, frigoríferos y almacenes, revisa la autorización y vigencia de los mismos.
- Determina e indica las calorías necesarias para la preparación de los alimentos.
- Coordina con personal médico sobre la prescripción de dietas alimenticias.
- Propone y coordina la elaboración de los menús con PETROPERÚ, para la aprobación, esto está sujeto a recibir ideas y aportes positivos de los menús y dietas, por el bien de la salud de los comensales.
- Participar de las reuniones del Comité Alimentario organizado por PETROPERÚ S.A.
- Realiza inspecciones en los diferentes turnos en los cuales se ofrece las comidas y remite el Informe Mensual al Administrador del Servicio de PETROPERU.

**c) Maestro de Cocina / Jefe de Cocina**

- Encargado de la preparación de los alimentos de acuerdo con los menús y dietas programados y aprobados por PETROPERU, supervisa a los ayudantes de cocina.
- Es el responsable de toda la producción.
- Es el responsable de la programación y preparación de los alimentos con sus respectivos acompañamientos.
- Supervisa el mantenimiento, limpieza y funcionamiento que este en perfectas de la los equipos, materiales y utensilios propios del área. Así como, la presentación del personal, teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad establecidas.
- Realiza el requerimiento de los insumos y productos necesarios para la preparación de alimentos.
- Organiza y supervisa la preparación de los alimentos o menús diarios que se planifiquen.
- Verifica el correcto estado de conservación de los productos e insumos antes de su preparación.
- Verifica la cantidad y calidad de los alimentos antes de su preparación.
- Verifica el orden y la limpieza, eliminación de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la cocina.

**d) Cocinero**

- Encargado de la preparación de los alimentos de acuerdo con los menús y dietas programados y aprobados por PETROPERU, supervisa a los ayudantes de cocina.
- Es el responsable de la programación y preparación de los alimentos con sus respectivos acompañamientos.
- Supervisa el mantenimiento, limpieza y funcionamiento que este en perfectas de la los equipos, materiales y utensilios propios del área. Así como, la presentación del personal, teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad establecidas.
- Realiza el requerimiento de los insumos y productos necesarios para la preparación de alimentos.
- Organiza y supervisa la preparación de los alimentos o menús diarios que se planifiquen.
- Verifica el correcto estado de conservación de los productos e insumos antes de su preparación.
- Verifica la cantidad y calidad de los alimentos antes de su preparación.

- Verifica el orden y la limpieza, eliminación de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la cocina.

**e) Ayudante de Cocina / Tabola**

- Apoya al cocinero en la preparación de los menús y dietas como, por ejemplo: pelar y cortar verduras, cortar carnes, seleccionar alimentos, mantener limpio ordenado el ambiente, lavar vajilla, etc.
- Realiza la limpieza general del área de cocina para cumplir con los estándares de calidad y buenas prácticas.
- Realiza la depuración de las frutas y verduras que se encuentran en mal estado para no utilizarlas.
- Distribuye traslado de los insumos, productos y víveres en la cocina para la elaboración de los alimentos.
- Platea y distribuye los platos para el traslado a los Comedores de UDP y MPA y brinda al cliente un servicio oportuno.

**f) Maestro Panadero/Pastelero**

- Elabora los panes y pasteles programados y necesarios para las diferentes comidas diarias.
- Prepara los dulces, postres, pasteles y bocaditos fríos y calientes, salsas dulces y todo lo concerniente a pastelería.
- Realiza el requerimiento al almacén de los insumos y productos para la preparación de los panes, postres y/o dulces.
- Registra en los formatos respectivos, los procedimientos de preparación, cocción y normas de higiene de los alimentos.
- Mantiene en óptimas condiciones de orden y limpieza de los materiales y equipos de su área de trabajo.

**g) Mozo**

- Lleva y recoge los platos servidos al comedor y atiende a los comensales.
- Efectúa la limpieza del área del Comedor Central, UDP y MPA antes, durante y después del servicio a los clientes.
- Revisa el orden, limpieza y stock de los productos y/o utensilios necesarios para la atención de los comensales.
- Verifica que no falten vajilla en las mesas de los comensales.
- Verifica el abastecimiento de las fuentes del comedor y que los alimentos se mantengan a temperatura apropiada.

**h) Ayudante General de Limpieza y Almacén**

- Mantiene limpios y ordenados los ambientes de atención y su mobiliario.
- Asegura el suministro y mantenimiento de los accesorios requeridos para el servicio en los comedores.
- Limpieza general de los ambientes asignados por PETROPERÚ para la ejecución del servicio.
- Se encarga del almacenamiento y conservación de los víveres.
- Se encarga de la recepción y traslado de los víveres en Refinería Iquitos.
- Debe disponer y almacenar adecuadamente los víveres perecibles (en cámaras de refrigeración y conservadoras, etc.) y víveres secos (en almacenes).
- Trasladar los residuos sólidos hacia el compostaje sanitario.

#### **16.4. UNIFORMES PARA EL PERSONAL DE SERVICIO**

El CONTRATISTA es el responsable de que permanentemente su personal este siempre correctamente presentado y aseado, para lo cual debe proporcionar a su personal anualmente y/o en la situación que amerite antes del plazo anual uniformes y EPP's. con acta de entrega, contar con stock suficiente de uniformes para realizar cambios por desgastes o deterioro de normal uso de manera inmediata

El CONTRATISTA es responsable de remplazar periódicamente los uniformes y EPP's. que a consecuencia del uso no cumplen su función y garantías de seguridad, en tal sentido

PETROPERÚ tiene la facultad de solicitar el remplazo, caso contrario se aplicará las penalidades respectivas.

Todo personal que labore dentro de las instalaciones de la cocina, panadería y almacén de víveres debe contar con redecillas para el cabello, mascarilla y con guantes de polietileno para manipulación de alimentos.

#### 16.5. CONSIDERACIONES DEL PERSONAL

- El personal del CONTRATISTA que labora en Refinería Iquitos puede usar los ambientes de Comedor de Contratistas.
- El personal del CONTRATISTA que labora en Refinería Iquitos no podrá salir de la instalación durante la ejecución de la jornada de trabajo.
- Los costos del movilidad, alimentación y transporte del personal deben ser considerados la CONTRATISTA en GASTOS GENERALES.
- La remuneración del personal deberá ser acorde con el perfil y actividades indicados en los numerales 2 y 15.
- El CONTRATISTA deberá contar con solvencia económica para cubrir los gastos correspondientes mientras se tramitan las respectivas valorizaciones; afrontar y solucionar posibles perjuicios o daños contra terceros o contra PETROPERÚ S.A., por causas atribuibles a su personal; así como solventar un descansero que reemplace a su personal por ausencias debidamente justificadas conforme a Ley, lo cuales no serán cubiertos por PETROPERÚ S.A.

#### 17. CUADERNO DE SERVICIOS

Es obligatorio el uso de los "Cuaderno de Servicio", uno (01) para el comedor principal y los otros dos (02) para los comedores periféricos (UDP y MPA) los cuales serán proporcionados por el CONTRATISTA; y serán de libre acceso tanto para el Administrador del Contrato de PETROPERÚ como para el CONTRATISTA. Este documento, estará debidamente foliado enumerado, sellado y visado en todas sus páginas, en original y dos copias, una para PETROPERÚ y la otra para el CONTRATISTA, debe ser abierto en la fecha de inicio del servicio. Debe ser autocopiativo.

En dicho cuaderno, se anotarán y reportarán las incidencias importantes del servicio, es el documento oficial de comunicación entre el CONTRATISTA y el Supervisor de PETROPERÚ, así como de los comensales.

Asimismo, cada vez que sea usado, se adjuntará copia como parte del informe del servicio correspondiente al periodo a valorizar.

La pérdida del Cuaderno de Servicio por descuido del CONTRATISTA dará lugar a que cualquier discrepancia necesariamente sea definida a favor de PETROPERÚ al término del servicio el cuaderno quedará en poder de PETROPERÚ

#### 18. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

18.1. PETROPERÚ proporcionará al CONTRATISTA los ambientes apropiados para el almacenaje de sus productos e insumos, por lo que el CONTRATISTA deberá, por su cuenta, considerar el personal necesario para administrar dichos ambientes, el mismo que entre otros será el responsable de lo siguiente:

- Almacenamiento adecuado de todos los productos.
- Verificar las condiciones de salubridad y de calidad de los alimentos, depurando aquellos insumos no aptos para consumo humano.
- Tener un sistema para la reposición de stock, de tal forma que mantendrá la cantidad necesaria para los menús programados.
- Mantener los alimentos etiquetados y registrados con fecha de ingreso y vencimiento. (PEPS)
- Efectuar la verificación de los insumos para la reposición y rotación de los productos alimentarios.
- Preparar informe semanal del estado de los productos, stocks, cantidad de productos, rotación de mercadería entre otros.
- Tener permanentemente actualizados los stocks mínimos y máximos.
- Atender las observaciones que haga el profesional que contrate PETROPERÚ S.A.,



- para la supervisión y control del servicio que brinda el CONTRATISTA.
  - Recepcionará los insumos de manera responsable y eficaz, es decir, todo lo que ingresa a los almacenes deberá tener la calidad requerida verificando la fecha de expiración.
  - Verificar y anotar el control de temperatura de los aparatos de refrigeración.
- 18.2. El CONTRATISTA deberá cumplir con los procedimientos de PETROPERÚ vigentes que se encuentren vinculados al servicio.
- 18.3. Alcanzar, con diez (10) días calendario de anticipación, la relación mensual de menús a servir para aprobación del COMITÉ ALIMENTARIO, los cuales NO SE PODRÁN variar sin la PREVIA AUTORIZACIÓN.
- 18.4. El CONTRATISTA deberá entregar factura por los consumos realizados, cuando sea requerido por los trabajadores y/o visitas de PETROPERÚ.
- 18.5. El CONTRATISTA se obliga a mantener un stock mínimo para siete (07) días de alimentos necesarios para la ejecución del servicio, siendo estos de primera calidad. En caso de pescado y/o mariscos será para dos días como mínimo. Para todos los artículos que no sean perecibles se deberá mantener un stock mínimo para siete (07) días.
- 18.6. El CONTRATISTA, realizará la labor de "lavandería", y se encargarán del lavado y planchado permanente de manteles, cortinas y servilletas, así como de los uniformes de su personal, ropa de faena y todos aquellos que se utilicen en la ejecución del servicio, a fin de que estos estén en las mejores condiciones higiénicas. Esta función se desarrollará separando lo que es ropa del personal, de los manteles, servilletas, secadores u otros de mesa y cocina. El CONTRATISTA elaborará un cronograma de limpieza y mantenimiento el cual deberá ser presentado mensualmente al Administrador del Servicio.
- 18.7. El CONTRATISTA se obliga a efectuar la limpieza de: los comedores, la oficina proporcionada para su uso, servicios higiénicos, cocina, almacenes, cámara frigorífica y demás ambientes y equipos involucrados en el servicio, incluyendo las zonas externas de embarque y desembarque de alimentos y residuos alimenticios. Todos estos ambientes deben permanecer limpios de manera permanente.
- 18.8. El CONTRATISTA es responsable de la limpieza, de los equipos, enseres y vajilla de cocina; así como del mantenimiento de los equipos y enseres entregados por PETROPERÚ.
- 18.9. En cada una de las mesas ubicadas en el comedor, el CONTRATISTA debe disponer de manteles de tela y a solicitud del comensal debe proveer, a cada mesa, alcuza (aceite de oliva y vinagre), Ají, limón, Condimentos, Azúcar, Café y especerías (sal y pimienta), envasadas individuales de azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida como ají molido, mostaza, mayonesa, ketchup, salsa de tomate u otros, en las que se indique fecha de vencimiento y registro sanitario, los mismos que serán individuales tal como lo exige la RM N° 822-2018-MINSA, Aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines"
- 18.10. El CONTRATISTA se obliga a la ejecución del servicio, con el personal idóneo de acuerdo con las competencias y los perfiles detallados en las presentes Condiciones Técnicas.
- 18.11. EL CONTRATISTA deberá tener al día y en sus respectivos lugares, las Hojas de Seguridad MSDS por cada producto químico.
- 18.12. Todo el personal proporcionado por El CONTRATISTA debe pertenecer a la planilla de éste; y debe ser de su cuenta y riesgo el pago de sueldos y/o jornales así como de todos sus beneficios sociales, horas extras, dominicales, sin excepción que correspondan de acuerdo a ley como: compensación por tiempo de servicios, asignación familiar, gratificaciones, vacaciones, salario dominical, indemnizaciones por accidentes de trabajo, bonificaciones, EsSalud o AFP, de acuerdo a la legislación laboral vigente; además, debe ser de su cuenta la Póliza de Seguro Contra Accidentes, Póliza de Seguro Complementario de Alto riesgo, tanto para prestaciones de salud como para pensiones, así como las obligaciones derivadas de este Contrato y demás conceptos que son de cargo del CONTRATISTA, sus dependientes y/o terceros, requeridos para la Ejecución del Contrato.
- 18.13. El CONTRATISTA proveerá permanentemente la vajilla, cubiertos y utensilios necesarios para brindar un eficiente servicio. Sin ser limitativa, a continuación, se detalla, entre otros utensilios, la relación de vajilla que es de uso diario en ambos comedores, debiendo proveer las cantidades necesarias a fin de atender en simultáneo en ambos comedores y sin generar demoras ni espera en la atención de los usuarios.



