



CONDICIONES TÉCNICAS

**Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e
Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192**

GEPO-0838-2025

**PETRÓLEOS DEL PERÚ - PETROPERÚ S.A.
GERENCIA OPERACIÓN Y CONTRATOS LOTES PETROLEROS**

MARZO 2025

CONTENIDO

| | |
|---|----------|
| CONDICIONES TÉCNICAS | 1 |
| Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del Campamento | |
| Andoas - Lote 192 | 1 |
| I. GENERALIDADES | 1 |
| 1.1. OBJETO | 1 |
| 1.2. ÍTEMS: _____ | 1 |
| 1.3. SISTEMA DE CONTRATACIÓN | 1 |
| 1.4. MONTO ESTIMADO REFERENCIAL | 2 |
| 1.5. TIPO DE ACTIVIDAD | 2 |
| 1.6. CLASIFICACIÓN DEL RIESGO ÁREA Vs. ACTIVIDAD (Según Tabla 3 del PROO1-390) | 2 |
| 1.7. SUBCONTRATACIÓN | 2 |
| 1.8. ADMINISTRACIÓN Y CONFORMIDAD | 3 |
| 1.9. CAUSALES DE RESOLUCIÓN | 3 |
| 1.10. VISITA TÉCNICA OPCIONAL DURANTE EL PROCESO DE CONTRATACIÓN | 3 |
| 1.11. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO | 3 |
| 1.12. CESIÓN CONTRACTUAL | 3 |
| 1.13. DOCUMENTACION PETROPERÚ | 4 |
| 1.14. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN | 4 |
| 1.15. PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTO DELTERRORISMO, DE DELITOS DE CORRUPCIÓN Y DE SOBORNO | 5 |
| 1.16. SISTEMA DE INTEGRIDAD | 6 |
| 1.17. COMPROMISO DEL CONTRATISTA DE TOLERANCIA CERO AL ACOSO U HOSTIGAMIENTO SEXUAL | 6 |
| II. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS | 6 |
| 2.1. POSTOR | 6 |
| 2.2. PERSONAL | 7 |
| 2.3. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | 7 |
| III. GARANTÍAS Y PÓLIZAS | 8 |
| 3.1. GARANTÍAS | 8 |
| 3.1.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO | 8 |
| 3.1.2. GARANTÍA DE OBLIGACIONES LABORALES | 8 |
| 3.2. SEGUROS | 9 |
| IV. DOCUMENTOS FORMALIZACIÓN CONTRACTUAL | 11 |
| 4.1. DOCUMENTOS FORMALIZACIÓN CONTRACTUAL | 11 |
| V. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO | 11 |
| 5.1. ADELANTOS | 11 |
| 5.2. FACTURACIÓN | 12 |
| 5.3. FORMA DE PAGO | 12 |
| 5.4. SUSPENSIÓN DE PAGOS | 12 |
| VI. DESCRIPCIÓN DEL ALCANCE TÉCNICO DEL SERVICIO | 13 |
| 6.1. NORMATIVA TÉCNICA | 13 |
| 6.2. LUGAR DE EJECUCIÓN | 13 |
| 6.3. PLAZO DE EJECUCIÓN | 13 |
| 6.4. ALCANCE TÉCNICO DEL SERVICIO | 14 |
| 6.5. CONDICIONES PARA EL INICIO DEL SERVICIO | 14 |
| 6.6. CUADERNO DE SERVICIO | 14 |
| 6.7. ENTREGABLE | 15 |
| 6.8. PENALIDADES | 15 |
| 6.8.1. PENALIDAD POR MORA | 15 |
| 6.8.2. PENALIDAD DE AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 15 |
| 6.8.3. OTRAS PENALIDADES | 15 |
| 6.9. PERSONAL DESTACADO | 16 |
| VII. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA | 20 |
| VIII. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE PETROPERÚ | 22 |
| IX. ESTRUCTURA DE COSTOS / FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA DETALLADA | 23 |

| | |
|---|-----------|
| X. SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE | 23 |
| XI. APÉNDICES | 24 |
| APÉNDICE N° 1..... | 26 |
| ALCANCE DEL SERVICIO | 26 |
| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, HOTELERÍA Y LAVANDERÍA Y LIMPIEZA DE INSTALACIONES..... | 27 |
| SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE CAMPAMENTOS / OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PLANTAS DE AGUA, DE EFLUENTE DOMÉSTICO Y POZAS SÉPTICAS / JARDINERÍA..... | 63 |
| APÉNDICE N° 2..... | 75 |
| 2A. RELACIÓN DE DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ACTIVIDAD | 75 |
| 2B. EXPERIENCIA DEL PERSONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO | 76 |
| APÉNDICE N° 3..... | 77 |
| PROPUESTA ECONÓMICA | 77 |
| APÉNDICE N° 4..... | 79 |
| DOCUMENTACIÓN MÉDICA Y DE SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES | 79 |
| 4A. DECLARACIÓN JURADA DE SALUD FRENTE A LA COVID-19 - CONTRATISTA | 80 |
| APÉNDICE N° 5..... | 81 |
| MODELO GARANTÍA POR FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO | 81 |
| APÉNDICE N° 6..... | 82 |
| DECLARACIÓN JURADA DEL CUMPLIMIENTO DEL ALCANCE DEL SERVICIO..... | 82 |
| APÉNDICE N° 7..... | 83 |
| DECLARACIÓN JURADA DE PARALIZACIÓN DE TRABAJOS POR RIESGO INMINENTE | 83 |
| APÉNDICE N° 8..... | 84 |
| DECLARACIÓN JURADA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | 84 |
| APÉNDICE N° 9..... | 85 |
| INDUCCIÓN ESPECÍFICA EN EL ÁREA DE TRABAJO | 85 |
| APÉNDICE N° 10..... | 86 |
| PENALIDADES DE AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL | 86 |
| APÉNDICE N° 11..... | 89 |
| POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y DEL FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO, DE DELITOS DE CORRUPCIÓN Y DE GESTIÓN ANTISOBORNO | 89 |
| APÉNDICE N° 12..... | 90 |
| DECLARACIÓN JURADA SOBRE COMPROMISO DE TOLERANCIA CERO AL ACOSO U HOSTIGAMIENTO SEXUAL Y AL Estricto CUMPLIMIENTO DE LA LEY N° 29742 | 90 |

CONDICIONES TÉCNICAS**Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192****I. GENERALIDADES****1.1. OBJETO**

PETRÓLEOS DEL PERÚ – PETROPERÚ S.A., en adelante PETROPERÚ, requiere contratar el Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192.

1.2. ÍTEMS: _____

No aplica.

1.3. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

| | |
|--------------|----------------------|
| _____ | Suma alzada |
| _____ | Precios Unitarios |
| _____ | Costos reembolsables |
| <u> X </u> | Mixto |

SUMA ALZADA:

- Administración del campamento principal (Andoas)
- Mantenimiento del campamento principal (Andoas)

PRECIOS UNITARIOS:

- Tarifa de Alimentación
- Tarifa de Hotelería y Lavandería para cualquier campamento
- Pasajes: Lima – Iquitos – Andoas y viceversa.

COSTOS REEMBOLSABLES

- Suministro de materiales, insumos, repuestos, equipos y servicios especializados.

Los materiales, repuestos, equipos faltantes, servicios especializados y transporte de carga (solo de los equipos y materiales adquiridos en esta modalidad) serán considerados como costos reembolsables, por un monto estimado mensual ascendente a S/. 130,000 más la cuota de beneficio ofertada por el contratista. Los equipos que se adquieran para implementar el servicio quedarán como bienes de Petroperú.

Los servicios descritos incluyen el suministro de insumos necesarios para la ejecución del servicio, así como la movilización y la desmovilización de los equipos que pertenezcan a la CONTRATISTA efectivamente usados en el servicio.

EL CONTRATISTA remitirá mensualmente la planilla del control de consumo de los materiales, insumos y repuestos. Asimismo, remitirá la relación de los materiales, insumos y repuestos que se prevea requerir para el siguiente mes.

El CONTRATISTA deberá presentar la propuesta económica con el formato establecido en el APÉNDICE N° 3.

En caso de una evacuación total del campamento principal (Andoas), PETROPERÚ reconocerá al CONTRATISTA, por los días que se mantenga esta condición y siempre que el Contrato no se encuentre en suspensión, de acuerdo con lo siguiente:

- Administración del Campamento Principal (ver Apéndice 2): Se reconocerá el monto de la primera banda (25 - 50).
- Mantenimiento del Campamento Principal ver (Apéndice 2): Se reconocerá el monto de la primera banda (25 - 50).
- Tarifa de Alimentación (Apéndice 2): Se reconocerá el monto de 25 comensales calculados con el precio unitario de la primera banda.
- Tarifa de Hotelería y Lavandería (Apéndice 2): Se reconocerá el monto de 25 alojados calculados con el precio unitario de la primera banda.
- En caso de sustracción y/o vandalismo de los equipos del CONTRATISTA, producidos durante el periodo de paralización de actividades, PETROPERÚ reconocerá la reposición y/o reparación de los bienes referidos a costos reembolsables.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA, presentará 02 cotizaciones (a excepción del caso en que exista un único proveedor) de los materiales, insumos, repuestos o servicios especializados para la aprobación de PETROPERÚ.

1.4. MONTO ESTIMADO REFERENCIAL

RESERVADO, en nuevos 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

- (☐) Intermediación laboral
(☒) Tercerización
(☐) Consultoría / Asesoría
(☐) Servicio general

1.6. CLASIFICACIÓN DEL RIESGO ÁREA Vs. ACTIVIDAD (Según Tabla 3 del PROO1-390)

- (☐) Bajo
(☐) Medio
(☒) Alto
(☐) No Aplica

1.7. SUBCONTRATACIÓN

(☒) SÍ

(☐) NO

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

En caso de subcontratar, el CONTRATISTA deberá exigir a sus subcontratistas que cumplan con las normas del Sistema de Integridad y Políticas Corporativas de PETROPERÚ.

Aun cuando el CONTRATISTA haya subcontratado, conforme con lo indicado precedentemente, es el único responsable de la ejecución total del contrato frente a PETROPERÚ. Las obligaciones y responsabilidades derivadas de la subcontratación son ajenas a PETROPERÚ.

1.8. ADMINISTRACIÓN Y CONFORMIDAD

- La administración estará a cargo del personal designado por la Gerencia Operación y Contratos Lotes Petroleros.
- La conformidad del servicio será aprobada por el Gerente de la Gerencia Operación y Contratos Lotes Petroleros.
- El plazo para la conformidad de la prestación será de diez (10) días calendarios a la correcta presentación de la documentación. Este plazo no está comprendido dentro del plazo de ejecución del servicio.

1.9. CAUSALES DE RESOLUCIÓN

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

El Contrato podrá resolverse por terminación anticipada.

PETROPERÚ podrá resolver el Contrato sin expresión de causa.

En atención a lo dispuesto en el presente numeral, la resolución del contrato no otorgará derecho a ninguna de las Partes, para exigir a la otra indemnización, compensación y/o pago alguno por conceptos tales como lucro cesante o pérdida de ganancias.

En caso PETROPERÚ resuelva el contrato, se reconocerá el costo del servicio brindado hasta el momento de la resolución.

1.10. VISITA TÉCNICA OPCIONAL DURANTE EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

(☐) SÍ

(☒) NO

1.11. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO

Tal como se señala en el artículo 66 del Reglamento de Contrataciones de PETROPERÚ solo se suspenderá el plazo cuando se produzcan eventos no atribuibles a las partes que originen la paralización de la ejecución de prestaciones. Las partes pueden acordar por escrito la suspensión del plazo de ejecución contractual hasta la culminación de dicho evento, sin que ello suponga el reconocimiento de algún gasto y/o costo, salvo aquellos que resulten necesarios para viabilizar la suspensión. Reiniciado el plazo de ejecución, corresponde a PETROPERÚ comunicar al CONTRATISTA la modificación de las fechas de ejecución, respetando los términos en los que se acordó la suspensión.

1.12. CESIÓN CONTRACTUAL

PETROPERÚ podrá ceder la totalidad o parte de las obligaciones derivadas de este Contrato, sin necesidad de obtener la aceptación del CONTRATISTA.

EL CONTRATISTA no podrá ceder total o parcialmente este Contrato sin la autorización previa y escrita de PETROPERÚ.

1.13. DOCUMENTACION PETROPERÚ

Copia de los siguientes documentos, descargarlos del enlace que se indica:

- Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas de PETROPERÚ.
- Gestión CASS para Contratistas (PROO1-390).
- Gestión de Permisos de Trabajo (PROO1-246)
- Permiso de trabajo integrado (FORO1-167)
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (REGA1-021)
- Declaración Jurada de Salud (registro SIG-RE-106).
- Matriz IPERC (FORA1-677)

Enlace:

<https://cloud.petroperu.com.pe/index.php/s/pCX5ZXPimk3mfSJ>

Password: Proced1m1ent@s

1.14. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

El CONTRATISTA deberá cumplir con la Política Corporativa de Seguridad de la Información de PETROPERÚ. Para tal efecto, PETROPERÚ le entregará un ejemplar de este. Asimismo, el CONTRATISTA deberá guardar confidencialidad y reserva de la información a la que acceda en virtud del presente Servicio y reportar de inmediato cualquier irregularidad de seguridad de la información detectada.

El CONTRATISTA deberá mantener en estricta confidencialidad toda la información recibida de PETROPERÚ o generada como consecuencia de la ejecución del presente Servicio. Asimismo, se obliga a utilizar dicha información únicamente para el cumplimiento de las obligaciones a su cargo, salvo que medie autorización expresa dada por escrito por el representante autorizado de PETROPERÚ. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá suscribir un Compromiso de Confidencialidad.

En particular, el CONTRATISTA se obliga a lo siguiente:

- Hacer de conocimiento de su personal y representantes que accedan a la información, respecto del contenido del carácter confidencial de la información y respecto de las obligaciones del CONTRATISTA respecto de su uso y conservación.
- Tomar las medidas que resulten necesarias para impedir que la información confidencial sea conocida por o revelada a terceros o utilizada para fines distintos a los que son materia de este contrato.
- La información confidencial sólo podrá ser divulgada a terceras personas, previo consentimiento expreso y escrito de PETROPERÚ.
- Informar inmediatamente sobre cualquier desvío, pérdida o robo de la información que recibe, así como a tomar las medidas correctivas del caso y asumir las responsabilidades a las que se diera lugar.
- Devolver toda la información que obre en su poder, a requerimiento de PETROPERÚ, incluyendo cualquier copia que se haya producido para el trabajo que se va a realizar.
- Indemnizar a PETROPERÚ en caso de que el incumplimiento de alguno de los compromisos expresados en este documento genere algún daño o perjuicio.

La obligación de confidencialidad subsistirá aún durante el plazo de cinco (5) años después de finalizada la vigencia del contrato y su incumplimiento hará responsable a el CONTRATISTA de los daños y perjuicios que pudiera ocasionar a PETROPERÚ.

La obligación de confidencialidad que asume el CONTRATISTA no alcanza a aquella información que: a) Sea de dominio público; b) Se encuentre en poder del Estudio por otros medios, o le hubiera sido comunicada por terceras personas o; c) Por mandato de la ley o por medio de mandato judicial deba ser divulgada o presentada a las autoridades.

En ese supuesto, el CONTRATISTA se compromete a comunicar a PETROPERÚ de este hecho con al menos tres (3) días de anticipación con la finalidad que esta última pueda oponer a dicho requerimiento las defensas de ley que considere oportunas.

1.15. 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 (Ver APÉNDICE N° 11); 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:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.

