



CONDICIONES TÉCNICAS

N° GCEO-2065-2024

**“SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE
AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA
EN LAS ESTACIONES DEL ONP”**

MAYO 2024

CONDICIONES TECNICAS
N° GCEO-2065-2024

I. GENERALIDADES

1.1. OBJETO

PETRÓLEOS DEL PERÚ – PETROPERÚ S.A., en adelante PETROPERÚ, requiere contratar el **“SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LAS ESTACIONES DEL ONP”**.

1.2. ÍTEMS

Uno (01)

1.3. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios

Para la presentación de la propuesta económica del Servicio, el Postor deberá presentar los siguientes formatos debidamente llenados y firmados (sin modificaciones):

- FORMATO N° 01 CARTA PROPUESTA ECONÓMICA
- FORMATO N° 03 ESTRUCTURA DE COSTOS

1.4. MONTO ESTIMADO REFERENCIAL

El monto estimado referencial es RESERVADO en soles, incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y de ser el caso los costos laborales respectivos conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda incidir sobre el valor del servicio.

1.5. TIPO DE ACTIVIDAD

Tercerización

1.6. CLASIFICACIÓN DEL RIESGO ÁREA Vs. ACTIVIDAD

Bajo (ver Adjunto N° 18)

1.7. SUBCONTRATACIÓN

Sí. Conforme al Artículo 70 del Reglamento de Contrataciones de PETROPERÚ, durante la ejecución contractual se reserva el derecho de autorizar los porcentajes de subcontratación de prestaciones.

El Contratista podrá subcontratar lo siguiente:

- Servicio a todo costo de Saneamiento Ambiental con una empresa autorizada y especializada, que incluya, entre otras, las siguientes actividades: limpieza profunda de ambientes, fumigación, eliminación de avisperos, desinsectación y desratización en las Estaciones ONP, Planta Ventas El Milagro y Terminal Bayóvar (incluye muelle del Terminal, sala de control del muelle y remolcadores de Petroperú), de acuerdo con lo señalado en el numeral 6.8.8 de las presentes Condiciones Técnicas.

1.8. ADMINISTRACIÓN Y CONFORMIDAD

- La administración estará a cargo de la Unidad Servicios No Industriales Oleoducto / Jefatura Operativa / Gerencia Dpto. Oleoducto.
- La conformidad será aprobada por el Gerente Corporativo Exploración, Producción y Oleoducto.
- Para la Supervisión del Contrato, PETROPERU, nombrará a los que serán en adelante: el Administrador General del Contrato, los Administradores Zonales del Contrato y el Supervisor del Servicio, quienes tendrán la responsabilidad de hacer cumplir con las condiciones enmarcadas en las Bases Administrativas y Condiciones Técnicas del Contrato (cuadro N° 2).

CUADRO N° 2

Puesto	Cargo Organizacional	Jurisdicción
Administrador General del Contrato	Supervisor Ejecución de Servicios	Piura Terminal Bayóvar y Estaciones ONP
Administrador Zonal Oriente	Supervisor Administrativo Oriente	Estaciones 1, 5, Andoas y Morona
Administrador Zonal Occidente/Bayóvar	Supervisor Administrativo Occidente/Bayóvar	Estación 6, 7, 8, 9 y Terminal Bayóvar
Supervisor Estación	Supervisor del Servicio en campo	Estación a cargo

En las Estaciones ONP, los Administradores Zonales o el Supervisor Estación podrán absolver, coordinar, recomendar y hacer cumplir las consideraciones establecidas en el Contrato. Registrar en el cuaderno de SERVICIO las observaciones pertinentes de acuerdo con el Contrato, Bases Administrativas, Condiciones Técnicas, Consultas y Respuestas del Proceso de Contratación y de ser el caso, remitir al Administrador General del Contrato de PETROPERU la infracción observada para su revisión y trámite correspondiente.

- El plazo para la conformidad de la prestación será de diez (10) calendario, siempre que el Contratista haya cumplido con entregar conforme el Servicio en campo y la documentación; asimismo, deberá contar con el Visto Bueno del Administrador General de Contrato de Petroperú.

1.9. CAUSALES DE RESOLUCIÓN

- El Contrato podrá ser resuelto de conformidad con lo indicado en el Artículo 76 del Reglamento de Contrataciones de PETROPERÚ.
- El contrato podrá resolverse por terminación anticipada.
- PETROPERÚ podrá resolver el contrato sin expresión de causa.

1.10. VISITA TÉCNICA OPCIONAL DURANTE EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

No aplica.

II. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

2.1. DE LA EMPRESA

- a) Deberá contar con un mínimo acumulado de **MMS/ 8 (OCHO MILLONES DE SOLES)** facturados en SERVICIOS DE: ALIMENTACIÓN Y/O LIMPIEZA Y/O CUARTELERÍA Y/O LAVANDERÍA Y/O MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, con un máximo de 10 servicios, efectuados en un periodo no mayor a diez (10) años a la fecha de presentación de su propuesta. **Presentar el Formato N.º 08 en adición a los documentos que acrediten este RTM.**

La experiencia del Postor se acreditará mediante:

- Contratos y su respectiva conformidad total y/o parcial (para el caso de servicios en ejecución) de la prestación efectuada y/o;
- Comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

La acreditación documental y fehaciente de la efectiva cancelación de los montos consignados en los comprobantes de pago puede realizarse: mediante voucher de depósito, reporte de estado de cuenta o sello de cancelación en el mismo comprobante por parte de la entidad bancaria o cliente a cargo de la conformidad de la prestación.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar la prestación de un solo servicio, se deberá acreditar que corresponden a dicho servicio; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan servicios independientes.

- b) Deberá haber brindado SERVICIO DE ALIMENTACIÓN como mínimo a un promedio mensual de 80 comensales por un periodo mínimo de seis (6) meses acumulados. Se considerarán los servicios realizados en un periodo no mayor a diez (10) años a la fecha de presentación de su propuesta. La acreditación de la cantidad de comensales y periodo de servicio será mediante: (i) copia simple de contratos y/u órdenes de servicio y su respectiva conformidad total y/o parcial (para el caso de servicios en ejecución) de la prestación efectuada; asimismo, copia simple de las Condiciones Técnicas y/o Bases Técnicas y/o Bases Administrativas y/Contrato literal y/o cualquier otro documento que sustente la cantidad de comensales, en un máximo de cinco (05) SERVICIOS. **Presentar el Formato N.º 08-A en adición a los documentos que acrediten este RTM.**

Se considerará la experiencia solicitada en Servicios concluidos, en ejecución o una combinación de ambos.

Solo se aceptarán servicios brindados efectuados en un periodo no mayor a diez (10) años contados a partir de la fecha de presentación de las propuestas hacia atrás. Tanto la fecha de inicio como la fecha de fin deberán haberse efectuado en un periodo no mayor a diez años de antigüedad, con la excepción de los servicios no concluidos con prestaciones parciales ejecutadas, en las que sólo se considerará la(s) parte(s) que haya(n) sido ejecutada(s) y cuyo periodo de ejecución se encuentre dentro del alcance de los años de antigüedad máximos solicitados, debiendo adjuntarse copia de contratos con conformidad parcial de servicio. los referidos documentos deberán precisar el monto ejecutado a la fecha de las prestaciones no concluidas, así como permitir identificar claramente el contrato o proceso al que se refiere.

En caso que la documentación que acredite la experiencia (copias de contratos con sus respectivas conformidades de culminación de servicios prestados y/o copia de los comprobantes de pago) no indiquen expresamente el servicio a evaluar, indicado en los literales a) y b) del presente numeral, se deberá presentar, de manera complementaria, copias de información que acredite lo solicitado en las bases, entre otros: copias de los términos de referencia del servicio ejecutado, memoria descriptiva, resúmenes del documento, etc. donde figuren las actividades específicas requeridas.

En caso la documentación que acredite la experiencia del postor (copias de contratos con sus respectivas conformidades de culminación de servicios prestados y/o copia de los comprobantes de pago) englobe diversas actividades y éstas no se encuentren discriminadas, el Postor deberá presentar, de manera complementaria, entre otros: constancias emitidas por su cliente como presupuestos, desagregados, documentos, etc. que precisen los montos por separado, identificando el porcentaje correspondiente al (los) servicio(s) solicitado(s) para evaluación; de lo contrario no serán tomadas en cuenta para la acreditación de la experiencia.

- c) Documentación que acredite que es una Empresa de Tercerización. Para el caso de Consorcios se evaluará a la empresa que en su promesa formal de consorcio se encargará de la administración general del servicio en la ejecución contractual, 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.

2.2. DEL PERSONAL

Deberá presentar los Curriculum Vitae simple del personal que se indica en el Adjunto N° 02 A de las Condiciones Técnicas.

III. GARANTÍAS Y PÓLIZAS

3.1. GARANTÍAS

El postor ganador de la Buena Pro deberá presentar las siguientes garantías, a favor de PETRÓLEOS DEL PERÚ S.A. – PETROPERÚ S.A., para la formalización del Contrato:

- 3.1.1. Garantía de Fiel Cumplimiento.** - Carta Fianza Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato¹ deberá ser emitida por una suma mínima equivalente al 10% del Monto Total del Contrato, renovable al término de su vigencia la cual deberá mantenerse hasta la conformidad de la recepción de la prestación del servicio a cargo del CONTRATISTA, es decir hasta la aprobación del Acta de Liquidación del Contrato. Esta garantía se ejecutará en caso de incumplimiento imputable al CONTRATISTA en la ejecución del servicio.

La garantía será de carácter incondicional, solidario, irrevocable, de realización automática y sin beneficio de excusión, al solo requerimiento de PETROPERU, y será emitida por Entidades Bancarias o Entidades Financieras, autorizadas y acreditadas en el Perú por la Superintendencia de Banca y Seguros (SBS), o también emitidas por entidades consideradas en la última lista de Bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el BCR. Esta garantía deberá tener vigencia mínima de 150 días y renovable por períodos similares por el mismo importe.

- 3.1.2. Garantía de Obligaciones Laborales.** - Carta Fianza de Cumplimiento de Obligaciones Laborales por un monto equivalente de dos (02) meses de remuneraciones y beneficios colaterales del personal destacado al servicio, con vigencia hasta por noventa (90) días adicionales posteriores a la fecha de término contractual del Servicio. Dicha Carta Fianza será emitida a nombre de PETRÓLEOS DEL PERÚ S.A. – PETROPERÚ S.A., garantizando el cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social de los trabajadores destacados. Deberá tener vigencia mínima de 150 días y renovable por períodos similares por el mismo importe.

Las garantías deberán ser presentadas luego de formalizado el contrato o documento respectivo, en ese sentido el plazo para su presentación no podrá exceder de quince (15) días hábiles de dicha formalización.

¹ Solo se aceptará como garantía una Carta fianza Bancaria, de acuerdo a la normatividad interna de PETROPERÚ S.A. este documento financiero es de realización automática.

Las garantías serán devueltas, una vez que la recepción de la prestación a cargo del Contratista cuente con la conformidad del área usuaria y esté aprobada por PETROPERU.

3.2. SEGUROS

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 actividad¹. Adicionalmente y en amparo al presente contrato, deberá contar las siguientes pólizas de seguros.

• **Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil General Comprensiva**, por una Suma Asegurada no menor de US\$ 500,000.00 en agregado anual, constituida por:

- Responsabilidad Civil Extracontractual
- Responsabilidad Civil Contractual
- Responsabilidad Civil Patronal, incluyendo locadores de servicios, practicantes, vigilantes y todo aquel que se encuentre bajo subordinación del asegurado, aun cuando no se encuentre en planilla
- 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 de Contratistas independientes y/o subcontratistas, en caso de recurrir a subcontratistas
- Responsabilidad Civil Cruzada
- Responsabilidad Civil por Transporte de Personal en vehículos propios y/o de terceros contratados para tal fin - Responsabilidad Civil de Carga
- Cláusula de Alimentos y Bebidas.
- Gastos admitidos hasta US\$ 5,000.00 por evento y en Limite en agregado anual.

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

• **Póliza de Seguro de Responsabilidad vehicular** (sólo en caso de que el servicio requiera la utilización de vehículos) por un importe no menor a US\$ 150,000.00 por vehículo. Deberá considerar la cobertura de uso en vías no autorizadas al tránsito.

DISPOSICIONES GENERALES PARA LAS PÓLIZAS DE SEGUROS:

- 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.
- 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 (en la Póliza de Responsabilidad Civil)

PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o compañías afiliadas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores tendrán la denominación de terceros en caso de siniestro (en la Póliza de Responsabilidad Civil).

IV. DOCUMENTOS FORMALIZACIÓN CONTRACTUAL

4.1. DOCUMENTOS FORMALIZACION CONTRACTUAL

El Postor deberá presentar:

- La documentación que Jefatura Técnica y Contrataciones Oleoducto requiera

¹ 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 Cía. 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.

V. ADELANTOS, FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

5.1. ADELANTOS

No.

5.2. FACTURACIÓN

Las valorizaciones se presentarán de manera **semanal**, después de ejecutada la respectiva prestación, debiendo detallarse los consumos por cada Estación. El CONTRATISTA, utilizará un registro manual de comensales por el servicio, en cada uno de los Estaciones. Este registro deberá efectuarse en el momento que se utiliza el servicio. No se admitirá que el usuario firme planillas por adelantado ni regularice firmas.

El plazo para la conformidad de la valorización será de diez (10) días calendario, siempre que el Contratista haya cumplido con entregar correctamente la documentación del servicio.

El/los comprobantes(s) de pago deberá(n) enviarse a través de la Plataforma de Mesa de Partes Virtual, para más información revisar el enlace: <https://mesadeparteshvirtual.petroperu.com.pe>. Sólo las empresas extranjeras pueden enviar sus comunicaciones a la dirección de correo mesadeparteshvirtual@petroperu.com.pe, hasta que se implemente la opción correspondiente en la plataforma de Mesa de Partes Virtual.

Los comprobantes de pago deberán estar acompañadas de:

- Para el caso de pagos parciales:
 - Copia del Contrato u Orden de Trabajo de Terceros (OTT).
 - Valorización semanal debidamente aprobada por el Administrador General del Contrato de PETROPERU.
 - Copia digital del "Registro manual de comensales", firmados por el Administrador de El CONTRATISTA y/o Administrador Zonal Oriente y/o Administrador Zonal Occidente/Bayóvar y/p el Supervisor de Estación donde se dio el servicio.
 - Copia de: Constancia de presentación y Reporte de Planilla Mensual de Pagos (PLAME), constancia AFP net, Registro de Asistencia y Constancia de Seguro (SCTR), cuando corresponda, cualquier otro seguro obligatorio conforme a ley o;
 - Copia de: Boletas de pago, Registro de Asistencia, SCTR, la acreditación de pagos a través de entidades bancarias y liquidación de servicios en caso de cese, cuando corresponda.
 - Hoja resumen de visita a las Estaciones del ONP, firmada por cada Supervisor de Estación correspondiente. Obligatoriedad cada dos (02) meses
- Para el caso del pago final:
 - Contrato u Orden de Trabajo de Terceros (OTT) original.
 - Valorización final aprobada por el Administrador General del Contrato de PETROPERU.
 - Copia digital del "Registro manual de comensales", firmados por el Administrador de El CONTRATISTA y/o Administrador Zonal Oriente y/o Administrador Zonal Occidente/Bayóvar y/p el Supervisor de Estación donde se dio el servicio.
 - Copia de: Constancia de presentación y Reporte de Planilla Mensual de Pagos (PLAME), constancia AFP net, Registro de Asistencia y Constancia de Seguro (SCTR), cuando corresponda, cualquier otro seguro obligatorio conforme a ley o;
 - Copia de: Boletas de pago, Registro de Asistencia, SCTR, la acreditación de pagos a través de entidades bancarias y liquidación de servicios en caso de cese, cuando corresponda.
 - Hoja resumen de visita a las Estaciones del ONP, firmada por cada Supervisor de Estación correspondiente. Obligatoriedad cada dos (02) meses
 - Acta de conformidad de la recepción aprobada por PETROPERÚ.

El Contratista consignará obligatoriamente en su factura el número y descripción del Contrato u OTT y el número de HES.

Tratándose de comprobantes de pago electrónico, éstos deberán ser autorizados por la SUNAT.

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.

Consideraciones para la facturación:

- El monto de la facturación se hará por el consumo de raciones mínimas de cada servicio (Desayuno, almuerzo, cena, cena ligera y lavado de ropa), establecidos en el cuadro N° 1 de las Condiciones Técnicas. En el caso que el consumo supere el "Promedio Comensales (180)", Petroperú cancelará lo realmente consumido.

En caso de presentarse raciones excedentes de consumo respecto a las mínimas aseguradas en una zona (Oriente u Occidente/Bayóvar), éstas se utilizarán para completar el número mínimo de las raciones de la zona que no llegue a ejecutar la cantidad asegurada. En caso no se logre cubrir la cantidad de 180 raciones, se reconocerá la diferencia hasta llegar al número de raciones aseguradas.

- El CONTRATISTA es el responsable de hacer visar en campo por el Supervisor Estación de PETROPERÚ dichas planillas diariamente y consolidarlas de forma periódica antes de presentar el resumen y la valorización.

5.3. FORMA DE PAGO

El/los comprobantes(s) de pago será (n) pagado(s), **a los Sesenta (60) días calendario.**

El plazo de pago para la cancelación de facturas emitidos por una MYPE 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:

- 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.
- 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.

VI. DESCRIPCIÓN DE ALCANCE TÉCNICO DEL SERVICIO

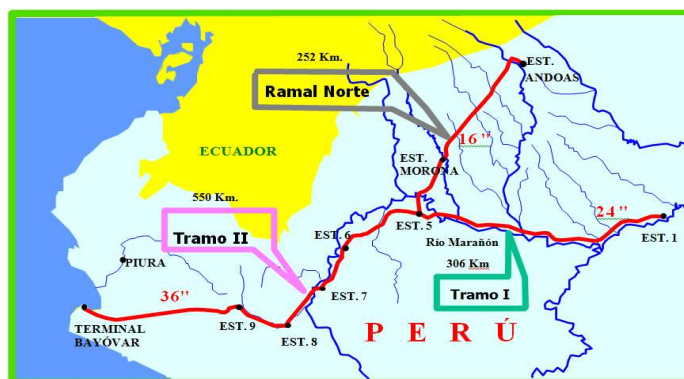
6.1. NORMATIVA APLICABLE AL SERVICIO

- Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su modificatoria Ley N° 30222.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia a la Información Pública.
- D.S N° 005-2012-TR Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su modificatoria con D.S N° 016-2016-TR del 23.12.2016.
- R.D. N° 101-2002-MTC/15.15. Póliza contra Accidentes Personales.
- Reglamento de Contrataciones de PETROPERU S.A.

6.2. LUGAR DE EJECUCIÓN

El Servicio se realizará en las Estaciones de la Gerencia Departamento Oleoducto, localizadas en los departamentos de Loreto, Amazonas, Cajamarca y Piura, como se describe su ubicación geográfica en el CUADRO N° 3.

Ubicación geográfica de las Estaciones de la Gerencia Departamento Oleoducto.



CUADRO N° 3

Estación	Departamento	Provincia	Distrito / Localidad
Estación 1	Loreto	Loreto	Urarinas- San José Saramuro
Estación Andoas	Loreto	Datem del Marañón	Andoas – Nuevo Andoas
Estación Morona	Loreto	Datem del Marañón	Morona- Fernando Rosas
Estación 5	Loreto	Datem del Marañón	Manseriche –Félix Flores
Estación 6	Amazonas	Bagua	Imaza - Kuzu Grande
Estación 7 – Planta Ventas El Milagro	Amazonas	Utcubamba	El Milagro- El Valor
Estación 8	Cajamarca	Jaén	Pucará- Playa Azul
Estación 9	Cajamarca	Jaén	San Felipe- Km.81 (Zona viviendas)
	Piura	Huancabamba	Huarmaca -Tasajeras (Zona Industrial)
Terminal Bayóvar / Piura	Piura	Sechura / Piura	Sechura - Puerto Rico / Piura

Nota:

- El Servicio se ejecutará en los ambientes de las Zonas de Vivienda y Zonas Industriales de las Estaciones ONP.
- Para el caso del Terminal Bayóvar, el Servicio incluye las instalaciones del muelle Terminal Bayóvar, sala control del muelle y remolcadores de Petroperú.

6.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio será ejecutado en un plazo estimado de 150 días calendario. El servicio podrá culminar anticipadamente por alguna de las siguientes razones, la que ocurra primero:

- Se agote el monto contractual, o
- Se de inicio al nuevo Servicio trienal de alimentación, como resultado del proceso por Adjudicación Selectiva N° SEL-0127-2023-OFP/PETROPERÚ o proceso que lo reemplace, o
- De común acuerdo con el Contratista.

La fecha de inicio será acordada entre El Administrador General del Contrato de PETROPERU y EL CONTRATISTA, previa conformidad por parte de PETROPERU de la documentación presentada por EL CONTRATISTA, de acuerdo con lo indicado en el numeral 6.5 de las Condiciones Técnicas.

6.4. ALCANCE TÉCNICO DEL SERVICIO

6.4.1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio consiste en:

- Alimentación para el personal PETROPERÚ y terceros autorizados por Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A, en adelante PETROPERU, que consiste en desayuno, almuerzo y comida tipo Ejecutivo.
- Servicio de cuartería para el personal PETROPERÚ y terceros autorizados por PETROPERÚ y limpieza de ambientes.
- Servicio de lavado y planchado de ropa del personal PETROPERÚ y terceros autorizados por PETROPERÚ.

El CONTRATISTA será responsable de los ambientes y equipos entregados a su cargo para la ejecución del servicio.

6.4.1.1. USUARIOS DEL SERVICIO

- En el CUADRO N° 1, se detalla el promedio diario de comensales de PETROPERÚ y de terceros (autorizados) que utilizan los comedores.

CUADRO N° 1

Unidad del Servicio	Promedio de Comensales Personal PETROPERÚ (1)	Promedio de Comensales Personal Contratista (2)	Promedio de Comensales Servicio Alimentación (1) + (2)	Promedio de Usuarios Servicio Lavado de Ropa
ESTACIONES				
Estación 1	11	9	20	11
Estación Andoas	8	5	13	8
Estación Morona	4	4	8	4
Estación 5	34	12	46	22
Estación 6	8	2	10	8
Estación 7	28	4	32	22
Estación 8	8	1	9	8
Estación 9	9	1	10	7
Terminal Bayóvar	21	11	32	15
Promedio comensales	131	49	180	105

- b) El personal tercero para poder hacer uso del comedor y alojamiento en las Estaciones deberá tener la correspondiente indicación en la Autorización de Ingreso a Instalaciones - formato N°. SIG-RE-224, autorizado por los niveles correspondientes de la Gerencia Departamento Oleoducto.

No incluye en el presente requisito al personal de la Fuerza Aérea del Perú, Ejército y Fuerzas Auxiliares.

- c) Los Miembros de las Fuerzas Armadas y Auxiliares, no podrán ingresar al comedor portando armas.
- d) PETROPERÚ se compromete al pago de raciones mínimas de alimentación según el Cuadro N° 1.

En caso de que el consumo de raciones diarias sea menor al "Promedio Comensal (180)", Petroperú cancelara la totalidad acordado como mínimo (180). En el caso que el consumo supere el "Promedio Comensales (180)", Petroperú cancelara lo realmente consumido.

Si por razones extralaborales existieran problemas en cualquier Estación del Oleoducto y no se proporcione el servicio de alimentación, para efecto del pago de las raciones mínimas, no se considerarán las correspondientes al "Promedio de Comensales Servicio Alimentación" de la Estación afectada.

Para efectos de propuesta económica, valorización del servicio y según el numeral 1.8 "Administración y Conformidad", se requiere que los postores consideren 02 estructuras tarifarias (Desayuno, almuerzo, cena) 01 para Zona Oriente y 01 para Zona Occidente/Bayóvar.

Petroperú asegura un promedio diario de 180 comensales (87 comensales promedio para zona Oriente y 93 para zona Occidente/Bayóvar). En caso de presentarse raciones excedentes de consumo respecto a las mínimas aseguradas en una zona (Oriente u Occidente/Bayóvar), éstas se utilizarán para completar el número mínimo de las raciones de la zona que no llegue a ejecutar la cantidad asegurada. En caso no se logre cubrir la cantidad de 180 raciones, se reconocerá la diferencia hasta llegar al número de raciones aseguradas.

Para el caso del Lavado de Ropa, PETROPERÚ se compromete al pago mínimo según el "Promedio de Usuarios Servicio Lavado de Ropa (105)" del Cuadro N° 1. En el caso que el consumo supere el "Promedio de Usuarios Servicio Lavado de Ropa (105)", Petroperú cancelará lo realmente consumido. En caso de tener un total menor a las cantidades indicadas en el Cuadro N° 1 por Estación, el número real de Usuarios Servicio Lavado de Ropa de las Estaciones que superen sus cantidades mínimas, compensarán a las Estaciones que no lleguen a su cantidad mínima, hasta llegar al mínimo asegurado (105). En caso no se logre cubrir la cantidad de 105, se reconocerá la diferencia hasta llegar al número asegurado.

No se asumirá ningún costo operativo mínimo.

- e) Cuando por situaciones de emergencia ingresen contingentes Policiales o Fuerzas Armadas, el servicio de alimentación que se les proporcionará será igual al servicio principal y sólo para el caso del segundo (en almuerzo y/o cena) podrá ser plateado. Las raciones tendrán un costo del 70% del precio establecido, debiéndose registrar este servicio en planillas separadas para efectos de su facturación.

Las raciones consumidas por los contingentes Policiales o Fuerzas Armadas se utilizarán para completar el número mínimo de las raciones de la zona que no llegue a ejecutar la cantidad asegurada (87 comensales promedio para zona Oriente y 93 para zona Occidente/Bayóvar), con una equivalencia unitaria para el conteo de 70% de una ración regular.

- f) Si por decisión de la Alta Administración de PETROPERÚ se trasladara al personal del ONP – Piura a laborar en el Terminal Bayóvar, el CONTRATISTA deberá atender a este personal con raciones de desayuno y/o almuerzo, debiéndose registrar el servicio en planillas separadas para efectos de su facturación, lo cual se realizará con el precio unitario (desayuno y **almuerzo personal Traslado ONP – Piura**) que necesariamente deberá indicar en el **FORMATO 03** de su propuesta económica. Cabe indicar que para estas raciones no se considerará consumo mínimo.

De darse esta situación se comunicará con 15 días de anticipación, se precisa que se pagará por las raciones realmente consumidas, alguna variación importante se le comunicará oportunamente.

6.4.1.2. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Previo al inicio del Servicio y en coordinación con el Administrador General de Contrato de Petroperú, EL CONTRATISTA alcanzará las modificaciones del Menú Cíclico que se servirá teniendo como base el ADJUNTO N° 7, Ej. El 01 de enero presentará el menú que se servirá a partir del 01 de mes de abril, el mismo que será revisado por el personal de Servicios Médicos y Administradores Zonales de PETROPERÚ, quienes podrán hacer algunas correcciones, y aprobados por el Administrador General del Contrato.

6.4.1.2.1. DESAYUNO:

El CONTRATISTA diariamente deberá estar en condiciones de proporcionar a solicitud de los comensales todos y cada uno de los componentes que a continuación se indican:

- 6.4.1.2.1.1. Ensaladas de frutas naturales mínimo tres frutas, las cuales deben de variar de un día a otro, en porciones con un peso neto no menor de 180 gramos (si el peso es menor se adiciona otra fruta). La fruta ofrecida deberá ser variada, de la temporada, de buena calidad y fresca, sin manchas, ni magulladas. Se puede congelar la fruta fresca recibida en la Estación para posterior uso, por no más de siete (07) días. No se permite el ingreso y uso de fruta envasada congelada (trozos o líquida).

- 6.4.1.2.1.2. Avena o Quaker, quinua, kiwicha, maca, etc. en la Tábola o en jarras en la mesa para libre disposición, presentándose como mínimo 01 alternativa por día, de forma alternada.

- 6.4.1.2.1.3. Dispondrá en la mesa a libre disposición:

- Jugos preparados de fruta fresca naturales y en las diversas variedades que corresponda, evitando que la preparación no se repita tres veces durante la semana. Los jugos de fruta serán presentados en jarras para que el comensal lo disponga y se sirvan a discreción.
Se puede congelar la fruta fresca recibida en la Estación para posterior uso en no más de siete (07) días. Se presentará cada día dos (02) opciones para que el comensal elija.
Jugos preparados con fruta congelada se podrá servir como máximo una vez por semana.
- Mermelada, mantequilla, té, café, manzanilla, anís, chocolate en polvo, etc.
- Considerar edulcorante para el personal que lo requiera.
- Diariamente 03 variedades de leche: evaporada, descremada light o sin lactosa en recipientes de lata o envase de 1 litro en Tetrapak.
- Pan de las presentaciones siguientes: Integral, francés, baguetino, de maíz, pita, tostadas, redondo, mica, cachitos, etc. Diariamente presentar 03 variedades dentro de ellas pan integral.

El pan en paneras (se estima un **consumo promedio de tres unidades por persona**), No se dispondrá de pan adicional. El gramaje del pan será de acuerdo a la recomendación del Nutricionista.

Debiendo el panadero y panadero-pastelero/ayudante cocina, tener en cuenta en la preparación del pan los considerandos que establece la Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA Norma que se considera para elaborar el pan Art. 3, Grupo VIII–“Productos de Panadería y Pastelería y Galletería de la NTS N°. 071-MINSA / DIGESA- V 01” Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” o Norma legal vigente.