- Tazas de café con sus respectivos platos (hotelero), para los tres comedores.
  - Paneras
  - Lecheritas (para café y leche).
  - Cucharitas de té (c/s para ambos comedores) (modelo hotelero).
  - Platos medianos para pan (c/s) para ambos comedores.
  - Depósito pequeño para mermelada.
  - Mantequilleras (c/s) se estima para cada mesa de 4 personas 1.
  - Alcuza de acero inoxidable se estima para cada mesa de 5 personas 1.
  - Termos para agua caliente #05 para cada comedor.
  - Platos hondos para sopa (c/s para ambos comedores).
  - Sobre plato para llevar sopa (c/s para ambos comedores).
  - Azucareros de loza (c/s para ambos comedores), se estima para cada mesa de 4 personas 1.
  - Platos tendidos para el segundo c/s para ambos comedores.
  - Platos de entrada c/s para ambos comedores.
  - Platos para fruta (del almuerzo) c/s para ambos comedores.
  - Copas para helados c/s para ambos comedores.
  - Pírex para ensalada de fruta.
  - Azafates de aluminio para llevar comida a la mesa.
  - Depósito (no plástico) para vinagretas.
  - Plato especial de loza para ceviche.
  - Fuentes pequeñas para ceviche.
  - Fuentes para ensaladas (servicio buffet).
  - Vasos de vidrio de buena calidad (todos uniformes, del mismo tamaño y diseño).
  - Mosquiteros para cubrir entradas y frutas.
  - Depósitos con tapa para sándwich.
  - Jarras de vidrio con tapa (de buena calidad y uniformes para colocar en mesas).
  - Cubiertos hoteleros (c/s para ambos comedores).
  - Cafetera (para pasar café)
  - Prensa para papas
  - Pírex para ají, salsa y zarzas.
  - Cucharas grandes (boconas para servir alimentos, C/S para ambos comedores).
  - Exprimidor de limones #03.
  - Escurridor de platos.
  - Sartenes de teflón
  - Cuchillos de buena calidad para frutas, verduras, cárnicos de acero inoxidable de buena calidad.
  - Asaderas
  - Licuadora industrial
  - Tablas de picar acrílicas.
  - Sacacorchos #04
  - Abrelatas #04
  - Pinzas para servir en Salad Bar se estiman 10 por cada comedor.
  - Porta viandas
  - Mantiles
  - Papel toalla
  - Servilletas de tela
  - Balanzas electrónicas (gr, kg)
- 18.14. El uso, cuidado y mantenimiento de todo el circuito de las táboles eléctricas instaladas en el comedor será de responsabilidad del PETROPERÚ. De presentarse algún deterioro por mal uso, la reparación y/ o mantenimiento será por cuenta del CONTRATISTA.
- 18.15. Los equipos y materiales para el lavado de vajillas, cubiertos, utensilios y demás operaciones de limpieza antes descritas se realizarán con productos autorizados por el Ministerio de Salud y contarán con su respectivo Registro Industrial y de Sanidad. Incluirán: escobas, trapeadores, detergentes, productos químicos, ambientadores, desinfectantes, removedores de suciedad, etc., los que serán proporcionados por el CONTRATISTA y deberán mantenerse en lugares apropiados para evitar la contaminación de los alimentos. Estos materiales se deberán almacenar en ambientes especiales que no contaminen los alimentos y sus insumos, así como, materiales que se empleen para su preparación. Con el fin de evitar contaminaciones cruzadas se ha acondicionado un lugar para todo utensilio de limpieza (escobillas, escobillones, etc.).

18.16. El CONTRATISTA presentará un programa preventivo de salubridad que incluye:

- a. El monitoreo de Agentes Biológicos en el circuito del servicio alimentario. Dicho monitoreo se deberá realizar en forma trimestral por un laboratorio debidamente autorizado por el Ministerio de Salud y/o DIRESA<sup>15</sup>. Este se efectuará la primera semana del mes que corresponda y a la vez se entregarán los debidos informes de monitoreo. Las áreas en las que se efectuará el monitoreo serán:
  - Ambientes de comedor (cocina y zona de manipulación de los alimentos)
  - Superficies Inertes (mesas de trabajo y utensilios)
  - Superficies vivas (lavado de manos de todo el personal del Servicio)
  - Alimentos Crudos y Cocidos (Menú Completo del Día del Análisis)
  - Agua de cañerías y agua embotellada.

Los análisis mencionados se basarán en las normas sanitarias correspondientes: NTS N° 071 -MINSA/DIGESA-VOI. Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitario e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, R.M. N° 461- 2007/MINSA. Guía Técnica para el Análisis microbiológico de Superficies en contacto con alimentos y bebidas.

Queda establecido que los resultados del Monitoreo de Agentes Biológicos necesariamente deberán ser remitidos con copia a Servicios Médicos - Jefatura Recursos Humanos Selva, con el fin de revisarlos y que se emitan las recomendaciones del caso.

No obstante, estos resultados no limitan a PETROPERÚ realizar análisis microbiológicos cuando este lo estime conveniente.

- b. El CONTRATISTA **se compromete a realizar Análisis Microbiológicos para cada tipo cárnicos y pescados de la zona (Por lote)** que no cuenten con algún tipo de certificado de calidad y/o ficha técnica por un laboratorio debidamente acreditado por el Ministerio de Salud y/o DIRESA. Dicha documentación deberá ser remitidos con copia a Servicios Médicos – Jefatura Recursos Humanos Selva.
- c. El CONTRATISTA deberá presentar a PETROPERÚ trimestralmente su de Evaluación de sus Proveedores.
- d. Actualizar como mínimo cada seis (06) meses los Carnet para Manipuladores de Alimentos de todo el personal del CONTRATISTA involucrado en el servicio y/o su renovación antes del vencimiento del mismo. Su incumplimiento dará lugar a la aplicación de penalidades
- e. Plan mensual especial de limpieza integral. Considera limpieza de campana extractora, baldeado, encerado, desinfección de cubiertos, cambio de alcuas deterioradas, vajilla completa, etc. El CONTRATISTA deberá entregar cronograma de limpieza, el cual debe ser realizado por una Empresa de Saneamiento. El ingreso a las Instalaciones es conforme a Normatividad de PETROPERU S.A.
- f. De presentarse situaciones como plagas o epidemias, se podrá requerir exámenes específicos orientados a garantizar la buena marcha y calidad del servicio. Estos se efectuarán dentro los tres días siguientes de solicitados por PETROPERÚ en el Cuaderno de servicios.
- g. Cada Empresa de Saneamiento que el CONTRATISTA utilice para cualquiera de estos programas preventivos, deberá entregar el respectivo Certificado visado por un Ingeniero Sanitario Colegiado y habilitado, anotando fecha y producto empleado.

18.17. Será de responsabilidad del CONTRATISTA la clasificación y evacuación, diario de los residuos sólidos de los comedores o de otro tipo que se generen, desde la cocina, comedor y demás ambientes. Los desperdicios se depositarán en contenedores plásticos resistentes u otro material de fácil limpieza, tipo sansones, con sus respectivas tapas y una bolsa de plástico en su interior, a fin de facilitar la evacuación de los residuos; estos recipientes deberán ser suficientes y estar distribuidos en diferentes puntos de la cocina, área de lavado y demás ambientes del servicio.

Los residuos orgánicos e inorgánicos contenidos en bolsas plásticas biodegradables grandes y resistentes, serán trasladados dentro de recipientes plásticos grandes o cilindros hasta el compostaje sanitario ubicado dentro de las instalaciones de la Refinería Iquitos, de tal manera que no contamine el medio de transporte ni el medio ambiente.

<sup>15</sup> DIRESA = Dirección Regional de Salud Loreto

Con relación a los desechos de aceites hidrogenados, derivados de la preparación de alimentos, estos obligatoriamente serán eliminados en recipientes especiales rotulados y separados de otros residuos, por lo que desde su recolección serán depositados en los envases especiales para su eliminación y/o disposición final en el separador industrial API/CPI de Refinería Iquitos, en lugares debidamente autorizados para ello.

- 18.18. Es de cargo y cuenta del CONTRATISTA, el suministro de los materiales de consumo, implementos y equipos requeridos para la limpieza de pisos y paredes interiores.
- 18.19. Será por cuenta del CONTRATISTA, la provisión de lustradora industrial, aspiradora, planchador, equipos de limpieza y materiales necesarios para la limpieza de comedores, almacenes, oficinas, cocina y ambientes proporcionados de PETROPERÚ al CONTRATISTA.
- 18.20. Designar o nombrar al personal administrativo de enlace y con poder de decisión para la atención y ejecución del contrato, con indicación de correos electrónicos, telefonía celular.
- 18.21. Designar o nombrar a uno de los trabajadores de la contratista para cumplir las funciones de Asistente CASS, Conforme a lo establecido en el artículo 30° de la Ley N° 29783, “Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo”, se determinará un Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo (Asistente CASS), el perfil de este supervisor debe cumplir lo indicado en el art. 47 del D.S. 005-2012-TR. El mismo que deberá cumplir con los numerales 22.1 y 23.
- 18.22. El CONTRATISTA, contará en el área de la concesión con una casa habitación, la cual podrá ser ocupada únicamente por el personal turnista de cocina, un (01) ayudante de cocina y dos (02) mozos (eventualmente). Dicha vivienda, no puede ser utilizada para celebraciones, quedando **PROHIBIDO** el consumo de bebidas alcohólicas en ellas. Queda **TOTALMENTE PROHIBIDO** el uso de otros ambientes de la concesión para que pernocte otro personal que no sea el indicado anteriormente. De no hacer uso de esta facilidad el CONTRATISTA obliga a que el personal este puntualmente en su centro de labores y disponer de un medio de comunicación para ubicarlos cuando el servicio lo requiera.
- 18.23. El CONTRATISTA tomará las medidas necesarias para que no permanezca en las instalaciones de la concesión personal que padezca de enfermedad que pueda afectar a los usuarios, tales como: infecciones cutáneas, llagas, diarreas u otra fuente de contaminación microbiana (gripe, catarro, tos o cualquier infección de la garganta). Los que prestan servicios deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte, así como, lavarse las manos con jabón o detergente y secarse con toalla limpia, antes de iniciar la manipulación de alimentos y después de haber usado los servicios higiénicos, manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados. También deben lavarse las manos después de: toser o estornudar, rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo, manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc., barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.
- 18.24. El CONTRATISTA, al inicio del servicio y/o cuando cambie de proveedores de insumos deberá presentar la relación de sus proveedores de insumos, los cuales deberá mantener identificados permanentemente. Si caso PETROPERÚ requiera efectuar una inspección, deberá facilitar la información solicitada.
- 18.25. Los tributos, gravámenes y otros de carácter laboral, por el pago de remuneraciones y aportaciones de su personal, son exclusivamente de cargo del CONTRATISTA y no son transferibles a PETROPERÚ. El CONTRATISTA se obliga a cumplir con la normatividad vigente, en materia laboral.
- 18.26. El CONTRATISTA debe contar permanentemente con sistema purificador de agua de luz ultravioleta o purificadora de agua a base de ozono que eliminen la presencia de microbios en el agua potable, su mantenimiento y/o reparación y/o reemplazo de este equipo será a cuenta del CONTRATISTA.
- 18.27. El CONTRATISTA debe instalar cortinas de aire en cinco (05) puertas de 90 cm aproximadamente de ancho, en el comedor principal, para evitar el ingreso de insectos voladores y realizar el mantenimiento correspondiente.
- 18.28. El CONTRATISTA debe instalar cuatro (04) máquinas dispensadoras de refrescos con doble tolva en cada comedor (principal, UDP y MPA) y área de mantenimiento.
- 18.29. Cumplir obligatoriamente los términos y alcances del Sistema Integrado de Gestión Corporativo SIG-C. de PETROPERÚ.

- 18.30. El CONTRATISTA es responsable de brindar el soporte médico a su personal en caso de accidentes de Trabajo o enfermedades imprevistas (ocupacionales o comunes).
- 18.31. Cualquier recomendación, opinión o autorización del Administrador del servicio con el propósito de mejorar el servicio, no libera ni limita las responsabilidades contractuales asumidas por el CONTRATISTA.
- 18.32. El CONTRATISTA debe mantener las unidades (canoas, botes, entre otros) en óptimas condiciones, es decir limpieza y desinfección diaria interna y externa. Para lo cual debe suministrarle los artículos de limpieza y desinfección necesarios, los cuales serán por cuenta del CONTRATISTA. Se debe considerar como mínimo:
- Alcohol 70% o al 96% (éste último en solución hidroalcohólica: 70 ml de alcohol al 96% y 30 ml de agua destilada o agua hervida fría).
  - Hipoclorito de sodio al 4% o 5%.
  - Detergente.
  - Útiles de limpieza.
- 18.33. El CONTRATISTA debe proporcionar a todo su personal que labora en nuestras instalaciones, un carnet de identificación propio del concesionario, así como gestionar el trámite de los fotocheques de contratistas para ingresar a Refinería Iquitos.
- 18.34. El CONTRATISTA debe elaborar, revisar, actualizar y cumplir con las matrices de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Aspectos Ambientales elaborados para la alimentación, la cual será presentada al Administrador del contrato de PETROPERÚ para su revisión y aceptación.
- 18.35. El CONTRATISTA debe contar con un stock necesario de redecillas para el cabello, mascarilla y guantes de polietileno a fin de proporcionar a su personal y al personal de PETROPERÚ al momento de realizar las inspecciones inopinadas a la cocina, panadería, comedor y almacén de víveres.
- 18.36. El CONTRATISTA bajo responsabilidad debe reportar al Administrador de PETROPERÚ cualquier accidente y/o incidente ambiental, de seguridad o salud al trabajador, que se suscite durante las actividades diarias del servicio asimismo presentará las acciones correctivas que se implementarán para prevenir la ocurrencia de incidentes.
- 18.37. El CONTRATISTA debe cumplir lo dispuesto en el **Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas** y/o a las impartidas por la Unidad Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional Selva.
- 18.38. El CONTRATISTA, bajo su responsabilidad y cuenta debe transportar vía terrestre y fluvial a su personal, equipos y materiales, hasta los almacenes ubicados en la Refinería Iquitos, para el presente servicio.
- 18.39. El CONTRATISTA **se encargará del transporte y alimentación de su personal destacado al contrato**.
- 18.40. Está prohibido el ingreso de cámara fotográfica, computadoras, laptop y celulares sin la autorización correspondiente, de requerirlo, el interesado deberá gestionar su ingreso a través de la Unidad Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional Selva.
- 18.41. El CONTRATISTA deberá considerar un (01) personal como reten (Descansero), para reemplazar por casos de salud (enfermedades), vacaciones y/o incidentes al ayudante general, mozo y ayudante de cocina.
- 18.42. **DISPOSICIONES GENERALES PARA LAS PÓLIZAS DE SEGUROS DEL CONTRATISTA**
- Las pólizas de seguros deberán contratarse en compañías de seguros sujetas al ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP.
  - Entregar a PETROPERÚ S.A. copia de las pólizas de seguros y comprobantes que certifiquen el pago de la prima de seguro, antes de iniciar los trabajos. Para el caso de SCTR, el certificado se exige para el ingreso a los locales de la entidad.
  - El CONTRATISTA se obliga a cumplir con todas las condiciones, cargas y obligaciones estipuladas en las pólizas contratadas, a fin de garantizar que la cobertura se encuentre y mantenga siempre vigente. Caso contrario, la reposición de los daños directos y consecuenciales serán de entera responsabilidad del CONTRATISTA.
  - La responsabilidad del CONTRATISTA no se limita al monto asegurado en las pólizas contratadas ni a sus coberturas; por lo que este responderá por todos los daños y perjuicios resultantes con ocasión de la prestación del Servicio.

