



CONDICIONES TÉCNICAS

N° GDOL-2287-2023

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

AGOSTO 2023

CONDICIONES TECNICAS
N° GDOL-2287-2023

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

1. OBJETO DEL SERVICIO

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” (ver cuadro N° 01), de acuerdo con las especificaciones indicadas en las presentes Condiciones Técnicas y al amparo del Reglamento de Contrataciones de PETROPERÚ vigente.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio consiste en:

- a) 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.
- b) Servicio de cuartería para el personal PETROPERÚ y terceros autorizados por PETROPERÚ y limpieza de ambientes.
- c) 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.

2.1 COMENSALES DEL SERVICIO

- a) 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 cancelará la totalidad acordado como mínimo (180). En el caso que el consumo supere el "Promedio Comensales (180)", Petroperú cancelará 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 15 "Administración y Conformidad del Contrato", 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 CONCESIONARIO 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 02** 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.

2.2 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 Concesionario. 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 Concesionario 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 CONCESIONARIO, 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.

3. **NORMATIVA APLICABLE AL SERVICIO**

- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 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.

4. **PLAZO DE EJECUCION**

El Plazo de ejecución del servicio es de cinco (05) meses, equivalente a 150 días calendario, o hasta agotar el monto contractual, lo que ocurra primero.

La fecha de inicio será acordada entre El Administrador General del Contrato de PETROPERU y el Administrador del Servicio de EL CONCESIONARIO.

5. **SISTEMA DE CONTRATACION**

EL Sistema de Contratación es a 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: 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 RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 1 - RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 2 - RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 3 - RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 4 - RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 5 - RESUMEN.
- FORMATO 04 - RESUMEN DE ESTRUCTURA DE COSTOS - MANO DE OBRA

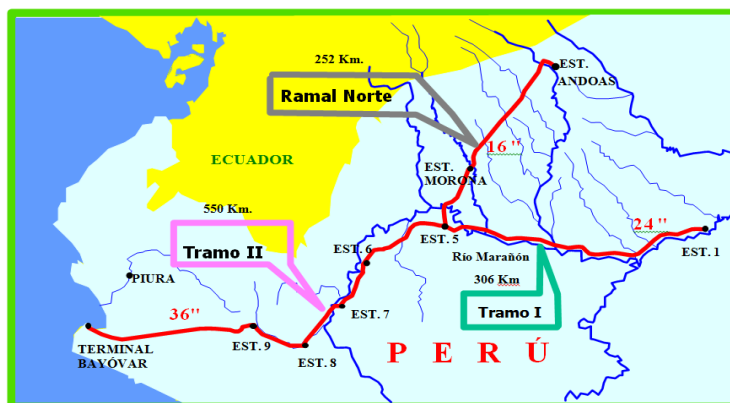
6. **MONTO ESTIMADO REFERENCIAL**

EL monto estimado referencial es RESERVADO en soles, incluye todos los tributos que sean aplicables, seguros, pólizas todos los costos que pueda incidir sobre el valor del servicio a contratar.

7. **LUGAR DE EJECUCIÓN**

El SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA, 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 vivienda)
	Piura	Huancabamba	Huarmaca -Tasajeras (Zona Industrial)
Terminal Bayóvar	Piura	Sechura	Sechura - Puerto rico

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.

8. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS PARA EVALUACIÓN EN EL PROCESO DE SELECCIÓN

De la empresa

- Deberá contar con un mínimo de **MMS/ 3 (TRES MILLONES DE SOLES)** facturados en SERVICIOS GENERALES DIVERSOS DE: ALIMENTACIÓN Y/O LIMPIEZA Y/O CUARTELERÍA Y/O LAVANDERÍA Y/O MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES-CAMPAMENTOS, efectuados en un periodo no mayor a diez (10) años a la fecha de presentación de su propuesta, estos servicios y/o trabajos serán sustentados con copia simple de contratos y/u órdenes de servicio y su respectiva conformidad por la prestación efectuada; se tomará como monto facturado el monto indicado en el Contrato y/u Orden de Servicio y/o Conformidad. **Usar Formato N° 08 para listar y presentar los documentos a entregar para la acreditación.**
- Deberá haber brindado SERVICIO DE ALIMENTACIÓN como mínimo a un promedio mensual de 40 comensales por un periodo mínimo de seis (06) meses. 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 copia simple de las Condiciones Técnicas, Bases Técnicas, Bases Administrativas, Contrato literal y/o cualquier otro documento que sustente la cantidad, en un máximo de cinco (05) SERVICIOS; asimismo, deberá adjuntar copia simple de los contratos y/u órdenes de servicio y su respectiva conformidad por la prestación efectuada. **Usar Formato N° 08-A para listar y presentar los documentos a entregar para la acreditación..**

9. DOCUMENTOS PARA FORMALIZACION DE CONTRATO

Deberá presentar:

- Las pólizas y garantías señaladas en las presentes Condiciones Técnicas.
- 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.
- Documentación requerida por la Gerencia Departamento Logística o dependencia encargada.

10. GARANTIAS

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 suscripción del Contrato:

10.1. Garantía de Fiel Cumplimiento. - Carta Fianza Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato¹ deberá ser emitida por una suma equivalente al 10% del Monto Total del Contrato, renovable de ser necesario y debe tener una vigencia 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 cinco (05) meses, de requerirse este documento deberá ser renovado, según corresponda.

La garantía será devuelta, una vez que la recepción de la prestación a cargo del Contratista cuente con la conformidad del área usuaria y esté aprobada por PETROPERU.

10.2. 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 por el tiempo que dure el contrato. Dicha Carta Fianza será emitida a nombre de PETROPERU, garantizando el cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social de los trabajadores destacados. Deberá tener vigencia mínima de cinco (05) meses, de requerirse este documento deberá ser renovado, según corresponda.

Las garantías deberán ser presentadas de manera previa a la formalización del contrato; de manera excepcional PETROPERÚ podrá autorizar que la(s) Carta(s) Fianza(s) correspondiente(s) sea(n) presentada(s) luego de formalizado el contrato o documento respectivo, en este supuesto el plazo no podrá exceder de quince (15) días hábiles de dicha formalización.

11. PÓLIZAS

El Contratista es responsable de contratar y mantener vigentes durante el plazo de tiempo de ejecución del contrato, todas las pólizas de seguros y coberturas que por Ley le competen a su actividad². 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.

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.

² 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.

- **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).

12. SUBCONTRATACION

El Contratista deberá 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 18.1.8 de las presentes Condiciones Técnicas.

Para casos de conmoción Social, caso fortuito o fuerza mayor debidamente sustentados, El CONCESIONARIO podrá acordar con terceros la subcontratación temporal de parte de las prestaciones a su cargo, siendo el único responsable de la ejecución del contrato ante PETROPERU.

13. PENALIDADES

13.1. 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:

13.1.1. 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 en el CUADERNO DE SERVICIO y comunicará la aplicación de la penalidad y solicitará al Administrador del Campamento de EL CONCESIONARIO para que en un plazo de dos (02) días para presentar sus descargos y justificaciones.

13.1.2. CAUSAS DIRECTAS. En este caso EL CONCESIONARIO, tendrá un plazo de cinco (05) días para subsanar la observación.

13.1.3. CAUSAS INDIRECTAS. En este caso EL CONCESIONARIO, tendrá un plazo de siete (07) días para subsanar la observación.

Vencido los plazos establecidos en los numerales 13.1.2 y 13.1.3, PETROPERU, debitará el importe de las Infracciones detectadas según lo indicado en los numerales anteriores.

13.1.4. El Administrador Zonal del Contrato de PETROPERU, tendrá cinco (05) días calendario para enviar una comunicación escrita a EL CONCESIONARIO indicando la aplicación de la multa.

13.1.5. EL CONCESIONARIO tendrá cinco (05) días calendario para presentar las acciones correctivas que correspondan, con la finalidad de no reincidir en el incumplimiento contractual.