- Agua hervida en termos (con surtidor o no de 2 litros de capacidad mínimo).
- Yogurt light de diferentes sabores (mínimo 02), al personal que lo requiera.

6.4.1.2.1.4. La leche evaporada, descremada, light o sin lactosa se pondrá en sus respectivos envases de lata para que el comensal se sirva a discreción.

6.4.1.2.1.5. Los productos lácteos a utilizar en los servicios deberán ser entre otras, de las marcas como Ideal y/o Gloria y/o Laive.

6.4.1.2.1.6. El comensal podrá solicitar una de las siguientes opciones, las mismas que deberán estar disponibles para elección en forma diaria:

- Una ración de embutidos como Jamón inglés, jamón del país, tocino, chorizo, hot dog, salchicha, jamón de pollo, jamón de pavo, filete de atún, palta, etc. o aceituna con un peso de aproximadamente de 40 gramos.
- Queso en variedad (Pasteurizado, fresco con y sin sal, fundido, de las marcas Philadelphia, Edam, Bonlé u otros de similares características).
- Una ración de huevos al gusto, que estará constituida de dos (02) unidades.
- Una tortilla, la que será de un huevo más otro componente (Jamón, tocino, chorizo, salchicha veneciana, queso fresco, Dambo, Edam, aceitunas, verduras).
- Porción de palta fuerte o criolla de cáscara fina (según la estación y maduración).

6.4.1.2.2. ALMUERZO / CENA:

EL CONTRATISTA ofrecerá obligatoriamente todos y cada uno de los platos, donde el comensal pueda servirse:

6.4.1.2.2.1. Deberá colocar a disposición de los comensales, platos individuales (tipo entrada) con raciones de ensalada que contengan como mínimo cuatro variedades de verduras frescas o cocidas.

6.4.1.2.2.2. Deberá colocar a disposición de los comensales, platos individuales (tipo entrada). Las entradas deberán incluir platos como papa rellena, papa a la huancaína, pastel de acelga o de choclo, palta, tamalitos, causa, u otros.

Entrada sólo para el almuerzo, (100 gramos cocidos) teniendo en cuenta que, si incluye cárnicos cocidos el peso será de 40 gramos, y si se trata de ceviche se considerará 80 gr. de pescado cocido completándose el peso con los demás ingredientes. No se permitirá ningún tipo de ensalada como entrada.

6.4.1.2.2.3. Sopa de carne, fideos y verduras, o Cremas de verduras, que deberá tener una presa de carne entre 50 y 70 gr. de peso cocido (no incluye grasas, huesos, nervios o pellejo).

En el almuerzo, de las opciones de ensalada, entrada y sopa, cada comensal sólo podrá elegir 2 de ellas.

En la cena, de las opciones de ensalada y sopa, cada comensal sólo podrá elegir 1 de ellas.

6.4.1.2.2.4. Dos opciones de plato de fondo para ser escogido uno de ellos.

Platos basados en: carne de res, pollo, cerdo, pavo, cordero, gallina, pato o pescado, cuya ración es de 100 gramos cocidos o fritos, sin grasas ni huesos, nervios o pellejo,

6.4.1.2.2.5. La frecuencia de pescado (peje blanco, congrio rojo, cabrilla, cabrillón, todos de

procedencia nacional) en un plato de segundo y de preferencia en el almuerzo, serán servidos los días lunes, miércoles, viernes y domingo, como plato de segundo.

Podrá incluirse otras variedades de pescado previa autorización del Administrador General del Contrato de PETROPERU.

6.4.1.2.2.6. Arroz con certificación de calidad EXTRA de producción nacional. Si no fuera así estaría incurriendo en Infracción haciéndose acreedor a la respectiva Penalidad.

6.4.1.2.2.7. Variedad de Menestras: lenteja, frejol panamito, de castilla, arveja, trigo, frijol caballero, frejol canario, papa seca, quinua, pallar, lentejón, garbanzo, mote. (frejoles se servirá como mínimo cuatro veces por semana), no podrán repetirse dos veces por semana. Su presentación por seguridad, calidad, transporte y un mejor almacenamiento será en bolsas de 1 hasta 5 kg., nunca a granel.

6.4.1.2.2.8. Variedad de Postre (que contengan frutas frescas), las gelatinas frutadas y compotas se limitarán a dos veces por semana. No se puede presentar en el almuerzo y cena del mismo día.

6.4.1.2.2.9. Las carnes se programarán de acuerdo a las coordinaciones programadas en la elaboración del menú de acuerdo al CUADRO N° 6 de frecuencia de cárnicos:

Cuadro N° 06: Frecuencia de cárnicos

**FRECUENCIA DE CÁRNICOS EN EL DESARROLLO DEL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LAS ESTACIONES DEL ONP**

Tipo de Carne	Servicio semanal	
	Frecuencia	Porcentual
Pescado (*)	4	14%
Pollo	8	29%
Pavo	2	7%
Pato	2	7%
Gallina	2	7%
Lomo de Res	5	18%
Malaya de Res	1	4%
Cabrero	1	4%
Carnero	1	4%
Cerdo	2	7%
Total	28	100%

(*) Esta frecuencia no incluye el ceviche del día domingo.

LOMO DE RES está referido a la bola de lomo o bistec de tapa para la preparación de secos y estofado de carne. No se acepta carne molida, ni asado de tira, ni carne para guiso.

6.4.1.2.2.10. EL CONTRATISTA deberá proveer en cada mesa del comedor un juego de alcuza el mismo que deberá contar con, vinagre blanco o tinto, aceite de oliva extra virgen y pimienta.

6.4.1.2.2.11. Los refrescos de fruta fresca serán presentados en jarras de vidrios para que el comensal lo disponga y se sirvan a discreción. La fruta será de calidad según lo indicado en Anexo 4. La repetición de más de dos (02) veces por semana los hará incurrir en Infracción del contrato y por ende a la Penalidad de Falta de Calidad.

6.4.1.2.2.12. Dispondrá en la mesa para libre disposición:

- Té, café, canela, hierba luisa, boldo, manzanilla y anís.
- Pan en cualquiera de las variedades Integral, francés, baguetino, de maíz, pita, tostadas, rosquitas, redondo, mica, cachitos, etc.

6.4.1.2.2.13. Dispondrá que los días *sábados de cada semana*, en la cena servir un menú tipo chifa, variado entre una y otra semana.

6.4.1.2.2.14. Los días domingos de cada semana, en el desayuno deberá servir un plato caliente, siendo el peso mínimo de 100 gr. Incluye cárnico de 40 gr. de peso

cocido (no incluye grasas, huesos, nervios o pellejo).

- 6.4.1.2.2.15. Los días domingos de cada semana, en el almuerzo servirán un plato de ceviche como entrada en el almuerzo, basado en pescados de calidad, como es: Peje blanco, Congrio Rojo, Cabrilla y Cabrillón, también un Chupe de pescado.
- 6.4.1.2.2.16. Los días *lunes de cada semana en el almuerzo*, servirán un plato de sopa de pata de toro.
- 6.4.1.2.2.17. Los alimentos preparados mantendrán la temperatura adecuada en la Tábola, de manera que el comensal siempre encuentre los alimentos frescos, calientes y con la calidad requerida.
- 6.4.1.2.2.18. EL CONTRATISTA no pondrá mondadientes en la mesa, los mismos que estarán dispuestos a la salida del comedor para el personal que lo solicite.
- 6.4.1.2.2.19. EL CONTRATISTA no pondrá saleros en la mesa para el almuerzo y cena, como una manera de minimizar los impactos negativos en la salud de los comensales (trabajadores), considerando que un adulto contiene en el organismo entre 250 y 300 gramos de sal y *un exceso en el consumo de "Sal" en la alimentación, puede ocasionar alteraciones de la presión sanguínea o daños irreversibles en los riñones*.
- 6.4.1.2.2.20. Ocasionalmente, cuando lo requiera y máximo 01 vez por mes, PETROPERÚ S.A, podrá solicitar un menú especial en el almuerzo o cena. Para tal caso PETROPERÚ S.A y EL CONTRATISTA acordarán el tipo, calidad, cantidad, y componentes del menú lo cual será considerado como servicio normal. El precio del menú (almuerzo o cena) será el mismo a la atención normal.
- 6.4.1.2.2.21. La preparación o cocción de los alimentos, debe hacerse dos horas antes de servir los mismos, excepto aquellos que necesariamente tiene que prepararse en mayor o menor tiempo. Para la preparación de refrescos y jugos, se aplicará dicho plazo en los casos que así lo ameriten; caso contrario y previa coordinación con el Administrador del Contrato de PETROPERU, se preparará en los plazos pertinentes. Los Jugos y Refrescos serán preparados en el día y no podrá ser el mismo del almuerzo en la cena.
- 6.4.1.2.2.22. La preparación de Dietas será atendida con indicación del médico de PETROPERU, serán de estricto cumplimiento del trabajador. En caso el personal incumpla con la prescripción médica el CONTRATISTA deberá informar esta situación al Supervisor y médico de la Estación a fin de que este emita las indicaciones del caso. Es obligación de EL CONTRATISTA atenderlo, previo cumplimiento del citado requisito. Ley- 29783- Ley Seguridad y Salud en el Trabajo.
- El precio del menú (almuerzo o cena) será el mismo a la atención normal.
- 6.4.1.2.2.23. El comensal encontrará platos individuales con raciones de ensalada y entrada. En la Tábola encontrará: sopa, arroz, guarnición o menestra y, dos opciones de plato de fondo para seleccionar uno, un postre o fruta para su elección y el refresco que se servirá en jarras de vidrio en la mesa.
- 6.4.1.2.2.24. EL CONTRATISTA deberá ofrecer dos (2) opciones diarias para plato de fondo en el almuerzo y dos (2) opciones diarias para plato de fondo en la cena. Una opción podrá elaborarse con carnes rojas (res, cerdo, cordero u otro) y la segunda necesariamente con carnes blancas (aves, pescados u otro).
- 6.4.1.2.2.25. La Administración Zonal del Contrato de PETROPERÚ S.A una vez al mes, solicitará a EL CONTRATISTA una parrillada a base de: carne de pollo, carne roja, carne de porcino, chorizo parrillero, papa sancochada, ensaladas, choclo y camote, salsas; platos que serán coordinados con el Supervisor Estación de PETROPERÚ S.A. El comensal podrá seleccionar dos de las carnes de 100 gramos cocido cada una. Este servicio no se opone a la atención del personal que requiera dietas. El precio del menú (almuerzo o cena) será el mismo a la atención normal. El día que se ofrece parrillada no se ofrecerá sopa.
- 6.4.1.2.2.26. El menú será preparado para tres meses, se presentará según lo indicado en numeral 6.4.1.2 y será cíclico, respetando las indicaciones que corresponden a los sábados, domingos y lunes de cada semana. Este será aprobado por PETROPERÚ S.A, se deberá indicar el valor calorífico del mismo, para conocimiento de los comensales.
- 6.4.1.2.2.27. El Administrador General del Contrato de PETROPERU y el Administrador del

Servicio de El CONTRATISTA elaborarán las modificaciones al programa del menú para los siguientes tres meses. Deberá realizarse con una anticipación de tres (03) meses.

- 6.4.1.2.2.28. El CONTRATISTA deberá incluir en su propuesta la opción de entregar una alimentación ligera, en caso el trabajador no requiere almuerzo y/o cena, el mismo que será registrado previa firma en el desayuno en el rubro alimentación ligera, debiendo el CONTRATISTA tomar las previsiones del caso para su atención a la hora del almuerzo y/o la cena.

El paquete de alimentación ligera debe considerar 01 de las siguientes opciones:

- a) Cuatro (04) frutas variadas de acuerdo con la época y entregadas a indicación del usuario, más 01 botella de agua de mesa de al menos 500 ml o 01 envase de yogurt de 500 ml, debiendo tener en stock variados sabores para elección del usuario.
- b) Una (01) lata de Atún, más 02 paquetes de galletas de soda, más 01 botella de agua de mesa de al menos 500 ml o 01 envase de yogurt de 500 ml, debiendo tener en stock variados sabores para elección del usuario.
- c) Una (01) palta, más una fruta, más 02 paquetes de galletas de soda, más 01 botella de agua de mesa de al menos 500 ml o 01 envase de yogurt de 500 ml, debiendo tener en stock variados sabores para elección del usuario.

Nota: Sólo estos alimentos se consumirán afuera de los comedores de las estaciones.

El precio de la alimentación ligera será del 30% del costo de la cena.

- 6.4.1.2.2.29. El CONTRATISTA deberá tener permanentemente, en la Sala de Control, Oficinas, Talleres, Hospitales de Campo de todas las Estaciones y también en el Muelle y Patio de Tanques de Bayóvar, Pontones de Estación 1 lo siguiente:

Agua caliente en termos o hervidores eléctricos, anís, manzanilla, café, té y azúcar. Así como la vajilla necesaria. En caso de pérdida de vajilla y otros utilizados en este servicio coordinará su reposición según corresponda con el personal encargado. El traslado y recojo diario de los termos, infusiones, refrescos y otros antes mencionados será realizada por personal del CONTRATISTA.

Asimismo, para la Salas de Control, el CONTRATISTA deberá implementar 01 dispensador de agua fría/caliente por cada Estación. El mantenimiento de este equipo estará a cargo del CONTRATISTA.

- 6.4.1.2.2.30. El CONTRATISTA debe mantener separados y debidamente guardados, los alimentos para aquellos trabajadores que oportunamente informaron que por motivos laborales llegarán fuera de la atención (comedor). El CONTRATISTA, solicitará al usuario el o los nombres de las personas que solicitan los alimentos, debiendo en cada ración poner el nombre del comensal. Este servicio se deberá presentar plateado.

- 6.4.1.2.2.31. El CONTRATISTA proporcionará para el servicio un (1) horno microondas nuevo; asimismo, efectuará las mejoras o mantenimientos en los equipos, infraestructura y ambientes de comedor, cocina, almacén y SSHH conexos a estos ambientes, que les sean entregados por Estación. Estas mejoras se registrarán en el rubro Gastos Generales; por lo tanto, El CONTRATISTA no tendrá derecho a reembolso alguno por dicho concepto.

6.4.1.2.3. PAUTAS DE ALMACENAMIENTO PARA EL SERVICIO

El CONTRATISTA deberá tener para cada equipo de refrigeración y/o conservación una tabla de Registro para control de temperatura (Termómetro externo debidamente calibrado), para un control adecuado de la conservación de alimentos e insumos. El CONTRATISTA mantendrá de acuerdo a la capacidad de las cámaras de congelado y de frío indicadas en el ADJUNTO N° 3, solo los productos alimentarios autorizados, para ello deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) Las carnes se almacenarán a una temperatura aproximada de -16 °C. El pescado debe congelarse eviscerado y embolsado en bolsas especiales gruesas. En cada envoltura de cárnico se anotará el peso y la fecha de ingreso.

- b) Los diversos tipos de carnes se almacenarán por separado (con rótulo: Tipo y fecha de almacenamiento y de vencimiento). Una vez descongelada, ésta deberá utilizarse inmediatamente y los saldos no deberán volverse a congelar.
- c) Todos los cárnicos deberán ser de calidad certificada y de procedencia nacional. Cualquier cambio deberá ser autorizado previamente por PETROPERU.
- d) Los embutidos se almacenarán en envoltura original con rótulo: Tipo y fecha de almacenamiento y vencimiento, la calidad de los embutidos debe corresponder entre otras marcas a Otto Kunz, Braedt Perú, San Fernando u otro debidamente aceptado por PETROPERU.
- e) Las verduras deberán ser de calidad, debidamente seleccionadas, serán almacenadas por separado, con envoltura de papel de primer uso, no se permitirá el uso de bolsas de color. Cada vez que sea necesario, se depurará las verduras que no son aptas para el consumo.
- f) Los cereales y demás granos se almacenarán en recipientes plásticos (No reciclados) rotulados y en ambientes frescos y ventilados.
- g) Los huevos de gallina tendrán un peso entre 55/65 gr, debiendo permanecer almacenados en conservadoras con una temperatura de 8°C y por periodos no mayores de quince días, o en ambientes frescos y aireados por periodos no mayores de veinte (20) días.
- h) Para el correcto almacenamiento de los productos e insumos el CONTRATISTA se obliga a proporcionar "pallets de plástico" en la cantidad necesaria y suficiente de manera que estos no estén en contacto directo con el piso ni apilados en demasía.

6.4.1.2.4. HORARIO ATENCION COMEDOR

El horario de atención en los comedores será el siguiente, el mismo que únicamente podrá variar por disposición expresa de La Administración del Contrato de PETROPERÚ S.A.:

Desayuno:	De 06:00 a 08:00 Horas.
Almuerzo:	De 12:00 a 14:00 Horas.
Cena:	De 18:00 a 20:00 Horas.

Para el caso del personal que por motivos laborales no puedan hacer uso del comedor en los horarios de atención establecidos, se les plateará sus alimentos para su posterior consumo en el comedor.

6.4.1.2.5. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

Los productos a proporcionarse para la elaboración de los alimentos deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Mantener un stock mínimo equivalente a quince (15) días de alimentación para las Estaciones de Occidente y de treinta (30) días para las Estaciones de Oriente, necesarios para una eficiente ejecución del servicio. Este stock debe ser considerado como días adicionales al consumo real. En caso de incremento considerable de comensales PETROPERU comunicará el hecho con 15 días de anticipación, a fin de evitar un quiebre de stock y de requerirse se coordinará la atención por turnos.

En casos justificaciones, en los que no sea posible el abastecimiento regular de víveres (bloqueo de carreteras, desastres naturales, paro nacional, entre otros), previa coordinación con el Administrador de contrato de Petroperú y Servicios Médicos en campo, se podrá autorizar el ingreso de algunos productos de abastecimiento zonal, los cuales serán revisados por el área médica para su ingreso.

- b) El peso **cocido de los alimentos cárnicos** por ración será, como mínimo de 100 gramos, en el almuerzo o cena; no deberá tener huesos, grasa, nervios, pellejo.
- c) Los pollos deben ser de procedencia nacional y enteros debiendo tener un peso mínimo de 2.5 Kilogramos o pre cortados o a criterio del CONTRATISTA.

- d) La distribución de los cárnicos en la semana se deberá realizar de acuerdo al CUADRO N° 6, que deberá ser de estricto cumplimiento en la elaboración del menú trimensual.
- e) Las carnes rojas serán de procedencia nacional y corresponder a la calidad extra de primera, sacrificados en centros de beneficio y camales autorizados por SENASA y controles sanitarios nacionales.
- f) El CONTRATISTA presentará copia de la factura o boleta de venta del Proveedor. En caso sea de importación, será previamente aprobado por PETROPERU.
- g) Los productos hidrobiológicos corresponden a especies de carne blanca como peje blanco, congrio rojo, cabrilla y cabrillón, de procedencia nacional, deberán ser enteros y tener como mínimo dos (02) kilogramos de peso en su presentación original, no se aceptarán embolsados. Se podrá aceptar otras variedades, previa aprobación de PETROPERU.
- h) Los cárnicos y productos hidrobiológicos en estado de descomposición serán incinerados, para tal efecto levantarán un Acta por el desecho correspondiente. Quedando registrado en el cuaderno de servicio. El costo será asumido por el responsable del deterioro.
- i) El CONTRATISTA, deberá especificar el tipo de pescado en los menús y asegurarse de su abastecimiento.
- j) Los huevos de gallina deberán tener un peso mínimo de 55 o 65 gramos; se rechazarán los huevos quebrados, manchados, malformados o descoloridos.
- k) La leche deberá ser evaporada, descremada, light o sin lactosa y presentarse en sus envases originales de lata o Tetrapak de 1 lt., etiquetada, por ningún motivo se pondrá en la mesa las latas abolladas (descartarlas del stock). Se podrá utilizar leche en polvo; solo en la preparación de postres y salsas.
- l) Las frutas, hortalizas, raíces, verduras, tubérculos, etc. deberán corresponder a la clase extra y estar libre de magulladuras, pudrición hídrica y bacteriana, debiendo mantener las características siguientes: peso, calibre y los rangos que se encuentran indicados en la tabla del ADJUNTO N° 04 Frutas y Verduras; el CONTRATISTA podrá adquirir en la zona frutas (Naranja, Granadilla, Piña, Chirimoya, Papaya, Guanábana, Plátano Seda, Plátano de la Isla y Plátano Manzano), verduras (Yuca, Camote y Tomate).
- m) Los granos, y leguminosas (Cereales, menestras, harinas, fideos) deberán ser productos de calidad, en envases originales, con registro Sanitario e Industrial debidamente autorizados. No se admite que EL CONTRATISTA se abastezca de productos a granel, con fecha de expiración vencida y de marcas no reconocidas en el mercado.
- n) Los productos alimenticios envasados estarán registrados, conservando adherida la etiqueta o membrete a fin de poder identificar su contenido. Se desecharán los productos que hayan alcanzado su fecha de vencimiento, o que en opinión del Supervisor de Estación y/o el Administración Zonal del Contrato de PETROPERÚ presenten envases deteriorados que comprometan su contenido o no cuenten con el Registro Sanitario.
- o) Los aceites deberán estar en envases de litro hasta un galón como máximo, deben ser 100% de origen vegetal, preservado en envases originales de fábrica. No se permitirá el abastecimiento con productos a granel, ni con fecha de expiración vencida y, de marcas no reconocidas en el mercado. Los aceites luego de ser usados no podrán ser reutilizados.
- p) Los jugos y refrescos deben ser preparados en el día debiendo ser de fruta natural y fresca, no se permitirá el uso de refrescos de sobre o caja, ni de jugos concentrados de fruta natural ni de fruta congelada. No se permite ningún tipo y uso de infusiones como refresco.
- q) Los postres serán de fruta natural fresca, helados (solo en el almuerzo de los días domingo, preparados en las máquinas de helado de las Estaciones ONP o podrán ser de la marca D'onofrio u otra aceptada por Petroperú), arroz con leche,

gelatina, y mazamorra; para los pasteles, tortas y otros cuya preparación incluya harina, no se permitirá el uso de este producto a granel.

- r) Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de cinco (05) horas después de preparados. Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes.
- s) Prohibido utilizar insumos, cárnicos, pescados, menestras, aceites, embutidos, frutas, con contenidos Transgénicos.
- t) El CONTRATISTA será responsable civil y penalmente de cualquier perjuicio que pudiera causar daños a la salud de los comensales, independiente de las penalidades y acciones que el caso amerite.
- u) EL CONTRATISTA debe mantener un stock mínimo, por Estación acorde con el consumo real de **cajas de agua** (de mesa) para beber, dichas cajas serán de veinte litros aproximadamente y entre otras de la marca San Luis o San Mateo, deberán contar con registro sanitario y disponer de la fecha de expiración. PETROPERU S.A se reserva el derecho de desarrollar muestreos y disponer la ejecución de análisis de este producto. De tener resultados "No apto para el consumo humano" se dispondrá el retiro de todo el stock y EL CONTRATISTA asumirá el costo de estos.

Para efectos de valorizar el suministro de agua de mesa en cajas, el CONTRATISTA deberá presentar copia de la factura de compra emitida a su nombre y las guías de remisión donde se acredite la cantidad de cajas de agua entregadas en las Estaciones, las mismas que deberán contar con la firma de conformidad del Administrador Zonal o Supervisor Estación de PETROPERU. PETROPERU reconocerá la cantidad entregada por el costo unitario que se indique en la factura sin considerar el IGV, más los porcentajes de Gastos Generales y Utilidad que EL CONTRATISTA indique en el formato 03 (numeral 10.- Resumen) de su Propuesta Económica. Asimismo, se reconocerá el I.G.V. por concepto de refacturación. Los costos de transporte de las cajas de agua forman parte de los costos operativos del CONTRATISTA.

A continuación, se muestra el consumo promedio mensual estimado de cajas de agua en las Estaciones ONP:

Estación	Cajas promedio consumo mensual
Terminal Bayóvar	41 und.
Estación 9	18 und.
Estación 8	20 und.
Estación 7	46 und.
Estación 6	18 und.
Estación 5	55 und.
Estación 1	37 und.
Estación Andoas	18 und.
Estación Morona	22 und.
Total	275 und.

PETROPERU se reserva el derecho de solicitar mayor cantidad de cajas de agua por mes y por estación.

- v) Se usarán condimentos de calidad y marca reconocidas en el mercado y en envases originales con la correspondiente Autorización Sanitaria, los mismos que se dispondrán en recipientes de vidrio o un material aprobado por el Administrador del Contrato de PETROPERU. No se admitirán productos a granel.
- w) El CONTRATISTA, debe tener especial consideración en mantener correctamente refrigerados, congelados y conservados por separado las diferentes especies de suministro y alimentos, tales como:
 - Para aves (Pollo, gallina, pavo, pato).
 - Para carnes (Res).
 - Para pescados.
 - Para lácteos.
 - Para embutidos.
 - Para verduras y frutas.
 - Para helados.

No es permitido que estos productos alimenticios, se encuentren mezclados.

- x) Los utensilios, ollas, espumaderas, cubiertos, dulceras, alcuas que deberá proporcionar El CONTRATISTA, serán de acero inoxidable y buena calidad, los mismos que serán reemplazados cada vez que presenten deterioros y mal aspecto. Se deberá mantener una reserva de todos los utensilios en caso de aumentar los comensales, a fin de brindar un óptimo servicio.

El CONTRATISTA deberá mantener en cada Estación un stock suficiente de menaje para la atención del comedor y la cocina. Prohibido el uso del menaje en mal estado como: despostillado, oxidado o susceptible de oxidarse, rajado, sin asas, descoloridas, con moho negruzco o de madera, sin previa inspección serán retirados y EL CONTRATISTA deberá en forma inmediata reponer en igual cantidad de lo observado.

- y) La presentación, retiro y lavado de mesas y manteles del comedor, así como el aseo y desinfección de los equipos, utensilios y ambientes que intervienen en el servicio, estarán a cargo de El CONTRATISTA.

Deberá tomar en cuenta lo establecido en el Protocolo de limpieza, sanitización, desinfección y fumigación detallado en el Adjunto N° 14.

- z) El servicio de alimentación deberá estar planificado y supervisado por un(a) Nutricionista, que es personal de El CONTRATISTA, quien será responsable que los alimentos tengan proporcionalmente **dos mil seiscientos cincuenta (2,650) calorías diarias**, las que estarán aproximadamente repartidas de la siguiente manera: 28% en el desayuno, 40% en el almuerzo y 32% en la cena, en una dieta normal diaria balanceada en hidratos de carbono, grasas y proteínas.
- aa) El CONTRATISTA deberá transportar sus insumos (Carnes, pescados, insumos) CONGELADOS en recipientes herméticos especiales (aislantes), proporcionados por el CONTRATISTA, para mantener la temperatura adecuada del insumo, estos productos deben ser transportados en condiciones seguras de conservación, de higiene y protección. Se rechazará todo producto o insumo que a juicio del Supervisor de Estación y/o la Administración Zonal del Contrato de PETROPERÚ, no cumplan con las condiciones antes mencionadas. De existir productos no aptos para su consumo, estos deberán ser repuestos en forma inmediata.
- bb) Al término de cada turno el CONTRATISTA, deberá efectuar el lavado de vajillas, utensilios, y todo lo que implique el servicio de alimentación a fin de evitar la presencia de insectos y contaminaciones. No está permitido el uso de vajilla plástica.
- cc) PETROPERÚ S.A., inopinadamente podrá efectuar inspecciones, evaluaciones y muestreos del total del servicio en las Estaciones.

Para el caso de los alimentos, el porcentaje (%) de muestreo lo determina el nutricionista o médico de Estación de PETROPERU, no significando necesariamente merma para el Contratista.

6.4.1.3. SERVICIO DE LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA:

Para este servicio el CONTRATISTA se compromete a utilizar detergentes que deberán tener como características las siguientes: Libre de fosfato, libre de Alquilfenol/nonilfenol etoxilato (APE/NPE), eficaz tanto en suelos aceitosos como en partículas, uso en una amplia gama de temperaturas de lavado y uso en condiciones de agua difíciles, como alta dureza o sólidos disueltos altos.

- 6.4.1.3.1.** El CONTRATISTA, proporcionará el servicio diario de lavado y planchado de ropa del personal de PETROPERÚ, como del personal "Tercero" autorizados por La Administración del Contrato de PETROPERÚ S.A., Asimismo, se compromete al lavado y planchado de ropa de cama (sábanas, cubrecamas, cubre almohadas, entre otras prendas de cama), toallas, cortinas, para este servicio se utilizará detergentes líquidos, blanqueadores de ropa, removedores de manchas. No se considera ropa interior. El recojo de ropa deberá realizarse a las 07:00 hrs y la entrega a las 18:30 hrs.

- 6.4.1.3.2.** El servicio de lavado y planchado de ropa del personal (camisas de trabajo, pantalones de trabajo, Bivirís, polos, shorts, buzos, etc.; a excepción de ropa interior,

medias o calcetines), se efectuará el mismo día de recogida la ropa sucia, debiendo entregar la ropa limpia y debidamente planchada hasta las 19:00 Horas.

6.4.1.3.3. EL CONTRATISTA deberá aplicar una metodología para el control de las prendas retiradas de cada habitación, para efectos de reclamos que puedan presentarse en el lavado (Se podrá utilizar una cinta de agua para señalar las prendas retiradas por habitación. No utilizará otro medio que deje manchada la ropa). El lavado y cambio de ropa de cama, se efectuará con una frecuencia no mayor de tres días, cuando cambie el personal o cuando sea requerido por PETROPERÚ S.A., por algún motivo justificable.