- Todos y cada uno de los deducibles y el pago de las primas de seguros correspondientes a las pólizas mencionadas, serán asumidos por el CONTRATISTA y corren por cuenta y riesgo de estos.
- Es responsabilidad del CONTRATISTA obtener coberturas adicionales, a las señaladas anteriormente, cuando sea aplicable. La no contratación de las pólizas necesarias y adicionales no libera de responsabilidad al CONTRATISTA por los daños ocasionados a PETROPERÚ S.A. y/o a cualquier tercero que se vea afectado, siempre que le sean imputables.

**18.43. CLÁUSULAS COVID-19:**

- a) El Contratista se encuentra obligado a contar con un "Plan para vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2", conforme a la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, sus modificatorias y los Protocolos Sectoriales que le correspondan, así como su Registro en el SICOVID-19, incluirá todas las medidas a adoptar para prevenir la infección y propagación del referido virus, siendo requisito mínimo el cumplimiento de las disposiciones de seguridad y salud recogidas en la normativa legal peruana y el Procedimiento N° PROA1-350 "Medidas de Seguridad y Salud Ocupacional para el Retorno a Labores en Instalaciones de PETROPERÚ" vigente, el mismo que será verificado por el Administrador del Contrato de PETROPERÚ
- b) El CONTRATISTA velará porque sus empleados que presenten síntomas de un caso sospechoso de COVID-19 no acudan a laborar, siendo necesario informar al Administrador del Contrato de PETROPERÚ, y recabará el Certificado de Descanso Médico correspondiente. Si los síntomas se presentaran durante la estadía en el área de trabajo, deberá reportar inmediatamente a su jefe inmediato y al Administrador del Contrato de PETROPERÚ para las indicaciones del caso. El CONTRATISTA debe informar y alentar a los trabajadores a monitorearse por sí mismos para verificar si presentan señales y síntomas de COVID-19 y de sospechar alguna posible exposición.
- c) En caso el Contratista, sus trabajadores y/o personal, incumplan las medidas y procedimientos de seguridad establecidas contra el COVID-19, de acuerdo con su Plan y las disposiciones establecidas por PETROPERU S.A. para tal efecto, indicado en el numeral precedente; o presente información falsa relacionada a seguridad y salud ocupacional, PETROPERÚ como medida inmediata prohibirá el ingreso del trabajador/personal relacionado con dicho incumplimiento a sus instalaciones, sin perjuicio de adoptar las medidas pertinentes contra el Contratista.
- d) Toda multa o sanción económica determinada por los organismos fiscalizadores que afecten a PETROPERÚ y tenga como origen el incumplimiento de las presentes Cláusulas será asumida íntegramente por el Contratista.

**19. FACILIDADES, OBLIGACIONES Y/O RESPONSABILIDADES DE PETROPERÚ**

PETROPERÚ debe proporcionar al CONTRATISTA, libre de todo costo, para atender los servicios materia de este Contrato, lo siguiente:

- 19.1. Permitir el ingreso a sus instalaciones de PETROPERÚ al personal del CONTRATISTA siempre y cuando cumplan con tramitar todas las autorizaciones requeridas periódicamente.
- 19.2. Nombrar a un Supervisor de la Unidad Servicios No Industriales para la Administración del Servicio.
- 19.3. Ambientes básicos: comedor, cocina, oficina, almacenes, servicio higiénico y vestidores.
- 19.4. Asignar temporalmente vivienda, para el personal turnista, agua potable, energía eléctrica, servicios higiénicos, ducha, no incluye camas, colchones, ropa de cama del personal del CONTRATISTA, siendo responsabilidad del CONTRASTISTA proporcionar las camas, colchones, almohadas y la ropa de cama requerida, equipos de aire acondicionado, entre otros, el CONTRATISTA es responsable del cuidado del ambiente asignado.
- 19.5. El fluido eléctrico para cocina eléctrica, agua potable para el lavado de vajilla y preparación de los alimentos, necesarios para el buen funcionamiento de todos los ambientes asignados para el cumplimiento de este contrato.

Las instalaciones, mobiliario, almacenes y equipos que se encuentran en condiciones operativas siendo los siguientes:

- Un (01) horno eléctrico de tres (03) pisos.



- Seis (06) equipos de aire acondicionado para el comedor, panadería y almacén.
  - Una (01) mesa calentadora de seis (06) pozas con exhibidor de dos (02) pisos.
  - Mesas, vidrios y sillas plásticas para el comedor.
  - Una (01) Refrigeradora Color Plomo.
  - Dos (02) Dispensador de Refrescos (Jet Spray).
  - Cuatro (04) Extractores de Aire.
  - Dos (02) Andamios para víveres.
- 19.6. El servicio de mantenimiento y/o reparaciones mayores de las instalaciones y equipos propios.
- 19.7. Línea telefónica solo interna.
- 19.8. Proporcionar atención primaria o primeros auxilios en el Tópico Médico de Salud – Refinería Iquitos, efectuando la comunicación oportunamente al Administrador del Contrato, de ser necesario se evacuará al personal del CONTRATISTA hasta el Puerto de Nanay y/o Embarcadero de personal en la Ciudad de Iquitos (OPERCOM), el traslado al hospital o clínica será por cuenta del CONTRATISTA.
- 19.9. PETROPERÚ tiene el derecho de inspeccionar permanentemente la correcta prestación del servicio y el cumplimiento de todos los aspectos materia de la relación contractual, siendo sus recomendaciones materia de ejecución inmediata por parte del CONTRATISTA.
- 19.10. Inspección de las carnes, pescados, verduras y otros productos perecibles y no perecibles antes de ser dispuestos en las congeladora y almacenes respectivos del CONTRATISTA.
- 19.11. PETROPERÚ podrá realizar el monitoreo de Agentes Biológicos en el circuito del servicio alimentario. A fin de corroborar los análisis realizados por el CONTRATISTA. Dicho monitoreo se deberá realizar cuando lo estime conveniente por un laboratorio debidamente autorizado por el Ministerio de Salud y/o DIRESA<sup>16</sup>. Las áreas en las que se efectuará el monitoreo serán:
- Ambientes de comedor (cocina y zona de manipulación de los alimentos).
  - Superficies Inertes (mesas de trabajo y utensilios).
  - Superficies vivas (lavado de manos).
  - Alimentos Crudos y Cocidos (entrada, segundo y refresco).
  - Agua de cañerías y agua embotellada.
  - Entre otros análisis a fines al servicio de alimentación.
- Los análisis mencionados se basarán en las normas sanitarias correspondientes: NTS N° 071 - MINSA/DIGESA-VOL. Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitario e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, R.M. N° 461-2007/MINSA. Guía Técnica para el Análisis microbiológico de Superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- Queda establecido que los resultados del Monitoreo de Agentes Biológicos necesariamente deberán ser remitidos con copia a Servicios Médicos - Jefatura Recursos Humanos Selva, con el fin de revisarlos y que se emitan las recomendaciones del caso.
- PETROPERÚ podrá **realizar Análisis Microbiológicos para cada tipo cárnicos y pescados de la zona (Por lote)** que no cuenten con algún tipo de certificado de calidad y/o ficha técnica por un laboratorio debidamente acreditado por el Ministerio de Salud y/o DIRESA. A fin de corroborar los análisis realizados por el CONTRATISTA.
- 19.12. PETROPERÚ **no brindará** facilidades como: movilidad, transporte, alimentación, equipos de cómputo, fotocopiado, uniformes, equipos de protección ambiental, y otros. PETROPERÚ sólo brindará las facilidades que se encuentran expresamente señaladas en las Bases, por lo que el Postor debe considerar en sus costos aquellas facilidades no consignadas.
- 19.13. PETROPERÚ no se responsabiliza por las pérdidas y/o daños de equipos, materiales y herramientas del CONTRATISTA.
- 19.14. PETROPERÚ se reserva el derecho de designar a un especialista propio o de terceros para supervisar la correcta ejecución del servicio, lo cual no disminuye en nada la responsabilidad del CONTRATISTA.
- 19.15. El CONTRATISTA asume todas las responsabilidades inherentes a su personal el cual dependerá exclusivamente de él y respecto del cual PETROPERÚ, no tiene vinculación alguna.
- 19.16. En caso de producirse sustracciones de bienes durante el desarrollo de sus labores, el CONTRATISTA efectuará la denuncia ante la autoridad competente y, si después de las

<sup>16</sup> DIRESA = Dirección Regional de Salud Loreto



investigaciones se comprobará que el personal de la CONTRATISTA es responsable de lo ocurrido, deberá reponer el bien y separar de inmediato al trabajador que cometió el delito. De persistir este caso PETROPERU tomará las acciones legales correspondientes ante la CONTRATISTA, de rescindir el contrato de darse el caso.

- 19.17. El CONTRATISTA será responsable por los daños que su personal ocasione a los equipos e instalaciones de PETROPERÚ, durante la ejecución de los trabajos, debiendo ejecutar la reparación de inmediato, por su cuenta y costo; en caso de no ser así, PETROPERÚ realizará la reparación con terceros, debitando los costos al CONTRATISTA de su factura.
- 19.18. Para cubrir asistencia fortuita PETROPERU otorgará diez (10) días hábiles para tramitar la documentación necesaria (ver numerarla 21), para el ingreso del personal reemplazante, pasado el plazo otorgado, se aplicará la penalidad correspondiente enunciado en el numeral 12.

**20. CAUSALES DE RESOLUCIÓN DE CONTRATO/ORDEN DE TRABAJO A TERCEROS (OTT)**

El Contrato u Orden de Trabajo a Terceros (OTT) podrá ser resuelto de conformidad con lo indicado en el artículo 76 del Reglamento de Adquisiciones y Contrataciones de Petróleos del Perú - PETROPERU S.A.

El Contrato podrá resolver:

- Por mutuo disenso
- Por terminación anticipada
- Por caso fortuito o fuerza mayor

PETROPERU podrá resolver el contrato cuando

- El contratista incumpla obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para corregir tal situación o
- El contratista haya acumulado el monto máximo de las penalidades establecidas en las Bases o
- Se verifique la presentación de información falsa y/o inexacta durante la ejecución contractual o
- Sin expresión de causa.

La resolución del contrato por incumplimiento del contratista será registrada en la BDPC. Una vez consentida la resolución el Contrato se procederá a honrar las garantías que el CONTRATISTA hubiera entregado a PETROPERU S.A.

**21. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN Y RECURSOS INFORMÁTICOS**

El CONTRATISTA en todo momento cuidará que toda la información de cualquier origen, que por razones de trabajo llegue a conocimiento de su personal, se mantenga en estricta reserva. Cualquier infidencia que a criterio de PETROPERÚ pueda afectarlo, será considerada como falta grave, siendo causal suficiente para resolver el Contrato con el contratista o su personal, según corresponda.

El CONTRATISTA y su personal que, durante la ejecución del contrato, por razones de trabajo tenga acceso a los recursos informáticos y de comunicación vía electrónica de PETROPERÚ deberá firmar la carta de Compromiso de Aceptación de Política de Uso de Programas de Software, de acuerdo con los procedimientos internos de PETROPERÚ.

Es de carácter obligatorio del CONTRATISTA, el cumplimiento de la Política Corporativa de Seguridad de la Información y del Reglamento de Seguridad de la Información.

El CONTRATISTA deberá cumplir con la Política Corporativa, Reglamento y Procedimientos y Lineamientos de Seguridad de la Información de PETROPERÚ, guardar confidencialidad y reserva de la información a la que acceda en virtud del presente Contrato, y reportar de inmediato cualquier irregularidad de seguridad de la información detectada.

No mantener el riguroso cuidado de los activos de información de PETROPERÚ otorgados para su uso, ni avisar a tiempo de fallas en los mismos a la dependencia de Tecnologías de Información y Comunicaciones donde suministra servicios, es considerado un incumplimiento de la Política Corporativa, Reglamento, Procedimientos y Lineamientos de Seguridad de la Información de PETROPERÚ S.A.

## 22. SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DEL AMBIENTE

- El CONTRATISTA deberá cumplir con las normas de seguridad de PETROPERÚ (Manual Básico de Seguridad y Salud en el Trabajo de PETROPERÚ S.A. y Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas).
- El CONTRATISTA deberá cumplir con el Sistema Integrado de Gestión Corporativo SIG-C.
- El CONTRATISTA deberá cumplir con la legislación vigente relacionada a la seguridad, salud ocupacional y protección ambiental tales como:
  - D.S. N° 005-2012-TR: Reglamento de seguridad y salud en el trabajo.
  - D.S. N° 039-2014-EM: Reglamento de protección ambiental en las actividades de hidrocarburos.
  - D.S. N° 043-2007-EM: Reglamento de seguridad para las actividades de hidrocarburos.
  - D.S. N° 052-93-EM: Reglamento de seguridad para el almacenamiento de hidrocarburos.
  - Ley N° 28611: Ley General del Ambiente.
  - Ley N° 29783: Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (Artículos N° 68 y N° 77).
  - Ley N° 30102: Ley que dispone medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud por la exposición prolongada a la radiación solar (Artículo N°4).
  - D.L. N° 1278: Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y su Reglamento.
  - D.S. N° 014-2017-MINAM: Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278.

### 22.1. Requisitos mínimos CASS - Seguridad y protección del ambiente:

1. El nivel de Riesgo de la empresa Contratista, según tabla 3 y cantidad propuesta de trabajadores. **NIVEL DE RIESGO: BAJO**<sup>17</sup> (Área vs Actividad).

2. Asistente CASS<sup>18</sup>:

- a. Durante el inicio del servicio la empresa contratista debe acreditar al administrador de contrato, que conforme a lo establecido en el artículo 30° de la Ley N° 29783, "Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo", se determinará un Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo (denominado internamente Asistente CASS<sup>19</sup>), el perfil de este personal debe cumplir lo indicado en el art. 47 del D.S. 005-2012-TR:

- Ser trabajador del empleador. Se acreditará con Declaración Jurada emitida por el CONTRATISTA.
- Tener dieciocho (18) años de edad como mínimo. Se acreditará con copia simple del DNI.
- Elección del supervisor de SST realizado por los trabajadores. Se acreditará con el acta de elección.
- De preferencia, tener capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo o laborar en puestos que permitan tener conocimiento o información sobre riesgos laborales.