1.16. 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 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/>”

1.17. COMPROMISO DEL CONTRATISTA DE TOLERANCIA CERO AL ACOSO U HOSTIGAMIENTO SEXUAL

PETROPERU practica y promueve el ejercicio de tolerancia cero al acoso u hostigamiento sexual en cualquiera de sus formas, con la finalidad de garantizar un ambiente libre de acoso, hostigamiento, discriminación y violencia, así como promover un lugar de trabajo saludable y seguro que permita el bienestar físico y mental de sus trabajadores. A efectos de trasladar nuestro compromiso de tolerancia cero al acoso u hostigamiento sexual a los contratistas de PETROPERU, EL CONTRATISTA deberá presentar, para el inicio del servicio, una Declaración Jurada adhiriéndose a esta iniciativa y al estricto cumplimiento de la Ley N° 29742 “Ley de Prevención y sanción del hostigamiento sexual”. Ver APÉNDICE N° 12.

II. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

2.1. POSTOR

Empresa con experiencia en servicio de catering (alimentación), hotelería y mantenimiento de equipos de campamento e infraestructura; o servicio de alimentación y mantenimiento de Campamentos; o servicio de alimentación y gestión integral de instalaciones prestados para proyectos del sector industrial o hidrocarburos o minería con una experiencia por un monto mínimo de S/. 5,000,000.00.

Los servicios deben haber sido realizados en los últimos diez (10) años contados desde la fecha de presentación de propuestas hacia atrás.

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

- a. Copia simple de contratos, órdenes de trabajo u órdenes de servicio, y su respectiva conformidad de la prestación total o parcial del servicio; y/o
- b. 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 vóucher 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.

2.2. PERSONAL

- a. Administrador de Operaciones (Posiciones: 1):

Profesional o Técnico en Administración o Contabilidad o Ingeniería (titulado o bachiller) con experiencia comprobada acumulada mínima de dos (02) años como Administrador y/o Administrador de Campamento y/o Administrador de comedor y/o jefe de Campamento y/o Supervisor de Operaciones y/o Superintendente de Operaciones y/o Supervisor de Campamento y/o Administrador de Servicios y/o Administrador de Operaciones. En caso el profesional solicitado para la posición tenga una formación académica diferente a la solicitada, se podrá convalidar con cuatro (04) años de experiencia laboral acumulada en las posiciones referidas.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Nota: En caso de que los grados y títulos fueron expedidos en el extranjero deben encontrarse registrados en la SUNEDU al inicio del servicio.

2.3. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El CONTRATISTA deberá presentar el informe de auditoría oficial de la última Auditoría del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Referencia: Art. 43 de la Ley 29783). Así como, la resolución que acredite como Auditor del MINTRA (Registro de Auditores autorizados para la evaluación periódica del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo).

III. GARANTÍAS Y PÓLIZAS

3.1. GARANTÍAS

(X) SÍ

() NO

3.1.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

El CONTRATISTA deberá presentar para la formalización del Contrato, una carta fianza como garantía de fiel cumplimiento de sus obligaciones contractuales, la que deberá ser emitida por una suma equivalente al dos por ciento (2%) del monto contractual.

La carta fianza será solidaria, irrevocable, de carácter incondicional, de realización automática y sin beneficio de excusión, ejecutable al solo requerimiento de PETROPERÚ, bajo responsabilidad de la entidad que la emite.

La carta fianza deberá mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del CONTRATISTA.

En caso la carta fianza presentada por el CONTRATISTA no sea por el total del plazo estipulado en el párrafo precedente, deberá presentar la prórroga o renovación del plazo de validez de la carta fianza, por lo menos siete (7) días útiles antes de la fecha de vencimiento. Si no se recibe la prórroga o renovación, PETROPERÚ quedará habilitado para ejecutar en forma automática la carta fianza, en resguardo de sus intereses.

Serán aceptadas todos los modelos de cartas fianza emitidas por entidades autorizadas por la Superintendencia de Banca y Seguros y AFP, debiendo contener necesariamente lo señalado en el modelo del APÉNDICE N° 5.

La carta fianza será devuelta por PETROPERÚ, cuando el CONTRATISTA haya acreditado a satisfacción de PETROPERÚ, el total cumplimiento de las obligaciones asumidas en el Contrato y que origine la emisión del Acta de Conformidad.

3.1.2. GARANTÍA DE OBLIGACIONES LABORALES

El CONTRATISTA deberá presentar una carta fianza de Cumplimiento de Obligaciones Laborales a nombre de PETROPERÚ, hasta por un monto equivalente de dos (2) meses de remuneraciones y beneficios laborales del personal destacado al Servicio por el tiempo que dure el Servicio.

La Carta fianza de obligaciones laborales se presenta previo a la firma del contrato y su vigencia será hasta 90 días calendarios posteriores al término del servicio.

La carta fianza será de carácter incondicional, solidaria, irrevocable, de realización automática y sin beneficio de excusión.

Cuando el CONTRATISTA incumpla sus obligaciones laborales, PETROPERÚ le otorgará un plazo para que subsane el pago. En caso de persistir el incumplimiento, independientemente de las acciones que correspondan, PETROPERÚ ejecutará dicha carta fianza hasta por el monto adeudado por EL CONTRATISTA a su personal destacado al Servicio por concepto de remuneraciones y beneficios colaterales.

En ese caso, PETROPERÚ procederá al pago directo del monto que el CONTRATISTA adeuda a su personal en mención, este deberá presentar 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.

- **Requerimientos para Cartas Fianza**

Toda Carta Fianza que se presente a PETROPERÚ S.A. de sus proveedores, deberán ser emitidas por una entidad que se encuentre bajo la supervisión de la Superintendencia de Banca - Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y autorizada para emitir Cartas Fianza, que cuenten con clasificación de riesgo B o superior, según listado de la SBS, o por una empresa considerada en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

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". <https://www.sbs.gob.pe>

Cualquier Carta Fianza que no cumpla con lo establecido en los párrafos precedentes, no será aceptada por PETROPERÚ S.A. y será devuelta al remitente teniéndolas por NO PRESENTADAS.

3.2. SEGUROS

El Contratista es responsable de contratar y mantener vigentes durante el plazo de tiempo de ejecución del contrato, todas las pólizas de seguros y coberturas que por Ley le competen a su actividad¹.

- **Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil General Comprensiva**, por una Suma Asegurada no menor de US\$ 500,000.00 en límite único y combinado, por evento y en agregado vigencia, la misma que debe tener como mínimo las siguientes coberturas:
 - Responsabilidad Civil Extracontractual.
 - Responsabilidad Civil Contractual.
 - Responsabilidad Civil Patronal, en exceso de la seguridad social y/o cualquier otra póliza que cubra este riesgo, la misma que debe cubrir a todo el personal, independientemente de su modalidad de contratación, es decir, así no se encuentre en planilla.
 - Responsabilidad Civil por Transporte de Personal, en vehículos propios y/o terceros contratados para tal fin.
 - Responsabilidad Civil Vehicular en exceso. La póliza debe indicar en detalle las actividades involucradas en el contrato y hacer referencia al mismo.
 - Cláusula de Alimentos y Bebidas.
 - Responsabilidad Civil de Trabajos Terminados, hasta 06 meses posterior a la entrega y/o suspensión de los trabajos.
 - Responsabilidad Civil de Contratistas de Obra.
 - Responsabilidad Civil Cruzada.
 - Responsabilidad Civil de Locales y Operaciones.
 - Responsabilidad Civil por daños que cause la carga.
 - Daños por incendio y/o explosión y/o agua y/o humo.
 - Responsabilidad Civil por Contaminación y/o Polución accidental, súbita e imprevista incluyendo gastos de remediación y limpieza.
 - Gastos admitidos hasta US\$ 5,000.00 por evento y en límite agregado vigencia.
 - Responsabilidad Civil para bienes bajo su cargo, custodia y control hasta US\$ 100,000.

¹ Póliza de Vida Ley y Seguro Complementario por Trabajo de Riesgo (SCTR) para el personal que labore en el contrato, tanto en la cobertura de salud (Essalud o EPS) como en la de invalidez, muerte y sepelio (ONP o Cía. de Seguros) entre otras. Esta póliza se entregará cuando se inicien los trabajos de campo y/o taller incluyendo la factura que acredite el pago de la póliza y serán actualizadas cada vez que ingrese personal nuevo.

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

- **Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Profesional**, por una Suma Asegurada no menor de US\$ 100,000 por evento y en Límite en agregado anual, límite único y combinado. (En caso sea aplicable).
- **Póliza de Seguro de Deshonestidad para los equipos y partes que PETROPERU suministrará al contratista** hasta por una Suma Asegurada equivalente a US\$ 50,000.00 por evento en límite agregado vigencia. La póliza deberá contener una cláusula de Cesión de Derechos Indemnizatorios a favor de la Entidad en caso el evento sea por los bienes de la misma.

Además, se debe extender la cobertura para amparar los actos deshonestos de los empleados del contratista frente a los bienes de propiedad de PETROPERÚ.

- **Póliza de Seguro de Transporte Terrestre**
 - Cobertura contra todo riesgo de pérdida o daño de la carga derivados de su transporte
 - Robo por Asalto
 - Carga y Descarga incluyendo manipuleo.
 - Terrorismo
 - Riesgos Políticos
 - Riesgos de la Naturaleza
 - Se extiende a cubrir propiedades de terceros bajo responsabilidad del asegurado

El límite máximo por embarque es el valor del mayor embarque por medio conductor. La póliza de seguro deberá estar endosada a favor de PETROPERU S.A. para los bienes de propiedad de Petroperú. El endoso no debe ser extensivo al pago de la prima. Las unidades deben cumplir con todas las normativas establecidas por el MTC y cualquier otra aplicable.

- **Póliza de Responsabilidad Civil Vehicular** para todos los vehículos que utilicen por un monto mínimo de US\$ 100,000 por vehículo que cubra lesiones o muerte accidental de una o más personas, incluyendo pasajeros o daños o destrucción de propiedades como resultado de un accidente, para todos los vehículos de su propiedad, alquilados, arrendados, operados y/o autorizados que utilice para la ejecución de los servicios.
- **Póliza de Accidentes Personales**
(Aplicable para el caso en que el SCTR no brinde cobertura durante el traslado de ida y vuelta del personal a la zona de trabajo)

Cobertura que deberá incluir a todo el personal asignado por el contratista para la realización de las actividades propias del contrato. La cobertura de esta póliza deberá de ser 24 horas al día e incluir como mínimo las siguientes coberturas y sumas aseguradas:

- Gastos Médicos por US\$ 10,000 c/u
- Muerte Accidental US\$ 50,000 c/u
- Invalidez Total y/o Parcial y/o Permanente por accidente US\$ 50,000 c/u
- Sepelio por US\$ 2,000.00 c/u

Para los casos en que el transporte este a cargo del contratista, se deberá incluir el alcance de cobertura de transporte por cualquier medio a la zona de trabajo designada por Petroperú.

DISPOSICIONES GENERALES PARA LAS PÓLIZAS DE SEGUROS:

- Las pólizas de seguros deberán tener el carácter de primarias. Cualquier otra póliza de seguro contratada sobre el mismo interés asegurado, es en exceso y no concurrente.
- El CONTRATISTA y su asegurador renuncia a su derecho de subrogación contra PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores.
- El CONTRATISTA deberá obtener autorización expresa y por escrito de PETROPERÚ, antes de efectuar cualquier cambio, modificación o cancelación en las pólizas de seguro contratadas. Asimismo, cada póliza de seguro o certificado de seguro deberá incluir una disposición por la cual se estipule que el asegurador deberá cursar notificación por escrito a PETROPERÚ, en caso de que fuera a producirse algún cambio o cancelación o suspensión de cobertura por falta de pago, por lo menos treinta días (30) antes de dicho cambio o cancelación o suspensión.
- Incluir a PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o compañías afiliadas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores, como Asegurados Adicionales.
- PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o compañías afiliadas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores tendrán la denominación de terceros en caso de siniestro.

IV. DOCUMENTOS FORMALIZACIÓN CONTRACTUAL

4.1. DOCUMENTOS FORMALIZACIÓN CONTRACTUAL

- a) Carta Fianza de obligaciones contractuales (numeral 3.1.1).
- b) Carta Fianza de cumplimiento de obligaciones laborales (numeral 3.1.2).
- c) Declaración Jurada de cumplimiento del alcance del servicio (APÉNDICE N° 6).

CASS:

- d) Declaración Jurada de paralización de trabajos por riesgo inminente (APÉNDICE N° 7).
- e) Declaración Jurada de Implementación de un Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, según la ley 29783 y su reglamento; asimismo, se implementará y cumplirá los requerimientos aplicables de ambiente y seguridad exigidos por la reglamentación sectorial y por PETROPERÚ (APÉNDICE N° 8).

f) ASISTENTE CASS:

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

- Ser trabajador del empleador (Acreditar mediante Declaración Jurada del contratista).
- Tener dieciocho (18) años de edad como mínimo. (Acreditar mediante copia simple del DNI).
- Tener como mínimo una capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo o laborar en puestos que permitan tener conocimiento o información sobre riesgos laborales. (Acreditar mediante copia simple del certificado o constancia).

Consideraciones:

Para acreditar el conocimiento, la duración mínima de un curso en SST debe ser de 8 horas; asimismo, no se aceptarán los cursos de inducción

V. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

5.1. ADELANTOS

() SÍ(X) NO

5.2. FACTURACIÓN

Las valorizaciones se presentarán de manera mensual. Dicha valorización será por los trabajos realmente ejecutados, sobre la base de partidas establecidos, adjuntando los documentos que lo sustenten.

El plazo para la conformidad de la valorización será de diez (10) días calendario, siempre que los encuentre conforme, caso contrario serán devueltos a EL CONTRATISTA para su respectiva subsanación. Este plazo no está comprendido dentro del plazo de ejecución del servicio.

Adicionalmente, como mecanismo para la verificación del cumplimiento de pago de las obligaciones laborales y previsionales durante la ejecución contractual, el Contratista deberá adjuntar para el pago de su factura lo siguiente:

- a. Copia de: Constancia de presentación y Reporte de Planilla Mensual de Pagos (PLAME), T-REGISTRO, constancia AFP net, Registro de Asistencia y Constancia de Seguro (SCTR), cuando corresponda, cualquier otro beneficio social y seguro obligatorio conforme a ley y/o;
- b. 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.

Los comprobantes de pago deberán enviarse a través de la Plataforma de Mesa de Partes Virtual, para más información revisar el enlace: <https://mesadepartesvirtual.petroperu.com.pe/mpv/>.

Los comprobantes de pago deberán estar acompañadas de:

- a) Valorización aprobada y sustento del suministro de materiales u otro servicio estipulado en APÉNDICE N° 1.
- b) Ficha RUC.
- c) Copia del Contrato.
- d) Acta de conformidad del Servicio (Solo para la valorización final).

Solo se recibirán los comprobantes de pago que cumplan con los siguientes requisitos:

- Razón Social: **PETRÓLEOS DEL PERÚ – PETROPERÚ S.A.**
- Número de R.U.C.: **20100128218**
- Número y descripción del Contrato u OTT
- Número de HES

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

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

5.3. FORMA DE PAGO

El/los comprobantes(s) de pago será (n) pagado(s), a los quince (15) días calendario.

5.4. SUSPENSIÓN DE PAGOS

PETROPERÚ se reserva el derecho de suspender los plazos previstos en las Condiciones Técnicas para efectuar los pagos a su cargo, cuando el CONTRATISTA haya ignorado

requerimientos escritos hechos formalmente por PETROPERÚ sobre aspectos del servicio de obligatorio cumplimiento para el CONTRATISTA y, cuando no se hayan solucionado dichas solicitudes, habiendo PETROPERÚ acreditado dichos incumplimientos fehacientemente. Tal suspensión cesará una vez PETROPERÚ verifique que el CONTRATISTA ha cumplido con todos los requerimientos formulados, no pudiendo negarse a levantar la suspensión por motivos que carezcan de racionalidad técnica, legal y/o comercial.