13.1.6. Si los descargos alcanzados evidencian la “no responsabilidad” de EL CONCESIONARIO, la misma quedará sin efectos, caso contrario, PETROPERÚ procederá a imponer la penalidad respectiva.

13.1.7. Los montos de las penalidades están referidas a la Unidad Impositiva Tributaria vigente.

- 13.1.8. 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.
- 13.2. Si cumplida las acciones del numeral 13.1 de las presentes Condiciones Técnicas, EL CONCESIONARIO 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.
- 13.3. 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 CONCESIONARIO.
- 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”.

14. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

- 14.1. La valorización del Servicio será de forma **semanal**, debiendo detallarse los consumos por cada Estación. El CONCESIONARIO, utilizará el “Registro manual de comensales” por el servicio, en cada una de las 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.
- 14.2. El plazo para la conformidad total de la prestación será de treinta (30) días calendario, siempre que el Contratista haya cumplido con entregar correctamente la documentación del servicio. Este plazo no está comprendido dentro del plazo de ejecución del Servicio.
- 14.3. El Contratista deberá presentar sus Comprobantes de Pago Electrónicos indicando el número de HES (servicios) juntamente con la documentación correspondiente para su pago a través de la siguiente plataforma:

Mesa de Partes Virtual: <https://scdp.petroperu.com.pe/mpv>

Por ende, después de recibida la conformidad de las prestaciones por parte del Administrador del Contrato de PETROPERÚ.

- 14.4. La facturación electrónica por las valorizaciones del Servicio, serán presentadas mensualmente y serán canceladas a los sesenta (60) días calendario de su correcta presentación y el monto será depositado a la cuenta Bancaria que indique EL CONCESIONARIO. En caso de devolución de la Factura por error atribuible a El CONCESIONARIO, el plazo empezará a regir desde la nueva fecha de la correcta presentación de la factura.

Emitir factura a nombre de	:	PETRÓLEOS DEL PERÚ - PETROPERÚ S.A.
RUC	:	20100128218
Dirección	:	Av. Canaval y Moreyra N° 150 San isidro – Lima

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. Para tal efecto el Postor, deberá entregar para la formalización de contrato (numeral 9), 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.
- 14.5. 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.

- 14.6. El CONCESIONARIO es el responsable de hacer visar por el Supervisor de Estación de PETROPERÚ dichas planillas diariamente y consolidarlas de forma periódica antes de presentar el resumen y la valorización.
- 14.7. El CONCESIONARIO por cada Estación, deberá adjuntar para su pago correspondiente de facturas lo siguiente:
- 14.7.1. Valorización mensual debidamente aprobada por el Supervisor de Estación, Supervisor Administrador Zonal o el representante que designe PETROPERU donde se dio el servicio.
 - 14.7.2. Copia del “Registro manual de comensales” y firmados por el Administrador de El CONCESIONARIO y el Supervisor de Estación o el representante de PETROPERU donde se dio el servicio.
 - 14.7.3. Facturas electrónicas, las cuales serán debidamente aprobada por el representante autorizado de PETROPERU.
 - 14.7.4. Copia de boletas de pago de su personal, debidamente firmadas por el personal.
 - 14.7.5. Copia de los siguientes documentos: Aportaciones por concepto de SNP o SPP, pagos por concepto de ESSALUD–Forma 600 y SCTR–Forma 610, Póliza del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, liquidaciones de beneficios sociales (LBS) y pagos por concepto de LBS.
 - 14.7.6. La facturación es por Estación y/o Terminal.
 - 14.7.7. Hoja resumen de visita a las Estaciones del ONP, firmada por cada Supervisor de Estación correspondiente. Obligatoriedad cada dos (02) meses.
- 14.8. Debidamente aprobadas la(s) factura(s) y sus valorizaciones que darán conformidad del servicio deberán ser remitidas al Administrador General del Contrato de PETROPERÚ, para su registro y trámite ante la Coordinación Contabilidad Oleoducto.

15. ADMINISTRACION Y CONFORMIDAD

- 15.1. Para la administración del Contrato, PETROPERU, nombrará a los que serán en adelante; los Administradores Zonales del Contrato, el Administrador General del Contrato de Petroperú S.A 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

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

El Administrador General del Contrato de Petroperú S.A, será el Supervisor Ejecución de Servicios de la Unidad Servicios No Industriales Oleoducto.

- 15.2. En las Estaciones, los Administradores Zonales o el Supervisor de 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, Bases Técnicas, Consultas y Respuestas del Proceso de Contratación y de ser el caso, remitir al Administrador Zonal del Contrato de PETROPERU las Penalidades correspondientes a la Infracción Observada para su trámite y aplicación.

- 15.3. La conformidad parcial del Servicio estará a cargo de los Supervisores Administrativos SEO, Supervisor Ejecución de Servicios y/o Supervisores Estación. La conformidad final del servicio estará aprobada por el Gerente Corporativo Exploración, Producción y Oleoducto.

16. PERSONAL REQUERIDO

- 16.1. 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.

- 16.2. El sistema de trabajo regular para el personal 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.

- 16.3. PETROPERU no admitirá personal que no cumpla con los requisitos mínimos en el numeral 16, o que 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.

- 16.4. EL CONCESIONARIO, dispondrá de personal para cubrir los descansos y vacaciones, puestos que serán cubiertos de inmediato de acuerdo con lo consignado en el numeral 16.1 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.

- 16.5. Para el caso de personal con permiso o con descanso médico, debidamente justificado, EL CONCESIONARIO, cubrirá el puesto en un plazo no mayor de cinco (5) días, de acuerdo con lo consignado en el numeral 16.1 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.

- 16.6. 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 16 y alcanzar la documentación pertinente para su conformidad y aprobación.

- 16.7. 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 16.1, 21.8 y 21.9.

En el CUADRO N° 5, se presenta el número de puestos mínimos que se debe cubrir permanentemente en cada Estación por personal de EL CONCESIONARIO, 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

Cuadro de necesidades de personal mínimo por Estación para brindar el servicio a contratar

CARGO (*)	CAMPAMENTO – ESTACIONES									CANTIDAD PERSONAL
	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.

Deberá presentar una hoja resumen de visita a las Estaciones del ONP, firmada por cada Supervisor de Estación correspondiente.

- 16.8. 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.

- 16.9. 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.

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

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

- 16.12. 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.

- 16.13. Para el personal que ingresa a la cámara de congelados de alimentos, EL CONCESIONARIO 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.

- 16.14. El CONCESIONARIO, 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.

- 16.15. El CONCESIONARIO, 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

- 16.16. EL CONCESIONARIO 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.

- 16.17. 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 CONCESIONARIO 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.

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

- 16.19. El CONCESIONARIO, 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.

17. CUADERNO DE SERVICIO

- 17.1. 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 CONCESIONARIO, quien será el responsable de su conservación. Será proporcionado al Supervisor de Estación, Administradores zonales y Administrador del Contrato de PETROPERU, cuando lo requiera.
- 17.2. El "CUADERNO DE SERVICIO", constituye el instrumento que permitirá registrar eventos importantes ocurridos durante el desarrollo del servicio y tendrá el siguiente tratamiento:
- 17.2.1. 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.
- 17.2.2. El Administrador de Campamento de EL CONCESIONARIO, podrá registrar sus descargos a continuación de los hallazgos registrados por los usuarios en el "CUADERNO DE SERVICIO".
- 17.2.3. Se registrarán los incumplimientos de contrato o infracciones, éstas serán comunicadas al Administrador de Campamento de EL CONCESIONARIO e inscritas en el cuaderno de servicio, de igual manera si el CONCESIONARIO 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.
- 17.3. 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.
- 17.3.1. Los usuarios podrán registrar observaciones de incumplimiento del servicio, debiendo efectuar la descripción correcta del hallazgo.
- 17.3.2. 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.

18. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

18.1. EL CONCESIONARIO

- 18.1.1. El CONCESIONARIO 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.
- 18.1.2. A la firma del Contrato, El CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO, quien avisará previamente al Administrador Zonal para su autorización.
- 18.1.3. EL CONTRATISTA no comercializará alimentos preparados o sin preparar a terceros no autorizados por PETROPERU.
- 18.1.4. 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 Concesionario debe asegurar los ingresos necesarios para mantenerse abastecido en todo momento de estos productos en las Estaciones (ejemplo: cada 10 días).
- 18.1.5. 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.*

18.1.6. 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.

18.1.7. 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 Concesionario 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).

18.1.8. Subcontratar un servicio especializado a todo costo de Saneamiento Ambiental que incluya: 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 CONCESIONARIO. 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.

- 18.1.9. 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 CONCESIONARIO.
 - 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 CONCESIONARIO.
 - c) Será por cuenta de El CONCESIONARIO, 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 CONCESIONARIO, la provisión de lustradora, aspiradora industrial, otros equipos y materiales necesarios para el aseo de Comedores, cocina y otros ambientes bajo su gestión.
- 18.1.10. Mantenimiento de equipos: Al inicio del servicio el CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO, 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 CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO el mantenimiento correctivo de los equipos.
 - Será por cuenta del CONCESIONARIO, 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).
- 18.1.11. La ocurrencia de cualquier accidente o incidente obligatoriamente debe ser comunicado al Administrador de contrato de PETROPERÚ.
- 18.1.12. El CONCESIONARIO 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).
- 18.1.13. EL CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO asumirá totalmente las sanciones que pudieran imponerse en caso de infracciones.
- 18.1.14. EL CONCESIONARIO 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.
- 18.1.15. 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.
- 18.1.16. **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.

19. FACILIDADES, OBLIGACIONES Y/O RESPONSABILIDADES DE PETROPERÚ

19.1. PETROPERÚ

- 19.1.1. 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 CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO a su costo.

Para el caso de las congeladoras adicionales, el CONCESIONARIO deberá proporcionar obligatoriamente al inicio del servicio mínimo una (01) congeladora de doble puerta con capacidad mínima 500 litros para cada una de las instalaciones del ONP (Terminal Bayóvar, Estaciones 9, 8, 7, 6, 5, Morona, 1 y Andoas), las cuales al término del Servicio pasarán a ser propiedad de PETROPERÚ. Estas congeladoras podrán ser reubicadas temporalmente entre Estaciones, de acuerdo con los requerimientos del Servicio y en coordinación con el Administrador de contrato de Petroperú.

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

- 19.1.2. PETROPERÚ, comunicará con la debida anticipación, vía correo electrónico o por escrito a El CONCESIONARIO, 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.
- 19.1.3. PETROPERU, proporcionará para uso y custodia del CONCESIONARIO los equipos indicados en el ADJUNTO N° 5, en estado operativo. El mantenimiento y conservación de estos equipos, a partir de los 90 días de iniciado el contrato será de total responsabilidad del CONCESIONARIO. A partir del inicio del servicio hasta el día 89 Petroperú se hará cargo de los materiales y el contratista de los gastos de mano de obra y movilización y/o transporte.

20. CAUSALES DE RESOLUCIÓN DE CONTRATO

20.1. El contrato podrá resolverse:

- a) Por mutuo disenso.
- b) Por terminación anticipada.
- c) Por caso fortuito o fuerza mayor.

20.2. PETROPERU podrá resolver el contrato cuando:

- a) El Contratista incumpla obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para corregir tal situación; o

- b) El Contratista haya acumulado el monto máximo de las penalidades establecidas en las Bases o Condiciones Técnicas; o
- c) Se verifique presentación de información falsa y/o inexacta durante la ejecución contractual; o
- d) Sin expresión de causa.

La resolución del contrato por incumplimiento del contratista será registrada en la BDPC. Asimismo, en el supuesto detallado en el literal 20.2.c), se adoptarán las acciones judiciales respectivas contra el CONTRATISTA.

El CONTRATISTA podrá resolver el contrato cuando PETROPERU incumpla con sus obligaciones, contempladas en las Bases, Condiciones Técnicas o en el contrato, pese a haber sido requerido para corregir tal situación.

Si alguna de las partes falta al cumplimiento de sus obligaciones, la parte perjudicada deberá requerirla mediante carta notarial para que las satisfaga en un plazo no mayor a diez (10) días calendario, bajo apercibimiento de resolver el contrato.

No será necesario efectuar un requerimiento previo cuando la resolución del contrato se deba a la acumulación del monto máximo de penalidad o cuando la situación de incumplimiento no pueda ser revertida. En este caso, bastará comunicar al CONTRATISTA, mediante carta notarial, la decisión de resolver el contrato.

Se podrá resolver el contrato parcialmente cuando involucre a aquella parte del contrato afectada por el incumplimiento y siempre que dicha parte sea separable e independiente del resto de las obligaciones contractuales y que la resolución del contrato pudiera afectar los intereses de PETROPERU. De no hacerse tal precisión, se entenderá que la resolución será total en caso de persistir el incumplimiento.

21. SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DEL AMBIENTE

- 21.1. El CONTRATISTA se obliga a respetar todos los dispositivos y Normas Legales vigentes que norman la seguridad, protección y conservación del ambiente.
- 21.2. 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.
- 21.3. 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.
- 21.4. 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.
- 21.5. 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.
- 21.6. Se encuentra prohibido el ingreso de dispositivos con fuentes de ignición a áreas operativas.
- 21.7. El contratista debe cumplir con el procedimiento PROO1-390, Gestión CASS para Contratistas.
- 21.8. 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 21.9). 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 CONCESIONARIO.

CUADRO N° 4

EL CONCESIONARIO, 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.	

21.9. EI 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:

21.9.1. 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 CONCESIONARIO deberá asumir todos los costos que genere la obtención de la documentación que deberá presentar para solicitar el ingreso de su personal.

21.10. 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.

22. 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:

- Los Curriculum Vitae documentados del personal, que acrediten lo señalado en los Adjuntos N° 01 de las presentes Condiciones Técnicas. La cantidad de personal del servicio será según lo establecido en las Condiciones Técnicas (numeral 16.7 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 numeral 21.8 y 21.9).
- 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.

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.

23. ENTREGABLES

No aplica.

24. VISITA OPCIONAL

Antes de la presentación de propuestas, el POSTOR, puede solicitar una visita a las estaciones del ONP, para lo cual deberá cumplir con los requisitos establecidos para la Autorización de Ingreso, indicados en el numeral 21.8 y 21.9.

25. OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Con tres (03) meses de anticipación, EL CONCESIONARIO 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.

25.1. DESAYUNO:

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

- 25.1.1. 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).
- 25.1.2. 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.
- 25.1.3. 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, baguettino, 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.
- 25.1.4. La leche evaporada, descremada, light o sin lactosa se pondrá en sus respectivos envases de lata para que el comensal se sirva a discreción,
- 25.1.5. Los productos lácteos a utilizar en los servicios deberán ser entre otras, de las marcas como Ideal y/o Gloria y/o Laive.
- 25.1.6. 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).

25.2. ALMUERZO / CENA:

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

- 25.2.1. 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.
- 25.2.2. 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.
- 25.2.3. 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.

- 25.2.4. 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,
- 25.2.5. 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.
- 25.2.6. Arroz con certificación de calidad EXTRA de producción nacional. Si no fuera así estaría incurriendo en Infracción haciéndose acreedor a la respectiva Penalidad.
- 25.2.7. 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.
- 25.2.8. 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.
- 25.2.9. 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%
Cabrito	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.

- 25.2.10. EL CONCESIONARIO 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.
- 25.2.11. 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.
- 25.2.12. 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.
- 25.2.13. Dispondrá que los días sábados de cada semana, en la cena servir un menú tipo chifa, variado entre una y otra semana.
- 25.2.14. 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).