6.4.1.3.4. El lavado de cortinas (salas, oficinas, habitaciones y otros ambientes) se efectuará cada cuatro meses, o cuando lo solicite La Administración del Contrato de PETROPERÚ S.A por algún requerimiento especial.

6.4.1.3.5. Para el pago o cobro del servicio de lavado y planchado de las prendas de vestir, adjuntará la planilla de los servicios de alimentación en que será incluido el lavado de ropa en señal de conformidad del servicio.

6.4.1.3.6. El lavado de los uniformes de su personal será por cuenta de El CONTRATISTA.

6.4.1.3.7. Por ser un proceso realizado a precios unitarios, el lavado de ropa será pagado de acuerdo a la cantidad realmente ejecutada. Las cantidades de personas que figuran en las presentes Bases son referenciales.

Deberá tomar en cuenta lo establecido en el Protocolo de limpieza, sanitización, desinfección y fumigación, detallado en el Adjunto N° 14.

6.4.1.4. SERVICIO DE CUARTELERIA y LIMPIEZA DE AMBIENTES

6.4.1.4.1. EL CONTRATISTA se compromete a proporcionar el servicio de Cuartería y limpieza de ambientes en las Zonas Industrial, Zona de Viviendas y almacenes, en forma adecuada y eficiente, manteniendo a las instalaciones, equipos, mobiliarios, habitaciones, servicios higiénicos, cocinas, comedores, almacenes de víveres secos, cámaras frigoríficas de las Estaciones, tanto interior como exterior, entre otros, en perfecto estado de aseo y ordenados. Las labores de limpieza incluyen también riego y recojo de hojas secas y residuos menores en las instalaciones. Queda entendido que el servicio a prestar no debe interferir las labores normales del personal de PETROPERÚ.

El servicio de limpieza de ambientes incluye la Planta de Ventas El Milagro y sus instalaciones anexas ubicados en la Estación 7 del ONP (baño exterior para conductores de cisternas, comedor, otros), así como las instalaciones y áreas verdes externas a los ambientes, en las que deberá realizar limpieza, riego y recojo de hojas secas y residuos menores.

Deberá tomar en cuenta lo detallado en el Protocolo de limpieza, sanitización, desinfección y fumigación, detallado en el Adjunto N° 14. Frecuencia de actividades:

ACTIVIDAD	FRECUENCIA MÍNIMA
Limpieza de escritorios, sillas, mesas, credenzas, estantes, sillones, entre otros	Diaria
Barrido en húmedo	Diaria
Trapeado de pisos con solución desinfectante a base de Amonio cuaternario	Diaria
Limpieza y desinfección de SSHH	Diaria
Limpieza y desinfección de escaleras, rampas, plataformas, barandas, y ascensores	Diaria
Recojo permanente de papeles y desperdicios	Diaria
Limpieza y desinfección de ventanas, puertas, manija y pomos de puertas y mamparas o láminas de separación de ambientes de Recepción u otros ambientes similares.	Diaria
Limpieza y desinfección de persianas	Semanal
Limpieza y desinfección de containers de residuos sólidos	Semanal
Limpieza y desinfección de tachos de residuos sólidos	Diaria

ACTIVIDAD	FRECUENCIA MÍNIMA
Limpieza de techos	Quincenal
Limpieza general y desinfección de SSHH	Quincenal
Limpieza, fumigación, desinsectación, desratización	Mensual (*)
Limpieza de colchones con equipos a vapor especiales para estas actividades	Bimensual (presentar cronograma de actividades)

(*) Condiciones Técnicas (numeral 6.8.8): El Contratista subcontratará un servicio especializado a todo costo de Saneamiento Ambiental que incluya: limpieza profunda de ambientes, fumigación, desinsectación y desratización en el Terminal Bayóvar (incluye muelle, sala control del muelle y remolcadores), Estaciones ONP y Planta Ventas El Milagro, a cargo de una empresa especializada, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud y cumpliendo con en el Protocolo de limpieza, sanitización, desinfección y fumigación, detallado en el Adjunto N° 14. Frecuencia mensual, lo cual podrá ser variado de acuerdo a los requerimientos de Petroperú. El Servicio deberá ejecutarse en todos los ambientes de la Estación (Zona Industrial, Zona Viviendas, Almacenes, Muelle, talleres, helipuertos, remolcadores, etc.).

6.4.1.4.2. El servicio de cuartería y limpieza de ambientes comprende tendido de camas, reemplazo de ropa de cama cada tres días y/o cuando se registre el ingreso de un nuevo huésped, aseo diario integral de las habitaciones, así como las oficinas de la zona de vivienda, zona industrial, Mantenimiento y otros, la desinfección de los servicios higiénicos utilizando productos químicos adecuados, y colocación de pastillas desodorizantes en los inodoros y rejillas en urinarios. Las duchas y los servicios higiénicos deberán tener semanalmente, un tratamiento de desinfección para evitar la presencia de hongos y patógenos. El servicio de cuartería y limpieza de ambientes se desarrollará de acuerdo al siguiente horario:

- La limpieza de habitaciones deberá realizarse dentro del horario de trabajo del personal de PETROPERU, es decir, de lunes a sábado de 07:00 hrs a 19:00 hrs y los domingos de 07:00 hrs a 13:15 hrs.
- La limpieza de áreas comunes deberá realizarse dentro del horario de trabajo de PETROPERU, es decir, de lunes a Sábado de 07:00 hrs a 19:00 hrs y los domingos de 07:00 hrs a 13:15 hrs.
- Los alojamientos de personal serán comunicados a través del administrador de contrato de PETROPERU o Supervisor Estación hasta las 19:00 horas, salvo situaciones de emergencia o de tipo extraordinario.

6.4.1.4.3. El servicio comprenderá la provisión de mano de obra, así como los gastos de alimentación, materiales, implementos de seguridad y bioseguridad, maquinarias (lustradoras y aspiradoras industriales en cada Estación), equipos de aseo y de todos aquellos requeridos para la adecuada ejecución del servicio.

6.4.1.4.4. El CONTRATISTA proveerá semanalmente a toda persona que se aloja en la Estación de un (01) rollo de papel higiénico blanco de doble hoja entre otras de las marcas Roll, Suave o Elite y un (01) jaboncillo entre otras de las marcas como, Johnson, Nívea, Camay Lux, Heno de Pravia o Palmolive. Incluye al personal Policial y Fuerzas Armadas de ser el caso.

Adicionalmente, deberá proveer **mensualmente** en las Estaciones del ONP los siguientes materiales:

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN	CONSUMO MENSUAL									
		BAY	E9	E8	E7	E6	E5	E1	AND	MOR	
JABON LIQUIDO	LITRO	10	7	7	8	7	13	12	8	5	
PAPEL TOALLA	ROLLO	6	7	7	8	7	21	16	8	8	

En caso PETROPERÚ requiera variar (incremento o disminución) la dotación mensual de jabón líquido y/o papel toalla en las Estaciones ONP, esto será comunicado al Contratista mediante correo electrónico y el costo que Petroperú reconocerá en incremento o débito será en función del precio de compra acreditado con la última factura del proveedor.

En caso PETROPERÚ lo requiera, podrá solicitar la colocación de dispensadores para estos materiales, lo cual será coordinado con el Administrador del servicio de PETROPERU o Supervisor de Estación correspondiente, podrán ser instalados en ambientes del comedor, oficinas, salas de control, hospital de campo, áreas industriales o de mantenimiento y/o zona de viviendas; este material será facturado a PETROPERÚ.

- 6.4.1.4.5. EL CONTRATISTA en forma diaria y/o cuando sea necesario reemplazará el papel higiénico, jabón líquido y papel toalla en los baños de las Zonas de Trabajo, áreas industriales o de mantenimiento, hospital de campo y comedores. La provisión de este material forma parte del SERVICIO DE CUARTELERIA y LIMPIEZA DE AMBIENTES, no siendo facturado o refacturado a PETROPERU.
- 6.4.1.4.6. Para los pisos de los inmuebles de zona industrial y zona de viviendas se utilizará cera líquida y serán lustrados una vez por semana. EL CONTRATISTA proporcionará los equipos y materiales necesarios.
- 6.4.1.4.7. La limpieza de la parte exterior de los módulos habitacionales se realizará de forma mensual. EL CONTRATISTA proporcionará los equipos y materiales necesarios.
- 6.4.1.4.8. Para la cuartelaría EL CONTRATISTA proporcionará escaleras, escobillas telescopio, escobas, trapeadores, detergentes líquidos, bio-químicos, desinfectantes, ambientadores, removedores de suciedad que no atenten ni afecten el ambiente.
- 6.4.1.4.9. EL CONTRATISTA proporcionará los materiales para el lavado de utensilios.

RETIRO Y DISPOSICION DE LOS RESIDUOS SOLIDOS DOMESTICOS (MUNICIPALES)

- 6.4.1.4.10. Los residuos sólidos domésticos, provenientes del servicio de Cuartelaría de las viviendas y ambientes como son: cocina, comedor, módulos habitacionales, patios, lavanderías, corredores, oficinas, jardines, club y, postas médicas (no residuos peligrosos como jeringas, gaza, agujas otros utilizados en la atención medica) será responsabilidad de El CONTRATISTA quien suministrará los tachos para la adecuada clasificación y evacuación diaria a las zonas de recolección temporal.

Estos residuos sólidos domésticos serán dispuestos en bolsas negras dentro de contenedores plásticos resistentes y rotulados para su traslado a las zonas de recolección temporal.

- 6.4.1.4.11. La zona de recolección temporal de los desperdicios, se ubicarán en un lugar que no interfiera con el tránsito de personas y alejado de los lugares de preparación de los alimentos (Cocina) para su posterior traslado hasta los rellenos sanitarios, por parte de PETROPERÚ.
- 6.4.1.4.12. Es imprescindible que las medidas de Seguridad se cumplan en todo momento, a fin de eliminar cualquier riesgo que pudiera ocasionar un incidente o accidente. asimismo, es obligatorio el uso de EPP (Equipo de Protección Personal), incluidos los de bioseguridad y herramientas adecuadas y en buen estado.
- 6.4.1.4.13. El CONTRATISTA, para esta actividad llevará un registro de los Residuos Sólidos Domésticos evacuados, que entregará diariamente en la Sala de Control de las Estaciones. No es necesario un pesado exacto para los residuos.

Todos los residuos sólidos deben ser manejados siguiendo los lineamientos de la Ley 27314 "Ley General de Residuos Sólidos" y su procedimiento. Asimismo, deberán ser manejados según lo establecido en los procedimientos PROA1-350 y PROA1-359 vigentes.

6.4.1.5. SERVICIOS NO RECURRENTE

Previo requerimiento por escrito debidamente aprobada por el Supervisor de Estación o el Administrador Zonal del Contrato de PETROPERU, podrán solicitar a El CONTRATISTA alimentos preparados (Sándwiches de pollo, de carne y de embutidos), gaseosas, agua de mesa y fruta fresca, requerido para personal que por razones operativas y laborales así lo requiera.

- 6.4.1.5.1. El costo a facturar será de acuerdo a la lista de precios presentada por EL CONTRATISTA y aprobada por PETROPERU al inicio del servicio, y el pago será gestionado por el Supervisor de Estación o Administrador Zonal del Contrato que solicitó el servicio de acuerdo a los procedimientos y niveles de aprobación correspondientes.

6.4.1.5.2. El CONTRATISTA para proceder a la atención del requerimiento, presentará la cotización (de la lista de precios vigente) de los productos al Supervisor de Estación o Administrador Zonal de Contrato, quien la aprueba.

6.4.1.5.3. Para efectos de ejecución de este servicio es necesaria la respectiva solicitud aprobada por la Jefatura correspondiente.

6.4.1.5.4. El pago, se realizará a través del contrato y de acuerdo con los precios indicados en la Propuesta Económica.

6.4.1.5.5. Este procedimiento puede sufrir variaciones de acuerdo a las disposiciones internas de PETROPERU.

6.4.1.6. RESTRICCIONES

6.4.1.6.1. Queda estrictamente prohibido que el personal retire del comedor alimentos y bebidas que le son entregados para su consumo, a excepción de la fruta.

6.4.1.6.2. Queda prohibido el ingreso del personal al comedor en short, bívris, sandalias, gorros u otras disposiciones de Servicios Médicos en campo.

6.4.1.6.3. Está prohibido la venta y el consumo de bebidas alcohólicas y de sustancias estupefacientes dentro de las Estaciones de la Gerencia Dpto. Oleoducto.

6.4.1.7. TRANSPORTE

6.4.1.7.1. El CONTRATISTA será responsable del transporte aéreo, terrestre o fluvial de víveres (perecibles y no perecibles), equipos, materiales, insumos, hasta las Estaciones de la UNIDAD Oriente (1, 5, Morona y Andoas) o a las Estaciones de la UNIDAD Occidente (6, 7, 8, 9) y el Terminal Bayóvar, debiendo transportar los víveres perecibles para las Estaciones en cámaras conservadoras, asumiendo el costo que demande la operación. Para ello, deberá considerar las condiciones de los medios de comunicación y estado del tiempo, en las distintas épocas del año.

En caso de contingencia social y/o desastre natural que impida el libre acceso a las Estaciones, Petroperú brindará las facilidades de transporte aéreo, siempre y cuando se cuente con programación de vuelos, disponibilidad de espacio y condiciones de seguridad.

6.4.1.7.2. Para que un vehículo pueda ingresar a las Estaciones, el CONTRATISTA deberá gestionar de forma previa y oportuna ante el Administrador del Servicio de PETROPERÚ la autorización de ingreso correspondiente, para lo cual deberá tener: SOAT vigente, Tarjeta de Propiedad del vehículo, Licencia del Conductor, Curso de manejo defensivo del conductor (con vigencia no mayor a 02 años), Curso Inducción QHSSE del conductor, fotografía del extintor del vehículo, récord de infracciones de la unidad y del conductor y Revisión Técnica vigente. Para el conductor del vehículo deberá presentar los documentos del personal señalados en el numeral VIII.i).

6.4.1.7.3. En la eventualidad que PETROPERÚ S.A. disponga de capacidad en el medio de transporte aéreo programado en las rutas de Estación 7 - Estación 5 - Estación Morona - Estación Andoas - Estación 1, podrá transportar alimentos del CONTRATISTA, sin costo alguno.

6.4.1.7.4. El CONTRATISTA es responsable del transporte **COMODO Y SEGURO** de su personal:

- De Piura a las Estaciones 9, 8, 7, y 6 y su retorno a Piura.
- De Piura a la Estación 5 (incluye personal de Morona) y su retorno a Piura.
- De Iquitos a la Estación Andoas y Estación 1 y su retorno a Iquitos.
- De Piura al Terminal Bayóvar y su retorno a Piura.

6.4.1.7.5. PETROPERÚ S.A sólo será responsable del transporte del personal de EL CONTRATISTA desde Estación 5 hacia Estación Morona (y viceversa), sin costo para EL CONTRATISTA, debiendo adecuarse a los ingresos de los grupos de trabajo de PETROPERU S.A.

6.4.1.7.6. Los productos cárnicos serán transportados en estado congelado y en equipos o recipientes térmicos que aseguren su conservación.

6.4.1.7.7. El transporte de las frutas, hortalizas, tubérculos, harinas, granos, menestras se realizará en depósitos de madera, plástico, fibra vegetal o cartón, que se encuentren en buen estado de conservación e higiene, a fin de protegerlos contra la humedad,

contaminación ambiental, insectos, de modo de impedir la transmisión de enfermedades infectocontagiosas.

6.4.1.7.8. PETROPERÚ S.A., alcanzará trimestralmente al CONTRATISTA las evaluaciones (encuestas sobre el servicio) de los usuarios, con las recomendaciones del servicio.

6.4.1.8. ATENCIONES MÉDICAS PERSONAL CONTRATISTA

El CONTRATISTA es responsable de brindar asistencia médica a su personal en casos de accidente o enfermedades imprevistas (incluye la evacuación oportuna de su personal), salvo algunos casos de primeros auxilios que podría brindar PETROPERÚ. En caso de requerir acciones complementarias, estas serán tomadas de acuerdo con las normas legales vigentes relacionadas con la Seguridad y Salud.

6.4.1.9. CONTRATO DEL SERVICIO

EL CONTRATISTA deberá mantener copia de las Condiciones Técnicas y contrato en un lugar visible del comedor para consulta y coordinaciones que se tengan que realizar para optimizar el servicio.

6.4.1.10. CUADERNO DE SERVICIO

6.4.1.10.1. El "CUADERNO DE SERVICIO" será legalizado y constará de original y tres copias desglosables, y se encontrará permanentemente con el Administrador de Campamento de EL CONTRATISTA, quien será el responsable de su conservación. Será proporcionado al Supervisor de Estación, Administradores zonales y Administrador del Contrato de PETROPERU, cuando lo requiera.

6.4.1.10.2. El "CUADERNO DE SERVICIO", constituye el instrumento que permitirá registrar eventos importantes ocurridos durante el desarrollo del servicio y tendrá el siguiente tratamiento:

6.4.1.10.3. El Supervisor de Estación o Administrador Zonal de Contrato de PETROPERÚ podrá registrar observaciones de incumplimiento del servicio, debiendo efectuar la descripción correcta del hallazgo.

6.4.1.10.4. El Administrador de Campamento de EL CONTRATISTA, podrá registrar sus descargos a continuación de los hallazgos registrados por los usuarios en el "CUADERNO DE SERVICIO".

6.4.1.10.5. Se registrarán los incumplimientos de contrato o infracciones, éstas serán comunicadas al Administrador de Campamento de EL CONTRATISTA e inscritas en el cuaderno de servicio, de igual manera si el CONTRATISTA fuera sujeto de infracción y penalidad, ver cuadro de Adjunto N° 6, se registrará en el cuaderno y tramitará la penalidad de que se hiciera acreedor.

6.4.1.10.6. El "LIBRO O DE RECLAMACIONES" será legalizado y constará de original y una copia desglosable, y se encontrará permanentemente en el Comedor de cada una de las Estaciones a disposición de los usuarios.

6.4.1.10.7. Los usuarios podrán registrar observaciones de incumplimiento del servicio, debiendo efectuar la descripción correcta del hallazgo.

6.4.1.10.8. El Supervisor de Estación o Administrador Zonal de Contrato de PETROPERÚ, semanalmente hará la revisión del "LIBRO DE RECLAMACIONES", evaluará los hallazgos de los usuarios y procederá a registrarlos en el CUADERNO DE SERVICIO y gestionará con el Administrador Zonal del Contrato de PETROPERU o Administrador General de Contrato, las penalidades que correspondan según la tipificación de la Tabla infracciones penalidades en el servicio del ADJUNTO N°. 06.

6.4.1.11. VARIOS DEL SERVICIO

- a) Para los servicios suministrados en las Estaciones, se tendrá en cuenta que PETROPERÚ proporcionará sin costo alguno los servicios básicos de agua, energía eléctrica, gas y el mobiliario.
- b) El agua para consumo humano directo (planta de tratamiento de estaciones) es para uso de aseo personal, toda ingesta debe ser agua hervida realizada por el CONTRATISTA. PETROPERÚ. realizará la programación del mantenimiento de la planta de tratamiento de agua y tanques de almacenamiento de agua.

La programación del mantenimiento de las plantas de tratamiento y tanques de almacenamiento será comunicada oportunamente al Postor que resulte ganador de la Buena Pro.

PETROPERÚ podrá solicitar al CONTRATISTA realizar la programación del mantenimiento de la planta de tratamiento de agua y tanques de almacenamiento de agua, siendo los costos refacturados a PETROPERÚ, previa coordinación y aceptación de PETROPERÚ.

- c) El CONTRATISTA, a la firma del Contrato, proporcionará la relación detallada de sus proveedores que abastecerán durante la vigencia del contrato de insumos, productos perecibles / no perecibles.

6.4.1.12. OTROS ASPECTOS GENERALES

Cualquier aspecto no contemplado en estas Condiciones Técnicas, se procederá a realizar reuniones de coordinación para establecer el procedimiento a aplicar.

6.4.2. PERSONAL REQUERIDO

- 6.4.2.1. Se obliga a considerar el personal necesario, suficiente, entrenado, calificado, con buenas condiciones de salud, de acuerdo con las cantidades de personal mínimo permanente considerado en el CUADRO N° 5 y se debe tener en cuenta la Cobertura de descansos y vacaciones.

- 6.4.2.2. El sistema de trabajo regular para el personal en campo será de treinta (30) días de labor por diez (10) días de descanso. Sin embargo, de coordinación y aceptación de PETROPERÚ, ante un Estado de Emergencia Nacional o Emergencia Sanitaria, el Sistema de trabajo podrá ser de hasta cuarenta y cinco (45) días de labor por quince (15) días de descanso.

- 6.4.2.3. PETROPERU no admitirá personal que no cumpla con el perfil establecido en las Condiciones Técnicas o que en la ejecución contractual no satisfagan las necesidades del Servicio, en este último caso, deberán ser reemplazados en un máximo de 20 días siguientes a la notificación (incluye los días requeridos para la habilitación de personal y gestión de su autorización de ingreso), tiempo en el cual el puesto estará cubierto hasta el ingreso del reemplazante. De similar manera se deberá proceder cada vez que se tome personal nuevo, en caso de renuncia o reemplazo del personal asignado al servicio.

PETROPERÚ solicitará el cambio del personal teniendo como sustento la presentación de reclamos formales por parte de los usuarios o Administradores del servicio.

Con la documentación completa y sin observaciones, requerida para gestionar las autorizaciones de ingreso del personal, y presentada dentro del horario de trabajo (lunes a viernes de 07:00 am a 04:45 pm), PETROPERU comunicará al Contratista las habilitaciones del personal ingresante en un plazo no mayor a 72 horas, con la que podrá gestionar inmediatamente los Fotocheck del personal.

- 6.4.2.4. EL CONTRATISTA, dispondrá de personal para cubrir los descansos y vacaciones, puestos que serán cubiertos de inmediato de acuerdo con lo consignado en el numeral 6.4.2.1 y en el cuadro N° 05: Cuadro de necesidades de personal mínimo por estación para brindar el servicio a contratar. El costo de los reemplazos debe ser considerado en su propuesta económica, este personal deberá recibir entrenamiento adecuado mínimo dos (2) días, para una buena gestión del servicio.
- 6.4.2.5. Para el caso de personal con permiso o con descanso médico, debidamente justificado, EL CONTRATISTA, cubrirá el puesto en un plazo no mayor de cinco (5) días, de acuerdo con lo consignado en el numeral 6.4.2.1 y en el cuadro N° 05: Cuadro de necesidades de personal mínimo por estación para brindar el servicio a contratar. El costo de los reemplazos debe ser considerado en su propuesta económica, este personal deberá recibir entrenamiento adecuado mínimo dos (2) días, para una buena gestión del servicio.
- 6.4.2.6. Los cambios de personal serán comunicados previamente por carta o correo al Supervisor de Estación, Administrador Zonal y Administrador General del Contrato de PETROPERU, debiendo cumplir con los requisitos mínimos indicados en el numeral 6.4.2 y alcanzar la documentación pertinente para su conformidad y aprobación.
- 6.4.2.7. Para los puestos de cuartelero (Cuartelería), limpieza de ambientes, lavandero y mozos, se podrá disponer de personal de poblaciones aledañas a las Estaciones (correctamente entrenados para la cobertura del puesto que va a ocupar), como una manera de incluir social y laboralmente a una parte de ese recurso humano que habita en la Zona, siempre y cuando cumplan con los requisitos exigidos en los numerales 6.4.2.1, VIII.h) y VIII.i).

En el CUADRO N° 5, se presenta el número de puestos mínimos que se debe cubrir permanentemente en cada Estación por personal de EL CONTRATISTA, según el requerimiento del servicio para cada Estación de la Gerencia Dpto. Oleoducto. La falta de personal indicado por Estación es incurrir en una infracción contractual la misma que será penalizada, de acuerdo con el cuadro N° 6 (Adjunto) TABLA DE INFRACCIÓN Y PENALIDADES EN EL SERVICIO. No se aplicará la misma penalidad para el mismo día en otra Estación.

Cuadro N° 05

CARGO (*)	CAMPAMENTO – ESTACIONES									CANTIDAD MÍNIMA DE PUESTOS
	1	5	ANDOAS	MORONA	6	7	8	9	TERMINAL BAYOVAR	
ADM. SERVICIO (**)	1									1
ADM. CAMPAMENTO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
COORDINADOR SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (podrá ser supervisor QHSE)	1				1					2
MAESTRO DE COCINA	---	1	---	---	---	1	---	---	---	2
COCINERO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
PANADERO– PASTELERO / AY. COCINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
ALMACENERO		1	---	---	---	1	---	---	1	3
PANADERO	1	1				1			1	4
NUTRICIONISTA	1									1
MOZO	2	2	1	1	1	2	1	1	2	13
CUARTELERO	3	4	2	1 (***)	1	4	1	1	4	21
LAVANDERO	1	1	1	-	1	1	1	1	1	8
TOTAL										82

Nota: Deberá considerar los relevos del personal mínimo, según el régimen de trabajo.

El personal asignado a labores de limpieza cuartelería y lavandería, no podrá efectuar funciones vinculadas a la preparación o manipuleo de alimentos.

(*) El Cargo o Función es enunciativo y según las necesidades de la Estación serán dotados de más personas. Una persona puede cambiar de función siempre y cuando cumpla con los requisitos, pero no puede cubrir dos puestos simultáneamente. El personal de limpieza, cuartelería y lavandería no puede estar en la preparación de alimentos.

(**) El Administrador de Servicio debe visitar todas las estaciones como mínimo 01 vez cada 2 meses y registrar un tiempo de estadía mínimo 02 días por estación. Para el caso de Estación Morona se supedita a las facilidades de ingresos de PETROPERU.

(***) El personal de cuartelería de la Estación Morona, realizará también las labores de lavandería.

6.4.2.8. Los requisitos y experiencia del **personal de Apoyo** del Servicio se indican en el ADJUNTO N° 01, donde se deberá considerar de preferencia al personal de la zona, para desarrollar labores de apoyo en cualquiera de las Estaciones donde se ejecutará el Servicio.

Los requisitos y experiencia del **personal Directivo** del Servicio se encuentran en el ADJUNTO N° 02 A.

6.4.2.9. Las funciones y responsabilidades que tendrá el personal para el servicio serán de pleno conocimiento para su desempeño, según ADJUNTO N° 1 y ADJUNTO N° 2.

6.4.2.10. El CONTRATISTA deberá suscribir contratos de trabajos laborales con su personal de acuerdo a Ley. PETROPERÚ de considerarlo conveniente podrá requerir una copia de los mismos.

6.4.2.11. El CONTRATISTA será responsable que todo su personal se encuentre correctamente uniformado, aseado y pulcro; para lo cual proporcionará y mantendrá la cantidad de uniformes necesarios, debiendo considerar como mínimo:

- **Administrador Campamento:** botines de trabajo (punta de acero), botas blancas de jebe, dos juegos de gorro, camisa, pantalón, mandil de tela e impermeable, así también proporcionará en la cantidad requerida guantes desechables de vinilo, guantes resistentes al corte tejido sin costura para proceso de comidas, guantes térmicos, guantes de Neopreno N° 15" de largo.

- **Maestro Cocina – Cocinero:** zapatos de trabajo (punta de fibra), botas blancas de jebe, dos juegos de gorro, chaqueta (cocina), camiseta (otras labores), pantalón, mandil de tela e impermeable, así también proporcionará en la cantidad requerida secadores, guantes desechables de vinilo, guantes resistentes al corte tejido sin costura para proceso de comidas, guantes térmicos, guantes de Neopreno N° 15" de largo.
- **Mozo:** zapatos de trabajo (punta de fibra), botas blancas de jebe, dos juegos de gorro cocinero, camisa (atención), camiseta (otras labores), pantalón, mandil de tela e impermeable, así también proporcionará en la cantidad requerida secadores, guantes desechables de vinilo, guantes resistentes al corte tejido sin costura para proceso de comidas, guante térmico, guantes de Neopreno N° 15" de largo.
- **Ayudante de cocina – Panadero – Pastelero:** Botín o zapatos de trabajo (punta de fibra), botas blancas de jebe, dos juegos de gorro de cocinero, camisa (cocina), camiseta (otras labores), pantalón, mandil de tela e impermeable, así también proporcionará en la cantidad requerida secadores, guantes desechables de vinilo, guantes resistentes al corte tejido sin costura para proceso de comidas, guantes térmicos, guantes de Neopreno N° 15" de largo
- **Lavandero:** Botín o zapatos de trabajo (punta de fibra), botas blancas de jebe, dos juegos de gorro de cocinero, camisa (cocina), camiseta (otras labores), pantalón, mandil de PVC e impermeable, así también proporcionará en la cantidad requerida, guantes de Neopreno N° 15" de largo.
- **Cuartelero - Almacenero:** botín de trabajo (punta de acero), botas blancas de jebe, dos juegos de gorro, camiseta, pantalón, mandil de tela e impermeable, así también proporcionará en la cantidad requerida secadores, guantes desechables de vinilo, guantes resistentes, guantes térmicos, guantes de hule N° 15" de largo.

El CONTRATISTA debe considerar la relación que se indica en las especificaciones técnicas como vestimenta la cual deberá usar el trabajador cuando sea necesario.

6.4.2.12. Los uniformes (ropa trabajo) será proporcionada al inicio del servicio y renovada como mínimo de forma Semestral, asimismo, deberá ser reemplazada inmediatamente al encontrarse deteriorada, sin cargo para su personal asignado al servicio. Los uniformes serán confeccionados con tela de algodón adecuada para las características climáticas de la zona de la Estación.