Consideraciones:

- Para actividades operativas, los supervisores y/o asistentes CASS, al inicio del servicio, deben aprobar los cursos dictados por PETROPERÚ (IPERC/ATS y Permisos de Trabajo).
- Para acreditar el conocimiento, la duración mínima de un curso en SST debe ser de 8 horas; asimismo, no se aceptarán los cursos de inducción.
- Para horarios rotativos, se debe considerar sus respectivos relevos, con el fin de garantizar la continuidad de la supervisión CASS.
- Se debe presentar un personal CASS por cada locación y equipo de trabajo.

<sup>17</sup> Nivel de Riesgo = El Factor de riesgo correspondiente al servicio se calcula de la intersección de los parámetros (Área vs Actividad). Para empresas con menos de 20 trabajadores (Alto, Medio y Bajo Riesgo) y empresas de "BAJO RIESGO con menos de 75 trabajadores"

<sup>18</sup> Para empresas con menos de 20 trabajadores (Alto, Medio y Bajo Riesgo) y empresas de "BAJO RIESGO con menos de 75 trabajadores"

<sup>19</sup> Riesgo Medio = Expediente CASS N° 10 para el proceso de contratación

Tipo de servicio u obra: Operativo

Cantidad de trabajadores: < 75 trabajadores

- Si durante la ejecución del servicio, la empresa contratista tenga que cambiar de personal CASS, la contratista con aprobación del administrador de contrato, debe reponer a un personal que cumpla o supere el perfil y requisitos establecidos.

**Nota:**

*Es potestad del Contratista reemplazar el Asistente CASS por un Supervisor CASS el mismo que debe cumplir con el perfil detallado en el procedimiento PROO1-390, Gestión CASS para Contratistas y modificatorias, previa evaluación y aprobación por parte del Administrador del servicio.*

3. Para la reunión de apertura el contratista debe proveer previamente en digital al administrador de contrato la siguiente información, según numeral 6.5.a.2:
  - a. Mapa de Proceso de la contratista, en la que esté incluido el servicio a ejecutar en PETROPERÚ.
  - b. Registro de entrega a todo el personal de la “Política de Gestión Integrada de la Calidad, Ambiente, Seguridad de Procesos y Seguridad en el Trabajo” de PETROPERÚ y del contratista.
  - c. Registro de entrega a todo el personal del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST) de PETROPERÚ y del contratista.
  - d. Estructura organizacional de la empresa contratista, incluir los puestos de dirección (gerencias), puestos del proyecto (operativos y CASS); especificando nombres, correos y números de contacto. (Es responsabilidad del contratista mantener actualizada la estructura y puestos).
  - e. Perfil de cada puesto de trabajo.
  - f. Programa de Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo o gestión integrada con un mínimo de 04 cursos de seguridad/año; la programación y ejecución debe ser proporcional al tiempo de duración del servicio. (artículo 35 literal b Ley N° 29783).
  - g. Procedimientos operativos y de seguridad aplicables al servicio, tales como procedimientos de la actividad a ejecutar, metodología de elaboración de la matriz IPERC, trabajos de alto riesgo e investigación de incidentes y accidentes.
  - h. Matriz IPERC y Ambiental de las actividades del servicio a ejecutar, de acuerdo con los procedimientos vigentes de PETROPERÚ.
  - i. Inducción específica en el área de trabajo (Anexo 06) de todos los trabajadores.
  - j. Estadísticas de Seguridad y Salud en el Trabajo de los últimos tres años, según aplique.
  - k. Plan de respuesta a emergencias, de acuerdo con sus procesos y la naturaleza del servicio.
  - l. Formato FORO1-228, "Plan de Actividades de Seguridad, Salud y Ambiente (PASSA)". El mismo que debe contener el programa de reuniones del comité, inspecciones, auditorias, capacitaciones, vigilancia médica, calibración de instrumentos, monitoreos, simulacros, presupuestos, entre otros aplicables.
  - m. Certificaciones requeridas del personal, de acuerdo con el trabajo a ejecutar, según procedimiento PROO1-246 Gestión de Permisos de Trabajo. (Referencia 6.4.3 Nota “h” del PROO1-246).
  - n. En caso de empresas contratistas de transporte de materiales peligrosos por vía terrestre deben presentar el plan y programa de fatiga y somnolencia.
  - o. En caso de transporte de RR.SS. debe cumplirse con toda la documentación solicitada en el Reglamento de la Ley de Residuos Sólidos y deben tener toda la documentación exigible a una EO-RS.
4. Queda prohibido sobre ingreso de dispositivos con fuentes de ignición a áreas operativas (Circular N° GCAS-SSSO-346-2019), según aplique.
5. El contratista debe revisar los documentos CASS adjuntos para la presentación de propuestas y firma de contrato, considerando que, de aplicar al servicio u obra brindada, la empresa contratista está obligada a su estricto cumplimiento:
  - Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas de PETROPERÚ.
  - PROO1-390, Gestión CASS para Contratistas.
  - PROO1-246, Gestión de Permisos de Trabajo.
  - LINA1-056, Gestión corporativa vehicular

- 22.2. De acuerdo a lo establecido en la normativa legal (entre otra el D.S. N° 051-93-EM "Reglamento de Normas para la Refinación y Procesamiento de Hidrocarburos"), no está permitido el ingreso de dispositivos con fuentes de ignición, tales como: celulares, cámaras fotográficas, linternas, etc., a las instalaciones que procesan hidrocarburos, por tal motivo se reitera las siguientes indicaciones:
- Está terminantemente prohibido el ingreso de **dispositivos con fuentes de ignición** como son: celulares, cámaras fotográficas, linternas, etc., a las áreas operativas de las instalaciones de nuestra empresa.
  - Estas restricciones se fundamentan en que estos dispositivos durante su uso generan chispas y pueden convertirse en fuentes de ignición que podrían originar incendios y/o explosiones, que afecten al personal y a las instalaciones, por lo que solo se permitirá el uso de celulares, radios, cámaras fotográficas y linternas con características de intrínsecamente seguros (prueba de explosión), debidamente autorizados y certificados.
  - Se mantendrá un estricto control en los accesos a las áreas operativas y para aquellos casos que se identifique algunos de estos dispositivos en el ingreso de nuestro personal a estas áreas, se estarán disponiendo las facilidades respectivas para su respectivo recaudo.
- 22.3. El CONTRATISTA deberá implementar las medidas de seguridad, salud en el trabajo y protección ambiental, a fin de evitar accidentes, incidentes o impactos ambientales durante la ejecución de los trabajos. Asimismo, el estricto cumplimiento de lo señalado en el **literal j) numeral 3.1.1.** Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas.
- 22.4. El CONTRATISTA podrá ser auditado por PETROPERÚ en relación con el cumplimiento de la norma y a la legislación vigente relacionado con la seguridad, salud ocupacional y protección ambiental.
- 22.5. El CONTRATISTA deberá establecer las medidas e instrucciones necesarias para que, en caso de un peligro inminente que constituya un riesgo importante o intolerable para la seguridad y salud de los trabajadores, estos puedan interrumpir sus actividades, e incluso, si fuera necesario, abandonar de inmediato el domicilio o lugar físico donde se desarrollan las labores. No se pueden reanudar las labores mientras el riesgo no se haya reducido o controlado. En esta línea, PETROPERÚ ha implementado la autoridad para detener trabajos, denominada STOP WORK.

Permiso de Trabajo.

- Ningún trabajo de riesgo podrá realizarse si no se cuenta con el permiso de trabajo correspondiente en frío o caliente y otorgado por el personal autorizado de PETROPERÚ.
- El permiso de trabajo deberá ser emitido en el lugar de ejecución del trabajo, ser llenado correctamente, sin borrones y/o enmendaduras.
- El "Permiso en Caliente" debe autorizarse después de efectuar la prueba de explosividad que es de carácter obligatorio. El trabajo en caliente después de ser paralizado por medidas de seguridad o interrumpido por el refrigerio se deberán efectuar nuevamente la prueba de explosividad.
- El CONTRATISTA deberá cumplir con el Análisis de Trabajo Seguro (ATS), antes de iniciar los trabajos de mantenimiento, deberá ser llenado y visado por el responsable del CONTRATISTA y aprobada por el Administrador del contrato.

Ingreso/Salida: Equipos, Instrumentos, Herramientas, Materiales e Insumos.

- Todo equipo, instrumento, herramienta, facilidad, material o insumo que ingrese debe ser autorizado por el administrador del contrato, para lo cual verificará la Guía de Remisión originada por el CONTRATISTA, y será visada por el personal de vigilancia de PETROPERÚ o el administrador del contrato, según corresponda.
- La Guía de Remisión originada por el CONTRATISTA deberá ser en original y copia, y deberá consignar la marca y características principales del equipo, instrumento, herramienta, facilidad, material o insumo.
- La salida de equipos, instrumentos, herramientas, facilidades, materiales o insumos estará amparada por el Pase de Salida, adicionalmente deberá adjuntarse la guía de remisión con que ingresó el equipo, instrumento, herramienta, facilidad, material o insumo.

- El Pase de Salida se origina por duplicado por el administrador del contrato, teniendo validez sólo para la fecha que se indica en dicho Pase y por el portón de ingreso/salida que explícitamente se indica en el mismo.
- La salida de equipos, instrumentos, herramientas, facilidades, materiales e insumos del CONTRATISTA sólo está permitida en días laborables.

#### Equipos e implementos de Protección Personal.

El personal del CONTRATISTA deberá estar dotado de los implementos de protección personal. Todos los implementos de protección personal deberán ser nuevos y encontrarse en buenas condiciones durante todo el periodo de duración del servicio, caso contrario serán rechazados, no permitiéndose el ingreso de personal con EPP o uniforme en estado de deterioro. Todo el personal que ejecute los trabajos en alturas iguales o mayores a 1.80 mts deberá usar arneses anticaídas con línea de vida certificado (UL), considerando el cabo de anclaje y puntos de anclaje.

#### Sistema Integrado de Gestión Corporativo (SIG-C)

El CONTRATISTA deberá cumplir con el Sistema Integrado de Gestión Corporativo (SIG-C) de Refinería Selva; para lo cual deberá presentar los siguientes documentos:

1. Certificado de Aptitud Médico Ocupacional (CAMO), según Resolución Ministerial N° 312-2011-MINSA, emitido por Institución Prestadora de Servicios de Salud (IPRESS) acreditada como Entidad de Servicios de Salud Ocupacional (adjuntar certificado/constancia de acreditación vigente). En la evaluación médico ocupacional se deberán considerar, como mínimo, los siguientes instrumentos:

- Ficha Clínica Ocupacional.
- Ficha Psicológica.
- Exámenes Complementarios Generales: biometría sanguínea, bioquímica sanguínea, grupo y factor sanguíneo, examen completo de orina.

De acuerdo al factor de riesgo de exposición en el ambiente laboral, se considerarán otros exámenes complementarios específicos (espirometría, audiometría, valoración músculo esquelética, radiografía de tórax, exámenes toxicológicos, test para trabajos en altura estructural, test para trabajos en espacio confinado, entre otros).

El CAMO deberá contener los siguientes registros:

- Registro de la IPRESS que realizó el Examen Médico Ocupacional.
- Identificación del trabajador contratistas (nombres completos y DNI).
- Puesto de trabajo.
- Fecha de emisión del CAMO.
- Resultado de la aptitud del CAMO emitido, incluido el factor y grupo sanguíneo y restricciones, de corresponder.
- Nombre completo, firma y sello del médico ocupacional que emite la aptitud.

En caso el CAMO tenga condición de "APTO CON RESTRICCIÓN", deberán adjuntar el informe médico elaborado por la Entidad de Servicios de Salud Ocupacional o Servicio de Salud Ocupacional del Contratista y matriz IPERC del contratista.

2. Carné de vacunación vigente (emitido por centro de vacunación autorizado por el MINSA y refrendado por el Servicio de Salud Ocupacional del Contratista), cumpliendo con el siguiente esquema de vacunación:

VACUNA	DOSIS	OBSERVACION
COVID-19	Actualizado con la dosis requerida de acuerdo a lo que indique el MINSA	Esquema completo
Fiebre Tifoidea	Única	Esquema completo
Fiebre Amarilla	Única	Esquema completo (solo menores de 60 años)
Difteria/Tétano (DT)	1ra. al primer contacto con el EE.SS., 2da. a los dos meses de la 1era dosis, 3ra. a los dos meses de la 2da dosis (refuerzo c/ 10 años).	Con dosis vigente al inicio del Servicio (solo menores de 65 años)
Influenza	Anual	Aplicación a menores de 60 años. Trabajador de 60 años o más, según riesgo con comorbilidad determinado por el Servicio de Salud Ocupacional del Contratista
Hepatitis A	Dos dosis	Esquema completo
Hepatitis B	Tres dosis	Esquema completo (solo menores de 60 años)

3. En caso corresponda, ficha Resumen Digital de Evaluación COVID-19 para Contratistas (Anexo 4 del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Covid-19 en PETROPERÚ).



4. En caso corresponda, relación del personal considerado grupo de riesgo COVID-19.
5. En caso corresponda, Declaración Jurada Electrónica de Salud COVID-19.

El CONTRATISTA deberá presentar el Certificado de Antecedentes Policiales y Declaración Jurada de no tener antecedentes penales de su personal.

El CONTRATISTA ganador de la Buena Pro, asumirá el gasto que genere todos los exámenes médicos, vacunación y antecedentes policiales y penales de su personal.

**Nota:** Toda esta documentación se entregará antes del inicio del servicio, en coordinación con el Administrador del Contrato. La documentación deberá ser presentada con la debida anticipación para su revisión y aprobación. Asimismo, todo el personal CONTRATISTA deberá recibir un curso de Inducción de HSE y rendir un examen el cual deberá ser aprobado con nota mayor de 14. Con los resultados obtenidos se avisará a la Empresa CONTRATISTA indicando el personal que está en condiciones de realizar trabajos correspondientes al servicio.

### 23. CONDICIÓN PARA EL INICIO DEL SERVICIO

Firmada la Orden de Trabajo a Terceros (OTT), previo al inicio del servicio, el CONTRATISTA deberá entregar al Administrador de Servicio de PETROPERÚ lo siguiente:

El personal que ingresa a las instalaciones de PETROPERÚ S.A. debe contar con la respectiva "Autorización de Ingreso", el cual deberá estar debidamente firmado por la dependencia Contratante del Servicio y visado por la Jefatura QHSSE Refinación Selva.