- 25.2.15. 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.
- 25.2.16. Los días lunes de cada semana en el almuerzo, servirán un plato de sopa de pata de toro.
- 25.2.17. 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.
- 25.2.18. EL CONCESIONARIO no pondrá mondadientes en la mesa, los mismos que estarán dispuestos a la salida del comedor para el personal que lo solicite.
- 25.2.19. EL CONCESIONARIO 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.
- 25.2.20. 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 CONCESIONARIO 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.
- 25.2.21. 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.
- 25.2.22. 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 CONCESIONARIO 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.
- 25.2.23. 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.
- 25.2.24. EL CONCESIONARIO 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).
- 25.2.25. La Administración Zonal del Contrato de PETROPERÚ S.A una vez al mes, solicitará a El CONCESIONARIO 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.
- 25.2.26. El menú será preparado para tres meses, se presentará según lo indicado en numeral 25 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.
- 25.2.27. El Administrador General del Contrato de PETROPERU y el Administrador del Servicio de El CONCESIONARIO elaborarán las modificaciones al programa del menú para los siguientes tres meses. Deberá realizarse con una anticipación de tres (03) meses.
- 25.2.28. El CONCESIONARIO 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 Concesionario 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:
- 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.
 - 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.
 - 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.

- 25.2.29. El CONCESIONARIO 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, 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 CONCESIONARIO.
- 25.2.30. El CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO, 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.
- 25.2.31. El CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO no tendrá derecho a reembolso alguno por dicho concepto.

PAUTAS DE ALMACENAMIENTO PARA EL SERVICIO

El CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO 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 Concesionario 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.

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.

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

- 25.3. 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.

- 25.4. 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.
- 25.5. 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 Concesionario.
- 25.6. 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.
- 25.7. 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.
- 25.8. El CONCESIONARIO presentará copia de la factura o boleta de venta del Proveedor. En caso sea de importación, será previamente aprobado por PETROPERU.
- 25.9. 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.
- 25.10. 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.
- 25.11. El CONCESIONARIO, deberá especificar el tipo de pescado en los menús y asegurarse de su abastecimiento.
- 25.12. Los huevos de gallina deberán tener un peso mínimo de 55 o 65 gramos; se rechazarán los huevos quebrados, manchados, malformados o descoloridos.
- 25.13. 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.
- 25.14. 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 concesionario 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).
- 25.15. 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 CONCESIONARIO se abastezca de productos a granel, con fecha de expiración vencida y de marcas no reconocidas en el mercado.
- 25.16. 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 PETROPERU presenten envases deteriorados que comprometan su contenido o no cuenten con el Registro Sanitario.
- 25.17. 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.
- 25.18. 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.
- 25.19. 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.
- 25.20. 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.
- 25.21. Prohibido utilizar insumos, cárnicos, pescados, menestras, aceites, embutidos, frutas, con contenidos Transgénicos.
- 25.22. El CONCESIONARIO 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.
- 25.23. EL CONCESIONARIO 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. PETROPERÚ 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 CONCESIONARIO 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 PETROPERÚ. 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 CONCESIONARIO 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 Concesionario.

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.

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

- 25.24. 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.
- 25.25. El CONCESIONARIO, debe tener especial consideración en mantener correctamente refrigerados, congelados y conservados por separado las diferentes especies de suministro y alimentos, tales como:
 24. Para aves (Pollo, gallina, pavo, pato).
 25. Para carnes (Res).
 26. Para pescados.
 27. Para lácteos.
 28. Para embutidos.
 29. Para verduras y frutas.
 30. Para helados.

No es permitido que estos productos alimenticios, se encuentren mezclados.
- 25.26. Los utensilios, ollas, espumaderas, cubiertos, dulceras, alcuza que deberá proporcionar El CONCESIONARIO, 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 CONCESIONARIO 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 CONCESIONARIO deberá en forma inmediata reponer en igual cantidad de lo observado.
- 25.27. 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 CONCESIONARIO.
Deberá tomar en cuenta lo establecido en el Protocolo de limpieza, sanitización, desinfección y fumigación detallado en el Adjunto N° 14.
- 25.28. El servicio de alimentación deberá estar planificado y supervisado por un(a) Nutricionista, que es personal de El CONCESIONARIO, 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.
- 25.29. El CONCESIONARIO deberá transportar sus insumos (Carnes, pescados, insumos) CONGELADOS en recipientes herméticos especiales (aislantes), proporcionados por el CONCESIONARIO, 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.

25.30. Al término de cada turno el CONCESIONARIO, 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.

25.31. 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.

OTROS SERVICIOS A PROVEER

25.32. SERVICIO DE LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA:

Para este servicio el CONCESIONARIO 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.

25.32.1. El CONCESIONARIO, 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.

25.32.2. El servicio de lavado y planchado de ropa del personal (camisas de trabajo, pantalones de trabajo, Biviris, 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.

25.32.3. EL concesionario 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.

25.32.4. 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.

25.32.5. 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.

25.32.6. El lavado de los uniformes de su personal, será por cuenta de El CONCESIONARIO.

25.32.7. 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.

25.33. SERVICIO DE CUARTELERIA Y LIMPIEZA DE AMBIENTES

25.33.1. EL CONCESIONARIO se compromete a proporcionar el servicio de Cuartelería 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
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 18.1.8): 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 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.).

25.33.2. 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.

25.33.3. 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.

25.33.4. El CONCESIONARIO 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.

- 25.33.5. EL CONCESIONARIO 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.
- 25.33.6. 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 CONCESIONARIO proporcionará los equipos y materiales necesarios.
- 25.33.7. La limpieza de la parte exterior de los módulos habitacionales se realizará de forma mensual. EL CONCESIONARIO proporcionará los equipos y materiales necesarios.
- 25.33.8. Para la cuartelaría EL CONCESIONARIO proporcionará escaleras, escobillas telescópico, escobas, trapeadores, detergentes líquidos, bio-químicos, desinfectantes, ambientadores, removedores de suciedad que no atenten ni afecten el ambiente.
- 25.33.9. EL CONCESIONARIO proporcionará los materiales para el lavado de utensilios.

RETIRO Y DISPOSICION DE LOS RESIDUOS SOLIDOS DOMESTICOS (MUNICIPALES)

- 25.33.10. 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 médica) será responsabilidad de El CONCESIONARIO 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.

- 25.33.11. 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.
- 25.33.12. 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.
- 25.33.13. El CONCESIONARIO, 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.

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 CONCESIONARIO 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.

- 25.33.14. El costo a facturar será de acuerdo a la lista de precios presentada por EL CONCESIONARIO 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.
- 25.33.15. El CONCESIONARIO 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.
- 25.33.16. Para efectos de ejecución de este servicio es necesaria la respectiva solicitud aprobada por la Jefatura correspondiente.
- 25.33.17. El pago, se realizará a través del contrato y de acuerdo con los precios indicados en la Propuesta Económica.
- 25.33.18. Este procedimiento puede sufrir variaciones de acuerdo a las disposiciones internas de PETROPERU.

RESTRICCIONES

- 25.33.19. Queda estrictamente prohibido que el personal retire del comedor alimentos y bebidas que le son entregados para su consumo, a excepción de la fruta.
- 25.33.20. Queda prohibido el ingreso del personal al comedor en short, bívris, sandalias, gorros u otras disposiciones de Servicios Médicos en campo.
- 25.33.21. Está prohibido la venta y el consumo de bebidas alcohólicas y de sustancias estupefacientes dentro de las Estaciones de la Gerencia Dpto. Oleoducto.

TRANSPORTE

- 25.34. El CONCESIONARIO 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.