6.4.2.13. Para el personal que ingresa a la cámara de congelados de alimentos, EL CONTRATISTA deberá suministrar un protector térmico apropiado a las temperaturas de las cámaras congeladoras, el cual puede ser tipo abrigo con capucha o manta con capucha o poncho con capucha; asimismo, guantes térmicos, chompa con cuello a la garganta (tipo Jorge Chávez), de manera que se proteja al personal de los cambios bruscos de temperatura. Deberá ser capacitado en esta función.

6.4.2.14. El CONTRATISTA, en el lugar de la prestación del servicio, capacitará semestralmente a su personal, en temas relacionados en Gastronomía, Cuartería, limpieza de ambientes; como es: manipulación, higiene alimentaria, congelación y descongelamiento de alimentos, preparación y presentación de alimentos, relaciones humanas, trabajo en equipo y a presión, salud y primeros auxilios, etc.

Cada semana mantendrá charlas con todo el personal, donde expondrán las actividades, ocurrencias y mejoras a aplicar en las siguientes semanas.

Debe llevar un archivo donde se mantendrá las actas de asistencia, que será requerido cuando lo considere el Administrador del contrato de PETROPERÚ.

6.4.2.15. PETROPERÚ S.A. no asumirá ninguna responsabilidad laboral por las obligaciones que contraiga EL CONTRATISTA con su personal. Asimismo, el personal de EL CONTRATISTA asignado al servicio no tendrá dependencia de ninguna naturaleza con PETROPERÚ S.A.

El CONTRATISTA, debe contar con una Oficina de Coordinación en la ciudad de Piura, con resolución y poder de decisión, donde se remitirá toda la documentación relacionada con el servicio. Esta oficina será acreditada antes del inicio del Contrato, debiendo tener los medios de comunicación adecuados y el personal responsable de contacto para el servicio.

6.5. CONDICIONES PARA EL INICIO DEL SERVICIO

El inicio del Servicio será fijado entre el Contratista y el Administrador General del Servicio de PETROPERÚ.

Para el inicio del servicio se deberá presentar:

- Las pólizas señaladas en el numeral 3.2 de las presentes Condiciones Técnicas.
- Los Curriculum Vitae documentados del personal, que acrediten lo señalado en los Adjuntos N° 01 y Adjunto N° 2 A de las presentes Condiciones Técnicas. La cantidad de personal del servicio será según lo establecido en las Condiciones Técnicas (numeral 6.4.2.7 Cuadro N° 05).
- Para el ingreso a las Estaciones ONP, el personal obligatoriamente deberá contar con su fotocheck o autorización temporal de ingreso y contar con la conformidad de Servicios Médicos de PETROPERÚ (ver numerales VIII.h) y VIII.i)).
- FORMATO 04 ESTRUCTURA DE COSTOS – MANO DE OBRA
- 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.
- Registro de entrega a todo el personal del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST) de PETROPERÚ y del contratista.
- 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).
- Perfil de cada puesto de trabajo.
- 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).
- Procedimientos operativos y de seguridad aplicables al servicio, tales como procedimiento de la actividad a ejecutar, IPERC, trabajos de alto riesgo, investigación de incidentes, entre otros aplicables, los cuales deben ser aprobadas por el Supervisor o Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo del Contratista.
- Matriz IPERC de los trabajos u obras, elaborada con los trabajadores y supervisores que ejecutarán las labores, suscrita por ellos y aprobado por el Supervisor o Coordinador de Seguridad y Salud en el trabajo del Contratista.
- Inducción específica en el área de trabajo (Anexo 06 del Adjunto 11 de las Condiciones Técnicas) de todos los trabajadores.
- Plan de respuesta a emergencias, de acuerdo con sus procesos y la naturaleza del servicio. Deberá ser acorde con los Planes y/o procedimientos de PETROPERÚ.
- 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 (usar Formato N° 05).
- Declaración Jurada de paralización de trabajos por riesgo inminente (usar Formato N° 06).
- Acreditar el cumplimiento del perfil requerido para los dos (2) Coordinadores Seguridad y Salud En El Trabajo, según lo indicado en el Adjunto N° 02 A: Requisitos y experiencia del personal Directivo.
- FORMATO 02 - PRECIOS UNITARIOS ESTACIONES 1, ANDOAS, MORONA Y 5.
- FORMATO 02 CONTINUACION - PRECIOS UNITARIOS ESTACIONES 6, 7, 8, 9 Y TERMINAL BAYOVAR.

Requisitos para el cumplimiento de documentación de Seguridad y Salud en el Trabajo:

- Constancia de capacitación y concientización al personal relacionado a los trabajos, peligros, riesgos y medidas de control a aplicar.
- Váucher de pago efectuado por el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) Salud y Pensiones.
- Registro de personal aprobado en el curso de Inducción QHSSE de todo el personal del servicio. El curso es dictado por PETROPERÚ o una empresa contratada por PETROPERÚ. El cronograma del dictado mensual de los cursos será alcanzado por el Administrador de Contrato de PETROPERÚ.
- Registro de personal aprobado en el curso de IPERC/ATS y Permisos de Trabajo, solo en el caso del responsable encargado de firmar los permisos. Los cursos son dictados por PETROPERÚ o una empresa contratada por PETROPERÚ. El cronograma del dictado mensual de los cursos será alcanzado por el Administrador de Contrato de PETROPERÚ.

- Registro de entrega al personal de uniformes y equipos de protección personal adecuados, según el tipo de trabajo y riesgos específicos.

6.6. ENTREGABLES

Serán definidos por el Administrador General del Contrato de Petroperú durante la ejecución contractual, en coordinación con El CONTRATISTA.

6.7. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en la ejecución del servicio, PETROPERÚ aplicará al PROVEEDOR una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contractual. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

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 a ejecutarse.

6.7.1. Se considera como infracción el incumplimiento de las obligaciones contractuales cuando ocurra alguna de las deficiencias comprobadas que se detallan en la Tabla Infracciones penalidades en el Servicio indicadas en el ADJUNTO N°. 06, TABLA DE INFRACCIONES Y PENALIDADES DIARIAS AL SERVICIO y se aplicará la penalidad hasta un monto máximo del 10% del monto contractual, teniendo las siguientes consideraciones:

6.7.1.1. Detectada la supuesta falta y/o incumplimiento en una Estación; el Supervisor de Estación, Administrador Zonal, Nutricionista o personal de la Unidad Médica de PETROPERÚ, dejará constancia de la misma en el CUADERNO DE SERVICIO y lo comunicará al Administrador General de Contrato de Petroperú.

6.7.1.2. El Administrador General de Contrato de PETROPERU, tendrá cinco (05) días calendario para enviar una comunicación escrita o correo a EL CONTRATISTA indicando la aplicación de la penalidad o solicitando los descargos correspondientes.

La comunicación del Administrador General de Contrato de Petroperú a El CONTRATISTA, por faltas o deficiencias al Servicio detectadas en campo, podrá ser también por inspecciones realizadas al Servicio y/o correos recibidos de la Supervisión en campo.

6.7.1.3. EL CONTRATISTA tendrá hasta cinco (05) días calendario para presentar las acciones correctivas y preventivas que correspondan, con la finalidad de no reincidir en la observación y/o incumplimiento contractual. El plazo para la implementación de las acciones correctivas y/o preventivas de EL CONTRATISTA deberá contar con la conformidad del Administrador de Contrato de Petroperú.

6.7.1.4. En caso de solicitud de descargos a EL CONTRATISTA, presentados dentro del plazo otorgado por PETROPERÚ, y que evidencien la “no responsabilidad” de EL CONTRATISTA, no se impondrá penalidad, caso contrario, PETROPERÚ procederá a imponer la penalidad respectiva.

6.7.1.5. Los montos de las penalidades están referidas a la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) vigente en el año. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final, o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento.

6.7.1.6. PETROPERÚ podrá aplicar penalidades el mismo día de detectada la deficiencia o infracción al Servicio, si es que esta se encuentra debidamente evidenciada y la afectación o incumplimiento ya se ha suscitado, así como por observaciones repetitivas.

6.7.2. Si cumplida las acciones del numeral 6.7.1 de las presentes Condiciones Técnicas, EL CONTRATISTA persiste en el incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales del servicio, PETROPERÚ en aplicación del artículo 76 del Reglamento de Contrataciones de Petróleos del Perú – PETROPERÚ S.A., podrá resolver el contrato.

6.7.3. El Administrador General del Contrato de PETROPERU, enviará oportunamente a la Coordinación de Contabilidad Oleoducto la documentación sustentaria del(os) débito(s) indicando el monto a cobrar para que la Coordinación Contabilidad proceda a descontar de las facturaciones presentadas por El CONTRATISTA.

PETROPERU, devolverá el débito de la ocurrencia (Infracción) siempre que el Supervisor y Administrador del Contrato de PETROPERU, compruebe que en forma oportuna la observación quedo levantada, quedando registrado en el "Cuaderno de servicio".

- 6.7.4. Asimismo, PETROPÉRU aplicara penalidades de Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo que se encuentran en el Adjunto N° 6

6.8. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

- 6.8.1. El CONTRATISTA será el único responsable de la ejecución del servicio contratado, debiendo contar con el personal, equipos, equipos de protección personal y bioseguridad, unidades, herramientas, insumos, materiales, consumibles, entre otros requeridos para la correcta ejecución del servicio y de acuerdo con lo establecido en las presentes Condiciones Técnicas.

- 6.8.2. A la firma del Contrato, El CONTRATISTA presentará un programa de menú para la aplicación de los treinta (30) primeros días, con el cual se dará inicio al servicio, el cual debe cumplir con las frecuencias de cárnicos establecidos. Adicionalmente se procederá a elaborar el Menú Trimestral cíclico para los meses siguientes, Estos serán aprobados por el Administrador del Contrato y revisados por el personal Servicios Médicos de PETROPERU. Cada uno tendrá sus asesores que incluyen a la Nutricionista.

Este Menú SOLO SE MODIFICARÁ por caso fortuito o causal debidamente sustentado por el Administrador del Servicio de EL CONTRATISTA, quien avisará previamente al Administrador Zonal para su autorización.

- 6.8.3. EL CONTRATISTA no comercializará alimentos preparados o sin preparar a terceros no autorizados por PETROPERU.

- 6.8.4. Mantener un stock equivalente a quince (15) días de alimentación para las Estaciones de Occidente y de treinta (30) días para las Estaciones de Oriente, necesarios para una eficiente ejecución del servicio. No aplica para el caso de los productos lácteos, verduras, vegetales u otros con tiempo de vida corto, para lo cual EL CONTRATISTA debe asegurar los ingresos necesarios para mantenerse abastecido en todo momento de estos productos en las Estaciones (ejemplo: cada 10 días).

- 6.8.5. Realizar el lavado y planchado de manteles y cortinas, 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 actividad se desarrollará separando lo que es ropa del personal con ropa de mesa y cocina.*

- 6.8.6. Proveerá permanentemente de la Vajilla de loza color blanco y Menaje necesario para brindar un eficiente servicio. Sin ser limitativa, a continuación, se detalla, la relación de *Vajilla y Menaje*:

- Taza para café, leche o avena (tipo jarro mínimo de 300 ml.) con sus respectivos platos (hotelero).
- Paneras.
- Lecheritas (para café o leche).
- Cubiertos hoteleros pesados.
- Cucharitas de té (hotelero).
- Mantequillera.
- Azucareros de loza.
- Alcuza de acero inoxidable.
- Termos para agua caliente N° 05. Tamaño apropiado, calidad en su sellado. Capacidad de 2.0 litros como mínimo.
- Plato para sopa (mínimo de 22.5 cm de diámetro).
- Sobre platos para llevar sopa.
- Plato de entrada. (mínimo de 20.5 cm de diámetro).
- Plato tendido para el segundo (mínimo de 24.0 cm de diámetro).
- Plato de postre (mínimo de 17.5 cm de diámetro).
- Pírex para ensalada de fruta y helados (mínimo de 200 ml)
- Vasos de vidrio de buena calidad (mínimo de 300 ml).
- Depósito (no plástico) para vinagretas.
- Fuentes para ensaladas (servicio buffet).
- Mosquiteros para cubrir frutas.
- Jarra de vidrio con manija y tapa.
- Cafetera para pasar café.
- Pírex para ají, salsa y zarzas.
- Mantel de tela pesada para las mesas, bordados con el logo de PETROPERÚ.
- Vidrios de 6 mm para las mesas del comedor.

El diseño de la vajilla, utensilios, menajería y manteles debe ser uniforme o en el diseño más parecido (para el caso de reemplazos) en todas las Estaciones ONP.

6.8.7. Implementar un programa preventivo de salubridad que incluye:

Control bimensual en el circuito del servicio. Dicho monitoreo se deberá realizar entre el Administrador o Supervisor de Calidad del CONTRATISTA y el Personal Médico y Nutricionista de PETROPERÚ S.A y debe considerar incluir exámenes microbiológicos y análisis de muestras, ejecutados por un laboratorio externo y asumidos por el Contratista. Este se efectuará la primera semana del mes que corresponda en todas las Estaciones del ONP y entregarán los debidos informes de monitoreo. Los parámetros a analizar son los siguientes:

- Ambientes de comedor (cocina y áreas 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).

6.8.8. Para el caso del Servicio especializado a todo costo de Saneamiento Ambiental (el cual podrá ser subcontratado por El Contratista), incluye: limpieza profunda de ambientes, fumigación, eliminación de avisperos, desinsectación y desratización en el Terminal Bayóvar (incluye muelle, sala control del muelle y remolcadores), Estaciones ONP y Planta Ventas El Milagro, a cargo de una empresa especializada, se debe utilizar productos autorizados por el Ministerio de Salud y cumplir con el Protocolo de limpieza, sanitización, desinfección y fumigación detallado en el Adjunto N° 14, o procedimiento que se encuentre vigente. El Servicio deberá ejecutarse en todos los ambientes de la Estación (Zona Industrial, Zona Viviendas, Almacenes, Muelle, talleres, helipuertos, etc.).

El servicio será ejecutado con una frecuencia mensual, mediante subcontratación del CONTRATISTA. Para la ejecución del servicio la empresa especializada deberá usar equipos modernos como hidro limpiadoras Karcher HDS o similares. El servicio debe incluir la movilización y desmovilización entre Estaciones de: personal, equipos, insumos y otros requeridos para el servicio.

La empresa especializada deberá entregar obligatoriamente para la conformidad del servicio subcontratado el informe de actividades por Estación (incluyendo un registro fotográfico) y el certificado de Saneamiento Ambiental correspondiente por cada Estación. El pago de este servicio subcontratado se realizará de acuerdo con los precios unitarios, según la propuesta económica del Contratista.

6.8.9. Coordinar con el Administrador del Contrato de PETROPERÚ, la ejecución de:

- a) Programa semanal especial de cuartelaría integral. Considera, baldeado, encerado, desinfección de cubiertos, cambio de utensilios. Actividad a cargo del CONTRATISTA.
- b) El aseo de otras áreas o ambientes requeridos para la buena marcha y calidad del servicio. Este se efectuará dentro de los tres días siguientes de solicitados por PETROPERÚ. Actividad a cargo del CONTRATISTA.
- c) Será por cuenta de El CONTRATISTA, el suministro de los materiales de aseo, implementos y equipos requeridos para el aseo de pisos y paredes interiores.
- d) Será por cuenta de El CONTRATISTA, la provisión de lustradora, aspiradora industrial, otros equipos y materiales necesarios para el aseo de Comedores, cocina y otros ambientes bajo su gestión.

6.8.10. Mantenimiento de equipos: Al inicio del servicio el CONTRATISTA coordinará con PETROPERU la entrega de los equipos indicados en el ADJUNTO N° 5, ubicación y en estado operativo, para su uso en el Servicio (esta lista será verificada al inicio del servicio), debiendo tener en consideración:

- Será por cuenta del CONTRATISTA, la elaboración del cronograma y la ejecución de los mantenimientos preventivos de las cámaras de congelado, cámaras de conservación, cocinas (eléctricas y de gas), refrigeradores, táboas, congeladoras, lavadoras, secadoras y otros proporcionadas por PETROPERU para uso en el servicio, indicados en el ADJUNTO 5, Siendo del CONTRATISTA su entera responsabilidad del correcto funcionamiento, asimismo deberá comunicar de inmediato alguna deficiencia y el mantenimiento a su cargo realizado. Asimismo, será por cuenta del CONTRATISTA el mantenimiento correctivo de los equipos.
- Será por cuenta del CONTRATISTA, la realización de los mantenimientos preventivos y mantenimientos correctivos de los equipos de aire acondicionado y cortinas de aire del comedor, cocina, almacenes y las oficinas y áreas asignadas para su uso durante el tiempo del servicio.

Para tal efecto, deberá contar como mínimo con 01 técnico de forma permanente por zona (01 para Occidente/Bayóvar y 01 para Oriente).

- 6.8.11. La ocurrencia de cualquier accidente o incidente obligatoriamente debe ser comunicado al Administrador de contrato de PETROPERÚ.
- 6.8.12. El CONTRATISTA debe efectuar continuamente el auto control de calidad de su servicio, de modo que las correcciones que deba hacer luego de la inspección que efectúe PETROPERÚ, sean mínimas. PETROPERÚ utilizará entre otros el Formato de Inspección de Comedores (Adjunto N° 09).
- 6.8.13. EL CONTRATISTA es responsable de gestionar y contar con todas las licencias, autorizaciones, permisos, seguros, pólizas y cualquier otro documento necesario para ejecutar el Servicio y mantenerlos vigentes durante el Plazo de Ejecución del Servicio, incluso para los casos en la cual exista ampliación del contrato original, así como facilitar copia simple de los mismos a su emisión, renovación y/o cuando PETROPERÚ lo solicite. EL CONTRATISTA asumirá totalmente las sanciones que pudieran imponerse en caso de infracciones.
- 6.8.14. EL CONTRATISTA en materia de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, debe adecuarse y cumplir con la legislación especial vigente durante el Plazo de Ejecución del Servicio.
- 6.8.15. Al inicio del servicio presentará la relación de sus proveedores de insumo los cuales deberá mantener identificados permanentemente. En caso PETROPERÚ, requiera efectuar una inspección, deberá facilitar la información solicitada.
- 6.8.16. El CONTRATISTA, pagará a su personal las remuneraciones mensuales como se describen en el FORMATO N° 04, adicionalmente pagará la Asignación Familiar, beneficio que se aplica a los trabajadores sujetos al régimen de la actividad privada con vínculo laboral vigente cuyas remuneraciones no se regulen por Negociación Colectiva. La Asignación Familiar tiene carácter y naturaleza remunerativa, es equivalente al 10% de la Remuneración Mínima Vital vigente, beneficios establecidos en la Ley N° 25129 Ley de Asignación Familiar y su Reglamento de la Ley: D.S. N° 035-90-TR. Los beneficios Sociales serán reconocidos cuando la contratista haya culminado el vínculo laboral con sus trabajadores, no se pagará fraccionamiento en forma mensual
- 6.8.17. EL CONTRATISTA se obliga a pagar las remuneraciones mensuales de sus trabajadores, en el caso que estos días caigan domingo o feriado, el pago se realizará el día hábil inmediato anterior.
- 6.8.18. Todos los demás pagos, obligaciones y beneficios sociales: CTS, Gratificación de Julio y diciembre, Vacaciones, EsSalud, Póliza SCTR y otras obligaciones de acuerdo con Ley, deberán ser efectuados por El CONTRATISTA dentro de la fecha y los plazos establecidos para cada uno. Todos los pagos deberán estar de acuerdo con la estructura de costos en detalle de su propuesta económica.
- 6.8.19. La falta de pago de obligaciones laborales se considerará como causal de incumplimiento del contrato.
- 6.8.20. Cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo, por parte de la Contratista y sus trabajadores.
- 6.8.21. Queda prohibido la contratación de personal menores a 18 años de edad.
- 6.8.22. EL CONTRATISTA está obligado a cumplir con el procedimiento Interno PROA1 – 1191 para la contratación de mano de obra local de las CCNN aledañas al ONP.
- 6.8.23. EL CONTRATISTA está obligado a elaborar un Plan para vigilancia, prevención y control del Covid 19, así como es responsable de ejecutar la totalidad del protocolo sanitario para la prevención del Covid 19.
- 6.8.24. **DISPOSICIONES GENERALES SOBRE POLIZAS DE SEGUROS**

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 los mismos.

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.

6.9. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE PETROPERÚ

- 6.9.1.** PETROPERÚ, proporcionará sin costo alguno, los ambientes para el servicio, energía eléctrica, internet, teléfono, agua potable, gas propano, para uso exclusivo del servicio en las Estaciones de la Gerencia Dpto. Oleoducto. Estas facilidades deben usarse racionalmente para los servicios materia de este contrato. Es responsabilidad del Contratista identificar, organizar y/o disponer el uso de ambientes para el personal femenino.

Para el caso del internet, PETROPERÚ proporcionará 01 punto en cada Estación. Con la finalidad de que el CONTRATISTA pueda mantener una comunicación permanente y de esta manera canalizar rápidamente los requerimientos de la operación.

PETROPERÚ, entregará en calidad de custodia y para uso en el servicio; los equipos que se encuentran distribuidos en cada uno de las Estaciones indicados en el Adjunto N° 5, en caso los equipos entregados no satisfagan la capacidad de almacenamiento que se requiere para cubrir el promedio de comensales en cada Estación, es responsabilidad del CONTRATISTA gestionar el almacenamiento adicional a su cargo para la correcta conservación de los insumos perecibles y comunicar las acciones adoptadas al Supervisor Estación y Administradores de contrato de PETROPERÚ. El CONTRATISTA no tendrá derecho a reembolso alguno por dicho concepto. Asimismo, en caso de ser necesario equipos adicionales (Congeladoras, Lavadoras, secadoras, planchas mesas, sillas etc.) para el cumplimiento del servicio estos serán proporcionados por el CONTRATISTA a su costo.

Los mantenimientos preventivos y correctivos requeridos para la operatividad de los equipos propiedad del CONTRATISTA son responsabilidad del CONTRATISTA.

- 6.9.2.** PETROPERÚ, comunicará con la debida anticipación, vía correo electrónico o por escrito a El CONTRATISTA, del ingreso de personal de compañías que se encuentran efectuando labores especiales cercanas a las Estaciones y que harán uso de los servicios, con la finalidad de mantener el stock de seguridad de alimentos, para evitar el desabastecimiento.
- 6.9.3.** PETROPERÚ, proporcionará para uso y custodia del CONTRATISTA los equipos indicados en el ADJUNTO N° 5, en estado operativo. El mantenimiento y conservación de estos equipos, a partir de los 15 días de iniciado el contrato será de total responsabilidad del CONTRATISTA. A partir del inicio del servicio hasta el día 14 Petroperú se hará cargo de los materiales y el contratista de los gastos de mano de obra y movilización y/o transporte.

VII. ESTRUCTURA DE COSTOS / FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA DETALLADA

Presentar el detalle de la propuesta económica (usar FORMATO 03 ESTRUCTURA DE COSTOS).

VIII. SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

El nivel de riesgo del Servicio, según el procedimiento de Petroperú PROO1-390 v.1, es bajo y tendrá una cantidad estimada de 160 trabajadores (ver Adjunto N° 18).

- a) El CONTRATISTA se obliga a respetar todos los dispositivos y Normas Legales vigentes que norman la seguridad, protección y conservación del ambiente.
- b) El CONTRATISTA es responsable de cualquier daño que pueda sufrir el personal a su cargo que interviene en la ejecución del servicio, para lo cual, debe contar con los seguros pertinentes que establecen las leyes y el contrato, quedando liberado PETROPERÚ de cualquier responsabilidad. Asimismo, el CONTRATISTA es el único responsable de la integridad de las instalaciones de

PETROPERÚ que pudieran sufrir daños por causas imputables al CONTRATISTA, durante la ejecución del servicio.

- c) El CONTRATISTA se ceñirá a las normas de seguridad, salud y protección ambiental indicadas en el Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas, siendo el CONTRATISTA el único responsable de la integridad física de su personal y de las instalaciones de PETROPERÚ, que pudieran sufrir daños por causas imputables al CONTRATISTA, durante la ejecución del Servicio.
- d) El CONTRATISTA debe asegurar que su personal conozca, comprenda y ejecute sus actividades de acuerdo con las normas en materia de Seguridad, Salud en el trabajo y Protección Ambiental de PETROPERÚ; asimismo, el CONTRATISTA debe asegurar que su personal conozca los aspectos e impactos ambientales, así como los peligros y riesgos a los que está expuesto a consecuencia de sus actividades y las medidas de protección y prevención que debe adoptar.
- e) El CONTRATISTA deberá cumplir la normatividad legal vigente. Tener en consideración la Ley N° 29783 "Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo" y su modificatoria con D.S. N° 016-2016-TR del 23.12.2016 y su Reglamento D.S. 005-2012-TR: Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo. El CONTRATISTA deberá asegurar el estricto cumplimiento de lo establecido en el Sistema Integrado de Gestión (SIG) y con otros sistemas de gestión como son: Responsabilidad Social, entre otros.
- f) Se encuentra prohibido el ingreso de dispositivos con fuentes de ignición a áreas operativas.
- g) El contratista debe cumplir con el procedimiento PROO1-390, Gestión CASS para Contratistas.
- h) El contratista debe cumplir con el procedimiento PROO1-246 Gestión de Permisos de Trabajo
- i) El Contratista deberá gestionar, vía mesa de parte virtual, ante la Unidad Servicios No Industriales Oleoducto, las autorizaciones de ingreso del personal a las diferentes Estaciones donde se brindará el servicio (numeral VIII.i). Para tal fin, deberá contar con el certificado médico correspondiente, el cual es de carácter obligatorio para todo el personal; examen de manipuladores de alimentos, que incluye examen de heces, parasitológico, pulmones (BK) y V.D.R.L (Serológicas), los exámenes médicos en general se presentarán anualmente de todo el personal, los gastos que ocasione este trámite corren por cuenta de EL CONTRATISTA.

CUADRO N° 4

EL CONTRATISTA, deberá adjuntar los resultados de los exámenes indicados a continuación:

Perfil Médico Pre Ocupacional a Personas Menores de 40 años	Para Personas Mayores de 40 años. Al perfil del Examen Médico Pre Ocupacional a Personas Menores de 40 años, se adiciona:
Exámenes de Laboratorio	
<ul style="list-style-type: none"> Examen de hemoglobina y hematocrito Examen completo de orina Examen de heces y parasitológico. Dosaje de glucosa Dosaje de creatinina Examen de colesterol total Examen sobre grupo sanguíneo – factor RH 	<ul style="list-style-type: none"> Test de esfuerzo Perfil lipídico
Imágenes	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Radiografías de tórax ➤ Electrocardiograma de reposo ➤ Exámenes psicológicos 	
Otros, según criterio medico relacionado con las condiciones a los que estará expuesto el trabajador en el ejercicio de sus funciones.	

- j) **El CONTRATISTA deberá entregar, a través de la mesa de partes virtual, el file actualizado de cada uno de sus trabajadores adjuntando obligatoriamente la siguiente documentación, la misma que servirá para los pases de ingreso ante Servicios Médicos y Seguridad:**

Requisitos para fotocheck:

- Solicitud de emisión de fotocheck.
- Dos fotos actualizadas de cada trabajador para el Fotocheck.
- Certificado de Antecedentes Policiales.
- Declaración Jurada de domicilio.
- Declaración Jurada de no tener Antecedentes Penales.
- Certificado de Aptitud Médica Ocupacional (vigente dentro del año).
- Fotocopia del DNI.
- Pólizas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) Salud y Pensiones.
- Declaración jurada de salud, según modelo de manual de contratista.
- Original y copia de la tarjeta de vacunación (dosis completa) Antitetánica, Amarílica, Hepatitis B, e Influenza.

Queda establecido que El CONTRATISTA deberá asumir todos los costos que genere la obtención de la documentación que deberá presentar para solicitar el ingreso de su personal.

- k) EL CONTRATISTA es responsable de cumplir los lineamientos de PARALIZACIÓN DE TRABAJOS "STOP WORK" de PETROPERÚ, facultando a sus trabajadores a detener los trabajos siempre y cuando no se haya llegado a un acuerdo en controlar el peligro que constituye un riesgo al personal; esta búsqueda del respectivo control se lleva a cabo en el proceso de intervención mediante el uso de la Tarjeta PETROPERÚ T-Cuida o similares, relacionados con el enfoque de Seguridad Basada en el Comportamiento, en cuyo sentido todo trabajador no solo tiene el derecho sino la obligación de detener el trabajo si las condiciones no son seguras para quien lo ejecuta o para los trabajadores que se encuentran cerca; la no aplicación del "STOP WORK" o el hostigamiento para no aplicarlo será considerado como Falta.

IX. APÉNDICES

Forman parte de las presentes Condiciones Técnicas los siguientes Formatos y Adjuntos, para presentación/cumplimiento del POSTOR o CONTRATISTA:

FORMATOS

El Postor no podrá incluir en los formatos a presentar o en cualquier otro documento adjunto a los mismos, lo siguiente: cláusulas, especificaciones y/o condiciones que adicionen o modifiquen lo establecido en las Condiciones Técnicas del Servicio, de lo contrario su propuesta será considerada como NO ADMITIDA.