VI. DESCRIPCIÓN DEL ALCANCE TÉCNICO DEL SERVICIO

6.1. NORMATIVA TÉCNICA

- Decreto Supremo N° 001-2022-TR, que modifica el Decreto Supremo N° 006-2008-TR, aprueba el Reglamento de la Ley N° 29245 y del Decreto Legislativo N° 1038.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 043-2007-EM, que aprueba el Reglamento de Seguridad para las Actividades de Hidrocarburos y modifica diversas disposiciones.
- Decreto Supremo N° 032-2004-EM Reglamento de Actividades de Exploración y Explotación Hidrocarburos.
- Decreto Supremo N° 039-2014-EM Reglamento para la Protección Ambiental en las Actividades de Hidrocarburos.
- Decreto Supremo N° 42-F, Reglamento de Seguridad Industrial.
- Ley N° 30102, Ley que dispone medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud por la exposición prolongada a la radiación solar.
- Otras disposiciones o normativa aplicable para el presente Servicio.

El CONTRATISTA ejecutará el servicio dando cumplimiento a los siguientes manuales, procedimientos y normas técnicas nacionales e internacionales de la industria, declara tener conocimiento y experiencia en ejecutar servicios de conformidad con los requerimientos descritos, asumiendo total responsabilidad por su total cumplimiento y observancia.

6.2. LUGAR DE EJECUCIÓN

El servicio se realizará en el Campamento Andoas (Lote 192), el mismo que tiene una logística remota y se encuentra ubicado en el margen izquierdo del río Pastaza:

Ubicación:

Región: Loreto.

Provincias: Datem del Marañón y Loreto.

Distritos: El Tigre, Andoas y Trompeteros.

6.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio será ejecutado en un plazo de seis (6) meses.

El inicio de ejecución contractual será cuando se cumplan las condiciones establecidas en el apartado 6.5 de las presentes Condiciones Técnicas y previa coordinación con el Administrador del Contrato, lo que ocurra último.

6.4. ALCANCE TÉCNICO DEL SERVICIO

El CONTRATISTA, por sus propios medios, con plena autonomía económica, administrativa y directiva deberá proporcionar el «Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192».

Mayores detalles del servicio en el APÉNDICE N° 1.

6.5. CONDICIONES PARA EL INICIO DEL SERVICIO

Para el inicio del servicio, el Contratista presentará:

- a. Pólizas de seguros (numeral 3.2).
- b. Deberá presentar la acreditación del personal indicado en el numeral 6.9.
- c. Reunión de Apertura, presentar previamente en digital al administrador de contrato la siguiente información, según aplique:
 - Registro de entrega a todo el personal de la “Política de Gestión Integrada de la Calidad, Ambiente, Seguridad de Procesos y Seguridad en el Trabajo” de PETROPERÚ y del contratista.
 - Registro de entrega a todo el personal del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST) de PETROPERÚ y del contratista.
 - Procedimientos operativos y de seguridad aplicables para los trabajos del servicio.
 - Matriz IPERC y Ambiental de las actividades del servicio, de acuerdo con los procedimientos vigentes de PETROPERÚ.
 - Inducción específica en el área de trabajo (APÉNDICE N° 9) de todos los trabajadores.
 - Plan de respuesta a emergencias, de acuerdo con sus procesos y la naturaleza del servicio.

6.6. CUADERNO DE SERVICIO

EL CONTRATISTA habilitará un Cuaderno de Servicio (en adelante, el “Cuaderno”) que permanecerá bajo la custodia de PETROPERU. El Cuaderno constará de hojas numeradas.

En el Cuaderno se definirá quien actuará como fiscalizador del Servicio por parte de PETROPERÚ, así como el representante de EL CONTRATISTA.

En el Cuaderno se registrarán las comunicaciones o relación de hechos que cualquiera de las Partes considere documentar, tales como observaciones, incumplimientos de medio ambiente, seguridad y/o salud ocupacional, aplicación de multas, entre otros.

Es obligatorio el uso del "Cuaderno de Servicio AUTOCOPIATIVO", para cada ítem, el cual será proporcionado por la CONTRATISTA; y permanecerá bajo la custodia de PETROPERU, Este documento, debidamente foliado enumerado, sellado y visado en todas sus páginas, en original y dos copias, una para PETROPERU y la otra para la CONTRATISTA, deberá ser aperturado en la fecha previo al inicio del servicio.

En dicho cuaderno, documento oficial de comunicación entre la CONTRATISTA y el Supervisor de PETROPERU, las partes anotarán y reportarán diariamente las incidencias del servicio debiendo ser visado con la misma frecuencia.

Cualquier causal o incidente que afecte el servicio (falta de materiales, recomendaciones, permisos, paralizaciones, causas de fuerza mayor, etc.) debe ser indicada en el Cuaderno de Servicio en su oportunidad (en la fecha de ocurrencia o a más tardar dentro de las 24 horas de producida la causal).

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

6.7. ENTREGABLE

- Reporte de actividades (diario).
- Stock de inventario de materiales y/o insumos (mensual).
- Informe de actividades según programa de mantenimiento (mensual).

6.8. PENALIDADES

PETROPERÚ inspeccionará en forma permanente la correcta ejecución del Servicio y el cumplimiento de todos los aspectos materia del Contrato.

PETROPERÚ aplicará penalidades que serán deducidas de los pagos a cuenta, del pago final, en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento del CONTRATISTA.

En caso las penalidades acumulen el 10% del monto contractual total, el Administrador de Contrato evaluará resolver el contrato.

6.8.1. PENALIDAD POR MORA

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

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

Donde F tendrá el valor de 0.25.

Tanto el monto como el plazo se refieren al Contrato u Orden de Trabajo.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta o del pago final, o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de fiel cumplimiento.

6.8.2. PENALIDAD DE AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

- El presente numeral y penalidades de Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo serán aplicables al servicio.
- 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.
- En caso, un mismo incumplimiento califique para la aplicación de más de una penalidad, se aplicará aquella de mayor monto.
- Las penalidades se ejecutarán en base a la valorización mensual (monto contractual).
- El monto máximo de la acumulación de penalidades aplicable por parte de PETROPERÚ en un mes a la CONTRATISTA será hasta un equivalente del 10% de la valorización mensual.
- El listado de penalidades para el servicio se detalle en el APÉNDICE N° 10.

6.8.3. OTRAS PENALIDADES

| DETALLE | PENALIDAD |
|---------|-----------|
|---------|-----------|

CONDICIONES TÉCNICAS

Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192



| | |
|--|----------------------------------|
| En caso de ausencia de algún personal para cubrir el puesto de trabajo de acuerdo con el perfil. | 0.02 UIT. Por persona y por día. |
|--|----------------------------------|

6.9. PERSONAL DESTACADO

El número de profesionales y técnicos deberá ser suficiente para garantizar la adecuada ejecución y supervisión de todas las actividades que se realizarán considerando las bandas de comensales.

| ADMINISTRACIÓN | Número de posiciones |
|-----------------------------------|----------------------|
| Administrador de Operaciones | 1 |
| Supervisor de Calidad | 1 |
| Almacenero | 1 |
| ALIMENTACIÓN | |
| Maestro de Cocina | 1 |
| Cocinero | 1 |
| Ayudante de cocina | 1 |
| Panadero - Pastelero | 1 |
| Mozo (a) | 1 |
| HOTELERÍA y LAVANDERÍA | |
| Cuartelero | 2 |
| Lavandero | 1 |
| MANTENIMIENTO | |
| Supervisor de Mantenimiento | 1 |
| Técnico de Refrigeración | 1 |
| Operador de Planta de Agua y PTAR | 1 |
| Electromecánico | 1 |
| Carpintero | 1 |
| Gasfitero | 1 |
| TOTAL | 17 |

Administrador de Operaciones (Posiciones: 1)

Profesional o técnico en Administración o Contabilidad o Ingeniería (titulado o bachiller) con experiencia comprobada acumulada mínima de dos (02) años como Administrador de Operaciones en Campamentos. En caso el profesional solicitado para la posición tenga una formación académica diferente a la solicitada, se podrá convalidar con cuatro (04) años de experiencia laboral acumulada en las posiciones referidas.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Supervisor de Calidad (Posiciones: 1)

Profesional en Ingeniería Alimentaria o Ingeniería Química o Biología o Bromatología y Nutrición (titulado) con experiencia comprobada acumulada mínima de tres (03) años como Supervisor de Control de Calidad y/o Nutricionista. En caso el profesional solicitado para la posición tenga una formación académica diferente a la solicitada, se podrá convalidar con cuatro (04) años de experiencia laboral acumulada en las posiciones referidas.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Almacenero (Posiciones: 1)

Profesional Técnico o con Secundaria Completa con experiencia comprobada acumulada mínima de dos (02) años como Almacenero o Técnico en Logística.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Maestro de Cocina (Posiciones: 1)

Profesional Técnico de Cocina o Gastronomía con experiencia comprobada acumulada mínima de cuatro (04) años como Maestro de Cocina.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Cocinero (Posiciones: 1)

Profesional Técnico de Cocina o con Secundaria Completa con experiencia comprobada acumulada mínima de un (01) año como Cocinero.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Panadero y Pastelero (Posiciones: 1)

Profesional Técnico de Pastelería o Panadería o con Secundaria Completa con experiencia comprobada acumulada mínima de un (01) año como Pastelero o Panadero.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Mozo(a) (Posiciones: 1)

Personal con Secundaria Completa con experiencia comprobada acumulada mínima de seis (06) meses como Mozo (a).

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Ayudante de Cocina (Posiciones: 1)

Personal con Secundaria Completa con experiencia comprobada acumulada mínima de seis (06) meses como Ayudante de Limpieza o Ayudante de Cocina.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Cuartelero (Posiciones: 2)

Personal con Secundaria Completa con experiencia comprobada acumulada mínima de seis (06) meses como Cuartelero o Ayudante de Limpieza o Ayudante General o Lavandero.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Lavandero (Posiciones: 1)

Personal con Secundaria Completa con experiencia comprobada acumulada mínima de seis (06) meses como Ayudante de Limpieza o Ayudante General o Lavandero.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Operador de Planta de Agua y PTAR (Posiciones: 1)

Profesional Técnico Electricidad, Mecánica Industrial o Química con experiencia comprobada acumulada mínima de dos (02) años como Operador de Planta de Agua Residual y/o Potable.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Supervisor de Mantenimiento (Posiciones: 1)

Profesional en Ingeniería, o Técnico en Electricidad o Mecánica o Refrigeración o Electrónica con experiencia comprobada acumulada mínima de tres (03) años como Supervisor de Mantenimiento, Técnico en Refrigeración, Técnico Electricista, Técnico Electrónico o Técnico Mecánico.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Técnico de Refrigeración (Posiciones: 1)

Profesional Técnico en Refrigeración Industrial, Electricidad o Mecánica Industrial con experiencia comprobada acumulada mínima de tres (03) años como Técnico en Montaje de Naves Industriales con Paneles Frigoríficos, Técnico de Mantenimiento de Equipos de Refrigeración o Técnico en Mantenimiento de Reefers y Cámaras de Congelación-Refrigeración.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Electromecánico (Posiciones: 1)

Profesional Técnico en Electricidad, Mecánica Industrial o Electrónica con experiencia comprobada acumulada mínima de tres (03) años como Técnico Electromecánico.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Carpintero (Posiciones: 1)

Personal con Secundaria Completa con experiencia comprobada acumulada mínima de dos (02) años como Carpintero.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Gasfitero (Posiciones: 1)

Personal con Secundaria Completa con experiencia comprobada acumulada mínima de un (01) año como Gasfitero.

La formación profesional y la experiencia laboral deberán acreditarse con Curriculum Vitae documentado (copia de Grado académico, certificados y/o constancias de trabajo).

Los grados y títulos expedidos en el extranjero, del personal propuesto por los Postores deben encontrarse registrados en la Superintendencia Nacional de Educación Universitaria – SUNEDU.

Se entiende por personal requerido al personal del CONTRATISTA presente en las instalaciones de los PETROPERÚ e involucrados en la prestación de los servicios.

El CONTRATISTA se obliga a considerar al personal necesario y suficiente a fin de que los servicios a proporcionar reúnan las mejores condiciones de calidad, presentación, higiene y conformidad.

El personal destacado para la ejecución del servicio deberá usar sus uniformes con el respectivo logotipo de la Contratista.

El personal del Contratista deberá ser dirigido y supervisado exclusivamente por el Supervisor de Campo de dicha Empresa, el cual es el único autorizado para dirigir el trabajo, aplicar medidas disciplinarias e impartir órdenes a su personal.

El período máximo de permanencia en campo y el periodo mínimo de descanso será cumpliendo siempre con las normativas laborales de ley, por lo que el CONTRATISTA podrá adaptar sus regímenes de trabajo respetando dicha indicación y cumpliendo con todas las políticas establecidas por PETROPERÚ y las que correspondan al Estado Peruano. El CONTRATISTA deberá incluir en su propuesta técnica el rol de trabajo que haya seleccionado.

El perfil de cada personal requerido se evaluará previo a su ingreso al Lote 192. La evaluación será realizada por el administrador del contrato.

VII. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA deberá brindar el correspondiente entrenamiento previo a su personal con relación a las exigencias de los procedimientos y normas de seguridad de PETROPERÚ.

Cumplir las obligaciones que resultan aplicables en virtud de la legislación vigente, en particular, todas las obligaciones laborales y previsionales con sus trabajadores. Asimismo, EL CONTRATISTA durante la ejecución del servicio, mantendrá el Registro de su personal desplazado, en la planilla electrónica (PLAME y T-REGISTRO).

Reportar mensualmente el avance operativo relacionado al objeto de la Contratación.

Disponer la realización de los correspondientes exámenes pre-ocupacionales, vacunación y refuerzos necesarios para todo el personal de EL CONTRATISTA encargado de la prestación del servicio.

Atender las reclamaciones y demandas relacionadas directa o indirectamente con las Condiciones Técnicas y sus Apéndices, que se hagan en su contra, e informar de ellas en forma pormenorizada a PETROPERÚ dentro de los dos (02) días calendarios siguientes a la fecha en que tuvo conocimiento de ellas.

Mantener al personal que se encuentra a su cargo en los Libros de Planillas, debiendo ser llevados puntualmente y exhibirlos a PETROPERÚ cuando ésta lo solicite.

En desarrollo de la presentes Condiciones Técnicas y sus Apéndices, EL CONTRATISTA se compromete a no dar curso a órdenes que traten sobre temas, cantidades o conceptos adicionales a los aquí previstos ni a presentar facturación adicional por conceptos no contenidos expresamente en el Servicio.

EL CONTRATISTA deberá brindar el correspondiente entrenamiento previo a su personal con relación a la exigencia de los procedimientos y normas de seguridad de PETROPERÚ.

Notificar de inmediato a PETROPERÚ en caso surjan problemas que interrumpan o alteren de algún modo la prestación del Servicio. Asimismo, informar por escrito a PETROPERÚ, dentro de las 24 horas siguientes de ocurrido el hecho, sobre cualquier incidente o accidente relacionado con el Servicio.

Suministrar la totalidad de los materiales, insumos, equipos y elementos necesarios para la completa, oportuna y eficiente ejecución de los trabajos contratados; así mismo deberá proveer la totalidad de la mano de obra e infraestructura requerida para el correcto desempeño de sus funciones. Por otro lado, el Servicio incluye la movilización y la desmovilización de los equipos efectivamente usados en el Servicio y que sean de propiedad del CONTRATISTA, esto no incluye a los equipos que serán adquiridos para la puesta en marcha a costos reembolsables y que pasarán a ser bienes de PETROPERÚ.

Tener los equipos y las herramientas de su propiedad permanente y debidamente amparados contra todo riesgo durante la ejecución del Servicio. En consecuencia, PETROPERÚ, no reconocerá suma alguna por valor total de reposición o cualquier pérdida o daño de sus equipos requeridos para el desarrollo del Servicio.