- 25.35. Para que un vehículo pueda ingresar a las Estaciones, el Concesionario 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 21.9.1.
- 25.36. 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 CONCESIONARIO, sin costo alguno.
- 25.37. El CONCESIONARIO 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.
- 25.38. PETROPERÚ S.A sólo será responsable del transporte del personal de EL CONCESIONARIO desde Estación 5 hacia Estación Morona (y viceversa), sin costo para EL CONCESIONARIO, debiendo adecuarse a los ingresos de los grupos de trabajo de PETROPERU S.A.
- 25.39. Los productos cárnicos serán transportados en estado congelado y en equipos o recipientes térmicos que aseguren su conservación.
- 25.40. 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.

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

ADICIONALES Y REDUCCIONES.

PETROPERÚ podrá autorizar la ejecución de prestaciones adicionales y reducciones hasta por el 25% del monto contractual, siempre que sean indispensable para alcanzar la finalidad del contrato, el costo de los adicionales se determinará sobre la base de las especificaciones técnicas del servicio, y de las condiciones y precios pactados en el contrato, en defecto de estos, se determinará por acuerdo de partes.

El Contratista ampliará o reducirá proporcionalmente el monto de la garantía de Fiel Cumplimiento que hubiera otorgado, según corresponda.

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.

CONTRATO DEL SERVICIO

EL CONCESIONARIO 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.

OTROS ASPECTOS GENERALES

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

26. APÉNDICES

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

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 RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 1 - RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 2 - RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 3 - RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 4 - RESUMEN.
- FORMATO 03 CONTINUACION 5 - RESUMEN.
- FORMATO 03 -A DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS
- 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

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 CONCESIONARIO 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: CLAUSULA SISTEMA DE INTEGRIDAD
- ADJUNTO 17: CLASIFICACIÓN DEL NIVEL DE RIESGO DE LAS EMPRESAS CONTRATISTAS Y DETERMINACION SUPERVISOR / ASISTENTE CASS

FORMATO N° 01

MODELO DE CARTA PROPUESTA ECONÓMICA

Lugar, de de 2023

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”**

De nuestra consideración:

El presente tiene por objeto presentarles nuestra propuesta económica, para proporcionar el servicio de la referencia, de acuerdo a 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 02- PRECIOS UNITARIOS ESTACIONES 1, ANDOAS, MORONA Y 5.
- b) FORMATO 02 CONTINUACION - PRECIOS UNITARIOS ESTACIONES 6, 7, 8, 9 Y TERMINAL BAYOVAR.
- c) FORMATO 03 RESUMEN.
- d) FORMATO 03 CONTINUACION 1 - RESUMEN.
- e) FORMATO 03 CONTINUACION 2 - RESUMEN.
- f) FORMATO 03 CONTINUACION 3 - RESUMEN.
- g) FORMATO 03 CONTINUACION 4 - RESUMEN.
- h) FORMATO 04 - RESUMEN DE ESTRUCTURA DE COSTOS ALIMENTACION
Se presentará uno por cada Estación.
- i) FORMATO 05 DECLARACIÓN JURADA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- j) FORMATO 06 DECLARACIÓN JURADA DE PARALIZACIÓN DE TRABAJOS POR RIESGO INMINENTE
- k) FORMATO 07 INDUCCIÓN ESPECÍFICA EN EL ÁREA DE TRABAJO
- l) FORMATO 08 - EXPERIENCIA DEL POSTOR
- m) FORMATO 08-A - EXPERIENCIA DEL POSTOR

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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	S/	Tarifa por mes
	TB. C. Lavado y Planchado de Ropa	S/	Tarifa por persona / día

Personal Trasladado ONP – Piura

Considerando lo indicado en el literal f) numeral 2.1 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 03

RESUMEN (NO INCLUYE GASTOS GENERALES, UTILIDAD NI IGV) (*)

1.- ESTACION 1

(Form. 1 de 5)

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total S/ = precio mensual S/ x 5)
(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 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 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	
E9.B.- Servicio especializado subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total S/ = precio mensual S/ x 5)
(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 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

Nombre de la Empresa:

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

(Sello de la empresa)

FORMATO 03

RESUMEN (NO INCLUYE GASTOS GENERALES, UTILIDAD NI IGV) (*)

3.- ESTACION MORONA

(Form. 2 de 5)

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total S/ = precio mensual S/ x 5)
(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 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 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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total S/ = precio mensual S/ x 5)
(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 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

Nombre de la Empresa:

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

(Sello de la empresa)

FORMATO 03

RESUMEN (NO INCLUYE GASTOS GENERALES, UTILIDAD NI IGV) (*)

5.- ESTACION 6:

(Form. 3 de 5)

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total S/ = precio mensual S/ x 5)
(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 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 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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total S/ = precio mensual S/ x 5)
(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 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

Nombre de la Empresa:

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

(Sello de la empresa)

FORMATO 03**RESUMEN (NO INCLUYE GASTOS GENERALES, UTILIDAD NI IGV) (*)****7.- ESTACION 8**

(Form. 4 de 5)

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 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 subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total S/ = precio mensual S/ x 5)
(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 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 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	
E9.B.- Servicio especializado subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total S/ = precio mensual S/ x 5)
(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 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

Nombre de la Empresa:

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

(Sello de la empresa)

FORMATO 03

RESUMEN (NO INCLUYE GASTOS GENERALES, UTILIDAD NI IGV) (*)

9.- TERMINAL BAYOVAR

(Form. 5 de 5)

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precio Unitario S/ (*)	(2) Promedio Comensales por Día	(3) Días	Sub Total 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 Cuartelería y Limpieza de Ambientes				(1*3)
TB.B.- Cuartelería y Limpieza de Ambientes		-----	150	
TB.B.- Servicio especializado subcontratado de Saneamiento ambiental (numeral 18.1.8)	(precio mensual S/)	No aplica	No aplica	(sub total S/ = precio mensual S/ x 5)
(5) Sub Total Cuartelería 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 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 ESTACION 1 (4 + 5 + 6) SIN GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)	S/
2. ESTACION ANDOAS	(7) MONTO REFERENCIAL ESTACION ANDOAS (4 + 5 + 6) SIN GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)	S/
3. ESTACION MORONA	(7) MONTO REFERENCIAL ESTACION MORONA (4 + 5 + 6) SIN GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)	S/
4. ESTACION 5	(7) MONTO REFERENCIAL ESTACION 5 (4 + 5 + 6) SIN GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)	S/
5. ESTACION 6	(7) MONTO REFERENCIAL ESTACION 6 (4 + 5 + 6) SIN GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)	S/
6. ESTACION 7	(7) MONTO REFERENCIAL ESTACION 7 (4 + 5 + 6) SIN GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)	S/
7. ESTACION 8	(7) MONTO REFERENCIAL ESTACION 8 (4 + 5 + 6) SIN GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)	S/
8. ESTACION 9	(7) MONTO REFERENCIAL ESTACION 9 (4 + 5 + 6) SIN GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)	S/
9. TERMINAL BAYOVAR	(7) MONTO REFERENCIAL TERMINAL BAYOVAR (4 + 5 + 6) SIN GG.GG. UTIL. NI I.G.V.)	S/
(10) TOTAL 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 CON I. G. V. (13 + 14)		S/

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

FORMATO 03 - A
DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
MÍNIMOS

Lugar, ... de de 2023.

Señores:

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

Ref.: “SERVICIO DE ALIMENTACION, CUARTELERIA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN 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 el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos de las Condiciones Técnicas N° GDOL-2287-2023.