Para tramitar la autorización de ingreso, el CONTRATISTA hará llegar a PETROPERÚ, los siguientes requisitos:

- Hoja de vida documentada (Documento original o copia simple) de las personas que ejecutarán el servicio (incluye copia del DNI), según lo indicado en el numeral 16 de las Condiciones Técnicas, para su revisión del cumplimiento de los requisitos solicitados.
- Copia simple del Contrato Laboral de cada uno.
- Determinación del Asistente CASS<sup>20</sup>:

Conforme a lo establecido en el artículo 30° de la Ley N° 29783, "Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo", se determinará un Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo (Asistente CASS), el perfil de este supervisor debe cumplir lo indicado en el art. 47 del D.S. 005-2012-TR:

- Ser trabajador del empleador.
- Tener dieciocho (18) años de edad como mínimo.
- De preferencia, tener capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo o laborar en puestos que permitan tener conocimiento o información sobre riesgos laborales.
- Copia de ficha de afiliación del SCTR (Pensión y Salud), de acuerdo a la Ley N° 26790 - Ley de Modernización en la Salud.
- Copia del comprobante de pago de SCTR Pensión y Salud (Voucher).
- Copia Pólizas de Seguro de Vida Ley.
- Certificado de Antecedentes Policial vigentes, deberá ser renovada durante la ejecución del Contrato.
- Declaración Jurada de no tener antecedentes penales.
- Certificado de aptitud medica ocupacional (CAMO), previa aprobación del personal médico de PETROPERÚ S.A., requisito para todo el personal.
- Carnet de vacunación: tétano, fiebre amarilla, Influenza y COVID-19 (las dosis serán solicitadas según lo indicado por el Ministerio de Salud).
- Cuando el administrador del Servicio lo solicite, deberán presentar los resultados de la Pruebas de Descarte de COVID-19 (antígeno o moleculares), según lo establecido por el MINSA y su respectivo Informe Médico, cuya frecuencia será de acuerdo a la necesidad y requerimiento de PETROPERÚ.
- Cuando el administrador del Servicio lo solicite, deberán presentar Declaración Jurada Electrónica de Salud COVID-19. (Para generar este documento y/o renovarlo, deben hacerlo ingresando al siguiente enlace:

<https://permisos.petroperu.com.pe/Aplicativos/permiso/index.php>

<sup>20</sup> Para empresas con menos de 20 trabajadores (Alto, Medio y Bajo Riesgo) y empresas de "BAJO RIESGO con menos de 75 trabajadores"



- El CONTRATISTA deberá presentar, antes del inicio del servicio, la Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER's) de las actividades a ejecutar durante la prestación del servicio, los cuales serán revisados y aprobados por el Administrador del contrato de PETROPERÚ.
  - Cargo de entrega y copia de la Descripción de Puesto, indicando funciones, capacidades y responsabilidades Ambientales, de Seguridad, Calidad y Salud Ocupacional que tendrá en el presente servicio.
  - Copia del **Certificado del Curso Básico I del Código PBIP.** (Aprobado) \*
  - Copia del **Certificado del Curso Básico de Seguridad Portuaria.** (Aprobado) \*\*
  - Copia del **Curso Básico de Mercancías Peligrosas.** (Aprobado) \*\*\*
- (\*, \*\* y \*\*\*) En cumplimiento al DAR N° 044-2017-APN/DIR, RAD N° 0014-2020-APN-PD y RAD N° 0039-2020-APN-DIR emitidos por la Autoridad Portuaria Nacional (APN).
- En caso corresponda, Copia del Certificado del Curso de Inducción, Prevención y Control COVID-19.

Personal que participará en la visita de inspección deberá acreditar estar Capacitado en Prevención y Control COVID-19, por tal motivo de manera opcional y a fin de facilitar la capacitación de su personal en la prevención y control COVID-19, recomendamos solicitar a la Escuela Iberoamericana de Negocios (ENIN), información sobre el proceso de inscripción y costos del soporte del Aula Virtual que brindan ellos para acceder al curso.

Web: <http://einglobal.net/>

Correo electrónico: [induccionscovid19.petroperu@einsafety.com](mailto:induccionscovid19.petroperu@einsafety.com)

Celular: +51 960 935 123, Srta. Karolyne Ramos

Enlace: <http://3.90.241.118> (Contratistas)

- Copia del Certificado del Curso de Inducción Corporativa CASS (Inducción QHSSE) (dictado por PETROPERÚ S.A) aprobada con nota mayor a 14.0. Requisito para todo el personal.
- Copia del Certificado del Curso de IPERC / ATS (dictado por PETROPERÚ S.A) aprobada con nota mayor a 14.0. Requisito para el personal responsable de la elaboración y firma de Permisos de Trabajo y ATS.
- Copia del Certificado del Curso de Permiso de Trabajo (dictado por PETROPERÚ S.A) aprobada con nota mayor a 14.0. Requisito para el personal responsable de la elaboración y firma de Permisos de Trabajo y ATS.
- El personal CONTRATISTA que ingresará a las instalaciones de PETROPERÚ deberá contar con: Fotocheck de identificación de la empresa a la que pertenece, donde consignará el nombre del trabajador, DNI, grupo sanguíneo y alergias.

**Nota:** Toda esta documentación se entregará antes del inicio del Servicio, en coordinación con el Administrador del Contrato. La documentación deberá ser presentada con la debida anticipación para su revisión y aprobación. Asimismo, todo el personal CONTRATISTA deberá recibir un curso de Inducción de CASS, el cual se dicta todos los lunes de cada mes, y rendir un examen el cual deberá ser aprobado con nota mayor de 14. Con los resultados obtenidos se dará aviso a la Empresa CONTRATISTA indicando el personal que está en condiciones de realizar trabajos correspondientes al Servicio.

*Los Certificados de Antecedentes Policiales deberán mantenerse actualizados de acuerdo con su vigencia y la Certificación Médica del personal del CONTRATISTA, deberá ser renovada anualmente durante la ejecución del Contrato.*

PETROPERÚ S.A. verificará la documentación presentada por el CONTRATISTA, procediéndose a emitir la autorización correspondiente siempre y cuando cumpla con todos los requisitos exigidos anteriormente, indicando la caducidad del mismo.

## 24. ENTREGABLES

### INSUMOS, MATERIALES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

El CONTRATISTA debe considerar la indumentaria necesaria y los equipos de protección personal y dispositivos de seguridad necesarios que permita a los trabajadores cumplir sus labores en forma eficiente, segura y debidamente protegidos en función a las actividades específicas que desarrollen.

- ✓ Equipos y Herramientas deben ser nuevos y en óptimas condiciones para uso exclusivo del servicio, los mismos que deben encontrarse en perfectas condiciones operativas.

- ✓ Los suministros de los insumos para este servicio deberán ser de buena calidad y de acuerdo con lo especificado.

**a) EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL – EPP’s**

El CONTRATISTA debe ser responsable de que permanentemente su personal este siempre correctamente presentado y aseado, para lo cual proporcionará previa acta de entrega anual uniformes que a continuación se indican:

PERSONAL	DESCRIPCION	UNID.	CANT.
Administrador (01) Supervisor de Calidad / Nutrición (01)	Uniforme: Camisa de Tela Oxford, color blanco manga larga, C/logotipo de la contratista. Especificaciones técnicas mínimas: - Composición Algodón 80% y Nylon 20% (+/-5%). - Tipo Oxford 632001 de color entero. - Peso 5 onzas / SQ YD ó 141.75gr/m2 (+/-5%).	UNID	04
	Uniforme: Pantalón color azul oscuro, C/logotipo de la contratista. Especificaciones técnicas mínimas: - Composición Algodón 80% y Nylon 20% (+/-5%). - Tipo Drill Jeans - Peso 9 onzas /SQ YD ó 255.15gr/m2 (+/-5%).	UNID	04
	Uniforme: Para el Personal que Ingresa a Zona Industrial Camisa manga larga antifiama color blanco manga larga con sus respectivas cintas reflectivas y con logo de la empresa a la cual representa.	UNID	04
	Uniforme: Para el Personal que Ingresa a Zona Industrial Pantalón de trabajo antifiama del color azul oscuro con sus respectivas cintas reflectivas y con logo de la empresa a la cual representa.	UNID	04
	Cascos de seguridad: de las especificaciones técnicas mínimas: Tipo/Modelo: Jockey (gorra c/visera) Mat. Fab. Principal: Policarbonato Color: Verde Norma: Itintec 399.018 (Nov/1974) o Norma ANSI Z89.1 <b>(ENTREGA UNICA)</b>	UNID	02
	Zapatos de seguridad, puntas de acero, color negro o marrón (Norma ITINTEC 241.004 "Calzado de Seguridad").	PAR	02
	Lentes de seguridad, modelo NITRO de lunas claras y oscuras con filtro UV antiempañantes y antirayaduras de marco negro y patilla regulable, que cumplan con la Norma ANSI Z 87+.	PAR	06
	Mascarillas descartables	Sin limite	
	Redecillas para el cabello desechable	Sin limite	
	Guantes de polietileno desechable para manipulación de alimentos	Sin limite	
Maestro de Cocina (01) Cocinero (01) Ayudantes de Cocina (02) Maestro Panadero / Pastelero (01)	Uniforme: Camisa de algodón color blanco, color blanco manga larga, C/logotipo de la contratista. Especificaciones técnicas mínimas: - Composición Algodón 80% y Nylon 20% (+/-5%). - Tipo Oxford 632001 de color entero. - Peso 5 onzas / SQ YD ó 141.75gr/m2 (+/-5%).	UNID	10
	Uniforme: Pantalón drill color blanco, C/logotipo de la contratista. Especificaciones técnicas mínimas: - Composición Algodón 80% y Nylon 20% (+/-5%). - Tipo Drill Jeans - Peso 9 onzas /SQ YD ó 255.15gr/m2 (+/-5%).	UNID	10
	Uniforme: Para el Personal que Ingresa a Zona Industrial Camisa manga larga antifiama color blanco manga larga con sus respectivas cintas reflectivas y con logo de la empresa a la cual representa.	UNID	10
	Uniforme: Para el Personal que Ingresa a Zona Industrial Pantalón de trabajo antifiama del color azul oscuro con sus respectivas cintas reflectivas y con logo de la empresa a la cual representa.	UNID	10
	Delantal de color blanco.	UNID	20
	Zapatos de seguridad, punta de acero, color negro o marrón (Norma ITINTEC 241.004 "Calzado de Seguridad").	PAR	05
	Gorro de color blanco	UNID	20
	Manoplas para caliente	UNID	04
	Manoplinas para caliente	UND	04
	Botas de jebe antideslizante de color blanco	PAR	08
	Mantel delantal de tela, color Blanco	UND	20
	Delantal de PVC	UNID	20
	Guantes anticorte de malla de acero inoxidable (Carnicero)	PAR	04

PERSONAL	DESCRIPCION	UNID.	CANT.
	Mascarillas descartables	Sin limite	
	Redecillas para el cabello desechable	Sin limite	
	Guantes de polietileno desechable para manipulación de alimentos	Sin limite	
Mozos (04)	Cristina Blanca	UNID	08
	Camisa de vestir color blanco	UNID	8
	Pantalón de vestir color negro	UNID	8
	Uniforme: Para el Personal que Ingresa a Zona Industrial Camisa manga larga antífama color blanco manga larga con sus respectivas cintas reflectivas y con logo de la empresa a la cual representa.	UNID	8
	Uniforme: Para el Personal que Ingresa a Zona Industrial Pantalón de trabajo antífama del color azul oscuro con sus respectivas cintas reflectivas y con logo de la empresa a la cual representa.	UNID	8
	Corbata/Corbatín	UNID	16
	Zapatos de seguridad, punta de acero, color negro (Norma ITINTEC 241.004 "Calzado de Seguridad")	PAR	04
	Casco de color verde que cumpla con la Norma ANZI Z89.1, para el caso de los mozos que presten servicio en los comedores de la Planta (UDP y MPA). <b>(ENTREGA UNICA)</b>	UNID	04
	Lentes de Seguridad con lunas claras que cumplan con la Norma ANSI Z 87+.	PAR	08
	Mascarillas descartables	Sin limite	
	Redecillas para el cabello desechable	Sin limite	
	Guantes de polietileno desechable para manipulación de alimentos	Sin limite	
Ayudantes Generales de Limpieza y Almacén (trabajadores de descarga y almacenamiento de elementos) (01)	Overol antífama de color verde manga larga con sus respectivas cintas reflectivas y con logo de la empresa a la cual representa, para los trabajos de descarga y almacenamiento de alimentos	UNID	06
	Casco de seguridad color verde que cumpla con la Norma ANZI Z89.1. <b>(ENTREGA UNICA)</b>	UNID	03
	Botas de jebe antideslizantes color negro	PAR	06
	Guantes de badana.	PAR	12
	Protector buco nasal para polvo.	UNID	06
	Faja abdominal.	UNID	06
	Chaleco salvavidas de tres cuerpos para la carga/descarga de los víveres en los embarcaderos	UNID	03
	Chaleco reflectivo de drill de color anaranjado.	UNID	03
	Lentes de Seguridad con lunas claras que cumplan con la Norma ANSI Z 87+.	UNID	06
	Zapatos de seguridad, punta de acero, color negro (Norma ITINTEC 241.004 "Calzado de Seguridad")	PAR	03
	Mascarillas descartables	Sin limite	
	Redecillas para el cabello desechable	Sin limite	
	Guantes de polietileno desechable para manipulación de alimentos	Sin limite	

*No tienen límite debido a que deben ser usados obligatoriamente por el personal que brinda el servicio:*

*\* Mascarillas descartables*

*\* Redecillas para el cabello desechable*

*\* Guantes de polietileno desechable para manipulación de alimentos*

El CONTRATISTA es responsable de reemplazar periódicamente los uniformes, EPP's y facilidades cada vez que, como consecuencia del uso, ya no presten las garantías de seguridad necesarias, en tal sentido el Administrador del Servicio de PETROPERÚ tiene la facultad de solicitar el remplazo de los uniformes y EPP's que se encuentren deteriorados, caso contrario se aplicará las penalidades respectivas.