Garantizar que todos los materiales y equipos utilizados en la ejecución del Servicio son adecuados para la ejecución de este y que todos cuentan con el certificado de calidad correspondiente, se encuentran libres de defectos, son adecuados y suficientes para cumplir con las especificaciones del Servicio.

Cumplir y hacer que sus subcontratistas cumplan todas las obligaciones laborales, previsionales y de seguridad social con sus trabajadores conforme a ley. Esto obliga al CONTRATISTA a tener a su personal en el régimen laboral que corresponda según la actividad que irán a desarrollar, con todos los derechos y obligaciones que el referido régimen contempla. Sin perjuicio de ello, EL CONTRATISTA será responsable ante cualquier reclamo de su personal, respecto al incumplimiento de tales obligaciones.

Conservar los precios y condiciones de los Servicios ofrecidos y señalados en las tarifas del presente Contrato durante la vigencia de este.

Participar en reuniones a las que sean convocados por PETROPERÚ.

Procurar en todo momento que las zonas de trabajo y los predios adyacentes a las mismas permanezcan en adecuadas condiciones de aseo, orden y seguridad. Terminado el Servicio, EL CONTRATISTA procederá a limpiar las áreas de trabajo y a retirar de allí todos aquellos sobrantes de materiales utilizados, basuras, etc., resultantes de sus actividades, lo mismo que los equipos, herramientas y materiales pertenecientes al CONTRATISTA y dejará el área en mención en las condiciones existentes antes de comenzar el Servicio. En caso contrario, PETROPERÚ contratará con terceros la limpieza de las áreas afectadas y cobrará al CONTRATISTA el valor de los trabajos de limpieza.

Será obligación del CONTRATISTA el proveerse de todos los implementos informáticos que requiera para la ejecución de los Servicios, incluyendo, pero sin limitarse a: computadoras de escritorio, computadoras portátiles, servidores, antena y servicio de enlace satelital, impresoras, UPS, plotters, scanner y cualquier otro dispositivo de apoyo informático. Se deja expresa constancia que PETROPERÚ no dará soporte alguno a EL CONTRATISTA con relación a cualquier falla que se presente en sus implementos informáticos ni con aquellos softwares que se encuentren instalados en dichos implementos.

EL CONTRATISTA reconoce como su única y exclusiva responsabilidad, cualquier daño que pueda sufrir el personal a su cargo, que intervenga en la ejecución del Servicio, siempre y cuando el daño ocasionado sea imputable a EL CONTRATISTA, quedando liberado PETROPERÚ de cualquier responsabilidad.

El CONTRATISTA podrá acceder a los servicios médicos de PETROPERÚ en Estación Andoas o el Campamento Andoas y los gastos correrán a cuenta de PETROPERÚ.

El CONTRATISTA presentará una programación trimestral del menú a PETROPERÚ para su revisión, evaluación y aprobación. Los menús estarán sujetos a las modificaciones que PETROPERÚ y el CONTRATISTA puedan acordar.

El CONTRATISTA realizará la TRAZABILIDAD de los alimentos, desde la recepción de la materia prima e insumos en los medios de transporte hasta el expendio del producto terminado en la línea caliente del comedor, garantizando el control de calidad en cada una de las etapas de producción; siendo sujetos a análisis microbiológico de las superficies vivas, inertes, y de alimentos (productos terminados) por parte del cliente.

El control de comensales será con planillas manuales para los sustentos de las valorizaciones, y permitirá generar los reportes de control respectivo a solicitud de PETROPERÚ.

EL CONTRATISTA deberá reponer la ropa de cama, toallas y vajillas que se rompan o deterioren con otras piezas de la misma calidad y características; no aceptándose por ningún motivo que se utilice para la atención, piezas deterioradas o con deficiente presentación. En caso la reposición sea por pérdida debidamente sustentada, esta será asumida por PETROPERÚ a costos reembolsables.

El CONTRATISTA será el único responsable de proporcionar la vajilla, menaje y batería de cocina que se requiera para brindar el servicio debiendo mantener en forma permanente un stock de seguridad equivalente al 30% (treinta por ciento) de la diferente vajilla, menaje y

batería de cocina de uso diario en cada uno de los campamentos, con el objeto de proceder a la inmediata reposición cuando sea requerida.

El CONTRATISTA cumplirá con abastecer al campo la cantidad suficiente de víveres que permita el mantenimiento de los stocks de seguridad indicados en el Capítulo I del Apéndice 1, así como lo requerido para el consumo regular. Asimismo, deberá mantener stocks mínimos de materiales, insumos, repuestos, para la eficiente provisión de los servicios de mantenimiento de instalaciones y equipos de campamentos.

El CONTRATISTA efectuará el mantenimiento y reparación de los ambientes proporcionados por PETROPERÚ, previa inspección y levantamiento de la información real, tanto para el alojamiento de su personal como para prestación de los Servicios (cocina, comedor, lavandería, panadería, almacenes, oficinas, talleres, etc.) a fin de mantenerlos en buenas condiciones de presentación y funcionamiento. Los materiales y servicios especializados que se requieran para el mantenimiento serán asumidos por PETROPERÚ a costos reembolsables.

Tal como se indica en el Apéndice I, Capítulo II y numeral 4, será responsabilidad del CONTRATISTA el acarreo diario de los residuos hasta los puntos de acopio (PUNTOS VERDES) en cada campamento y/o locación, donde proporcione los Servicios.

El CONTRATISTA se obliga al mantenimiento, reparación y custodia de todos sus equipos, muebles y enseres y los proporcionados por PETROPERÚ, a fin de mantenerlos operativos, durante toda la vigencia del Servicio, corriendo por su cuenta y cargo los gastos de instalación, reparación, seguros y otros.

Suministrar y mantener permanentemente actualizados los Cuadernos de Registro de Servicios con las observaciones derivadas de las visitas de inspección y el Reporte de Incidencias diarias ocurridas en las diversas instalaciones. En los mismos cuadernos el CONTRATISTA anotará las acciones correctivas que hubiese aplicado para superar las observaciones formuladas por los usuarios.

Reemplazar por inoperatividad como consecuencia del mal manejo o manipulación imputable a su personal, los equipos (los que sean de su propiedad u otros) de refrigeración, conservación, lavandería, cocina, comedor y panadería de tal manera que en todo momento el número de ellos sea el adecuado para la correcta y eficiente prestación de los Servicios. Los equipos de reemplazo deberán ser de igual o de superior calidad y características del reemplazado, en el más breve plazo, considerando como máximo treinta (30) días calendarios. En caso el CONTRATISTA estime que el equipo de reemplazo requiera de un plazo mayor, el CONTRATISTA deberá realizar las coordinaciones respectivas con PETROPERÚ, a efectos de su pronunciamiento sobre los efectos respecto de los Servicios y los mecanismos para superar dicho inconveniente.

Adicionalmente el CONTRATISTA deberá brindar ambientación de comedores. Se espera que el CONTRATISTA mejore la presentación del comedor: señaléticas, cortinas o persianas, color de paredes interiores, cuadros, accesorios, mobiliario (mesas, sillas) y el decorado instalación de maceteros, etc. Asimismo, el contratista ambientará los comedores a solicitud de PETROPERÚ y previa aceptación de presupuesto en las ocasiones que lo amerita en adición a lo ya señalado en las presentes Condiciones Técnicas.

VIII. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE PETROPERÚ

PETROPERÚ otorgará las siguientes facilidades al Contratista:

- a) Suministro de agua para tratamiento y energía eléctrica en el Campamento Andoas.

- b) PETROPERÚ proporcionará el espacio físico, así como de equipamiento de propiedad del Lote 192, para la ejecución de los Servicios mencionados, siendo de cuenta, riesgo y responsabilidad de EL CONTRATISTA que los Servicios sean prestados con sus propios recursos económicos-financieros, técnicos, materiales y personales (incluyendo trabajadores bajo su exclusiva subordinación, dependencia y responsabilidad). EL CONTRATISTA es el único responsable frente a PETROPERÚ por los resultados de todos los Servicios objeto de la presente condición técnica.
- c) EL CONTRATISTA correrá con todos los costos de transporte de su personal, los costos que demande esta actividad pagados a precio unitario por PETROPERÚ. Una vez reestablecidas las operaciones en el Aeródromo, PETROPERÚ asumirá los costos de transporte del personal.
- d) Entregar oportunamente la información que se haya comprometido suministrar a EL CONTRATISTA para la adecuada ejecución del Servicio.
- e) Proporcionar el alojamiento (habitaciones, catres, colchones y almohadas, lockers) para el personal asignado por el CONTRATISTA para la prestación de los Servicios exclusivamente. Así como los ambientes físicos necesarios para brindar los servicios detallados (cocinas, comedores, almacenes, oficinas, talleres, etc.).

IX. ESTRUCTURA DE COSTOS / FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA DETALLADA

Ver APÉNDICE N° 3.

X. SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

El nivel de riesgo del CONTRATISTA según la Tabla 03 del procedimiento PROO1-390 es “ALTO” y se ejecutará con menos de 20 personas.

Consideraciones para el Supervisor / Asistente CASS:

- Para actividades operativas, los supervisores y/o asistentes CASS, al inicio del servicio, deben aprobar los cursos dictados por PETROPERÚ (IPERC/ATS y Permisos de Trabajo).
- Si durante la ejecución del servicio, el CONTRATISTA tenga que cambiar de personal CASS, el CONTRATISTA con aprobación del administrador de contrato, debe reponer a un personal que cumpla o supere el perfil y requisitos establecidos.
- La presente disposición no suprime la exigencia de ley de formar un Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para las empresas con 20 o más trabajadores.

Queda prohibido el ingreso de dispositivos con fuentes de ignición a áreas operativas.

El CONTRATISTA deberá cumplir con lo establecido en el Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas de PETROPERÚ.

EL CONTRATISTA debe revisar los documentos CASS adjuntos para la presentación de propuestas y firma de contrato, considerando que, de aplicar al servicio brindado, EL CONTRATISTA está obligado a su estricto cumplimiento:

- PROO1-390, Gestión CASS para Contratistas.
- PROO1-246, Gestión de Permisos de Trabajo.
- LINA1-056, Gestión corporativa vehicular

EL CONTRATISTA dotará a su personal de los implementos de seguridad, instrumentos, equipos, procedimientos y mecanismos necesarios y en buen estado de conservación durante la vigencia del Contrato para desarrollar sus actividades de manera óptima.

Antes de iniciar el servicio, el CONTRATISTA deberá presentar su ATS (Análisis de Trabajo Seguro) y la matriz (IPER) asociados a las actividades de la labor diaria, donde se hayan identificado todos los peligros y valorado los riesgos.

Para el inicio del servicio, el personal del CONTRATISTA obligatoriamente deberá asistir al curso de Inducción Corporativa CASS de PETROPERU y al curso de IPERC/ATS de PETROPERU.

Lineamientos para detener trabajos (STOP WORK): personal del CONTRATISTA o personal de PETROPERÚ podrá detener un trabajo que implique un riesgo no controlado o lo considere inseguro. La paralización de los trabajos se realizará solo si no se llega a un acuerdo entre las Partes o cuando la situación se vuelva insegura. La reanudación de los trabajos se realizará solo cuando el riesgo sea controlado.

En caso de ocurrir algún evento que afecte al medio ambiente o algún impacto en contra de la locación y este sea responsabilidad del CONTRATISTA, éste deberá realizar la limpieza correspondiente y remediación si es necesario, entregando la locación a PETROPERÚ conforme la recibió. Debe adjuntar el acta respectiva.

Si el CONTRATISTA no ejecuta lo indicado en el párrafo precedente, será PETROPERÚ quien realice la respectiva limpieza y remediación, procediendo a facturar al EL CONTRATISTA los gastos incurridos en la limpieza y remediación más el 10% por gastos administrativos.

Con respecto a los residuos sólidos peligrosos, EL CONTRATISTA debe asegurar el cumplimiento legal del DL. 1278 Ley de gestión Integral de RRSS y DS 014-2017 MINAM Reglamento del DL 1278; como la segregación y almacenamiento temporal de acuerdo con las características físicas, químicas y biológicas del residuo con la finalidad de eliminar el potencial peligro de causar daños a la salud o al ambiente; cuya disposición final se efectuará por parte de EL CONTRATISTA, en infraestructuras debidamente autorizadas, como Rellenos de Seguridad; a través de su EO-RS contratada.

Con respecto a los residuos sólidos no peligrosos, EL CONTRATISTA debe asegurar el cumplimiento legal del DL. 1278 Ley de gestión Integral de RRSS y DS 014-2017 MINAM Reglamento del DL 1278; como la segregación, almacenamiento y disposición final de acuerdo con las características físicas de los residuos.

XI. APÉNDICES

Apéndice N° 1: [ALCANCE DEL SERVICIO](#)

Apéndice N° 2: [2A. RELACIÓN DE DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ACTIVIDAD](#)

[2B. EXPERIENCIA DEL PERSONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO](#)

Apéndice N° 3: [PROPUESTA ECONÓMICA](#)

[3A. LISTA DE PRECIOS UNITARIOS](#)

Apéndice N° 4: [DOCUMENTACIÓN MÉDICA Y DE SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES](#)

[4A. DECLARACIÓN JURADA DE SALUD FRENTE A LA COVID-19 – CONTRATISTA](#)

- Apéndice N° 5: [MODELO GARANTÍA POR FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO](#)
- Apéndice N° 6: [DECLARACIÓN JURADA DEL CUMPLIMIENTO DEL ALCANCE DEL SERVICIO](#)
- Apéndice N° 7: [DECLARACIÓN JURADA DE PARALIZACIÓN DE TRABAJOS POR RIESGO INMINENTE](#)
- Apéndice N° 8: [DECLARACIÓN JURADA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO](#)
- Apéndice N° 9: [INDUCCIÓN ESPECÍFICA EN EL ÁREA DE TRABAJO](#)
- Apéndice N° 10: [PENALIDADES DE AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL](#)
- Apéndice N° 11: [POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y DEL FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO, DE DELITOS DE CORRUPCIÓN Y DE GESTIÓN ANTISOBORNO](#)
- Apéndice N° 12: [DECLARACIÓN JURADA SOBRE COMPROMISO DE TOLERANCIA CERO AL ACOSO U HOSTIGAMIENTO SEXUAL Y AL Estricto CUMPLIMIENTO DE LA LEY N 29742](#)

APÉNDICE N° 1
ALCANCE DEL SERVICIO

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, HOTELERÍA Y LAVANDERÍA Y LIMPIEZA DE INSTALACIONES

1. Descripción del Servicio

El CONTRATISTA deberá brindar los siguientes servicios, relacionados a la alimentación, alojamiento, limpieza y lavandería, respecto de lo cual se le pagará la retribución que se contemplará en el contrato. Los servicios se prestarán de acuerdo con las especificaciones que se detallan a continuación:

1.1. Alimentación

Para el personal propio, de contratistas, de terceros y otros debidamente autorizados por PETROPERÚ, en cada una de sus zonas de operaciones y/o locaciones que PETROPERÚ indique, lo cual incluye la correcta preparación y supervisión de las dietas indicadas por la supervisión médica, además de una alternativa denominada “opción saludable” de los respectivos campamentos:

LOTE 192:

- Campamento de Andoas

El alcance de operaciones durante los 06 meses solo involucra el campamento de Andoas.

Así mismo EL CONTRATISTA dispensará atenciones no rutinarias, con menús especiales, a visitas o en ocasiones específicas que indiquen PETROPERÚ, tanto en los servicios de comedor, como en otros lugares que se indiquen.

Estos servicios tendrán la misma tarifa de los servicios rutinarios.

1.2. Servicio de comida transportada:

El CONTRATISTA deberá brindar el servicio de alimentación mediante comida transportada, según los requerimientos previamente coordinados con PETROPERÚ.