- FORMATO N° 01: MODELO DE CARTA PROPUESTA ECONÓMICA.
- FORMATO 02- PRECIOS UNITARIOS ESTACIONES 1, ANDOAS, MORONA Y 5.
- FORMATO 02 CONTINUACION - PRECIOS UNITARIOS ESTACIONES 6, 7, 8, 9 Y TERMINAL BAYOVAR.
- FORMATO 03 ESTRUCTURA DE COSTOS.
- FORMATO 04 - RESUMEN DE ESTRUCTURA DE COSTOS - MANO DE OBRA
- FORMATO 05 DECLARACIÓN JURADA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- FORMATO 06 DECLARACIÓN JURADA DE PARALIZACIÓN DE TRABAJOS POR RIESGO INMINENTE
- FORMATO 07 INDUCCIÓN ESPECÍFICA EN EL ÁREA DE TRABAJO
- FORMATO 08 - EXPERIENCIA DEL POSTOR
- FORMATO 08-A EXPERIENCIA DEL POSTOR
- FORMATO 09 DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
- FORMATO 10 DECLARACIÓN JURADA DE NO ESTAR IMPEDIDO DE CONTRATAR CON EL ESTADO
- FORMATO 11 DECLARACIÓN JURADA DE CONFLICTO DE INTERESES DE PROVEEDORES
- FORMATO 12 POLÍTICA DE GESTIÓN DE CALIDAD

ADJUNTOS

- ADJUNTO N° 01: REQUISITOS Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL DE APOYO

- ADJUNTO N° 02 RESPONSABILIDADES DEL TRABAJADOR
- ADJUNTO N° 02 A REQUISITOS Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL DE DIRECTIVO
- ADJUNTO N° 03 CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE CÁMARAS DE CONGELAMIENTO SECTOR OCCIDENTE/BAYÓVAR Y ORIENTE.
- ADJUNTO N° 4 FRUTAS Y VERDURAS DIVERSAS
- ADJUNTO N. 5 INVENTARIOS DE EQUIPOS QUE SE ENTREGA AL CONTRATISTA PARA SU USO Y CUSTODIA
- ADJUNTO N° 6 TABLA DE INFRACCIONES Y PENALIDADES DIARIAS AL SERVICIO
- ADJUNTO N° 7 MENU TIPO REFERENCIAL PARA ELABORACIÓN DE MENU MENSUAL
- ADJUNTO N° 8 MENU TIPO REFERENCIAL DE DIETAS
- ADJUNTO N° 09 INSPECCIÓN DE COMEDORES
- ADJUNTO N° 10: MANUAL CORPORATIVO DE SEGURIDAD PARA CONTRATISTAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR PETROPERÚ.
- ADJUNTO N° 11: MANUAL DE PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN CASS PARA CONTRATISTAS (PROO1-390)
- ADJUNTO N° 12: PROCEDIMIENTO PROO1-246, GESTIÓN DE PERMISOS DE TRABAJO
- ADJUNTO N° 13: LISTADO DE PRECIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS (sándwiches de pollo, de carne y de embutidos), GASEOSAS, AGUA DE MESA, FRUTA FRESCA, EMPANADAS, GALLETAS, TORTAS Y OTROS
- ADJUNTO 14: PROTOCOLO DE LIMPIEZA, SANITIZACIÓN, DESINFECCIÓN Y FUMIGACIÓN PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA
- ADJUNTO 15: POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y DE FINANCIAMIENTO DEL TERROMISMO, DE DELITOS DE CORRUPCIÓN Y DE GESTIÓN ANTISOBORNO
- ADJUNTO 16: POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y DE FINANCIAMIENTO DEL TERROMISMO, DE DELITOS DE CORRUPCIÓN Y DE GESTIÓN ANTISOBORNO
- ADJUNTO 17: CLAUSULA SISTEMA DE INTEGRIDAD
- ADJUNTO 18: CLASIFICACIÓN DEL NIVEL DE RIESGO DE LAS EMPRESAS CONTRATISTAS Y DETERMINACION SUPERVISOR / ASISTENTE CASS

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

Silvia Rivera Abad
Jefe Unidad Servicios No Ind OLE

Dino Valdiviezo Albán
Jefe Operativo

RECOMENDADO POR:

APROBADO POR:

Antonio Manosalva Alarcón
Gerente (e) Dpto. Oleoducto

Tomás Díaz Del Águila
Gerente Corporativo
Exploración, Producción y Oleoducto

FORMATO N° 01

MODELO DE CARTA PROPUESTA ECONÓMICA

Lugar, de de 2024

Señores

PETROPERÚ S.A.

Presente. -

Asunto: **“SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE AMBIENTES, LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LAS ESTACIONES DE DEL ONP”**

De nuestra consideración:

El presente tiene por objeto presentarles nuestra propuesta económica, para proporcionar el servicio de la referencia, de acuerdo con las condiciones establecidas en las presentes bases, la cual asciende a S/ (En número y letras) Incluye IGV.

Nuestra propuesta incluye el IGV, los costos y gastos directos e indirectos, seguros, transportes, inspecciones, mantenimientos, pruebas, costos laborales respectivos conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda incidir sobre el valor del Servicio bajo el **Sistema de Precios Unitarios**, para el debido cumplimiento del servicio, materia de esta contratación.

Se adjuntan los documentos siguientes

- a) FORMATO 03 ESTRUCTURA DE COSTOS.

Atentamente,

(Nombre, firma y sello del Gerente o funcionario autorizado)
(Sello de la empresa)

Nombre de la Empresa:

FORMATO 02**PRECIOS UNITARIOS ESTACIONES ORIENTE (1, ANDOAS, MORONA Y 5)**

ESTACION	SERVICIO	PRECIO UNITARIOS POR SERVICIO DIARIO (NO INCLUYE GG.GG., UTIL. NI IGV.)	REFERENCIA
-----------------	-----------------	--	-------------------

<u>ESTACION 1</u>	E1.A.D.- Desayuno	S/	Tarifa por ración
	E1.A.A.- Almuerzo	S/	Tarifa por ración
	E1.A.C.- Comida	S/.	Tarifa por ración
	E1.B.- Cuartelería y Limpieza de Ambientes	S/	Tarifa por día
	E1.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	S/	Tarifa por mes
	E1.C Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día

<u>ESTACION ANDOAS</u>	EA.A.D.- Desayuno	S/	Tarifa por ración
	EA.A.A.- Almuerzo	S/	Tarifa por ración
	EA.A.C.- Comida	S/.	Tarifa por ración
	EA.B.- Cuartelería y Limpieza de ambientes	S/	Tarifa por día
	EA.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	S/	Tarifa por mes
	EA.C.- Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día

<u>ESTACION MORONA</u>	EM. A.D.- Desayuno	S/	Tarifa por ración
	EM. A.A.- Almuerzo	S/	Tarifa por ración
	EM A.C.- Comida	S/.	Tarifa por ración
	EM B.- Cuartelería y Limpieza de ambientes	S/	Tarifa por día
	EM.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	S/	Tarifa por mes
	EM .C. Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día

<u>ESTACION 5</u>	E5. A.D.- Desayuno	S/	Tarifa por ración
	E5. A.A.- Almuerzo	S/	Tarifa por ración
	E5. A.C.- Comida	S/.	Tarifa por ración
	E5.B.- Cuartelería y Limpieza de ambientes	S/	Tarifa por día
	E5.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	S/	Tarifa por mes
	E5 C. Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día

Nombre de la Empresa:

(Nombre, firma y sello del Gerente o funcionario autorizado)

(Sello de la empresa)

FORMATO 02 CONTINUACION

PRECIOS UNITARIOS ESTACIONES OCCIDENTE/BAYÓVAR (6, 7, 8, 9 Y TERMINAL BAYOVAR)

	SERVICIO	PRECIO UNITARIOS POR SERVICIO DIARIO (NO INCLUYE GG.GG., UTIL. NI IGV.)	REFERENCIA
ESTACION 6	E6. A.D.- Desayuno	S/	Tarifa por ración
	E6. A. A.- Almuerzo	S/	Tarifa por ración
	E6. A.C.- Comida	S/	Tarifa por ración
	E6. B.- Cuartelería y Limpieza de ambientes	S/	Tarifa por día
	E6.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	S/	Tarifa por mes
	E6. C. Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día
ESTACION 7	E7. A.D.- Desayuno	S/	Tarifa por ración
	E7 A.A.- Almuerzo	S/	Tarifa por ración
	E7. A.C.- Comida	S/	Tarifa por ración
	E7 B.- Cuartelería y Limpieza de ambientes	S/	Tarifa por día
	E7.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	S/	Tarifa por mes
	E7. C. Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día
ESTACION 8	E8. A.D.- Desayuno	S/	Tarifa por ración
	E8. A.A.- Almuerzo	S/	Tarifa por ración
	E8. A.C.- Comida	S/	Tarifa por ración
	E8. B.- Cuartelería y Limpieza de ambientes	S/	Tarifa por día
	E8.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	S/	Tarifa por mes
	E8. C. Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día
ESTACION 9	E9. A.D.- Desayuno	S/	Tarifa por ración
	E9. A. A.- Almuerzo	S/	Tarifa por ración
	E9. A. C.- Comida	S/	Tarifa por ración
	E9. B.- Cuartelería y Limpieza de ambientes	S/	Tarifa por día
	E9.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	S/	Tarifa por mes
	C. E.9. Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día
TERMINAL BAYOVAR	TB. A.D.- Desayuno	S/	Tarifa por ración
	TB. A.A.- Almuerzo	S/	Tarifa por ración
	TB. A.C.- Comida	S/	Tarifa por ración
	TB.B.- Cuartelería y Limpieza de ambientes	S/	Tarifa por día
	TB.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	S/	Tarifa por mes
	TB. C. Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día

Nombre de la Empresa:
(Nombre, firma y sello del Gerente o Funcionario autorizado)
(Sello de la empresa)

FORMATO 03: ESTRUCTURA DE COSTOS

1.- ESTACION 1

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 150 días S/ (*)
A.- Alimentación				(1*2*3)
E1.A.D.- Desayuno		20	150	
E1.A.A.- Almuerzo		20	150	
E1.A.C.- Comida		20	150	
(4) Sub Total Alimentación (E1.A.D + E1.A.A + E1.A.C)				
B.- Servicio de Cuartería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
E1. B.- Cuartería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
E1.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total 150 días S/ = precio mensual S/ x 8)
(5) Sub Total Cuartería y Limpieza de Ambientes (E1. B)				
C.- Servicio Lavado y Planchado de Ropa				(1*2*3)
E1.C. Lavado y Planchado de Ropa		11	150	
(6) Sub Total Servicio Lavado y Planchado de Ropa (E1.C)				
(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 1 (4 + 5 + 6) (NO INCLUYE GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)				

Nota: Precio Unitario – Máximo 4 decimales y Sub Total Máximo 2 decimales

2.- ESTACION ANDOAS

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 150 días S/ (*)
A.- Alimentación				(1*2*3)
EA.A.D.- Desayuno		13	150	
EA.A.A.- Almuerzo		13	150	
EA.A.C.- Comida		13	150	
(4) Sub Total Alimentación (EA.A.D + EA.A.A + EA.A.C)				
B.- Servicio de Cuartería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
EA.B.- Cuartería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
EA.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total 150 días S/ = precio mensual S/ x 8)
(5) Sub Total Cuartería y Limpieza de Ambientes EA. B)				
C.- Servicio Lavado y Planchado de Ropa				(1*2*3)
EA.C. Lavado y Planchado de Ropa		8	150	
(6) Sub Total Lavado y Planchado de Ropa (EA.C)				
(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION ANDOAS (4 + 5 + 6) (NO INCLUYE GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)				

Nota: Precio Unitario – Máximo 4 decimales y Sub Total Máximo 2 decimales

FORMATO 03: ESTRUCTURA DE COSTOS

3.- ESTACION MORONA

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 150 días S/ (*)
A.- Alimentación				(1*2*3)
EM.A.D.- Desayuno		08	150	
EM.A.A.- Almuerzo		08	150	
EM.A.C.- Comida		08	150	
(4) Sub Total Alimentación (EM.A.D + EM.A.A + EM.A.C)				
B.- Servicio de Cuartelería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
EM.B.- Cuartelería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
EM.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total 150 días S/ = precio mensual S/ x 8)
(5) Sub Total Cuartelería y Limpieza de Ambientes (EM.B)				
C.- Servicio Lavado y Planchado de Ropa				(1*2*3)
EM.C. Lavado y Planchado de Ropa		04	150	
(6) Sub Total Lavado y Planchado de Ropa (EM.C)				
(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION MORONA (4 + 5 + 6) (NO INCLUYE GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)				

Nota: Precio Unitario – Máximo 4 decimales y Sub Total Máximo 2 decimales

4.- ESTACION 5

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 150 días S/ (*)
A.- Alimentación				(1*2*3)
E5.A.D.- Desayuno		46	150	
E5.A.A.- Almuerzo		46	150	
E5.A.C.- Comida		46	150	
(4) Sub Total Alimentación (E5.A.D + E5.A.A + E5.A.C)				
B.- Servicio de Cuartelería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
E5.B.- Cuartelería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
E5.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total 150 días S/ = precio mensual S/ x 8)
(5) Sub Total Cuartelería y Limpieza de Ambientes (E5.B)				
C.- Servicio Lavado y Planchado de Ropa				(1*2*3)
E5.C. Lavado y Planchado de Ropa		22	150	
(6) Sub Total Lavado y Planchado de Ropa (E5.C)				
(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 5 (4 + 5 + 6) (NO INCLUYE GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)				

Nota: Precio Unitario – Máximo 4 decimales y Sub Total Máximo 2 decimales

FORMATO 03: ESTRUCTURA DE COSTOS

5.- ESTACION 6:

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 150 días S/ (*)
A.- Alimentación				(1*2*3)
E6.A.D.- Desayuno		10	150	
E6.A.A.- Almuerzo		10	150	
E6.A.C.- Comida		10	150	
(4) Sub Total Alimentación (E6.A.D + E6.A.A + E6.A.C)				
B.- Servicio de Cuartelería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
E6.B.- Cuartelería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
E6.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total 150 días S/ = precio mensual S/ x 8)
(5) Sub Total Cuartelería y Limpieza de Ambientes (E6.B)				
C.- Servicio Lavado y Planchado de Ropa				(1*2*3)
E6.C. Lavado y Planchado de Ropa		08	150	
(6) Sub Total Lavado y Planchado de Ropa (E6.C)				
(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 6 (4 + 5 + 6) (NO INCLUYE GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)				

Nota: Precio Unitario – Máximo 4 decimales y Sub Total Máximo 2 decimales

6.- ESTACION 7

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 150 días S/ (*)
A.- Alimentación				(1*2*3)
E7.A.D.- Desayuno		32	150	
E7.A.A.- Almuerzo		32	150	
E7.A.C.- Comida		32	150	
(4) Sub Total Alimentación (E7.A.D + E7.A.A + E7.A.C)				
B.- Servicio de Cuartelería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
E7.B.- Cuartelería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
E7.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total 150 días S/ = precio mensual S/ x 8)
(5) Sub Total Cuartelería y Limpieza de Ambientes (E7.B)				
C.- Servicio Lavado y Planchado de Ropa				(1*2*3)
E7.C. Lavado y Planchado de Ropa		22	150	
(6) Sub Total Lavado y Planchado de Ropa (E7.C)				
(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 7 (4 + 5 + 6) (NO INCLUYE GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)				

Nota: Precio Unitario – Máximo 4 decimales y Sub Total Máximo 2 decimales

FORMATO 03: ESTRUCTURA DE COSTOS

7.- ESTACION 8

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 150 días S/ (*)
A.- Alimentación				(1*2*3)
E8.A.D.- Desayuno		09	150	
E8.A.A.- Almuerzo		09	150	
E8.A.C.- Comida		09	150	
(4) Sub Total Alimentación (E8.A.D + E8.A.A + E8.A.C)				
B.- Servicio de Cuartería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
E8.B.- Cuartería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
E8.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total 150 días S/ = precio mensual S/ x 8)
(5) Sub Total Cuartería y Limpieza de Ambientes (E8.B)				
C.- Servicio Lavado y Planchado de Ropa				(1*2*3)
E8.C. Lavado y Planchado de Ropa		08	150	
(6) Sub Total Lavado y Planchado de Ropa (E8.C)				
(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 8 (4 + 5 + 6) (NO INCLUYE GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)				

Nota: Precio Unitario – Máximo 4 decimales y Sub Total Máximo 2 decimales

8.- ESTACION 9

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 150 días S/ (*)
A.- Alimentación				(1*2*3)
E9.A.D.- Desayuno		10	150	
E9.A.A.- Almuerzo		10	150	
E9.A.C.- Comida		10	150	
(4) Sub Total Alimentación (E9.A.D + E9.A.A + E9.A.C)				
B.- Servicio de Cuartería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
E9.B.- Cuartería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
E8.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total 150 días S/ = precio mensual S/ x 8)
(5) Sub Total Cuartería y Limpieza de Ambientes (E9.B)				
C.- Servicio Lavado y Planchado de Ropa				(1*2*3)
E9.C. Lavado y Planchado de Ropa		07	150	
(6) Sub Total Lavado y Planchado de Ropa (E9.C)				
(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 9 (4 + 5 + 6) (NO INCLUYE GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)				

Nota: Precio Unitario – Máximo 4 decimales y Sub Total Máximo 2 decimales

FORMATO 03: ESTRUCTURA DE COSTOS

9.- TERMINAL BAYOVAR

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 150 días S/ (*)
A.- Alimentación				(1*2*3)
TB.A.D.- Desayuno		32	150	
TB.A.A.- Almuerzo		32	150	
TB.A.C.- Comida		32	150	
(4) Sub Total Alimentación (TB.A.D + TB.A.A + TB.A.C)				
B.- Servicio de Cuartería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
TB.B.- Cuartería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
TB.B.- Servicio especializado de Saneamiento ambiental	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total 150 días S/ = precio mensual S/ x 8)
(5) Sub Total Cuartería y Limpieza de Ambientes (TB.B)				
C.- Servicio Lavado y Planchado de Ropa				(1*2*3)
TB.C. Lavado y Planchado de Ropa		15	150	
(6) Sub Total Lavado y Planchado de Ropa (TB.C)				
(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS TERMINAL BAYOVAR (4 + 5 + 6)				
(NO INCLUYE GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)				

Nota: Precio Unitario – Máximo 4 decimales y Sub Total Máximo 2 decimales

10. RESUMEN

1. ESTACION 1	(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 1 (4 + 5 + 6)	S/
2. ESTACION ANDOAS	(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION ANDOAS (4 + 5 + 6)	S/
3. ESTACION MORONA	(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION MORONA (4 + 5 + 6)	S/
4. ESTACION 5	(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 5 (4 + 5 + 6)	S/
5. ESTACION 6	(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 6 (4 + 5 + 6)	S/
6. ESTACION 7	(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 7 (4 + 5 + 6)	S/
7. ESTACION 8	(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 8 (4 + 5 + 6)	S/
8. ESTACION 9	(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS ESTACION 9 (4 + 5 + 6)	S/
9. TERMINAL BAYOVAR	(7) MONTO REFERENCIAL 150 DIAS TERMINAL BAYOVAR (4 + 5 + 6)	S/
(10) TOTAL 150 DIAS SIN GG.GG., UTIL. NI I.G.V.		S/
(11) GASTOS GENERALES (Indicar) _____%		S/
(12) UTILIDAD (Indicar) _____%		S/
(13) SUBTOTAL (10 + 11 + 12)		S/
(14) I.G.V. 18% de (13)		S/
(15) TOTAL 150 DIAS CON I.G.V. (13 + 14)		S/

Personal Trasladado ONP – Piura

Considerando lo indicado en el literal f) numeral 6.4.1.1 Comensales del Servicio; en caso se lleve a cabo el traslado del personal de ONP – Piura (aproximadamente 70 personas) al Terminal Bayóvar, el costo diferenciado de la ración de:

- Desayuno será de S/ _____ (no incluye GG. GG., Utilidad ni IGV).
- Almuerzo será de S/ _____ (no incluye GG. GG., Utilidad ni IGV).

Nombre de la Empresa:

(Nombre, firma y sello del Gerente o Funcionario autorizado)

(Sello de la empresa)

FORMATO 04**ESTRUCTURA DE COSTOS – MANO DE OBRA****(Presentado para cada puesto de trabajo indicado en CUADRO N°5)**

Puesto: _____

iii. REMUNERACIÓN MENSUAL

Descripción	Costo Mensual S/.	Total, Mensual	
Básico Mensual			
Asignación Familiar (10% RMV)			
Total, Remuneraciones S/.			(A)

iv. BENEFICIOS LABORALES

Descripción	%	Total, Mensual	
Gratificaciones	16.66% de (A)		(B)
Vacaciones	8.33% de (A)		(C)
Compensación Tiempo de Servicio (CTS)	8.33% de (A+B)		
Total, Beneficios Sociales S/.			(D)

v. CONTRIBUCIONES SOCIALES

Descripción	%	Total, Mensual	
ESSALUD	9.00% de (A+B+C)		
SCTR Pensión y Salud (Indicar %)	% de (A+B+C)		
Póliza Seguro de Vida (Indicar %)	% de (A+B+C)		
Total, Contribuciones Sociales S/.			(E)

vi. TOTAL, REMUNERACIÓN, BENEFICIOS Y LEYES SOCIALES

COSTO UNITARIO MENSUAL	(A+D+E)		(F)
-------------------------------	----------------	--	------------

N° de personas: _____

(Nombre, firma y sello del Gerente o Funcionario autorizado)

(Sello de la empresa)

Nombre de la Empresa: _____

FECHA: _____

FORMATO 05:

DECLARACIÓN JURADA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SEGÚN LA LEY 29783 Y SU REGLAMENTO

DECLARACIÓN JURADA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Lima, de de 2023

Señores:
Petróleos del Perú – PETROPERU 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.

.....
Gerente General / Representante Legal

FORMATO 06:

DECLARACIÓN JURADA DE PARALIZACIÓN DE TRABAJOS POR RIESGO INMINENTE

**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 / Gerente General

FORMATO 07:**INDUCCIÓN ESPECÍFICAS EN EL ÁREA DE TRABAJO****INDUCCIÓN ESPECÍFICA EN EL ÁREA DE TRABAJO**

Sede:	
OTT/OC:	
Empresa contratista:	
Nombre del trabajador:	
Puesto de Trabajo:	
Fecha:	
Área de trabajo:	

Se deja constancia que durante la inducción específica se ha explicado los siguientes tópicos:

- a. Explicación en campo de los peligros, riesgos y medidas de control (Matriz IPERC) del puesto de trabajo.
- b. Explicación de los trabajos de alto riesgo ejecutados por el puesto de trabajo.
- c. Agentes físicos, químicos, biológicos, ergonomía, psicosociales del puesto de trabajo.
- d. Análisis de Peligro del Proceso (PHA), según la RCD N° 203-2020-OS/CD (según aplique).
- e. Plan de Respuesta a Emergencias establecidos para el área donde se desempeña el trabajador.
- f. Capacitación de los procedimientos de trabajo aplicables al puesto de trabajo.
- g. Código de colores y señalización en el área.
- h. Uso de Equipo de Protección Personal (EPP) apropiado para el tipo de tarea asignada; con explicación de los estándares de uso.
- i. Número de Centro Control y otras formas de comunicación con radio portátil o estacionario; quiénes, cómo y cuándo se deben utilizar.
- j. Práctica de ubicación (recorrido en campo) y uso de equipos de respuesta a emergencias, sistema contra incendio, sistemas de alarma, comunicación, extintores, botiquines, camillas, duchas, lava ojos y otros dispositivos utilizados para casos de respuesta a emergencias.
- k. Como reportar incidentes de personas, maquinarias o daños de la propiedad de la empresa.
- l. Importancia del orden y la limpieza en la zona de trabajo.
- m. Seguimiento, verificación y evaluación del desempeño del trabajador hasta que sea capaz de realizar la tarea asignada.

.....
Firma del trabajador

.....
Ingeniero Residente /
Responsable de la contratista

FORMATO 08:
EXPERIENCIA DEL POSTOR

**RELACIÓN DE DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DEL
POSTOR**

Lugar, de de 2024

Señores:

PETROPERÚ S.A

GERENCIA DEPARTAMENTO OLEODUCTO

Presente. -

Asunto: **“SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE AMBIENTES, LAVADO Y
PLANCHADO DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LAS ESTACIONES DE DEL ONP”**

ÍTEM	N° FOLIOS	NOMBRE DEL SERVICIO	EJECUTADO A FAVOR DE	FECHA DE INICIO DEL SERVICIO	FECHA DE TÉRMINO DEL SERVICIO	DOCUMENTO SUSTENTATORIO (Orden de Trabajo / Contrato / Acta liquidación)	MONTO FACTURADO EN EL SERVICIO (Con IGV)
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
MONTO TOTAL FACTURADO EN EL SERVICIO (CON I.G.V) S/							

(Nombre, firma y sello del Gerente o funcionario autorizado)
(Sello de la empresa)

Nombre de la Empresa:

FORMATO 08-A:
EXPERIENCIA DEL POSTOR

**RELACIÓN DE DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DEL
POSTOR**

Lugar, de de 2024

Señores:

PETROPERÚ S.A

GERENCIA DEPARTAMENTO OLEODUCTO

Presente. -

Asunto: **“SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE AMBIENTES, LAVADO Y
PLANCHADO DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LAS ESTACIONES DE DEL ONP”**

ÍTEM	N° FOLIOS	CONTRATO / NOMBRE DEL SERVICIO	EJECUTADO A FAVOR DE	FECHA DE INICIO DEL SERVICIO	FECHA DE TÉRMINO DEL SERVICIO	DOCUMENTOS SUSTENTATORIOS (Orden de Trabajo / Contrato / Acta liquidación / Condiciones Técnicas / Bases / Contrato literal, etc.)	CANTIDAD COMENSALES POR MES	CANTIDAD MESES SERVICIO
1								
2								
3								
4								
5								
CANTIDAD COMENSALES POR MES								
CANTIDAD MESES EN LOS QUE SE BRINDÓ SERVICIO ALIMENTACIÓN								

(Nombre, firma y sello del Gerente o funcionario autorizado)
(Sello de la empresa)

Nombre de la Empresa:

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lugar, de de 2024.

Señores

Petróleos del Perú - PETROPERU S.A.

Presente. –

Ref. “SERVICIO DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE LA CAMIONETA NISSAN NAVARA PLACA EGF-653, UPP-400, ASIGNADA A PERSONAL DE LA GERENCIA DPTO. SEGURIDAD”

De nuestra consideración:

La empresa....., con RUC N°., con domicilio legal en....., debidamente representada por su, el señor....., identificado con D.N.I. No....., según Poder inscrito en la Partida N°, del Registro de Personas Jurídicas de, declaro bajo juramento lo siguiente:

- a) Cumplimos con los requerimientos técnicos mínimos establecidos en las condiciones técnicas remitidas por PETROPERÚ.
- b) No tenemos impedimento para participar en el proceso de contratación ni para contratar con el Estado.
- c) No haber participado en la elaboración de las condiciones técnicas que dan origen al proceso de contratación y sirvieron de base para el objeto del contrato.
- d) Conocemos, aceptamos y nos sometemos a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de contratación.
- e) Somos responsables de la veracidad de los documentos e información que presentamos para efectos del proceso de contratación.
- f) Nos comprometemos a mantener nuestra oferta hasta la firma del contrato o emisión de la Orden de Trabajo a Terceros, según corresponda, y
- g) Conocemos las sanciones que estipula el Reglamento de Gestión de Base de Datos de Proveedores de PETROPERU, la normativa en materia de contrataciones del Estado y la Ley N° 27444.
- h) Contamos con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores del OSCE.

.....

Representante Legal del postor/Postor

Razón Social o DNI

A efectos de suscribir cualquier tipo de declaración o información, el proveedor deberá tener en cuenta lo siguiente:

- En caso la presente Declaración Jurada tenga información inexacta, el proveedor será pasible se sanción administrativa de inhabilitación temporal o permanente por el Tribunal del OSCE; al mismo tiempo, dicho acto constituye un delito tipificado en el artículo 411 del Código Penal y sancionado con pena privativa de la libertad.
- En caso requiera acceder a los Beneficios de la Ley 28015 deberá presentar su constancia de Inscripción en REMYPE, previa a la firma de contrato. En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por éstas. Deberá presentarse una constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad.
- De acuerdo al numeral 7.7 del Reglamento de Contrataciones de PETROPERU S.A., están impedidos de ser postores y/o contratistas, las personas (naturales o jurídicas) referidas al artículo 10° de la Ley de contrataciones del Estado.
- El Reglamento de Gestión de Base de Datos de Proveedores de PETROPERU S.A., todavía no se encuentra implementado. Por otro lado, de acuerdo a lo establecido en el numeral 16.1 del Reglamento de Contrataciones de PETROPERU S.A., la inscripción en la Base de Datos de Proveedores Calificados de PETROPERU S.A., no será condición para participar como postor en los procesos de contrataciones hasta su reglamentación.

FOMATO 10

DECLARACIÓN JURADA DE NO ENCONTRARSE IMPEDIDO DE CONTRATAR CON EL ESTADO

Lugar, ... de de 2024

Señores:

Petróleos del Perú – PETROPERU S.A. Presente. –

Ref.: “SERVICIO DE TRANSPORTE TERRESTRE DE PERSONAL EN LA RUTA PIURA-E9-E8-E7-JAÉN-PIURA, POR MOTIVO DE VISITAS LABORALES A LAS ESTACIONES DEL ONP”

Razón Social o Nombre del Postor), con R.U.C. N°, con domicilio legal en, teléfono....., correo electrónico....., debidamente representada por su Sr., identificado con D.N.I N° ..., según Poder inscrito en la Partida N°, del Registro de Personas Jurídicas de....., declaramos bajo juramento lo siguiente:

No tenemos impedimento para contratar con el Estado, conforme a lo dispuesto en la normativa de contrataciones del Estado.

