

CONDICIONES TECNICAS

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN COMEDORES AUTOSERVICIO EN CONDOMINIO PUNTA ARENAS – REFINERIA TALARA

I. GENERALIDADES

1.1. OBJETO

PETRÓLEOS DEL PERÚ - PETROPERÚ S.A., en adelante PETROPERÚ, requiere contratar el servicio de Alimentación al personal Supervisor de PETROPERU S.A.

1.2. ÍTEM(S): _____

01 ítem

1.3. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios

1.4. MONTO ESTIMADO REFERENCIAL

Reservado en soles. Debe incluir todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y de ser el caso los costos laborales respectivos conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda incidir sobre el valor del servicio.

1.5. TIPO DE ACTIVIDAD

Servicios Generales

1.6. CLASIFICACIÓN DE LA CATEGORÍA CASS “Clasificación del nivel de la actividad” vs. “Clasificación del nivel del área de ejecución” (Según Tabla 3 del PROO1-390)

(X) Bajo

1.7. SUBCONTRATACIÓN

Para este servicio no se acepta Sub Contrataciones

1.8. ADMINISTRACIÓN Y CONFORMIDAD

La administración estará a cargo de Jefatura Facilidades de Mantenimiento o quien haga sus veces

La conformidad será aprobada por la Gerencia Operaciones Talara o quien haga sus veces

El plazo para la conformidad de la prestación será de Diez (10) días calendario, de ser estos recibidos o subsanados. Este plazo no está comprendido dentro del plazo de ejecución del servicio.

1.9. CAUSALES DE RESOLUCION

El Contrato podrá ser resuelto de conformidad con lo indicado en el Artículo 76 del Reglamento de Contrataciones de PETROPERÚ

- a) El contrato podrá resolver:
 - i. Por mutuo disenso.
 - ii. Por terminación anticipada.

iii. Por caso fortuito o fuerza mayor.

b) PETROPERÚ podrá resolver el contrato cuando:

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

1.10. VISITA TÉCNICA OPCIONAL DURANTE EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Se recomienda que el Participante visite los Comedores ubicados en el Club Punta Arenas y Viviendas F4, y G-10, Y Ex Comedor Técnicas Reunidas, para tener la oportunidad de observar los usos y costumbres del personal, referente al consumo de alimentos, refrescos, control de vajilla, etc., los que le ayudarán a elaborar su propuesta económica.

El Participante en caso de requerir una visita al lugar deberá coordinar previamente con la Coordinación Mantenimiento No Industrial Talara o equivalente, para la autorización respectiva.

El Participante deberá comunicar su asistencia, como mínimo, con un día de anticipación a la visita. Y previo a la etapa de integración de bases del proceso de contratación, Para el cual deberá cumplir con todos los protocolos de seguridad establecidos en las Condiciones Técnicas.

II. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

2.1 Postor:

El postor deberá acreditar una experiencia mínima acumulada en la actividad de S/ 8'000,000.00 (ocho millones de soles) en Servicios de alimentación en comedores autoservicio y/o comedores de campamentos de empresas: industriales, mineras, de Hidrocarburos, efectuados en los últimos cinco (05) años a la fecha de presentación de las propuestas, como máximo 05 servicios.

Forma de acreditar:

La experiencia del postor será acreditada de cualquiera de las siguientes formas:

- Copia de los contratos suscritos y la respectiva conformidad de culminación de la prestación de cada uno de los Servicios, donde se especifique claramente el periodo de ejecución y el monto ejecutado; en caso algún contrato culminado que no cuente con la respectiva conformidad de culminación, no se considerará válido.
- Copia simple de facturas y/u otros comprobantes de pago debidamente cancelados.

La cancelación de los montos consignados en los comprobantes de pago (Facturas), se acreditará documental y fehacientemente, para lo cual bastará con adjuntar voucher de depósito o reporte de estados de cuenta donde pueda verificarse el pago efectuado, o que la cancelación por parte de la entidad bancaria o de la institución a cargo del cumplimiento de dicha prestación conste en el mismo comprobante. En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes.

Es responsabilidad del postor distinguir adecuada y detalladamente el alcance (características esenciales) del Contrato y/o comprobantes de pago presentados para la evaluación, para ello, de ser necesario debe adjuntar a su Contrato y/o comprobantes de pagos presentados, las condiciones técnicas, condiciones específicas, valorización, u otro documento que detalle las prestaciones desarrolladas. Asimismo, en caso EL POSTOR requiera acreditar contratos que incluyan otros servicios y que no se pueda diferenciar en el mismo, EL POSTOR deberá presentar el presupuesto y/o desagregado que muestre el detalle indicado para cada prestación. De no ser así, dicho contrato no será tomado en cuenta durante la evaluación de las propuestas.

III. GARANTÍAS

El Contratista deberá entregar las siguientes garantías, las que deberán reunir las características previstas en el artículo 26 del Reglamento de Contrataciones de Petroperú. Las entidades que emitan cartas fianzas deberán estar dentro del ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca y Seguros y AFP o estar consideradas en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

La Carta Fianza deberá ser solidaria, irrevocable, de carácter incondicional, de realización automática y sin beneficio de excusión, al solo requerimiento de PETROPERÚ, bajo responsabilidad de las entidades que las emiten, las mismas que deberán estar dentro del ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca y Seguros y AFP o estar consideradas en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

A nombre de PETROPERU S.A. y debe garantizar el cumplimiento de obligación laborales y de seguridad social de personal destacado acorde con la norma.

En caso de Cartas Fianza emitidas por Cooperativas, serán aceptadas aquellas que la SBS les haya asignado el nivel modular N°2 o N°3 y cuenten con autorización expresa para realizar como mínimo las operaciones del Nivel N°2; además, deberán contar con una clasificación de riesgo B o superior, emitida por empresas clasificadoras autorizadas por la SBS, la que deberá ser acreditada presentando el reporte emitido.

DE FIEL CUMPLIMIENTO

EL CONTRATISTA presentará una carta fianza como garantía del fiel cumplimiento de sus obligaciones contractuales, la cual será emitida por una suma equivalente al cinco por ciento (5 %) del monto contractual y deberá estar vigente durante todo el periodo del CONTRATO hasta la conformidad de la recepción de la última prestación contratada.

La garantía será solidaria, irrevocable, de carácter incondicional, de realización automática y sin beneficio de exclusión, ejecutable al sólo requerimiento de PETROPERU, bajo la responsabilidad de la entidad que la emite, la misma que deberá estar dentro del ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca y Seguros y AFP o estar considerada en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES LABORES

El CONTRATISTA deberá entregar una carta fianza de cumplimiento de obligaciones laborales, para reconocer el pago de remuneraciones y beneficios colaterales del personal asignado al Servicio, la cual será emitida por una suma equivalente dos (02) meses de remuneraciones y beneficios colaterales del personal asignado al servicio, y deberá estar vigente durante todo el periodo del CONTRATO, hasta 90 días adicionales posterior a la fecha de termino contractual del servicio.

Cabe señalar que el monto de esta garantía es para garantizar el cumplimiento de sus obligaciones laborales y previsionales y servirá para cubrir todo eventual incumplimiento de la normatividad laboral o falta de pago a su personal y todo aquello relacionado con las obligaciones laborales que tenga el Contratista con sus trabajadores, cualquiera sea el vínculo laboral.

Cuando el CONTRATISTA incumpla sus obligaciones laborales, PETROPERU S.A. otorgará al CONTRATISTA un plazo, no mayor a tres días hábiles, para que subsane el pago. De persistir el incumplimiento, independientemente de las acciones que correspondan, PETROPERU ejecutará dicha carta fianza hasta por el monto adeudado por el CONTRATISTA a su personal destacado a atender el CONTRATO por concepto de remuneraciones y beneficios colaterales.

En ese caso, PETROPERU procederá al pago directo que el CONTRATISTA adeuda a su personal en mención, y el CONTRATISTA presentará en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles una nueva carta fianza por el mismo concepto y monto o ampliará la misma, según corresponda, pudiendo ser causal de resolución del contrato el incumplimiento de su presentación.

Las garantías otorgadas por el CONTRATISTA se ejecutarán en caso de incumplimiento imputable del CONTRATISTA en la ejecución de CONTRATO y/o en los casos establecidos, entre otros, en el Artículo 75° del Reglamento de Contrataciones de PETROPERU S.A.

Si la garantía otorgada por la entidad resulta insuficiente para los pagos adeudados a sus trabajadores, el Contratista deberá garantizar el pago autorizando a PETROPERÚ S.A. a retener el

monto faltante – en caso hubiera - de las valorizaciones pendientes y/o liquidación final del Contrato, y disponer de este para pagar a los trabajadores correspondientes, luego que se presente una situación impaga mayor o igual a 30 (treinta) días calendario (Anexo 4). APÉNDICE N°05 (IX APÉNDICES).

IV. DOCUMENTOS FORMALIZACION CONTRACTUAL

- El ganador de la Buena Pro deberá de entregar toda la documentación señalada en las Bases Administrativas. Garantías de fiel cumplimiento y cumplimiento de obligaciones laborales indicadas en el numeral 3 de las presentes Condiciones Técnicas.
- Documentos de GESTIÓN CASS PARA CONTRATACIONES, conforme el APÉNDICE N°06, Expediente CASS N°13 (Categoría CASS Bajo, Administrativo, < 75 trabajadores).
- Política de gestión Ambiental, Seguridad y Salud Ocupacional: evidenciar documento aprobado por el representante legal o gerencia de la empresa contratista (con firma y vigencia).
- Otros documentos, solicitados por Jefatura Técnica y Contrataciones Talara.

V. FACTURACION Y FORMA DE PAGO

5.1 FACTURACIÓN

Las valorizaciones se presentarán de manera mensual, por avance, después de ejecutada la respectiva prestación.

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

Los comprobantes de pago deberán estar acompañadas de:

- Para el caso de pagos parciales: Copia del Contrato u Orden de Trabajo a Terceros (OTT), la valorización aprobada donde se detalle lo realmente ejecutado en base a la propuesta presentada.
- Para el caso del pago final: Contrato u Orden de Trabajo de Terceros (OTT) original, la valorización final aprobada, el acta de conformidad de recepción.

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

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

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

El monto de las valorizaciones se obtendrá multiplicando la cantidad de raciones realmente consumidas de cada servicio (desayuno, almuerzo, cena, refrigerios y las atenciones especiales en residencia F-4, G-10, y otros ambientes señalados en las presentes Condiciones Técnicas, debidamente autorizados por escrito por PETROPERU) por sus respectivos precios unitarios de acuerdo con su propuesta económica (Numeral VII), y respaldados por el registro digital de comensales, OTI de solicitud de un servicio, refrigerios y con el V°B° del Supervisor Administrador del servicio.

PETROPERÚ sólo cancelará al CONTRATISTA las raciones y servicios especiales realmente consumidos, que estarán respaldadas con las firmas de los usuarios autorizados. Asimismo, PETROPERU, garantiza el pago de las cantidades mínimas señaladas en los APÉNDICE N°01.

Los “Reportes de Consumos” (Del día y Acumulados), debidamente revisados y visados por la supervisión del servicio deberán ser remitidos, en forma diaria y a primera hora, a las Oficinas de Coordinación Servicios Punta Arenas, para su control y registro en el sistema, a efectos de verificar y corroborar el monto de las valorizaciones (Ejemplo: Los reportes del lunes serán entregadas el martes antes de las 7:15 am).

Será condición necesaria para el pago de las prestaciones respectivas y/o devolución de las garantías respectivas, presentar lo siguiente:

- Copia de: Boletas de pago, Registro de Asistencia, SCTR, la acreditación de pagos a través de entidades bancarias y liquidación de servicios en caso de cese, cuando corresponda.
- La cancelación de las remuneraciones pactadas, beneficios laborales legales, contribuciones a la seguridad social, contratación de seguros obligatorios de su personal.

DOCUMENTOS EN MATERIA DE GESTIÓN SOCIAL

- i. Reporte de Generación de Empleo. (virtual plataforma SGS).
- ii. Reporte de Generación de compras y servicios a proveedores. (virtual plataforma SGS).

5.2 FORMA DE PAGO

El/los comprobantes(s) de pago será (n) pagado(s), a los: Sesenta (60) días calendario. De la correcta presentación de la factura

El plazo de pago para la cancelación de facturas o recibos por honorarios emitidos por una MYPE será a los treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de emisión de la factura o recibo por honorarios. Para tal efecto la MYPE deberá entregar lo siguiente:

- a) *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.*
- b) *Número de cuenta de la empresa del sistema financiero en la que se le debe abonar el importe de la factura o recibos por honorarios emitido, de conformidad con el TUO de la Ley para la lucha contra la evasión y para la formalización de la economía, cuyo TUO fue aprobado por Decreto Supremo N°150-2007-EF y modificatorias.*

VI. DESCRIPCION DE ALCANCE TÉCNICO DEL SERVICIO

6.1 NORMATIVA TECNICA

- Ley N° 29783, “Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo” (modificada por la Ley N° 31246), su Reglamento publicado con Decreto Supremo N° 005-2012-TR y sus modificatorias.
- Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social en Salud, y sus modificaciones. • Ley N° 28611, Ley General del Ambiente.
- Ley N° 28551. Ley que establece la obligación de elaborar y presentar Planes de Contingencia.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Legislativo N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM - Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos
- D.S. N°003-98-SA, Norma Técnica del Seguro Complementario del Trabajo de Alto Riesgo.
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- D.S N° 007-98-SA, Reglamento sobre sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos.

- D.S N° 034-2008- AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad Alimentos
- D.S N° 031-2010-SA, Reglamento de Calidad del Agua para Consumo Humano
- D.S. N° 005-2012-TR, Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatorias.
- D.S. N° 012-2014-TR Aprobación del Registro Único de Información sobre accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades ocupacionales.
- D.S. N° 014-2017-MINAM, Reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- D.S. N° 004-2017-MINAM, Estándares de Calidad Ambiental (ECA) para Agua y establecen Disposiciones Complementarias.
- NTS N° 199-MINSA/2018/DIGESA, Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos.
- NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, norma sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- Resolución Ministerial N°239-2020-MINSA Lineamientos para la vigilancia, Prevención, y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19.
- R.M. N° 480-2008-MINSA, Aprueban Norma Técnica de salud que establece el Listado de Enfermedades Profesionales.
- R.M. N° 050-2013-TR, Formatos referenciales con información mínima que deben contener los registros obligatorios del sistema de gestión de Seguridad y Salud en el trabajo
- Lineamiento de Cláusulas Sociales en contratos sede Talara (LINA2-105 Cláusulas Sociales en Contratos para Refinería Talara y Unidades Operativas Noroeste).

6.2 LUGAR DE EJECUCIÓN

El servicio se ejecutará en las instalaciones de la cocina y comedores del Club Punta Arenas y Ex Campamento de Técnicas Reunidas, esta última, el Administrador del Servicio comunicara oportunamente su uso, todos los ambientes están Ubicados en el Condominio Punta Arenas – Talara.

6.3 PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo máximo de ejecución del servicio es de tres (03) años o hasta agotar el monto contractual. La fecha de inicio de ejecución contractual será coordinada con el Supervisor del Servicio,

6.4 HORARIO DE ATENCIÓN

El horario de atención, en el comedor autoservicio, el mismo que únicamente **podrá variar por disposición expresa de PETROPERÚ**, será el siguiente:

Desayuno: De 05:45 a 08:30 horas de Lunes a Viernes y de 06:00 a 09:00 Horas días no laborables y feriados.

Almuerzo: De 12:00 a 15:00 Horas

Cena: De 18:00 a 20:30 Horas.

El horario en el comedor a la carta, de preferencia serán los mismos del desayuno, almuerzo y cena; El contratista puede ampliarlos de acuerdo a las necesidades del servicio, previa coordinación con el Supervisor de PETROPERÚ encargado del servicio.

- En los casos que la Supervisión del Servicio de PETROPERÚ lo requiera, el personal del CONTRATISTA deberá atender fuera del horario normal de trabajo en los diferentes ambientes del alcance del servicio, el contratista reconocerá el pago de sobretiempo al personal que realice esta labor, de acuerdo a Ley. En los casos que PETROPERÚ requiera la atención en la vivienda F-4, y comedor a la Carta el contratista deberá proporcionar el personal necesario sin afectar el número de trabajadores del comedor.
- El CONTRATISTA se obliga a mantener debidamente separados, guardados y a la temperatura adecuada, los alimentos para aquellos supervisores que, en forma extraordinaria, por motivo de trabajo o capacitación, avisen que llegarán al comedor fuera del horario de atención. Los platos serán rotulados con el nombre del Supervisor.
- Los alimentos se preparan dos (2) horas antes de su entrega a los usuarios del comedor.

6.5 ALCANCE TÉCNICO DEL SERVICIO

6.5.1 Descripción del Servicio

El presente documento tiene alcance a los Servicios de Alimentación y Nutrición que se brinda en los Comedores del Condominio Punta Arenas y campamento de Ex Técnicas Reunidas (Este último su uso será comunicado) y en los lugares señalados en las presentes Condiciones Técnicas.

El servicio consiste en lo siguiente:

- a) Alimentación en los Comedores Autoservicio del Condominio Punta Arenas y Ex campamento Técnicas Reunidas (Este último su uso será comunicado), solo para el personal autorizado por PETROPERÚ. El servicio consistirá en brindar desayuno, almuerzo y cena, TIPO EJECUTIVO, en las mejores condiciones de calidad, preparación, presentación, higiene y atención oportuna.
- b) Servicio de Alimentación (desayuno, almuerzo y cena) a usuarios particulares autorizados por PETROPERÚ.
- c) Atención en los ambientes de Comedor a la Carta. Para lo cual presentará una carta de alimentos con precios de platos, bebidas, postres y otros productos que pueda ofrecer relacionados con el servicio de alimentación.
- d) Atención de refrigerios.
- e) Atención de eventos especiales.
- f) Atención de eventos y actividades de la Alta Dirección de la Empresa.
- g) Atenciones en actividades que se desarrollen en horarios y lugares distintos (Casa de Gerencia, Casa de Huéspedes F-4, G-10, Edificios Administrativos, Áreas Operativas, y otros que solicite PETROPERU) a los comedores indicados en el literal a).
- h) Cuando sea requerido atenderá con un menú mejorado mensualmente y dietas, en las fechas preestablecidas en las presentes Condiciones Técnicas y/o en aquellas fechas que se coordine con la Supervisión de PETROPERU.

Adicionalmente al servicio principal (atención en el Comedores), también administrará los ambientes de los Comedores que PETROPERU designe.

Para tal efecto presentará una carta de platos, bebidas, postres y otros, antes de iniciar el servicio para su aplicación y entrará en vigencia a partir de la aprobación de PETROPERÚ. Cualquier modificación debe ser autorizada previamente por PETROPERÚ. El comedor a la carta no podrá ser utilizado durante el período (horario de uso) que lo haga la alta administración de PETROPERÚ. Este horario será coordinado diariamente entre el administrador del CONTRATISTA y el supervisor encargado del servicio. Asimismo, este funcionario deberá aprobar previamente si otras empresas desean usar las instalaciones del comedor.

Para los servicios suministrados en estos ambientes, se tendrá en cuenta que PETROPERÚ proporciona sin costo alguno los servicios básicos de energía, agua, infraestructura, gas, así como el mobiliario existente; por lo que los precios a fijarse para el personal de PETROPERÚ deberán considerar las condiciones antes señaladas. En tal sentido otorgará precios diferenciados para el consumo de alimentos como mínimo un 10% por debajo de los precios existentes en el mercado de restaurantes de primera categoría y/o afines de la ciudad de Talara, previa verificación de los mismos, toda vez que el CONTRATISTA hace uso del local y servicios básicos que asume PETROPERÚ.

El contratista debe contar con una empresa que disponga de personal especializado, equipos y utensilios de primera calidad y con amplia experiencia, según las presentes condiciones técnicas, en la elaboración de alimentación corporativa, de alta calidad nutricional, con elevados estándares de higiene y bioseguridad. Deben contar con una eficiente gestión de su talento humano, debidamente capacitado, lo cual es de suma importancia, para desarrollar un servicio de calidad y sobre todo proporcionar una alimentación inocua.

Debe contar con un buen clima laboral, entre su personal, a fin de evitar conflictos laborales.

Deberá mantener, permanentemente, las instalaciones en excelentes condiciones de higiene, cómodos y apropiados para la brindar el servicio de alimentación, acompañados de platos de buen sabor preparados con insumos de calidad y dentro de los estándares de arte culinario que cada uno de los platos requiere, que formen parte de una dieta óptima para las labores que realizan nuestros colaboradores.

Deberá considerarse que la alimentación para los trabajadores de Refinería Talara es una tarea de sumo cuidado donde se tiene que prestar especial atención a diversos factores como: la limpieza, la dieta semanal, el valor nutricional, el potencial calórico, el sabor, la diversidad de platillos, las condiciones de salud de los colaboradores y los requerimientos alimenticios solicitados por la Unidad Médica y por supuesto la calidad de los insumos que garantice una balanceada alimentación a nuestro personal.

PETROPERU, podrá aumentar o disminuir las cantidades estimadas indicadas en la propuesta económica, para lo cual esta será comunicada oportunamente al CONTRATISTA, para la atención oportuna.

6.5.2 Personal Requerido

EL CONTRATISTA, deberá suministrar la cantidad necesaria y suficiente de personal (Administrador del Servicio, Chef, Maestro de cocina, cocineros, ayudantes de cocina, mozos, personal de limpieza, otros – como mínimo el número de personas señaladas en el cuadro de este Numeral) para atender sin inconvenientes, en forma eficiente y en las mejores condiciones de calidad, preparación, presentación, higiene y rapidez el servicio de Alimentación en las instalaciones y términos indicadas en las presentes Condiciones Técnicas.

Antes de iniciar el servicio, PETROPERU a través de su administrador o la persona que designe, evaluará al personal de apoyo que proponga EL CONTRATISTA, para lo cual los Currículum Vitae documentados deberán ser alcanzados como mínimo cinco días hábiles antes de su ingreso o inicio del servicio para la evaluación correspondiente, este personal debe cumplir con el siguiente perfil.

Personal Mínimo	Perfiles
Administrador del Servicio (01)	<p>Titulado en Administración o Administración Hotelera o Ingeniería Industrial o Ingeniería en Industrias Alimentarias o nutricionista, acreditado con copia del título profesional con experiencia acreditada mínima de 4 años en administración de: comedores autoservicio, o comedores de campamentos de empresas industriales o empresa dedicadas a servicios de alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Como mínimo curso sobre Seguridad y Salud en el Trabajo • Capacitación en manipulación de alimentos y/o Buenas Practicas de Manufactura y/o Análisis de Peligros y Puntos Críticos del Control de Alimentos (HACCP) acreditado con certificado
Chef (01)	<ul style="list-style-type: none"> • Deberá contar con estudios de Gastronomía acreditado mediante copia de certificado de estudios. • Con experiencia mínima de cuatro (4) años, de haber trabajado en Servicios como chef y/o cocinero: comedores autoservicio y/o comedores de campamentos de empresas industriales o mineras o de Hidrocarburos, o empresas dedicadas a servicios de alimentación. • Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos. Se acreditará con constancia (s) de capacitación.
Maestros Cocineros (Referencial 03)	<ul style="list-style-type: none"> • Secundaria completa con estudios en Gastronomía. • Con experiencia mínima de cuatro años, de haber trabajado en Servicios similares, campamentos mineros, de hidrocarburos. Se acreditará con los respectivos certificados de trabajo. • Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos y con Capacitaciones sobre Seguridad y Salud en el Trabajo. Se acreditará con constancias de capacitación en Manipulación de Alimentos y/o Procedimientos de Saneamiento.
Ayudante de Cocina (Referencial 04)	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios Secundarios completos. • Mínimo dos años de experiencia en Restaurante y afines. Se acreditará con los respectivos certificados de trabajo. • Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos. Se acreditará con constancias de capacitación en Manipulación de Alimentos y/o Procedimientos de Saneamiento.

Mozos y personal que despacha en los trenes de atención (Referencial 8)	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios Secundarios completos. • Buen trato. • Habilidad comunicativa, amabilidad, vocación de servicio • Educado y respetuoso. • 02 años de experiencia en Restaurantes, afines y/o atención de eventos. Se acreditará con los respectivos certificados de trabajo. • Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos.
Personal de Limpieza (referencial 04)	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios Secundarios • Tres años de referencias, de haber laborado en Restaurantes y afines. Se acreditará con los respectivos certificados de trabajo.
Almacenero (01)	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios Secundarios completos. • Buen trato. • 02 años de experiencia. Se acreditará con los respectivos certificados de trabajo en actividades de Almacenero. • Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos.

Nota: Teniendo en cuenta que el servicio abarca dos (2) turnos, el CONTRATISTA adecuará la cantidad de personal en cada turno para dotar de personal suficiente, toda vez que, en la cena diaria y en días no laborables (Sábados Domingos y Feriados) disminuye la cantidad de comensales. La cantidad de trabajadores que se indica es para la atención de los dos (2) turnos.

La cantidad de personal que suministre el Contratista deberá guardar relación directa con la cantidad de comensales, en este sentido se deberá considerar que, para una eficiente atención, un (1) mozo puede atender máximo veinte (20) personas, asimismo, en caso de incremento de raciones por aumento de comensales, se incluirá el personal de cocina de manera que la preparación y servido de los alimentos se realice en forma oportuna (rápida) con las medidas higiénicas necesarias

Para la atención de eventos especiales vivienda F4 obligatoriamente deberá contar en forma permanente un mozo y un cocinero durante la atención de visitas, este personal será destinado únicamente a la atención del evento y se incrementará la cantidad de estos mozos y cocineros, con el mismo criterio indicado en el párrafo anterior

6.5.3 FUNCIONES DEL PERSONAL

Administrador del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Es el encargado de la Administración del Servicio y el nexo entre el Supervisor de PETROPERU del presente servicio. Debe tener las facultades pertinentes a fin de tomar soluciones inmediatas respecto a las actividades vinculadas al servicio, dentro de las presentes Condiciones Técnicas. • Supervisar y controlar al personal que brinda el servicio dentro del marco de las presentes Condiciones Técnicas y la legislación laboral. • Preparar la rotación del personal por vacaciones, descansos, permisos, etc., así como coordinar los reemplazos, cuando el caso lo amerite. • Coordinar la facturación del servicio y controlar los registros digitales de consumos. • Revisar la facturación por consumos y los adicionales (Atenciones permanentes, Residencias F4 y G-10, entre otros) para su posterior aprobación por el Supervisor de Servicios. • Propone y coordina, juntamente con el Supervisor designado por PETROPERÚ, la elaboración de los menús para la aprobación de PETROPERÚ. • Coordinar con Servicios Médicos de PETROPERU y el CONTRATISTA para la elaboración y aprobación quincenal del Menú, los que se deben elaborar de conformidad con las presentes Condiciones Técnicas, recomendando y cuidando la salud de los
----------------------------	---

	<p>trabajadores, evitando la ingesta desmedida de hidratos de carbono, grasas, azúcares, y otros.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con los dispositivos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo en materia del servicio. • Encargado de determinar el valor nutricional y balance energético de los alimentos en coordinación con la Supervisión de Petroperú. • Verifica que todos los alimentos estén en buen estado, sobre todo los perecibles en el corto plazo y los de fácil descomposición • Coordina con servicios médicos para elaborar DIETA de los trabajadores por problemas de nutrición • Otras actividades relacionadas con el servicio que estén dentro del marco de las presentes condiciones técnicas. • Atender las observaciones y/o recomendaciones que formule el profesional que contrate PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del Contrato y servicio
CHEF	<ul style="list-style-type: none"> • Encargado de la producción, manipulación y montaje de todos los servicios gastronómicos, dando cumplimiento a las normas y procedimientos y estandarizaciones establecidas por PETROPERU. • Coordinará con el administrador la programación de los menús propios del servicio, de los eventos especiales, de las emergencias cuando se les requiera y dietas (autorizadas por Servicios Médicos). • Encargado de la preparación de los alimentos de acuerdo a los menús programados, y de la supervisión del personal de cocina. • Es el encargado de la presentación, variedad y atención de servicio. • Dará las pautas necesarias para mejorar la calidad del servicio, antes de presentar los platos a los comensales. • Verificará la frescura, calidad, cantidad de insumos necesarios para la habilitación y preparación de los alimentos para el menú. • Verifica la limpieza de la cocina y la eliminación de los residuos orgánicos e inorgánicos. • Es responsable de elaborar juntamente con el Administrador los turnos y funciones del personal. • Verificará la operatividad de los equipos y las temperaturas en los mismos, cuando corresponda. • Debe atender las observaciones que haga el profesional que contrate PETROPERÚ, para la supervisión y control del Contrato y servicio. (*) • Verificará los alimentos antes de servirse a los comensales. • Capacitará a todo el personal a su cargo en lo que respecta a manipulación, presentación, servido y recojo de utensilios. • Sugerir los menús que se requieran para eventos especiales y participar en su preparación. • Practicar la mejora continua.
Maestro Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> • En coordinación con el Chef, prepara los alimentos de acuerdo a los menús programados. • Es el responsable de la preparación de las dietas especiales, según indicaciones formuladas por Servicios Médicos. • Es en encargado de la preparación de entradas. • Verifica la cantidad de los alimentos antes de su preparación. • Verifica la limpieza de la cocina y la eliminación de los residuos orgánicos e inorgánicos. • Encargado de dirigir las acciones que realiza el Ayudante de Cocina. • Atender las observaciones que haga el profesional que contrate PETROPERÚ, para la supervisión y control del Contrato y servicio. (*)
Ayudante de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Se encargará de la limpieza de todo el circuito alimentario en la cocina.