Este servicio se brindará al personal que realiza labores fuera de los campamentos y que no pueda hacer uso de los comedores en los horarios establecidos, tal es el caso de personal que efectúa labores especiales y/o de emergencia (derrames, contingencias, trabajos de asistencia a comunidades nativas, etc.), sin ser excluyentes.

No se aceptará envases tipo Tecnopor, plástico o similar. Debe ser en envases descartables biodegradables los cuales serán cobrados en función al consumo.

1.3. Servicio de Lonchera:

Considera la provisión de lonchera al personal que no pueda hacer uso de los comedores en los horarios establecidos, por razones operativas y/o de transporte, como personal que efectúa labores de vigilancia, usuarios del servicio de transporte terrestre y otros

debidamente autorizados por PETROPERÚ, el mismo que será brindado en envases descartables biodegradables y será cobrado en función al consumo.

1.4. Servicio de Hotelería y Lavandería:

Asignar alojamiento a todo el personal propio, de terceros y otros autorizados que así lo requieran luego de su ingreso a los campamentos y/o Locaciones que los PETROPERÚ indiquen. Los campamentos indicados son sólo referenciales, los mismos que podrán variar por razones operativas a solicitud de los PETROPERÚ. La variación de los campamentos y/o la variación de la cantidad de usuarios a atender, no será causa para modificar la tarifa diaria correspondiente.

En los campamentos remotos, donde se requiera servicio de hotelería, el mismo, debe tener una estructura igual a la de los campamentos base.

Respecto del servicio de lavandería, consiste en el lavado y planchado de ropa (de trabajo, de vestir y de unidades médicas) del personal propio, de contratistas, de terceros y otros debidamente autorizados por los PETROPERÚ, así como aquella utilizada en los servicios de alimentación, alojamiento y unidades médicas.

1.5. Servicio de Limpieza:

El servicio de limpieza del interior y exterior de alojamientos que incluye los SSHH, pasadizos internos, mobiliario, cortinas y persianas, debe incluirse dentro de la tarifa de cuartería.

Adicionalmente, se debe brindar servicio de limpieza en oficinas y kitchenettes (ubicadas en campamentos y áreas industriales/talleres), comedores, cocinas, servicios higiénicos públicos, bazar, áreas deportivas, áreas verdes, pistas y veredas, gimnasios, salas de espera del aeropuerto, torre de control, áreas recreacionales, unidades médicas y demás ambientes de cada uno de los campamentos, sin ser excluyentes.

El CONTRATISTA deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones previamente mencionadas.

1.6. Condiciones generales de los servicios:

Los servicios que se han detallado en los numerales precedentes serán prestados con recursos propios del CONTRATISTA, por lo cual PETROPERÚ sólo pagará los montos determinados como retribución en el Contrato, asumiendo el CONTRATISTA la obligación de prestar los Servicios bajo las exigencias que contemplan el presente documento y en especial mantener operativo todo el equipamiento y bienes necesarios para la prestación de los servicios detallados, sean de propiedad del CONTRATISTA, de PETROPERÚ o de terceros. En el caso de equipos que no sean nuevos, estos serán llevados a condición similar de nuevos, cuyos costos para tal efecto serán asumidos íntegramente por el CONTRATISTA, ningún concepto de estos costos será trasladado a PETROPERÚ por un mecanismo distinto a la retribución que se contemplará en el contrato. Toda implementación de equipamiento que el CONTRATISTA estime conveniente realizar, ya sea como adicional en su programa de inversiones o como reemplazo de equipos dados de baja, deberán ser nuevos y mantenidos en esta condición a lo largo del contrato.

La condición de nuevos o de haber sido llevados a condición de nuevos será verificada por los PETROPERÚ en cualquier momento durante la vigencia del Contrato, directamente o por intermedio de terceros (con autorización y aprobación de PETROPERÚ) que puedan realizar dicha verificación. La condición señalada deberá mantenerse hasta la finalización del Contrato, el incumplimiento será materia de penalización.

2. Estándares de trabajo

El CONTRATISTA deberá presentar los estándares de trabajo correspondientes al servicio brindado. Estos estándares regirán y establecerán la forma en la cual se desarrollarán las diferentes actividades del servicio.

El CONTRATISTA deberá prestar sus servicios de alimentación en línea con el sistema BPM.

3. Promedio diario de comensales

La cantidad promedio diaria aproximada de comensales para el inicio del servicio será de 60 comensales a servir en el comedor de Andoas de lunes a domingo, este promedio podría escalar a 90 comensales una vez ingrese el socio de Petroperú. En las presentes Condiciones Técnicas se considera un monto contractual de hasta 110 comensales diarios considerando la operación del campamento de Andoas según el Apéndice 2.

4. Personal requerido para el Servicio

Se entiende por personal requerido al personal del CONTRATISTA presente en las instalaciones de los PETROPERÚ e involucrados en la prestación de los servicios objeto de las presentes condiciones técnicas.

El CONTRATISTA se obliga a considerar al personal necesario y suficiente a fin de que los servicios a proporcionar reúnan las mejores condiciones de calidad, presentación, higiene y conformidad.

El CONTRATISTA deberá presentar un organigrama del personal asignado para los Servicios, con la finalidad, de poder evaluar la eficiencia que pueda generar en la prestación de estos, así mismo deberá identificar en dicho organigrama al personal de dirección en adelante serán los de contacto con el Administrador de Contrato designado por PETROPERÚ.

4.1. Tabla Referencial del Personal Operativo para el Servicio

El CONTRATISTA deberá presentar en su propuesta, una tabla referencial del número del personal operativo requerido para brindar los servicios de Alimentación y Limpieza.

En su propuesta presentará el número de personal mínimo requerido para el adecuado servicio, debiendo incrementarse a criterio del CONTRATISTA en virtud de las necesidades operativas, sin que se incremente el costo del Servicio.

El CONTRATISTA podrá proponer en base a su experiencia y conocimiento del negocio, la cantidad de personal necesario de tal manera que garantice la atención óptima en concordancia con el nivel de calidad requerido.

Es obligación de todo el personal del CONTRATISTA el estar correctamente uniformado (se entregará al personal como mínimo dos uniformes por año), y estará permanentemente dotado de ropa y herramientas de trabajo, así como de implementos de seguridad y equipos de protección personal acorde con sus funciones.

El responsable del Servicio deberá estar debidamente facultado en la toma de decisiones y deberá estar permanentemente en las instalaciones relacionadas con el Servicio.

Asimismo, para asegurar la continua, normal y la eficiente prestación de los servicios contratados, el CONTRATISTA asignará inmediatamente el relevo al personal que se encuentre de vacaciones, con descanso médico o con permiso otorgado por el CONTRATISTA. El mismo deberá ser reemplazado de inmediato, cuidando que siempre se mantenga el número suficiente de trabajadores para no afectar la calidad del servicio.

El Servicio deberá contar obligatoriamente con una supervisión permanente durante el horario de los servicios de alimentación: desayuno, almuerzo, comida y cena en cada uno de los comedores en los que se brinde el servicio.

El CONTRATISTA deberá proporcionar información a PETROPERÚ con relación a la capacitación de su personal en aspectos relacionados con los Servicios y en materia de Seguridad, Salud y Medio Ambiente. Dicha información deberá ser proporcionada para conocimiento a solicitud de PETROPERÚ.

El CONTRATISTA durante la vigencia del servicio, en forma permanente propiciará la capacitación de su personal, especialmente en el ramo hotelero, manipulación, preparación y preservación de alimentos, higiene y seguridad alimentaria. Dicho proceso de capacitación específica por categoría no deberá ser menor a 12 horas anuales por cada trabajador, lo cual deberá acreditarse cuando PETROPERÚ lo requiera.

En cuanto al régimen laboral el CONTRATISTA deberá cumplir con las normas legales vigentes sobre la materia del servicio contratado.

El personal que tenga relación con la preparación y expendio de alimentos (MANIPULADORES DE ALIMENTOS): cocina y panadería, etc.; deberá presentar CARNET DE MANIPULADOR Y/O CARNET DE SANIDAD de manera semestral siendo válidos los de la red de salud del MINSA.

Previo al ingreso de cada trabajador el CONTRATISTA deberá acreditar el examen médico indicado.

A modo de información y con la finalidad de que los postores cuenten con información y data histórica con relación a los Servicios, se da cuenta a modo de referencia del soporte de uniformes para su personal asignado a los Servicios:

| CARGO | PRENDA | CANTIDAD | COLOR |
|------------------------|----------------------|----------|--------------|
| Mozo | Camisa de vestir | 3 | color blanco |
| | Corbata michi | 3 | color azul |
| | Pantalón de vestir | 3 | color azul |
| | Cristina | 3 | color blanco |
| | Polo de algodón | 3 | color blanco |
| | Botín de cuero | 1 | color negro |
| | Bota de jebe | 1 | color blanco |
| Cocinero | Chaqueta manga corta | 3 | color blanco |
| | Pantalón drill | 3 | color blanco |
| | Polo de algodón | 3 | color blanco |
| | Botín de cuero | 1 | color negro |
| | Bota de jebe | 1 | color blanco |
| | Gorro de cocinero | 3 | color blanco |
| Cuartelero | Camisa Drill | 3 | color beige |
| | Pantalón drill | 3 | color beige |
| | Polo de algodón | 3 | color blanco |
| | Gorro tipo Jockey | 3 | color beige |
| | Botín de cuero | 1 | color negro |
| | Bota de jebe | 1 | color negro |
| Mantenimiento | Camisa drill | 3 | color verde |
| | Pantalón drill | 3 | color verde |
| | Polo de algodón | 3 | color blanco |
| | Gorro tipo jockey | 3 | color verde |
| | Botín de cuero | 1 | color negro |
| | Bota de jebe | 1 | color negro |
| Administrativos | Camisa Denim | 3 | color azul |
| | Pantalón Denim | 3 | color azul |
| | Polo de algodón | 3 | color blanco |

| | | | |
|--|----------------|---|-------------|
| | Botín de Cuero | 1 | color negro |
| | Gorro Denim | 3 | color azul |

(*) La relación adjunta es enunciativa más no limitativa, algunos adicionales que fueran requeridos para el servicio deberán ser propuestos por el CONTRATISTA, guardando un mínimo criterio de sobriedad y elegancia.

5. Características del servicio de alimentación

Dirigido a los colaboradores de PETROPERÚ, de terceros y otros debidamente autorizados; la alimentación en general consistirá en: desayuno, almuerzo y cena.

El CONTRATISTA se compromete a publicar en el panel de los comedores el valor calórico de los platos presentados en el menú diario y una muestra de estos, para libre elección del usuario.

El servicio de atención a los comensales brindado por el CONTRATISTA es del tipo autoservicio.

5.1. Desayuno: Consistirá en:

- Dos (02) opciones de jugo de fruta natural o pulpa (no concentrado) de estación a nivel nacional. El jugo deberá corresponder a variedades diversas como: naranja, papaya, fresa, melón, piña, mango, surtido, mixto u otros; con una variedad cuya frecuencia no deberá ser mayor a dos veces por semana. Los jugos deben considerar una concentración de 60 % de fruta y 40 % de agua.
- Cereales, avena, leche evaporada (normal y descremada), yogurt natural y de frutas, café, cocoa, Milo, Nesquik, infusiones y azúcar.
- 01 ración de embutido y 01 ración de queso o porción de huevos (02).
- Pan de harina de trigo de calidad superior: francés, labranza, tostadas, molde, tolete, yema, integral, de 30 g de peso cada uno.
- Embutidos de calidad superior como: Jamón inglés, hot dog (pollo o ternera), jamonadas, salchichas, jamón del país, etc. Los embutidos incluido el queso, tendrán un peso mínimo un de 60 g, por ración.
- Productos Lácteos: Queso fresco y fundido tipo Edam; margarina vegetal, mantequilla, leche evaporada, leche fresca yogurt natural y de frutas.
- Miel, mermeladas (envase sachet 10 g opcional), manjar blanco.

- Infusiones: Té, anís, manzanilla, hierba luisa, té de naranja, mate de coca, uña de gato, té canela-clavo, etc., los mismos que deberán contar con sobres protectores.
- La cocoa, café, leche evaporada, Milo, Nescao, Nesquik, la miel y en general todos los productos enlatados deberán ofrecerse en sus envases originales y ser de marcas reconocidas de prestigio.

En adición a lo señalado líneas arriba, se servirá un plato caliente durante el servicio (caucau, tacu-tacu montado, caldo de gallina, bistec, aguadito, arroz chaufa, lomo saltado, pescado frito, chicharrón, etc.) con un mínimo de 60 g. de cárnico cocido.

El consumo es el siguiente:

| COMPONENTE | GRAMAJE | CONSUMO |
|----------------------------------|------------------------------------|--|
| Jugo de fruta 1 | 250 ml | 01 de vaso de jugo de fruta a escoger |
| Jugo de fruta 2 | 250 ml | |
| Yogurt (normal y light) | 150 ml | 01 vaso de yogurt o 01 vaso de leche o 01 taza de cereal caliente y 01 taza de café o infusión |
| Cereal frío | 30 g | |
| Cereal caliente | 250 ml | |
| Leche evaporada (normal y light) | 100 ml | |
| Café instantáneo | 250 ml | |
| Chocolate instantáneo | 250 ml | |
| Infusión filtrante | 250 ml | 01 plato caliente interdiario 04 v/semana (incluye 01 frecuencia de Sopa) |
| Plato caliente interdiario | 100 g (cárnico sin hueso) (*) | |
| Guarnición | 100 g arroz si el plato lo amerita | -- |
| Limón | 15 g | |
| Salsa de rocoto | -- | |
| Huevos a la orden | 02 unidades | 02 unidades de Huevo o 01 ración de embutido y 01 ración de queso |
| Embutidos | 60 g | |
| Quesos | 60 g | |
| Pan | 30 g | 02 panes o 02 tostadas |
| Tostadas | 02 unidades | |
| Mantequilla sachet | 10 g | En línea |
| Mermelada sachet | 14 g | |
| Manjar blanco a granel | 10 g | |
| Miel a granel | 10 g | |

(*) **Gramajes de cárnicos cocidos.**

5.2. Almuerzo y Cena:

Consistirá en:

- Un (01) plato de entrada fría o caliente, con presentaciones variadas de vegetales frescos, vegetales cocidos, cárnicas, tipo pastel, etc.
- Sopas o Cremas de legumbres, carbonadas o similares a servirse en el servicio de almuerzo y comida. El consumo será a elegir entre un (01) plato de entrada o un (01) plato de sopa.
- Dos (02) platos de fondo a base de carnes: vacuno, pollo, gallina, pato, pescado, cerdo, pavo, cordero, vísceras alternadas, con cortes autorizados por PETROPERÚ.
- **Guarnición 1:** Arroz nacional de calidad extra.
- **Guarnición 2:** Tubérculos o plátanos.
- **Guarnición 3:** Vegetales calientes, menestras variadas, pasta.
- Las guarniciones serán servidas sin restricción a elección de los comensales.
- **Postre 1:** Dos (02) alternativas de frutas frescas de la estación (de acuerdo con el cuadro de estacionalidad) de primera calidad tanto en tamaño como en presentación, a servirse sólo en el almuerzo (el tamaño, peso y otras características serán verificadas y autorizadas por PETROPERÚ). El peso de cada una de las frutas no debe ser menor a 60 g.
- **Postre 2:** Podrá considerar enlatados o elaborados de olla o de horno tipo flan, leche azada, compotas, pasteles o frutas naturales/frescas, considerando dos alternativas durante el servicio tanto de almuerzo como de comida.
- Porción de helados de sabores variados en los servicios de almuerzo.
- El comensal solo podrá elegir una porción de postre, o fruta o gelatina o porción de helado.
- Refresco de fruta variada según la estación (concentrado al 40 % de fruta y 60 % de agua).
- Infusiones, café, etc.
- Pan.