Todo personal que labore dentro de las instalaciones de la cocina, panadería y almacén de víveres deberá contar con redecillas para el cabello, mascarilla buco nasal y guantes de polietileno dependiendo de la acción para manipulación de alimentos.

**NOTA:**

- ❖ El CONTRATISTA para cumplir con el objeto del servicio de manera eficiente, efectiva, de manera continua y segura durante la vigencia del contrato suministrará todos los insumos, materiales, equipos y herramientas en las cantidades y calidades necesarias; entre ellos y sin ser limitativos, considerará las cantidades mínimas solicitadas.
- ❖ El CONTRATISTA está obligado a presentar al Supervisor Coordinación Servicios no Industriales la documentaria, antes de su uso, todos los insumos y materiales que suministre, a fin de que sean inspeccionados y aceptados.
- ❖ Los equipos y herramientas permanecerán durante la vigencia del servicio en las instalaciones de la Refinería Iquitos y ambientes facilitadas por PETROPERÚ.
- ❖ Los insumo o material que haya sido rechazado deberá ser reemplazado por otro aprobado, sin costo alguno para PETROPERÚ.
- ❖ El CONTRATISTA debe disponer de los documentos probatorios que demuestren la calidad, cantidad y concentración, según corresponda de los insumos o materiales que provea.
- ❖ De producirse o ser necesario el cambio de equipo o algún material o suministro. El CONTRATISTA debe efectuar el cambio y entrega del insumo o material cambiado previa autorización, adjuntando el informe que detalle y sustente las razones del cambio, bajo responsabilidad de aceptación expresa de PETROPERÚ.
- ❖ El CONTRATISTA se instalará en los ambientes asignados por PETROPERÚ los cuales serán utilizados durante la vigencia del contrato, debiendo mantener el orden y limpieza.
- ❖ PETROPERÚ no asume ninguna responsabilidad por pérdida de herramientas, equipos y materiales de propiedad del CONTRATISTA o que se encuentren bajo su custodia.

#### b) STOCKS MINIMOS EN VÍVERES

El CONTRATISTA debe mantener en forma permanente un stock de seguridad de víveres que asegure la continuidad de los servicios por los períodos mínimos que a continuación se indican:

VÍVERES QUE CONSIDERAR PARA EFECTOS DEL STOCK DE SEGURIDAD						
ITEM.	VÍVERES PERECIBLES PARA TRES (03) DÍAS			VÍVERES SECOS PARA SIETE (07) DÍAS		
	DESCRIPCION	UNID.	CANT.	DESCRIPCION	UNID.	CANT.
01	Res	Kg.	Necesaria	Harina	Kg.	Necesaria
02	Pollo	Kg.	Necesaria	Aceite	Lt.	Necesaria
03	Cerdo	Kg.	Necesaria	Arroz	Kg.	Necesaria
04	Pescado	Kg.	Necesaria	Leche	Lata	Necesaria
05	Embutidos	Kg.	Necesaria	Azúcar	Kg.	Necesaria
06	Huevos	Unid.	Necesaria	Menstras	Kg.	Necesaria
07	Frutas de mesa	Kg.	Necesaria	Embutidos	Lata	Necesaria
08	Verduras verdes	Kg.	Necesaria	Fideos	Kg.	Necesaria

El CONTRATISTA debe cumplir con abastecer a la Refinería Iquitos con las cantidades suficientes de víveres que permitan el mantenimiento del stock de seguridad, indicado en **el presente numeral**, así como lo requerido para el consumo regular.

#### c) EQUIPOS Y MATERIALES A PROPORCIONAR POR EL CONTRATISTA

TIPO	ITEM.	DESCRIPCION	UNID.	CANT.
VAJILLA	01	Platos tendidos	Unid.	120
	02	Platos hondos	Unid.	120
	03	Platos y cucharitas para postre	Unid.	120
	04	Taza con plato y cucharitas para Té, Café o Infusiones	Unid.	120
	05	Paneras	Unid.	30
	06	Vaso de vidrio (capacidad 250 ml.)	Unid.	120
	07	Cubiertos conformada por cuchillos, cuchara y tenedor	Unid.	120
	08	Jarras de vidrio	Unid.	40
	09	Alcuzas	Unid.	40
	10	Servilleteros	Unid.	40
	11	Azucareras	Unid.	40

TIPO	ITEM.	DESCRIPCION	UNID.	CANT.
	12	Azafates	Unid.	100
	13	Mantequilleras	Unid.	40
	14	Depósitos para esencia de café, té, etc.	Unid.	40
ENSERES DE COCINA	01	Cuchillos (pollo, carnes y pescado, fruta, tortas, pasteles y pan).	Unid.	Según necesidad
	02	Tablas de picar de material de acrílico (frutas, verduras).	Unid.	Según necesidad
	03	Balde de acero quirúrgico con tapa de 30 litros de capacidad (elaboración de refrescos).	Unid.	Según necesidad
	04	Cucharón mango largo de acero quirúrgico (endulzar refresco)	Unid.	Según necesidad
	05	Coladeras, espumaderas, prensa papas, exprimidor de limones, exprimidor de naranjas	Unid.	Según necesidad
	06	Molino de carne y granos	Unid.	02
	07	Embaces de Pírex de tamaño variado	Unid.	Según necesidad
	08	Espátulas	Unid.	Según necesidad
	09	Pinzas	Unid.	Según necesidad
	10	Rallador Grande	Unid.	Según necesidad
	11	Plancha Freidora	Unid.	Según necesidad
	12	Amasadora de Pan	Unid.	Según necesidad
	13	Escurreidor de Papas Fritas	Unid.	Según necesidad
	14	Tazones de acero inoxidable	Unid.	Según necesidad
	15	Coladores	Unid.	Según necesidad
	16	Sartenes	Unid.	Según necesidad
	17	Asaderas	Unid.	Según necesidad
	18	Mesa de Acero Inoxidable y Fuentes	Unid.	Según necesidad
	19	Tetera	Unid.	Según necesidad
	20	Hacha para cortar Carne	Unid.	Según necesidad
	21	Tina Acero Inoxidables	Unid.	Según necesidad
	22	Porta Cubiertos	Unid.	Según necesidad
	23	Porta mondadientes	Unid.	Según necesidad
	24	Vajilla, cantidad para 04 personas por cada mesa incluyendo copas, jarras de vidrio (agua y vino)	Unid.	Según necesidad
	25	Azafates de diversos tamaños	Unid.	Según necesidad
	26	Copitas para cóctel y vinos	Unid.	100
	27	Manteles, 2 juegos mínimo por cada mesa	Unid.	40
EQUIPOS	01	Balanzas para cárnicos y granos	Unid.	01
	02	Licuadora	Unid.	Según necesidad
	03	Batidora	Unid.	Según necesidad
	04	Waflera	Unid.	Según necesidad
	05	Hervidor eléctrico (para comedor principal, MPA Y UDP)	Unid.	03
	06	Hervidor eléctrico de 20 litros. Para el comedor principal	Unid.	01
	07	Refrigeradores (para comedor principal, MPA Y UDP)	Unid.	03
	08	Cocinas Eléctricas y/o Industrial a Gas, una en funcionamiento y otra de backup	Unid.	02
	09	Microondas (para comedor principal, MPA Y UDP)	Unid.	03
	10	Carritos para traslado de comida a los comedores UDP y MPA	Unid.	02
	11	Congeladoras	Unid.	Según necesidad
	12	Batidora de Alambre para la Panadería	Unid.	Según necesidad
	13	Amasadora para la Panadería	Unid.	Según necesidad
	14	Afinadora pequeña para la panadería	Unid.	01
	15	Lavadora de ropa para la vivienda del personal	Unid.	01
	16	Secadora de ropa para la vivienda del personal	Unid.	01
	17	Equipo de Aire para la vivienda del personal y oficina.	Unid.	02
	18	Triciclo para el transporte de los residuos	Unid.	01
	19	Equipo de cómputo con acceso a Internet Inalámbrico	Unid.	01
	20	Envases herméticos para transporte de alimentos a los comedores de UDP y MPA	Unid.	02
	21	Igloo 3 Galones	Unid.	Según necesidad
	22	Caja Térmica	Unid.	Según necesidad
	23	Molde para Pan y Cake.	Unid.	Según necesidad
	24	Latas para Asar Pan Grande / Mediano	Unid.	Según necesidad

TIPO	ITEM.	DESCRIPCION	UNID.	CANT.
	25	Molde Petty Cake x 24	Unid.	Según necesidad
	26	Cortinas de aire	Unid.	Según necesidad
	27	Máquinas dispensadoras de refrescos con doble tolva	Unid.	04

**Nota:**

- ❖ Las vajillas deben ser el de tipo HOTELERA, asimismo estas vajillas y los utensilios de mesa y los de cocina serán de losa o vidrio en perfecto estado y deberán ser proporcionados por el concesionario. No se podrán usar artículos deteriorados de madera o plástico.
- ❖ Los enseres de cocina de deben considerar cantidad necesaria que le permita brindar un servicio en forma oportuna y sin demoras, considerando de forma descriptiva mas no limitativa.
- ❖ En caso el Contratista decida ingresar una Cocina Industrial a Gas, es su obligación el suministro del Gas a cuenta de sus gastos generales.

## 25. APÉNDICES

- Apéndice 1: Modelo propuesta económica.
- Apéndice 2: Declaración Jurada - Servicios de Tercerización
- Apéndice 3: Prevención de Lavado de Activos y Financiamiento del Terrorismo, de delitos de Corrupción y de Soborno.
- Apéndice 4: Política de Prevención de Lavado de Activos y de Financiamiento del terrorismo, de Delitos de Corrupción y de Gestión Antisoborno.
- Apéndice 5: Cláusula Sistema de Integridad.
- Apéndice 6: Política Corporativa de Seguridad de la Información de Petróleos Del Perú - Petroperú S.A.
- Apéndice 7: Impedimentos para inscribirse en la BDPC o contratar con PETROPERÚ
- Apéndice 8: La prohibición sobre ingreso de dispositivos con fuentes de ignición a áreas operativas (Circular N° GCAS-SSSO-346-2019).
- Apéndice 9: Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas de PETROPERÚ (M.SEGU-CO-PR).
- Apéndice 10: Gestión CASS para Contratistas (Procedimiento PROO1-390).
- Apéndice 11: Gestión de Permisos de Trabajo (Procedimiento PROO1-246).
- Anexo CASS 01: Declaración jurada de paralización de trabajos por riesgo inminente.
- Anexo CASS 02: Declaración jurada de implementación de un sistema de seguridad y salud en el trabajo.
- Anexo CASS 03: Cláusulas y penalidades de ambiente, seguridad y salud en el trabajo.



**APÉNDICE No 01  
MODELO PROPUESTA ECONÓMICA**

Lugar,.....de..... del 2023

Señores  
**PETRÓLEOS DEL PERÚ - PETROPERÚ S.A.**

**Servicio "ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN REFINERÍA IQUITOS"**

La presente tiene por objeto alcanzar nuestra propuesta económica a **PRECIOS UNITARIOS**, para proporcionar el servicio indicado en la referencia, de acuerdo a las condiciones establecidas en las Bases y sus demás Apéndices; para ello se adjunta la presente estructura de costos.

Servicio Días Laborales				
TIPO DE SERVICIO	Cantidad	Nº de Días	Precio U.	Precio Parcial
Desayuno	15	126		
Almuerzo	65	126		
Comida	15	126		
Cena	15	126		
SUB TOTAL 1				
Servicio Sábado, Domingo y Feriados				
TIPO DE SERVICIO	Cantidad	Nº de Días	Precio U.	Precio Parcial
Desayuno	10	56		
Almuerzo	15	56		
Comida	10	56		
Cena	10	56		
SUB TOTAL 2				
SUB TOTAL GENERAL( Sub total 1 + Sub Total 2 ) Sin IGV				
IGV 18%				
TOTAL GENERAL				

**Nota:**

- Las cantidades en cada ítem son REFERENCIALES mas no limitativas, las cuales pueden variar entre si hasta cubrir el monto total contractual.
- El costo incluye las remuneraciones del personal, así como de todos los derechos y obligaciones de carácter laboral que emanen de la prestación del servicio vigente durante la ejecución del Contrato, así como los beneficios sociales establecidos por Ley. Así como gastos tales como Pólizas, Seguros, Transporte Fluvial de Materiales y Personal, entre otros que estimen y permitan garantizar el Servicio, de acuerdo con lo establecido en las Condiciones Técnicas.

Atentamente,

Firma  
Nombre Representante Legal  
Nombre de la Empresa

**APÉNDICE No 02**  
**DECLARACIÓN JURADA - SERVICIOS DE TERCERIZACIÓN**

Lugar,.....de..... del 2023

Señores  
**PETRÓLEOS DEL PERÚ - PETROPERÚ S.A.**

**Servicio “ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN REFINERÍA IQUITOS”**

Estimados Señores:

Por el presente documento, Yo....., peruano, identificado con D.N.I. N°....., con domicilio legal en....., representante legal de la ....., con RUC .....

**DECLARO BAJO JURAMENTO**

Que, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 9° del Reglamento de la Ley N° 29245 que regula los Servicios de Tercerización, nos comprometemos a presentar mensualmente las planillas electrónicas de nuestro personal asignado en sus instalaciones para brindar el servicio materia del presente proceso.

Atentamente,

Firma  
Nombre Representante Legal  
Nombre de la Empe

APÉNDICE N° 03**POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y DE FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO, DE DELITOS DE CORRUPCIÓN Y DE GESTIÓN ANTISOBORNO**

El Directorio de Petróleos del Perú (en adelante PETROPERÚ S.A.) dedicada a la refinación, distribución y comercialización de combustibles y productos derivados de los hidrocarburos, expresa su rechazo a todo acto o intento de Lavado de Activos y Financiamiento del Terrorismo; de Corrupción, bajo las formas de Cohecho Activo Genérico, Específico y Transnacional, Tráfico de Influencias, Colusión Simple y Agravada y otros; así como prohíbe todo acto o intento de Soborno; por parte de sus funcionarios, trabajadores y/o clientes, proveedores, socios o terceros relacionados; estando comprometido a que la Empresa cumpla las leyes de Prevención de Lavado de Activos y Financiamiento del Terrorismo; de lucha contra la Corrupción y Antisoborno tales como la Ley de Prácticas Corruptas en el Extranjero de los Estados Unidos de 1977 (FCPA); así como los requisitos del Sistema de Gestión Antisoborno; manteniendo y cautelando la mejora continua del Sistema de Prevención de Lavado de Activos y Financiamiento del Terrorismo en su calidad de Sujeto Obligado, conforme a la Ley 27693 y su Reglamento; del Sistema de Prevención de Delitos de Corrupción bajo los alcances de la Ley No. 30424 y normas modificatorias y reglamentarias; así como del Sistema de Gestión Antisoborno conforme a la Norma ISO 37001:2016; así como cualquier otra normativa que resulta aplicable.