	<ul style="list-style-type: none"> • Atender las observaciones que haga el profesional que contrate PETROPERÚ, para la supervisión y control del Contrato y servicio. (*)
Personal que despacha en los trenes de atención y Mozos.	<ul style="list-style-type: none"> • Entregar los alimentos, desde los trenes de atención en las mejores condiciones de calidad, higiene y buena presentación. • Verificar 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 y desinfectados los utensilios del comedor. • Embolsar los cubiertos, como medida de higiene. • Llevar y recoger los platos servidos al comedor y atender cordialmente a los comensales, mostrar buen trato y vocación de servicio. • Atender en los eventos previamente coordinados que se desarrollen en lugares distintos a los asignados para el servicio (Casa Gerencia, otros). • Cumplir con las indicaciones que le dé el administrador, manteniendo la cortesía, rapidez, y amable atención a los usuarios. • Atender las observaciones que haga el profesional que contrate PETROPERÚ, para la supervisión y control del Contrato y servicio. (*)
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de todos los ambientes, incluido piso, paredes, equipos, SSHH, vajilla, mesas etc. • Efectuará el lavado de mantelería, cortinas, servilletas y delantales. • Encargado del secado de la vajilla. • Atender las observaciones que haga el profesional que contrate PETROPERÚ, para la supervisión y control del Contrato y servicio. (*)
Almacenero	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción de insumos • Mantenimiento de stock • Revisión de equipos congelados y su perfecto funcionamiento. • Control y Registro de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación • Control y Registro de entradas y salidas de insumos para producción diaria. • Control de calidad y sanidad de los Cárnicos, así como y Registro de temperatura • Depuración diaria de frutas y verduras • Control de ingreso y salida de productos de insumos secos. • Atender las observaciones que haga el profesional que contrate PETROPERÚ, para la supervisión y control del Contrato y servicio. (*)

(*) Las observaciones que realice el Supervisor de PETROPERU, sobre aspectos vinculados al servicio, las hará a través del Administrador del Contratista, quien las comunicará de inmediato a su personal para su aplicación y/o levantamiento, según sea el caso.

Asimismo, se recomienda que El CONTRATISTA cuente con domicilio procesal en la ciudad de Talara, donde se remitirá toda la documentación relacionada con el servicio. Dicho domicilio, será comunicado a PETROPERÚ mediante documento escrito, tres días calendario antes del inicio de este y deberá mantenerlo Activo durante toda la vigencia del Contrato. Cualquier cambio de domicilio lo hará con tres días hábiles de anticipación y deberá estar ubicado obligatoriamente en la misma ciudad de Talara

6.5.4 REMUNERACIONES

El monto de las remuneraciones para cada trabajador que EL CONTRATISTA tenga bien contratar es de su exclusiva responsabilidad y libre determinación, debiendo cumplir obligatoriamente normatividad laboral vigente.

Para efectos relacionados con la Garantía de Cumplimiento de Obligaciones Laborales, el Contratista comunicará a PETROPERU los niveles salariales establecidas

6.5.5 HORARIO DEL PERSONAL

Debido a que la actividad de preparación de alimentos se inicia dos (2) horas antes del inicio de atención a los comensales (Ver Numeral 6.4 de las presentes Condiciones Técnicas), y culmina después de las 21:00 horas EL CONTRATISTA establecerá un rol de turnos de ocho (8) horas más 45 minutos de descanso. Del mismo modo establecerá un rol de turnos para atención en domingos y feriados.

El primer turno será de 8 horas 45 minutos (incluye descanso).

El Segundo turno también será de 8 horas 45 minutos (Incluye descanso)

Considerando que, durante las Paradas y Emergencias en las Plantas, labora personal en turnos de día, tarde, noche y madrugada, el contratista deberá contar con personal para la distribución de los refrigerios en dichos horarios. Los costos del transporte, del personal, envases y todos aquellos que sean necesarios para cumplir con esta actividad deberán incluirse en los precios unitarios de los refrigerios y alimentos para paradas.

Todo personal que ingrese a laborar en el servicio será previamente evaluado por el Supervisor de PETROPERU a fin de verificar si cumple con el perfil solicitado en las presentes condiciones técnicas. Una vez aprobado, se procederá a tramitar sus pases de ingreso y tendrá un entrenamiento mínimo de tres días en el servicio para el cual ha sido contratado.

El CONTRATISTA se obliga a considerar el personal necesario y suficiente con el fin que los servicios que brinde reúnan las mejores condiciones de calidad en preparación, presentación, higiene y atención oportuna. Para tal efecto deberá considerar los criterios establecidos en las presentes condiciones técnicas.

El contratista deberá asegurar que, para la atención en los horarios establecidos, cuente con el personal suficiente que permita brindar un servicio de calidad, según lo indicado en las presentes condiciones técnicas.

El CONTRATISTA contará con el personal suficiente para las diferentes labores de limpieza, de tal forma que las instalaciones se mantengan permanentemente limpias, incluye el lavado de mantelería, cortinas y delantales del personal

6.5.6 CARNE DE MANIPULADORES

Todo el personal del CONTRATISTA deberá contar con el respectivo Carné de Manipuladores de Alimentos, emitidos por la entidad competente, los mismos que deberán actualizarse como mínimo cada seis (06) meses

6.5.7 ROPA DEL PERSONAL

cual proporcionará tres tipos de uniformes de acuerdo al siguiente detalle:

❖ CHEF:

ROPA DE FAENA (dos polos blancos, dos pantalones blancos, botas blancas de jebe, dos juegos de gorros blancos, saco, overol, mandil de tela e impermeable).

GALA: Traje de gala, compuesto por un Saco que lo identifique como Chef, camisa Blanca y Pantalón.

❖ MOZOS:

ROPA DE FAENA (dos polos blancos, dos pantalones blancos, botas blancas de jebe, dos juegos de gorros blancos, overol, mandil de tela e impermeable)

ATENCION (dos pantalones negros, dos camisas blancas, dos gorros negros, así como secadores, guantes térmicos).

GALA (chaleco, corbata de lazo – michi-, guantes blancos de tela).

❖ COCINEROS:

ROPA DE FAENA (dos polos blancos, dos pantalones blancos, botas blancas de jebe, dos juegos de gorros blancos, saco, overol, mandil de tela e impermeable).

❖ ALMACENEROS:

ROPA DE FAENA (dos polos blancos, dos pantalones blancos, botas blancas de jebe, dos juegos de gorros blancos, overol, mandil de tela e impermeable).

❖ **PERSONAL DE LIMPIEZA:**

ROPA DE FAENA (dos polos blancos, dos pantalones blancos, botas blancas de jebe, dos juegos de gorros blancos, overol, mandil de tela e impermeable).

La entrega de los uniformes será efectuada al inicio del servicio y se renovarán como mínimo cada 6 meses, el cual se verificará con las actas de recepción de dichos implementos.

Si alguno de estos elementos presentara deterioro antes de cumplir este período deberá ser reemplazado por otro de forma inmediata SIN COSTO alguno para el trabajador ni para PETROPERU.

Los uniformes y demás vestimenta serán confeccionados con tela de algodón, adecuada para las características climáticas de la zona.

Para el personal que ingresa a la cámara de conservación de alimentos, el contratista deberá suministrar un protector de frío, tipo manta o poncho, de manera que se proteja al personal de los cambios bruscos de temperatura

6.5.8 PROTECCION LABORAL A TERCEROS

a) Personal del CONTRATISTA:

El CONTRATISTA proporcionará para la ejecución de los Servicios el personal, los equipos, las herramientas, y todo lo necesario para el cumplimiento de los mismos, por su cuenta y asumiendo todas las responsabilidades inherentes a su personal, el cual dependerá exclusivamente del CONTRATISTA y respecto del cual PETROPERU no tiene relación laboral alguna.

b) Pago al personal del CONTRATISTA:

El CONTRATISTA es el único responsable del pago íntegro de las remuneraciones, beneficios, vacaciones, gratificaciones, asignación familiar, compensación por tiempo de servicios (CTS), Horas extras, aportes al SNP o SPP y demás beneficios sociales en general, de ser el caso y sin excepción alguna, correspondientes a cada uno de los trabajadores que ésta decidió contratar, a efectos de cumplir con el objeto del Contrato que suscribió con el CONTRATISTA, no responsabilizándose PETROPERU por ninguno de estos conceptos.

Los pagos a su personal y demás obligaciones sociales, deberán ser efectuados por el CONTRATISTA dentro de los plazos establecidos en la legislación vigente para cada uno de ellos. Dichos pagos serán de cargo del CONTRATISTA, no siendo transferibles a PETROPERU; teniendo el CONTRATISTA la obligación de provisionar los montos de acuerdo con los costos y porcentajes de su propuesta económica. PETROPERU cancelará las valorizaciones que correspondan al servicio brindado, previa acreditación de haber realizado el pago a su personal y obligaciones sociales.

El CONTRATISTA tiene la obligación de presentar a PETROPERU Y/O SU REPRESENTANTE (a su requerimiento), todos los documentos que acrediten los pagos a sus trabajadores que laboren en forma fija o eventual en la prestación del servicio. Asimismo, en caso PETROPERU Y/O SU REPRESENTANTE, lo requiera el CONTRATISTA facilitará el acceso a las planillas de remuneraciones, boletas de pago y aportes sociales, a través de uno o más Supervisores de PETROPERU Y/O SU REPRESENTANTE, para verificar el cumplimiento de las obligaciones a su personal.

c) Inexistencia de relación laboral:

Las partes contratantes dejan constancia expresa que, el CONTRATO suscrito es de naturaleza civil, y que no existe relación laboral entre PETROPERU Y/O SU REPRESENTANTE y el CONTRATISTA, ni entre PETROPERU Y/O SU REPRESENTANTE, el cual dependerá exclusivamente del CONTRATISTA.

d) Condición para Resolución

Se considera como incumplimiento de las obligaciones contractuales, el retraso injustificado en el pago de las remuneraciones y demás beneficios sociales a cargo del CONTRATISTA.

En caso de incumplimiento del CONTRATISTA de sus obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo en cada CONTRATO, PETROPERU requerirá vía notarial, el cumplimiento

de sus obligaciones contractuales otorgándole un plazo de acuerdo con el Artículo 76° del Reglamento de Contrataciones de PETROPERÚ S.A.

De persistir dicho incumplimiento PETROPERU podrá remitir carta notarial resolviendo el contrato, procediendo la ejecución de las garantías otorgadas por el CONTRATISTA

6.5.9 De los Equipos

Durante el **primer año del servicio** EL CONTRATISTA deberá contar como mínimo con los siguientes equipos y facilidades:

EQUIPO	UNIDADES	Observaciones
Refrigeradora	02	Una para lácteos (leche, yogurt, queso, embutidos) y helados. Una para frutas e insumos del día (todo lo necesario para salad bar).
Congeladora	03	Para: Carnes, aves, pescados y mariscos.
Termómetro digital	08	Los termómetros de marca reconocida serán debidamente inspeccionados y/o calibrados trimestralmente por cuenta del CONTRATISTA, mediante una entidad especializada y acreditada por INDECOPI. Estos deberán ir acorde con la cantidad de equipos refrigerantes existentes en el servicio.
Cocina industrial 06 hornillas	02	Cocina industrial que complementa los equipos y facilidades que otorgara PETROPERÚ
Horno industrial	02	Horno eléctrico industrial Rational u otro de igual o mejor característica que complementa los equipos y facilidades que otorgara PETROPERÚ
Trampa de grasa	01	Deberá instalarla en el lavaplatos y evitar desperfectos en el sistema de desagüe
Contenedores Isotérmicos	07	Deberá contar con Contenedores Isotérmicos para el traslado de los alimentos comedores Ex Becados (Comedor 3) y Ex Bowling (Comedor 4)
Freidora Industrial	01	Para complementar los equipos y facilidades que otorgará PETROPERÚ
Marmita Industrial	01	Para complementar los equipos y facilidades que otorgará PETROPERÚ
Licuada Industrial	02	Para complementar los equipos y facilidades que otorgará PETROPERÚ
Lavaplatos Industrial	01	Para complementar los equipos y facilidades que otorgará PETROPERÚ

El costo de estos equipos deberá estar considerados en tus gastos generales correspondiente.

Para los siguientes años, PETROPERU brindará las facilidades de equipos para el correcto desarrollo del servicio, y esta será comunicado oportunamente por el Administrador del servicio

6.5.10 De los Alimentos

El CONTRATISTA establecerá un cronograma para el ingreso de los insumos y alimentos a los almacenes, de tal manera que el personal especializado designado por PETROPERÚ y la supervisión del servicio efectúen la verificación de la calidad de los mismos (De lunes a viernes en el horario 08:00 a 16:00 horas).

Cualquier recepción no programada, por fuerza mayor o una situación no prevista, deberá ser comunicada a la Supervisión de PETROPERU con 4 horas de anticipación. No se aceptará que este tipo de situaciones se vuelvan rutinarias o frecuentes.

A. CARNES

- Las carnes de vacuno se almacenarán a una temperatura aproximada de -18°C. y deberán corresponder a una CALIDAD EXTRA o PRIMERA A y deberán proceder de centros de beneficio y camales autorizados, con el control sanitario de ley, presentando el respectivo sello de garantía. A solicitud de PETROPERÚ, el CONTRATISTA estará obligado a presentar la boleta o factura de

venta del camal autorizado; **así mismo presentar certificaciones de calidad sanitaria: tipo de corte, características organolépticas, etc.**

- Los diversos tipos de carnes se almacenarán por separado debidamente rotulados indicando tipo y fecha de almacenamiento. Una vez descongelada, ésta deberá utilizarse inmediatamente y los saldos no deben volverse a congelar.
- Las carnes que utilizarán en la preparación de los alimentos deben corresponder a cortes tales como, Lomo fino, Cabeza de lomo, Asado redondo, punta pejerrey, bistec, entre otras.
- Toda carne molida será preparada dentro de las instalaciones (no se permitirá el ingreso de carne previamente molida).
- La carne fresca por utilizar deberá tener consistencia y no dejar huella al hacer presión con el dedo; asimismo deberá tener olor característico según sea el tipo de carne y que no presenten indicios de fermentación o putrefacción.
- En cada envoltura de cárnico deberá estar anotado la procedencia, el peso y la fecha de ingreso, fecha de vencimiento.

B. AVES

- Si la presentación es con golpe frío deberá ser embolsado al vacío (congelado).
- Si la presentación es con golpe caliente (fresco) deberá ingresar limpio sin menudencias, ni plumas, ni indicios de haber estado golpeado, debidamente oreado, sin manchas de sangre.
- La procedencia del pollo deberá ser demostrada con las boletas y facturas de venta por parte del CONTRATISTA y podrán ser solicitadas por PETROPERÚ cuando lo estime conveniente, así mismo, presentar certificaciones de calidad sanitaria: proveedor, características organolépticas, etc.
- Estas carnes se mantendrán almacenados a una temperatura de -18° C.
- En cada envoltura de cárnico deberá estar anotado el peso y la fecha de ingreso. El peso de cada pollo eviscerado no deberá ser menor de 2.5 kilos por unidad

C. PESCADO Y MARISCOS

- Los pescados deberán corresponder a especies de carne blanca como: mero murique, lenguado, cabrillón, congrio rojo, chela, robalo, aguja y pez espada, se podrá considerar otro tipo de pescado previa aprobación de Petroperu. Las unidades de los peces deben tener un peso que mínimo de 4 Kg. y un máximo de 7 Kg, estar frescos, conservando inalterables sus características organolépticas (olor, sabor, color y textura), debiendo servirse un máximo de tres veces por semana, POR CADA ESPECIE (rotar el uso de TODAS las especies, quedando terminantemente prohibido usar una misma especie sino no se ha cumplido con el ciclo de rotación). Los mariscos deben ser langostinos, calamar y pulpo, seleccionados. El CONTRATISTA, deberá especificar el tipo de pescado en los menús y asegurarse de su abastecimiento cuidando la cadena de frío, se recomienda su preparación 2 veces por semana como mínimo.
- El pescado debe congelarse eviscerado y, conservarse limpio y embolsado, en bolsas especiales gruesas a temperaturas de -18 °C.
- Los mariscos deben ser frescos, podrán ser de las siguientes variedades: langostinos, calamares, caracol, pulpo, conchas (de abanico, negras), que mantengan sus características organolépticas. Estos deberán mantenerse en perfecto estado de conservación.
- La procedencia del pescado y/o mariscos deberá ser demostrada con las boletas y facturas de venta por parte del CONTRATISTA y podrán ser solicitadas por PETROPERÚ cuando lo estime conveniente, así mismo, presentar certificaciones de calidad sanitaria: tipos de pescados y mariscos, características organolépticas, etc.
- En cada envoltura de cárnico deberá estar anotado el peso y la fecha de ingreso.

D. EMBUTIDOS, LÁCTEOS

- Deberá ingresar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en su envoltura (no se acepta productos con fecha de vencimiento en Stickers).
- Los embutidos se almacenarán en su envoltura original (con rótulo: tipo y fecha de almacenamiento y vencimiento)

- Los embutidos podrán ser de carne de cerdo, res, pollo o pavo, debe corresponder a los siguientes tipos: jamón del país, jamón inglés, jamón ahumado, salchicha de ternera, salchicha colorada, chorizo pre cocido, salame en sus diferentes variedades, otros previamente coordinados con la supervisión del servicio; deberán presentarse en sus envases o envolturas originales, donde se distinga claramente la marca del producto que podrá ser Otto Kunz, Bread Perú, Razzeto, San Fernando u otros de igual o mejor calidad (no se aceptan productos a granel).
- Los embutidos serán procedentes de empresas autorizadas y con el correspondiente Registro Sanitario (DIGESA).
- Los embutidos no deberán tener la superficie húmeda, ni exudación de líquidos, serán de consistencia dura al tacto y no presentarán indicios de fermentación o putrefacción.
- La leche deberá ser evaporada envasada o fresca pasteurizada o deslactosada. Los envases utilizados podrán ser Lata Tall, Treta Pack y/o empaque al vacío (NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS A GRANEL). Una vez abierto el empaque se deberá utilizar el total del producto, los sobrantes deberán desecharse. Solo se podrá utilizar leche en polvo en la preparación de postres, salsas y similares.
- El queso fresco deberá ser pasteurizado. Queso en variedad (Pasteurizado, fresco con y sin sal, fundido, de las marcas Philadelphia, Edam, Bounlé u otros de similares características).

E. VERDURAS, HORTALIZAS, LEGUMBRES, TUBÉRCULOS Y OTROS

- Estos productos de buena calidad y debidamente seleccionados serán almacenados por separado, con envoltura de papel de primer uso, no se permitirá el uso de bolsas de color. Se utilizará bolsa especial para envoltura de alimentos. Cada vez que sea necesario, se depurará las verduras en malas condiciones.

F. FRUTAS

- Los productos deben ser SELECCIONADOS y de calidad EXTRA.
- Las frutas deberán estar libre de magulladuras, putrefacción hídrica o bacteriana o que haya alcanzado su madurez fisiológica.
- La fruta ofrecida deberá ser variada, teniendo especial cuidado de ofrecer variedades de amplia aceptación y calidad.
- Se considerará frutos de la región de acuerdo con temporada.

G. CEREALES Y GRANOS, DERIVADOS Y LEGUMINOSAS

- El pan, los productos de panificación (Pastelería) y en general los alimentos destinados para el consumo humano, no deberán contener en sus ingredientes, materia prima, mejoradores de masa u otros productos como la sustancia química de bromato de potasio, de acuerdo a la Ley N° 27932, Decreto Supremo N° 003-2005- SA y Resolución Ministerial N° 1608-2002-SA/DM.
- Los productos deben ser SELECCIONADOS, podrán ser de las marcas Paisana, Costeño, Molino Rojo, Molitalia, Lavaggi, Don Vittorio u otros de igual o mejor calidad, no se aceptarán productos a granel, luego de abrir los envases se utilizará todo el contenido, caso contrario se procederá a eliminar los restos por precaución a crecimiento de hongos.
- Las menestras, harinas, fideos y arroz en general (calidad extra superior), deberán estar contenidos en sus envases originales, NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS A GRANEL. (Marcas: Paisana, Costeño, Valle Norte u otros de igual o mejor calidad que los indicados)
- En caso de rotura de empaques es recomendable no usar para evitar su contaminación por gorgojos u otros tipos de insectos.
- Los cereales y demás granos se almacenarán en recipientes plásticos (no reciclados) rotulados y en ambientes frescos y ventilados.
- La procedencia de los cereales, harinas, fideos y arroz deberá ser demostrada con las boletas y facturas de venta por parte del CONTRATISTA y podrán ser solicitadas por PETROPERÚ cuando lo estime conveniente.

H. PRODUCTOS ENLATADOS

- Sin abolladuras, ni presentar signos de oxidación.

- Deberán tener autorización sanitaria.
- Fecha de Vencimiento impreso en el envase (no Stickers).

De ninguna manera se utilizarán productos alimenticios enlatados que carezcan de Registro Sanitario o se encuentren en trámite; en todo momento el CONTRATISTA ofrecerá marcas que cuenten con la debida autorización Sanitaria (DIGESA), y dentro de su plazo de consumo y estarán debidamente registrados, debiendo conservar adherida su etiqueta o membrete a fin de poder identificar su contenido, el mismo que deberá corresponder a lo indicado.

Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros que en opinión de PETROPERÚ comprometan su contenido y aquellos que hayan alcanzado su fecha de vencimiento, o que, en opinión de PETROPERÚ, presenten envases deteriorados que comprometan su contenido o que no cuenten con Registro Sanitario

I. CONDIMENTOS

- Si el condimento ha sido procesado deberá tener registro sanitario y fecha de vencimiento impreso en el envase original (no Stickers).
- Si el condimento no ha sido procesado: deberá ingresar entero y sin pelar para procesarlo, moler y/o licuar en el comedor.

J. HUEVOS

- Los huevos de gallina cuando se almacenen en conservadoras se mantendrán a una temperatura de 8° C y por períodos no mayores de ocho (8) días. A falta de conservadoras, se almacenarán en ambientes frescos y aireados por períodos no mayores de 5 días. Se tendrá la precaución que los huevos sean beneficiados y con fecha de expiración.
- Deberán presentarse íntegros y se rechazarán quebrados, rajados y/o rotos, con pluma y excremento en sus cáscaras.

K. BEBIDAS GASEOSAS, Y OTROS

- Los jugos y refrescos deberán ser de fruta natural y fresca, deberán prepararse con agua embotellada; no se permitirá el uso de refrescos en sobre, ni de jugos concentrados de fruta natural. No se permite el uso de infusiones (té, anís, manzanilla o similares) como refresco. El CONTRATISTA contará con linaza preparada para el personal PETROPERÚ que esté prescrito con régimen de dieta.
- El producto o alimento que no reúna las condiciones sanitarias será decomisado y destruido de acuerdo a las normas sanitarias vigentes (D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos").
- Las grasas y aceites deberán ser 100% de origen vegetal, preservados en envases originales de fábrica y BAJO NINGÚN CONCEPTO A GRANEL.
- Los postres serán de fruta de mesa natural y fresca y pasteles. Se ofrecerá helados una vez por semana, y las tortas deberán ser del día, estos no se repetirán en un periodo no menor de quince (15) días. El Contratista presentará dos (2) alternativas diariamente. Su incumplimiento dará lugar a penalidades.
- Otros productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de calidad y sujeto a normas vigentes.

6.5.11 DE LAS COMIDAS

I. DESAYUNO

- A. El CONTRATISTA diariamente estará en condiciones de proporcionar a solicitud de los comensales TODOS y CADA UNO de los componentes que a continuación se indican:
 - Fruta o ensalada de frutas. Peso no menor de 180 gr. (si el peso es menor se adiciona otra fruta).
 - Huevos al gusto. Peso mínimo de 63 grms.
 - Sándwich de (Cantidades por semana):
 - 02 de pollo (puede ser plancha o deshilachado)
 - 02 de huevo (sancochado, tortilla o revuelto)
 - 01 de Atún (encebollado o tortilla)
 - 01 de Palta 180 grms.

- ° 01 Queso con aceitunas 85 grms.
- Embutidos 80 grms como mínimo por usuario (Jamón Inglés, jamón del país, Tocino, Chorizo, Salchicha, Jamón de pollo, Jamón de pavo, filete de atún, palta, etc.) UNA VEZ POR SEMANA, por su alto contenido de grasas.
- Pan en variedad (Integral, francés, baguetino, de maíz, pita y otros). Dos por usuario.
- Queso en variedad, 80 grms por usuario (Pasteurizado, fresco con y sin sal, fundido, de las marcas Philadelphia, Edams, Bounlé u otros de similares características).
- Mantequilla (Gloria u otra de igual o mejor calidad), miel, mermelada, palta.
- Jugo de frutas naturales (Se presentará cada día dos opciones para que el comensal elija).
- Leche entera, descremada o light o sin lactosa.
- Bebidas calientes como: avena, quinua, kiwicha, maca, siete semillas, polenta, semola, soya, etc. a manera de fomentar alimentos de alto valor nutritivo. Café, manzanilla, anís, chocolate en polvo, té, etc.
- Se proporcionará edulcorante a base de Stevia para el personal que lo requiera.
- U otra presentación previa aprobación de PETROPERU.
- B. Los jugos de frutas naturales deberán corresponder a diversas variedades. Se pondrán en jarras de policarbonato para que los usuarios se sirvan a discreción. La fruta será de calidad extra. (se presentarán dos opciones)
El comensal podrá solicitar de manera alternativa una ración de embutidos o queso con un peso aprox. de 50 gr., por cada pan o dos huevos. El consumo de embutidos no debe ser mayor a una vez por semana. La ración de huevos estará constituida de dos unidades. Si el usuario solicita tortilla, será de un huevo más la porción del embutido.
- C. La leche entera, descremada, light o deslactosada se pondrá en sus respectivos envases y/o en jarras de vidrio para que el usuario se sirva a su gusto, agua hervida en termos y el pan en paneras (Se estima un consumo como máximo de 2 unidades por persona). Asimismo, deberá proporcionar una variedad de Yogurt (normal, light y sin lactosa), al personal que lo requiera.
- D. Los productos lácteos que se utilicen en el servicio deberán necesariamente contar con su respectivo Registro sanitario y se presentarán en sus envases originales, podrán ser de las marcas Gloria, Laive, Bella Holandesa, Ideal u otros de igual o mejor calidad. **(no se aceptan productos a granel).**

II. ALMUERZO O CENA

- A. El CONTRATISTA ofrecerá obligatoriamente todos y cada uno de los platos que a continuación se indican.
 - a. Entrada (150 grms.) Teniendo en cuenta que si es ceviche (sin espinas ni huesos, ni piel) u otra especie que contenga cárnicos, éste será del peso indicado NO CONTABILIZÁNDOSE el peso de los ingredientes, respetando el programa de menú del mes.
 - b. Sopa (200 CC.) Podrá ser de carne de res, pollo, pescado, cremas u otros de alta calidad, las carnes deberán tener un peso mínimo de 50 gramos, además de fideos, verduras, papas, sémola, arroz, quinua, cebada, trigo menestras, etc. en concordancia con la receta utilizada. Se tendrá en cuenta la variedad de sus insumos.
 - c. Plato de fondo: Dos (2) alternativas, basándose en dos guarniciones como arroz, tubérculos, menestras, etc. y un cárnico (res, pollo, pescado, mariscos, cerdo, pavo cordero, gallina, pato, así como hígado, mondongo, corazón. La ración del cárnico con peso aproximado de 180 gr cocidos o fritos, sin grasas ni huesos ni piel). Respetando el programa del menú del mes.
 - d. Postre: Dos (2) alternativas, serán de fruta de mesa natural y fresca y pasteles. Se deberá considerar torta, pie, flan, pionono, crema volteada, compotas, gelatinas, helados, de acuerdo con la programación de menú del mes.
 - e. En el almuerzo se considerará un Salad Bar Temperado con reposición permanente, consistente en ensaladeras con una variedad de 06 tipos diferentes de verduras frescas y/o cocidas como mínimo. Se incluirá variedad de quesos, aceitunas, choclo, frutas, palta (3 veces por semana), semillas de girasol, ajonjolí, almendras, etc. El usuario podrá servirse a su gusto la cantidad que considere conveniente.
 - f. El servido de los alimentos preparados se realizará en tres etapas, según la asistencia de comensales, de tal manera que el usuario encuentre los alimentos frescos, calientes y con la calidad y cantidad requerida.
 - g. Las carnes se programarán como se detalla. Los pesos ideales deben de ser: Vacuno, pollo, pescado, gallina, cabrito, cerdo (con hueso 200 gr y sin hueso 180 gr cocidos) por día.
 - h. Arroz, calidad extra Superior (mínimo: 100 grms. Cocido u 85 grms. crudo)
 - i. Menestra (100 grms., mínimo tres veces por semana)

- j. Variedad de Postre -Incluye frutas (180 grms.)
- k. Variedad de vinagretas preparadas con aceite de oliva (mínimo dos y se adicionará salsas).
- l. Variedad de Refresco.
- m. Té, Café, manzanilla, anís. (En sachets). (Marcas: Mc Cormick, Mc Colin's, Zurit, Hornimans, Nescafé, Altomayo u otros de igual o mejor calidad)
- n. Variedad de Pan. Pan Francés, Pan Integral, pan de yema, pan coliza, pan ciabatta, pan pizza, pan brioche, pan carioca, pan de hamburguesa, Pan Chancay, Pan Croissant, cachitos, pan de la casa)

El CONTRATISTA, en la programación de los menús, deberá considerar la variedad y cantidad necesaria, de tal forma que el consumo de las dos (2) alternativas que se sirvan, sea equitativo y los usuarios tengan la alternativa de elección, durante el horario de atención.