El consumo es el siguiente:

| COMPONENTE | GRAMAJE | CONSUMO |
|------------------|---|--|
| Entrada | -- | 01 plato de entrada o 01 plato de sopa |
| Sopa | 30 g (cárnico con o sin hueso) | |
| Plato de Fondo 1 | 100 g (cárnico sin hueso) o 175 - 225 g (cárnico con hueso) (*) | A elegir una opción de plato de fondo con sus respectivas guarniciones |
| Plato de Fondo 2 | | |
| Guarnición 1 | 120 g arroz extra | |
| Guarnición 2 | 120 g (tubérculos o plátanos) | |
| Guarnición 3 | 120 g (pastas o vegetales) o 60 g (menestra) | |
| Alcuzas | -- | En mesa |

CONDICIONES TÉCNICAS

Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del
Campamento Andoas – Lote 192



| | | |
|----------------------|---------------------|--|
| Limón | 15 g | En línea |
| Salsa de rocoto | -- | |
| Postre (02 opciones) | 01 porción | A elegir una porción de: postre o fruta o gelatina o porción de helado |
| Fruta (02 opciones) | 01 unidad o porción | |
| Solo almuerzo | | |
| Gelatina | 01 porción | |
| Helado | 01 porción | Refresco o infusión o café a discreción |
| Refresco de fruta | 250 ml | |
| Café | 250 ml | |
| Infusión filtrante | 250 ml | 1 unidad |
| Pan variado | 40 g | |

(*) Gramajes cárnicos cocidos y se considera el uso del corte cárnico pollo pierna con encuentro

De manera alternativa al servicio de almuerzo y cena, se deberá considerar un servicio tipo dieta el cual será recetado por unidad médica de PETROPERÚ.

El peso de los productos cárnicos, tanto en el almuerzo y cena serán de 100 g (cárnico sin hueso) o 175 - 225 g (cárnico con hueso) cárnicos cocidos como mínimo por ración.

Los cortes cárnicos no deberán contener huesos (a excepción de cortes como el churrasco o similares), espinazos, grasa, nervios ni pellejo. No se aceptará cortes de res garrón o tortuga. Eventualmente en la preparación de pollo, pato y/o cabrito se permite que la carne tenga hueso sin afectar el gramaje de cárnico.

En las mesas debe dispensarse en forma permanente, alcuasas con aceite de oliva, vinagre, mostaza, mayonesa, sal, condimentos variados como limón, ajíes, cremas, salsas, rocoto, etc. El CONTRATISTA puede proponer adicionales, sin que con esto se afecte el costo del servicio.

Como parte del servicio y en fechas especiales el CONTRATISTA deberá ofrecer servicios de almuerzo o cena tipo buffet temático una vez al mes, en días previamente coordinados con PETROPERÚ.

En ninguna circunstancia será aceptada la utilización de sobras de comida o refrigerio en el preparado de otra comida.

No será aceptada la utilización de aceite comestible reusado (quemado o negro) para frituras o cocimiento. También deberá respetarse la fecha de caducidad de los productos envasados, que luego de su inspección deberán ser reemplazados.

Asimismo, deberá considerar dos frecuencias de pollo a la brasa y dos frecuencias de parrilladas cada mes, a brindarse en los días coordinados por PETROPERÚ y el CONTRATISTA.

La estructura de cada parrillada es la siguiente:

- Pollo
- Cuadril
- Porcino
- Chorizo parrillero
- Morcilla entera
- Choclo
- Papa
- Ajíes
- Ocopa
- Salsas

Se deberá considerar además una cena tipo chifa y un cebiche de pescado como entrada en el almuerzo, en una frecuencia y día previamente coordinado entre PETROPERÚ y EL CONTRATISTA.

Toda provisión de agua para consumo directo, sin gas o con gas envasada en botella será provista en cantidad suficiente para atender la demanda de bebida en casos donde no exista el suministro de agua filtrada.

Eventualmente este servicio se hará extensivo al personal que por razones operativas y/o de emergencia deberá laborar en jornadas especiales, previa autorización de PETROPERÚ y dando aviso al CONTRATISTA con la debida anticipación.

Ocasionalmente por cuestiones operativas y/o de emergencia, el CONTRATISTA deberá brindar los servicios de alimentación previamente autorizados por PETROPERÚ a todo el personal que no haya podido concurrir a los comedores en las horas normales de atención los cuales no tendrán una tarifa distinta de las pactadas contractualmente para los servicios de rutina.

El CONTRATISTA presentará servicios festivos, que incluirán buffet y decoración especial, para las siguientes fechas:

- Semana Santa
- Día del Padre
- Día de la Madre
- Día del Trabajo
- Fiestas Patrias
- Navidad
- Año Nuevo

Estas atenciones especiales serán brindadas al mismo costo que el servicio regular, quedando a criterio del Jefe de Base si se realiza durante el almuerzo o la cena.

5.3. Servicio de Kitchenette:

El servicio de kitchenette consistirá en mantener en cada área de trabajo designada y autorizada únicamente por el área responsable de PETROPERÚ, un surtido stock de infusiones, café, té, agua caliente en calentadores, galletas y/o bocaditos preparados dulces y/o salados además de los equipos necesarios para el servicio (cafeteras, termos, frigobar, horno microondas, vajilla, etc.), los mismos que deben ser proporcionados por el CONTRATISTA.

El stock y la capacidad de los equipos deberá guardar proporción acorde a la cantidad de usuarios del servicio y el servicio de insumos será facturado a PETROPERÚ.

De manera excepcional, este servicio se podrá ampliar a otras instalaciones por autorización expresa de PETROPERÚ y en coordinación con el CONTRATISTA.

Este Servicio será opcional, deberá ser solicitado por PETROPERÚ y será atendido bajo la modalidad de venta directa, con valorizaciones mensuales.

6. Control de comensales

El control de comensales será con planillas manuales para los sustentos de las valorizaciones, y permitirá generar los reportes de control respectivo a solicitud de PETROPERÚ.

7. Especificaciones del Servicio: Calidad de los alimentos

Todos los víveres y/o materiales deberán ser de primera calidad y PETROPERÚ tendrá derecho a rechazar cualquier producto que no cumpla con este requisito. El CONTRATISTA deberá considerar víveres y/o materiales que cumplan con las normas y reglamentos que se describen a continuación:

- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Los estándares del CODEX ALIMENTARIUS/FAO/OMS.
- Normas Técnicas Peruanas (INDECOPI).
- Buenas Prácticas de Manufactura.

PETROPERÚ, puede a iniciativa propia, practicar inspecciones inopinadas para verificar que se cumplan con los estándares desde la certificación de sus proveedores hasta el momento del servicio, cuyas observaciones deberá corregir de inmediato el CONTRATISTA. Esta condición se aplicará a cualquier comestible malogrado o deteriorado, debido a embalaje defectuoso o manejo indebido.

La carne de cualquier tipo que presente deterioro será retirada automáticamente de los almacenes. En caso surjan discrepancias sobre este punto con el representante autorizado del CONTRATISTA, se procederá con la aplicación del análisis Microbiológico correspondiente por el profesional del CONTRATISTA con participación de PETROPERÚ.

Las pautas para la compra, manipulación, transportes y almacenamiento de frutas, vegetales y otros productos perecibles se detallan a continuación:

A. Definición de Calidad:

La definición de calidad para PETROPERÚ en lo concerniente a los productos perecibles está en función directa de su rendimiento.

Calidad es la suma de todos los atributos de un producto que resulta en un rendimiento óptimo de productos utilizable, a partir del volumen dado o del peso bruto de un producto. La reducción de costos en la preparación de alimentos está relacionada con la minimización del transporte de productos perecibles, maximizando la porción utilizable de los mismos. Es importante, para la adquisición, tener conocimiento de fisiología de productos perecibles y conocer los atributos básicos de calidad de cada uno.

B. Introducción a la Fisiología de Frutas y Vegetales:

Los productos perecibles son organismos vivos que sufren procesos fisiológicos que los lleva a la maduración o envejecimiento y posterior descomposición, después de haber sido cosechado.

La tecnología postcosecha es el conjunto de medidas adoptadas para directamente afectar la fisiología de los perecibles y por consiguiente mejorar el beneficio económico o retorno del producto.

C. Pérdidas Postcosecha:

Habitualmente estas son el resultado de manejar adecuadamente el método de manipulación, transporte y almacenamiento. Los daños fisiológicos más comunes son:

- Magulladuras
- Daños por animales
- Daños por insectos
- Roturas
- Aplastamiento
- Desecación
- Infestación por hongos
- Daños por humedad
- Cortes

El principio básico para seguir cuando se adquieren frutas, vegetales y otros productos perecibles para asegurar una buena calidad de producto en el punto de utilización, es escoger los productos que han sido clasificados empacados en el punto de producción y pre enfriados inmediatamente después de la cosecha. Para muchas frutas y vegetales el pre enfriado, reduciendo la temperatura de la pulpa, extenderá significativamente la duración postcosecha de este producto.

D. Concepto básico en la manipulación de frutas y vegetales:

1. Los productos perecibles son organismos vivientes que sufren procesos de metabolismo y maduración los cuales pueden ser parcialmente suspendidos variando las temperaturas.
2. Determinación de perecibilidad y duración de los productos para definir el manejo y almacenamiento de volúmenes adecuados.
3. Clasificación por tamaño y requerimiento de embalaje, para evitar daños por magulladuras.
4. Reconocimiento de indicadores de madurez:
 - a) Relación azúcar-ácido
 - b) Presión de superficie
 - c) Color
5. Empaque postcosecha tan cercano como sea posible al punto de producción.
6. Preenfriamiento para prolongar la vida durante el almacenamiento.
Minimización de manipulación desarrollando y utilizando sistemas logísticos diseñados para evitar pérdidas por demora o transporte inadecuado.
7. Entrenamiento adecuado del personal encargado de la manipulación, transporte y almacenamiento del producto.
8. Todo producto perecible que requiera refrigeración debe ser almacenado en ambientes especiales inmediatamente.

E. Preservación del nivel de calidad:

El personal contratista encargado de la adquisición debe estar entrenado en control de calidad de los productos perecibles a ser seleccionados empacados y embarcados al campo. Estos productos deben ser debidamente clasificados en las instalaciones del CONTRATISTA y embalados de acuerdo con la naturaleza de cada producto.

El personal de PETROPERÚ supervisará, al arribo de los víveres perecibles, las condiciones y características de cada uno, asegurando que estén de acuerdo con los estándares de calidad requeridos.

F. Características por considerarse para establecer estándares de calidad:

- Forma
- Tamaño
- Largo
- Diámetro
- Color
- Grado de madurez
- Firmeza-turgencia

- Ausencia de manchas
- Indemnidad
- Limpieza
- Ausencia de deterioro externo e interno
- Peso

7.1. Frutas y Vegetales:

El estado de las frutas y vegetales deberá estar basado en estándares de calidad. Estos estándares deben servir de guía para la selección y compra de frutas y/o vegetales y será la base para las inspecciones que PETROPERÚ podrán realizar en los almacenes del CONTRATISTA y comedores de PETROPERÚ.

Todas las frutas y vegetales deben ser cuidadosamente seleccionados antes de su envío al Lote, estas deberán ser incluidas en el servicio de acuerdo con su disponibilidad por la estación, las frutas para jugos podrán ser reemplazadas por jugo de frutas concentrado envasado previa aprobación del producto por PETROPERÚ y sólo para situaciones de emergencia en el abastecimiento.

Los vegetales en general podrán ser sometidos a procesos de congelación y/o deshidratación por aire, bajo vacío, y/o liofilización, antes de ser enviados y/o transportados a su destino final. Los vegetales de hoja no deben haber emitido inflorescencia. Se dará preferencia a consumos de verduras frescas.

7.2. Productos Cárnicos:

Estos productos deberán ser adquiridos de proveedores y/o productores de reconocido prestigio que tenga el volumen y la suficiente rotación de inventarios para asegurar que el producto sea fresco.

Los productos cárnicos deben ser adquiridos de proveedores que utilicen métodos de congelación rápida (túnel de congelamiento).

La carne cruda que 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.

Tratándose de carne congelada ésta deberá ser dura y sonora a la percusión, difícil de cortar con cuchillo, los músculos deberán ser de color rojo vivo, más encendido que la carne fresca y no debe presentar signos de alteración, tales como enraizamiento de las grasas, tonos verduscos, colores anormales y/o consistencia blanda.

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. Los cuáles serán procedentes de fábricas autorizadas y con el correspondiente Registro Industrial y Registro Sanitario.

Las vísceras y menudencias solamente serán aceptadas a requerimiento de PETROPERÚ para la preparación de platos criollos específicos y deberán presentar las siguientes características:

- **Mondongo, lengua, pata:** Deberán estar limpias, sin residuos de ninguna especie, no debe observarse coloración verdosa ni otros indicios de putrefacción.
- **Corazón de res:** Deberán presentar un color rojo oscuro y ser de consistencia firme.

Respecto a los productos cárnicos, deberán presentar las siguientes características:

a. Res:

La carne de res debe ser deshuesada, sin grasa, sin nervios y congelada. Los cortes que deberán predominar en el servicio serán los que se listan o sus equivalentes, otros cortes deberán ser aprobados por PETROPERÚ.

Todas las carnes rojas deberán ser de buena calidad de exportación de conformidad con la FAO (Organización de Alimentación y Agricultura de las Naciones Unidas) o carne de res congelada de “envejecimiento natural”, de primera calidad, o GAQ (Calidad de buen promedio), con marcas de color azul.

b. Aves:

El pollo deberá ser deshuesado y congelado, los cortes a enviar serán (pechuga y pierna) no se enviarán vísceras. Otras aves como el pavo, y el pato se enviarán enteros, congelados, sin vísceras, empaquetados en bolsas impermeables al medio que los conserva.

c. Carne porcina:

La carne de cerdo deberá ser deshuesada, congelada, sin nervios ni grasas. Los cortes para chicharrón deben ser específicos.

d. Pescados y mariscos:

Pescados: Debe ser fileteado, congelado y empaquetado en forma tal que la impermeabilice del medio de conservación. El pescado puede también ser adquirido localmente de los pescadores artesanales de la zona. El CONTRATISTA deberá proveer de envases adecuados y hielo a los pescadores que los proveen, para que el producto mantenga las mejores condiciones de calidad hasta su entrega en los almacenes de propiedad de PETROPERÚ y administrados por el CONTRATISTA.

El pescado adquirido en la zona debe ser inmediatamente eviscerado, lavado, fileteado, cortado en porciones individuales, y embolsado en la zona destinada para este fin en el almacén principal del CONTRATISTA, además se deberá realizar el control bromatológico antes del almacenamiento en la cámara de congelamiento rápido de

productos frescos, cualquier anomalía detectada, el producto será descartado en su totalidad.

El pescado fresco tendrá ojos limpios, sin película alguna, manteniéndose a refrigeración a 3 °C o menos antes de su uso.

El CONTRATISTA deberá favorecer el consumo de pescado fresco local de proveedor certificado. Los tipos de pescado a usarse en el servicio serán: Congrio, Lenguado, Corvina, Cojinova, Chita, Cabrilla, Trucha.

Mixtura de Mariscos: Deberán ser enviados de Lima empacados en bolsas plásticas selladas y en estado congelado y glaseado. Las variedades que deberán alternarse para usarse en el servicio deberán ser: langostinos, camarones, calamares, conchas de abanico, pulpo y otros.