En dicho marco, PETROPERÚ declara que no iniciará relaciones contractuales, laborales ni comerciales, con personas naturales o jurídicas, si éstas o algunos de sus Socios (con la titularidad del 10% o más de acciones o participaciones), Directores o Gerentes; han sido: i) Condenados, mediante sentencia firme, por delito de Lavado de Activos, Financiamiento del Terrorismo, delitos precedentes como Narcotráfico, Delitos Tributarios o Aduaneros, Minería Ilegal, Corrupción u otros que genere ganancias ilegales; Cohecho Activo Genérico, Específico y Transnacional, Tráfico de Influencias, Colusión Simple y Agravada, Soborno; en el ámbito nacional o internacional, durante el tiempo que dure la pena impuesta en la sentencia; y/o hubieran aceptado haber cometido tales delitos en dichos ámbitos, durante el lapso de 15 años desde la aceptación, salvo disposición legal en contrario; o, ii) Comprendidos en la Lista OFAC (Oficina de Control de Activos Extranjeros del departamento de Tesoro de los Estados Unidos de América), Lista de Terroristas del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas, Lista relacionadas con el Financiamiento de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva emitida por el Consejo de Seguridad de la ONU; o, iii) Han presentado documentación falsa u omisiones en Declaración Jurada entregada a la Empresa, según lo previsto en el Código Penal Peruano, por el lapso de 6 años desde que se produjo el hecho.

El Directorio ha encargado al Oficial de Cumplimiento, para que juntamente con el ente colegiado; ejerza la supervisión de la implementación y el mantenimiento de los referidos Sistemas de Prevención y/o Gestión; debiendo velar porque goce de autoridad, autonomía e independencia para el ejercicio de sus funciones; reportándole el Oficial, de cualquier actuación, conducta, información o evidencia que pueda vulnerar la presente Política.

La Empresa promueve y garantiza la implementación y funcionamiento del Procedimiento de Planteamiento de Inquietudes (denominado "*Línea de Integridad*"), mediante consultas o denuncias de buena fe ante hechos o conductas sospechosas; garantizando la confidencialidad de estas, así como la protección ante cualquier tipo de represalias al denunciante.

Los trabajadores y/o terceros o partes interesadas que incumplan cualquiera de las disposiciones de esta Política serán sujetos, previa investigación, a las medidas administrativas, civiles, penales y/o acciones contractuales correspondientes.

Acuerdo de Directorio No. 031-2021-PP de fecha 18.03.2021.  
LA EMPRESA.

**APÉNDICE N° 04*****“Prevención de Lavado de Activos y Financiamiento del Terrorismo, de delitos de Corrupción y de Soborno”***

*En virtud de la presente cláusula, el Contratista declara haber recibido y leído la Política de Prevención de Lavado de Activos y Financiamiento del Terrorismo, de Delitos de Corrupción y de Gestión Antisoborno de PETROPERÚ adjunta al presente contrato; manifestando comprenderla y comprometiéndose a cumplirla, conjuntamente con sus socios o asociados, directores, integrantes de los órganos de administración, representantes legales, apoderados, y toda persona natural o jurídica que actúa por su cuenta o beneficio, por su encargo o en su representación; con énfasis en los siguientes aspectos:*

- 1. Utilizar recursos en la ejecución del presente contrato y la totalidad de pagos o cualquier otra transferencia de recursos, incluyendo garantías reales, efectuadas en favor de PETROPERÚ S.A., que proceden de fondos lícitos.*
  - 2. No incurrir en delitos de Lavado de Activos, Financiamiento del Terrorismo, o Corrupción bajo las formas de: Cohecho Activo Genérico, Específico o Transnacional, Tráfico de Influencias, Colusión Simple o Agravada, entre otros delitos que las leyes de la materia establezcan, tales como la Ley N° 30424 y sus normas modificatorias, en relación con la celebración y la ejecución del presente contrato.*
  - 3. No realizar, ofrecer, autorizar, solicitar o aceptar cualquier pago indebido o ilegal o, en general, cualquier beneficio indebido o ilegal o soborno, en relación con la celebración y la ejecución del presente contrato.*
  - 4. Que ni el, ni sus socios o asociados (con la titularidad del 10% o más de acciones o participaciones), directores y gerentes: a) Tienen condena, mediante sentencia firme, por delito de Lavado de Activos, Financiamiento del Terrorismo, delitos precedentes como Narcotráfico, Delitos Tributarios o Aduaneros, Minería Ilegal, Corrupción u otros que genere ganancias ilegales; Cohecho Activo Genérico, Específico y Transnacional, Tráfico de Influencias, Colusión Simple y Agravada o Soborno; en el ámbito nacional o internacional; b) Se encuentran comprendidos en la Lista OFAC (Oficina de Control de Activos Extranjeros del departamento de Tesoro de los Estados Unidos de América), Lista de Terroristas del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas, Lista relacionada con el Financiamiento de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva emitida por el Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas.*
  - 5. Prevenir el soborno, adoptando medidas técnicas, organizativas o de personal apropiadas para evitar acto o práctica indebidos o conductas ilícitas; en la materia sobre la que versa el presente contrato.*
  - 6. Poner a disposición de PETROPERÚ S.A. información veraz y completa, y en caso ésta sufra variaciones, presentar la información actualizada en un plazo de quince (15) días hábiles. PETROPERÚ S.A. puede solicitar la información que considere pertinente en cumplimiento de la legislación de lavado de activos y financiamiento del terrorismo.*
  - 7. Comunicar a PETROPERÚ S.A. y las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o práctica indebidos o conductas ilícitas de la que tuviera conocimiento en relación con la celebración y la ejecución del presente contrato.*
- PETROPERÚ S.A. puede resolver en cualquier momento el presente Contrato de pleno derecho, mediante notificación escrita al Contratista si, respaldado por evidencias, considera que el Contratista ha incumplido cualquiera de los compromisos mencionados en esta cláusula, situando a PETROPERÚ S.A. frente a un riesgo legal, patrimonial o reputacional o que pueda generarle sanciones administrativas, civiles, penales; sin perjuicio de que PETROPERÚ S.A. brinde información a las autoridades competentes e inicie las acciones legales pertinentes, incluyendo las indemnizatorias que resulten aplicables”.*

## APÉNDICE N° 05

### **CLÁUSULA SISTEMA DE INTEGRIDAD**

El Sistema de Integridad tiene como finalidad gestionar la ética e integridad en PETROPERÚ, asumiendo un compromiso con las normas del sistema, así como fortalecer la cultura ética basada en la política de tolerancia cero frente al fraude, a la corrupción y a cualquier acto irregular, proporcionando así las directrices a seguir para desarrollar acciones preventivas y detectar actos irregulares.

En ese sentido, el CONTRATISTA/CLIENTE se obliga al cumplimiento de lo dispuesto en: i) el Código de Integridad de PETROPERÚ; ii) la Política Corporativa de Integridad y Lucha contra la Corrupción y el Fraude ; y, iii) los lineamientos del Sistema de Integridad, en lo que le sea aplicable a las obligaciones a su cargo.

El Código de Integridad de PETROPERÚ, la Política Corporativa de Integridad y Lucha contra la Corrupción y el Fraude, así como los Lineamientos del Sistema de Integridad se encuentran publicados en el portal de PETROPERÚ, en el siguiente enlace: <https://www.petroperu.com.pe/buen-gobiernocorporativo/nuestro-sistema-de-integridad/>

## APÉNDICE N° 06

### **POLÍTICA CORPORATIVA DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN DE PETRÓLEOS DEL PERÚ - PETROPERÚ S.A.**

Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A., es una empresa estatal de derecho privado, dedicada al transporte, refinación, comercialización de combustibles y demás derivados de petróleo, y gestiona la seguridad de la información relacionada con sus actividades, productos y servicios en forma responsable. En concordancia con la normatividad vigente y los siguientes lineamientos:

- El establecimiento de un conjunto de actividades que permitan preservar y asegurar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información, viabilizando la competitividad, rentabilidad, integridad y transparencia de la Empresa.
- La periódica identificación, evaluación, tratamiento y monitoreo de los riesgos de seguridad de la información relevantes a la Empresa.
- La investigación, respuesta oportuna y recuperación efectiva ante incidentes relacionados con la seguridad de la información.
- La comunicación oportuna y permanente de las políticas y procedimientos de seguridad de la información definidos, asegurando razonablemente que sean comprendidos y se encuentren disponibles para todos los trabajadores y colaboradores de la Empresa.
- La responsabilidad por el uso de la información crítica y sensible por todos los trabajadores y colaboradores de la Empresa.
- El cumplimiento de los requerimientos dispuestos en las disposiciones legales y contractuales aplicables a la Seguridad de la información, que comprenden a la Empresa.
- El fortalecimiento de los valores, la sensibilización y el compromiso de todos los trabajadores y colaboradores, de velar por el cumplimiento de la presente política.



**APÉNDICE N° 07****IMPEDIMENTOS PARA INSCRIBIRSE EN LA BDPC O CONTRATAR CON PETROPERÚ**

- a. Hasta doce (12) meses después de haber dejado el cargo, el Presidente y los Vicepresidentes de la República, los Congresistas de la República, los Ministros y Viceministros de Estado, los Vocales de la Corte Suprema de Justicia de la República, los titulares y los miembros del órgano colegiado de los Organismos Constitucionales Autónomos.
- b. En el ámbito regional, hasta doce (12) meses después de haber dejado el cargo, los Presidentes, Vicepresidentes y los Consejeros de los Gobiernos Regionales.
- c. En el ámbito de su jurisdicción, hasta doce (12) meses después de haber dejado el cargo, los Jueces de las Cortes Superiores de Justicia, los Alcaldes y Regidores.
- d. Los directores, gerentes y trabajadores de PETROPERÚ, siempre que por el cargo o función que desempeñan tengan influencia, poder de decisión o información privilegiada sobre el proceso de adquisición o contratación o cuando exista conflicto de interés de acuerdo a las normas del Sistema de Integridad de la Empresa.
- e. En el correspondiente proceso de adquisición o contratación, las personas naturales o jurídicas que tengan intervención directa en la determinación de las características técnicas, MER, elaboración de Bases, selección y evaluación de ofertas de un proceso y en la autorización de pagos de los contratos derivados de dicho proceso, salvo en el caso de los contratos de supervisión.
- f. En el ámbito y tiempo establecidos para las personas señaladas en los literales precedentes, el cónyuge, conviviente o los parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad.
- g. En el ámbito y tiempo establecidos para las personas señaladas en los literales precedentes, las personas jurídicas en las que aquellas tengan o hayan tenido una participación superior al cinco por ciento (5%) del capital o patrimonio social, dentro de los doce (12) meses anteriores a la convocatoria o invitación.
- h. En el ámbito y tiempo establecidos para las personas señaladas en los literales precedentes, las personas jurídicas sin fines de lucro en las que aquellas participen o hayan participado como asociados o miembros de sus consejos directivos, dentro de los doce (12) meses anteriores a la convocatoria o invitación.
- i. En el ámbito y tiempo establecidos para las personas señaladas en los literales precedentes, las personas jurídicas cuyos integrantes de los órganos de administración, apoderados o representantes legales sean las personas señaladas en los literales precedentes. Idéntica prohibición se extiende a las personas naturales que tengan como apoderados o representantes a las personas señaladas en los literales precedentes.
- j. Las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal o permanente por el Tribunal de Contrataciones del Estado, en el ejercicio de sus derechos para participar en procesos de selección y para contratar con Entidades del Estado.
- k. Las personas jurídicas cuyos socios, accionistas, participacionistas, titulares, integrantes de los órganos de administración, apoderados o representantes legales formen o hayan formado parte, en los últimos doce (12) meses de impuesta la sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado, de personas jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal o permanente para participar en procesos de selección y para contratar con el Estado; o que habiendo actuado como personas naturales hayan sido sancionadas por la misma infracción; conforme a los criterios señalados en Ley y reglamento de contrataciones con el Estado. Para el caso de socios, accionistas, participacionistas o titulares, este impedimento se aplicará siempre y cuando la participación sea superior al cinco por ciento (5%) del capital o patrimonio social y por el tiempo que la sanción se encuentre vigente.
- l. Otros establecidos por Ley o por el Reglamento de Contrataciones con el Estado.

**APÉNDICE N° 8****LA PROHIBICIÓN SOBRE INGRESO DE DISPOSITIVOS CON FUENTES DE IGNICIÓN A ÁREAS OPERATIVAS  
(CIRCULAR N° GCAS-SSSO-346-2019)****CIRCULAR  
GCAS-SSSO-346-2019**

San Isidro, 25 de abril de 2019

Para: Gerentes Corporativos  
Gerente Auditoría  
Secretario General  
Gerente Oleoducto  
Gerente Proyecto Modernización Refinería Talara  
Gerente Refinación  
Gerente Comercial  
Gerente Cadena de Suministro  
Gerente Exploración y Producción

De: Gerencia Corporativa Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional

Asunto: Ingreso dispositivos con fuentes de ignición a áreas operativas

---

Se hace recordar que de acuerdo a lo establecido en la normativa legal (entre otra el D.S. N°051-93-EM "Reglamento de Normas para la Refinación y Procesamiento de Hidrocarburos"), no está permitido el ingreso de dispositivos con fuentes de ignición, tales como: celulares, cámaras fotográficas, linternas, etc., a las instalaciones que procesan hidrocarburos, por tal motivo se reitera a todo el personal las siguientes indicaciones:

1. Está terminantemente prohibido el ingreso de **dispositivos con fuentes de ignición** como son: linternas celulares, cámaras fotográficas, encendedores, etc., a las Áreas Operativas de las instalaciones de nuestra Empresa.
2. Estas restricciones se fundamentan en que estos dispositivos durante su uso generan chispas y pueden convertirse en fuentes de ignición que podrían originar incendios y/o explosiones, que afecten al personal y a las instalaciones, por lo que solo se permitirá el uso de celulares, radios, cámaras fotográficas y linternas con características de intrínsecamente seguros (prueba de explosión), debidamente autorizados y certificados.
3. Se mantendrá un estricto control en los accesos a las áreas operativas y para aquellos casos que se identifique algunos de estos dispositivos en el ingreso de nuestro personal a estas áreas, se estarán disponiendo las facilidades respectivas para su respectivo recaudo.