- B. MENU MEJORADO: Mensualmente, y en fecha coordinada con anticipación, PETROPERÚ solicitará un MENÚ MEJORADO. Para tal caso, PETROPERÚ y el CONTRATISTA acordarán el tipo, calidad, cantidad y componentes del menú; lo cual será considerado como servicio normal. De preferencia estos menús serán a base de pescado de buena calidad (mero murique, cabrillón, cherela, chita, robalo, espada), comidas regionales y nacionales y otros previamente coordinados con la Supervisión de PETROPERÚ.

El menú mejorado será tipo ejecutivo especial. Este menú se utilizará en casos de visitas, siempre y cuando sea autorizado por PETROPERÚ. **El precio del menú mejorado será el cotizado por el Postor en su oferta económica para atenciones normales.** Se servirá en los comedores, ambientes del servicio y/o en la vivienda F-4 y/o G-10.

- C. Los alimentos para atención de la Alta Administración, en la vivienda F-4 y G-10 será facturado por el contratista, según lo señalado en el Anexo correspondiente, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Desayunos: A elección del Comensal considerando insumos para atención tipo Gourmet. Todos los insumos y guarniciones serán de calidad extra superior.
- Almuerzos: Para su preparación en la Cocina de la Vivienda F-4 y G-10, deberá considerar las siguientes carnes: i) Carne de Vacuno Calidad Extra-A: Lomo fino, ii) Carne de Pescado: Mero murique, cabrillón grande, róbalo – Se prepararán en las diferentes modalidades de la cocina nacional e internacional. iii) Carne de Ave: Filete especial de pechuga de pollo o de Pavo. iv) Ensaladas según lo solicite el usuario. v) Sopa a solicitud del usuario, los sudados serán de mero murique. vi) En los postres, considerar helados, duraznos al jugo, pastelería fina. Todos los insumos y guarniciones serán de calidad extra superior.
- Cenas: Considerar las mismas carnes y guarniciones del almuerzo.

- D. La preparación y/o cocción de los alimentos, debe hacerse dos (2) horas antes de servir los mismos, esto incluye la preparación de refrescos y/o jugos, excepto aquellos que necesariamente tienen que prepararse en mayor o menor tiempo. Para la preparación de refrescos y/o jugos, se aplicará dicho plazo en los casos que así lo ameriten; caso contrario y previa coordinación con la supervisora del servicio, se prepararán en los plazos pertinentes.

- E. El comensal recibirá un plato de entrada o una sopa, un plato de fondo que lo elige de las dos (2) alternativas y postre. El refresco será servido en jarras de vidrio, con opción a que el usuario pueda repetir cuantas veces lo desee.

- F. Una vez al mes y de acuerdo al cronograma de fechas especiales (Año Nuevo, Día de la Madre, día del Padre, Fiestas Patrias, día del Trabajador Petrolero, Fiestas Navideñas, etc.) elaborado por el CONTRATISTA, en coordinación con PETROPERÚ, ofrecerá una de las tres alternativas que a continuación detallamos:

- Una parrillada (Contenido: carne de res, pollo, cerdo y otros, la cual estará acompañada de salchicha de ternera o chorizo, papas, choclo, camote, ensalada, salsas, etc.)
- Un buffet de comida criolla, que presentará dos opciones de entradas, dos de postres y seis opciones de platos de fondo, como mínimo.
- Un buffet de comida nacional o internacional, que presentará dos opciones de entradas, dos de postres y seis opciones de platos de fondo, como mínimo.
- La hora de servirse se coordinará previamente con PETROPERÚ. Será servida sin opción a repetir, cancelándose como servicio normal.

ESTE SERVICIO NO SE OPONE A LA ATENCIÓN DEL PERSONAL QUE REQUIERA DIETAS.

- G. La fruta ofrecida deberá ser variada, de la temporada, teniendo especial cuidado de ofrecer variedades de amplia aceptación y muy buena calidad (Peso no menor a 180 grms). Debe ser fresca.
- H. Cada menú que presente el CONTRATISTA, será elaborado conjuntamente entre su Nutricionista y personal designado por PETROPERU, una vez aprobado por PETROPERÚ, deberá ser publicado en un lugar visible, en esta publicación se deberá indicar claramente la cantidad de calorías que contiene cada plato preparado, para conocimiento y demás fines de los comensales, asimismo se deberá anotar la variedad (nominación) del pescado o cárnico. Su incumplimiento es causal de penalidad. Cualquier cambio tiene que ser PREVIAMENTE APROBADO POR ESCRITO POR LA SUPERVISIÓN Y UNIDAD MÉDICA de PETROPERU.
- I. El envío de alimentos (MENÚ DEL DÍA) para los supervisores de guardia, para el personal que en forma excepcional tengan que laborar fuera de su horario de trabajo o cuando por razones de salud requieran el servicio de alimentación en sus domicilios; el contratista los proporcionará en depósitos biodegradables resistentes a humedad, bajo su costo, y que no contaminen el alimento y se realizará de acuerdo a solicitud del menú requerido por el supervisor. La cantidad y calidad será igual que el presentado en el comedor al resto de usuarios. Para estos casos se deberá enviar: sal, azúcar, ajíes, salsas, mermelada, etc. en sachets herméticos, según corresponda.
- J. Cuando sea requerido el CONTRATISTA deberá atender la preparación de Dietas, tanto para el personal que labora directa o indirectamente para PETROPERÚ. La atención nutricional del trabajador requiere de una prescripción dietética, formulada por el personal médico de PETROPERU y/o sus especialistas en nutrición, la prescripción debe ser lo suficientemente clara y específica; de tal manera que no exista la posibilidad de errores en su interpretación y calculo.

Los profesionales (Médicos y nutricionistas de PETROPERU) que prescriben dietas utilizarán la nominación genérica de los diferentes tipos de dietas establecido en las presentes Condiciones Técnicas y de estimarlo pertinente proporcionarán los detalles que sean pertinentes.

III. REFRIGERIOS

EL CONTRATISTA estará en condiciones de proporcionar a solicitud de PETROPERÚ refrigerios fríos o calientes, cuya conformación podrá variar considerando los siguientes alimentos:

- 01 bebida (Mínimo 500 ml.) – Puede ser jugo de frutas baja en azúcar, gaseosas, bebida rehidratante o agua mineral o bebidas calientes.
- 01 plato fuerte (150 gr.) – Puede ser sándwich de pollo, pavo, pavita o asado / empanada de carne o pollo / brocheta de lomo o pollo / causa de pollo.
- 01 postre (200 gr.) – Puede ser piononoc(80gr) / pie de manzana, durazno o limón (160 gr) / helados (150 gr)/ panqueque / torta (150 gr). También puede ser frutas

La composición de los refrigerios será definida por el Supervisor de PETROPERÚ encargado del servicio y el Administrador del Contratista.

Para el servido de los refrigerios se usará envases de buena calidad que garanticen la calidad de los alimentos (depósitos biodegradables resistentes a humedad y que no contaminen el alimento) estos envases serán aplicables para la entrega de alimentos al personal aislado. y/o que corresponda, se deberá considerar la atención de un mozo en el lugar que indique el administrador del servicio.

Los refrigerios serán preparados y distribuidos en horarios definidos por PETROPERU. (Media mañana, media tarde y dos nocturnos. Adicionalmente se atenderá durante las reuniones diarias de parada a las 17:00 horas). PETROPERU se reserva el derecho de solicitar el servicio de refrigerios en otros horarios, en ocasiones especiales.

Para los refrigerios especiales estos serán coordinados con el Administrador del Servicio y serán entregados en las reuniones de parada, de ser el caso.

NOTA IMPORTANTE:

Si un trabajador comunica ser hipersensible o alérgico a algún alimento, se informará al Administrador del Contratista y al Área de Cocina para que eviten el uso de estos insumos en la preparación de sus alimentos. A manera de información detallamos algunos alimentos que causan hipersensibilidad –

Alérgenos (Leche, nueces, huevo, trigo, pescado, mariscos, maní, soya, entre otros). Estos alimentos tienen agentes que, al ingresar al cuerpo humano, de determinadas personas, son capaces de originar una reacción alérgica; por lo que constituyen un problema de salud emergente. Afectan aproximadamente entre el 1 y 3% de la población adulta.

Por ello, se hace necesario que el contratista disponga de toda la información necesaria sobre la composición de los alimentos (cabe señalar que una pequeña cantidad de una sustancia puede provocar reacciones graves) y contar con los procedimientos de contingencia para atender estas emergencias.

IV. PROGRAMACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Para la programación mensual de almuerzos y cenas en los platos de fondo se deberá considerar lo siguiente:

- (31)** treinta y un menús con carne de vacuno.
- (31)** treinta y un menús con pescado eviscerado.
- (31)** treinta y un menús con pollo eviscerado.
- (05)** Cinco menús con carne de pavo.
- (04)** Cuatro menús con carne de pato.
- (05)** Cinco menús con carne de pato o gallina.
- (04)** Cuatro menús con carne de cabrito
- (04)** Cuatro menús con Mariscos.
- (05)** Cinco menús con carne de cerdo (sólo almuerzo).

TOTAL: 120. LO CUAL DEBEN SER DISTRIBUIDOS EN EL MENU MENSUAL.

La programación debe ser realizada considerando que los productos cárnicos no se repitan como plato de fondo. El CONTRATISTA se obliga a la entrega de la programación quincenal, con una semana de anticipación a la fecha de inicio, la cual será aprobada por el Administrador del servicio de PETROPERÚ.

Luego que el menú quincenal es aprobado, el Supervisor del servicio procederá a publicarlo dentro del comedor principal de manera visible para todos los comensales. No se permitirá cambios en el menú, salvo casos excepcionales de fuerza mayor debidamente justificados por escrito y aceptado por PETROPERU.

6.6 CONDICIONES PARA EL INICIO DEL SERVICIO

Al inicio del Servicio, el CONTRATISTA presentará un programa preventivo de salubridad que incluye:

- a. El monitoreo de Agentes Biológicos en el circuito del servicio alimentario (presentará un Programa de Monitoreo de Agentes Biológicos). Dicho monitoreo se deberá realizar en forma TRIMESTRAL por un laboratorio debidamente autorizado por el Ministerio de Salud. Este se efectuará la primera semana del mes que corresponda y a la vez se entregarán los debidos informes de monitoreo. Las áreas en las que se efectuará el monitoreo serán:
 - Ambientes de comedor (Cocina y zona de manipulación de los alimentos)
 - Superficies Inertes (Mesas de trabajo y utensilios)
 - Superficies vivas (Manos y uñas de manipuladores de alimentos)
 - Alimentos Crudos y Cocidos (entrada, segundo y refresco)
 - Agua de cañerías y agua embotellada.

Los análisis antes mencionados se basarán en las normas sanitarias correspondientes: NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V01. Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitario e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, R.M. N° 461-2007/MINSA. Guía Técnica para el Análisis microbiológico de Superficies en contacto con alimentos y bebidas.

Queda establecido que dentro de los tres (3) días de contar con los resultados del Monitoreo de Agentes Biológicos, necesariamente, éstos (copia) deberán ser remitidos a la Jefatura Recursos Humanos Talara – Servicios Médicos, de PETROPERU, con el fin de revisarlos y que se emitan las recomendaciones del caso.

- b. Actualizar como mínimo cada seis (6) meses los Carné para Manipuladores de Alimentos de todo el personal del CONTRATISTA involucrado en el servicio. Su incumplimiento dará lugar a la aplicación de penalidades.

Asimismo, debe contar con Protocolos Médicos para el personal manipulador y no manipulador de alimentos, mediante exámenes médicos anuales. Seguros de vida vigentes, según normatividad, trabajo de riesgo y responsabilidad civil.

- c. Plan de Fumigación (desinsectación y desinfección) mensual a cargo de personal especializado, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud para la eliminación, por separado, tanto para insectos voladores como insectos rastreros y eventuales virus en las desinfecciones (incluye el virus del COVID-19, para el cual se recomienda el uso del Amonio Cuaternario, utilizando la dosificación establecida por el MINSA). Se efectuará OBLIGATORIAMENTE dentro de los tres primeros días del mes que corresponda, de conformidad con el Programa y el Cronograma de Desinsectación y Desinfección Mensual, que presentará el Contratista, antes del inicio del servicio. Se deberá entregar los certificados () firmados por un Ingeniero Sanitario indicando el tipo de insecticida y el desinfectante utilizado y los resultados y/o recomendaciones que el caso amerite. Asimismo, en coordinación con la supervisión efectuará trabajos de desratización, cuando sea necesario, debiendo realizarlo como mínimo trimestralmente, alcanzando la certificación pertinente. En los Certificados se deberá anotar los productos utilizados y las cantidades y mezclas de conformidad con los estándares y protocolos exigidos por la Normatividad.

Estos trabajos serán ejecutados por empresas debidamente autorizadas y acreditadas, que cumplan la normatividad establecida por las autoridades competentes.

El incumplimiento de esta actividad generará la aplicación de la penalidad correspondiente

- d. Plan de Prevención y control de roedores y otras plagas. Se efectuará trimestralmente dentro de los tres primeros días del mes que corresponda (presentarán el programa correspondiente antes del inicio del servicio). Asimismo, entregará a PETROPERU los certificados correspondientes, inmediatamente realizados los trabajos. Esta actividad la ejecuta una empresa autorizada por las autoridades sanitarias pertinentes.

De presentarse situaciones como plagas o epidemias, se podrá requerir exámenes específicos orientados a garantizar la buena marcha y calidad del servicio. Estos se efectuarán dentro los tres días siguientes de solicitados por PETROPERU

- e. Plan semanal especial de limpieza integral. Considera limpieza de campana extractora, baldeado, encerado, desinfección de cubiertos, cambio de alcuzas, vajilla completa, etc. El administrador deberá entregar cronograma de limpieza.

- f. Programa de actividades preventivo-promocionales dirigido a los trabajadores que hacen uso del servicio de alimentaciones:

- Trípticos informativos de temas de alimentación saludable.
- Tips nutricionales, 3 veces al mes, que incluya desayuno, almuerzo y cena.
- Charlas y/o Taller en fechas conmemorativas, (04 marzo: Día Mundial de la Obesidad, 16 octubre: Día Mundial de la Alimentación Saludable).
- Capacitación semestral al personal del servicio de alimentación en tema de Obstrucción de Vía Aérea y Maniobra de Heimlich.
- El proveedor deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, que cubran los riesgos principales como heridas cortantes y quemaduras.
- Publicación de plantilla de menú con su respectivo valor calórico

- g. Documentos referentes a las Cláusulas Sociales. Ver APENDICE 5 (IX APENDICES).

DOCUMENTACIÓN EN MATERIA DE GESTIÓN SOCIAL

- El Contratista debe cumplir con el PROO2-002 Contratación de Mano de Obra, Sede Talara para lo cual coordina con la Jefatura Gestión Social Talara (JGST) a través de su Administrador de Contrato, la presentación de su histograma de personal en un plazo máximo de 07 (siete) días hábiles previos al inicio de su proceso de contratación.
- El Contratista deberá presentar la documentación establecida en el LINA1-105 Cláusulas Sociales en Contratos para Refinería Talara y Unidades Operativas Noroeste.

6.7 OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

Los productos por proporcionarse para la elaboración de los alimentos, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en la Ley General de Salud vigente y su reglamento, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) El peso de cocción de los alimentos cárnicos por ración será, como mínimo, de 180 gr de producto comestible en el almuerzo o cena; no deberá tener huesos, grasa, nervios, pellejo, etc.,

equivalente como mínimo 230 gr de carne cruda sin huesos, grasa, nervios, pellejos, etc. Las unidades de pollos crudos deberán tener un peso no menor de 2.5 kilos.

- b) El transporte de insumos o alimentos debe realizarse en las mejores condiciones de salubridad alimentaria. No se permite el transporte de alimentos o insumos en mototaxis o vehículos descubiertos. Para tal fin es obligatorio el uso de envases que eviten la contaminación de los alimentos.
- c) Los postres serán de fruta natural fresca de calidad extra, pasteles y tortas, gelatina, mazamorra, arroz con leche u otros similares. Deberán prepararse con harina envasada de reconocida calidad, **no a granel**.
- d) Cuando por prescripción médica se deba brindar dieta especial, el CONTRATISTA estará en la obligación de atenderla por el tiempo que se le indique, sin que esto signifique reconocimiento de pago adicional. Esta dieta deberá contar con igual número de platos que el menú normal, debe ser variada con menú cíclico mensual de dietas. Las dietas necesariamente se darán con prescripción médica (Médicos tratantes) avaladas por Servicios Médicos de la Jefatura Recursos Humanos Talara, en dichas indicaciones deberá precisarse la duración del tratamiento dietético. En caso se detecte el incumplimiento de la dieta por parte del comensal – paciente, se procederá a reportar a Servicios Médicos para que se tomen las medidas correspondientes.

Las variedades de dietas serán de acuerdo a las patologías que se presenten, según se indica:

Hipertensión arterial	:	Dieta Hipo sódica
Diabetes mellitus	:	Dieta Hipo lúcida
Dislipidemias	:	Dieta Hipo grasa
Gastritis	:	Dieta baja en comidas irritantes
Hiperuricemia	:	Dieta Hipopurínica
Obesidad	:	Dieta Hipocalórica
Alergias	:	Dieta Hipoalergénica
Diarreas	:	Dieta blanda

- e) Los menús serán preparados indistintamente, al estilo criollo, regional, nacional e internacional.
- f) Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de seis (06) horas después de preparados o después de 24 horas si son refrigerados, eso incluye vinagretas y ají preparado. Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes o rechazados. El CONTRATISTA será responsable civil y penalmente de cualquier perjuicio que pudiera causar a la salud de los comensales.
- g) En cada una de las mesas ubicadas en los comedores autoservicio, el CONTRATISTA deberá de implementarlas con manteles de tela bien confeccionados y mantenerlos permanentemente limpios, alcuasas de vidrio y/o acero inoxidable con sus respectivas tapas conteniendo condimentos y especias; salsa para carnes (de sobre o envase con su respectivo registro sanitario), ketchup, mostaza, ají, limón y otros a criterio de la Supervisión del Servicio. Asimismo, en cada mesa se dispondrá de un vidrio para mantener la limpieza de los manteles. Los manteles que sean retirados para lavarlos deberán ser reemplazados por otro similar.

El CONTRATISTA deberá colocar cortinas en el comedor autoservicio, bar y comedor a la carta, de la misma forma servilletas (de tela en ocasiones especiales).

Estas deberán ser confeccionadas con un acabado de primera.

- h) El agua para beber (de mesa) se mantendrá un stock mínimo de quince (15) bidones de 20 litros aprox.) el agua debe ser de cualquiera de las siguientes marcas (San Luis, San Mateo o San Carlos, de preferencia), con registro sanitario y deberá disponer de la fecha de expiración. PETROPERÚ 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, independiente de las penalidades y acciones que el caso amerite.
- i) Se usarán condimentos envasados con la correspondiente Autorización Sanitaria, los mismos que se dispondrán en recipientes de vidrio.
- j) Los utensilios, ollas, espumaderas, cubiertos, dulceras, alcuas, que deberá proporcionar el CONTRATISTA, serán de acero inoxidable y fabricadas por empresas autorizadas para este fin, 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.

- k) Queda terminantemente prohibido el uso del menaje en mal estado (despostillado, oxidado o susceptible de oxidarse, rajado, etc.) o de madera.
- l) La presentación, retiro y lavado de mesas y manteles del comedor, así como la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y ambientes que intervienen en el servicio, estarán a cargo del CONTRATISTA.
- m) El servicio de alimentación deberá estar planificado y supervisado por un Administrador, quién será responsable de elaborar el menú en conjunto con PETROPERU, con la finalidad de brindar entre 2,100 a 2,600 calorías diarias de acuerdo a la edad promedio y tipo de trabajo, las que estarán repartidas de la siguiente manera: 25% en el desayuno, 40% en el almuerzo y 35% en la cena, en una dieta normal diaria variada y balanceada en hidratos de carbono, grasas, proteínas y minerales.
- n) PETROPERÚ, por intermedio de su personal supervisor o profesional especialista, propio o contratado, supervisará e inspeccionará los diferentes aspectos del Servicio. Asimismo, se realizará Inspecciones de Salubridad Inopinadas a cargo del nutricionista y/o Supervisor del Área Servicios Médicos de la Jefatura Recursos Humanos Talara, siendo las recomendaciones materia de ejecución inmediata por parte del CONTRATISTA, caso contrario se hará acreedor a la sanción estipulada en el Numeral 6.9 "Penalizaciones".
- o) El contratista deberá transportar sus insumos (carne, pescados u otros) en recipientes herméticos especiales (cooler) para mantener la temperatura adecuada del insumo manteniendo la cadena de frío, estos productos deben ser transportados con las mejores condiciones de higiene y protección requeridas por la Legislación Alimentaria. Se rechazará todo producto o insumo que a juicio de la Supervisión de PETROPERÚ no cumplan con las condiciones antes mencionadas. **No se aceptará insumos que sean transportados en mototaxis o vehículos no apropiados** que permitan la contaminación de los mismos.
- p) Queda prohibido todo tipo de material plástico y de madera en la preparación y almacenamiento de los alimentos, deberá ser materiales de vidrio o acero inoxidable.
- q) Al término de cada turno el CONTRATISTA deberá efectuar el lavado y limpieza de los ambientes, vajillas y utensilios, a fin de evitar la presencia de insectos y contaminaciones. No está permitido el uso de vajilla plástica. El lavado y secado de vajilla de ninguna manera se hará en los comedores de autoservicio. Para el secado de vajilla se utilizará papel toalla evitando la contaminación cruzada.
- r) Asegurar el suministro de las raciones alimenticias y efectuar la evaluación del contenido nutricional, teniendo en cuenta las características preventivas y de tratamiento médico de los Supervisores de la empresa (Enfermedades Crónicas);
- s) PETROPERÚ S.A., mediante un Profesional Nutricionista o Supervisor del área de Servicios Médicos de la Unidades de Recursos Humanos Talara, brindará supervisión y de ser el caso asesoría integral en lo referente:
 - 1. Al proceso de elaboración de los alimentos;
 - 2. Brindar orientación técnica para la adecuada conservación y distribución de alimentos;
 - 3. Supervisión en la calidad de los insumos, así como, en la Supervisión de las dietas por indicación médica.
 - 4. Ejecutar acciones de capacitación y orientación nutricional al personal encargado del suministro y preparación de alimentos.
- t) Programa educativo referente al Modelo de Gestión Corporativo QHSSE.
- u) La Supervisión de la Calidad y Sanidad de los alimentos estará a cargo de PETROPERÚ a través de Supervisores contratados para tal efecto, quienes supervisarán toda la cadena del servicio de alimentación, controlando la calidad y sanidad de los cárnicos, verduras, frutas, entre otras, verificando los niveles de temperatura de almacenamiento de cada producto a fin de vigilar el proceso de almacenamiento. EL CONTRATISTA, otorgará las facilidades y acceso al proceso de preparación de los alimentos.

6.8 ENTREGABLES

- Todos los procedimientos solicitados en las Condiciones Técnicas y sus Anexos.

- Todos los documentos, programas, cronogramas, diagramas, etc., solicitados para la ejecución del servicio. (Entrega permanente y durante todo el periodo de ejecución del Contrato).
- PLANIFICACION DE LOS TRABAJOS. - Los trabajos de cada Servicio se planificará y ejecutará siguiendo las Buenas Prácticas requeridas durante todas las etapas para la preparación de alimentos (desde la recepción de materiales, insumos, etc. Hasta la entrega de los alimentos a los usuarios y etapas posteriores a esta actividad, limpieza y desinfección de utensilios, vajilla y ambientes), copia de estos documentos serán entregados a la supervisión de PETROPERU.
- Entrega de los Menús mensuales.
- La Contratista debe presentar los siguientes entregables en materia de gestión social durante la vigencia del Contrato, de acuerdo con los siguientes plazos establecidos.

Descripción	Plazo de entrega
Reporte de Generación de Empleo (Plataforma virtual SGS)	Mensual, anexo a cada valorización
Reporte de Generación de Compras y Servicios a Proveedores (Plataforma virtual SGS)	Mensual, anexo a cada valorización

6.9 PENALIDADES

I. En caso de retraso injustificado en iniciar el servicio según lo indicado en el Numeral 4., o en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, PETROPERU aplicará al CONTRATISTA una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto contractual, o de ser el caso, del ítem, tramo, etapa o lote que debió ejecutarse o de la prestación parcial en el caso de ejecución periódica. En estos casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto del Contrato}}{0.25 \times \text{Plazo en días}}$$

II. Asimismo, de conformidad con el Artículo 74, "PENALIDADES", del Reglamento de Contrataciones de PETROPERU, en atención a la naturaleza de los bienes, servicios y obras, podrá contemplar como condiciones de la contratación, las penalidades a ser aplicables, incluidas aquellas establecidas como obligatorias por PETROPERU; así como el monto máximo de las mismas.

Las penalidades aplicadas serán deducidas de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento, de haberse presentado en la forma establecida en las Condiciones Técnicas.

Se considerará incumplimiento de las obligaciones contractuales cuando ocurra alguna de las siguientes deficiencias y/o incumplimientos, y se aplicará las penalidades por cada ocurrencia, referidas a la UIT hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto contractual:

DESCRIPCIÓN DE LA OCURRENCIA	% de la UIT
a. Retraso en el suministro de insumos alimenticios, materiales, equipos y facilidades para la prestación del servicio e incumplimiento del horario de trabajo establecido para el personal del servicio. (Por cada ocasión)	50%
b. NO BRINDAR LAS CANTIDADES DE RACIONES o falta de insumos y/o insumos no autorizados durante la atención del servicio, cambio del menú sin la previa autorización por escrito de PETROPERU. Incumplir con la calidad, variedad, cantidad y tipo de presentación de las raciones, establecidos en la Programación coordinada con la Unidad Médica y las Áreas involucradas. (Por cada ocasión)	50%
c. Falta de personal para atender en forma eficiente el servicio según lo establecido o no reemplazar en forma oportuna al personal con descanso semanal, de vacaciones, y/o descanso médico	20%
d. No contar con la presencia del (de la) Administrador durante la ejecución del servicio. (Por cada ocasión)	20%
e. No contar con la presencia del (de la) CHEFF durante la ejecución del servicio. (Por cada ocasión)	20%

f. Incumplir con los requisitos de calidad y sanidad establecidos en las presentes bases y en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud o los establecidos en cualquier otra normatividad vinculada con el servicio. (Por cada ocasión).	50%
g. No contar o no actualizar como mínimo cada seis meses los Carnet de manipuladores de Alimentos del personal involucrado en el servicio. (Por cada ocasión).	50%
h. Retraso en la atención del servicio, no cumpliendo con los horarios establecidos. (Por cada ocasión)	20%
i. Falta de equipos o equipos inoperativos, requeridos en las presentes Condiciones Técnicas. No realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos e instalaciones propiedad de PETROPERÚ entregados al CONTRATISTA para el desarrollo del servicio. (Táboas, insectocutores, cámara de conservación y congelado, otros) (Por cada ocasión)	20%
j. No reemplazar los equipos, accesorios y facilidades deterioradas y/o no operativas.	20%
k. No suministrar o falta de implementos de seguridad e higiene en perfecto estado (según corresponda: Ropa de trabajo, zapatos antideslizantes, guantes, protector de cabello, máscaras) y otras facilidades indicadas en LAS PRESENTES Condiciones Técnicas para el cumplimiento de sus labores. (Por cada ocasión).	50%
l. No rotar los tipos de pescado, carnes, desayunos y otros alimentos, de conformidad con lo establecido en las presentes Condiciones Técnicas. (Por cada ocasión)	20%
m. Falta de limpieza de las instalaciones, a pesar de haber sido requerido para su corrección, así como se evidencie presencia de insectos, cabellos, cuerpos extraños, sustancias peligrosas, etc., en los alimentos preparados (Debidamente comprobado con evidencias o registros fotográficos) (Por cada ocasión).	20%
n. Incumplimiento de los procedimientos de trabajo establecidos en el Modelo de Gestión Corporativo QHSSE de PETROPERU, e Incumplimiento del Programa de Fumigación Mensual	20%
o. Mala calidad de los platos servidos cuyos alimentos afecten la salud de los usuarios, alimentos que no sean inocuos y que, generen intoxicaciones, por alimentos contaminados o en mal estado o en descomposición, así como se evidencie presencia de insectos, cabellos, cuerpos extraños, sustancias peligrosas, etc., en los alimentos preparados (Debidamente comprobado con evidencias o registros fotográficos)	50%
p. Utilizar o intento de utilizar o emplear insumos, productos, etc., no considerados en las presentes Condiciones Técnicas o NO autorizados por PETROPERU. Aquellos insumos requeridos con algunas marcas pueden ser sustituidos por otras de igual o mejor calidad que las solicitadas en las presentes Condiciones Técnicas, previa autorización de PETROPERU (Por ocasión).	20%
q. Por realizar, dentro de las instalaciones de PETROPERÚ y lugares donde se ejecuta el servicio, actividades distintas a las obligaciones contractuales definidas en las presentes Condiciones Técnicas. (Por evento)	20%
r. No presentar la documentación relacionada con los pagos y aportaciones de su personal, a pesar de ser solicitado por PETROPERÚ en una instancia; así como no entregar las Boletas de Pago a su Personal.	20%
s. Permitir el ingreso de su personal o la presencia del personal del contratista dentro de las instalaciones de PETROPERÚ en estado etílico o con evidencia del consumo de estupefacientes y drogas.	20%
t. Emplear procedimientos de trabajo inadecuados al servicio o que se ejecutan en condiciones inseguras, así como: la preparación de alimentos ajenos a los estándares y usos y costumbres internacionales, nacionales y regionales, ejecución de trabajos defectuosos. (Independiente a la subsanación de dichos defectos). Por cada ocasión.	20%
u. No presentar la documentación relacionada con los pagos y aportaciones	20%

de sus proveedores, a pesar de ser solicitado por PETROPERÚ en una instancia; así como no entregar las Boletas de Pago a su Personal.	
v. Detectar en los listados en detalle de las personas que efectuaron los consumos firmas adulteradas y/o de personal no autorizado o cualquier documentación falsa o adulterada (Por ocasión).	50%
w. Falta del Cuaderno de Servicio y/o Libro de Reclamaciones no disponible.	20%

En caso de que, un mismo incumplimiento califique para la aplicación de más de una penalidad, se aplicará aquella de mayor monto.