CUADRO N° 1 – FRECUENCIA CÁRNICA PARA 4 SEMANAS

| CARNICO EN DESAYUNO | 1 SEMANA | 4 SEMANAS |
|---------------------|----------|-----------|
| Res | 1.5 | 6 |
| Pollo | 3.5 | 14 |
| Víscera | 1 | 4 |
| Cerdo | 1 | 4 |
| TOTAL | 7 | 28 |

| CARNICO EN ALMUERZO | 1 SEMANA | 4 SEMANAS |
|---------------------|-----------|-----------|
| Res | 4 | 16 |
| Pescado | 2 | 8 |
| Cabrito / Pato | 0.5 | 2 |
| Mixtura De Mariscos | 0.5 | 2 |
| Víscera | 0.75 | 3 |
| Cerdo | 0.5 | 2 |
| Pollo | 5.75 | 23 |
| TOTAL | 14 | 56 |

| CARNICO EN COMIDA | 1 SEMANA | 4 SEMANAS |
|-------------------|----------|-----------|
| Res | 5.5 | 22 |
| Pescado | 2 | 8 |
| Pavo | 0.5 | 2 |
| Víscera | 0.75 | 3 |
| Cerdo | 0.75 | 3 |
| Pollo | 4.5 | 18 |

| | | |
|--------------|-----------|-----------|
| TOTAL | 14 | 56 |
|--------------|-----------|-----------|

| CARNICO EN CENA | 1 SEMANA | 4 SEMANAS |
|------------------------|-----------------|------------------|
| Res | 3 | 12 |
| Pescado | 0.5 | 2 |
| Cabrito / Pato | 0 | 0 |
| Mixtura De Mariscos | 0 | 0 |
| Pavo | 1 | 4 |
| Víscera | 0.5 | 2 |
| Gallina | 0 | 0 |
| Cerdo | 0 | 0 |
| Pollo | 2 | 8 |
| TOTAL | 7 | 28 |

**Nota: Eventualmente ante un incremento en la oferta de pescado regional paiche, dorado, doncella, palometa, sábalo, boquichico, entre otros, se podrán incrementar las frecuencias de estos, sustituyendo frecuencias de otros pescados y hasta cuatro frecuencias de pollo y tres de cerdo, de acuerdo a preferencias. Todos los pescados deben ser producto peruano, de río o de mar.*

Todos los productos cárnicos deberán ser de marcas reconocidas y registradas; en los empaques o sobre los empaques deberá estar registrado la fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y registro sanitario.

Las carnes enviadas, deberán llegar congeladas, empacadas en bolsas impermeables y sobre empacadas en la caja de cartón encerado y deberán depositarse inmediatamente en los congeladores del almacén general, el envío podrá ser inspeccionado por PETROPERÚ, mediante la toma de muestras y la realización de pruebas para verificar la calidad del producto si se estima necesario.

El transporte de carnes congeladas debe ceñirse a las normas, reglamentos y estándares aplicables. Para el transporte de cárnicos seguir las normas técnicas:

1. NTP Indecopi
2. Codex Alimentarius:

CAC/RCP 14:1976 Código Internacional recomendado de prácticas de higiene para la elaboración de la carne de aves de corral. Codex Alimentarius Vol. 10. Carne y Productos Cárnicos.

CAC/RCP 32:1983 Código Internacional recomendado de prácticas de higiene para la producción, el almacenamiento y la composición de carne de res y aves separadas mecánicamente, destinada a ulterior elaboración. Codex Alimentarius Vol. 10. Carne y Productos Cárnicos.

Las carnes deberán llegar frescas, y depositarse inmediatamente en las cámaras frigoríficas del almacén, el envío, transporte y recepción podrá ser inspeccionado por PETROPERÚ, mediante la toma de muestras y la realización de pruebas para verificar la calidad del producto si se estima necesario.

Los empaques destinados a los comedores deberán ser marcados con la fecha de ingreso al almacén, tipo de corte y peso.

7.3. Víveres secos o no perecibles

a. Productos enlatados:

Deberán conservar sus etiquetas originales y estar rotulados con la fecha de producción, vencimiento y el número de lote, registro sanitario, así como del código de barra. No deberán presentar abolladuras, ni signos de oxidación, cualquier envase con fecha de vencimiento alterado o borrado será rechazado. PETROPERÚ podrá realizar las inspecciones que estime pertinente en los almacenes del CONTRATISTA antes de su distribución a los comedores.

b. Cereales, granos, leguminosas y otros víveres secos:

Deberán ser almacenados según su naturaleza. Los cereales, granos y leguminosas y otros víveres secos, los cuales deben ser de calidad extra y estar libre de insectos y huevos de ácaros; deben estar empacados en paquetes y de preferencia al vacío.

El embalaje final debe proteger el contenido de la humedad y de la infestación por insectos. Los productos empacados no deben presentar signos de haber sido infestados por ácaros, de presentarse este caso el producto será descartado en su totalidad.

c. Productos para panadería y pastelería:

Harina, azúcar y otros, deben ser de calidad extra, y estar libres de insectos, huevos y/o larvas. Deberán estar envasados en sacos o bolsas impermeables. El uso de leche en polvo para la panadería y pastelería es permitido. Los huevos de gallina deberán presentarse íntegros, se rechazarán aquellos quebrados o malformados, así como los que presentan excrementos e impurezas en su superficie.

d. Grasas y aceites:

Las grasas y aceites para la elaboración de los alimentos deberán ser de origen vegetal al 100% y de calidad superior, preservados en envases originales de fábrica y bajo ningún concepto a granel. Para el servicio en mesa de los comedores se considerará el aceite de oliva y margarina vegetal.

Deberá considerarse el cambio de aceite para la preparación de las diferentes comidas. No será aceptada la utilización de aceite comestible reusado (quemado o negro) para frituras o cocimiento. También deberá respetarse la fecha de caducidad de los productos envasados, que luego de su inspección deberán ser reemplazados.

8. Programación de menú

El CONTRATISTA entregará la programación trimestral de menús para la revisión y aprobación de PETROPERÚ.

9. Tipo de servicio

Será del tipo autoservicio, para lo cual:

El CONTRATISTA, dispondrá de la cantidad adecuada de personal para brindar un buen servicio. Los comensales dispondrán de bandejas para el recojo de la vajilla utilizada las mismas que deberán ser dispuestas en carros bandejeros que el CONTRATISTA deberá implementar para el servicio. El comensal dejará las bandejas con la vajilla usada en la porta bandejas en el lugar indicado por el CONTRATISTA dentro del comedor.

El Servicio Incluirá a la limpieza de las mesas inmediatamente después de su uso, las cuales dispondrán de servilletas de papel de hoja simple, aceite de oliva, sal, pimienta, vinagre, salsa para carnes, salsa picante, ketchup, mostaza, mayonesa (éstos 3 últimos en envase individual sachet de 10 g) y otros a criterio del CONTRATISTA en coordinación con PETROPERÚ. Todas las salsas, condimentos, y otros que estén permanentemente en la mesa deberán ser chequeados periódicamente por el CONTRATISTA, para asegurar que los envases estén llenos, limpios y el producto fresco.

Para el servicio, los alimentos serán servidos en bandejas de acero inoxidable y colocados en la mesa caliente que forma parte de la línea de servicio, diez (10) minutos antes del horario señalado para el inicio del servicio. Los alimentos deberán mantenerse calientes en todo momento no debiendo permanecer expuestos por más de (30) minutos sin ser reemplazados por alimentos frescos.

La alimentación debe proporcionar aproximadamente 3,500 calorías diarias, las que estarán repartidas en: 20% en el desayuno, 45% en el almuerzo y 35% en la comida, en una dieta normal balanceada entre carbohidratos, grasas y proteínas.

Los refrescos de frutas variadas (pulpa concentrada) serán en proporción de 40% de fruta y 60% de agua, los cuales se colocarán en surtidores instalados en los comedores.

La atención del servicio será única y exclusivamente en los comedores u otros ambientes autorizados por PETROPERÚ. Ningún material o comestible podrá ser retirado del mismo sin la debida autorización. Hay que considerar que la atención en los alimentos que se lleven desde el comedor a otras áreas dentro del lote no será menor en contenido calórico-proteico que el menú del día.

En caso de que por indicación del personal médico se deba brindar dieta especial (hiposódica, hipocalórica, hiperproteica, hipograsa, blandas o líquidas) al personal propio, de terceros u otros autorizados por PETROPERÚ, el CONTRATISTA estará en la obligación

de atender el pedido por el tiempo que se le indique sin que esto signifique reconocimiento de pago adicional.

Los servicios de alimentación para el personal que por razones operativas no puedan asistir a los comedores se brindarán en envases individuales por tipo de plato según el menú del día y se repartirán al área específica de acuerdo con la programación entregada al CONTRATISTA.

El CONTRATISTA proveerá conservadoras de líquidos de 1, 3 y 5 galones cada una, para la distribución de los refrescos a los diversos usuarios. Estas deberán rellenarse cuantas veces sea necesario durante las horas de trabajo.

De la misma manera, el CONTRATISTA será responsable de la provisión de agua embotellada y/o envasada en cajas y suministrar la reposición de envases de agua ubicados en los módulos, Porta Kamps habitacionales, Carpas de alojamiento, áreas de oficinas u otros ubicados en los campamentos para el consumo del personal. Las cajas de agua y/o botellones debidamente sellados y envasados comercialmente que ingresen a los campamentos serán facturados a PETROPERÚ. Esta alternativa solo se realizará a solicitud de PETROPERÚ.

En el caso de requerir la apertura de nuevos campamentos en nuevas locaciones que PETROPERÚ indique, el CONTRATISTA deberá instalar e implementar los medios, RRHH, Equipamiento, Mercancías etc., para dispensar los servicios requeridos.

Para el servicio de comida transportada, el CONTRATISTA debe ofrecer una alternativa de envases descartables biodegradables. El costo de estos envases será reembolsado por PETROPERÚ en función a su consumo.

El CONTRATISTA deberá presentar el detalle y costo unitario de rubros que compone su propuesta (servicio de comida transportada), la misma que a manera referencial deberá considerar, un vaso, cubiertos de metal, envases para cada tipo de alimento (entrada, sopa, segundo y postre). Así mismo, deberá presentar una alternativa competitiva en costo, aspectos sanitarios, ambientales y mejora en disposición de desechos, especificando el impacto sobre la alternativa principal y como piensa administrar esta alternativa.

La cantidad referencial de comensales para el servicio de comida transportada es:

Lote 192: 25 diarios.

El CONTRATISTA deberá gestionar los medios para garantizar la inocuidad de los alimentos.

El CONTRATISTA deberá tener mantener stock para venta de cajas envasadas de agua de 20 litros y/o en botellas descartables según se requiera.

10. Horario de atención

El horario de atención de comedores y ambientes habilitados para el servicio será el siguiente; el mismo que únicamente podrá variar por disposición expresa de PETROPERÚ:

- Desayuno: De 05:30 a 07:00 h. Personal en general.
- Almuerzo: De 12:00 a 13:00 h. Personal en general.
- Comida: De 18:00 a 19:45 h. Personal en general.
- Cena: De 23:00 a 00:15 h. Personal autorizado.

Los turnos de concurrencia a los comedores, de los usuarios será determinado por PETROPERÚ.

Los horarios de atención en comedores podrán ser reajustados por PETROPERÚ, de acuerdo con la capacidad de estos en cada campamento. El personal de turno podrá acceder al servicio media hora antes de los horarios indicados.

Fuera del horario antes indicado, el CONTRATISTA deberá tener permanentemente en los comedores agua en los calentadores eléctricos, café, té, azúcar, refresco en dispensadores (tanto en los comedores como en otras áreas donde se encuentren instalados estos equipos), así como, la vajilla necesaria para que el personal se sirva.

11. Stock mínimo de víveres

La provisión de víveres tendrá la calidad referida en el ítem 7.

El stock **mínimo que debe mantenerse** en los almacenes del CONTRATISTA en campo, en cada locación, a fin de cubrir eventualidades como mal tiempo, emergencias, baja del nivel de los ríos u otras contingencias, de las cuales el CONTRATISTA está plenamente informado:

Víveres secos y mercadería de almacenamiento prolongado

Treinta (30) días en stock en almacenes dentro del lote y treinta (30) días en tránsito.

Víveres congelados

Quince (15) días en stock en cámaras y contenedores frigoríficos (reefers) dentro del Lote y quince (15) días en tránsito.

Víveres refrigerados y/o víveres frescos

Diez (10) días.

Queda entendido que los niveles de stock mencionados no consideran los víveres y mercadería en tránsito y que es responsabilidad del CONTRATISTA coordinar oportunamente el transporte de los víveres al Lote. Por otro lado, el CONTRATISTA deberá informar a PETROPERÚ semanalmente sobre el inventario de alimentos en stock y la autonomía por campamento.

12. Suministro de víveres

El CONTRATISTA se obligará a proporcionar víveres secos y/o frescos al personal de PETROPERÚ o autorizados por éstos que realice trabajos en zonas alejadas a los campamentos, como recorredores de línea, patrullaje, contingencias, remediación, sin ser excluyentes.

Estos víveres se entregarán mediante guía de remisión, en el campamento donde se les solicite y los precios serán fijados anualmente entre PETROPERÚ y el CONTRATISTA.

El transporte de los víveres suministrados a las zonas alejadas será realizado por el usuario autorizado. Este lo recoge en el almacén de víveres administrado por el CONTRATISTA con la autorización correspondiente y lo transporta a su destino final.

Asimismo, el CONTRATISTA suministrará víveres para atenciones especiales a visitantes, actividades oficiales, operativas, de capacitación, etc., que se desarrollen en los campamentos a cargo de PETROPERÚ. Estos víveres también serán entregados al usuario autorizado, mediante guía de remisión.

13. Auditoria del Servicio

PETROPERÚ por intermedio de su personal designado supervisará e inspeccionará los diferentes aspectos del Servicio, siendo sus recomendaciones materia de ejecución inmediata por parte del CONTRATISTA.

El personal designado de PETROPERÚ tendrá acceso irrestricto a la documentación, áreas y otros relacionados con el servicio.

14. Higiene en los ambientes designados al CONTRATISTA

El CONTRATISTA es responsable de mantener permanentemente limpios, ordenados y en perfecto estado todos los ambientes de comedores, cocinas, depósitos de alimentos, almacén de víveres, bodegas, equipos, servicios higiénicos, mobiliario, utensilios, u otros asignados para el cumplimiento del servicio.

Los materiales necesarios para el lavado de utensilios y demás operaciones de higiene, tales como detergentes y productos químicos serán proporcionados por el CONTRATISTA con la debida autorización de PETROPERÚ.

Asimismo, será por cuenta del CONTRATISTA la provisión de lustradoras, aspiradoras y otros equipos necesarios para la limpieza.

15. Deterioro de los alimentos

Para el consumo de los alimentos almacenados se debe seguir estrictamente el sistema FIFO. El CONTRATISTA deberá mantener un sistema de control de inventarios que permita la verificación por parte de PETROPERÚ.

Cualquier alimento declarado en descomposición o peligroso para el consumo humano, deberá ser destruido (incinerado) inmediatamente en presencia de los representantes de PETROPERÚ y del CONTRATISTA, los mismos que certificarán el hecho por escrito.

En caso de que, por una mala gestión de stocks atribuible al CONTRATISTA, se produzca vencimiento de productos, o los productos lleguen en mal estado al Lote, el CONTRATISTA asumirá el costo de transporte e incineración y/o desmovilización de los productos a desechar.

Si se demuestra el consumo de algún alimento vencido se considerará una falta grave a la gestión del CONTRATISTA.

16. Congeladoras y cámaras frigoríficas

Los congeladores y cámaras frigoríficas serán abiertos solamente cuando sea necesario. Se debe llevar tarjetas de control de temperatura para cada una de las cámaras colocadas en lugar visible, en las que se registrarán las temperaturas en tres horarios establecidos cada día.

Se deberá cumplir con las restricciones de capacidad de las cámaras, la temperatura de las cámaras frigoríficas debe estar en -18 °C para congeladoras y entre 6 – 10 °C para refrigeradoras.