Representante Legal del postor/Postor Razón Social o DNI

FORMATO 11

DECLARACIÓN JURADA DE CONFLICTO DE INTERESES DE PROVEEDORES

Los conflictos de intereses de proveedores son aquellas situaciones en las que un proveedor (u otro socio de negocio) que procure o brinde servicios a PETROPERÚ S.A., pudiera ser influido para desarrollar acciones indebidas, específicamente por motivos relacionados con sus propios intereses económicos, comerciales o políticos en perjuicio de los intereses de PETROPERÚ S.A.

Es responsabilidad de todos los proveedores de PETROPERÚ S.A. revelar cualquier vínculo personal o comercial que pudiera estar relacionado con la prestación de sus servicios y de este modo, gestionar y atender apropiadamente los conflictos reales o potenciales.

Habiendo en tendido el significado de conflicto de intereses, por el presente documento, la persona jurídica, con RUC N°, debidamente representada por, con DNI, declara bajo juramento la siguiente información:

1. Indicar si alguno de sus accionistas y/o socios fundadores es trabajador de PETROPERÚ S.A. o lo ha sido en los últimos doce (12) meses, que pudiera generar un conflicto de interés en la ejecución contractual derivada del Proceso N°

TRABAJADOR DE PETROPERÚ	DNI	AFINIDAD/CONSANGUINIDAD	CARGO	NOMBRE Y CARGO DEL COLABORADOR DEL PROVEEDOR CON EL QUE SE TIENE PARENTESCO

2. Indicar si sus accionistas, representantes legales y/o apoderados u otro colaborador que el proveedor considere, mantiene alguna relación de cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad (se considera a los convivientes, uniones de hecho y adopción) con trabajadores y/o directores de PETROPERÚ S.A.; en los últimos doce (12) meses, que pudiera generar un conflicto de interés en la ejecución contractual derivada del Proceso N°

TRABAJADOR DE PETROPERÚ	DNI	AFINIDAD/CONSANGUINIDAD	CARGO	NOMBRE Y CARGO DEL COLABORADOR DEL PROVEEDOR CON EL QUE SE TIENE PARENTESCO

3. Indicar si en los últimos doce (12) meses han asesorado o defendido, o asesora o defiende legalmente, a alguna organización o empresas en el marco de un proceso legal que se tenga con PETROPERÚ S.A. que genere un conflicto de intereses en la ejecución contractual derivada del Proceso N°

NOMBRE PERSONA/EMPRESA	RUC / DNI	RELACIÓN
DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN:		

4. Indicar si tiene intereses de índole económico, comercial o político que entren en conflicto con los intereses de PETROPERÚ S.A. en la ejecución contractual derivada del Proceso N°

NOMBRE PERSONA/EMPRESA	RUC / DNI	RELACIÓN
DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN:		

5. Otra información relevante que considere necesario declarar y que pueda significar un potencial conflicto de intereses:

.....

Declaro expresamente que toda la información contenida en la presente declaración contiene todos los datos relevantes, es veraz y exacta. Además, deberé contactar con PETROPERÚ S.A. si surge un conflicto de intereses durante la ejecución del contrato.

Nombre y firma del Representante Legal del
Proveedor Razón Social o DNI

FORMATO 12
POLÍTICA DE GESTIÓN INTEGRADA



POLÍTICA DE GESTIÓN INTEGRADA

**DE LA CALIDAD, AMBIENTE,
SEGURIDAD DE PROCESOS,
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**



Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A. es una empresa del Estado del Sector Energía y Minas, cuyo objeto social es llevar a cabo las actividades que establece la Ley Orgánica de Hidrocarburos en todas las fases de la industria y comercio de los hidrocarburos incluyendo sus derivados, la petroquímica básica e intermedia y otras formas de energía.

PETROPERÚ S.A. declara que gestiona sus actividades asegurando la calidad y competitividad de sus productos y servicios para satisfacer las necesidades de sus clientes; protegiendo el ambiente, garantizando la seguridad de sus procesos, la integridad física, la salud y la calidad de vida de sus trabajadores, colaboradores y otras personas que puedan verse involucradas en sus operaciones; y la protección de la propiedad. Asimismo, promueve el fortalecimiento de sus relaciones con la comunidad de su entorno, realizando esfuerzos para desempeñar sus actividades de forma sostenible, reduciendo sus posibles impactos negativos.

Para ello, en sus lugares de trabajo desarrolla su gestión integrada de la calidad, ambiente, seguridad de procesos seguridad y salud en el trabajo, basada en los siguientes compromisos:

- Desempeñar sus actividades de manera responsable y eficiente manteniendo sistemas de gestión auditables bajo un enfoque preventivo, de eficiencia integral y mejora continua.
- Identificar, evaluar y controlar los aspectos ambientales, los peligros y riesgos de sus procesos, productos y servicios pertinentes y apropiado a su contexto; protegiendo el ambiente y previniendo la contaminación ambiental mediante la gestión del uso eficiente de la energía y otros recursos naturales, y de estrategias para combatir el Cambio Climático; eliminando los peligros y reduciendo los riesgos, proporcionando condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud de las personas relacionadas con el trabajo, con el objetivo de satisfacer las necesidades de sus clientes.
- Cumplir la legislación vigente aplicable, la normativa interna y los compromisos voluntariamente suscritos, relacionados con los Sistemas de Gestión.
- Promover el desarrollo de las competencias de sus trabajadores, orientadas al cumplimiento de los objetivos y las metas establecidas.
- Promover la consulta y participación de los trabajadores y de sus representantes en el desarrollo y mejora de los Sistemas de Gestión implementados.
- Proveer a toda la organización de los recursos necesarios y requeridos para lograr un desempeño acorde con la presente Política.
- Difundir esta Política a sus trabajadores, clientes, colaboradores, autoridades, comunidad y otros grupos de interés, fomentando una actitud diligente, a través de una sensibilización y de capacitación adecuadas a sus requerimientos.

El cumplimiento de esta Política es responsabilidad de los directores, gerentes, trabajadores y proveedores de PETROPERÚ S.A.

Aprobada:
Acuerdo de Directorio N° 082-2022-PP
Sesión de Directorio del 18.06.2022

Firma Contratista

ADJUNTO N° 01

Requisitos y experiencia del personal de Apoyo

Personal	Requisitos y experiencia del personal
Maestro cocina	<ul style="list-style-type: none">• Egresado de Escuela de Gastronomía.• Mínimo tres (3) años de experiencia en el rubro de alimentación.
Cocinero	<ul style="list-style-type: none">• Egresado de Escuela de Gastronomía o con cursos en el rubro de alimentación.• Mínima dos (2) años en el rubro de alimentación.
Almacenero	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios.• Mínimo dos (2) años de experiencia como almacenero, deseable en restaurantes y/o campamentos.
Panadero / Panadero- Pastelero / Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios.• Mínimo dos (2) años de experiencia en el rubro de alimentación.• Capacitación en reglas de higiene y manipulación de alimentos.
Mozo (*)	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios.• Mínimo dos (2) años de experiencia en el rubro de alimentación.• Capacitación en reglas de higiene y manipulación de alimentos.
Cuartelero (*)	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios.• Mínimo un (1) año de experiencia en labores de Cuartería y/o Limpieza.
Lavadero (*)	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios.• Mínimo un (1) año de experiencia en labores de Lavandería y/o Cuartería y/o Limpieza.

(*) Para los puestos de Mozo, Cuarterero y Lavadero, se podrá disponer la contratación de personal de poblaciones aledañas a las Estaciones (correctamente entrenado para la cobertura del puesto que ocupará), como una manera de incluir social y laboralmente a una parte de esta población, que habita en la zona, siempre y cuando cumplan con los requisitos exigidos en los numerales 6.4.2.1, VIII.h) y VIII.i).

NOTA: Para la acreditación del personal, deberá presentar los Curriculum Vitae (CV) documentados **para el inicio del servicio**. Para la formación académica, deberá presentar copia simple del Título, grado académico obtenido y para la experiencia y capacitación, deberá presentar copia simple de certificados y/o constancias y/o diplomas.

Los grados o títulos del personal propuesto que se hallan expedido en el extranjero, deberán encontrarse registrados en la Superintendencia Nacional de Educación Universitaria (SUNEDU), conforme a la normativa vigente.

ADJUNTO N° 02

RESPONSABILIDADES DEL TRABAJADOR

Administrador del Servicio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Encargado de la Administración del Contrato. Con capacidad de decisión, buen trato y gran capacidad para interactuar con personas de diferentes actitudes. El que coordinará permanentemente todo lo relacionado con la ejecución del servicio e impartirá de inmediato las instrucciones a su personal para su ejecución. ➤ Será el encargado de coordinar la facturación del servicio. ➤ Coordinará con los Administradores de los Campamentos. ➤ Coordinará con el Administrador General de Contrato y Administradores Zonales de Contrato nombrados por PETROPERU. ➤ Efectuar visitas de trabajo a las diversas Estaciones como mínimo cada 02 meses, para lo cual deberá alcanzar un cronograma de ingresos que deberá contar con el V°B° del Administrador Contrato de PETROPERÚ. ➤ Proponer y coordinar, conjuntamente el(las) nutricionista(s) y el(los) supervisor(es) designado(s) por PETROPERÚ, la elaboración de los menús. ➤ Atender las observaciones que le haga el Administrador General del Servicio y/o Zonales de PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del servicio de alimentación. ➤ Se encargará de preparar la cobertura del personal por vacaciones, descansos, permisos, así como coordinar los reemplazos. ➤ Entregar oportunamente y dentro de los plazos establecidos, respuestas a coordinaciones solicitadas, información y/o documentación requerida por el Administrador General de contrato de PETROPERÚ. ➤ Al salir de descanso designará a un Administrador de Campamento como reemplazo en adición a sus funciones. Al salir de vacaciones se debe asignar un reemplazo para cubrir sus funciones.
Administrador de Campamento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Encargado de la Administración del contrato en la Estación. Con capacidad de decisión, buen trato y gran capacidad para interactuar con personas de diferentes actitudes. El que coordinará permanentemente todo lo relacionado con la ejecución del servicio en la Estación con el Supervisor Estación y/o Administrador Zonal de Petroperú e impartirá de inmediato las instrucciones a su personal para su ejecución. ➤ Controlar al personal que brinda el servicio. ➤ Verificar que las instalaciones, equipos, alimentos, insumos, manteles, cortinas, ropa de cama, entre otros, se mantengan aseados y en buen estado de conservación. ➤ Proponer y coordinar, conjuntamente el(las) nutricionista(s) y el(los) supervisor(es) designado(s) por PETROPERÚ S.A, las modificaciones de los menús en la Estación. ➤ Atender las observaciones que efectuará el Supervisor de Estación y/o Administrador Zonal del Contrato de PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del servicio en la Estación. ➤ Se encargará de coordinar con su Administrador del Servicio, la cobertura del personal por vacaciones, descansos, permisos, así como coordinar los reemplazos. ➤ Será el encargado de coordinar y controlar los planillones de firmas de los comensales por Estación. ➤ Será el Representante del CONTRATISTA para la firma del cuaderno de Servicio en la Estación. ➤ El puesto deberá ser cubierto cuando sale de descanso y/o vacaciones.
Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Encargado y responsable de la supervisión y documentación del Sistema Integrado de Gestión del Servicio. ▪ Es el responsable de verificar el cumplimiento de las normas ambientales y de seguridad y salud en el trabajo que tiene PETROPERU como compromiso. Programas de capacitación y su respectiva ejecución. ▪ Controla los ATS (Análisis de Trabajo Seguro) del servicio. ▪ Verificar y controlar la actualización de la nuevas normas y documentos relacionado en cada una de las áreas. ▪ Seguimiento del Sistema de Gestión de Seguridad. ▪ Capacitar y promover la colaboración y comunicación entre el personal respecto a las políticas normas, EPP y reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo. ▪ Asesorar y participar en la investigación de accidentes e incidentes de trabajo en coordinación con el subcomité de seguridad y salud en el trabajo. ▪ Realizar las inducción y capacitaciones periódicas al personal de acuerdo al Programa Anual de Actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo (PAAST) y el control de la documentación. ▪ Recomendar y supervisar el uso correcto de los implementos de seguridad proporcionados. ▪ Verifica y controla la información relacionada a los sistemas integrados de gestión, en coordinación con el Coordinador General, la cantidad y calidad de los equipos de protección personal del servicio. ▪ Atiende las observaciones que le haga el Coordinador General y/o Supervisor de PETROPERÚ S.A., designado para la supervisión y control la correcta ejecución del contrato y del servicio. ▪ Es el responsable de verificar el cumplimiento de las normas ambientales y de seguridad y salud en el trabajo que tiene PETROPERU como compromiso. Programas de capacitación y su respectiva ejecución. ▪ Coordina con su Supervisor trabajos a ser desarrollados. ▪ Atender de inmediato cualquier emergencia en que sea requerido. ▪ Dar V°B° a todos los trabajos que requiera ejecutar para el servicio el personal de CONTRATISTA.
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica la cantidad y calidad de los insumos necesarios del menú diario, de acuerdo a la programación. ▪ Encargado de determinar el valor nutricional y balanceo energético de los alimentos. ▪ Verifica que todos los alimentos se encuentren en buen estado, sobre todo los perecibles y los de fácil descomposición. ▪ Propone y coordina la elaboración de los menús para la aprobación de PETROPERÚ. ▪ Verifica las condiciones de higiene en la preparación de alimentos y aseo del personal, instalaciones y equipos. ▪ Levantar las observaciones que le haga él o la profesional que contrate PETROPERÚ S.A. para la supervisión y control del Contrato y servicio.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificar que el transporte de los insumos se realice en las mejores condiciones de salubridad alimentaria. No se permite el transporte en moto taxis o vehículos descubiertos. ▪ Verifica que los transportistas autorizados y/o contratados por el CONTRATISTA, tengan los planes de contingencia, pólizas de transporte. ▪ Cada tres días emitirá un reporte situacional de los campamentos a su cargo de los niveles de stock y disponibilidad de los insumos y productos al Supervisor de Petroperú.
Maestro cocina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificará la frescura, calidad, cantidad de insumos necesarios para la habilitación y preparación de los alimentos para el menú. ▪ Coordina con el Maestro de Cocina y la Nutricionista la programación de los menús (producción en cada turno). ▪ Dará las pautas necesarias para mejorar la calidad del servicio, antes de presentar los platos a los comensales. ▪ Verificará los alimentos antes de servirse a los comensales. ▪ Reemplazará a la nutricionista por descansos, vacaciones u otros. ▪ Capacitará a todo personal a su cargo en lo que respecta a manipulación, presentación, servicio y recojo de utensilios. ▪ Sugerir los menús que se requieran para eventos especiales y participar en su preparación.
Panadero / Panadero- Pastelero / Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estar correctamente uniformado, gorro, guantes, pelo corto, protector bucal, ▪ Verificar que los insumos a utilizar se encuentren en perfectas condiciones. ▪ Verifica que las fechas que no se encuentren vencidos las fechas de los productos. ▪ Habilitación de los alimentos, como, por ejemplo: pelar y cortar verduras, cortar carnes, seleccionar alimentos, congelamiento y descongelamiento de los alimentos. ▪ Asiste en todas las labores de cocina en que sea requerido por el Maestro Cocinero y/o Primer Cocinero. ▪ Atender las observaciones que le haga el o la profesional que contrate PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del Contrato y Servicio.
Mozo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entregar los alimentos, desde los trenes de atención en las mejores condiciones de calidad, higiene y buena presentación. ▪ Verifica el buen funcionamiento de las táboles y que los alimentos se mantengan a temperatura apropiada. Asimismo, el abastecimiento de las fuentes de comida que se instalan en las táboles (cacharros). ▪ Mantener limpios los utensilios del comedor. ▪ Embolsar los cubiertos, como medida de higiene. ▪ Atender las observaciones que le haga el o la profesional que contrate PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del Contrato y servicio. ▪ Atender en los eventos que se desarrollen en la Vivienda (Casa Gerencia) de PETROPERÚ. ▪ Cumplir con las indicaciones dé el o la Nutricionista, manteniendo la cortesía, rapidez y atención amable y cordial a los usuarios.
Almacenero	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsables del 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 de mantener la cantidad necesaria para los menús programados. ▪ Mantener los alimentos etiquetados y registrados con fecha de ingreso y vencimiento. ▪ Semanalmente efectuar la verificación de los insumos para la reposición y rotación de los productos alimentarios. ▪ Preparar informe semanal del estado de los productos, stock, cantidad de productos, rotación de mercadería entre otros. ▪ Tener permanentemente actualizados los stocks mínimos y máximos. ▪ Atender las observaciones que le haga el o la profesional que contrate PETROPERÚ, para la supervisión y control del Contrato y Servicio.
Cuartelero	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aseo de todos los ambientes, incluido piso, paredes, equipos, SSHH, vajilla, mesas, etc. La lavandera, efectuará el lavado de los manteles, servilletas, uniformes, etc. ▪ Atender las observaciones que le haga el o la profesional que contrate PETROPERÚ, para la supervisión y control del Contrato y Servicio. ▪ Encargado de la carga / descarga de bultos.
Lavandero	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Encargado del retiro de la ropa de las habitaciones para el lavado y retorno a la misma. ▪ Encargado del servicio de lavado de la ropa. ▪ Encardado el planchado de la ropa.

ADJUNTO N° 02 A

Requisitos y experiencia del personal Directivo

PERSONAL	REQUISITOS Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL
Administrador de Servicio	<ul style="list-style-type: none">- Titulado en Administración de Empresas, Hotelería y Turismo, Ingeniería Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Ingeniería de Sistemas, Ciencias de la Comunicación, Educación o carreras profesionales afines al alcance del Servicio.- Experiencia mínima de tres (3) años en el rubro de alimentación y/o cuartería y/o limpieza de ambientes.
Administrador de campamento	<ul style="list-style-type: none">- Titulado o Bachiller o Técnico en Administración de Empresas, Hotelería y Turismo, Ingeniería Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Ingeniería de Sistemas, Ciencias de la Comunicación, o carreras afines al alcance del Servicio.- Experiencia mínima de dos (2) años en el rubro de alimentación y/o cuartería y/o limpieza de ambientes.
Coordinador de Seguridad y Salud en el trabajo	<ul style="list-style-type: none">- Ingeniero Profesional colegiado y habilitado (*) como Ingeniero Industrial, Ingeniero Ambiental, Ingeniero Mecánico, Ingeniero Mecánico-Eléctrico, Ingeniero Químico, Ingeniero de Higiene y Seguridad Industrial o carreras afines al alcance del Servicio.- Mínimo cinco (05) años de experiencia laboral en la gestión de seguridad, salud ocupacional y ambiental en la actividad de hidrocarburos, minería, industrias químicas o carreras afines al alcance del Servicio- Con estudios de especialización en seguridad y/o higiene industrial y/o gestión ambiental, con una duración mínima de 60 horas.
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none">- Titulado colegiado y habilitado en Bromatología y/o Nutrición.- Experiencia Mínima de dos (2) años en el rubro de alimentación. (La experiencia será considerada como válida a partir de la fecha de obtención de su colegiatura) (*).

NOTA: Para la acreditación del personal, deberá presentar los Curriculum Vitae (CV) documentados **para el inicio del servicio**. Para la formación académica, deberá presentar copia simple del Título, grado académico obtenido y para la experiencia, deberá presentar copia simple de certificados y/o constancias. Los estudios de especialización serán acreditados mediante copia simple del certificado del curso y/o diploma correspondiente.

Para el caso de los títulos profesionales deberá alcanzar constancia simple de consulta en la página de la Superintendencia Nacional de Educación Universitaria (SUNEDU).

(*) Deberá adjuntar constancia simple de consulta del colegiado para verificar su condición (habilitado/no habilitado) y su fecha de incorporación o afiliación.

Los grados o títulos del personal propuesto que se hallan expedido en el extranjero, deberán encontrarse registrados en la SUNEDU, conforme a la normativa vigente.

ADJUNTO N° 03

Capacidad de almacenamiento de Cámaras de congelamiento sector Occidente/Bayóvar y Oriente

N°	CONCEPTO	ESTACIONES								
		1	ANDOAS	MORONA	5	6	7	8	9	TERMINAL BAYOVAR
1	CAPACIDAD DE CAMARA DE CONGELACIÓ N KGS.	1,500	500	1,500	1,500	1,500	2,500	1,000	1,500	2,500
2	FACTOR DE UTILIDAD ACTUAL	1,050	350	700	1,050	1,050	1,750	700	1,050	1,500

ADJUNTO N° 4

FRUTAS Y VERDURAS DIVERSAS

PRODUCTO	CATEGORIA	CALIBRE	RANGO DE PESO
FRUTAS DIVERSAS			
NARANJA DE MESA	FRUTA	7 - 9 cm de diámetro	150 - 220 gr.
MANDARINA SATSUMA SIN PEPA	FRUTA	6 - 7.5 cm de diámetro	120 - 150 gr.
MANDARINA TANGERINA CON PEPA	FRUTA	6 - 7.5 cm de diámetro	100 - 140 gr.
MANZANA DELICIA	FRUTA	7 - 9 cm de diámetro	130 - 180 gr
PLATANO BELLACO	FRUTA	19 cm de longitud min.	-
PLATANO DE LA ISLA	FRUTA	16 - 24 cm de longitud	120 - 160 gr
DURAZNO	FRUTA	6- 6.5 cm de diámetro.	90 - 120 gr
GRANADILLA	FRUTA	6 - 7.5 cm de diámetro	70 - 100 gr
MEMBRILLO	FRUTA	-	120 - 200 gr
CARAMBOLA	FRUTA	-	50 gr min.
NARANJA PARA JUGO	FRUTA	6 - 9 cm de diámetro	150 gr min.
PLATANO SEDA	FRUTA	18 - 22 cm	160 - 200 gr
MARACUYA	FRUTA	5.5 - 9 cm de diámetro	110 gr min.
PERA PACA	FRUTA	7 - 9 cm de diámetro	130 - 150 gr
PIÑA GOLDEN	FRUTA	-	1.1 kg min.
PIÑA SELVA	FRUTA	-	1 kg min.
MANZANA GALA CHILENA	FRUTA	6.5 - 8 cm de diámetro	140 - 160 gr
MANZANA CHILENA	FRUTA	6.5 - 8 cm de diámetro	150 - 170 gr
MANZANA ISRAEL	FRUTA	5.5- 8 cm de diámetro	90 - 140 gr
MANZANA PARA HERVIR	FRUTA	4.5cm de diámetro min	50 gr min.
LIMON	FRUTA	3.5 - 4.5 cm	30 - 50 gr
VERDURAS DIVERSAS			
PEPINO	VERDURA	-	180 - 250 gr
PALTA	VERDURA	7 - 9 cm de diámetro	220 - 250 gr
RABANITOS	VERDURA	4 - 6 cm de diámetro	-
CHOCLO	VERDURA	14 cm de longitud min.	-
TOMATE	VERDURA	6- 7 cm de diámetro	120gr min.
PEPINO	VERDURA	5 - 7 cm de diámetro	-
BERENGENA	VERDURA	7 cm de diámetro min.	-
CAMOTE AMARILLO (JONATHAN)	VERDURA	6- 10 cm de diámetro	200 gr min.
ROCOTO	VERDURA	5 - 7 cm diámetro	90 - 160 gr
ZANAHORIA	VERDURA	4 cm de diámetro min. por 12 cm de longitud min.	-
CEBOLLA ROJA	VERDURA	5 - 10 cm de diámetro	-
PAPA BLANCA	VERDURA	7 - 11 cm x 6 - 10 cm de diámetro	-
PIMIENTO	VERDURA	7-9 cm de diámetro	-
APIO	VERDURA	30 - 50 cm de longitud	-
CAIGUA	VERDURA	12 - 16 cm de longitud	-
NABO	VERDURA	4 cm de diámetro min. por 12 cm de longitud min.	-
PORO	VERDURA	10 - 25 cm de longitud	-

Adjunto N. 5

Inventarios de Equipos que se entrega al Contratista para su uso y custodia

ESTACION 1.

ITEM	EQUIPOS	CANT.	UBICACIÓN
1	Cocina eléctrica S/N (06 hornillas,02 hornos,01 plancha) CEPH 770	01	Cocina
2	Cocina a Gas Industrial (4 hornillas)	01	Cocina
3	Lavadora Industrial PRIMUS	02	Lavandería
4	Secadora Industrial SIMELCO	01	Lavandería
9	Equipo de aire acondicionado Marca INNOVAIR Split Modelo VIN520C2V31	01	Almacén de víveres
10	Equipo de aire acondicionado Marca COLDPOINT S/N	01	Almacén de víveres
11	Cámara congeladora Marca TYLER (capacidad 29 m3, 03 Tn.)	01	Almacén de víveres
12	Cámara congeladora Marca MASTER BILL (capacidad 13.2 m3, 02 Tn.)	01	Almacén de víveres
13	Extractor de aire marca APIN	01	Cocina
14	Horno para pan	01	Cocina
15	Távola - Calentador de alimentos marca APIN	01	Comedor
16	Lavadora Industrial	01	Lavandería
17	Campana extractora.	01	Cocina
10	Máquina para hacer helados	01	Cocina
11	Horno microondas	01	Cocina

ESTACION 5.

ITEM	EQUIPOS	CANT.	UBICACIÓN
01	Cocina Eléctrica 6 hornillas, 2hornos, 1 plancha marca REDSA modelo CEPH-170 serie 1306 color gris.	1	Cocina
02	Cocina a gas de 3 hornillas industrial marca SURGE	1	Cocina
03	Horno panadero marca NOVA modelos MAXITO 6B serie 2109042 color gris.	1	Cocina
04	Congeladora de 1 puerta marca MIRAY modelo CM-400h capacidad 500 LT	1	Cocina
05	Amasadora de pan marca VENANCIO color blanco	1	Panadería

06	Cámara conservadora TAYLOR color blanco capacidad 1.5 TN	1	Almacén de víveres
07	Cámara conservadora TAYLOR color blanco capacidad 3.5 TN	1	Almacén de víveres
08	Congeladora de 2 puertas marca ELECTROLUX modelo EFC50W 2HTW capacidad 508 LT	1	Almacén de víveres
09	Equipo de aire acondicionado marca INNOVAR TIPO SPLIT modelo	1	Almacén de secos
10	Távola calentador de alimentos marca JORSAC modelos Ca4 Serie 137 color gris.	1	Comedor
11	Máquina para hacer helados marca VENTUS modelo VSP-30S Serie G20041030300220057 color gris.	1	Comedor
12	Equipo de aire acondicionado marca COLDPOINT modelo CPW018 color blanco.	1	Comedor
13	Equipo de aire acondicionado marca COLDPOINT color blanco.	1	Comedor
14	Equipo de aire acondicionado marca COLDPOINT color blanco.	1	Comedor
15	Equipo de aire acondicionado marca Ciac modelo CA41A-036 V3N1C color blanco.	1	Comedor
16	Horno microondas marca Panasonic modelo NN-SB25JM RPK Serie 6H 99031482	1	Comedor
17	Cortina de aire código 70114	1	Comedor
18	Secadora de ropa marca UNIMAC modelo UT055E serie 2301023044 color gris.	1	Lavandería
19	Lavadora de ropa marca PRIMUS modelo PAC240TN0NXU2PC0AN Serie 240RX007741UD COLOR gris.	1	Lavandería
20	Lavadora de ropa marca CIMELCO modelo HD-50 color gris	1	Lavandería

ESTACION ANDOAS.

ITEM	EQUIPOS	CANT.	UBICACION
01	Cámara de refrigeración de 3 m³ para embutidos y lácteos, vertical de 2 puertas, operativo	01	Almacén de secos
02	Aire acondicionado, ventana, coldpoint, operativo	01	Almacén de secos
03	Aire acondicionado, ventana, coldpoint, operativo	01	Almacén de secos
04	Aire acondicionado, Split innovair, operativo	01	Almacén de secos

05	Balanza x 300 kg, plataforma, e-accura, operativo	01	Almacén de secos
06	Congelador para cárnicos, horizontal x 1 puerta, miray, operativo	01	Almacén de envases
07	Congelador para cárnicos, horizontal x 1 puerta, miray, operativo	01	Almacén de envases
08	Congelador para cárnicos, horizontal x 1 puerta, miray, operativo	01	Almacén de envases
09	Congelador para cárnicos, horizontal x 2 puerta, coldex, operativo	01	Almacén de envases
10	Congelador para cárnicos, horizontal x 2 puerta, coldex, operativo	01	Almacén de envases
11	Cámara de congelación de cárnicos, vertical de 2 puertas, inoperativo	01	Cocina
12	Cocina eléctrica, 6 hornillas, s/m, operativo	01	Cocina
13	Campana extractora, operativo	01	Cocina
14	Licuada doméstica, Oster, operativo,	01	Cocina
15	Aire acondicionado, ventana, innovair, operativo	01	Comedor
16	Aire acondicionado, split, carrier, operativo	01	Comedor
17	Aire acondicionado, ventana, innovair, operativo	01	Comedor
18	Máquina de helados, vertical de 3 palancas, ventus, operativo	01	Comedor
19	Tabla- calentador de alimentos, horizontal de 6 pozas, operativo	01	Comedor
20	Congelador para procesados, horizontal de 2 puertas, ilumi, operativo	01	Comedor
21	Congelador para procesados, horizontal de 1 puerta, coldex, operativo	01	Comedor
22	Congelador para procesados, horizontal de 1 puerta, indurama, operativo	01	Comedor
23	Horno microondas, Oster, operativo	01	Comedor
24	Lavadora de ropa, vertical, primus, operativo	01	Lavandería
25	Secadora de ropa, vertical, efameein, operativo	01	Lavandería
26	Lavadora de ropa, horizontal, UNIMAC, inoperativa,	01	Lavandería

ESTACION MORONA.