CLÁUSULAS Y PENALIDADES CASS PARA CONTRATOS

Ver Numeral III APENDICE 6 (IX APENDICES)

PENALIDADES EN MATERIA DE GESTIÓN SOCIAL:

Infracción	Incumplimiento por	Penalidad por evento - %UIT
1	Incumplimiento de obligaciones laborales.	100%
2	Incumplimiento en el pago a proveedores.	100%
3	Incumplir con presentar, a solicitud de PETROPERÚ, los documentos que sustenten el cumplimiento de sus obligaciones laborales y/o proveedores.	30%
4	Paralización de labores que puedan realizar sus proveedores y/o trabajadores por incumplimiento de pago. Aplicable por paralización realizada.	50%

6.10 OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

6.10.1 Debe brindar un servicio de Alimentación bajo un sistema Just-In-Time (Justo a tiempo), debiendo optimizar y organizar su proceso productivo de manera eficiente para atender a los usuarios puntualmente, dentro de los criterios establecidos en las presentes Condiciones Técnicas incluido sus: procedimientos, formatos, tablas, parámetros y protocolos señalados en las mismas, la normatividad vigente y las establecidas en estos documentos

6.10.2 PETROPERÚ proporcionará al CONTRATISTA los ambientes apropiados para el almacenaje de sus productos e insumos, por lo que el CONTRATISTA deberá, por su cuenta, considerar el mantenimiento y limpieza de dichos ambientes y equipos y contar con el personal necesario para administrar los mismos, siendo entre otros aspectos el responsable de lo siguiente:

- Almacenamiento adecuado de todos los productos.
- Verificar las condiciones de salubridad y de calidad de los alimentos, depurando aquellos insumos no aptos para consumo humano.
- Tener un sistema para la reposición de stock, de tal forma que mantenga la cantidad necesaria para los menús programados.
- Mantener los alimentos etiquetados y registrados con fecha de ingreso y vencimiento. (PEPS). Eliminando los que están fuera de fecha.
- Efectuar la verificación de los insumos para la reposición y rotación de los productos alimentarios.
- Preparar informe semanal del estado de los productos, stocks, cantidad de productos, rotación de mercadería entre otros.
- Tener permanentemente actualizados los stocks mínimos.
- Atender las observaciones que haga el profesional que contrate PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del servicio que brinda el CONTRATISTA.
- Recepcionarán los insumos de manera responsable y eficaz, es decir, todo lo que ingresa a los almacenes deberá tener la calidad requerida verificando la fecha de expiración.

- Verificar y anotar el control de temperatura de los aparatos de refrigeración, temperaturas de congelación, temperaturas de cocción y temperaturas de mantenimiento de alimentos en líneas de abastecimiento (comedores).
 - El administrador del Contratista deberá manejar un único teléfono con internet, para realizar las coordinaciones con el administrador del servicio de Petroperú, durante las 24 horas, de ser necesario, asimismo, de contar con un releve de administrador, el teléfono deberá ser traspasado para continuar con las coordinaciones del servicio
- 6.10.3 LA RELACIÓN MENSUAL DE MENÚS, deberá ser alcanzado por el Administrador del Contrato previa coordinaciones con los actores del servicio (Supervisión del Servicio y Unidad Médica), los cuales NO SE PODRÁN VARIAR sin la previa autorización por escrito de quien aprueba dicho documento que contempla la composición diaria (desayuno, almuerzo y cena) de los platos a brindar a los usuarios. Las variaciones de menú serán aceptadas cuando se presenten causas de fuerza mayor. Otras situaciones que lo justifiquen serán tramitadas con una anticipación no menor de 24 horas.
- 6.10.4 El CONTRATISTA deberá entregar factura o boleta, por los consumos realizados, cuando sea requerido por los trabajadores y/o visitas de PETROPERÚ.
- 6.10.5 Para los eventos especiales que se realicen fuera de las instalaciones del Club Punta Arenas (Casa de Huéspedes F4, G10, Refinería, otros), EL CONTRATISTA suministrará la movilidad y garantizará que el traslado de los alimentos, enseres e insumos se realice en unidades apropiadas para evitar la contaminación de estos.
- 6.10.6 El contratista no podrá comercializar y/o vender alimentos preparados o sin preparar a terceros que no correspondan a personal autorizado por PETROPERÚ. El Contratista sólo podrá vender alimentos a los familiares y/o invitados de los trabajadores que lo soliciten, dependiendo de la disponibilidad de ellos.
- 6.10.7 El CONTRATISTA se obliga a mantener un stock mínimo para 07 días de alimentos necesarios para la ejecución del servicio, siendo estos de primera calidad. En caso de pescado y/o mariscos frescos será para tres días como mínimo. Para todos los artículos que no sean perecibles se deberá mantener un stock mínimo para diez (10) días.
- 6.10.8 El CONTRATISTA, con el personal de limpieza y mantenimiento realizarán la labor de “lavandería”, y se encargarán del lavado y planchado permanente de manteles, cortinas y servilletas, así como de los uniformes de su personal, ropa de faena y todos aquellos que se utilicen en la ejecución del servicio, a fin de que estos estén en las mejores condiciones higiénicas y buena presentación. Esta función se desarrollará separando lo que es ropa del personal, de los manteles, servilletas, secadores u otros de mesa y cocina. El ADMINISTRADOR elaborará un cronograma de Lavado, Limpieza y Mantenimiento.
- 6.10.9 El CONTRATISTA se obliga a efectuar la limpieza y mantenerlos permanentemente limpios: los comedores, la oficina proporcionada para su uso, servicios higiénicos, cocina, bar, almacén de víveres secos, cámara frigorífica y demás ambientes y equipos involucrados en el servicio, incluyendo las zonas externas de embarque y desembarque de alimentos y residuos alimenticios. Todos estos ambientes deben permanecer limpios de manera permanente, en estricto cumplimiento con la normatividad vigente, y todo aquello establecido en las presentes Condiciones Técnicas.
- 6.10.10 El CONTRATISTA es responsable de la limpieza permanente de los equipos, enseres y vajilla de cocina y otros; así como del mantenimiento de los equipos y enseres entregados por PETROPERÚ, para ello deberá contar con un Programa de Mantenimiento Preventivo (PMP) de estos equipos, enseres y vajilla.
- 6.10.11 EL CONTRATISTA deberá mantener actualizadas, las Hojas de Seguridad por cada producto químico, en lugares visibles.
- 6.10.12 El CONTRATISTA proveerá permanentemente la vajilla y utensilios necesarios para brindar un eficiente servicio. Sin ser limitativa, a continuación, se detalla, entre otros utensilios, la relación de vajilla que es de uso diario en todos los comedores, debiendo proveer las cantidades suficientes (c/s) a fin de atender en simultáneo los comedores y sin generar demoras ni espera en la atención a los usuarios
- Tazas de café con sus respectivos platos (hotelero), para los comedores.
 - Paneras de acero inoxidable con cubierta de tela.
 - Lecheritas (para café y leche).
 - Cucharitas de té (c/s) para ambos comedores (modelo hotelero).
 - Platos medianos para pan (c/s) para los comedores.

- Depósitos pequeños para mermelada (c/s).
- Mantequilleras (c/s) se estima para cada mesa de 4 personas.
- Alcuza de acero inoxidable (c/s) se estima para cada mesa de 4 personas.
- Termos para agua caliente #05 para cada comedor (c/s).
- Platos hondos para sopa (c/s para cada comedor).
- Sobre plato para llevar sopa (c/s para cada comedor).
- Azucareros de loza o acero (c/s) para cada comedor, se estima para cada mesa de 4 personas.
- Platos tendidos para el segundo (c/s) para cada comedor.
- Platos de entrada (c/s) para cada comedor.
- Platos para fruta (del almuerzo) c/s para cada comedor.
- Copas para helados c/s para cada comedor.
- Ensaladeras para fruta.
- Azafates de aluminio o plástico para llevar comida a la mesa.
- Depósito (no plástico) para vinagretas.
- Plato especial de loza para ceviche (c/s).
- Fuentes pequeñas para ceviche (c/s).
- Fuentes para ensaladas (c/s) (servicio buffet).
- Vasos de vidrio de buena calidad (c/s) (todos uniformes, del mismo tamaño y diseño).
- Mosquiteros para cubrir entradas y frutas (c/s).
- Depósitos con tapa para sándwich (c/s).
- Jarras de vidrio con tapa (c/s) (de buena calidad y uniformes para colocar en mesas).
- Cubiertos hoteleros (c/s para cada comedor).
- Cafetera (c/s) (para pasar café)
- Prensa papa para cocina industrial (c/s).
- Envases adecuados para ají, salsa y zarzas. (c/s)
- Cucharas grandes (boconas para servir alimentos, C/S para ambos comedores).
- Exprimidor de limones #03 (c/s).
- Escurridor de platos (c/s).
- Sartenes de teflón C/S.
- Cuchillos de buena calidad para frutas, verduras, cárnicos de acero inoxidable de buena calidad. (c/s)
- Asaderas C/S.
- Licuadora industrial (c/s).
- Tablas de picar acrílicas.
- Sacacorchos #04 (c/s).
- Abrelatas #04 (c/s).
- Pinzas para servir en Salad Bar se estiman 10 por cada comedor.
- Porta viandas (c/s).
- Mantelerías.
- Papel toalla.
- Servilletas de tela.
- Balanzas electrónicas (gr, kg)

No considera la vajilla requerida para las **Viviendas F-4 y G-10** para lo cual se deberá proporcionar un servicio independiente con vajilla tipo hotelera y artículos apropiados para atenciones de la Alta Administración.

Se recomienda que la vajilla antes pase por escurridores especiales y luego se seque con papel toalla de primer uso.

El ambiente del servicio cuenta con un lugar especial cerca del área de lavado de vajilla para el secado de esta. No se permitirá que esta actividad se desarrolle en otros lugares.

Asimismo, El CONTRATISTA proveerá permanentemente papel toalla, papel higiénico blanco, jabón germicida, jabón líquido, desodorante de ambiente en los baños de su uso. También en los servicios higiénicos de su personal. Se colocarán recipientes con tapa, de material de fácil limpieza y desinfección, con una bolsa de plástico en su interior para eliminar los papeles y otros residuos. Solo se acepta el uso de bolsas biodegradables.

- 6.10.13 El uso, cuidado, limpieza y mantenimiento de todo el circuito de las táboas eléctricas instaladas o cámaras de frío o congelados, entre otros equipos en el comedor otorgados por PETROPERU, será de responsabilidad del CONTRATISTA. De presentarse algún deterioro, la reparación y/o mantenimiento será por cuenta de este.
- 6.10.14 Los equipos y materiales para el lavado de utensilios y demás operaciones de limpieza tales, productos químicos, ambientadores, desinfectantes, removedores de suciedad, se realizarán con productos autorizados por la autoridad competente y contarán con su respectivo Registro Industrial y de Sanidad.
- 6.10.15 Los productos de limpieza serán proporcionados por el CONTRATISTA y deberán mantenerse en lugares apropiados para evitar la contaminación de los alimentos. Estos materiales se deberán almacenar en ambientes especiales que no contaminen los alimentos y sus insumos, así como, materiales que se empleen para su preparación.
- 6.10.16 El Contratista deberá contar con un sistema de acopio de residuos domésticos, biodegradables generados durante el servicio brindado y para el acopio de residuos peligrosos.
- 6.10.17 Será de responsabilidad costo y riesgo del CONTRATISTA la clasificación y evacuación, 03 veces cada día como mínimo, de los desperdicios de comida o de otro tipo que se generen, desde la cocina, comedor y demás ambientes. Los desperdicios se depositarán en contenedores plásticos resistentes u otro material de fácil limpieza, tipo sansones, con sus respectivas tapas y una bolsa de plástico en su interior, a fin de facilitar la evacuación de los residuos; estos recipientes deberán ser suficientes y estar distribuidos en diferentes puntos de la cocina, área de lavado y demás ambientes del servicio. Los recipientes tendrán los colores e identificaciones, según la clasificación contenida en la normatividad vigente.
- 6.10.18 Los residuos orgánicos e inorgánicos contenidos en bolsas plásticas biodegradables grandes y resistentes, serán trasladados dentro de recipientes plásticos grandes o cilindros hasta el relleno sanitario, de tal manera que no contamine el medio de transporte ni el medioambiente por donde transitan.
- 6.10.19 El traslado de los residuos hacia el relleno sanitario se realizará en vehículos autorizados y proporcionados por el CONTRATISTA. Estos vehículos deberán asegurar el adecuado traslado de los mismos evitando contaminar los suelos y pistas de la ciudad.
- 6.10.20 Con relación a los desechos de aceites hidrogenados, derivados de la preparación de alimentos, estos obligatoriamente serán eliminados en recipientes especiales rotulados y separados de otros residuos, POR UNA EMPRESA AUTORIZADA, por lo que desde su recolección serán depositados en los envases especiales para su eliminación, en lugares debidamente autorizados para ello
- 6.10.21 El CONTRATISTA tomará las medidas necesarias para que no permanezca en las instalaciones del servicio personal que padezca de enfermedad que pueda afectar a los usuarios, tales como: infecciones cutáneas, llagas, diarreas u otra fuente de contaminación microbiana (gripe, catarro, tos o cualquier infección de la garganta). Los que prestan servicios deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte, así como, lavarse las manos con jabón y secarse con toalla limpia, antes de iniciar la manipulación de alimentos y después de haber usado los servicios higiénicos, manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados. También deben lavarse las manos después de: toser o estornudar, rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo, manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc., barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que las circunstancias y/o situaciones los amerite como necesarios, debiendo contar con un registro, el cual debe ser revisado diariamente por parte del contratista, y considerado como auditable durante las inspecciones sanitarias.
- 6.10.22 El CONTRATISTA asumirá el pago de todos los tributos creados o por crearse y que graven la ejecución del servicio, que de acuerdo con ley le corresponde pagar.
- 6.10.23 Con el fin de asegurar la calidad de los insumos a utilizar, el CONTRATISTA, al inicio del servicio presentará una relación de sus proveedores de insumos, la cual deberá mantener permanentemente actualizada, en estricto cumplimiento del PLAN DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, que debe presentar el Contratista, de conformidad con lo señalado en el Numeral

21 de las presentes condiciones Técnicas, exigiendo las certificaciones pertinentes y/o verificar los registros sanitarios de los mismos y sus fechas de vencimiento.

- 6.10.24 PETROPERU, se reserva el derecho de realizar muestreos permanentes y ejecutar las verificaciones que el caso amerite.
- 6.10.25 Los tributos, gravámenes y otros de carácter laboral, por el pago de remuneraciones y aportaciones de su personal, son exclusivamente de cargo del CONTRATISTA y no son transferibles a PETROPERÚ. El CONTRATISTA se obliga a cumplir estrictamente con la normatividad vigente en materia laboral.
- 6.10.26 Para el inicio del servicio, al momento de la entrega de los equipos de PETROPERU, se firmará un acta de recepción, en donde se le entregara los equipos es correcto funcionamiento para su uso y su mantenimiento, el cual deberá ser a costo del contratista, así como la reparación de cualquier desperfecto.
- 6.10.27 Los mantenimientos correctivos no ocasionados por el CONTRATISTA, será a cuenta y costo de PETROPERU.

EN MATERIA DE GESTIÓN SOCIAL

- 6.10.28 El Contratista debe cumplir con los siguientes procedimientos y/o lineamientos sociales
- LINA2-105 Cláusulas Sociales en Contratos para Refinería Talara y Unidades Operativas Noroeste
 - PROO2-002 Contratación de Mano de Obra, Sede Talara
 - PROA1-1241 Gestión de Quejas, Reclamos y Sugerencias
 - PROO2-003 Obtención de Fichas Electrónicas de Ingreso para el Personal de Contratistas y Subcontratistas
 - CODA2-004 Código de Conducta para el Personal de las Contratistas y Subcontratistas de PETROPERÚ en Sede Talara
- 6.10.29 PETROPERÚ S.A. realizará monitoreos inopinados o coordinados para supervisar el cumplimiento de las condiciones laborales de los trabajadores y/o proveedores y/o procedimientos sociales de PETROPERÚ S.A. durante la ejecución del contrato, previa coordinación con su Administrador
- 6.10.30 El Contratista tiene la obligación de presentar toda la información requerida por PETROPERÚ S.A. y corregir las observaciones encontradas durante la supervisión social

CONTRATACIÓN DE MANO DE OBRA

- 6.10.31 El Contratista debe cumplir con el PROO2-002 “Contratación de Mano de Obra, Sede Talara” para lo cual deberá coordinar con la JGST, la presentación de su histograma de personal en un plazo máximo de 07 (siete) días hábiles previos al inicio de su proceso de contratación, a través de su Administrador.
- 6.10.32 Para personal que realice trabajos en Refinería Talara y/o Unidades Operativas Noroeste, los porcentajes de contratación serán del 100% de Mano Obra No Calificada (MONC) y el 40% de la Mano Obra Calificada (MOC).
- 6.10.33 El Contratista deberá registrar en el SGS la documentación del LINA2-105 Cláusulas Sociales en Contratos para Refinería Talara y Unidades Operativas Noroeste de manera mensual e incluirla en los reportes generados en el expediente de facturación.
- 6.10.34 Dentro del plazo de 05 (cinco) días hábiles posteriores al término de la relación laboral del personal de la Contratista y/o Subcontratista, deberá registrar la respectiva documentación de Cese de sus trabajadores en el SGS.

CONTRATACIÓN DE PROVEEDORES LOCALES Y NO LOCALES

- 6.10.35 La JGST verificará, directamente o a través del personal de la OIPC, en un plazo no mayor a 20 (veinte) días calendario previos a la culminación del Contrato, que los subcontratistas y/o proveedores del Contratista no tengan reclamos por incumplimiento de pago.

6.11 OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE PETROPERU

PETROPERÚ proporcionará sin costo alguno lo siguiente:

Tres (03) habitaciones, para ser ocupadas únicamente por el maestro de cocina y/o ayudante de cocina y/o mozo (eventualmente) y/o el Administrador del Contratista. Dicha vivienda, no puede ser utilizada para celebraciones, quedando PROHIBIDO el consumo de bebidas alcohólicas en ellas. Queda TOTALMENTE PROHIBIDO el uso de otros ambientes del servicio para que pernocte otro personal que no sea el indicado y autorizado anteriormente. De no hacer uso de esta facilidad el

CONTRATISTA garantiza a que el personal este puntualmente en su centro de labores.

Los ambientes que a continuación se detallan:

- a. **Desarrollándose el Servicio en el Comedor del Club Punta Arenas los ambientes que brindara PETROPERU serán los siguientes:**

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL	TOTAL, ÁREA m ²
COMEDOR AUTOSERVICIO 1	155.80
COMEDOR A LA CARTA 2	51.20
COMEDOR AUTOSERVICIO 3 (EX BECADOS)	235.43
COMEDOR AUTOSERVICIOS 4 (Ex Bowling)	290.00
RAMPA DE ACCESO AL COMEDOR	40.04
OFICINA DIETISTA AL COSTADO DE LA RAMPA	11.95
PATIO	8.20
AREA LADO DE VAJILLA	32.76
COCINA	83.74
OFICINA ADMINISTRATIVA	24.44
PATIO	25.00
ALMACEN	10.81
HABITACION PROCESAMIENTO DE VERDURAS	12.69
CAMARA DE CONSERVACION	46.69
ZONA DE DESCARGA	153.78
PATIO ANEXO ZONA DE DESCARGA	18.00
OFICINA (PASADIZO BAR)	14.50
PATIO, SS.HH. – LAVANDERIA	186.00
PATIO SE COMUNICA A COCINA Y ZONA ADMINISTRATIVA	19.76
	1420.79

Asimismo, PETROPERU, para este caso, brindara los siguientes equipos:

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	CANTIDAD
Cocina a Gas con 6 hornillas y con Horno incorporado y Plancha parrillera con 02 válvulas	1
Cámara Conservadora de Verduras con Evaporador de Aire con control automático de 7 discos giratorios	1
Línea de autoservicio o Táboles incluyen 3 posas para salda bar, 2 posas para mantener alimentos fríos 3 divisiones para cubiertos y 1 exhibidor de 2 niveles	5

- b. **Desarrollándose el Servicio en los Ambientes del Campamento Ex Técnicas Reunidas PETROPERU, brindara los siguientes ambientes**

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL	TOTAL, ÁREA m ²
OFICINA ADMINISTRACION COCINA	13.71
OFICINA ADMINISTRACION OTROS	24.36
SSH	2.46
CAMARA FRIGORIFICA DE PESCADO	11.15
CAMARA DESCONGELACION DE PESCADO	4.54
CAMARA FRIGORIFICA DE CARNE	11.20
CAMARA DESCONGELACION DE CARNE	4.57
CAMARA FRIGORIFICA DE FRUTAS	11.97
CAMARA FRIGORIFICA DE CONGELADOS	10.51
COCINA CALIENTE	61.40
COCINA FRIA	17.92
PANADERIA PASTELERIA	20.55

ALAMCEN DE SECO	19.46
CUARTO DE LIMPIEZA	1.90
VESTUARIO DE MUJERES	8.8
VESTUARIO DE HOMBRES	8.52
PASILLO ABASTECIMIENTO Y PERSONAL	32.70
CUARTO DE MAQUINAS	7.83
CUARTO DE DESPERDICIOS	4.91
CUARTO DE BASURA	5.2
LAVADO DE OLLAS	15.10
LAVADO DE VAJILLA	24.35
ALMACEN DE VAJILLA	8.90
COMEDOR	216.29
AREA DE AUTOSERVICIO	52.25
ACCESO SSHH	2.61
SSHH MUJERES	14.79
SSHH HOMBRES	20.93
SSHH DISCAPACITADOS	4.40
BARRA	15.12
CANTINA	52
SSHH MUJERES (BAR)	2.70
SSHH HOMBRES (BAR)	3.20
	678.23

OTROS AMBIENTES A CONSIDERAR

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL (CENTRO SOCIAL)	TOTAL, ÁREA m²
ACCESOS	15.35
CUARTO DE TABLEROS	0.8
SALON SOCIAL	294.80
COMEDOR VIP	53.40
BAÑO HOMBES	26.75
BAÑOS MUJERES	19.85
LIMPIEZA	1.85
ACCESO A BAÑOS	2.65
	418.30

Los equipos que PETROPERU proporcionará en este caso son:

N°	ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Estantería ventilada de 4 niveles CAMBRO	Incluye áreas de almacenamiento calientes, frías, secas y húmedas. Capacidad de carga por estante 227kg. Dimensiones 1220x460x1830	5.00
2	Banquillo de almacenaje CAMBRO	Capacidad de carga de 680 kg. Dimensiones 30x53.3x91.5	2.00
3	Cámara de conservación AMERIKOOLER	Incluye piso, fabricada con paneles de espuma extruida de 4" de espesor para conversación R-29 y para congelación R-32	1.00
4	Estantería ventilada de 4 niveles CAMBRO	Incluye áreas de almacenamiento calientes, frías, secas y húmedas. Capacidad de carga por estante 227kg. Dimensiones 1530x460x1830	6.00
5	Manguera de carrete FISHER	Presión de 200 PSI. Largo de manguera de 35 pies	1.00
6	Lavamanos a pared con mando a rodilla OZTI	Acero inoxidable	1.00

7	Mesa de trabajo a pared con desconche OZTI	Dimensiones 1400x700x850	1.00
8	Lavafondo de 2 pozas OZTI	Desarmable, fabricación en acero inoxidable. Dimensión del mueble 1400x700x850. Dimensión de la poza 600x500x300	1.00
9	Grifería agua fría FISHER	Grifería mezcladora con conexión a mueble	1.00
10	Mesa de trabajo a pared con pared inferior OZTI	Dimensiones 1400x700x850	2.00
11	Licuadora industrial SIRMAN	Batidora profesional apta para cumplir con las exigencias de bares, restaurantes, comedores, etc	1.00
12	Mesa de trabajo a pared con repisa inferior OZTI	Acero inoxidable	1.00
13	Mesa refrigerada SAGI	Mesa de 3 puertas realizada en acero VX-PET	1.00
14	Lavamanos a pared con mando a rodilla OZTI	Acero inoxidable	1.00
15	Manguera de carrete FISHER	Presión de 200 PSI. Largo de manguera de 35 pies	1.00
16	Horno mixto de gas multifunción ANGELOMO	20 programas memorizados	1.00
17	Sartén volcable de 130 litros OZTI	Cuerpo de acero inoxidable. Temperatura 120° a 300°	1.00
18	Marmita a gas de 100 litros OZTI	Cuerpo de acero inoxidable. Funcionamiento a gas	1.00
19	Cocina a gas de 04 hornillas OZTI	Fabricada en acero inoxidable. Cada quemador tiene soporte para ollas	1.00
20	Plancha rayada a gas OZTI	Fabricada en acero inoxidable. Sistema de encendido piezoeléctrico. Orificios de drenaje	1.00
21	Plancha lisa a gas OZTI	Fabricada en acero inoxidable. Sistema de encendido piezoeléctrico. Orificios de drenaje	1.00
22	Freidora de papas a gas OZTI	Paneles externos en acero inoxidable. Capacidad del tanque 22L	2.00
23	Campana central con porta filtros OZTI	Fabricación de acero inoxidable. Incluye portafiltros. Dimensiones 4000x2500x500 mm	1.00
24	Ventilador extractor SOLER & PALAO	Centrifugo de aire. Capacidad de extracción 8900 m3/h	1.00
25	Refrigerador vertical de 1 puerta	Estructura e interna de acero especial antihuella	1.00
26	Mesa de trabajo a pared con repisa inferior OZTI	Dimensiones 1400x700x850	1.00
27	Mesa refrigerada SAGI	Mesa de 3 puertas realizada en acero VX-PET	1.00
28	Lavafondo de 2 pozas OZTI	Desarmable, fabricación en acero inoxidable. Dimensión del mueble 1400x700x850. Dimensión de la poza 600x500x300	1.00
29	Grifería agua fría FISHER	Grifería mezcladora con conexión a mueble	1.00

30	Mesa de trabajo a pared con repisa inferior OZTI	Acero inoxidable	1.00
31	Mesa de trabajo a pared con desconche OZTI	Dimensiones 1400x700x850	1.00
32	Lavafondo de 1 poza OZTI	Construido en acero inoxidable. Dimensión de la poza 600x500x300 y dimensiones totales 800x700x850	2.00
33	Grifería agua fría FISHER	Grifería mezcladora con conexión a mueble	1.00
34	Lavafondo de 1 poza OZTI	Construido en acero inoxidable. Dimensión de la poza 600x500x300 y dimensiones totales 800x700x850	1.00
35	Ducha para prelavado a mueble FISHER	Válvulas de control frío/caliente de 8" de separación. Longitud de manguera 36"	1.00
36	Lavamanos a pared con mando a rodilla OZTI	Mecanismo de mando para agua caliente y fría dimensiones 500x390x230	1.00
37	Manguera de carrete FISHER	Presión de 200 PSI. Largo de manguera de 35 pies	1.00
38	Estantería ventilada de 4 niveles CAMBRO	Incluye áreas de almacenamiento calientes, frías, secas y húmedas. Capacidad de carga por estante 227kg. Dimensiones 1530x460x1830	1.00
39	Estantería ventilada de 4 niveles CAMBRO	Incluye áreas de almacenamiento calientes, frías, secas y húmedas. Capacidad de carga por estante 227kg. Dimensiones 1220x460x1830	2.00
40	Tacho para basura RUBBERMAID	Capacidad de 32 galones. Con tapa y ruedas. Plástico resistente a abolladuras y rayaduras	1.00
41	Atril para bandejas y utensilio OZTI	Fabricado en acero inoxidable	2.00
42	Modulo neutro OZTI	Fabricado en acero inoxidable	2.00
43	Modulo baño maría OZTI	Fabricado en acero inoxidable. Capacidad para 4 bandejas	2.00
44	Modulo neutro OZTI	Fabricado en acero inoxidable	2.00
45	Modulo neutro pequeño OZTI	Fabricado en acero inoxidable	2.00
46	Dispensador de bebidas BRAS	2 tolvas. Cuerpo en acero inoxidable	2.00
47	Hervidor de agua eléctrico CECILWARE	60L de capacidad. Cuerpo en acero inoxidable	2.00
48	Carro para bandejas ANGELOPO	Capacidad para 20 bandejas con guías de soporte en acero inoxidable	8.00
49	Mesa prelavado de desconche ANGELOPO	Satinado para fijarse al lavavajillas automático	1.00
50	Lavavajillas a capota ANGELOPO	Doble pared. Insonorizada en acero inoxidable	1.00
51	Mesa lateral de salida de lavavajillas	Acero inoxidable	1.00
52	Campana de pared para la aspiración de vapores	Salida de caudal en aspiración 1000 MC/H. Dimensiones 120x120x40	1.00

53	Estantería ventilada de 4 niveles CAMBRO	Incluye áreas de almacenamiento calientes, frías, secas y húmedas. Capacidad de carga por estante 227kg. Dimensiones 1530x460x1830	2.00
54	Tacho para basura RUBBERMAID	Capacidad de 32 galones. Con tapa y ruedas. Plástico resistente a abolladuras y rayaduras	2.00

Para Ambos casos, PETROPERU, proporcionará la energía eléctrica, agua potable y gas (de ser necesario) para USO EXCLUSIVO DEL SERVICIO que nos brinde, no debiendo considerar estos en su estructura de costos.