En tal sentido, apreciaremos su colaboración para el estricto cumplimiento de estas disposiciones, las cuales estarán bajo responsabilidad de los respectivos niveles de dirección operativos de las Sedes de nuestra Empresa (caso de las Sub Gerencias Refinación Talara, Conchán, Selva y Sub Gerencia Operaciones ONP), siendo la Jefatura Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional Talara y las Jefaturas de las Unidades de Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional de las demás Sedes, encargadas de velar e informar su estricto cumplimiento.



Carlos A. Centurión Robles  
Gerente

c.c.: Gerencia General

APÉNDICE 9

MANUAL CORPORATIVO DE SEGURIDAD, SALUD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL PARA  
CONTRATISTAS DE PETROPERÚ  
(M.SEGU-CO-PR)

(ADJUNTO)

APÉNDICE 10

GESTIÓN CASS PARA CONTRATISTAS  
(PROCEDIMIENTO PROO1-390)

(ADJUNTO)

APÉNDICE 11

GESTIÓN DE PERMISOS DE TRABAJO  
(PROCEDIMIENTO PROO1-246)

(ADJUNTO)

**ANEXO CASS 01****DECLARACIÓN JURADA DE PARALIZACIÓN DE TRABAJOS POR RIESGO INMINENTE**

Yo \_\_\_\_\_, Representante Legal / Gerente General de la empresa \_\_\_\_\_ con RUC \_\_\_\_\_, me comprometo a garantizar la identificación de todos los peligros y riesgos asociados a mis actividades, así como ejecutar los controles de eliminación, sustitución, controles de ingeniería, controles administrativos y/o correcto uso de los Equipos de Protección Personal requeridos para la ejecución de un trabajo seguro.

Del mismo modo, de identificar o concurrir riesgo grave o inminente para la seguridad o salud de los trabajadores de mi empresa o de terceros, GARANTIZO LA PARALIZACIÓN O PROHIBICIÓN INMEDIATA DE TRABAJOS Y/O TAREAS.

Garantizo que:

- Las ordenes de paralización o prohibición de trabajos por riesgo grave o inminente deben ser inmediatamente ejecutadas.
- Antes de reiniciar las actividades operativas, me comprometo a levantar las condiciones subestándares identificadas.
- En caso la paralización de trabajo haya sido por causa de mi representada, ésta se ejecutará sin perjuicio a PETROPERÚ, quien no asumirá ningún costo asociado por las horas paralizadas.

Representante Legal del postor / Postor  
Razón Social o DNI



ANEXO CASS 02**DECLARACIÓN JURADA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD Y  
SALUD EN EL TRABAJO**

....., .... De ..... de 2023

Señores

**PETRÓLEOS DEL PERÚ – PETROPERÚ S.A.**

Presente

Yo ..... identificado con DNI N° ....., Gerente General  
/ Representante Legal de la empresa ....., con RUC N°  
....., con domicilio legal en .....; declaro bajo juramento  
que:

La empresa a la cual represento ha implementado un Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, conforme a lo ordenado por la Ley N° 29783 y su reglamento; asimismo, se implementará y cumplirá los requerimientos aplicables de ambiente y seguridad exigidos por la reglamentación sectorial y por PETROPERÚ.

Representante Legal del postor / Postor  
Razón Social o DNI

### ANEXO CASS N° 03

#### CLÁUSULAS Y PENALIDADES DE AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Las presentes cláusulas y penalidades de Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo serán aplicables al servicio y/u obra.
- En caso el Contratista, sus trabajadores y/o personal:
  - Intente o cometa actos de sustracción (robo o hurto) de bienes o sustancias de propiedad de PETROPERÚ, o
  - Atente contra su seguridad o la seguridad de terceros, o
  - Se presente a laborar bajo la influencia del alcohol o drogas,
 PETROPERÚ como medida inmediata prohibirá el ingreso del trabajador relacionado con dicho incumplimiento a cualquier de sus instalaciones de manera indeterminada, sin perjuicio de adoptar las medidas pertinentes contra el Contratista.
- PETROPERÚ aplicará penalidades que serán deducidas de las facturaciones mensuales o de garantías de fiel cumplimiento del contratista.
- En caso, un mismo incumplimiento califique para la aplicación de más de una penalidad, se aplicará aquella de mayor monto.
- Las penalidades se ejecutarán en base a la valorización mensual (monto contractual).
- El monto máximo de la acumulación de penalidades aplicable por parte de PETROPERÚ en un mes a la CONTRATISTA, será hasta un equivalente del 10% de la valorización mensual.
- En caso las penalidades acumulen el 10% del monto contractual total, el administrador de contrato evaluará resolver el contrato; sin perjuicio de ello, aun cuando se decida no resolver el contrato, se seguirán aplicando las penalidades.
- El listado de penalidades para el servicio y/u obra es el siguiente:

ITEM	Descripción del Evento a Penalizar	Requerimiento Legal Relacionado	Aplicación de Penalidad	Penalidad (% del monto contractual, incluye impuestos)
1	<p>Incumplir alguna medida de seguridad y salud en el trabajo contemplada en el procedimiento PROO1-390 "Gestión CASS para Contratistas" y "Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas de PETROPERÚ", que como consecuencia origine alguno de los siguientes eventos, según determine el proceso de investigación a cargo de PETROPERÚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accidente mortal o Accidente incapacitante total o parcial permanente .....</li> <li>- Accidente incapacitante temporal (por ocurrencia) .....</li> <li>- Incidente peligroso, .....</li> <li>- Accidente leve (sólo si la compañía registra anteriormente por lo menos 2 accidentes leves o 1 incapacitante en el contrato vigente) .....</li> </ul> <p>El contratista tendrá cinco días hábiles para presentar sus descargos, pudiendo ser ampliados en caso lo justifique mediante carta al Administrador de Contrato. Es preciso indicar que en el caso de un accidente mortal o accidente incapacitante total o parcial permanente, PETROPERÚ evaluará la continuidad del contrato de la compañía contratista.</p>	Ley 29783 Art. 21°	Por evento	...5% ...2% ...1% ...1%
2	No informar de inmediato y/o ocultar a PETROPERÚ cualquier incidente o accidente de trabajo.	RCD 253-2021-OS/CD Art. 6° DS 005-2012-TR Art. 110°	Por evento	2%
3	No realizar los exámenes médicos ocupacionales (pre-ocupacional, periódicos y/o de retiro) del personal a su cargo, de acuerdo con la normativa legal y los riesgos de su actividad.	Ley 29783 Art. 49° d	Por persona	1%
4	No contar con los supervisores CASS en la operación, de acuerdo con el perfil y nivel de riesgo establecido en las Condiciones Técnicas.	DS 043-2007-EM Art. 11.2° DS 005-2012-TR Art. 39° Directiva Administrativa N° 339-MINSA/DGIESP-2023	Por evento	1%
5	Realizar trabajos no autorizados por PETROPERÚ, no contemplados en el Permiso de Trabajo, o emplear personal que trabaja para otra compañía contratista o servicio diferente.	DS 043-2007-EM Art. 61°	Por evento	1%

ITEM	Descripción del Evento a Penalizar	Requerimiento Legal Relacionado	Aplicación de Penalidad	Penalidad (% del monto contractual, incluye impuestos)
6	Intento de ingresar o haber ingresado de manera oculta armas, equipos no intrínsecos (teléfono celular, cámara fotográfica) o sustancias prohibidas (drogas, alcohol), dentro de las instalaciones de PETROPERÚ.	DS 043-2007-EM Art. 17.1° RAD 044-2017-APN-DIR	Por evento	1%
7	Incumplir algún control establecido en la matriz de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Determinación de Controles (IPERC), en el Permiso de Trabajo, en el Análisis de Trabajo Seguro o en la matriz ambiental.	Ley 29783 Art. 21°	Por evento	0.6%
8	No devolver a PETROPERÚ los pases de ingreso vencidos o de aquel personal que ya no cuenta con vínculo laboral o autorización para ingresar a las instalaciones.	RAD 044-2017-APN-DIR	Por evento	0.3%
9	Adulteración de documentos y/o documentación vencida.	-----	Por evento	0.3%
10	Acto doloso (hurto de cualquier tipo, soborno, complicidad u otro).	-----	Por evento	1%
11	Ingreso o intento de ingreso a las Instalaciones en estado etílico, bajo efectos de drogas o estupefacientes y/o inyectarlos dentro de las instalaciones, asimismo, el negarse a pasar los controles de verificación respectivos.	-----	Por evento	0.3%
12	No asistir a las reuniones de seguridad para contratistas programadas por las dependencias de seguridad de la sede de trabajo correspondiente.	DS 043-2007-M Art. 17.1°	Por evento	0.3%
13	Incumplir el procedimiento PROO1-246 Gestión de Permisos de Trabajo, Análisis de Trabajo Seguro y/o Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas de PETROPERÚ vigentes.	DS 043-2007-M Art. 61	Por evento	1%
14	En caso aplique, no respetar las normas de conducción de vehículos que se utilicen como parte del Contrato dentro de las instalaciones de PETROPERÚ y/o en relación a sus procesos, que se encuentran establecidas lineamiento LINA1-056 y/o en el Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas.	DS 016-2009-MTC	Por evento	1%
15	Ausencia, en la zona de labores, del Responsable de Ejecutar el Trabajo durante la ejecución de los trabajos de alto riesgo contemplados en el Permiso de Trabajo.	DS 005-2012-TR Art. 26° c	Por evento	1%
16	Emplear equipos de protección personal sin certificación, deteriorados, en condiciones insalubres (ejm: empleo de botas humedecidas) o entregar equipos al personal que no sean nuevos.	DS 043-2007-EM Art. 17.1°	Por evento	0.5%
17	Identificar personal que no haga uso o trabaje con Equipos de Protección Personal deteriorados. Aplicable por cada personal identificado.	Ley 29783 Art. 21° e	Por evento	0.1%
18	No contar o incumplir el Programa de Actividades de Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional del contratista para el servicio u obra, de acuerdo con lo requerido en el procedimiento PROO1-390 y el Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas.	DS 005-2012-TR Art. 26° h	Por evento	0.5%
19	Emplear equipos, máquinas sin la capacitación y/o autorización respectiva, o hacer uso de herramientas no estandarizadas o no diseñadas para la labor que se ejecuta.	Ley 29783 Art. 69° b DS 043-2007-EM Art. 17.1°	Por evento	0.5%
20	Sobrepasar las doce horas de trabajo máximo en las instalaciones de PETROPERÚ o el horario indicado en el Permiso de Trabajo, sin la respectiva autorización.	DS 043-2007-EM Art. 61°	Por evento	0.1%
21	No realizar un adecuado acopio, almacenamiento temporal, transporte, tratamiento y/o disposición final de los residuos sólidos generados como resultado del desarrollo de sus actividades en áreas operativas o tópicos médicos, según aplique al tipo de residuo y al alcance del trabajo a cargo del contratista.	Decreto Legislativo 1278	Por evento	0.5%
22	No adoptar medidas para el control y minimización de los impactos generados por siniestros o emergencias (e.g.: derrames, fugas, etc.) ocurridos a causa o con ocasión del desarrollo de sus actividades, o no efectuar la limpieza y descontaminación de las áreas afectadas como consecuencia. Esta penalidad es aplicable a las actividades del contratista que impliquen la manipulación de componentes (infraestructuras, equipos o vehículos) destinados al almacenamiento, transporte, despacho, recepción o procesamiento de materiales peligrosos (hidrocarburos, sustancias químicas o residuos).	DS 043-2007-EM Art. 17.1°	Por evento	2%
23	Alteración o manipulación del sistema de medición referencial del producto en cisterna, según aplique.	-----	Por evento	0.5%
24	Incumplimiento y/o inoperatividad de controles operacionales de sus actividades, como en el proceso de carga en las islas de despacho, en el manejo de vehículos, en el sistema de sobrellenado de cisternas.	Ley 29783 Principio de prevención	Por evento	0.5%
25	Ingreso de equipos a las instalaciones sin sistemas de protección y/o retiro de estos (guardas, protección de válvulas de carga de cisterna, entre otros).	Ley 29783 Principio de prevención	Por evento	0.5%
26	Derrame de producto ocasionado por cisterna o vehículo en mal estado o defectuoso.	-----	Por evento	0.3%
27	No contar con elementos de seguridad aplicables a la actividad como extintores, conos, señalizaciones, entre otros.	Ley 29783 Principio de prevención	Por evento	0.1%

**DEFINICIONES APLICABLES AL CUADRO DE PENALIDADES:**

**\* Penalidad por Evento:** En caso un tipo de incumplimiento sea detectado dos o más veces durante el desarrollo de una misma acción de supervisión, se aplicará una única penalidad, la cual corresponderá al evento detectado en su conjunto. Si se verifica la reincidencia del incumplimiento durante una acción de supervisión posterior, ésta dará lugar a la imposición de una nueva penalidad.

**Accidente Mortal:** Suceso cuyas lesiones producen la muerte del trabajador.

**Accidente Incapacitante:** suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, da lugar a descanso, ausencia justificada al trabajo y tratamiento. Para fines estadísticos, no se tomará en cuenta el día de ocurrido el accidente. Según el grado de incapacidad los accidentes de trabajo pueden ser:

- **Total Temporal:** cuando la lesión genera en el accidentado la imposibilidad de utilizar su organismo; se otorgará tratamiento médico hasta su plena recuperación.
- **Parcial Permanente:** cuando la lesión genera la pérdida parcial de un miembro u órgano o de las funciones del mismo.
- **Total Permanente:** cuando la lesión genera la pérdida anatómica o funcional total de un miembro u órgano; o de las funciones del mismo. Se considera a partir de la pérdida del dedo meñique.

**Incidente Peligroso:** Todo suceso potencialmente riesgoso que pudiera causar lesiones o enfermedades a las personas en su trabajo o a la población.

**Accidente Leve:** Suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, que genera en el accidentado un descanso breve con retorno máximo al día siguiente a sus labores habituales.

**Incidente:** Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo, en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que éstas sólo requieren cuidados de primeros auxilios.

**Accidente de Trabajo:** Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, y aun fuera del lugar y horas de trabajo.