**Representante Legal del
postor/Postor Razón Social o
DNI**

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)
-------------------------------	----------------	--	------------

Nº 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:	
Area de trabajo:	

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

- Explicación en campo de los peligros, riesgos y medidas de control (Matriz IPERC) del puesto de trabajo.
- Explicación de los trabajos de alto riesgo ejecutados por el puesto de trabajo.
- Agentes físicos, químicos, biológicos, ergonomía, psicosociales del puesto de trabajo.
- Análisis de Peligro del Proceso (PHA), según la RCD N° 203-2020-OS/CD (según aplique).
- Plan de Respuesta a Emergencias establecidos para el área donde se desempeña el trabajador.
- Capacitación de los procedimientos de trabajo aplicables al puesto de trabajo.
- Código de colores y señalización en el área.
- Uso de Equipo de Protección Personal (EPP) apropiado para el tipo de tarea asignada; con explicación de los estándares de uso.
- Número de Centro Control y otras formas de comunicación con radio portátil o estacionario; quiénes, cómo y cuándo se deben utilizar.
- 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.
- Como reportar incidentes de personas, maquinarias o daños de la propiedad de la empresa.
- Importancia del orden y la limpieza en la zona de trabajo.
- 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 2023

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 2023

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:

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 y/o con experiencia acreditada en preparación de comida nacional, internacional y dietas con prescripción médica.• Mínimo tres (3) años de experiencia.
Cocinero	<ul style="list-style-type: none">• Egresado de Escuela de Gastronomía y/o con experiencia acreditada en preparación de comida nacional, internacional y dietas con prescripción médica.• Mínima dos (2) años, de haber trabajado en Concesiones similares.
Almacenero	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios completos.• Mínimo dos (2) años de experiencia como almacenero en Restaurantes y afines.
Panadero-Pastelero / Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios completos.• Mínimo dos (2) años de experiencia en el rubro.• Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos.• Buen trato.
Mozo (*)	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios completos.• Mínimo dos (2) años de experiencia en el rubro.• Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos.
Cuartelero (*)	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios.• Mínimo un (1) año de referencia de haber laborado en Cuartería y afines.
Lavandero (*)	<ul style="list-style-type: none">• Estudios Secundarios.• Mínimo un (1) año de referencias de haber laborado en Cuartería y afines.

(*) Para los puestos de Mozo, Cuarterero y Lavandero, 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 16.1, 21.8 y 21.9.

Para las Estaciones 8 y 9, seleccionar personal de la zona de Pucará.

Para la Estación 5, seleccionar personal del pueblo de Félix Flores.

Para el Terminal Bayóvar, seleccionar personal de Sechura

Para la Estación 1, seleccionar personal de los pueblos de Saramuro o Saramurillo.

NOTA: Para la acreditación del personal, deberá presentar los Curriculum Vitae (CV) **para el inicio del servicio.** Se presentará debidamente documentado con los certificados correspondientes que acrediten el cumplimiento de los requisitos de educación y experiencia requerida.

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

RESPONSABILIIDADES 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. ➤ Sera el Representante del Concesionario 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 controla 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 sub comité 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 Concesionario.
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. ▪ 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.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica que los transportistas autorizados y/o contratados por el concesionario, 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-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 de 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. ▪ Encargado del planchado de la ropa.

ADJUNTO N° 02 A

Requisitos y experiencia del personal Directivo

PERSONAL	REQUISITOS Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL
Administrador de Servicio (1)	<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 afines a las carreras profesionales anteriores.- Experiencia mínima de tres (3) años en el rubro de alimentación, cuartería y limpieza de ambientes.
Administrador de campamento (9)	<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, o afines a las carreras profesionales anteriores y/o Técnico en Industrias Alimentarias, Administración de Empresas, Hotelería y Turismo, Sistemas, Educación, o afines a las carreras técnicas anteriores.- Experiencia mínima de dos (2) años en el rubro de alimentación, cuartería y limpieza de ambientes.
Coordinador de Seguridad y Salud en el trabajo (2)	<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 afín a la actividad que realiza el CONCESIONARIO para el 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 afín a la actividad que realiza la empresa contratista.- Con estudios de especialización en seguridad, higiene industrial y gestión ambiental, con una duración mínima de 120 horas.
Nutricionista (1)	<ul style="list-style-type: none">• Titulado colegiado y habilitado en Bromatología y/o Nutrición.• Experiencia Mínima de dos (2) años en el rubro. (La experiencia será considerada como válida a partir de la fecha de obtención de su colegiatura) (*).

NOTA: Deberá presentar los Curriculum Vitae documentados del personal directivo **(candidato) junto con su propuesta técnica**. La formación profesional del Personal deberá acreditarse mediante copia del Título Profesional y adjuntar consulta de título en la página web de SUNEDU. La experiencia laboral será acreditada mediante los certificados o constancias laborales respectivas. Los conocimientos y/o diplomados serán acreditados mediante copia simple del certificado del curso y/o diploma correspondiente.

(*) 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 Superintendencia Nacional de Educación Universitaria (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 CONGELACIÓN 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 Concesionario 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	Tavola - 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	Tavola 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	Tavola - 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	Tavola - 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>	EQUIPO	CANT	UBICACIÓN
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	Tavola 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>	EQUIPO	CANT	UBICACIÓN
01	Cámara congeladora (7.6 m3)	1	Almacén
02	Cámara conservadora	1	Almacén
03	Tavola - 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	Tavola calentador alimentos	1	Comedor
05	Campana extractora	1	Cocina
06	Lavadora industrial	1	Lavandería
07	Licuadaora 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 hrnillas 1 plancha 2 hornos)	1	Almacén
07	Horno a gas marca Harman mod. 574056	1	Panadería
08	Tavola - 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