El uso de estas facilidades debe utilizarse racionalmente para las actividades materia de este servicio, de acuerdo con pautas que entregará PETROPERÚ.

PETROPERU podrá incrementar el número de ambientes para la atención del personal, para el cual dará facilidades de los inmuebles de su propiedad. El mobiliario básico (Mesas y Sillas para comedores) será por cuenta de PETROPERU

PETROPERÚ realizará trimestralmente la limpieza y desinfección de los tanques y pozos de agua.

VII. PROPUESTA ECONOMICA DETALLADA

SERVICIO DE ALIMENTACION EN COMEDOR AUTOSERVICIO EN CONDOMINIO PUNTA ARENAS REFINERIA TALARA

ITEM	SUBÍTEM	DESCRIPCION	SUB TOTAL (S/)
1	1.1	COSTO COMEDOR PUNTA ARENAS (ANEXO 1)	
	1.2	COSTO COMEDOR EX TECNICAS REUNIDAS (ANEXO 2)	
	1.3	ATENCION RESIDENCIA F-4 (ANEXO 3)	
	1.4	ATENCIONES ESPECIALES (REFRIGERIOS Y DESCARTABLE) (ANEXO 4)	
	1.5	ATENCIÓN EN PARADAS - (ANEXO 5)	
		TOTAL SIN IGV (S/)	
		IGV (18 %) (S/)	
		COSTO TOTAL INCLUIDO IGV (S/)	

ANEXO N°1
COSTO COMEDOR PUNTA ARENAS

SUBÍTEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL	MESES	PRECIO UNITARIO (S/)	SUB TOTAL (S/)
1.1	COSTO COMEDOR PUNTA ARENAS					
	DESAYUNO (Tipo Ejecutivo)	UND.	2,367	12		
	ALMUERZO (Tipo Ejecutivo)	UND.	2,349	12		
	CENA (Tipo Ejecutivo)	UND.	1,864	12		
	COSTO DIRECTO (S/)					
	GASTOS GENERALES (%) (S/)					
	UTILIDAD (%) (S/)					
	TOTAL SIN IGV (S/)					

ANEXO N°2
COSTO COMEDOR EX TECNICAS REUNIDAS

SUBÍTEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL	MESES	PRECIO UNITARIO (S/)	SUB TOTAL (S/)
1.2	COSTO COMEDOR EX TECNICAS REUNIDAS					
	DESAYUNO (Tipo Ejecutivo)	UND.	2,367	24		
	ALMUERZO (Tipo Ejecutivo)	UND.	2,349	24		
	CENA (Tipo Ejecutivo)	UND.	1,864	24		
	COSTO DIRECTO (S/)					
	GASTOS GENERALES (%) (S/)					
	UTILIDAD (%) (S/)					
	TOTAL SIN IGV (S/)					

ANEXO N°3
ATENCIONES RESIDENCIA F-4 (GERENCIA)

SUBITEM	(Desayuno Almuerzos y Cenas)					
1.3	TIPO DE RACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL	36 MESES
	F4 - DESAYUNO	EA	15			
	F4 - ALMUERZO	EA	15			
	F4 - CENA	EA	15			
	SUB TOTAL ATENCIONES RESIDENCIA F-4					

ANEXO N°4 ATENCIONES ESPECIALES

SUB ITEM	REFRIGERIOS Y OTROS			
	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUB TOTAL
1.4	Brownie	110		S/ -
	Tartaleta de durazno	132		S/ -
	Duraznos al jugo			
	Panqueque con Manjar Blanco	44		S/ -
	Porción de Gelatina (en copa)	88		S/ -
	Porción de Helado (2 bolas)	88		S/ -
	Pie de granadilla	132		S/ -
	Pie de Limón			
	Pie de Manzana			
	Leche	44		S/ -
	Café (Taza)	220		S/ -
	Infusión	110		S/ -
	Yogurt Light	44		S/ -
	Bolsa de Chifles	44		S/ -
	Canastas de patacones	66		S/ -
	Chifles en Plato			
	Ensalada de Fruta	132		S/ -
	Ensalada de Papaya			
	Frutas secas (una copa personal)	66		S/ -
	Galletas (De soda / dulce)	132		S/ -
	Agua personal con gas	660		S/ -
	Agua personal sin gas			
	Gaseosas Coca Cola			
	Gaseosas Coca Cola Zero			
	Gaseosas Inka Cola			
	Gaseosas Inka Cola Zero			
	Gatorade (1 Litro) Botella Descartable.	44		S/ -
	Huevos duros	66		S/ -
	Huevos fritos	66		S/ -
	Jarra de Chicha Morada (2 Lts.)	308		S/ -
	Jarra de jugo de Naranja (2 Lts.)			
	Jarra de jugo de papaya (2 Lts.)			
	Jarra de jugo de Piña (2 Lts.)			
	Jarra de Limonada (2 Lts.)			
	Jarra de Linaza (2 Lts.)			
	Jarra de maracuya (2Lts.)			
	Mermelada y mantequilla	44		S/ -
	Palta (Porción)	44		S/ -
	Pan (Porción seis panes)	44		S/ -
	Pavo con Chifles (Plato)	44		S/ -
	Rollitos de pollo	110		S/ -

Mini Ronda de piqueos criollos / Marinos	44		S/	-
Snacks (Pasas)	308		S/	-
Snacks (Almendras)				
Snacks (Cereal integral)				
Snacks (Frutas deshidratadas)				
Snacks (granola)				
Snacks (Maní)				
Snacks (Pecanas)				
Bocaditos dulces (Alfajores/Relampagos/ Trufas / Brownies / Cheescake durazno, fresa / merenguitos rellenos con manjar / mil hojas / orejitas / piononos / etc.) 1/2 ciento.	11		S/	-
Bocaditos salados (Empanaditas carne, pollo / Sandwich Mixto, pan blanco / Enrollados de jamón / Pizzas / Alitas / Nuggets / Tequeños / Brochetas / causitas / butifarras /etc) 1/2) ciento.	11		S/	-
SUB TOTAL ATENCIONES ESPECIALES (a)				
Envases descartables para platos de fondo	19800		S/	-
Envases descartables para entradas				
Envases descartables para sopas				
Envases descartables para refrescos.				
SUB TOTAL DESCARTABLES (b)				
SUB TOTAL ANEXO 4 (a+b)				

ANEXO 5- ATENCIONES EN PARADAS

SUB ITEM	PARTIDA	DESCRIPCION	UND	CANTIDAD 3 AÑOS	PRECIO UNIT (NS/)	MONTOS (NS/.)
1.5	1	Sandwich (Refrigerio + Fruta u otro)	EA	10,000		
	2	Thermos de Café	EA	300		
	3	Refrigerios Especiales	EA	300		
	4	Almuerzos	EA	1,000		
	5	Cenas	EA	400		
					TOTAL ANEXO 5	

Incluye: Envases y empaques para su correcta distribución; así como, la distribución de los almuerzos y cenas en el área de parada (Personal y movilidad).

VIII. SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

A. Requisitos Pre-Inicio

- a. El Administrador de Contrato, debe tener una primera reunión de comunicación con el responsable del contratista en la cual se coordinará:
- Programación para participar en la Inducción CASS.
 - Programación para participar en el curso de IPERC / ATS y Permisos de Trabajos, para las personas que autoricen Permisos de trabajo.
 - Requisitos de ingreso para las instalaciones operativas.

b. Inducción CASS

Todos los trabajadores contratistas obligatoriamente deben participar y aprobar el “Curso de Inducción CASS” que dicta PETROPERÚ o encarga a un tercero (en este caso se ejecuta un pago a la empresa tercera que dicte el curso); el cual tendrá una validez de dos (02) años.

c. Permisos de Trabajo

Los trabajadores del Contratista que tendrán la responsabilidad de autorizar Permisos de Trabajo deben aprobar los cursos de “IPERC/ATS” y “Permisos de Trabajo” que dicta PETROPERÚ o encarga a un tercero (en este caso se ejecuta un pago a la empresa tercera que dicte el curso) y gestionar su autorización, según lo establecido en el Procedimiento PROO1-246, “Gestión de Permisos de Trabajo”.

d. Requisitos para el ingreso del personal contratista a las instalaciones operativas

La elaboración del fotocheck o pase de ingreso del contratista es responsabilidad de la función Seguridad y/o dependencia responsable de cada operación, según la naturaleza del requisito.

Para tal efecto, el Administrador de Contrato debe presentar los siguientes requisitos por cada trabajador:

- Currículo Vitae documentado.
- Copia de DNI o carné de extranjería.
- Copia de SCTR pensión y salud, más voucher de pago de la empresa que brinda el servicio.
- Certificado de Aptitud Médica Ocupacional (CAMO), validado por el área médica del Contratista y de PETROPERÚ.
- Certificado de vacunación validado por el área médica del Contratista y de PETROPERÚ.
- Certificado de antecedente policiales (máximo con una vigencia de dos meses).
- Certificado de antecedentes penales (máximo con una vigencia de dos meses).
- Aprobación del curso de Inducción CASS.
- De ingresar a instalaciones portuarias, se debe presentar los cursos aplicables.
- Entre otros documentos, según el tipo de servicio y/o coyuntura.
- Las Sedes, según sus actividades y necesidades podrán solicitar requisitos adicionales para ingreso de personal contratista, siendo responsabilidad de cada Sede difundir dicho requerimiento a los administradores de contrato.
- Los certificados de antecedentes policiales y penales podrán ser sustituidos por el Certiadulto otorgado por la plataforma del estado peruano.

e. Inducción específica (Reconocimiento en campo de peligros y riesgos)

Es responsabilidad del administrador de contrato y del responsable de la empresa contratista realizar la inducción específica a todos los trabajadores, según su puesto de trabajo; debiendo presentar el contratista al administrador de contrato el “**Anexo 02**” de cada trabajador. (ver APÉNDICE N°03, numeral IX APÉNDICES).

En esta etapa queda prohibida la realización de algún trabajo operativo por parte del contratista.

B. Autorización de inicio operativo

Para autorizar el inicio operativo de la empresa contratista, se debe ejecutar la “Reunión de apertura para inicio operativo”. **Referencia Anexo 03.** (ver APÉNDICE N°06, numeral IX APÉNDICES).

Siendo responsabilidad del Administrador de Contrato, presentar a la jefatura de Seguridad de la Sede, el formato FORA1-689, "Check List de Reunión de Apertura Gestión CASS de Contratista" debidamente firmado y autorizado por los participantes obligatorios.

Según los recursos de cada, podrían exceptuar la reunión de apertura a los trabajos administrativos y/o trabajos menores a 3 meses; sin embargo, esto no exime que se ejecute los controles de ambiente, seguridad y salud en el trabajo aplicables por ley a la actividad.

C. Movilización

C.1 Ingreso del personal contratista

- a. El acceso de personal contratista se valida con la presentación del fotocheck o pase de ingreso, que debe ser portado a la altura del tórax zona frontal.

C.2 Ingreso y salida de equipos o materiales del contratista

- a. El ingreso y salida de equipo o materiales del contratista debe ser ejecutado en base a los descrito en el PROA1-380 "Control de pase de salida de materiales".
- b. De manera general, los equipos, máquinas y herramientas del Contratista son registrados por el personal de vigilancia privada en el formato PETROPERÚ 04753 "Registro de Ingreso / Salida de Equipo y Material" (aplicable a la Sede), el cual debe ser conservado por el Contratista hasta el retiro de los bienes.

Es responsabilidad del contratista presentar los formatos con firmas originales para el retiro de sus equipos, por lo cual se sugiere el escaneo y conservación del documento. En caso de no contar con el documento, la función Seguridad Patrimonial de cada Sede brindará los requisitos de salida.

- c. La autorización del ingreso de los extintores contra incendio UL/FM, debe ser previa evidencia de fecha de fabricación (no mayor de 20 años), número de serie, mantenimiento mensual y anual, así como el certificado de prueba hidrostática cada 5 años vigente.

C.3 Consideraciones generales para el contratista

- a. Uso de letreros preventivos, cintas de señalización, barreras y otros equipos para aislar el área, acorde con los riesgos de la actividad y según el diseño dispuesto en la NTP 399.010-1 "Señales de Seguridad" en su última versión.
- b. Está prohibido el uso de lentes de seguridad de color oscuro en áreas donde la visibilidad sea baja o donde el trabajo y horario no lo amerite. Los trabajadores que laboren como ayudantes, visitantes, inspectores de seguridad que ingresen al área de trabajos de soldadura y oxicorte, deben utilizar lentes y máscaras especificados para este tipo de trabajo.
- c. Es obligatorio que los cascos de seguridad cuenten con el logo de la empresa impreso o mediante adhesivo sin que el mismo dañe o deteriore el equipo. El código de colores de cascos a usarse en PETROPERÚ:
 - Personal CONTRATISTA: Cascos color verde.
 - Casco color blanco – personal de vigilancia privada.
 - Visitantes: Casco color amarillo, con impresión de "visitante".Asimismo, según la exigencia de la Sede, el personal contra incendio debe utilizar casco color rojo; así como, el personal electricista, debe utilizar casco color azul eléctrico.
- d. Los equipos de protección personal (EPP) deben ser apropiados a la actividad a ejecutar (ejemplo: trabajos en altura, en espacios confinados, con soldadura, eléctricos, entre otros), los mismos que deben estar certificados en las normas aplicables para el riesgo a cubrir. Revisar el instructivo INSA1-016 – Selección de Equipos de Protección Personal. La empresa contratista debe ejecutar entrenamientos a su personal, en relación con el uso, mantenimiento de los EPP aplicables a su puesto de trabajo.
- e. Los equipos de seguridad y de combate contra incendio deben contar con certificación UL/FM.
- f. Todo trabajador que ejecute una actividad laboral de riesgo, definido en la matriz IPERC (ejemplo: trabajos en altura, espacios confinados, trabajo eléctrico, entre otros.) debe estar capacitado, y tener las competencias que lo acrediten en dicha labor. Dicha acreditación o curso no debe tener antigüedad mayor a 24 meses. **Referencia PROO1-246 Gestión de Permisos de Trabajo.**
- g. Es deber del CONTRATISTA informar e instruir a sus trabajadores, sobre los riesgos a la salud que conllevan el manipuleo de las sustancias químicas, debiendo aplicar las medidas de control adecuadas en orden de jerarquía, así como contar con su Ficha de Datos de Seguridad (FDS) impresa, en idioma español, a la vista y de fácil acceso.

- h. El CONTRATISTA que ejecute labores en equipos eléctricos o sistemas que contengan energías peligrosas (neumática, hidráulica, mecánica, entre otros.), deben emplear sistemas de bloqueo y etiquetado (LOTO) durante todo el tiempo que dure la labor.
Asimismo, los trabajadores responsables de firmar el permiso y ejecutante de actividades eléctricas deberán acreditar estar certificados en el curso NFPA70E.
- i. Los extintores contra incendio deben contar con un área asignada, libre de obstáculos y con señalización de fácil reconocimiento a distancia, los mismos que deben cubrir los riesgos asociados a la labor (NTP 350.043.1 y/o NFPA 10, en sus últimas versiones).
- j. Los andamios deben ser certificados, cumpliendo con normas técnicas de aprobación nacional o internacional de diseño y uso.
- k. Durante los trabajos de soldadura u oxígeno el CONTRATISTA debe contar con un biombo con lona ignífuga o mantas ignífugas o materiales afines “certificado”, para evitar que las chispas o escorias incandescentes afecten a los trabajadores del entorno o que la misma presente un peligro para los sumideros, drenajes o tanques que contengan hidrocarburos.
- l. Está prohibido el uso de gasolina u otros solventes e inflamables para limpieza de ropa, herramientas, piso, entre otros.
- m. El CONTRATISTA debe ceñirse a los colores establecidos en la Norma Técnica Peruana 399 aplicable; asimismo, debe tener en cuenta que las tuberías en las instalaciones de PETROPERÚ están identificadas de acuerdo a los colores establecidos en la NTP 399.012, dependiendo del tipo de fluido que transportan.
- n. La ropa de trabajo del personal contratista debe estar constituido obligatoriamente por “overoles” y/o “camisa manga larga y pantalón” (con/sin chalecos) con sus cintas reflectivas y logos respectivos, de necesitar alguna prenda adicional esta debe ser aprobada por la jefatura de Seguridad de la Sede.
De ejecutar trabajos en áreas operativas estas prendas deben ser resistentes a la flama, los cuales deben contar mínimamente con el certificado NFPA 2112 y etiquetas correspondientes.
- o. Para la **Sede Talara** es obligatorio que el personal contratista que preste servicios en áreas operativas cuenten con su(s) detector(es) de gas(es) (calibrados y operativos), según los peligros identificados (H₂S, Amoníaco, entre otros).
Es obligatorio que el personal contratista que preste servicios en unidades donde podrían presentarse posibles fugas, hayan contenido o contengan H₂S, Amoníaco entre otros, deban contar con MASCARAS DE ESCAPE, protección respiratoria media cara o cara completa con filtros para gases ácidos que protejan contra la presencia de H₂S, Amoníaco y material particulado, equipo de respiración autónoma, plan de rescate, así como las capacitaciones en su uso y aplicación.
Asimismo, las contratistas que ejecuten actividades en líneas vivas (calientes), deben contar con EPP específicos que resistan a altas temperaturas y pirómetros para su control.
“Para las demás Sedes, esta disposición queda sujeta a la evaluación del dueño del área y de la función seguridad”.
- p. Los Equipos de Protección Personal deben ser identificados, según el análisis de riesgos realizado previo a la ejecución de las actividades; asimismo, deben ser aprobados por el administrador de contrato.
- q. La empresa contratista asume íntegramente el costo de adquisición de los equipos de protección personal para la entrega a sus colaboradores (el colaborador no asume de forma parcial o total el costo de adquisición de los equipos de protección personal).
- r. A fin de evidenciar el cumplimiento de la Ley No 29783, Ley de seguridad y Salud en el Trabajo y el D.S.005-2012-TR, Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, previo al inicio del servicio, la CONTRATISTA deberá presentar al administrador del servicio el Acta de instalación del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (en caso la CONTRATISTA cuente con más de 20 trabajadores) o elección del supervisor de seguridad y Salud en el Trabajo (en caso la CONTRATISTA cuente con menos de 20 trabajadores).
- s. La CONTRATISTA deberá entregar una copia del Reglamento interno de Seguridad y Salud en el trabajo de su empresa (de acuerdo al D.S. N°009-2005-TR) y mantener un registro de las minutas del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el trabajo con los acuerdos tomados y los seguimientos de los mismos. PETROPERÚ podrá solicitar toda la información que estime necesario para comprobar el cumplimiento con la Normativa Legal referida a la Seguridad y Salud de los contratistas.
- t. La CONTRATISTA deberá brindar diariamente charlas de seguridad de 5 minutos en todas las zonas de trabajo, que lo informen y motiven para ejecutar los trabajos en forma apropiada, respetando las normas existentes y siguiendo los reglamentos y pautas de seguridad y protección ambiental. La CONTRATISTA deberá llevar un registro y control de

esta capacitación, donde se registre la firma de cada trabajador, a fin de evidenciar su cumplimiento ante inspecciones de seguridad y auditorías. Esta documentación deberá ser entregada al supervisor administrador del servicio y su no cumplimiento derivará en la aplicación de sanciones y multas correspondientes, inclusive pudiendo llegar a la resolución del contrato.

C.4 Autorización y uso de vehículos

- a. Para las actividades de transporte terrestre de personal aplicará el lineamiento LINA1-056 Gestión Corporativa Vehicular.
- b. El ingreso de vehículos (camionetas, camiones, grúas, cisternas, montacargas, volquetes, entre otros.) al área de los procesos o cubetos de tanques y otras áreas críticas es restringido y requiere de autorización de responsable del área. En algunos casos requiere del Permiso de Trabajo en Caliente, tal como lo establece en el Artículo 68° del Decreto Supremo 043-2007-EM.
La autorización de ingreso de los vehículos es gestionada por el Administrador de Contrato, quien vela por la seguridad de las instalaciones en primer término y de ser necesario debe acompañar o supervisar en forma directa.
- c. Las maquinarias pesadas que ingresen a las instalaciones son autorizadas por el Administrador del Contrato y remitidas a la función Seguridad de la operación para el control en los ingresos, para lo cual el Contratista debe remitir con anticipación, según corresponda:
 - Solicitud de ingreso aprobada por el Administrador de Contrato.
 - Copia de la tarjeta de propiedad.
 - Copia de SOAT.
 - Licencia de conducir del conductor.
 - Inspección técnica vehicular vigente.
 - Certificado vigente de operador de maquinaria, cuando corresponda.
 - Certificado vigente de rigger, cuando corresponda.
 - Certificado vigente del equipo o maquinaria.
 - Pólizas de seguro de responsabilidad civil / póliza a todo riesgo (TREC), según corresponda.
 - Tarjeta de cubicación de la tolva, cuando aplique.
 - Entre otro documento establecido en las normas legales del sector o por requerimientos específicos del administrador de contrato.

C.4.1 Grúas móviles e hidráulicas

- a. Las grúas móviles e hidráulicas para uso dentro de las instalaciones deben tener la siguiente documentación que es verificada por el Administrador de Contrato:
 - Certificado vigente de “operación de la grúa” y del “sistema hidráulico”.
 - Revisión técnica vehicular de la grúa móvil.
 - Asimismo, en la solicitud de autorización de ingreso deberá registrarse para conocimiento, la fecha de vigencia de los certificados mencionados.
 - Antes de iniciar la labor diaria se deberá efectuar inspección de todo el equipo, accesorios de izaje, sistemas hidráulicos y otros, que garantice que la grúa se encuentre en buen estado.
- b. El conductor de la grúa debe poseer certificaciones vigentes de “operador de grúa” por una entidad autorizada y reconocida.
- c. El Administrador del Contrato, debe dar el visto bueno a los documentos presentados. Estos requerimientos son para garantizar trabajo seguro de estas unidades en las instalaciones.
- d. Debe contar con una copia de las señales de mano prescritas por ANSI y deberá ser colocada visiblemente en la estación del operador.
- e. Las capacidades de carga nominal, velocidades de operación recomendadas, advertencia de peligros especiales, diagramas de señales de mano específicas e instrucciones especiales, deberán ser visibles para el operador desde la estación de control.
- f. Los operarios deben acreditar haber recibido capacitación adecuada antes de efectuar el trabajo.
- g. El CONTRATISTA debe asignar una persona auxiliar (señalero) debidamente certificado, que se encargue de acompañar a las grúas u otro equipo pesado de construcción para su traslado seguro dentro de la planta o instalación. El operador y el auxiliar deben comunicarse a través de uso de señales conforme a ASME B30.5, IRAM 3922, u otra similar.

C.4.2 Bicicletas

- a. Durante el transporte en bicicletas se debe usar en todo momento casco y guantes de seguridad.
 - b. Las bicicletas deben tener espejos retrovisores a ambos lados del timón, así como “ojos de gato” e iluminación explosion proof (para conducción nocturna) en la parte delantera y posterior.
 - c. El tránsito de bicicletas se debe realizar sólo por vías habilitadas para tal fin y respetar la señalización respectiva, está prohibido el ingreso por áreas no autorizadas, como vías de emergencia y dentro del área industrial.
 - d. Se debe practicar en todo momento manejo defensivo y tomar en cuenta lo siguiente:
 - Dar preferencia de paso al peatón.
 - Indicar con antelación la intención de giro, extendiendo el brazo hacia la derecha o izquierda según sea el caso. De cruzar por una doble vía, estacionarse y verificar la circulación de vehículos mirando hacia todos los accesos.
 - Obedecer toda la señalización de tránsito dentro de la instalación.
 - Está prohibido ir en dirección opuesta a la dirección del carril correspondiente.
 - Está prohibido estacionar bicicletas en áreas no autorizadas y fuera de los estacionamientos habilitados.
 - Acondicionar el nivel del asiento y timón de acuerdo con las características físicas de cada conductor.
 - Realizar maniobras seguras sin originar sobreesfuerzos durante arranque y parada.
 - Revisar periódicamente, de acuerdo con el uso, el estado de los frenos, llantas y accesorios. Cada bicicleta debe contar elementos reflectivos en los radios de las ruedas y en cada pedal. Así mismo es recomendable el uso de una luz de posición en la parte delantera de color blanco y otra luz en la parte posterior de color rojo.
- Referencia: Normas de la NHTSA – Bicycle Safety Program.

C.5 Equipos, máquinas, herramientas, infraestructura

- a. Inspección de Pre-Inicio de equipos, máquinas, herramientas, infraestructura.
 - La inspección de pre-inicio o de movilización tiene por objetivo verificar que todos los equipos, máquinas, herramientas, infraestructura que el Contratista ingrese a la instalación de PETROPERÚ, los mismos que cumplan con los requisitos y certificaciones de seguridad correspondientes.
 - Esta inspección es desarrollada por el Administrador de Contrato y Responsable del Contratista, con el soporte de la Función Seguridad de cada operación y del dueño del área.
 - Esta inspección se realizará a través de un check list simple de los equipos, máquinas, herramientas, infraestructura a ingresar, según formato adjunto FORO1- 226 Inspección Pre Inicio de Equipos, Máquinas y Herramientas. Entre los puntos que se verifican tenemos:
 - inspecciones técnicas, certificados de calidad de fábrica y/o laboratorio, pruebas hidrostáticas, equipos no hechizos, propiedades anti chispas, resistencia de elementos de izaje, condición de uso, entre otros.
 - Las herramientas utilizadas por la empresa contratista deben ser estandarizadas y/o contar con su certificado técnico de operatividad para ser utilizado.
 - En áreas donde exista riesgo de incendio o explosión, las herramientas manuales que se utilicen deben ser de material que no origine chispas por percusión.
 - El ingreso de todo equipo contra incendio es verificado únicamente por personal Contra Incendio de PETROPERÚ, que validará su certificación y mantenimiento. Para el caso de Plantas y estaciones del ONP, las directrices serán brindadas por la Jefatura de Seguridad correspondiente.
 - Todo equipo que cuente con partes móviles y/o rotatorias debe contar con guardas de seguridad, para evitar atrapamiento de los trabajadores y proteger contra proyecciones de partículas.
 - Para ingresar contenedores, comedores, baños u otro tipo de instalación portátil, el Administrador de Contrato debe haber tramitado con anticipación la autorización correspondiente con el dueño del área y la Función Seguridad de cada operación, de acuerdo con el formato FORO1-226 Inspección Pre-Inicio de Equipos, Máquinas y Herramientas.

C.6 Prevención y control de incendios

- a. Se deben cumplir con las directivas establecidas en la sección permisos de trabajo en caliente, correspondiente al procedimiento PROO1-246 – Gestión de Permisos de Trabajo.
- b. Prohibido tener llamas abiertas o fuentes de ignición en lugares donde hay almacenados materiales combustibles o inflamables, tales como talleres de pinturas, estaciones de combustible, talleres de carpintería, camiones de combustible y otras áreas restringidas.
- c. Es obligatorio que todo el personal del CONTRATISTA participe de las prácticas y/o simulacros contra incendio.
- d. Está terminantemente prohibido fumar dentro de cualquier instalación de PETROPERÚ.
- e. Está prohibido el abastecimiento de gasolina o propano líquido en equipos, vehículos o maquinarias mientras éstas se encuentren encendidas o funcionando.
- f. Se dispondrán de recipientes de basura seguros y con tapas, para el desecho de trapos con aceite u otros materiales combustibles, siguiendo las disposiciones ambientales para la segregación de la basura generada en su área o talleres del CONTRATISTA.
- g. No se almacenarán materiales incompatibles, debiendo considerar una separación suficiente para evitar contacto entre sí en caso de derrame o fuga.
- h. Todas las herramientas eléctricas serán inspeccionadas antes de usarlos en el sitio para revisar e incluir aislamiento, puesta a tierra, conectores, carcasas, entre otros.
- i. No está permitido la acumulación de materiales combustibles o inflamables en el área de trabajo.
- j. Todos los materiales inflamables se almacenarán y manipularán de acuerdo a lo descrito en las Fichas de Datos de Seguridad (FDS).
- k. Los gases para soldadura se almacenarán en áreas aisladas y serán separados por tipo de gas.
- l. Los equipos contra incendio y/o de control de emergencias, incluyendo gabinetes, equipos válvulas, porta mangueras, monitores, puertas, área y pasadizos, se encuentran disponibles para su empleo en caso de emergencia.
- m. En caso de amago de incendio, extinguir el fuego con los extintores que se encuentran disponibles en las áreas de trabajo. En adición debe cumplir con el aviso correspondiente.