ITEM	EQUIPO	CANT.	UBICACION
01	Cocina eléctrica, 6 hornillas, 2 hornos, 1 plancha, color gris, marca VULCAN.	01	Cocina
02	Cámara conservadora marca Taylor capacidad 0.5 TN.	01	Cocina (Cárnicos)
03	Refrigerador vertical, dos puertas marca Fasin. Capacidad 100 KG	01	Cocina (Verduras)

04	Campana extractora, color naranja, sin datos	01	Cocina
05	Távola - Calentador de alimentos marca Thurmaduke	01	Comedor
06	Equipo de aire acondicionado, marca Innovair, color blanco	01	Comedor
07	Equipo de aire acondicionado, marca Innovair, color blanco	01	Comedor
08	Equipo de aire acondicionado, marca COLDPOINT modelo MUB – 36CR, capacidad 36,000 Btu/hr, color blanco	01	Comedor
09	Equipo de aire acondicionado, marca COLDPOINT modelo MUB – 36CR, capacidad 36,000 Btu/hr, color blanco	01	Comedor
10	Congelador horizontal, dos puertas, marca sin datos modelo sin datos, serie 450AB1732 capacidad 508 LT color gris	01	Comedor
11	Congelador horizontal, dos puertas, marca ELECTROLUX modelo EFC50W2HTW, serie 11307767, capacidad 508 LT color blanco	01	Comedor
12	Congelador horizontal una puerta, marca COLDEX, modelo CH08, serie 65603000046400-2992, capacidad 213 LT, color blanco	01	Comedor
13	Congelador horizontal una puerta, marca COLDEX, modelo CH08, serie 65603000046400-3005, capacidad 213 LT, color blanco	01	Comedor
14	Refrigerador vertical dos puertas, marca LG, serie GT29WPPDC capacidad 56 LT, color gris	01	Cocina
15	Congelador horizontal, una puerta, marca COLDEX, modelo CH10P, serie 0100240798, color almendra capacidad 264 LT	01	Ext. Lavandería
16	Congelador horizontal, una puerta, marca COLDEX, modelo CH08, serie 62603000046400-2329, color blanco, capacidad 213 LT	01	Ext. Lavandería
17	Congelador horizontal, una puerta, marca COLDEX, modelo CH08, serie 62603000046400-3036, color blanco, capacidad 213 LT	01	Ext. Lavandería
18	Congelador horizontal, dos puertas, marca VENTUS modelo sin datos, serie sin datos, color blanco, capacidad sin datos	01	Ext. Lavandería
19	Horno microondas, marca SAMSUNG, color blanco, modelo MW630WB, serie 7MAWA00342L	01	Comedor
20	Hervidora de agua, marca WEST BEND, color gris, capacidad 16.3 LT	01	Comedor
21	Cocina eléctrica, 6 hornillas, 2 hornos, 1 plancha, marca REDSA, modelo CEPH – 170, serie 1305, color gris	01	Ext. cocina

ESTACION 6.

ITEM	EQUIPO	CANT	UBICACIÓN
01	Cámara congeladora (7.6 m3)	1	Almacén
02	Cámara conservadora	1	Almacén
03	Távola - Calentador de alimentos (9 m3)	1	Comedor

04	Campana extractora	1	Cocina
05	Lavadora industrial Vesubio	1	Lavandería
06	Lavadora	1	Lavandería
07	Máquina de hacer hielo	1	Comedor
08	Cocina Eléctrica 06 hornillas, 02 hornos, 01 plancha freidora	1	Cocina
09	Cocina a gas cuatro quemadores	1	Cocina
10	Máquina para hacer helados	1	Comedor
11	Horno microondas	1	Comedor

ESTACION 7.

<u>ITEM</u>	<u>EQUIPO</u>	<u>CANT</u>	<u>UBICACIÓN</u>
01	Cocina Eléctrica 6 hornillas, 2 hornos, 1 plancha	1	Cocina
02	Cocina De Gas De 3 Hornillas Industrial	1	COCINA
03	Horno Panadero	1	Cocina
04	Cámara Conservadora	1	Almacén de víveres
05	Cámara Conservadora	1	Almacén de víveres
06	Cámara Congeladora	1	Almacén de víveres
07	Távola Calentador Alimentos	1	Comedor
08	Campana Extractora	1	Cocina
09	Equipo Aire Acondicionado	1	Comedor
10	Equipo Aire Acondicionado	1	Comedor
11	Equipo Aire Acondicionado	1	Comedor
12	Equipo Aire Acondicionado	1	Comedor
13	Cortina De Aire	1	Comedor
14	Cortina De Aire	1	Comedor
15	Cortina De Aire	1	Comedor
16	Cortina De Aire	1	Cocina
17	Lavadora De Ropa	1	Lavandería
18	Secadora	1	Lavandería
19	Máquina Para Hacer Helados	1	Comedor
20	Horno Microondas	1	Comedor

ESTACION 8.

<u>ITEM</u>	<u>EQUIPO</u>	<u>CANT</u>	<u>UBICACIÓN</u>
01	Cámara congeladora (7.6 m3)	1	Almacén
02	Cámara conservadora	1	Almacén

03	Távola - Calentador de alimentos (9 m3)	1	Comedor
04	Campana extractora	1	Cocina
05	Lavadora industrial Vesubio	1	Lavandería
06	Lavadora	1	Lavandería
07	Máquina de hacer hielo	1	Comedor
08	Cocina Eléctrica 06 hornillas, 02 hornos, 01 plancha freidora	1	Cocina
09	Cocina a gas cuatro quemadores	1	Cocina
10	Máquina para hacer helados	1	Comedor

ESTACION 9.

ITEM	EQUIPO	CANT	UBICACIÓN
01	Cámara congeladora	1	Almacén de víveres
02	Cámara conservadora	1	Almacén de víveres
03	Cocina eléctrica 6 hornillas, 2 hornos, 1 plancha	1	Cocina
04	Távola calentador alimentos	1	Comedor
05	Campana extractora	1	Cocina
06	Lavadora industrial	1	Lavandería
07	Licuada domestica	1	Cocina
08	Plancha eléctrica	1	Lavandería
09	Maquina hacer hielo	1	Comedor
10	Refrigeradora	1	Gerencia
10	Máquina para hacer helados	1	Comedor
11	Horno microondas	1	Comedor

TERMINAL BAYOVAR

ITEM	EQUIPO	CANTI.	UBICACIÓN
01	Cámara congeladora marca Tyler (31 m3)	1	Alm. de cárnicos
02	Cámara conservadora de 4.68 x 3.51 mts. (28 m3)	1	Alm. de verduras
03	Cocina a gas no registra marca ni número (02 hornillas)	1	Cocina
04	Cocina a gas no registra marca ni número (02 hornillas)	1	Cocina
05	Cocina a gas no registra marca ni número (04 hornillas)	1	Cocina
06	Cocina eléctrica marca Apin (6 hornillas 1 plancha 2 hornos)	1	Almacén
07	Horno a gas marca Harman mod. 574056	1	Panadería
08	Távola - Calentador de alimentos	1	Comedor
09	Amasador eléctrico Hobart	1	Almacén
10	Campana extractora	1	Cocina

11	Lavadora industrial Vesubio mod. la 38	1	Lavandería
12	Lavadora industrial marca Domus DFi18	1	Lavandería
13	Calentador Mostrador de alimentos	1	Comedor
14	Máquina de hacer hielo marca VENTUS	1	Almacén
15	Horno microondas marca Oster	1	Almacén

ADJUNTO N° 6

TABLA DE INFRACCIONES Y PENALIDADES DIARIAS AL SERVICIO

N°	Infracción por ocurrencia durante el Servicio de alimentación en los Campamentos – Estaciones de la Gerencia Dpto. Oleoducto	Penalidad (% de U.I.T)
CAUSAS DIRECTAS		
1	Retraso injustificado en el suministro de insumos para la alimentación.	100
2	No brindar las cantidades de raciones o falta de insumos durante la atención del servicio.	100
3	No suministrar o falta de Implementos de seguridad, bioseguridad e higiene en perfecto estado (según corresponda: Ropa de trabajo, botines, botas, casco, guantes, protector de cabello, máscaras, protector del frío, etc.) y otras facilidades a sus trabajadores.	75
4	Falta de aseo en las instalaciones, a pesar de haber sido requerido para su corrección y/o no eliminar los residuos orgánicos e o inorgánicos.	75
5	Incumplir con las especificaciones establecidas en las presentes Condiciones Técnicas y/o sus requisitos de calidad y/o bases y/o en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud.	100
6	Incumplir con la calidad, cantidad y tipo de presentación de raciones.	100
7	Emplear insumos de mala calidad. Intento de usar insumos no autorizados por PETROPERÚ o de incumplimiento de las Condiciones técnicas y/o Bases.	100
8	Menor cantidad de personal mínimo en la(s) Estación(es) o no relevar en forma oportuna al personal de acuerdo con su régimen de trabajo o no reemplazar al personal de vacaciones y/o descanso médico.	75
9	Detectar en las planillas de comensales firmadas adulteradas y/o de personal no autorizado.	100
10	Retraso injustificado en la ejecución de la prestación objeto del contrato	100
11	Presentar documentación adulterada y/o falsa.	100
12	No observar el stock mínimo de alimentos solicitado en las Condiciones Técnicas y/o bases.	75
13	Reutilizar insumos o aceites en nueva preparación de los alimentos.	100
14	Sobre carga en las cámaras congeladoras de cárnicos y frutas.	50
15	Traslado y/o manipulación inadecuada de los víveres congelados, refrigerados y/o secos, que ponga en riesgo la conservación de los alimentos e inocuidad alimentaria	100
16	No reponer los insumos descartados por no estar aptos para el consumo.	75
17	Si se presenta un cuadro de intoxicación masiva por los alimentos u otras condiciones atribuibles al CONTRATISTA.	100
18	Utilizar en la preparación de la alimentación insumos o productos transgénicos.	100
19	No efectuar en un plazo máximo de cinco (5) días calendario los mantenimientos preventivos y/o correctivos requeridos en los ambientes y/o equipos a su cargo.	100

CAUSAS INDIRECTAS		
20	Por cambio de personal sin conocimiento ni autorización de PETROPERÚ.	100
21	Permitir el ingreso de su personal o presencia del personal del Contratista en el ingreso o en las instalaciones de PETROPERÚ S.A., en estado etílico.	100
22	No reemplazar al personal que, a juicio de PETROPERÚ, no reúna las condiciones técnicas requeridas	100
23	Por realizar el Administrador del Servicio, dentro de las instalaciones de PETROPERÚ S.A., y del lugar donde se ejecuta el servicio, actividades distintas a las obligaciones contractuales definidas en las presentes Condiciones Técnicas y/o Bases.	100
24	Atraso injustificado en el pago de remuneraciones, aportaciones y demás leyes y beneficios sociales de sus trabajadores.	100
25	No presentar la documentación relacionada con los pagos y aportaciones de su personal cuando esta sea requerida por PETROPERÚ; así como no entregar las Boletas de Pago a su personal (debidamente firmadas por el personal).	100
26	No brindar facilidades al personal de PETROPERÚ, para que realice las inspecciones y el Control de las Condiciones Técnicas y/o Bases del Servicio.	100
27	No atender dentro de los plazos establecidos por PETROPERÚ los requerimientos de coordinación, información y/o documentación solicitada por el Administrador General del Contrato de PETROPERÚ.	100
28	Ausencia injustificada del (la) "Nutricionista del servicio" y/o "Coordinadores Seguridad y Salud en el trabajo"	100

Asimismo, se detallan las Cláusulas y Penalidades de Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional:

1. Las presentes cláusulas y penalidades de Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional aplicarán para los nuevos contratos de servicios y obras que se lleven a cabo en las instalaciones de PETROPERÚ o de terceros donde PETROPERÚ brinde un servicio operativo (e.g.: servicios en minas, en instalaciones portuarias, etc.). Se incluye el derecho de vía del Oleoducto Nor Peruano, así como actividades de transporte de hidrocarburos vía terrestre, lacustre o marítima. Cualquier modificación de las cláusulas y penalidades, durante el proceso de elaboración de condiciones técnicas, absolución de consultas o integración de bases, debe ser coordinada con la Jefatura QHSSE de la sede correspondiente, dejando constancia de dicha coordinación a través de una evidencia objetiva (correo electrónico, memorando, informe).
2. 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
 - Se presente a laborar bajo la influencia del alcohol o las 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.
3. PETROPERÚ aplicará penalidades que serán deducidas de los pagos a cuenta, del pago final, en la liquidación final, o de garantías de fiel cumplimiento del Contratista.
4. En caso un mismo incumplimiento califique para la aplicación de más de una penalidad, se aplicará aquella de mayor monto.
5. El listado de Penalidades mínimas de Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional es el siguiente:

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 ocupacional contemplada en el "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"> - Accidente mortal o Accidente incapacitante total o parcial permanente - Accidente incapacitante temporal (por ocurrencia) - Incidente peligroso, - Accidente leve (sólo si la compañía registra anteriormente por lo menos 2 accidentes leves o 1 incapacitante en el contrato vigente) 	Ley 29783 Art. 21°	Por evento	...5% ...2% ...1% ...1%
2	No informar dentro de la primera hora de ocurrido a PETROPERÚ, cualquier incidente o accidente de trabajo.	RCD 172-2009-OS/CD Art. 6°	Por evento	1%
3	No realizar los exámenes ocupacionales periódicos o de retiro al personal a su cargo de acuerdo con la normativa legal y los riesgos de su actividad.	Ley 29783 Art.	Por evento	1%
4	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%

5	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%
6	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	1%
7	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%
8	No asistir a las reuniones de seguridad para contratistas programadas por las dependencias de seguridad de la sede de correspondiente.	DS 043-2007-EM Art. 17.1°	Por evento	0.3%
9	Incumplir el procedimiento de gestión de permisos de trabajo y análisis de trabajo seguro, según lo indicado en el Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas de PETROPERÚ y el procedimiento PA1-GCGS-073 vigentes.	DS 043-2007-EM Art. 61°	Por evento	1%
10	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 se encuentran establecidas en el Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas.	DS 016-2009-MTC	Por evento	1%
11	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%
12	Emplear equipos de protección personal sin certificación, deteriorados, en condiciones insalubres (e.g.: empleo de botas humedecidas) o entregar equipos al personal que no sean nuevos.	DS 043-2007-EM Art. 17.1°	Por evento	0.5%
13	Incumplir el Programa de Actividades de Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional presentado por el Contratista para el servicio u obra, de acuerdo con lo requerido por el Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas.	DS 005-2012-TR Art. 26° h	Por evento	0.5%
14	Emplear equipos, máquinas o herramientas hechas o no diseñadas para la labor que se ejecuta.	DS 043-2007-EM Art. 17.1°	Por evento	0.5%
15	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%
16	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.	Ley 27314	Por evento	0.5%
17	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%

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.

ADJUNTO N° 7

MODELO REFERENCIAL PARA ELABORACIÓN DE MENU TRIMESTRAL

	DÍA 01	DÍA 02	DÍA 03	DÍA 04	DÍA 05
D E S A Y U N O	JUGO DE PAPA YA YOGURT LIGTH A VENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH QUINUA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	HIGADO ENCEBOLLADO OYUCA JUGO DE MELON YOGURT LIGTH A VENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO MIXTO YOGURT LIGTH QUINUA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH A VENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA
	TOMATES RELLENOS SOPA DE PATATA DE TORO MERO EN SALSA CREMA CAU CAU ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO UVA GALLETAS DE AVEÑA REFRESCO DE CARAMBOLA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA MEDITERRÁNEA SOPA DE MORON CON POLLO HAMBURGUESA MONTADA AJI DE GALLINA ARROZ BLANCO FRUJOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON SUSPIROS REFRESCO DE SOYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA FRESCA SOPA DE NOVOS ESCALABEHE DE POLLO ARROZ CON MARISCOS ARROZ BLANCO FRUJOL PANAMITO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PLÁTANO PANQUEQUE REFRESCO DE MANZANA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	SOLTERITO SOPA DE HUEVOS RINETO RELLENOS CROQUETAS DE TOYO ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANZANA TORTA HELADA REFRESCO DE MARACUYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	PAPA A LA HUANCINA SANCOCHADO DE RES ARROZ CON POLLO CARAPULORA DE CERDO ARROZ BLANCO FRUJOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA ALFAJOR REFRESCO DE CEBADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE
	ENSALADA MULTICOLOR COCIDA CREMA DE ZAPALLO PAVO ARREBOSADO POLLO A LA BUENA MUJER ARROZ BLANCO ARVEJITA PARTIDA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PERA MAZAMORRA DE NARANJA REFRESCO DE CEBADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA CASERA SOPA DE CASA ESTROGONOFF DE POLLO TRUCHA A LA PLANCHA ARROZ BLANCO PURE DE PAPAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO LIMA CHAMPU DE FRUTA REFRESCO DE MARACUYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA ARCO IRIS SHAMBAR POLLO FRITO ASADO DE RES ARROZ BLANCO LENTES GUISADAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO GRANADILLA GELATINA DE FRESA LIMONADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	TEQUEÑOS CON HUACAMOLE SOPA DE AVEÑA PAVO A LA CAZADORA POLLO AL LIMON ARROZ BLANCO ARVEJA PARTIDA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO DURAZNO MAZAMORRA DE LECHE REFRESCO DE NARANJA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA PERILLO Y TOMATE CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE GALLINA BISTEC A LO POBRE ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PIÑA EN RODAJAS DULCE DE HIGOS REFRESCO DE COCONA CAFÉ INFUSION FILTRANTE
	DÍA 06	DÍA 07	DÍA 08	DÍA 09	DÍA 10
D E S A Y U N O	JUGO DE MANZANA YOGURT LIGTH MAÍCA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	TACU TACU CON Salsa Criolla JUGO DE PAPA YA YOGURT LIGTH A VENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO SURTIDO YOGURT LIGTH A VENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE MANZANA YOGURT LIGTH QUINUA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	PESCADO PASADO POR AGUA YUCA SANCOCHADA JUGO DE PAPA YA YOGURT LIGTH A VENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELEDA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN
	ENSALADA COCIDA CREMA DE CHAMPINONES LA SSAÑA CON CARNE DE RES CHICHARRON DE PESCADO TOYO ARROZ BLANCO PALLARES ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANDARINA MANI AZUCARADO REFRESCO DE PIÑA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	CEBICHE DE MIXTO CHUPE DE PESCADO FRICA SÉ DE POLLO CABRITO A LA NORTEÑA ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO SANDIA KEKE DE CHOCOLATE CHCHA MORADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	TAMALITOS VERDES SOPA JULIANA DE POLLO SECO DE CHABELO GALLINA GUISADA CON PIMENTOS ARROZ BLANCO FRUJOL PANAMITO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO UVA EMPANADA DE BODA REFRESCO DE CARAMBOLA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE CAIGUA SOPA CRIOLLA POLLO A LA COCA COLA CHULETA DE CERDO ARROZ BLANCO LOCRO DE ZAPALLO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON BAVAROISE DE FRUTA REFRESCO DE PIÑA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE ESPINACAS SOPA DETRIGO CON RES ARROZ TAPADO CON RES MOLDA TALLARINES ROJOS CON POLLO ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PLÁTANO ENCANELADOS REFRESCO DE SOYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE
	WANTAN SOPA PAC POW VERDURAS SALTEADAS CON RES POLLO A LA CANTONESA ARROZ BLANCO ARROZ CHAUFA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO TUNA ARROZ CON LECHE REFRESCO DE LIMA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA MIXTA SOPA TEÓLOGA CAHEMA FRITA CARNE GUISADA FRUJOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PAPAYA PUDIN DE VAINILLA REFRESCO DE CARAMBOLA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA TRICOLOR SOPA DE OTONO LOMO DE PESCADO TOYO RES AL JUGO ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PERA LECHE ASADA REFRESCO DE CEBADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA VANILLA, ZANAHORIA, SOPA DE RES PAVO AL HORNO CAIGUA RELLENA ARROZ BLANCO LENTES ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO LIMA MAZAMORRA MORADA LIMONADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE PARRILLERA SOPA ARISTUD CON POLLO CABALLA GUISADA POLLO TIPO BRASA ARROZ BLANCO ARVEJA PARTIDA VERDE ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO GRANADILLA CARLOTA RUBA REFRESCO DE COCONA CAFÉ INFUSION FILTRANTE

	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
A L M U E R Z O	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH KIVICHA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE MELÓN YOGURT LIGTH AVENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH MACA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	CALDO DE GALLINA LIMONROCOTO JUGO DE PAPAYA YOGURT LIGTH AVENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH CAFÉ AVENA INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA
	ENSALADA DE VEGETALES CON FIDEOS CREMA DE ARVEJAS POLLO APANADO RISSOTTO CON MARISCOS ARROZ BLANCO PALLARES ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANZANA PASTEL DE COCO REFresco DE NARANJA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA BICOLOR SOPA A LA MINUTA CARNE FRITA PERIUELA DE CABRILLO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA CHURROS REFresco DE COCONA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	PALTA RELLENA SOPA DE PORO CON POLLO PEPIAN DE PAVO MAJADO DE YUCA (CERDO) ARROZ BLANCO LENTEJAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANDARINA DONAS CON MIEL REFresco DE CEBADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	CEBICHE DE PESCADO CHUPE DE VERDURAS SECO DE CABRITO GALLINA ENTOMATADA ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO SANDA PASTEL DE VAINILLA CHICHA MORADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	CAUSA RELLENA SOPA MENESTRON SUPREMA DE POLLO PATITA CON MANÍ ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO UVAS PYEDELIMÓN REFresco DE CARAMBOLA CAFÉ INFUSION FILTRANTE
	ENSALADA GRIEGA CREMA DE ESPARRAGOS CANELONES CON POLLO GOULASH DE RES ARROZ BLANCO PURE DE PAPAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO DURAZNO CAFÉ INFUSION FILTRANTE	HUEVOS EN SALSA GOLF SOPA CAMPESINA DE POLLO ESTOFADO DE PAVO POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PIÑA EN RODAJAS CAFÉ INFUSION FILTRANTE	NABO ENCURTIDO SOPA FU CHI FU POLLO ENROLLADO EN SALSA DE OSTIÓN TALLARIN SALTADO CON CARNE ARROZ BLANCO ARROZ CHAUFA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO TUNA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	CHOCLO EN SALSA HUANCAÑA SOPA DE SEMOLA CON POLLO CAHEMA A LA JARDINERA PICANTE DE CARNE ARROZ BLANCO ARVERJA PARTIDA VERDE ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PAPAYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA CAIGUA SOPA DE POLLO DORADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES LOMO SALTADO ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PERA CAFÉ INFUSION FILTRANTE

	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
D E S A Y U N O	JUGO DE MELÓN YOGURT LIGTH QUINUA INFUSION FILTRANTE CAFÉ LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	TACU TACU CON SARDINA JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH AVENA INFUSION FILTRANTE CAFÉ LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE PAPAYA YOGURT LIGTH KIVICHA INFUSION FILTRANTE CAFÉ LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO MANZANA YOGURT LIGTH AVENA INFUSION FILTRANTE CAFÉ LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE MELÓN YOGURT LIGTH MACA INFUSION FILTRANTE CAFÉ LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS
	ENSALADA COCIDA SANCOCHADO DE RES CARNE GUISADA PEPIAN CON POLLO ARROZ BLANCO FRUOL CANARIO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MELÓN CSNES RELLENOS REFresco DE SOYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	HUEVOS EN SALSA GOLF SOPA DE NOVIOS ADOBO DE CERDO POLLO ARVERJADO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PLÁTANO SAVA ROIS DE FRUTA CHICHA MORADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA FRESCA SOPA JULIANA CON CARNE ARROZ CON MARISCOS AJI DE GALLINA ARROZ BLANCO FRUOL CANARIO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANZANA TORTA HELADA REFresco DE MARRACUYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE BROCOLI SOPA SUSTANCIA DE POLLO GOULASH DE RES DORADO APANADO ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA MOUSSE DE MARRACUYA REFresco DE CEBADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	CAUSA DE VERDURAS SOPA DE TRIGO CON RES SECO DE CABRITO POLLO TPO PARILLA ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANDARINA GELATINA ARCO IRIS REFresco DE CARAMBOLA CAFÉ INFUSION FILTRANTE
	ENSALADA TURCA CONSOME DE RES MERO AL HORNO POLLO AL JUGO ARROZ BLANCO PALLARES ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO LIMA DULCE DE COCO LIMONADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA SURTIDA CREMA DE VERDURAS TOYO GUISADO TALLARINES ROJOS CON CARNE ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO GRANADILLA COMPOTA DE MEMBRILLO REFresco DE CARAMBOLA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA FRESCA CREMA DE ESPARRAGOS POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES PAVO AL HORNO ARROZ BLANCO PURE DE PAPAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO DURAZNO PUDIN DE VAINILLA REFresco DE PIÑA LICUADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA CASERA SOPA DE RES CON ARROZ BISTECK A LA PIMENTA POLLO EN SALSA INGLESA ARROZ BLANCO LENTEJAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PIÑA EN RODAJAS COMPOTA DE HIGOS REFresco DE COCONA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	NABO ENCURTIDO SOPA WANTAN POLLO CON PIÑA T. SALTADO ORIENTAL CON RES ARROZ BLANCO ARROZ CHAUFA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO TUNA ARROZ CON LECHE LIMONADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE

	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
D E S A Y U N O	AGUA DITO DE POLLO	JUGO DE MELON	JUGO DE MANZANA	CA LDO DE GALLINA	JUGO DE NARANJA
	LIMONROCOTO	YOGURT LIGTH	YOGURT LIGTH	ROCOTO/LIMON	YOGURT LIGTH
	JUGO MIXTO	KIWICHA	CAFE	JUGO DE PAPAYA	CAFE
	YOGURT LIGTH	PALTA	INFUSION FILTRANTE	QUINUA	INFUSION FILTRANTE
	AVENA	CAFE	LECHE EVA PORADA LIGHT	CAFE	LECHE EVA PORADA LIGHT
A L M U E R Z O	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	MILO	INFUSION FILTRANTE	MILO
	LECHE EVA PORADA LIGHT	LECHE EVA PORADA LIGHT	PAN	LECHE EVA PORADA LIGHT	PAN
	MILO	PAN	MANTEQUILLA	MANTEQUILLA	MANTEQUILLA
	PAN	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA
	ACETUNA	ACETUNA	ACETUNA	ACETUNA	ACETUNA
C E N A	EMBUTIDOS, QUESOS	EMBUTIDOS, QUESOS	EMBUTIDOS, QUESOS	EMBUTIDOS, QUESO, PALTA	EMBUTIDOS, QUESOS
	HUEVOS A LA ORDEN	HUEVOS A LA ORDEN	HUEVOS A LA ORDEN	HUEVOS A LA ORDEN	HUEVOS A LA ORDEN
	CEBICHE DE PESCADO	ENSALADA DE PALTA	SOLTERITO DE CHOCLO	ENSALADA DE CAGUA	PAPA A LA HUANCANA
	CHUPE DE PESCADO	SOPA DE PATA DE TORO	SOPA MUNICION CON POLLO	SOPA DE NOVOS	SOPA DE VERD CON POLLO
	GALLINA ENTOMATADA	CAU CAU A LA CRIOLLA	CHULETA DE CERDO	CABRITO A LA NORTEÑA	ARROZ CON POLLO
D E S A Y U N O	ESTOFADO DE RES	CABALLA GUIADA	MLANESA DE POLLO	FRICASE DE POLLO	AJI DE MARISCOS
	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
	FRUOL CANARIO	FRUOL BAYO	FRUOL CANARIO	FRUOL CABALLERO	FRUOL BAYO
	ALCUZAS	ALCUZAS	ALCUZAS	ALCUZAS	ALCUZAS
	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO
A L M U E R Z O	SANDIA	UVAS	MELON	PLÁTANO	MANZANA
	EMPANADA DE BODA	BAVAROIS	QUEQUE DE CHOCOLATE	TORTA HELADA	MANI CROCANTE
	CHICHA MORADA	REFRESCO DE CARAMBOLA	REFRESCO DE CEBADA	CHICHA MORADA	REFRESCO DE SOYA
	CAFE, INFUSION FILTRANTE	CAFE, INFUSION FILTRANTE	CAFE, INFUSION FILTRANTE	CAFE, INFUSION FILTRANTE	CAFE, INFUSION FILTRANTE
	ENSALADA PARRILLERA	ENSALADA COCIDA	ENSALADA DE LEGUMBRES	SALPICON DE VERDURAS	ENSALADA SURTIDA
C E N A	SOPA ARISTUD CON POLLO	SOPA DE CASA	SOPA JULIANA CON CARNE	CREMA DE ESPARRAGOS	SOPA DE RES CON FIDEOS
	CHICHARRON DETOYO	POLLO A LA SUREÑA	ESCABECHE DE GALLINA	TRUCHA ENCABOLLADA	LOMITO SALTADO
	RES CARBONADA	PAVO AL HORNO CON GUINDONES	GUISO DE RES CRIOLLO	RES AL PIMIENTO	PAVO EN SALSA DE GUINDONES
	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
	ARVEJITAS VERDES PARTIDAS	PURE DE PAPA	PALLARES	FRUOL PANAMITO	LENTEJAS
D E S A Y U N O	ALCUZAS	ALCUZAS	POSTRE	ALCUZAS	POSTRE
	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO
	PAPAYA	PERA	LIMA	GRANADILLA	DURAZNO
	COMPOTA DEMEMBRILLO	MAZAMORRA MORADA	DULCE DE HIGOS	CISNES RELLENOS	RELAMPAGOS
	REFRESCO DE CEBADA	REFRESCO DE MARACUYA	LIMONADA	AGUA DE PIÑA	REFRESCO DE CEBADA
C E N A	CAFE	CAFE	CAFE	CAFE	CAFE
	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE

	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
D E S A Y U N O	JUGO DE PIÑA	JUGO DE NARANJA	TAMALES CRIOLLO CON SARZA CRIOLLA	JUGO MIXTO	JUGO DE PIÑA
	YOGURT LIGTH	YOGURT LIGTH	JUGO DE PAPAYA	YOGURT LIGTH	YOGURT LIGTH
	MACA	AVENA	YOGURT LIGTH	AVENA	KIWICHA
	CAFE	CAFE	KIWICHA	INFUSION FILTRANTE	CAFE
	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	LECHE EVA PORADA LIGHT	INFUSION FILTRANTE
A L M U E R Z O	LECHE EVA PORADA LIGHT	LECHE EVA PORADA LIGHT	LECHE EVA PORADA LIGHT	MILO	LECHE EVA PORADA LIGHT
	MILO	MILO	MILO	PAN	MILO
	PAN	PAN	PAN	MANTEQUILLA, MERMELADA	PAN
	MANTEQUILLA, MERMELADA	MANTEQUILLA, MERMELADA	MANTEQUILLA, MERMELADA	ACETUNA	MANTEQUILLA, MERMELADA
	ACETUNA	ACETUNA	ACETUNA	EMBUTIDOS	ACETUNA
C E N A	EMBUTIDOS, QUESOS	EMBUTIDOS, QUESOS	HUEVO CON EMBUTIDO, QUESOS	HUEVO CON EMBUTIDO	HUEVO CON EMBUTIDO
	HUEVOS A LA ORDEN	HUEVOS A LA ORDEN	HUEVOS A LA ORDEN	HUEVOS A LA ORDEN	HUEVOS A LA ORDEN
	ENSALADA DELECHUGA Y TOMATE	ENSALADA TRICOLOR	CEBICHE DE PESCADO	CAUSA LIMEÑA	ENSALADA DE PALTA
	CAZUELA DE RES	SOPA MENESTRON	CHILCANO DE PESCO	CAZUELA DE RES	SOPA ARISTUD CON POLLO
	CARNE ALIÑADA CON CHIFLES	MAJAO DE YUCA CON CERDO	TOYO ALIÑADO	CORAZÓN AL CON MANI	PAVO ENROLLADO
D E S A Y U N O	SUDADO DE PESCADO CABRILLON	PAVITA AL HORNO	POLLO AL CULANTRO	CACHEMA ENCEBOLLADA	GUISO DE RES
	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
	FRUOL CANARIO	FRUOL CABALLERO	FRUOL BAYO	FRUOL CANARIO	FRUOL CABALLERO
	ALCUZAS	ALCUZAS	ALCUZAS	ALCUZAS	ALCUZAS
	LIMON	LIMON	LIMON	LIMON	LIMON
A L M U E R Z O	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO
	NARANJA	MANDARINA	SANDIA	UVAS	MELON
	GELATINA ESPUMOSA	PASTEL DE MANI	TURCA MIXTA	DULCE DE NARANJA	GELATINA CON FRUTAS
	REFRESCO DE COCONA	REFRESCO DE MARACUYA	CHICHA MORADA	REFRESCO DE MARACUYA	MANI CROCANTE
	CAFE	CAFE	CAFE	CAFE	CAFE
C E N A	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE
	ENSALADA TURCA	TEQUEÑOS	ENSALADA PARRILLERA	ENSALADA SURTIDA	ENSALADA DE LEGUMBRES
	SOPA DE SEMOLA	SOPA FU CHIFU	CONSOME DE POLLO	SOPA JULIANA DE POLLO	CREMA DE ESPARRAGOS
	RES A LA VISCANA	POLLO AL SILLAO	POLLO A LA MOSTAZA	POLLO AL PEREJIL	SALPICÓN DE CABELLA
	GALLINA A LA CACEROLA	CARNE EN SALSA DE TAMARINDO	PCANTE DE RES	ASADO DE RES AL NATURAL	POLLO A LA COCA COLA
D E S A Y U N O	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
	ARVERUITA PARTIDA GUIADA	ARROZ CHAUFA	FRUOL PANAMITO	FRUOL PANAMITO	LENTEJAS
	ALCUZAS	ALCUZAS	ALCUZAS	ALCUZAS	ALCUZAS
	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO	SALSA ROCOTO
	PIÑA EN RODAJAS	TUNA	PAPAYA	PERA	LIMA
A L M U E R Z O	COMPOTA MIXTA	ENCANELADOS	OJOS DE BUEY	CHAMPU DE PIÑA	MAZAMORRA DE CHANCACA
	CHICHA MORADA	REFRESCO DE CARAMBOLA	REFRESCO DE COCONA	REFRESCO DE MANZANA	AGUA DE PIÑA
	CAFE	CAFE	CAFE	CAFE	CAFE
	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE	INFUSION FILTRANTE

Nota: Las infusiones (té, manzanilla, anís, etc.) en el almuerzo son opcionales, estas no reemplazarán al refresco que obligatoriamente se deberá servir. Ver Bases Técnicas (3.5; j)

ADJUNTO N° 8

MENU TIPO REFERENCIAL DE DIETAS

	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
DIETA A LIM UERZO	TOMATE RELLENOS SOPA DE FIDEOS MUCIÓN MERO EN SALSA CREMA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFRESCO DE CARAMBOLA	ENSALADA MEDITERRÁNEA SOPA DE MORON CON POLLO AJI DE GALLINA PAPA C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFRESCO DE SOYA	ENSALADA FRESCA CREMA DE ZANAHORIA ESCABECHE DE POLLO CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) PLÁTANO REFRESCO DE MANZANA	SOLTERITO SOPA DE HUEVOS TOYO AL VAPOR MENESTRA C/S SAL(1/2 RACION) MANZANA REFRESCO DE MARACUYA	CHOCLO A LA HUANCAÍNA SOPA DE VERDURAS ARROZ CON POLLO NARANJA REFRESCO DE CEBADA
DIETA CENA	ENSALADA MULTICOLOR COCIDA CREMA DE ZAPALLO POLLO A LA BUENA MUJER ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MAZAMORRA DE NARANJA REFRESCO DE CEBADA	ENSALADA CASERA SOPA DE CASA TRUCHA A LA PLANCHA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA REFRESCO DE MARACUYA	ENSALADA ARCO IRIS SHAMBAR ASADO DE RES YUCA C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA LIMONADA	TEQUEÑOS CON HUACAMOLE SOPA DE AVENA PAVO A LA CAZADORA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MAZAMORRA DE LECHE REFRESCO DE NARANJA	ENSALADA PEPINILLO Y TOMATE CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE GALLINA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PIÑA EN RODAJAS REFRESCO DE COCONA
	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
DIETA A LIM UERZO	ENSALADA COCIDA CREMA DE CHAMPIONES TOYO ALIÑADO MENESTRA C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFRESCO DE PIÑA	CEBICHE MIXTO CHUPE DE PESCADO FRICASÉ DE POLLO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) SANDIA CHICHA MORADA	TAMALITOS VERDES SOPA JULIANA DE POLLO GALLINA GUISADA CON FRIENTES ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFRESCO DE CARAMBOLA	ENSALADA DE CAIGUA SOPA CRIOLLA CON POLLO POLLO A LA COCA COLA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFRESCO DE PIÑA	ENSALADA DE ESPINACAS SOPA DE TRIGO CON POLLO ARROZ TAPADO PLÁTANO REFRESCO DE SOYA
DIETA CENA	WANTAN SOPA PAC POW POLLO A LA CANTONESA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) TUNA REFRESCO DE LIMA	ENSALADA MIXTA SOPA DE ARROZ CACHEMA A LA PLANCHA PAPA C/S SAL(1/2 RACION) PAPAYA REFRESCO DE CARAMBOLA	ENSALADA TRICOLOR SOPA DE VERDURAS SALTADO DE TOYO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LECHE ASADA REFRESCO DE CEBADA	ENSALADA VAINITA, ZANAHORIA, CREMA DE VERDURAS PAVO AL HORNO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA LIMONADA	ENSALADA DE PARRILLERA SOPA ARISTUD CON POLLO CABALLA GUISADA CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA REFRESCO DE COCONA
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
DIETA A LIM UERZO	ENSALADA DE VEGETALES CON FIDEOS CREMA DE ARVEJAS POLLO A LA PLANCHA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MANZANA REFRESCO DE NARANJA	ENSALADA BICOLOR SOPA A LA MINUTA PERIHUELA DE CABELLON CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) NARANJA REFRESCO DE COCONA	PALTA RELLENA SOPA DE PORO CON POLLO PEPIAN DE PAVO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFRESCO DE CEBADA	CEBICHE DE PESCADO CHUPE DE VERDURAS GALLINA EN TOMATA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) SANDIA CHICHA MORADA	CAUSA RELLENA CREMA DE ALCA CHOFAS SUPREMA DE POLLO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFRESCO DE CARAMBOLA
DIETA CENA	ENSALADA GRIEGA CREMA DE ESPARRAGOS CANELONES CON POLLO MOUSSE DE LIMÓN REFRESCO DE PIÑA	HUEVOS EN SALSA GOLF SOPA CAMPESINA DE POLLO POLLO AL HORNO PAPA C/S SAL(1/2 RACION) PIÑA EN RODAJAS REFRESCO MANZANA	NABO ENCURTIDO SOPA RUCHIFU POLLO ENROLLADO EN SALSA DE OSTION ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) TUNA LIMONADA	CHOCLO EN SALSA HUANCAÍNA SOPA DE SEMOLA CON POLLO CAHEMA A LA JARDINERA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PAPAYA REFRESCO DE MARACUYA	ENSALADA CAIGUA SOPA DE POLLO DORADO EN SALSA DE CHAMPI ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) CREMA VOLTREADA REFRESCO DE CEBADA
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DIETA A LIM UERZO	ENSALADA COCIDA SOPA A LA MINUTA PEPIAN CON POLLO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFRESCO DE SOYA	HUEVOS EN SALSA GOLF SOPA DE NOVIO POLLO AL JUGO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PLÁTANO CHICHA MORADA	ENSALADA FRESCA SOPA JULIANA CON POLLO AJI DE GALLINA PAPA C/S SAL(1/2 RACION) MANZANA REFRESCO DE MARACUYA	ENSALADA DE BROCOLI SOPA SUSTANCIA DE POLLO GOULASH DE CARNE ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) NARANJA REFRESCO DE CEBADA	CAUSA DE VERDURAS SOPA DE TRIGO CON VERDURAS POLLO CON CHAMPIONES ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFRESCO DE CARAMBOLA
DIETA CENA	ENSALADA TURCA CONSOMÉ DE POLLO MERO AL HORNO EN SALSA DE PORO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA LIMONADA	ENSALADA SURTIDA CREMA DE VERDURAS TOYO GUISADO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA REFRESCO DE CARAMBOLA	ENSALADA FRESCA CREMA DE ESPARRAGOS PAVO AL HORNO PAPA C/S SAL(1/2 RACION) ARROZ CON LECHE REFRESCO DE PIÑA LICUADA	ENSALADA CASERA SOPA DE VERDURAS CON ARROZ POLLO A LA CACEROLA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PIÑA EN RODAJAS REFRESCO DE COCONA	NABO ENCURTIDO SOPA WANTAN POLLO CON PIÑA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) TUNA LIMONADA

	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
DIETA A L M UERZO	TOMATE RELLENOS SOPA DE FIDEOS MUNCION MERO EN SALSA CREMA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFresco DE CARAMBOLA	ENSALADA MEDITERRÁNEA SOPA DE MORON CON POLLO AJI DE GALLINA PA PA C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFresco DE SOYA	ENSALADA FRESCA CREMA DE ZANA HORA ESCABECHE DE POLLO CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) PLÁTANO REFresco DE MANZANA	SOLTERITO SOPA DE HUEVOS TOYO AL VAPOR MENESTRA C/S SAL(1/2 RACION) MANZANA REFresco DE MARACUYA	CHOCLO A LA HUANCAÍNA SOPA DE VERDURAS ARROZ CON POLLO NARANJA REFresco DE CEBADA
DIETA CENA	ENSALADA MULTICOLOR COCIDA CREMA DE ZAPALLO POLLO A LA BUENA MUJER ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MAZAMORRA DE NARANJA REFresco DE CEBADA	ENSALADA CASERA SOPA DE CASA TRUCHA A LA PLANCHA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA REFresco DE MARACUYA	ENSALADA ARCO IRIS SHAMBAR ASADO DE RES YUCA C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA LIMONADA	TEQUEÑOS CON HUACAMOLE SOPA DE AVENA PAVO A LA CAZADORA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MAZAMORRA DE LECHE REFresco DE NARANJA	ENSALADA PEPINILLO Y TOMATE CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE GALLINA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PIÑA EN RODAJAS REFresco DE COCONA
	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
DIETA A L M UERZO	ENSALADA COCIDA CREMA DE CHAMPiÑONES TOYO ALIADO MENESTRA C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFresco DE PIÑA	CEBICHE MIXTO CHUPE DE PESCADO FRICASÉ DE POLLO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) SANDIA CHICHA MORADA	TAMALITOS VERDES SOPA JULIANA DE POLLO GALLINA GUIADA CON PIMIENTOS ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFresco DE CARAMBOLA	ENSALADA DE CAIGUA SOPA CRIOLLA CON POLLO POLLO A LA COCA COLA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFresco DE PIÑA	ENSALADA DE ESPINACAS SOPA DE TRIGO CON POLLO ARROZ TAPADO PLÁTANO REFresco DE SOYA
DIETA CENA	WANTAN SOPA PAC POW POLLO A LA CANTONESA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) TUNA REFresco DE LIMA	ENSALADA MIXTA SOPA DE ARROZ CACHEMA A LA PLANCHA PA PA C/S SAL(1/2 RACION) PA PAYA REFresco DE CARAMBOLA	ENSALADA TRICOLOR SOPA DE VERDURAS SALTADO DE TOYO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LECHE ASADA REFresco DE CEBADA	ENSALADA VAINITA, ZANA HORA, CREMA DE VERDURAS PAVO AL HORNO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA LIMONADA	ENSALADA DE PARRILLERA SOPA ARISTUD CON POLLO CABALLA GUIADA CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA REFresco DE COCONA

ADJUNTO N° 09

FORMATO INSPECCIÓN DE COMEDORES

Fecha de Inspección:	Hora:			
Responsable de Inspección:	Dependencia:			
Comedor:	Lugar:			
Empresa Administradora:				
DESCRIPCIÓN	REVISIÓN			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	
1. ¿El personal del comedor ha sido instruido en el manejo del coronavirus? ¿Cuenta con la matriz IPERC del comedor actualizada y firmada por el personal?				
2. ¿Se limpia y desinfecta el ambiente de comedor, sus muebles y enseres antes y después de cada turno?				
3. ¿Los alimentos crudos y toda mercadería que ingresa al comedor siguen un proceso de limpieza y desinfección?				
4. ¿El personal del comedor cuenta protección respiratoria y guantes, así como, otros equipos de protección como malla para el cabello, según su puesto?				
5. ¿Los comensales respetan el distanciamiento social de 1.5 metros?				
6. ¿Existe un protocolo de desinfección al ingreso y salida de los comensales y personal de comedor, como mínimo mediante: ¿pediluvios, lavado de manos con alcohol en gel?				
7. ¿Existe un protocolo escrito de limpieza e higiene del personal de comedor, especialmente los cocineros? ¿Se cumple?				
8. ¿Los comedores cuentan con alcohol gel y servilletas continuamente?				
9. ¿Las áreas de colas, mesas y sillas cuentan con señalización referida al distanciamiento de 1.5 metros? ¿Las mesas y sillas están distribuidas respetando esta distancia?				
10. ¿Los cubiertos se lavan y desinfectan empleando agua caliente (mayor a 60°C), detergente y jabón?				
11. ¿Se realiza el control diario de síntomas y control de temperatura del personal del comedor?				
12. ¿Los alimentos están protegidos del ambiente externo? ¿Los alimentos crudos están separados de los cocidos?				
13. ¿Existe un procedimiento escrito para casos sospechosos de coronavirus? ¿El personal lo conoce?				
14. ¿Se detectó algún caso sospechoso de coronavirus? En caso positivo, detallar: cantidad y el procedimiento seguido.				
Otro:				
COMENTARIOS ADICIONALES				

Firma del Inspector

Firma del Responsable
del Comedor

FORA1-203

ADJUNTO N° 10

MANUAL CORPORATIVO DE SEGURIDAD PARA CONTRATISTAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR PETROPERÚ

Disponible en siguiente link:

https://petroperuofp-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/karriaga_petroperu_com_pe/EjAEdeSBDj9HlxoBeNxLqTABzHOw_M-k7-MRd3vms--hNA

ADJUNTO N° 11

MANUAL DE PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN CASS PARA CONTRATISTAS (PROO1-390)

Disponible en siguiente link:

https://petroperuofp-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/karriaga_petroperu_com_pe/EjAEdeSBDj9HlxoBeNxLqTABzHOw_M-k7-MRd3vms--hNA

ADJUNTO N° 12

PROCEDIMIENTO PROO1-246, GESTIÓN DE PERMISOS DE TRABAJO

Disponible en siguiente link:

https://petroperuofp-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/karriaga_petroperu_com_pe/EjAEdeSBDj9HlxoBeNxLqTABzHOw_M-k7-MRd3vms--hNA

ADJUNTO N° 13

LISTADO DE PRECIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS (sándwiches de pollo, de carne y de embutidos), GASEOSAS, AGUA DE MESA, FRUTA FRESCA, EMPANADAS, GALLETAS, TORTAS Y OTROS

El Postor deberá detallar el listado de productos y sus precios, para atención de requerimientos especiales, solicitados y autorizados por PETROPERÚ.

ADJUNTO N° 14

PROTOCOLO DE LIMPIEZA, SANITIZACIÓN, DESINFECCIÓN Y FUMIGACIÓN PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA

1. ACTIVIDADES POR REALIZAR: LIMPIEZA, SANITIZACIÓN Y DESINFECCIÓN

La limpieza, sanitización y desinfección constituyen procedimientos claves para mantener las condiciones sanitarias en diversos ambientes, estas actividades estarán a cargo de empresas contratistas especialistas en el rubro y deberán cumplir con lo siguiente:

Previo a iniciar estas actividades se deberá proteger y/o retirar los alimentos perecibles y no perecibles, así como los utensilios (en caso aplique). Asimismo, deberá asegurarse que ninguna persona permanezca en el ambiente durante el desarrollo de las actividades de **desinfección** y fumigación.

Previo a efectuar la desinfección se deberá ejecutar el proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, mediante fricción. Para el proceso de limpieza en húmedo esta se debe realizar con agua potable y haciendo uso de detergentes abrasivos de arrastre disponibles en el mercado. No deberá realizarse el barrido para evitar que el polvo y tierra asentados en el suelo queden suspendidos en el aire.

La limpieza en húmedo se realizará utilizando baldeo o agua a presión reforzada con detergentes tensioactivos de arrastre, específicos para la limpieza en la concentración que sea indicada en las etiquetas del producto.

Una vez que se efectúa el proceso de limpieza se procede a la fumigación para la desinfección de superficies limpias, a fin de eliminar organismos, como bacterias, virus y hongos de las superficies.

Las actividades de fumigación para la desinfección deberán orientarse al control de virus, mediante el empleo de productos viroides aplicados mediante aspersiones, nebulizaciones. Con el empleo de máquinas aspersoras, moto fumigadores y/o mochilas manuales, atomizadoras eléctricas, empleándose también el método del termo nebulizador.

Los desinfectantes a utilizar deberán ser productos no destinados a la aplicación directa de personas o animales. Las propiedades desinfectantes son proporcionadas por las sustancias activas que contienen también la forma en la

que esté formulado el desinfectante condiciona su eficacia, por lo que es importante utilizar biocidas que hayan demostrado ser capaces de ejercer una acción viracida de amplio espectro.

La empresa contratista que realice estas actividades, deberá utilizar obligatoriamente sus equipos de protección personal (respirador para gases con filtro, lentes de seguridad, careta de seguridad, guantes de nitrilo, mameluco, traje de protección biológica tipo "tyvek", botas o zapatos de seguridad, casco de seguridad, barbiquejo, protectores auditivos), desde la preparación de los insumos químicos hasta la culminación del servicio.

Puede emplearse el uso de máquinas aspersores, moto fumigadoras, mochilas manuales, atomizador o termo nebulizador; con el fin de poder realizar las mismas actividades de manera mecánica y se pueda obtener el mismo fin que sería la desinfección de todos los ambientes de trabajo. La metodología será la siguiente:

- **Pulverización:** aplicación a base de insecticidas, acaricidas y/o plaguicidas, se realizará en lugares pequeños o donde el acceso con motor o máquina se dificulte.
- **Atomización:** Aplicación del producto en forma acuosa (aspersión) mediante atomizador a motor, se realizará en espacios amplios y abiertos (jardines, techos, patios, pasadizos, etc.).
- **Nebulización:** Se realizará mediante generador de neblina de alta potencia

para lugares donde las máquinas convencionales no llegan. Los desinfectantes que podrán ser utilizados son:

- Cloruro de benzalconio
- Octil decil dimetil amonio cloruro 6.510%
- Dioctil dimetil amonio cloruro 2.604%
- Didecil dimetil amonio cloruro 3.906%
- Alquil dimetil bencil amonio cloruro 8.680%
- Cloro 7.3 - 7.8%
- Hidróxido de sodio 0.80 – 1.30%
- Carbonato de sodio 0 – 0.5%
- Hipoclorito de calcio 65%
- Hipoclorito de sodio 7.5%
- Betagen R-82F: Es un desinfectante biodegradable a base de amonio cuaternario de cadenas gemelas. Desinfectante líquido para uso en industria de alimentos, industria en general y superficies bajas en centro de Salud Pública (superficies).
- Compuesto de amonio cuaternario (Dinamin)
- Productos autorizados por la EPA (Agencia de Protección Ambiental de EE.UU.), listados en el siguiente link:

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

De acuerdo a lo aprobado en la Guía para la Limpieza y Desinfección de Manos y Superficies de INACAL, en el numeral 4.3.2 Desinfección para superficies, se indica:

Existen tres (3) opciones de desinfectantes de superficies inertes adecuados contra virus:

Opción 1: Hipoclorito de Sodio al 0.1 %

Opción 2: Solución de alcohol al 70%

Opción 3: Peróxido de hidrogeno (agua oxigenada a concentración de 0.5% de peróxido de hidrógeno)

Los desinfectantes (cloro lejía, alcohol, etc.) son para aplicación en superficies inertes como mesas, sillas, cama, cocina, menaje, sobre el empaque de alimentos envasados, pisos, puertas, ventanas, manijas, teléfonos, teclados, etc. necesitándose para ello 1) el uso de paños humedecidos en la solución del desinfectante y 2) utilizar guantes para evitar el contacto con la piel. En caso la superficie que se requiere desinfectar sea una acera, pista u otra área extensa, se realizará mediante el rociado con pulverizador u otro equipo aplicador, debiendo la personas que opera el equipo tener colocado su equipo de protección personal (EPP). Bajo ningún supuesto se debe aplicar desinfectantes sobre las personas porque son productos irritantes para la piel y los ojos.

Cabe resaltar que el principal desinfectante que las autoridades sanitarias recomiendan es la aplicación de lejía, que muestra una inactivación efectiva de virus.

La empresa contratista encargada de desarrollar el servicio procederá de la forma siguiente:

- En presencia de un personal designado por Petroperú, se preparará la solución del producto químico o biológico, en el grado de concentración recomendando por el fabricante del producto.
- Se aplicará la solución, según la técnica elegida, se usará presión baja para la aplicación de soluciones a fin de evitar salpicaduras que puedan dispersar virus en otros espacios.

- Se deberá mantener de manera adecuada el procedimiento dependiendo de la zona de aplicación, y dependiendo del proceso usado.
- Se deberá tener un lapso no menor de cuatro (4) horas para que se pueda tener contacto con personas que utilicen los ambientes, lo que deberá ser comunicado a todos los trabajadores de la instalación. El horario de realización del Servicio deberá ser coordinado con el Supervisor Estación y Supervisor Servicios en campo.
- Se tendrán consideraciones especiales de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, para realizar la limpieza y desinfección de áreas donde hayan equipos electrónicos o de comunicaciones.

2. ACCIONES A EJECUTAR DESPUÉS DE FINALIZAR LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, SANITIZACIÓN Y FUMIGACIÓN

Transcurrido el tiempo necesario, se procederá a efectuar la limpieza de las instalaciones, a fin de eliminar residuos de los materiales empleados y que puedan poner en riesgo a los trabajadores.

El personal encargado de la limpieza limpiará los muebles que no hayan sido retirados.

Los residuos generados durante el proceso de saneamiento ambiental y desinfección tendrán el siguiente tratamiento:

- Los residuos derivados de las tareas de saneamiento ambiental y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los EPP desechables (incluye los filtros de 72 horas en caso de usar mascarilla reutilizable), se podrán eliminar como residuos sólidos asimilables, los que deben ser entregados al servicio de recolección de residuos municipal o contenedor correspondiente, asegurándose de disponerlos en doble bolsa plástica resistente y agregándole solución desinfectante en cantidad suficiente que cubra toda la superficie del material a desechar, se deberá cerrar herméticamente evitando que su contenido pueda dispersarse durante su almacenamiento y traslado a un sitio de disposición final. El personal deberá lavarse las manos, muñecas y antebrazo con agua y jabón al terminar.

3. FRECUENCIA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	FRECUENCIA MÍNIMA
Limpieza de escritorios, sillas, mesas, credenzas, estantes, sillones, entre otros	Diaria
Barrido en húmedo	Diaria
Trapeado de pisos con solución desinfectante a base de Amonio cuaternario	Diaria
Limpieza y desinfección de SSHH	Diaria
Limpieza y desinfección de escaleras, rampas, plataformas, barandas y ascensores	Diaria
Recojo permanente de papeles y desperdicios	Diaria
Limpieza y desinfección de ventanas, puertas, manija y pomos de puertas y mamparas o láminas de separación de ambientes en oficinas de Trámite Documentario, Recepción u otros ambientes similares.	Diaria
Limpieza y desinfección de persianas	Semanal
Limpieza y desinfección de containers de residuos sólidos	Semanal
Limpieza y desinfección de tachos de residuos sólidos	Diaria
Limpieza de techos	Quincenal
Limpieza general y desinfección de SSHH	Quincenal
Limpieza, fumigación, desinsectación, desratización	Mensual
Limpieza de colchones con equipos a vapor especiales para estas	Bimensual

Las alfombras y tapizones se recomienda que sean retiradas por el riesgo de bioseguridad que representan.

ADJUNTO N° 15

POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y DE FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO, DE DELITOS DE CORRUPCIÓN Y DE GESTIÓN ANTISOBORNO



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, salva 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.

ADJUNTO N° 16

ANEXO N° 1 PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO, DE DELITOS DE CORRUPCIÓN Y DE SOBORNO

ANEXO No. 1

(aplicable a los proveedores para la adquisición de hidrocarburos, biocombustibles y otros bienes, contratación de servicios y obras nacionales e internacionales; sean personas naturales o jurídicas de Derecho Privado nacional o Internacional)

“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”.

ADJUNTO N° 17

CLAÚSULA SISTEMA DE INTEGRIDAD

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-gobierno-corporativo/nuestro-sistema-de-integridad/>."

ADJUNTO N° 18:

CLASIFICACIÓN DEL NIVEL DE RIESGO DE LAS EMPRESAS CONTRATISTAS Y DETERMINACION SUPERVISOR / ASISTENTE CASS

A. Clasificación del nivel de riesgo de las empresas contratistas

En cumplimiento al procedimiento PROO1-390 v.1., Gestión CASS para Contratistas, para el **“SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LAS ESTACIONES DEL ONP”** se ha determinado un **RIESGO BAJO**, por el siguiente análisis:

La Tabla 03 “Nivel de riesgo de la empresa contratista”, es una tabla de doble entrada que depende directamente de la evaluación inicial de:

“Clasificación del riesgo por el tipo de actividad”:

Bajo (Proveeduría de alimentos / Limpieza no industrial / Control de Vectores / Entrega de materiales e insumos). Según Tabla 01 del numeral 6.2 del acápite VI. Del procedimiento PROO1-390.

“Clasificación por el Área donde se ejecute el trabajo”:

Medio (Zona de Viviendas / Oficinas Administrativas (parte interna y externa) / SSHH / Cocinas / Comedores / Almacén Residuos Municipales / Gimnasios / Aulas de Capacitación / Almacenes No Industriales / Almacén Residuos Municipales / Garitas de Vigilancia / Salas de Recreación - Gimnasios). Según Tabla 02 del numeral 6.2 del acápite VI. Del procedimiento PROO1-390.

		ÁREA		
		BAJO (C)	MEDIO (B)	ALTO (A)
ACTIVIDAD	BAJO (3)		BAJO	
	MEDIO (2)			
	ALTO (1)			