Nº	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 en los horarios establecidos para el servicio o no reemplazar en forma oportuna al personal con descanso semanal, 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 Concesionario.	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%
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%
	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	<p>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.</p> <p>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,</p>	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 AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH QUINUA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	HIGADO ENCEBOLLADO C/ YUCA JUGO DE MELON YOGURT LIGTH AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO MIXTO YOGURT LIGTH QUINUA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA
A L M U E R Z O	TOMATES RELLENOS SOPA DE PATATA DETORO MERO EN SALSA CREMA CAU CAU ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO UVAS GALLETAS DE AVENA REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA MEDITERRANEA SOPA DE MORON CON POLLO HAMBURGUESA MONTADA AJI DE GALLINA ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON SUSPIROS REFRESCO DE SOYA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA FRESCA SOPA DE NOVOS ESCAMBECHES DE POLLO ARROZ CON MARISCOS ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PLATANO PANQUEQUE REFRESCO DE MANZANA CAFE INFUSION FILTRANTE	SOLTERITO SOPA DE HUEVOS RIMIENTO RELLENO CROQUETAS DE TOYO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANZANA TORTA HELADA REFRESCO DE MANZANA CAFE INFUSION FILTRANTE	PAPA A LA HUANCINA SANCOCHADO DE RES ARROZ CON POLLO CARARULCRA DE CERDO ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA ALFAJOR REFRESCO DE CEBADA CAFE INFUSION FILTRANTE
C E N A	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 CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA CASERA SOPA DE CASA ESTROGONOFF DE POLLO TRUCHA A LA PLANCHA ARROZ BLANCO PURE DE PAPAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO LIMA CHAMU DE FRUTA REFRESCO DE MANZANA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA ARCO RIS SHAMBAR POLLO FRITO ASADO DE RES ARROZ BLANCO LENTEJAS GUIADAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO GRANADILLA GELATINA DE FRESA LIMONADA CAFE INFUSION FILTRANTE	TEQUEÑOS CON HUACAMOLE SOPA DE AVENA PAVO A LA CAZADORA POLLO AL LIMON ARROZ BLANCO ARVEJA PARTIDA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO DURAZNO MAZAMORRA DE LECHE REFRESCO DE NARANJA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA PERINILLO Y TOMATE CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE GALLINA BISTEC A LO POBRE ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PIÑA EN RODAJAS DULCE DE HIGOS REFRESCO DE COCONA CAFE 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 MACA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	TACU TACU CON Salsa Criolla JUGO DE PAPA YA YOGURT LIGTH AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO SURTIDO YOGURT LIGTH AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE MANZANA YOGURT LIGTH QUINUA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	PESCADO PASADO POR AGUA YUCA SANCOCHADA JUGO DE PAPA YA YOGURT LIGTH AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACETUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN
A L M U E R Z O	ENSALADA COCIDA CREMA DE CHAMPINONES LASAÑA CON CARNE DE RES CHICHARRON DE PESCADO TOYO ARROZ BLANCO PALLARES ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANDARINA MANI AZUCARADO REFRESCO DE PIÑA CAFE INFUSION FILTRANTE	CEBICHE DE MIXTO CHUPE DE PESCADO FRICA SÉ DE POLLO CABRITO A LA NORTEÑA ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO SANDIA KEKE DE CHOCOLATE CHCHA MORADA CAFE INFUSION FILTRANTE	TAMALITOS VERDES SOPA JULIANA DE POLLO SECO DE CHABELO GALLINA GUIADA CON PIMENTOS ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO UVAS EMPANADA DE BODA REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE CAIGUA SOPA CRIOLLA POLLO A LA COCA COLA CHULETA DE CERDO ARROZ BLANCO LOCO DE ZAPALLO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON BAVAROISE DE FRUTA REFRESCO DE PIÑA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE ESPINACAS SOPA DETRIGO CON RES ARROZ TAPADO CON RES MOLIDA TALLARINES ROJOS CON POLLO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PLATANO ENCANELADOS REFRESCO DE SOYA CAFE INFUSION FILTRANTE
C E N A	WAN TAI SOPA PAC POW VERDURAS SALTEADAS CON RES POLLO A LA CANTONESA ARROZ BLANCO ARROZ CHA UFA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO TUNA ARROZ CON LECHE REFRESCO DE LIMA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA MIXTA SOPA TEÓLOGA CAHAMA FRITA CARNE GUIADA ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PAPAYA PUDDING DE VAINILLA REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA TRICOLOR SOPA DE OTOÑO LOMO DE PESCADO TOYO RES AL JUGO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PERA LECHE A SADA REFRESCO DE CEBADA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA VAINITA, ZANAHORIA, SOPA DE RES PAVO AL HORNO CAIGUA RELLENA ARROZ BLANCO LENTEJAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO LIMA MAZAMORRA MORADA LIMONADA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE PARRILLERA SOPA ARISTUD CON POLLO CABALLA GUIADA POLLO TIPO BRASA ARROZ BLANCO ARVEJITA PARTIDA VERDE ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO GRANADILLA CARLOTA RISA REFRESCO DE COCONA CAFE 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 KIMWICHA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE MELON YOGURT LIGTH AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH MACA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	CALDO DE GALLINA LIMON ROCOTO JUGO DE PAPAYA YOGURT LIGTH AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH CAFE AVENA INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA
A L M U E R Z O	ENSALADA DE VEGETALES CON FIDEOS CREMA DE ARVEJAS POLLO APANADO RISOTTO CON MARISCOS ARROZ BLANCO PALLARES ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANZANA PASTEL DE COCO REFRESCO DE NARANJA CAFE 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 CAFE 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 CAFE INFUSION FILTRANTE	CEBICHE DE PESCADO CHUFE DE VERDURAS SECO DE CABRITO GALLINA ENTOMATADA ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO SANDIA PASTEL DE VAINILLA CHICHA MORADA CAFE INFUSION FILTRANTE	CAUSA RELLENA SOPA MENESTRON SUPREMA DE POLLO PATITA CON MANI ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO UVAS PYE DEL MÓN REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE
C E N A	ENSALADA GRIEGA CREMA DE ESPARRAGOS CANELONES CON POLLO GOULASH DE RES ARROZ BLANCO PURE DE PAPAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO DURAZNO CAFE 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 CAFE INFUSION FILTRANTE	NABO ENCURTIDO SOPA FU CHI FU POLLO ENROLLADO EN SALSA DE OSTIÓN TALLARIN SALTADO CON CARNE ARROZ BLANCO ARROZ CHAUPA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO TUNA CAFE INFUSION FILTRANTE	CHOCLO EN SALSA HUANCAÑA SOPA DE SEMOLA CON POLLO CAHEMA A LA JARDINERA PICANTE DE CARNE ARROZ BLANCO ARVERUA PARTIDA VERDE ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PAPAYA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA CAIGUA SOPA DE POLLO DORADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES LOMO SALTADO ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PERA CAFE 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 CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	TACU TACU CON SARZA CRIOLLA JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH AVENA INFUSION FILTRANTE CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE PAPAYA YOGURT LIGTH KIMWICHA INFUSION FILTRANTE CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO MANZANA YOGURT LIGTH MACA INFUSION FILTRANTE CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE MELON YOGURT LIGTH MACA INFUSION FILTRANTE CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS
A L M U E R Z O	ENSALADA COCIDA SANCOCHADO DE RES CARNE GUSADA PEPIAN CON POLLO ARROZ BLANCO FRUOL CANARIO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON CISNES RELLENOS REFRESCO DE SOYA CAFE INFUSION FILTRANTE	HUEVOS EN SALSA GOLF SOPA DE NOVIOS ADOBO DE CERDO POLLO ARVERJADO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PLÁTANO BAVARIOS DE FRUTA CHICHA MORADA CAFE 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 MARACUYA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE BROCOLI SOPA SUSTANCA DE POLLO GOULASH DE RES DORADO APANADO ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA MOUSSE DE MARACUYA REFRESCO DE CEBADA CAFE 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 CAFE INFUSION FILTRANTE
C O M I D A	ENSALADA TURCA CONSUME DE RES MERO AL HORNO POLLO AL JUGO ARROZ BLANCO PALLARES ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO LIMA DULCE DE COCO LIMONADA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA SURTIDA CREMA DE VERDURAS TOYO GUSADO TALLARINES ROJOS CON CARNE ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO GRANADILLA COMPOTA DE MEMBRILLO REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE 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 CAFE 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 CAFE INFUSION FILTRANTE	NABO ENCURTIDO SOPA WANTAN POLLO CON PIÑA T. SALTADO ORIENTAL CON RES ARROZ BLANCO ARROZ CHAUPA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO TUNA ARROZ CON LECHE LIMONADA CAFE INFUSION FILTRANTE

	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
DESAYUNO	AGUA DITO DE POLLO LIMON ROCOTO JUGO MIXTO YOGURT LIGTH AVENA INFUSION FILTRANTE CAFÉ LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN	JUGO DE MELON YOGURT LIGTH KWICHA PALTA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN	JUGO DE MANZANA YOGURT LIGTH AVENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN	CA LDO DE GALLINA ROCOTO/LIMON JUGO DE PAPAYA YOGURT LIGTH QUINUA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS, QUESO, PALTA HUEVOS A LA ORDEN	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH AVENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN
	CEBICHE DE PESCADO CHUPE DE PESCADO GALLINA ENTOMATADA ESTOFADO DE RES ARROZ BLANCO FRUOL CANARDO ALCUZAS SALSA ROCOTO SANDIA EMPANADA DE BODA CHICHA MORADA CAFÉ, INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE PALTA SOPA DE PATA DE TORO CAU CAU A LA CRIOLLA CABALLA GUISADA ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS SALSA ROCOTO UVAS BAVAROIS REFresco DE CARAMBOLA CAFÉ, INFUSION FILTRANTE	SOLTERITO DE CHOCLO SOPA MUNICION CON POLLO CHULETA DE CERDO MLANESA DE POLLO ARROZ BLANCO FRUOL CANARIO ALCUZAS SALSA ROCOTO MELON QUEQUE DE CHOCOLATE REFresco DE CEBADA CAFÉ, INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE CAIGUA SOPA DE NOVIOS CABRITO A LA NORTEÑA FRICASE DE POLLO ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS SALSA ROCOTO PLÁTANO TORTA HELADA CHICHA MORADA CAFÉ, INFUSION FILTRANTE	PAPA A LA HUANCAÑA SOPA DE VERD CON POLLO ARROZ CON POLLO AJI DE MARISCOS ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS SALSA ROCOTO MANZANA MANI CROCANTE REFresco DE SOYA CAFÉ, INFUSION FILTRANTE
	ENSALADA PARRILLERA SOPA ARISTUD CON POLLO CHICHARRON DE TOYO RES CARBONADA ARROZ BLANCO ARVEJITAS VERDES PARTIDAS ALCUZAS SALSA ROCOTO PAPAYA COMPOTA DE MEMBRILLO REFresco DE CEBADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA COCIDA SOPA DE CASA POLLO A LA SUREÑA PAVO AL HORNO CON GUINDONES ARROZ BLANCO PALLARES ALCUZAS SALSA ROCOTO PERA MAZAMORRA MORADA REFresco DE MARA CUYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE LEGUMBRES SOPA JULIANA CON CARNE ESCARBEHE DE GALLINA GUSO DE RES CROLLO ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO POSTRE SALSA ROCOTO LIMA DULCE DE HIGOS LIMONADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	SALPICON DE VERDURAS CREMA DE ESPARRAGOS TRUCHA EN CABOLLADA RES AL PIMIENTO ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCUZAS SALSA ROCOTO GRANADILLA CISNES RELLENOS AGUA DE PIÑA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA SURTIDA SOPA DE RES CON FIDEOS LOMITO SALTADO PAVO EN SALSA DE GUINDONES ARROZ BLANCO LENTEJAS POSTRE SALSA ROCOTO DURAZNO RELAMPAGOS REFresco DE CEBADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE

	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
DESAYUNO	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH MACA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH AVENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	TAMALES CROLLO CON SARZA CRIOLLA JUGO DE PAPAYA YOGURT LIGTH KWICHA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA HUEVO CON EMBUTIDO, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO MIXTO YOGURT LIGTH AVENA INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVO CON EMBUTIDO HUEVOS A LA ORDEN QUESOS, PALTA	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH KWICHA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA HUEVO CON EMBUTIDO HUEVOS A LA ORDEN QUESOS, PALTA
	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE CAZUELA DE RES CARNE ALIÑADA CON CHIFLES SUDADO DE PESCADO CABRILLON ARROZ FRUOL CANARDO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA GELATINA ESPUMOSA REFresco DE COCONA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA TRICOLOR SOPA MENESTRON MAJAO DE YUCA CON CERDO PAVITA AL HORNO ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANDARINA PASTEL DE MANI REFresco DE MARA CUYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	CEBICHE DE PESCADO CHILCANO DE PESCO TOYO ALIÑADO POLLO AL CULANTRO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO SANDIA TURCA MIXTA CHICHA MORADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	CAUSA LIMEÑA CAZUELA DE RES CORAZÓN AL CON MANI CACHEMA ENCEBOLLADA ARROZ BLANCO FRUOL CANARDO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO UVAS DULCE DE NARANJA REFresco DE MARA CUYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE PALTA SOPA ARISTUD CON POLLO PAVO ENROLLADO GUSO DE RES ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON GELATINA CON FRUTAS MANI CROCANTE CAFÉ INFUSION FILTRANTE
	ENSALADA TURCA SOPA DE SEMOLA RES A LA VEGANA GALLINA A LA CACEROLA ARROZ BLANCO ARVERJITA PARTIDA GUISADA ALCUZAS SALSA ROCOTO PIÑA EN RODAJAS COMPOTA MIXTA CHICHA MORADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	TEQUEÑOS SOPA FU CHIFU POLLO AL SILLAO CARNE EN SALSA DE TAMARINDO ARROZ BLANCO FRUOL CHAUFU ALCUZAS SALSA ROCOTO TUNA ENCANILADOS REFresco DE CARAMBOLA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA PARRILLERA CONSOME DE POLLO POLLO A LA MOSTAZA PICANTE DE RES ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCUZAS SALSA ROCOTO PAPAYA OJOS DE BUEY REFresco DE COCONA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA SURTIDA SOPA JULIANA DE POLLO POLLO AL PEREJIL ASADO DE RES AL NATURAL ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCUZAS SALSA ROCOTO PERA CHAMPU DE PIÑA REFresco DE MANZANA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE LEGUMBRES CREMA DE ESPARRAGOS SALPICÓN DE CABALLA POLLO A LA COCA COLA ARROZ BLANCO LENTEJAS ALCUZAS SALSA ROCOTO LIMA MAZAMORRA DE CHANCA CA AGUA DE PIÑA CAFÉ 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 L M UERZO	TOMATE RELLENOS SOPA DE FIDEOS MUNCÓN 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 ZANA HORIA 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 CHAMPIONES TOYO ALIÑADO ARROZ 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 PAPA 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 HORIA, 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
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
DIETA A L M 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 CABRILLON 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 ENTOMATA DA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) SANDIA CHICHA MORADA	CAUSA RELLENA CREMA DE ALCAHOFA S 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 FU CHIFU POLLO ENROLLADO EN SALSA DE OSTION ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) TUNA LIMONADA	CHOCLO EN SALSA HUANCAÍNA SOPA DE SEMOLA CON POLLO CACHEMA A LA JARDINERA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PA PAYA 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 L M 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 S POLLO AL JUGO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PLÁTANO CHICHA MORADADA	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 VERDU POLLO CON CHAMPIONES ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFRESCO DE CARAMBOLA
DIETA CENA	ENSALADA TURCA CONSOME DE POLLO MERO AL HORNO EN SALSA DE PORO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA LIMONADA	ENSALADA SURTIDA CREMA DE VERDURAS TOYO GUIADO 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 MUNCIÓN 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 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 MARA CUYA	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 MARA CUYA	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 ALIÑADO MENESTRA C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFRESCO DE PIÑA	CEBICHE MIXTO CHUPE DE PESCADO FRICASE DE POLLO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) SANDIA CHICHA MORADA	TAMALITOS VERDES SOPA JULIANA DE POLLO GALLINA GUISADA CON FIMIENTOS 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, 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

INSPECCIÓN DE COMEDORES

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

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

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

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 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, salvo disposición legal en contrario; o, ii) Comprendidos en la Lista OFAC (Oficina de Control de Activos Extranjeros del departamento de Tesoro de los Estados Unidos de América), Lista de Terroristas del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas, Lista relacionadas con el Financiamiento de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva emitida por el Consejo de Seguridad de la ONU; o, iii) Han presentado documentación falsa u omisiones en Declaración Jurada entregada a la Empresa, según lo previsto en el Código Penal Peruano, por el lapso de 6 años desde que se produjo el hecho.

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

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

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

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

ADJUNTO 16

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 17:

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 NP” 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)			

B. Determinación del Supervisor / Asistente CASS

Para empresas calificadas de “BAJO RIESGO con 75 o más trabajadores”; se debe contar con un Supervisor / Asistente CASS, según el siguiente perfil:

Formación:

- Con estudios culminados en Ingeniería, bomberos en actividad y/o técnicos con formación en seguridad, higiene industrial, procesos industriales y/o afines a la actividad que realiza la empresa contratista.

Experiencia:

- Mínimo un (01) año de experiencia laboral en la gestión de seguridad, salud en el trabajo y ambiental en la actividad de hidrocarburos, minería, industrias químicas o afín a la actividad que realiza la empresa contratista.

Conocimiento:

- Deben evidenciar mínimamente cursos en centros de capacitación sobre la Gestión de Seguridad, Salud y Ambiente, los cuales deben incluir trabajos de alto riesgo aplicables a la ejecución del servicio, con una duración acumulada mínima de 60 horas.

CANTIDAD TOTAL DE PERSONAL DEL SERVICIO: 82.

PARA EL PRESENTE SERVICIO SE HA CONSIDERADO 02 SUPERVISORES CASS (COORDINADORES SEGURIDAD)