C.7 Características básicas de un extintor

- a. Los extintores deben contar con las siguientes características, según DS-043.2007-EM, NTP 350.043.1 y sus modificatorias:
 - Certificación UL o FM. tanto para el equipo como para el agente extintor.
 - Los tipos, rate de extinción y cantidad de extintores deben ser seleccionados de acuerdo al riesgo, en el caso de polvo químico seco deben ser entre 11.3 de capacidad a 12.3 kg. De capacidad.
 - El extintor puede ser con presión incorporada (presurizado) o con botella impulsora externa.
 - Debe contar con etiqueta de clasificación de incendios y pictogramas, en idioma español.
 - Deberá contar con etiqueta de inspección mensual, mantenimiento anual y prueba hidrostática (estampado).
 - Los extintores deben estar debidamente rotulados e identificados con el nombre o logo de empresa CONTRATISTA, adicionalmente enumerado según cantidad de extintores ingresados o según inventario de la misma empresa CONTRATISTA.
- b. Presentar el registro de la última prueba hidrostática de ser el caso, tal como se encuentra establecido en la Norma NTP 350.026-2007, Extintores Portátiles Manuales de Polvo Químico Seco.

D. Ejecución

- a. Gestión de Permisos de Trabajo:
La emisión del Permiso de Trabajo se realiza de acuerdo con lo indicado en el procedimiento PROO1-246 “Gestión de Permisos de Trabajo”.
- b. El representante designado por la Empresa Contratista tiene la obligación de reportar a su Administrador de Contrato o personal de la Función Seguridad de la sede, las condiciones y actos subestándares que detecte durante sus labores, de manera que se puedan tomar las acciones del caso para subsanarlas y mantener las condiciones de seguridad.
- c. Inspecciones y Auditorías:
 - El administrador de contrato inspecciona de forma periódica, las condiciones y controles en las facilidades instaladas por el Contratista. Las observaciones detectadas deben ser levantadas preventivamente y registradas en los formatos correspondientes, estos deben ser enviados al responsable del Contratista y a la función Seguridad de la operación.

- La función Seguridad con los Administradores de Contrato de cada operación debe inspeccionar las labores de los contratistas de acuerdo con un programa interno de inspecciones y/o auditorías, enfocándose en los trabajos críticos; asimismo se debe priorizar y asegurar el cumplimiento de los aspectos de Seguridad de Procesos. Las observaciones deben trabajarse de acuerdo con el PROA1-058 Tratamiento de Hallazgos CASS.
 - La función Seguridad en coordinación con los administradores de contrato elaboran al inicio de cada periodo el Programa Anual de Auditorías CASS a Contratistas”, priorizando las empresas contratistas de “Categoría CASS - Alto” y tiempos de contratación. De acuerdo con los recursos de cada Sede se debe realizar al menos una (01) auditoría al año a las empresas contratistas definidas, pudiendo realizarse con personal propio o una consultora especialista externa.
 - El responsable del Contratista elabora un plan de acción para subsanar los hallazgos detectados en la auditoría de su sistema de Gestión de Calidad, Ambiental, Seguridad de Procesos, Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - El administrador de contrato debe aplicar las penalidades respectivas por las observaciones detectadas en las inspecciones y/o auditorías, bajo responsabilidad.
- d. Reuniones y Reporte de Gestión CASS
- La Contratista es responsable de elaborar el reporte mensual de gestión Ambiental, Seguridad y Salud en el Trabajo (formato FORO1-224 Reporte Mensual de Gestión de Contratistas) y remitirlo al Administrador de Contrato (en físico o virtual), en el cual se incluya los indicadores de desempeño.
- Copia de este informe debe ser alcanzado a la función Seguridad de cada operación. Este informe debe ser presentado como máximo el (3er) tercer día hábil de cada mes o al término del servicio (en caso de contratos con duración menor a un mes).
- La función Seguridad de cada sede debe impartir reuniones periódicas (definido por cada Sede) con el personal CASS de las empresas contratistas, para tratar temas de ambiente, seguridad y salud en el trabajo; **el incumplimiento o inasistencias estará sujeto a penalidades.**
 - Para las reuniones o comités Gerenciales CASS de la sede (periodicidad bimestral o trimestral), deben participar los representantes Gerenciales de las empresas contratistas invitadas; así como, los administradores de contrato de PETROPERÚ; **el incumplimiento o inasistencias estará sujeto a penalidades.**
- e. Investigación de Incidentes y Accidentes
- Ante la ocurrencia de un evento, el Contratista debe comunicar obligatoriamente al centro control de la Sede, paralelamente a su Administrador de Contrato; asimismo, deben activar inmediatamente el Plan de Respuesta a Emergencias aplicable a la actividad, según el procedimiento PROA1-057 “Gestión de Incidentes CASS”.
 - La contratista tiene por obligación presentar el informe final de investigación del incidente CASS a la Jefatura de Seguridad y Comité de Seguridad de cada operación, acompañado de sus evidencias.
 - De presentarse incidentes peligrosos, accidentes incapacitantes o fatales (según evaluación de la función Seguridad de la operación), el nivel gerencial de la empresa contratista debe exponer presencialmente a PETROPERÚ (equipo de investigación) el informe final de investigación del incidente CASS y los controles implementados para evitar su repetición.
- f. Gestión del Cambio:
- En caso de cambios en los procesos de la actividad contratada, estos deben ser evaluados por el Contratista y Administrador de Contrato para determinar los efectos en los aspectos de seguridad, salud y ambiente, y los controles correspondientes, de acuerdo con el procedimiento PROA1-046 “Gestión de Cambio”.
- g. Reconocimiento a la Gestión de Contratistas:
- La Jefatura Seguridad de cada operación, reconoce periódicamente a la compañía con mejor desempeño en Calidad, ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - La presentación del Informe Mensual de Gestión Ambiental, Seguridad y Salud en el Trabajo será considerada como uno de los criterios de Evaluación de Gestión de Desempeño.
- h. Desempeño CASS
- Los criterios de evaluación del desempeño de la Gestión Ambiental, Seguridad y Salud en el Trabajo se establecen en el formato de FORO1-223 “Evaluación de desempeño CASS de empresas contratistas.
 - La Sede debe definir el alcance, priorizando las empresas contratistas de Categoría CASS
 - Alto y tiempo de ejecución del servicio; asimismo, la periodicidad de evaluación al alcance definido debe ser mínimamente trimestral.

E. Desmovilización

- a. En cuanto aplique, la empresa contratista, al finalizar el servicio u obra, debe garantizar que el área utilizada sea entregada a PETROPERÚ en óptimas condiciones ambientales y de seguridad. Para tal efecto, deberá presentar:
 - Plan y programa de desmovilización.

Nota: Cualquier solicitud, pedido o requerimiento, que involucre la desmovilización de uno o más componentes de empresas contratistas, debe ser previamente coordinado con el administrador de contrato, quien solicitará aprobación del responsable del Área y dependencias involucradas.

 - El hecho que PETROPERÚ le imparta instrucciones de prevención y respecto a la Protección Ambiental, no exime a la CONTRATISTA de su total responsabilidad en lo que se refiere a adoptar las medidas pertinentes para preservar el ambiente sin contaminarlo.
- b. El dueño del área verifica el cumplimiento de las condiciones de Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo basado en el formato FORO1-225 de Recepción de áreas post desmovilización.
 - La CONTRATISTA deberá evitar arrojar los desperdicios y desmontes en zonas no autorizadas. Cualquier incumplimiento a esta disposición será de su responsabilidad y dará lugar a la suspensión del trabajo hasta que esta irregularidad sea subsanada.
 - La CONTRATISTA realizará periódicamente la limpieza del área de trabajo y alrededores.

F. Cierre

- a. La evaluación final CASS de la empresa contratista debe ser ejecutado con el FORO1-223 “Evaluación de desempeño CASS de empresas contratistas” o en base al promedio de las evaluaciones realizadas, el mismo que debe ser firmado por el responsable del Contratista, en señal de aceptación. El Administrador de Contrato puede solicitar asesoría de la función seguridad de cada operación.
- b. Para la “evaluación de desempeño de proveedores”, según el procedimiento PROA1-213 Base de Datos de Proveedores Calificados (BDPC), la evaluación es remitida a la función Logística y Seguridad de la Sede.
 - Logística registrará el puntaje correspondiente a la empresa contratista, en caso corresponda.

Seguridad, en caso aplique, difundirá las lecciones aprendidas y/o buenas prácticas con los demás administradores de contrato de su Sede.

G. Prohibiciones:

- Queda prohibido el ingreso de **dispositivos con fuentes de ignición** a áreas operativas.
- Queda prohibido que el personal se encuentre en áreas operativas (en las que exista el peligro de fugo repentino) sin ropa resistente a la flama.

COMPOSICIÓN DE LA TELA IGNÍFUGA	
TELA IGNÍFUGA INHERENTE PARA CAMISA, BLUSA, PANTALÓN, CASACA Y OVEROL ANTIFLAMA	34 % de Aramida (Meta-Aramida y Para-Aramida), 33% de Lyocell, 31% de Modacrílico y 2% Antiestático
	64% Modal FR, 30% Meta aramida, 5% Para aramida ± 3%, 1% Antiestático
TELA IGNÍFUGA PARA MANDIL ANTIFLAMA	100% Algodón, de fibra resistente a la llama.

- 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 prohibirán 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.

H. Cumplimiento de los documentos de Gestión CASS de PETROPERÚ:

- POLA1-022, Política de Gestión Integrada de la Calidad, Ambiente, Seguridad de Procesos, Seguridad y Salud en el Trabajo.
- REGA1-021, Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo
- PROO1-390, Gestión CASS para Contratistas.
- PROO1-246, Gestión de Permisos de Trabajo.
- LINA1-056, Gestión corporativa vehicular.
- PROA1-043, Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles.
- INSA1-016, Selección de equipos de protección personal.

- Procedimientos de prevención del COVID-19 aplicables a Contratistas recogidos en el Plan para la Vigilancia, Prevención y Control COVID-19 de PETROPERÚ (versión vigente) en concordancia a la Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA. Adicionalmente, el Contratista se encuentra obligado a contar con un “Plan de Vigilancia, Prevención y Control de la COVID-19”, conforme a la Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA, sus modificatorias y los Protocolos Sectoriales que le correspondan.

Link de consulta: <https://cloud.petroperu.com.pe/index.php/s/DY4j4e3dpEoykPQ>

Contraseña: Terceros-CASS-2024

IX. APENDICES

APÉNDICE N°01: PROMEDIO GARANTIZADO DE CONSUMO

APÉNDICE N°02: GLOSARIO Y DEFINICIONES DEL SERVICIO

APÉNDICE N°03: Cláusula Sistema de Integridad

APÉNDICE N°04: *Cláusulas de compromiso de adhesión al sistema de prevención de lavado de activos y financiamiento del terrorismo, al sistema de prevención de delitos de corrupción y al sistema de gestión antisoborno*

APÉNDICE N°05: CLÁUSULAS SOCIALES EN CONTRATOS PARA REFINERÍA TALARA Y UNIDADES OPERATIVAS NOROESTE

APÉNDICE N°06: Expediente CASS N°13

APÉNDICE N°07: Planos de distribución

APENDICE 1

PROMEDIO GARANTIZADO DE CONSUMO

CONSUMO DIARIO GARANTIZADO ACTUAL EN DIAS LABORABLES

DESCRIPCION	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
CONSUMO MINIMO DIARIO GARANTIZADO CONTRATO ACTUAL	80	86	57

CONSUMO DIARIO GARANTIZADO ACTUAL EN FERIADOS Y DIAS NO LABORABLES

DESCRIPCION	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
CONSUMO MINIMO DIARIO GARANTIZADO CONTRATO ACTUAL	35	37	31

PROMEDIO CONSUMO DIARIO DIAS LABORABLES

DESCRIPCION	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
CONSUMO DIARIO PROMEDIO	106	100	85
CONSUMOS DIARIO MAXIMOS	128	119	120
CONSUMOS DIARIOS MINIMOS	55	68	51
NUEVO CONSUMO MINIMO DIARIO GARANTIZADO	65	65	50

PROMEDIO CONSUMO FERIADOS Y DIAS NO LABORABLES

DESCRIPCION	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
CONSUMO DIARIO PROMEDIO	53	51	42
CONSUMOS DIARIO MAXIMOS	72	77	64
CONSUMOS DIARIOS MINIMOS	30	34	25
NUEVO CONSUMO MINIMO DIARIO GARANTIZADO	30	33	28

APENDICE 2

GLOSARIO Y DEFINICIONES DEL SERVICIO

En la actualidad se maneja una cantidad ingente de información. Tanta que es muy fácil perderse entre tanto término. Estas definiciones se dan para esclarecer y establecer ciertos criterios propios del servicio a fin de evitar interpretaciones particulares. Por ello, hacemos un resumen de aquellas palabras que integran el presente servicio en busca de una alimentación saludable.

El significado de todos los términos que utilizamos en nuestros contenidos y otros que interesan a los usuarios son de cumplimiento obligatorio para el Contratista.

A

AMINOÁCIDOS. Compuestos orgánicos que se combinan para formar proteínas. Están formados por un grupo amino y un grupo carboxilo. Existen 20 aminoácidos.

AMINOÁCIDOS ESENCIALES. Aminoácidos que el organismo no puede fabricar y necesitan ser aportados externamente a través de los alimentos. Existen 9 aminoácidos esenciales.

ANTIOXIDANTES. Sustancias que retardan o bloquean parte del daño causado por los radicales libres. Algunos son el betacaroteno, el licopeno o las vitaminas A, C y E.

APETITO. Es una necesidad de comer regulada por factores psicológicos o sociales, relacionados con el placer que produce el acto de comer. Es selectiva y está influida por la palatabilidad, el sabor y el aroma del alimento. Debe diferenciarse del hambre.

ASPARTAMO. Es un edulcorante artificial entre 100-400 veces más dulce que la sacarosa. No resiste el calentamiento.

AZÚCARES: se conocen así, de forma genérica, a todos los glúcidos. El azúcar, la sacarosa, es un azúcar. Pero no todos los azúcares son azúcar, aunque resulte confuso. Entre los azúcares encontramos los energéticos como la fructosa, la glucosa, la galactosa, la lactosa... estos son moléculas de azúcar simple (como la glucosa) o combinaciones de estas (la sacarosa es una mezcla de fructosa y glucosa). Muchas de las fibras también son azúcares complejos que no se pueden digerir. Por eso, muchos alimentos pueden contener cierta cantidad de azúcares aunque estos no sean libres.

ACCESO A LOS ALIMENTOS: Posibilidad de todas las personas de adquirir y consumir los alimentos disponibles localmente.

ACESULFAME. Edulcorante artificial muy estable y 200 veces más dulce que la sacarosa.

ÁCIDOS GRASOS. Componente principal de las grasas que el cuerpo utiliza para generar energía y desarrollar tejidos. Están formados por una cadena recta de carbonos, un grupo carboxilo y un grupo metilo en cada extremo. Ácidos orgánicos que se combinan con el glicerol para formar grasas.

ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES. Ácidos grasos que el organismo no puede fabricar y deben ser aportados externamente a través de la dieta. Por ejemplo, los ácidos grasos omega 3 y omega 6.

ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3. Tipo de ácido graso poliinsaturado esencial, presente en grasas de pescados y mariscos y en algunas semillas y cereales. Su consumo se relaciona con una baja incidencia de enfermedades cardiovasculares.

ÁCIDOS GRASOS OMEGA 6. Tipo de ácido graso poliinsaturado esencial, presente en algunos aceites de semillas. Su consumo se relaciona con una mejora en el perfil lipídico.

ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS. Tipo de ácido graso que posee varios dobles enlaces entre sus átomos de carbono. Los esenciales para el organismo son el linoleico y el linolénico. Se encuentran en aceites vegetales (como el de girasol) y de pescado.

ÁCIDOS GRASOS TRANS. Tipo de ácido graso que se encuentra en alimentos industrializados sometidos a hidrogenación. Aumentan el colesterol LDL (malo) y los triglicéridos. Disminuyen el colesterol HDL (bueno).

Los alimentos en sí tienen su propio apartado. Mucha de la terminología está asociada a un sinnúmero de conceptos confusos y utilizados por la industria en su beneficio y, a veces, a costa del consumidor. Pero las palabras significan lo que significan y no otra cosa.

Tipo de ácido graso formado durante el proceso de hidrogenación industrial de los aceites (margarinas, mantecas). También se encuentran en forma natural en algunos alimentos. Los

ácidos grasos trans, al igual que las grasas saturadas, constituyen factores de riesgo para las enfermedades cardiovasculares.

ACTIVIDAD FÍSICA: Por otro lado, una vida saludable no solo contempla el ejercicio físico, aunque lo recomienda. También podemos conformarnos con un aumento de la actividad física diaria. Esto también tiene beneficios y se engloban dentro de un estilo de vida saludable: bailar, andar, subir escaleras... en definitiva, movernos más, es algo muy positivo.

ADITIVO: Cualquier sustancia que, independientemente de su valor nutricional, se añade intencionadamente a un alimento con fines tecnológicos en cantidades controladas. Entre ellos, conservantes, colorantes, potenciadores del sabor o agentes que actúan sobre la textura, como estabilizantes, espesantes, gelificantes, etc. Es decir, es una sustancia de carácter natural o sintético que se incorpora a los alimentos en pequeña cantidad para mantener, mejorar o conservar las características propias del alimento.

ADITIVO ALIMENTARIO: se llaman así a una serie de sustancias añadidas, como su nombre indica, para conseguir un objetivo concreto: cierta consistencia, sabor, conservarlos más tiempo... Los aditivos son muchos, algunos de origen "natural" y otros artificial, pero todos regulados.

ADMINISTRADOR DE CONTRATO: Persona que administra y representa a PETROPERU ante el CONTRATISTA en todos los aspectos relacionados con el Contrato y la administración del mismo.

AGENTES CONTAMINANTES: Seres vivos como bacterias, parásitos o virus que contaminan los alimentos y pueden ocasionar una enfermedad.

ALIMENTACIÓN: Proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE: Es aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sano. Se denomina también alimentación equilibrada.

ALIMENTO: Producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo.

ALIMENTO ADULTERADO: Alimento que ha sido modificado por el hombre, alterando sus características por la extracción o sustitución de alguno de sus componentes. Ejemplo: la leche a la que se le agrega agua.

ALIMENTOS BIO, ECO: los productos ecológicos, también conocidos como "naturales", bio, etc., hacen referencia de manera coloquial a una serie de alimentos, aunque no todos pueden clasificarse como tal. Los alimentos ecológicos o bio se determinan según la legislación por cumplir con ciertas características. Las denominaciones "natural", "tradicional" y similares tienen un origen mucho más difuso y no están reguladas, aunque se empleen de manera indistinta y, en realidad, no garantizan absolutamente nada.

ALIMENTOS BUENOS PROCESADOS: por el contrario, si el procedimiento es respetuoso con el alimento, añade pocas sustancias de calidad dudosa y el resultado mantiene las propiedades nutricionales en la medida de lo posible, el procesado se conoce como "buen procesado". Existe una gran variedad de estos alimentos en el supermercado.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene microorganismos como bacterias, virus, hongos, parásitos o toxinas producidas por los microorganismos. También puede estar contaminado por sustancias extrañas como: tierra o tóxicas como detergentes o insecticidas, etc.

ALIMENTOS FUNCIONALES; Alimentos que poseen un efecto beneficioso sobre una o varias funciones específicas en el organismo, más allá de los efectos nutricionales habituales.

ALIMENTO NATURAL: un alimento natural es aquel que no ha sido procesado. Esto quiere decir que está tal y como procede de la naturaleza con una manipulación mínima que no cambia sus propiedades. Los alimentos naturales pueden ser cocinados, momento en el que pasan a ser procesados.

ALIMENTO PROCESADO: cuando se cocinan, se tratan o se preparan, los alimentos entran dentro de la categoría de procesados.

ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS: los ultra-procesados, sin embargo, son aquellos alimentos que han sufrido un tratamiento que modifica en gran medida su naturaleza. A los ultra-procesados se les añaden o quitan sustancias para cambiar su palatabilidad, su estructura y su duración. Muchas veces pierden propiedades nutricionales o la biodisponibilidad de sus nutrientes como consecuencia del ultra procesado industrial.

ALIMENTOS LIGHT: a partir de la entrada de los edulcorantes no calóricos aparecen los productos "light" o bajos en azúcares y grasas. Estos productos tratan de sustituir estas sustancias por otras que no aportan energía y, supuestamente, ayudan a mantener la salud. Por el momento,

su utilidad está en entredicho. A pesar de que la premisa es muy sencilla, la nutrición es una cosa muy compleja y existen varias razones para justificar que estos productos no cumplan con lo que prometen.

ALIMENTO SALUDABLE: un alimento saludable es aquel que mejora o ayuda a nuestra salud. Todo lo que se salga de esta tónica no podremos incluirlo como dieta saludable. Eso quiere decir que no todos los alimentos seguros entran dentro de la categoría de saludables. Alimento que aporta energía y los nutrientes que el organismo necesita y además se encuentra libre de contaminación.

ALIMENTO SEGURO: un alimento seguro es aquel que es apto para consumo dentro de los valores y los rangos de tiempo determinados por la industria y avalados por la autoridad de seguridad alimentaria. Esta seguridad está certificada y lleva un sistema de calidad y trazabilidad asociado. En otras palabras, un alimento seguro puede comerse sin miedo a sufrir un problema alimentario en condiciones normales.

ALIMENTO SEGURO: Alimento libre de contaminación por Bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes físicos. Es llamado también alimento inocuo.

ALIMENTO TRANSGÉNICO: Es aquel alimento obtenido a partir de un organismo modificado por ingeniería genética o alimento al cual se le han incorporado genes de otras especies para producir una característica deseada, como aumentar su vida útil, hacerlo más resistente a las plagas, reducir o aumentar su contenido en algún nutriente, etc.

AMINOÁCIDO: Compuesto orgánico que constituye la molécula de proteínas. Existen aminoácidos esenciales y no esenciales. Los esenciales deben ser aportados necesariamente en la alimentación diaria. Los no esenciales son sintetizados en el organismo.

ANEMIA NUTRICIONAL: Condición originada por una dieta pobre en hierro, ácido fólico o vitamina B12. También puede ser causada por una infección parasitaria. Produce debilidad, cansancio y disminuye la resistencia a las infecciones.

ANOREXIA NERVIOSA: Alteración de la conducta alimentaria caracterizada por una reducción exagerada de la ingesta y un rechazo a los alimentos. Quien lo padece tiene una distorsión de su imagen corporal y miedo intenso a engordar. Requiere tratamiento médico y de ser el caso psicológico.

ANTIOXIDANTE DIETARIO: Sustancia presente en los alimentos que disminuye significativamente los efectos adversos de las moléculas inestables de oxígeno llamadas radicales libres, potencialmente dañinos para las células. Estas moléculas se producen durante los procesos metabólicos normales y también debido a factores externos como el humo de tabaco y la contaminación ambiental. Su acción está ligada al cáncer y el daño causados a las arterias por el colesterol "oxidado", relacionado directamente con las enfermedades cardiovasculares. Ejemplos de antioxidantes: Vitamina E, Vitamina C, betacaroteno, selenio y diversas sustancias químicas contenidas en alimentos de origen vegetal (fitoquímicos), como el licopeno del tomate, los polifenoles de la manzana, cebollas, té; los fitoestrógenos de la soya, los fitoesteroles del aceite de oliva virgen y extra virgen y otros contenidos en el brócoli, coliflor, ajo y diversos vegetales. El consumo de una alimentación rica en antioxidantes se asocia a la prevención del cáncer y las enfermedades cardiovasculares.

APETITO: Estado consiente caracterizado por el deseo selectivo de ingerir alimentos, influenciado principalmente por factores sensoriales, ambientales y sociales.

ARTEROESCLEROSIS: Es una forma de arterioesclerosis, o engrosamiento de las paredes de las arterias producido por depósito de grasas o lípidos que contienen colesterol. Estos depósitos se endurecen y forman placas. Las paredes de las arterias se estrechan y pierden su elasticidad, disminuyendo el paso de sangre por ellas. Entre las causas de la arterioesclerosis se encuentran factores hereditarios y el consumo excesivo de grasas saturadas. La arterioesclerosis es la causa de muchos infartos al corazón y al cerebro, los que originan discapacidad y muerte prematura.

ATS: Análisis de Trabajo Seguro.

AUTOESTIMA: Expresa la magnitud en la que una persona se valora a sí misma.

AZÚCAR LIBRE: la cuestión es más sencilla de lo que parece. El azúcar libre es aquel que no está asociado al resto de componentes biológicos, como pueden ser las fibras. Estas impiden la rápida asimilación de azúcar en sangre. Cuando ingerimos azúcar añadido, estamos tomando azúcar libre. Pero esto también pasa con los zumos naturales, aunque en menor medida, ya que rompemos el componente estructural de la fruta. El azúcar libre pega un chute a los niveles de azúcar en sangre, aumentando la glucemia.

B

BACTERIAS: Microorganismos invisibles al ojo humano, capaces de multiplicarse y formar colonias, hecho que las hace muy peligrosas para el ser humano. Pueden estar presentes en grandes cantidades en una pequeña superficie del alimento, el que al ser consumido será capaz de causar una enfermedad.

BERIBERI. Enfermedad por carencia de vitamina B1. Produce graves alteraciones de los sistemas nervioso y cardiovascular.

BIODISPONIBLE: Es la proporción de un nutriente presente en un alimento, que es digerido, absorbido y utilizado por el organismo. La absorción y utilización aumenta en las personas que presentan un déficit del nutriente o cuya alimentación lo aporta en menor cantidad.

BOCIO ENDÉMICO: Enfermedad crónica caracterizada por un aumento del tamaño de la glándula tiroides, debido principalmente a un insuficiente consumo de yodo. Se define como endémico cuando afecta a más del 10% de la población general o más del 5% de los escolares de educación básica de una localidad.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM): Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

BULIMIA: Alteración de la conducta alimentaria. La persona presenta episodios de atracones de comidas a escondidas, seguidas de vómitos autoinducidos y/o periodos de ayuno; piensa constantemente en la comida, es incapaz de dejar de comer voluntariamente y se angustia y se deprime con frecuencia. Requiere tratamiento médico.

C

CALIDAD SANITARIA: Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

CALORÍA: Término utilizado para expresar el poder energético de los alimentos. Los nutrientes que aportan energía al organismo son las proteínas, las grasas y los carbohidratos. Técnicamente se define como la cantidad de energía necesaria para elevar un grado centígrado la temperatura de un gramo de agua pura, desde 14,5°C a 15,5 °C. (Unidad de energía térmica equivalente a la cantidad de calor necesaria para elevar la temperatura de un g de agua de 14,5 a 15,5 °C a la presión normal. Se denomina caloría pequeña).

Estos aditivos tienen como finalidad asegurar la salubridad de un alimento, evitando infecciones o problemas microbiológicos en los perecederos.

CANCER: Enfermedad caracterizada por un crecimiento anormal de células que destruyen diferentes órganos o tejidos del cuerpo.

CELULOSA. Tipo de fibra insoluble que se encuentra fundamentalmente en frutas, vegetales y cereales.

CICLO FECAL - ORAL: Proceso a través del cual una persona sana se enferma por consumir alimentos contaminados con deposiciones de personas enfermas.

CICLAMATO. Es un tipo de edulcorante artificial. No aporta calorías y es entre 30-60 veces más dulce que la sacarosa. Es muy estable, ya que no se ve afectado por el calentamiento ni por la acidez.

CLORURO SÓDICO. También conocido como sal de mesa. Necesario para el organismo, pero su consumo en exceso favorece la retención de líquidos e influye negativamente en la presión arterial. Se encuentra en alimentos como aceitunas, frutos secos salados, aperitivos o quesos fuertes.

COLESTEROL: Es una grasa o lípido que puede ser sintetizada por el organismo, necesario para la producción de hormonas, para el metabolismo celular y otros procesos vitales. También está presente en los alimentos de origen animal. Un consumo excesivo de grasas saturadas o colesterol aumenta los niveles de colesterol sanguíneo, el que representa un factor de riesgo para las enfermedades cardiovasculares.

COLORANTES. Sustancias capaces de modificar el color de los alimentos y bebidas. Pueden ser naturales (curcumina, clorofila, caramelo, rojo de remolacha) o sintéticos (tartrazina, amarillo de quinoleína, eritrosina).

COMUNICACIÓN: Proceso que permite la interacción verbal o de la expresión corporal entre dos o más individuos o grupos.

COMUNIDAD: Grupo de personas que vive en una localidad, con intereses comunes y con sentido de pertenencia a dicho grupo, con costumbres comunes, inclusive la culinaria.

CONDICIONES TÉCNICAS: Condiciones o escenarios elaboradas por PETROPERU a fin de contratar el presente servicio, las mismas que serán elaboradas por el Originador. Las

Condiciones Técnicas tiene que interpretarse como toda una unidad sin que en ningún caso cada una de sus cláusulas puedan ser entendida de manera independiente respecto al resto del contenido de las mismas. Por lo tanto, todos los documentos, adjuntos, apéndices y anexos que la conforman se interpretan de manera complementaria e integral.

Los Títulos de cada una de las Cláusulas, numeral, acápite y/o literal son únicamente referenciales y no definirán ni limitarán el contenido de las mismas.

CONDUCTA: Manera consiente de proceder en una situación determinada, orientada por costumbres, reglas morales, normas y principios éticos o estéticos.

CONGELAMIENTO: Acción y efecto de someter a muy bajas temperaturas (menos de 18°C) alimentos para que se conserven en buenas condiciones hasta su consumo (Frutas, hortalizas, tubérculos, etc.) Los cárnicos requieren temperaturas mucho menores.

CONSERVANTES. Sustancias capaces de inhibir, retardar o detener los procesos de fermentación, enmohecimiento, putrefacción y otras alteraciones biológicas de los alimentos y bebidas. Entre ellos, ácido ascórbico, ácido benzoico, nitratos y nitritos.

CONSUMIDOR: Persona o institución que adquiere algún bien o contrata un servicio mediante el pago de un precio, para satisfacer sus necesidades o las de su grupo familiar.

CONTAMINACIÓN: Presencia en los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación que llegan por contacto directo o a través de las manos, superficies, alimentos crudos, por vectores, etc.

CONTRATANTE: PETRÓLEOS DEL PERÚ – PETROPERÚ S.A., en adelante PETROPERU.

CONTRATISTA: Persona o Empresa, ganador de la Buena Pro, que presta servicios remunerados o pagados a un empleador (PETROPERU), con especificaciones, plazos y condiciones contenidas en las presentes Condiciones Técnicas.

CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS: Procesos de supervisión de los lugares de venta y consumo de alimentos, destinado a prevenir la contaminación de estos con el objeto de evitar la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos.

D

DERECHOS DEL CONSUMIDOR: Conjunto de garantías que la legislación de un país reconoce a los consumidores y usuarios de bienes y servicios.

DESCRIPTORES: Son términos que se usan para destacar las propiedades nutricionales de un alimento de acuerdo a su contenido de energía, nutrientes, fibra dietética o colesterol.

DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS: Proceso que permite destruir la mayoría de los microorganismos presentes en los alimentos. También podemos afirmar que, es la reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.

DESNUTRICIÓN: Severo déficit de peso causado por una ingesta alimentaria insuficiente y enfermedades infecciosas frecuentes. Disminuye las defensas del organismo y aumenta la mortalidad. En el niño produce un retraso en el crecimiento y desarrollo psicomotor. En el escolar produce disminución del rendimiento escolar.

DEXTRINA. Carbohidrato polisacárido que se obtiene en la hidrólisis del almidón a glucosa.

DIABETES: Enfermedad crónica (para toda la vida) caracterizada por una alta concentración de glucosa o azúcar en la sangre. Se debe a que el organismo no produce o no puede utilizar la insulina, hormona secretada por el páncreas, necesaria para transformar la glucosa de los alimentos en energía.

DIETA: Mezcla de alimentos sólidos y líquidos que un individuo o grupo consume. Su composición depende de la disponibilidad de los alimentos, su costo, los hábitos alimentarios y el valor cultural de los alimentos.

DIGESTIÓN: Proceso mediante el cual los nutrientes de los alimentos se convierten en elementos básicos que pueden ser utilizados por el organismo.

DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS: Cantidad de alimentos para consumo humano existente en un país, región o localidad, durante todo el año. Estos pueden ser producidos en el país o importados.

DOSIS DIARIA RECOMENDADA: Cantidad promedio diaria de nutrientes que se recomienda para cubrir las necesidades nutricionales de la persona.

DUEÑO DE AREA: Persona o trabajador de PETROPERU, habilitado como responsable del área donde se ejecuta un trabajo.

EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: Conjunto de experiencias de aprendizaje diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otras relacionadas con la nutrición conducentes a la salud y el bienestar. En este contexto la actividad física es considerada una conducta relacionada con la nutrición.

E

EDULCORANTES NO CALÓRICOS: a diferencia de los azúcares, los edulcorantes no calóricos producen un sabor dulce pero no contienen energía que asimilar debido a su composición. Entre ellos hay sustancias de diversa naturaleza química, incluyendo algunos azúcares. Los más famosos son el aspartamo, el ciclamato o la sacarina.

EJERCICIO FÍSICO: el ejercicio o entrenamiento hace referencia a una actividad de intensidad media o alta. Puede ser un entrenamiento regular o esporádico, pero siempre es de cierta intensidad. La OMS aconseja algo de ejercicio físico a la semana para obtener una serie de beneficios de salud.

ENERGÍA: La energía alimentaria proviene fundamentalmente de la oxidación de los hidratos de carbono y de las grasas y en menor proporción de las proteínas. La energía proveniente de los alimentos se expresa en Kilocalorías (Kcal).

ENFERMEDAD: Alteración o pérdida del estado de salud de una persona, la duración breve o prolongada, que en muchos casos puede ser prevenida o evitada con buenos hábitos de alimentación, higiene y actividad física.

ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES: Enfermedades que afectan al corazón y a los vasos sanguíneos. Las más conocidas son: la aterosclerosis, el infarto al corazón y las enfermedades cerebro vasculares.

ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: Enfermedades de carácter infeccioso o tóxico, causadas por agentes que penetran al organismo usando como vehículo un alimento.

EQUIPOS: Se entiende el o los equipos y la totalidad de materiales, aparatos, herramientas, repuestos, suministros y/o bienes pertenecientes al Contratista, para la íntegra, eficiente y correcta ejecución del Contrato.

ESTADO NUTRICIONAL: Condición del organismo que resulta de la relación entre las necesidades nutritivas individuales y la ingestión, absorción y utilización de los nutrientes contenidos en los alimentos.

ESTERILIZACIÓN: Acción y efecto de destruir los gérmenes nocivos para desinfectar productos vegetales a través de calor, frío o la desecación.

ESTEROLES VEGETALES O FITOESTEROLES. Compuestos vegetales que presentan una estructura similar al colesterol de los animales, lo que le permite competir con el colesterol alimentario por su absorción intestinal. Como resultado, disminuyen las concentraciones de colesterol en la sangre.

ESTUDIO ANTROPOMÉTRICO: Medición de variables de crecimiento y composición corporal de las personas como: el peso, la talla y los pliegues cutáneos, entre otros indicadores.

ESTUDIO DIETÉTICO: Encuesta sobre el consumo de alimentos de una persona. Se usa para establecer la frecuencia de consumos y calcular el aporte de energía y nutrientes de los mismos.

ESTUDIO BIOQUÍMICO: Determinación en el laboratorio de los niveles de nutrientes o de productos en su metabolismo en los fluidos corporales y tejidos.

ESTUDIO CLÍNICO: Identificación de signos y síntomas asociados con el déficit o exceso en la ingesta de nutrientes o malnutrición.

ETIQUETADO NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS: Información sobre el contenido de nutrientes y mensajes relacionados con los alimentos y la salud que figura en las etiquetas de los productos alimenticios. Esta información es regular por el Reglamento Sanitario de Alimentos.

F

FIBRA ALIMENTARIA: estas sustancias, de origen vegetal en casi el 100% de los casos, pueden ser solubles o insolubles. Las fibras son importantísimas en la dieta, y se recomienda comer, al menos, 25 gramos de ellas cada día para mejorar el tránsito intestinal y proteger la microbiota intestinal. También ayudan a perder peso, entre otros múltiples beneficios.

FIBRA DIETÉTICA. Grupo heterogéneo de sustancias que no pueden ser digeridas por las enzimas del aparato digestivo, pero sí atacadas y fermentadas por la flora del colon, dando lugar a elementos beneficiosos. Presente en cereales, legumbres, frutas y verduras.

FLAVONOIDES. Compuestos polifenoles procedentes de los vegetales que posee propiedades antioxidantes. Presentes, entre otros, en el ajo, la cebolla, las fresas, los frutos del bosque y el vino tinto,

FOSFOLÍPIDO. Lípido que contiene ácidos grasos, un alcohol y un fósforo, con distribución amplia en las membranas celulares.

FRUCTOSA. Carbohidrato monosacárido presente en la miel y en el azúcar de las frutas.

G

GLICEMIA: Concentración de glucosa o azúcar en la sangre.

GLUCOSA. Es el principal monosacárido en la sangre y una fuente importante de energía para los seres vivos. Abundante en el azúcar, las frutas, la miel y los refrescos.

GRASAS O LÍPIDOS: Nutrientes que proporcionan energía al organismo y sirven de transporte a las vitaminas liposolubles. Los aceites vegetales y las grasas de origen marino aportan ácidos grasos esenciales para el crecimiento, el desarrollo del cerebro, la visión y la prevención de las enfermedades cardiovasculares.

GRASA INSATURADA. Grasa que contiene uno o más dobles enlaces en su molécula. Si es uno se denomina grasa monoinsaturada; si son dos o más, poliinsaturada. De esta última existen dos familias: omega 3 y omega 6.

Son lípidos formados por ácidos grasos en cuya cadena algunos átomos de carbono llevan unido un átomo de hidrógeno. Según el número de átomos de carbono insaturado, se dice que el ácido graso es mono insaturado (un doble enlace) o poliinsaturado (dos o más enlaces). Se encuentran principalmente en los aceites vegetales y son líquidos a la temperatura ambiente.

GRASAS MONOINSATURADAS: Son lípidos formados por ácidos grasos que presentan un doble enlace en las cadenas de átomos de carbono (uno de los carbonos de la cadena lleva unido sólo un átomo de hidrógenos). Este tipo de grasa se encuentra en alimentos de origen animal y vegetal; en general líquidos a la temperatura ambiente. Los aceites de oliva, raps o colza, canola, nueces y maní contienen principalmente ácidos grasos monoinsaturados.

GRASAS POLIINSATURADAS: Son lípidos formados por ácidos grasos que presentan dos o más dobles enlaces en la cadena de átomos de carbono (dos o más de los carbonos de la cadena llevan unido sólo un átomo de hidrógeno). Los alimentos que contienen alta cantidad de este tipo de ácido graso son líquidos o blandos a la temperatura ambiente. Se encuentran en aceites de maravilla o girasol, maíz, soya. También se encuentran en las grasas de pescados y mariscos.

GRASAS SATURADAS: Son lípidos formados por cadenas de átomos de carbono unidos por dos átomos de hidrógeno; es decir, no presentan dobles enlaces. Se encuentran generalmente en los alimentos de origen animal y son sólidos a la temperatura ambiente. Grasa constituida por ácidos grasos que no contienen ningún doble enlace en sus moléculas. Presente en alimentos de origen animal y en el aceite de coco y de palma.

GRUPOS VULNERABLES: Grupos dentro de una población más expuestos a la desnutrición o a la inseguridad alimentaria. En general, son más vulnerables los menores de 5 años, embarazadas, mujeres en periodos de lactancia, los ancianos y los enfermos de bajo nivel socioeconómico.

H

HABITOS ALIMENTARIOS: Conjunto de costumbres que condicionan la forma como los individuos a grupos seleccionan, preparan y consumen los alimentos, influidos por la disponibilidad de estos, el nivel de educación alimentaria y el acceso a los mismos.

HABITO DE HIGIENE: Forma de comportamiento del individuo con relación a la limpieza diaria de su cuerpo, y a las medidas de limpieza que adopta en determinados momentos (Después de evacuar, antes de ingerir los alimentos, etc.); así como, en la preparación y almacenamiento de los alimentos.

HÁBITOS SALUDABLES: entre estos, para alcanzar un estilo de vida saludable, está el comer mejor, con una dieta más saludable, que contenga más fibras, más agua, más frutas y verduras, menos productos animales, menos o nada de azúcar, grasas de buena calidad, nada de ultra procesados... También incluye incrementar el esfuerzo físico, cosa que puede realizarse de muchas maneras.

HAMBRE. Necesidad fisiológica de comer. A diferencia del apetito, el hambre responde a una necesidad física y no selectiva, que se puede ver satisfecha por cualquier tipo de alimentos.

HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.

HIDRATOS DE CARBONO: Nutrientes que aportan principalmente energía, incluyen los azúcares, almidones y la fibra dietética.

HIDROGENACIÓN: Proceso de producir hidrógeno a compuestos. Por ejemplo, a los aceites para producir grasas sólidas.

HIGIENE: Acción aprendida a través de la educación, orientada a la conservación y preservación de la salud física y mental en armonía con el medio ambiente.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Acciones de limpieza y cuidado que se aplican al elaborar, distribuir y almacenar un alimento para que permanezca en buenas condiciones sanitarias.

HIPERTENSIÓN ARTERIAL: Aumento crónico (Mantenido en el tiempo) de la presión sanguínea a niveles superiores a 140/90 mm Hg (milímetros de mercurio) en varias mediciones,

HOMOCISTEÍNA. Producto del metabolismo de aminoácidos azufrados que se forma por desmetilación de la metionina. Las concentraciones elevadas de homocisteína constituyen un factor de enfermedad cardiovascular. Un estado correcto en ácido fólico y vitaminas del grupo B pueden ayudar a disminuir los niveles de homocisteína.

HONGOS: Organismos presentes en la naturaleza que al depositarse en un alimento son capaces de alterar sus características organolépticas. Existen hongos unicelulares como las levaduras y pluricelulares como los mohos. Algunos son utilizados en la elaboración de alimentos y otros pueden causar deterioro en los mismos.

I

INDICADOR: Dato que se utiliza para medir los cambios que ocurren durante el desarrollo de un proyecto o programa. Generalmente se expresa en número o porcentaje del logro obtenido. Por ejemplo: % de niños obesos que superan el peso normal.

ÍNDICE DE MASA CORPORAL (IMC). Medición de la obesidad propuesta por la Organización Mundial de la Salud. Está correlacionado con el grado de adiposidad. Se obtiene dividiendo el peso (en k) por la talla (en m²).

INFORMES: Se refiere a los reportes y toda clase de adjuntos presentados y debidamente firmados por el CONTRATISTA con relación a la ejecución de los servicios. Dichos informes incluyen, pero sin estar limitados, reportes, inspecciones, planos, entre otros documentos relevantes, a fin de evidenciar la ejecución de los servicios. Al término del Contrato tiene que presentarse un Informe Final.

INGREDIENTES: Sustancias, incluidos los aditivos, que se emplean en la fabricación de un alimento y están presentes en el producto final.

INSULINA. Polisacárido compuesto por cadenas de fructosa. Es un tipo de fibra soluble que tiene la capacidad de formar geles y retener agua. La inulina fomenta el desarrollo de la flora bacteriana beneficiosa para la salud. Se encuentra en la cebolla, el ajo y la achicoria.

IPERC: Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Determinación de Controles, según procedimientos de PETROPERU.

IPAERC: Identificación de Peligros, Aspectos y Evaluación de Riesgos y Determinación de Controles, según procedimientos de PETROPERU.

K

KILOCALORÍA: Unidad de energía térmica igual a 1,000 calorías pequeñas. Se indica con el símbolo Kcal. Se utiliza para indicar las necesidades de energía del organismo y el aporte de energía de los alimentos.

L

LACTOSA. Carbohidrato disacárido formado por una molécula de glucosa y una de galactosa. Es el azúcar presente en la leche de los mamíferos. Es menos soluble y menos dulce que la glucosa.

LEYES APLICABLES / NORMATIVIDAD VIGENTE: Significa cualquier ley, reglamento, decreto. Resolución, norma y/ o disposición emitida por una autoridad gubernamental, que sea aplicable al presente servicio.

LIMPIEZA: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

LISTA DE PRECIOS: Tarifa propuesta por un postor por cada partida descrita en el numeral VII - LISTADO DE PARTIDAS de las presentes Condiciones Técnicas. También se refiere a la Carta de Precios que el contratista presenta en el Comedor a la Carta.

M

MACROMINERALES. Minerales que tenemos que consumir en cantidades superiores a los 100 mg/día. Son el calcio, el fósforo, el magnesio, el sodio, el cloro, el potasio y el azufre.

MACRONUTRIENTES. Son aquellos nutrientes a partir de los cuales el organismo obtiene la energía necesaria para realizar sus funciones fisiológicas, para el crecimiento y la actividad física. Las proteínas, las grasas y los carbohidratos son los macronutrientes que debe aportar una alimentación saludable. Son los nutrientes que se encuentran en mayor cantidad en los alimentos y que aportan más energía al organismo. Los principales son los hidratos de carbono, las grasas y las proteínas.

se conoce con este nombre a las grasas, proteínas y glúcidos (azúcares), mal llamados carbohidratos. Se denominan macronutrientes porque son los componentes mayoritarios de nuestra dieta, presentes en cantidades muchos mayores que el resto de los nutrientes.

MALABSORCIÓN. Trastorno de la digestión causado por una inadecuada absorción de los nutrientes de los alimentos en el tracto gastrointestinal. Puede originar diarrea, gases, anemia y pérdida de peso.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del servicio, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.

MATERIA PRIMA: Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.

METABOLISMO BASAL. Valor mínimo de energía necesario para que una persona realice las funciones metabólicas básicas. Depende de varios factores como la edad, el peso, la talla o el sexo.

MICRONUTRIENTES. Nutrientes que no aportan energía, pero que son utilizados con fines estructurales o para el metabolismo. El organismo los necesita en pequeñas cantidades y son indispensables para la vida. Son las vitaminas y los minerales.

como su nombre indica, al contrario que los anteriores, estos están presentes en mucha menos cantidad. Pero eso no significa que sean menos importantes. Al contrario, un déficit en estas sustancias, que son minerales, oligoelementos y vitaminas, básicamente, puede causar un grave desbarajuste en nuestra salud.

META: Expresión cuantitativa de un objetivo que especifica el tiempo en el que se espera alcanzar los resultados.

MICROORGANISMOS: Seres vivos tan pequeños que solo se pueden ver a través de un microscopio. Se producen en ambientes húmedos y a altas temperaturas. Se trasladan de un lugar a otro a través de las personas, animales u objetos. Existen microorganismos muy peligrosos para el organismo y otros de gran utilidad en la fabricación de alimentos.

MICROORGANISMOS DETERIORANTES: Son aquello que alteran el color, olor, sabor y textura de los alimentos. Estos alimentos no causan enfermedades.

MICROORGANISMOS PATÓGENOS: Son aquellos que no alteran las características organolépticas del alimento en el que se encuentran, pero pueden causar una enfermedad a quien los consume.

MENÚ: Conjunto de alimentos y/o preparaciones consideradas en un tiempo de comida.

MINERALES. Sustancias naturales necesarias para la vida, ya que forman parte de las estructuras de las células y participan en el metabolismo.

MODALIDADES DE SERVICIO:

- **A la carta:** Modalidad en la cual el servicio que se ofrece, en el Comedor a la Carta y está escrito en una carta de precios y, las preparaciones se efectúan al momento o se encuentran parcialmente preparadas.
- **Menú de Autoservicio:** Modalidad que tiene varias opciones de servicio completo, las cuales se preparan en grandes cantidades y se sirven en un horario de atención definido (Desayuno, almuerzo y cena).

Esta modalidad permite al comensal solicitar los alimentos, los cuales se encuentran en un tren de atención de uso común (tipo buffet). Este Autoservicio requiere que durante el servido se cuente con un (os) manipulador (es) ubicado (s) detrás del mostrador y que sirvan las raciones según la elección del comensal.

- **A domicilio:** Modalidad de servicio que transporta las preparaciones hacia los consumidores a determinada viviendas autorizadas por la administración (Ejemplo; Vivienda F-4).

- **Refrigerios:** Modalidad que presenta los alimentos con una preparación previa y son entregados en las instalaciones (Industriales y/o No Industriales) que indique la supervisión de PETROPERU, incluyendo la movilidad y transporte de los mismos.

N

NECESIDADES NUTRICIONALES: Cantidad de energía y nutrientes esenciales que cada persona requiere para lograr que su organismo se mantenga sano y pueda desarrollar sus variedades y complejas funciones.

NUTRICIÓN: Proceso involuntario, autónomo, de la utilización de los nutrientes en el organismo para convertirse en energía y cumplir sus funciones vitales.

NITRATOS. Forman parte de la composición química de algunos alimentos de origen vegetal. Se usan como aditivos alimentarios, conservantes y fijadores de color de algunos alimentos elaborados, sobre todo derivados cárnicos.

NUTRIENTES. Sustancias que se encuentran en los alimentos y que son utilizadas por las células para participar en las reacciones metabólicas. Son las proteínas, los hidratos de carbono, los lípidos, las vitaminas, los minerales y el agua.

Es decir, son sustancias químicas contenidas en los alimentos que se necesitan para el funcionamiento normal del organismo. Los seis principales tipos de nutrientes son: proteínas, hidratos de carbono, grasas, minerales, vitaminas y agua.

NUTRIENTE ESCENCIAL: nutriente que no puede ser producido por el organismo y debe ser aportado por la alimentación.

O

OBESIDAD: Es una enfermedad crónica caracterizada por la acumulación excesiva de grasa corporal o tejido adiposo con relación a la masa corporal. Se manifiesta por un peso y volumen corporal que está por encima de lo establecido. Puede ser causada por malos hábitos alimenticios y deficiente práctica de actividad física. Es el acúmulo excesivo de grasa corporal que se define con un valor de índice de masa corporal o IMC (peso/talla²) mayor o igual a 30 kg/m². Es un factor de riesgo para enfermedades cardíacas, diabetes e hipertensión arterial.

También puede ser causada por otras enfermedades o por estados metabólicos anormales. La obesidad es causa directa de enfermedades del corazón o enfermedades circulatorias, colesterol alto, estrés, depresión, hipertensión, cáncer, diabetes, artritis y enfermedades del colon entre otras.

OLIGOELEMENTOS. Son los minerales que necesitamos en muy pequeñas cantidades, pero que son esenciales para la vida porque su carencia produce trastornos y anomalías. Son el hierro, el zinc, el cobre, el yodo, el manganeso, el flúor, el molibdeno, el cobalto, el selenio y el cromo.

ORGANOLÉPTICA: Se relaciona con las características de color, olor, sabor y textura de un alimento.

Ortorexia. Obsesión o preocupación extrema por la salud centrada en comer lo más saludable posible. Puede convertirse en un serio trastorno de la conducta alimentaria.

OSTEOPOROSIS: Enfermedad que se presenta en la edad adulta y se caracteriza por una lenta y progresiva fragilidad de los huesos, haciéndolos más propensos a fracturas. Se produce por un bajo consumo de calcio y falta de actividad física entre otras causas. Causa deformación de la columna vertebral y fracturas que ocasionan invalidez temporal o permanente.

OTI: Documento mediante el cual PETROPERU solicita la ejecución de un determinado Servicio, dentro de lo establecido en el CONTRATO.

OXALATOS. Sustancias que se encuentran en alimentos vegetales como legumbres, cereales integrales y verduras. Interaccionan con el calcio de los alimentos, disminuyendo su biodisponibilidad y absorción.

P

PARASITO: Organismo que vive a expensas de otro. Por ejemplo, la lombriz solitaria.

PATRON DE REFERENCIA: Conjunto de datos provenientes de una población sana y bien nutrida, representativa de los diferentes sexos y grupos de edad. Estos datos permiten clasificar a la población normal o fuera de la normalidad, de acuerdo con criterios preestablecidos. Ejemplos: falta de peso para la edad o talla.

PECTINAS. Tipo de fibra muy soluble en agua, presente principalmente en frutas. Son muy utilizadas en la industria alimentaria por su efecto formador de geles. Son degradadas por la flora bacteriana del colon.

PELAGRA. Enfermedad producida por la carencia de la vitamina B3 o niacina, cuyos síntomas incluyen: dermatitis, demencia y diarrea. Por ello, es conocida como *la enfermedad de las 3 d*.

PEPSINA. Enzima liberada en el estómago para la degradación de las proteínas. Es más activa con un pH ácido y se desactiva con un pH mayor de 6.

PESCADO AZUL. Pescado que se caracteriza por tener un alto contenido en grasa, más del 6 por ciento. Esta grasa está formada en su mayoría por ácidos grasos poliinsaturados de la serie omega 3 y omega 6. Entre ellos, salmón, sardina, boquerón, atún, caballa o pez espada.

PERMISO DE TRABAJO: Documento que autoriza la ejecución de un trabajo, bajo el cumplimiento de condiciones de seguridad, salud y ambiente, previamente establecidos por PETROPERU.

PERSONAL DEL CONTRATISTA: Esta referido a todos y cada uno de los empleados (trabajadores) del CONTRATISTA, asignados para la ejecución de los servicios, señalados en las presentes Condiciones Técnicas, con los cuales PETROPERU no tiene ningún vínculo laboral y de ninguna naturaleza. El CONTRATISTA está obligado a que la forma de contratación de su personal no contravenga las Leyes aplicables, sobre todo las normas laborales vigentes en el Perú y todas aquellas normas de las que el Perú es signatario.

PET: Procedimiento Escrito de Trabajo Seguro.

PIRAMIDE ALIMENTARIA: Es la clasificación de alimentos que orienta a la población para que consuma una alimentación saludable. Agrupa los alimentos con aporte nutritivo semejante. La ubicación y el tamaño de cada grupo de alimentos indican la proporción en que se deben incluir en la alimentación diaria.

PLAGAS: Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

PLAN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: Estrategia nacional o internacional destinada a asegurar una adecuada disponibilidad, consumo y utilización biológica de los alimentos a fin de satisfacer las necesidades alimentarias y nutricionales de la población.

POLIFENOLES. Sustancias que se encuentran en los alimentos y que tienen acción antioxidante.

POTENCIADORES DEL SABOR. Sustancias que no aportan un sabor propio a los alimentos, sino que refuerzan el de los otros compuestos presentes. Por ejemplo, ácido glutámico (muy utilizado en la comida asiática), maltol, ácido guanílico, etc.

PREBIÓTICOS. Ingredientes no digeribles que favorecen el crecimiento de bacterias intestinales beneficiosas para la salud. Los más estudiados son los carbohidratos -llamados fructooligosacáridos o FOS- y la inulina, que se encuentra en vegetales como el ajo, la cebolla, el puerro, el espárrago, la alcachofa o el plátano.

PROBIÓTICOS. Microorganismos vivos que promueven el desarrollo de bacterias intestinales beneficiosas e inhiben el crecimiento de bacterias patógenas (dañinas), por lo que su consumo puede tener efectos positivos para la salud. En forma natural, se encuentran en lácteos fermentados, vegetales fermentados, soja, cereales, productos cárnicos, pescados fermentados y bebidas alcohólicas artesanales.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN: Serie organizada de actividades encaminadas a la consecución de objetivos y metas orientadas a proporcionar a la población beneficiaria una alimentación que permita

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO: Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

PROTEÍNAS. Moléculas formadas por cadenas de aminoácidos. Nos aportan cuatro calorías por gramo y realizan muchas funciones, como la estructural (colágeno), defensiva (anticuerpos) o transportadora (hemoglobina).

PURINAS. Componentes básicos de los nucleótidos que forman parte de los ácidos nucleicos (ADN y ARN). Un trastorno de su metabolismo produce una acumulación anormal de ácido úrico en la sangre, pudiendo llegar a producir gota. Se encuentran en vísceras, carnes, pescados y mariscos.

Q

QUILOMICRÓN. Partículas que transportan la grasa desde el interior de la célula intestinal hasta el hígado a través del torrente circulatorio. Son muy abundantes en la sangre después de una comida muy rica en grasa.

R

RADICALES LIBRES. Moléculas muy inestables, con gran poder reactivo porque contienen átomos con uno o más electrones libres. Se producen en la respiración con la presencia de oxígeno, provocan efectos negativos para la salud por su capacidad para alterar otras moléculas y están implicados en el envejecimiento celular.

RESPONSABLE DE LA CONTRATISTA: Es el trabajador designado por la Alta Administración de la Contratista para representar a su empresa y tomar decisiones respecto al servicio materia del presente Contrato.

REPRESENTANTE DE PETROPERU: Compañía y/o trabajadores designados por PETROPERU para la supervisión de los servicios establecidos en el Contrato.

RETINOL. Es la vitamina A preformada. Se encuentra en los alimentos de origen animal como el hígado, aceite de hígado, leche, mantequilla y huevo. Tiene un importante papel en la visión.

RISST: Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.

S

SACARINA. Es un tipo de edulcorante artificial. No aporta calorías y es 300 veces más dulce que la sacarosa. Es muy estable, ya que no se ve afectada por el calentamiento ni por la acidez.

SACAROSA. Es el azúcar común, un disacárido formado por una molécula de glucosa y otra de fructosa. Se obtiene de la remolacha azucarera y de la caña de azúcar. Se usa en los alimentos por su alto poder endulzante.

SGSSO: Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional.

SIMBIÓTICO. Es un producto que contiene a la vez probióticos y prebióticos.

SOBREPESO. Acúmulo de grasa corporal que se define con un valor de índice de masa corporal de entre 25 y 30 kg/m².

SODIO. Es un mineral esencial del que se necesitan unas ingestas mínimas muy bajas, de unos 200 mg/día. Se encuentra en la sal común y en alimentos como la leche y derivados, mantequilla y margarina, ahumados, conservas, embutidos y frutos secos salados.

SALMONELOSIS. Toxiinfección alimentaria causada por la infección de la bacteria Salmonella en alimentos crudos, poco cocinados o mal descongelados. Se contaminan con facilidad los huevos, la leche y la carne.

T

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc.). El Principio de la Aplicación de Temperaturas de Seguridad consiste en mantener las comidas frías bien frías y las comidas calientes bien calientes.

TIAMINA. Vitamina hidrosoluble, también llamada B1, cuya carencia produce trastornos como el beriberi, que afecta al sistema nervioso y al sistema cardíaco. Se encuentra en alimentos como cereales, legumbres y carnes.

TIRAMINA. Aminoácido que se sintetiza en el organismo a través del aminoácido esencial tirosina. Se encuentra en algunos quesos fermentados e interviene en la liberación de catecolaminas.

TIROSINA. Aminoácido esencial.

Tocoferoles. Es la forma en la que se encuentra la vitamina E en los vegetales. Son antioxidantes que evitan la oxidación de los ácidos grasos poliinsaturados atrapando radicales libres. Abundan en las grasas como los aceites vegetales y en el huevo, el cacahuete y el coco.

TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA. Enfermedad producida por un microorganismo o una toxina producida por el mismo a través de un alimento que ha sido contaminado. La más frecuente es la salmonelosis.

TRACTO GASTROINTESTINAL. También conocido como aparato digestivo, se trata del conjunto de órganos encargados de la transformación de los alimentos (digestión) para que el organismo pueda utilizar los nutrientes. Está formado por boca, faringe, esófago, estómago, intestino delgado e intestino grueso.

TRANSFERRINA. Proteína que capta el hierro de la dieta y lo transporta en la sangre. Su vida media es de 8 a 10 días.

TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA. Enfermedades psiquiátricas que se caracterizan por la alteración del comportamiento relacionado con el consumo de alimentos. Destacan la anorexia nerviosa y la bulimia.

TRAZABILIDAD. Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y/o distribución

TRIGLICÉRIDOS. Son las moléculas que almacenan grasas. Cada triglicérido está formado por una molécula de glicerol y tres ácidos grasos que se liberan a la luz del intestino en el proceso de la digestión.

TRIPSINA. Enzima liberada por el páncreas para la degradación de las proteínas en moléculas más pequeñas, como péptidos o aminoácidos, y así facilitar su absorción.

V

VEGANO: Persona que no consume ningún alimento de origen animal, como por ejemplo miel, carnes rojas ni blancas, leche, huevos de gallina y otras aves, queso etc. Su filosofía se basa en hacer el menor daño a los seres vivos y al medio ambiente. Existen también personas veganas que toman esta opción alimentaria por convicciones religiosas.

VEGETARIANO: Persona que en su dieta diaria decide basarse en el consumo de alimentos de origen vegetal. Puede incluir productos de origen animal como los huevos, leche y otros derivados animales como quesos. Evita las carnes en general.

VIDA SALUDABLE: este no es un concepto etéreo utópico y sin fundamento, como muchos pretenden asumir. El estilo de vida saludable es aquel que, como su nombre indica, opta por hábitos saludables, que potencian y mejoran nuestra salud. Un estilo de vida saludable, es decir, seguir estos hábitos, ayuda a alargar la esperanza y la calidad de vida, tal y como se ha comprobado en numerosas ocasiones. El estilo de vida saludable se diferencia de las dietas y remedios puntuales en que es un cambio fundamental, natural y progresivo, que nos acompaña un largo periodo de nuestra vida.

VIGILANCIA SANITARIA: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria Competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

VITAMINAS. Son compuestos esenciales para el organismo, ya que éste no los puede sintetizar. Desempeñan distintas funciones y se necesitan en pequeñas cantidades, pero tanto su exceso como su defecto pueden producir enfermedades. Se encuentran principalmente en frutas y verduras.

Z

ZINC. Mineral cuya carencia puede producir lesiones en la piel y retraso en la cicatrización de las heridas. Es un componente de enzimas importantes y se encuentra en las carnes, pescados y huevos.

APENDICE 3

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/>."

APENDICE 4

“Prevención de Lavado de Activos y Financiamiento del Terrorismo, de delitos de Corrupción y de Soborno:


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

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

PETROPERÚ S.A. puede resolver en cualquier momento el presente Contrato de pleno derecho, mediante notificación escrita al Contratista si, respaldado por evidencias, considera que el Contratista ha incumplido cualquiera de los compromisos mencionados en esta cláusula, situando a PETROPERÚ S.A. frente a un riesgo legal, patrimonial o reputacional o que pueda generarle sanciones administrativas, civiles, penales; sin perjuicio de que PETROPERÚ S.A. brinde información a las autoridades competentes e inicie las acciones legales pertinentes, incluyendo las indemnizatorias que resulten aplicables”.

APENDICE 5 CLÁUSULAS SOCIALES EN CONTRATOS PARA REFINERÍA TALARA Y UNIDADES OPERATIVAS NOROESTE

ANEXO 1: FICHA DE REGISTRO DE EMPRESA

		FICHA REGISTRO DE EMPRESA			
Razón social o denominación:					
R.U.C.:		Alias:			
Código CIIU:		Actividad:			
Correo electrónico:		Celular			
Fecha de Inscripción:		DD/MM/AAAA	Fecha Inicio Actividades		DD/MM/AAAA
Domicilio Fiscal:					
Departamento:		Provincia:		Distrito:	
Establecimientos Anexos en Talara:					
Referencia:					
Persona de Contacto:					
Cargo:		Teléfono			
Correo electrónico:		Principal: Con copia:		Celular	
Persona responsable de la gestión de QRS					
Correo electrónico		Celular			
Tipo de Contribuyente ▲ con una "X"		Condición ▲ con una "X"		Estado del contribuyente ▲ con una "X"	
ASOCIACIÓN		HABIDO		ACTIVO	
CONTR. COLABORACION EMPRESARIAL		NO HABIDO		BAJA DE OFICIO	
EMPRESA INDIVIDUAL DE RESP. LTDA		NO HALLADO		BAJA DEFINITIVA	
PERSONA NATURAL CON NEGOCIO		PENDIENTE		BAJA PROV. POR OFICIO	
PERSONA NATURAL SIN NEGOCIO				SUSPENSIÓN TEMPORAL	
SOC.COM.RESPONS. LTDA					
SOCIEDAD ANONIMA				Cámara de Comercio ▲ con una "X"	
SOCIEDAD ANÓNIMA ABIERTA		ASOCIADO			
		NO ASOCIADO			
SOCIEDAD ANONIMA CERRADA					
SOCIEDAD IRREGULAR		Adjuntar los siguientes documentos: ★ Ficha RUC ★ Contrato de Servicio u obra o Contrato de Consorcio en caso corresponda.			
SUCURSALES O AG. DE EMP. EXTRANJ.					
UNIVERS. CENTROS EDUCAT. Y CULT.					

ANEXO 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES LABORALES Y PROVEEDORES

El que suscribe identificado con DNI N°, Gerente de la Empresa con RUC N° provincia de, departamento de y domicilio real en

Con la finalidad de asegurar un enfoque preventivo y vigilancia en el cumplimiento de obligaciones laborales y pago a proveedores como mínimo hasta el quinto nivel de la cadena de suministro y/o subcontratación, DECLARO BAJO JURAMENTO Y RESPONSABILIDAD QUE:

- **NO TENGO O TENDRÉ DEUDAS SALARIALES Y/O DE BENEFICIOS SOCIALES CON MIS TRABAJADORES; ASÍ COMO, CON MIS PROVEEDORES.**
- **ME COMPROMETO A CUMPLIR CON EL PAGO DE OBLIGACIONES LABORALES A MIS TRABAJADORES Y PROVEEDORES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.**

La presente Declaración Jurada responde a la verdad de los hechos y tengo conocimiento que, si lo declarado es falso, estoy sujeto a los alcances de lo establecido en los artículos 411° y 438° de Código Penal, que establece: (...) será reprimido con pena privativa de la libertad no menor de 01 (uno) ni mayor de 04 (cuatro) años, para los que hacen una falsa declaración, violando la presunción de veracidad y para aquellos que comenten falsedad, simulando o alterando la verdad.

En fe de lo antes señalado, suscribo la presente declaración jurada.

(lugar), día / mes / año

Firma

Nombre del representante

DNI

Notas:

Artículo 411°, "El que, en un procedimiento administrativo, hace una falsa declaración, en relación con hechos o circunstancias que le corresponde probar, violando la presunción de veracidad establecida por ley, será reprimido con pena privativa de libertad no menor de uno ni mayor de cuatro años".

Artículo 438°, "El que de cualquier otro modo no esté especificado en los Capítulos precedentes, comete falsedad simulando, suponiendo, alterando la verdad intencionalmente y con perjuicio de terceros, por palabras, hechos, o usurpando nombre, calidad o empleo que no le corresponde, suponiendo viva a una persona fallecida o que no ha existido, o viceversa, será reprimido con pena privativa de la libertad no menor de dos ni mayor de cuatro años".

ANEXO 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO EN DERECHOS HUMANOS (DDHH)

Talara,..... de del 202...

Señor:

(Administrador de Contrato)

Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A.

Presente. -

Referencia: OTT N° XXXXX / CONTRATO LITERAL N° XXXXX / OC N° XXXXX

Objeto: (NOMBRE DEL SERVICIO U OBRA O ADQUISICIÓN)

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

1. Apoyar y respetar a la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.
2. Asegurar no ser cómplice en la vulneración de los derechos humanos.
3. Promover y aplicar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción o eliminación de trabajo infantil.
4. Promover una contratación sin discriminación por género, color o ideología.

Firma

Representante Legal

DNI

Razón Social

ANEXO 4

COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DEL PROCEDIMIENTO VIGENTE DE PETROPERÚ PARA LA GESTIÓN DE QUEJAS, RECLAMOS Y SUGERENCIAS (QRS)

COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DEL PROCEDIMIENTO VIGENTE DE PETROPERÚ PARA LA GESTIÓN DE QUEJAS, RECLAMOS Y SUGERENCIA (QRS)	
<p>Dejo constancia de la recepción, lectura, comprensión y aceptación del procedimiento vigente de PETROPERÚ S.A. para la "Gestión de Quejas, Reclamos y Sugerencias" y me comprometo a cumplir con lo establecido en dicho procedimiento, siendo de acatamiento obligatorio en mi calidad de Contratista o Subcontratista de PETROPERÚ S.A. en Refinería Talara y/o las Unidades Operativas Noroeste, comprometiéndome a cumplir y hacer cumplir a mis colaboradores a cabalidad el procedimiento y los plazos establecidos en el mismo.</p> <p>Asimismo, he sido informado sobre los canales de comunicación para el registro de la QRS por parte de mis trabajadores y/o proveedores: Teléfono: 073 – 381607 Celular: 919 283 051 Web: https://oipc.petroperu.com.pe/registroqrs Correo electrónico: qrstalara@petroperu.com.pe Dirección: Av. C s/n (Frente al Club Social PETROPERÚ) – Oficina de Información y Participación Ciudadana.</p> <p>Por lo que manifiesto, utilizar los canales de comunicación de manera adecuada y cumplir con los plazos en los establecidos en el procedimiento, atendiendo de manera diligente la información solicitada por el Área de QRS de la Oficina de Información y Participación Ciudadana (OIPC).</p>	
Talara, ____ de ____ de ____	
Datos del Representante Legal del Contratista / Subcontratista	
Nombres:	
Apellidos:	
DNI N°:	
Número telefónico:	
Correo electrónico de contacto:	
Datos de la Compañía Contratista / Subcontratista	
Razón social:	
RUC N°:	
Dirección legal:	
Número telefónico:	
Correo electrónico de contacto:	

En fe de lo antes señalado, suscribo el presente compromiso.

(lugar), día / mes / año)

REPRESENTANTE LEGAL

(Nombre del Representante Legal)

DNI

ANEXO 5**COMPROMISO DE ADHESIÓN AL CÓDIGO DE CONDUCTA – CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS**

COMPROMISO DE ADHESIÓN AL CÓDIGO DE CONDUCTA		
<p>Dejo constancia de la recepción, lectura, comprensión y aceptación del "Código de Conducta para el personal de las Contratistas y Subcontratistas de PETROPERÚ S.A. en Sede Talara" y me comprometo a ceñirme al presente Código, siendo de cumplimiento obligatorio en mi calidad de Contratista o Subcontratista de PETROPERÚ S.A. en Sede Talara, comprometiéndome a cumplir y hacer cumplir a mis colaboradores a cabalidad y en todo momento con los principios y normas que se establecen en el mismo.</p> <p>Por lo que manifiesto comprender y compartir los lineamientos detallados en el Código, y me comprometo a respetarlos y actuar dando el ejemplo y comunicando, a través de la Jefatura Gestión Social Talara, Plantas y Terminales Norte u otros canales receptores de denuncias, cualquier conducta que se desvíe de lo establecido en el citado documento.</p> <p style="text-align: right;">Talara, _____ de _____ de _____</p>		
Datos del Representante Legal del Contratista / Subcontratista		
Nombres:		
Apellidos:		
DNI N°:		
Número telefónico:		
Correo electrónico de contacto:		
Datos de la Compañía Contratista / Subcontratista		
Razón social:		
RUC N°:		
Dirección legal:		
Número telefónico:		
Correo electrónico de contacto:		
Aceptación del cumplimiento del Código de Conducta		
Nombres:		DNI N°:
Apellidos:		Ficha N°:
Firma del Trabajador:		
Huella digital		

EXPEDIENTE CASS N°10
PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

CATEGORÍA CASS: Bajo

TIPO DE SERVICIO U OBRA: Operativo

CANTIDAD DE TRABAJADORES: < 75 trabajadores

I. DOCUMENTOS PARA LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO:

1. DECLARACIÓN JURADA

Se debe presentar la declaración jurada de implementación de un SGSST y de paralización de trabajos por riesgo inminente”. **Revisar ANEXO 01 del presente apéndice.**

II. SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DEL AMBIENTE

- 1.** Antes del inicio de las actividades en las áreas operativas, se debe ejecutar la “Reunión de apertura para inicio operativo”. **Revisar Anexo 03 del presente apéndice.**

2. Encargado CASS

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

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

Para este caso puntual, el Encargado CASS puede ser cualquier trabajador de la empresa contratista, en adición a sus funciones.

3. Prohibiciones:

- Queda prohibido el ingreso de dispositivos con fuentes de ignición a áreas operativas, según aplique.
- Queda prohibido que el personal se encuentre en áreas operativas (en las que exista el peligro de fugo repentino) sin ropa resistente a la flama.

4. Cumplimiento de los documentos de Gestión CASS de PETROPERÚ, según aplique:

- POLA1-022, Política de Gestión Integrada de la Calidad, Ambiente, Seguridad de Procesos, Seguridad y Salud en el Trabajo.

- REGA1-021, Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo
- PROO1-390, Gestión CASS para Contratistas.
- PROO1-246, Gestión de Permisos de Trabajo.
- LINA1-056, Gestión corporativa vehicular.
- PROA1-043, Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles.
- INSA1-016, Selección de equipos de protección personal.

Link de consulta: <https://cloud.petroperu.com.pe/index.php/s/DY4j4e3dpEoykPQ>

Contraseña: Terceros-CASS-2024

III. **CLÁUSULAS Y PENALIDADES CASS PARA CONTRATOS**

El listado de **penalidades mínimas obligatorias** para los contratos de servicios y obras es el siguiente:

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO A PENALIZAR		Aplicación de penalidad	Penalidad “% de la valorización mensual / parcial” Incluye impuestos
1.	<p>INCIDENTES CASS</p> <p>Incumplir alguna medida de seguridad y salud en el trabajo, 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 5%, máximo 10 UIT - Accidente parcial permanente 3%, máximo 5 UIT - Accidente incapacitante temporal (por ocurrencia) 2%, máximo 3 UIT - Incidente peligroso 1%, máximo 1 UIT - Accidente leve (sólo si la compañía registra anteriormente por lo menos 2 accidentes leves o 1 incapacitante en el contrato vigente) 1%, máximo 1 UIT - No informar de inmediato y/o ocultar a PETROPERÚ cualquier accidente de trabajo 2%, máximo 3 UIT <p>El contratista tendrá cinco días hábiles para presentar sus descargos, pudiendo ser ampliados, previa autorización del administrador del contrato, en caso sea justificado mediante carta.</p> <p>Es preciso indicar que en el caso de un accidente mortal o accidente incapacitante total o parcial permanente, PETROPERÚ evaluará la continuidad del contrato de la compañía contratista.</p>	Por evento	
2.	<p>AUTORIZACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> - No realizar los exámenes médicos ocupacionales (pre-ocupacional, periódicos y/o de retiro) del personal a su cargo, de acuerdo con la normativa legal y los riesgos de su actividad. - 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. - Acto doloso (hurto de cualquier tipo, complicidad u otro). - Ingreso o intento de ingreso a las Instalaciones en estado etílico, bajo efectos de drogas o estupefacientes y/o inyectarlos 	Por evento	1%, máximo 1 UIT

	<p>dentro de las instalaciones, asimismo, el negarse a pasar los controles de verificación respectivos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - No contar con personal CASS en la operación, de acuerdo con el perfil y nivel de riesgo establecido en las Condiciones Técnicas; asimismo se procederá a paralizar la actividad, hasta su subsanación. - 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. <p>Para este caso específico: Penalidad de 0.3%, máximo 0.1 UIT</p>		
3.	<p>CONTROL OPERACIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - No contar con elementos de seguridad aplicables a la actividad como guardas, extintores, conos, señalizaciones, entre otros. - Sobrepassar las doce horas de trabajo máximo en las instalaciones de PETROPERÚ o el horario indicado en el Permiso de Trabajo, sin la respectiva autorización. - Emplear equipos, máquinas sin la capacitación y/o autorización respectiva, o hacer uso de herramientas no estandarizadas (no diseñadas para la labor que se ejecuta). - Intento de ingresar o haber ingresado de manera oculta equipos electrónicos no intrínsecos (teléfono celular, cámara fotográfica, baterías, entre otros) o sustancias prohibidas (drogas, alcohol), dentro de las instalaciones de PETROPERÚ. - Emplear equipos de protección personal sin certificación o deteriorados o en condiciones insalubres (ejm: empleo de botas humedecidas) o entregar EPP que no sean nuevos o identificar personal que no haga uso de sus EPP. <p>Aplicable por cada personal identificado. <u>Para este caso específico:</u> Penalidad de 0.3%, máximo 0.1 UIT Referencia: Instructivo INSO1-016 "Selección de equipos de protección personal".</p>	Por evento	1.5%, máximo 1.5 UIT
4.	<p>PROCEDIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incumplir el procedimiento PROO1-246 Gestión de Permisos de Trabajo y/o incumplir algún control establecido en la matriz IPERC / Ambiental o en el formato FORO1-167 Permiso de Trabajo Integrado o en el Análisis de Trabajo Seguro (ATS). - En caso aplique, no respetar las normas de conducción de vehículos o no cumplir con lo establecido en el lineamiento LINA1-056 Gestión corporativa vehicular - No contar o incumplir el Programa de Actividades de Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional del contratista para el servicio u obra. - No asistir a las reuniones programadas de seguridad o comités Gerenciales CASS para contratistas. 	Por evento	0.6%, máximo 0.5 UIT
5.	<p>GESTIÓN AMBIENTAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - No realizar un adecuado acopio, almacenamiento temporal, transporte, tratamiento y/o disposición final de los residuos sólidos generados. 	Por evento	0.3% máximo 0.1 UIT

1. En caso el Contratista, sus trabajadores y/o personal:
 - Intente o cometa actos de sustracción (robo o hurto) de bienes o sustancias de propiedad de PETROPERÚ, o
 - Atente contra su seguridad o la seguridad de terceros, o
 - Se presente a laborar bajo la influencia del alcohol o drogas,

- PETROPERÚ como medida inmediata, prohibirá el ingreso del trabajador relacionado con dicho incumplimiento a cualquier de sus instalaciones de manera indeterminada, sin perjuicio de adoptar las medidas pertinentes contra el Contratista.
2. PETROPERÚ aplicará penalidades que serán deducidas de las valorizaciones mensuales o entregables parciales o de garantías de fiel cumplimiento del contratista, los cuales según la falta tienen un máximo aplicable.
 3. En caso, un mismo incumplimiento califique para la aplicación de más de una penalidad, se aplicará aquella de mayor monto.
 4. El monto máximo de la acumulación de penalidades CASS aplicables por parte de PETROPERÚ **en un mes o pago parcial** a la CONTRATISTA, será hasta un equivalente del 10% de la valorización mensual/parcial o 15 UIT (lo que ocurra primero).
 5. Cualquier multa o sanción impuesta por las autoridades competentes en materia de seguridad, salud o ambiente, donde se compruebe responsabilidad del CONTRATISTA, esta será descontada de la facturación del servicio.

DEFINICIONES APLICABLES AL CUADRO DE PENALIDADES:

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.

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.

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

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.

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

*** 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.

UIT: Unidad Impositiva Tributaria.

ANEXO 01

DECLARACIÓN JURADA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SGSST Y DE PARALIZACIÓN DE TRABAJOS POR RIESGO INMINENTE

Lima, de..... 20.....

Señores:

Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A

Presente

Yo, Representante
Legal / Gerente General de la Empresacon RUC
....., declaro bajo juramento:

- La Empresa a la cual represento ha **implementado un Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST)**, 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.
- 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 S.A., quien no asumirá ningún costo asociado por las horas paralizadas.
- Me comprometo a que la ropa de trabajo (resistente a la flama) y Equipo de Protección Personal, sean definidos en base a los peligros existentes en el área de trabajo (Matriz IPERC y/o Análisis de Riesgos); los mismos que antes del inicio operativo deben ser aprobados por el administrador de contrato, cuenten con sus certificaciones correspondientes y entregados al trabajador.

- Declaro haber revisado la documentación alojada en el enlace siguiente: <https://cloud.petroperu.com.pe/index.php/s/DY4j4e3dpEoykPQ>, y me comprometo su estricto cumplimiento. Clave: Terceros-CASS-2024

.....
Firma y sello del Representante Legal / Gerente General

ANEXO 02

INDUCCIÓN ESPECÍFICA EN EL ÁREA DE TRABAJO

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

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

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

.....
Firma del trabajador

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

ANEXO 03

REUNIÓN DE APERTURA PARA INICIO OPERATIVO

El objetivo de la reunión de apertura es revisar la documentación mínima de Ambiente, Seguridad y Salud de la empresa contratista para autorizar su inicio operativo.

Participantes obligatorios:

PETROPERÚ:

- Administrador de contrato de PETROPERÚ.
- Representante de la función Seguridad de PETROPERÚ.
- Representante de otras dependencias involucradas.

CONTRATISTA:

- Representante Legal o Gerente General del contratista (para Alto Riesgo).
- Responsable del servicio, proyecto, obra o bien.
- Responsable CASS del contratista, según aplique.

Para la reunión de apertura el contratista debe proveer previamente en digital/físico al administrador de contrato y función seguridad de PETROPERÚ, la siguiente información, según aplique:

1. Mapa de Proceso de la contratista, en la que esté incluido el servicio a ejecutar en PETROPERÚ.
2. Registro de entrega a todo el personal de la POLA1-022 – “Política de Gestión Integrada de la Calidad, Ambiente, Seguridad de Procesos, Seguridad y Salud en el Trabajo” de PETROPERÚ y del contratista; así como, los Objetivos SST del contratista.
3. Registro de entrega a todo el personal del REGA1-021 – “Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST) de PETROPERÚ” y del contratista.
4. 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).
5. Cargo de entrega del perfil de cada puesto de trabajo, condicionado al inicio efectivo de sus labores.
6. 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).
7. 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.
8. Matriz IPERC y Ambiental de las actividades del servicio a ejecutar, de acuerdo con los procedimientos de PETROPERÚ o de ser aprobado por el administrador de contrato podrá presentar su matriz IPERC en base a la R.M. 050-2013-TR.
9. Inducción específica en el área de trabajo (Anexo 02 del presente apéndice) de todos los trabajadores.
Para las empresas ligadas a Seguridad de Procesos, adicionalmente deben remitir una evaluación de conocimiento de Seguridad de Procesos de cada personal aplicable.
Para la Sede Talara, este documento debe ser entregado iniciado el servicio operativo, plazo máximo 3 días.
10. Estadísticas de Seguridad y Salud en el Trabajo de los últimos tres años, según aplique.

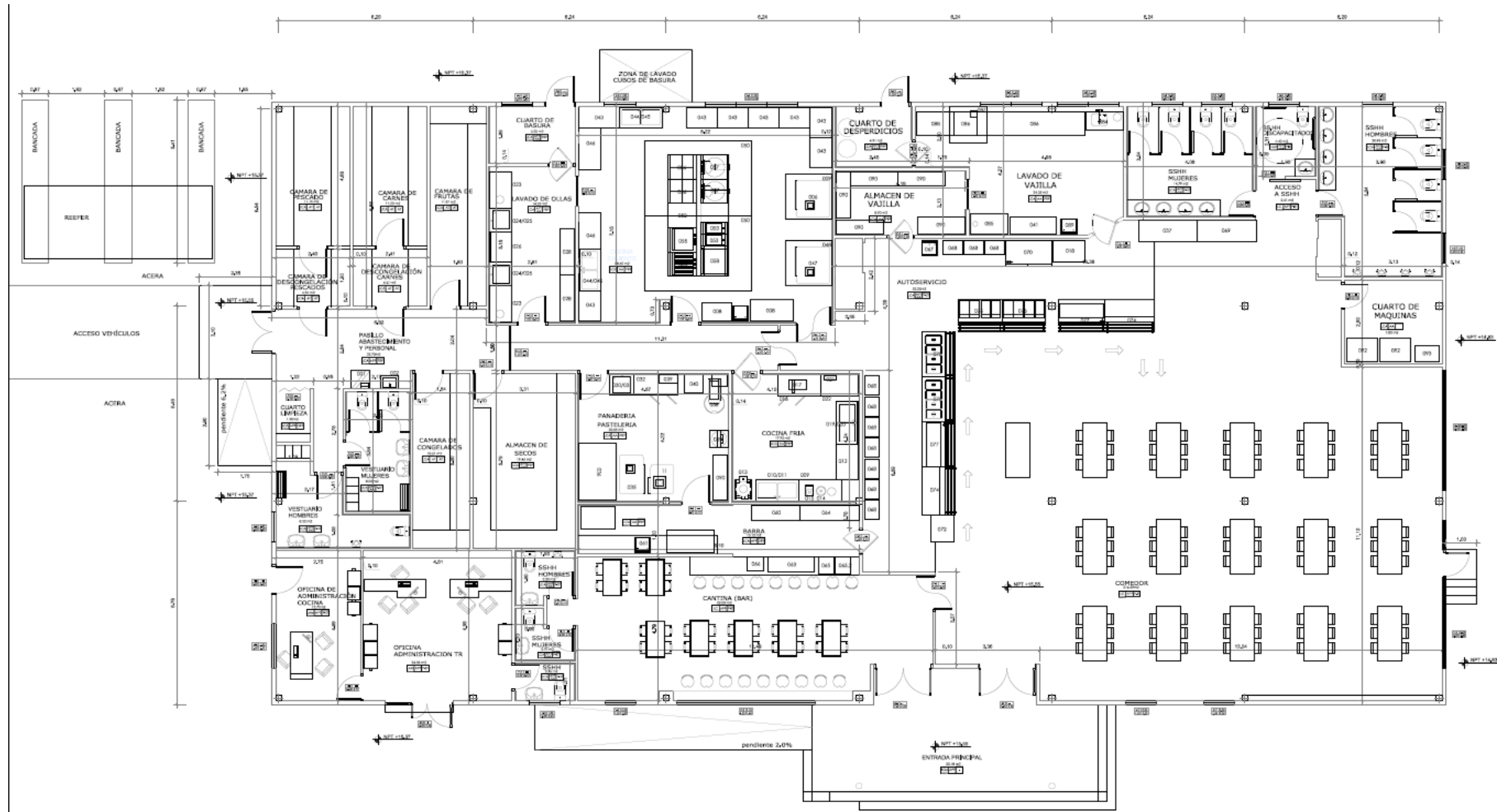
11. Plan de respuesta a emergencias, de acuerdo con sus procesos y la naturaleza del servicio.
12. Formato FORO1-228, "Plan de Actividades de Seguridad, Salud y Ambiente para Contratistas" o programa anual del contratista revisado por el administrador de contrato.
El mismo que debe contener el programa de reuniones del comité, inspecciones, auditorias, capacitaciones, vigilancia médica, calibración de instrumentos, monitoreos, simulacros, presupuestos, entre otros aplicables.
13. Certificaciones requeridas del personal, de acuerdo con el trabajo a ejecutar.
14. En caso de empresas contratistas de transporte de materiales peligrosos por vía terrestre deben presentar el plan y programa de fatiga y somnolencia.
15. En caso de transporte de RR.SS. debe cumplirse con toda la documentación solicitada en el Reglamento de la Ley de Residuos Sólidos y deben tener toda la documentación exigible a una EO-RS.
16. Requisitos que establece el contrato u otros aplicables al servicio.

Consideraciones generales:

- De existir observaciones en la documentación CASS presentada, la empresa contratista debe subsanar las observaciones, para firmar el "FORA1-689 Check List de Reunión de Apertura Gestión CASS de Contratistas" y autorizar el inicio operativo de la contratista.
El Administrador de Contrato o la función Seguridad revisará el programa Ambiental, Seguridad y Salud Ocupacional, Matriz IPERC y Ambiental, de existir observaciones o mejoras requeridas, se requerirá la subsanación correspondiente.
- El Plan de Actividades de Seguridad, Salud y Ambiente para contratistas presentado por la contratista, sólo podrá ser modificado con un sustento respectivo y avalado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa Contratista; asimismo, este debe tener la autorización del administrador de contrato y la función seguridad. Su incumplimiento estará sujeto a penalidades.
- Las empresas contratistas que brinden servicios portuarios básicos deben presentar información documentada de su Sistema de Gestión de Calidad (Política, manuales, procedimientos).
- Culminada la Reunión de Apertura, el administrador de contrato debe rellenar el formato FORA1-689, "Check List de Reunión de Apertura Gestión CASS de Contratistas", el cual será un requisito indispensable para el inicio de labores operativas de la empresa contratista; en caso de no ser presentado, se restringirá el ingreso de la empresa contratista a las instalaciones de PETROPERÚ.
- Para el caso de subcontratistas, la empresa contratista principal es la responsable de entregar la documentación al administrador de contrato.
- Es responsabilidad del contratista, los días de retraso en el inicio de sus actividades por la falta o demora en la presentación de la documentación requerida.
- La documentación específica como matrices IPERC, Procedimientos de trabajo operativos aplicables al servicio, podrán ser presentados según las etapas del proyecto.
- El Plan de Actividades de Seguridad, Salud y Ambiente para Contratistas, las matrices IPERC y Ambiental en sus versiones finales son remitidas a la función Seguridad y Ambiental de cada operación para el control y seguimiento correspondiente.

APENDICE 7 PLANOS

DISTRIBUCION – COMEDOR – EX CAMPAMENTO TECNICAS REUNIDAS



DISTRIBUCION SALON SOCIAL EX CAMPAMENTO TECNICA REUNIDAS