Los alimentos congelados deben estar cubiertos por envolturas o bolsas plásticas, en algunos casos sobre empacados en cajas de cartón encerado y estar organizados dentro de las cámaras de manera que permitan la libre circulación de aire alrededor de éstas. En todos los casos los alimentos deben tener la fecha de vencimiento a la vista.

Las repisas/parihuelas, ubicadas en las cámaras no deben ser cubiertas con plásticos o cartones que puedan impedir la libre circulación de aire por toda la cámara. Las mismas permanecer limpias, sin óxido y en perfecto estado de conservación. No se aceptan repisas de madera.

El almacenamiento de productos deberá cumplir las siguientes recomendaciones:

- a) Carnes:** Los diversos tipos de carnes se almacenarán por separado, una vez descongelada ésta deberá utilizarse inmediatamente. No deberán volverse a congelar los saldos. Los embutidos se almacenarán en su envoltura original.
- b) Huevos de gallina:** Se almacenarán en ambientes refrigerados por períodos no mayores de 15 días.
- c) Vegetales y frutas:** Se almacenarán en conservadoras previamente deberán ser lavados, depurados y desinfectados.

17. Vajillas y utensilios

Al inicio del contrato, EL CONTRATISTA renovará en campo toda la vajilla, utensilios y demás piezas involucradas, registrando la fecha para próximas renovaciones.

Se utilizará en todos los comedores vajilla de loza hotelera.

Durante la atención en comedor EL CONTRATISTA deberá mantener un 100% en uso de la vajilla, menaje, utensilios y bandejas en relación con el número de comensales.

El CONTRATISTA correrá por cuenta, cargo y riesgo con la renovación o reposición de vajilla y utensilios y demás piezas involucradas en el servicio de alimentación por otras de la misma calidad y características; no aceptándose por ningún motivo que se utilice para la atención, piezas deterioradas o con deficiente presentación.

En caso de deterioro o pérdida la reposición será inmediata.

Las vajillas y utensilios para reponer por el CONTRATISTA, sin ser excluyentes, son los siguientes:

A. Vajillas

1. Azucarero de policarbonato
2. Cuchara sopera de acero inoxidable hotelera
3. Cucharilla de té de acero inoxidable hotelera
4. Cuchillo de mesa de acero inoxidable hotelero
5. Tenedor de acero inoxidable hotelero
6. Dulcera de loza
7. Plato hondo de loza
8. Plato tendido de loza
9. Plato entrada de loza
10. Plato de loza
11. Taza de té de loza

Nota: En el servicio de alimentación, se utilizará vajilla de loza hotelera.

B. Utensilios de cocina

1. Cuchillo de cocina N° 12
2. Cuchara cerrada autoservicio
3. Espátula mediana de aluminio
4. Martillo Chanca Bistec
5. Rallador metálico
6. Tazón mediano de acero inoxidable
7. Prensa papas
8. Exprimidor de limón

C. Otros

1. Azafates de plástico
2. Cuchara colador A/I autoservicio
3. Cucharón grande de aluminio
4. Colador de fideos de aluminio
5. Cuchillo para cortar pan
6. Cernidor de malla
7. Servilleteros
8. Salero con tapa de plástico
9. Sartén grande
10. Moldes grandes para pan
11. Olla N° 30, Olla N° 36, Olla N° 38 y Olla N° 40
12. Sansón plástico grande

() La relación adjunta es enunciativa más no limitativa, algunos adicionales que fueran requeridos para el servicio deberán ser repuestos y/o suministrados por el CONTRATISTA a su cargo, cuenta y costo.*

18. Higiene del personal

La limpieza del personal deberá ser fomentada. Ciertas operaciones y el contacto de algunas sustancias pueden ser causa de dermatitis y otras enfermedades, aunque la piel se mantenga limpia y saludable, y se use ropa apropiada para protegerla.

El personal a cargo del Servicio de alimentación deberá considerar todas las medidas necesarias para evitar inconvenientes en la calidad, aseo y salubridad de los alimentos y de los usuarios, en atención de lo indicado el CONTRATISTA proporcionará todos los utensilios que se requiera para cumplir la exigencia prevista en el presente párrafo.

Es responsabilidad del CONTRATISTA, mantener un alto nivel de higiene en las cocinas (infraestructura y equipos), en la preparación de los alimentos y en todos los establecimientos de comidas e incorporar las mejores prácticas de salubridad para este tipo de Servicio.

El CONTRATISTA deberá colocar dispensadores de jabón líquido, alcohol gel y papel antes de la entrada al área de preparado y distribución de alimentos y dentro de él.

En el caso de que el CONTRATISTA detectara algún personal afectado en su salud o que padece problemas en su salud que pueden ser infecciosas, será retirado inmediatamente del Servicio y comunicado al área de salud de PETROPERÚ.

El CONTRATISTA garantizará la disponibilidad de mascarillas, gorros y guantes descartables.

Toda persona involucrada con el manejo de los alimentos debe:

- a) Lavarse las manos después de usar los baños.
- b) Mantener su ropa limpia tanto como sea posible.
- c) Mantener corto el cabello, uñas cortas y limpias, sin barba.
- d) Cualquier corte o herida expuesta en cualquier parte del cuerpo o cubierta con parches, debe ser reportada a su supervisor, quien notificará a la Unidad Médica.
- e) Reportar inmediatamente a su jefatura si padece de diarrea u otra enfermedad similar que pueda ser contagiosa y/o accidente por más leve que fuera. El supervisor del CONTRATISTA notificará al personal médico, quien a su vez notificará a las autoridades de salud en caso de que así corresponda.
- f) Abstenerse de escupir.
- g) No fumar en los comedores, cocinas o establecimientos de comidas, zonas industriales, ni en ningún otro lugar cerrado dentro del Lote.

19. Hotelería

19.1. Descripción de los Servicios

El CONTRATISTA se hará cargo de la administración de los servicios de hotelería de los campamentos del Lote, este servicio incluye:

- Recepción de huéspedes y visitantes, guía a sus habitaciones y/o módulos correspondientes. En cada habitación se encuentra el reglamento interno del campamento y el inventario correspondiente en un lugar visible.
- El otorgamiento de permisos de alojamientos será de exclusiva autorización de PETROPERÚ. El CONTRATISTA se encargará de verificar las respectivas autorizaciones.
- Distribución y asignación de las habitaciones conforme al criterio e instrucciones determinadas por PETROPERÚ, así como la administración de llaves, el check in y el check out de los huéspedes.
- Control diario de las habitaciones.
- Preparación de planes de emergencia y contingencia para los campamentos.
- Los servicios serán brindados a todo el personal de PETROPERÚ, terceros, etc. según la disposición de PETROPERÚ.

19.2. Estándares de trabajo

El CONTRATISTA deberá presentar los estándares de trabajo correspondientes al servicio a brindar. Estos estándares regirán y establecerán la forma en la cual se desarrollarán las diferentes actividades del servicio.

19.3. Detalle de los servicios de hotelería

Este servicio consistirá en:

- Asignación de alojamiento a todo personal propio o de terceros que haga su ingreso a las instalaciones de PETROPERÚ en campo cuya permanencia va a ser mayor a un día.

- El CONTRATISTA deberá llevar el control del servicio de hotelería en cada uno de los campamentos autorizados por PETROPERÚ. PETROPERÚ podrá acceder, en el momento que así lo solicite, a la información y/o reportes generados del control de hotelería.

19.4. Alcance del servicio de hotelería

El servicio comprende la limpieza y aseo diario de pisos, puertas, ventanas, vidrios, muebles y enseres. La limpieza y desinfección escrupulosa de los servicios higiénicos utilizando productos químicos adecuados, de manera que su acción sea permanente, incluyendo la colocación de pastillas desodorizantes en los inodoros y urinarios, desinfectantes tipo: Pinesol, Bayclean, Sapolio, Creso entre otros, de manera que su acción sea permanente. El CONTRATISTA se compromete a utilizar productos y sistemas integrales de higiene y limpieza adquiridos a empresas de prestigio.

Todos los productos químicos empleados en la limpieza deberán ser ecológicos y/o biodegradables y aprobados por PETROPERÚ para su uso.

El CONTRATISTA proveerá en forma semanal, a cada persona residente en cada campamento, incluidos los colaboradores del CONTRATISTA:

- 02 papel higiénico de buena calidad color blanco, hoja simple.
- 01 jabón de tocador de 120 g.
- Bolsa para los tachos (diariamente).

En el caso de visitantes, corresponderá:

- 01 jabón de tocador de 65 g por cada visita.
- 01 rollo de papel higiénico, el mismo que se repondrá cada vez que se requiera y que también tendrán la misma calidad que los otorgados a los residentes.

En adición deberá proveer de jabón líquido y detergente en todos los servicios higiénicos ubicados en cada una de las instalaciones y áreas comunes del Lote. Asimismo, en el caso que exista un requerimiento médico, se deberá dotar de un stock de jabones medicados (antibacterial tipo Protex u otros y para cuidado de la piel tipo Dove u otros), la solicitud al respecto deberá ser puesta en conocimiento del CONTRATISTA por parte de PETROPERÚ.

19.5. Control Diario

Consiste en un reporte diario – check list que realiza el cuartelero de su plaza asignada, indicando en ella el estado de las habitaciones. Este resultado será entregado a la Administración del Campamento para su reporte general del día.

19.6. Recolección de Residuos

El Servicio considera el retiro, segregación correcta y traslado de los desechos provenientes de las habitaciones y baños. El retiro de los desperdicios se efectuará 2 veces al día en las áreas de pasillos y oficinas. Estos desechos serán entregados en el área de “Residuos” indicada por PETROPERÚ.

19.7. Ropa de Cama

El CONTRATISTA correrá por cuenta, cargo y riesgo con la implementación, renovación o reposición de ropa de cama, toallas y demás piezas involucradas en el servicio de alojamiento y en las unidades médicas.

Al inicio del contrato, el CONTRATISTA renovará toda la ropa de cama, toallas, y demás piezas involucradas, registrando la fecha para próximas renovaciones.

El cambio de ropa de cama y toallas se efectuará con la frecuencia de cada 07 días o cuando cambie el usuario alojado o a solicitud justificada de PETROPERÚ.

La renovación o reposición de ropa de cama (sábanas, colchas de hilo, almohadas, y fundas), se efectuará de manera obligatoria cada doce (12) meses; las toallas, los cubrecamas, frazadas y protectores de colchón, se renovarán cada doce (12) meses.

El CONTRATISTA deberá mantener un stock de cubrecamas y frazadas equivalente al 30%, de la población total de los campamentos respectivamente, para ser entregados a solicitud del usuario, en casos de deterioro o por cualquier otro motivo relacionado con el alto standard del servicio de alojamiento que debe dispensarse a los usuarios sin distinción alguna.

Todos los artículos consignados en los párrafos precedentes deben estar en óptimas condiciones de uso en forma permanente.

En consecuencia, todos los artículos deteriorados deben disponerse de acuerdo con la política del LICENCIATARIO y cambiarse inmediatamente.

La calidad y especificaciones de la ropa de cama, toallas y demás implementos para las habitaciones deberá ser las indicadas a continuación:

1. Sábanas de 1.5 plazas y fundas de almohadas: 60% algodón y 40% poliéster.
2. Protector de colchón: De algodón acolchado.
3. Cubrecamas: de 1.5 plazas o 2 plazas según corresponda, 50% algodón y 50 % poliéster.
4. Frazadas: De 1.5 plazas o 2 plazas según corresponda.
5. Almohadas: Tamaño estándar de poliéster y algodón.
6. Colchas de hilo: 100% algodón.

La calidad de la ropa de cama debe ser exactamente la misma para todos los usuarios sin distinción alguna

7. Toallas: En felpa con cenefa 100 % algodón de 300 g/m2, considerando sólo el logo bordado de PETROPERÚ. Tamaño: Grande de 1.70 x 0.90 m.
8. Papeleras para baño con tapa vaivén (*).
9. Papeleras para oficina sin tapa (*).
10. Cestas para ropa sucia (*).
11. Pisos para ducha (*).
12. Pisos de salida de baños (*).
13. Cortinas para ducha (*).
14. Felpudos Nomad 3M o similar (*).

(*) Estos accesorios se facturarán a costos reembolsables.

Todo lo descrito en los párrafos precedentes aplica para la totalidad de instalaciones actuales y aquellas que se puedan abrir en el Lote.

20. Lavandería

20.1. Descripción del servicio

El CONTRATISTA será responsable de proporcionar el servicio diario de lavado, desinfectado, desmanchado y planchado de ropa del personal de PETROPERÚ, de terceros y otros debidamente autorizados en cada campamento. Asimismo, debe efectuar el lavado y planchado de ropa de cama, toallas, cortinas, mantelería y otros involucrados en el servicio de alimentación y alojamiento.

20.2. Detalle del servicio de lavandería

La ropa del personal y uniformes es recogida diariamente de los depósitos instalados en los alojamientos habitacionales, lavada, secada, planchada y entregada el mismo día al usuario. No hay límite por usuario en la cantidad de ropa a lavar, sea ropa personal, de trabajo o implementos de aseo (pañuelos, toallas, entre otros).

El mantenimiento, reparación y/o reposición de los equipos de lavandería, están a cargo del CONTRATISTA.

Por razones sanitarias el lavado, desinfectado y planchado de ropa y otras indumentarias de las clínicas y unidades médicas, deberán efectuarse separadamente y ser depositadas en contenedores especiales.

En casos de contaminación con sangre de la ropa del personal médico, pacientes o ropa de cama de las unidades médicas, éstas se desecharán y se reembolsarán los costos de reposición.

Para el servicio de lavado y planchado de ropa en general el CONTRATISTA proporcionará los insumos necesarios tales como detergentes, lejía, escobillas, blanqueadores, desinfectantes etc., debiendo usar productos biodegradables y que previamente deben ser autorizados por PETROPERÚ, a través de su área de Medio Ambiente.

El lavado de cortinas se efectuará cada cuatro (04) meses o cuando lo solicite justificadamente PETROPERÚ.

EL CONTRATISTA deberá devolver las prendas lavadas sin grapas o cintas de lavandería.

La pérdida o deterioro de las prendas por causa imputable y comprobada del CONTRATISTA será asumida por este.

El personal de lavandería deberá ser especializado y con experiencia en el proceso y con dedicación exclusiva a esta labor.

EL CONTRATISTA proporcionará los recipientes necesarios (bolsa, cesta de ropa u otros) para la recolección de ropa sucia, así como las boletas de control.

Todo lo descrito en los párrafos precedentes referido a lavandería, aplica para la totalidad de instalaciones actuales y aquellas que se puedan abrir en el Lote.

21. Limpieza

El CONTRATISTA se compromete a proporcionar el servicio de limpieza interior y exterior completo de la infraestructura en general, en los que se aplicarán los productos, herramientas y tratamientos adecuados a la descripción y necesidad que la infraestructura requiera.

Las instalaciones cuya limpieza estará a cargo del CONTRATISTA son los siguientes:

- Pasadizos internos
- Pasadizos externos dentro de los campamentos
- Mobiliario, cortinas y persianas
- Oficinas y kitchenettes (ubicadas en campamentos y áreas industriales/talleres)
- Comedores
- Cocinas
- Gimnasios
- Servicios higiénicos públicos
- Áreas deportivas
- Áreas verdes
- Pistas y veredas
- Salas de espera del aeropuerto/heliporto/embarcadero
- Torre de control
- Áreas recreacionales
- Unidades médicas
- Carpas
- Porta Kamp
- Otros ambientes que se encuentren dentro de la zona de campamentos, sin ser excluyentes.

En cada caso, la limpieza incluye pisos, paredes externas e internas, puertas, ventanas, canaletas de lluvia, techos.

Los pisos (habitaciones / oficinas / áreas de recreación / salas de entretenimiento, etc.) serán aspirados, lavados, encerados y lustrados a razón de dos (02) veces por semana, mientras que la limpieza de la parte exterior (paredes, ventanas, persianas y cortinas) de los módulos, oficinas, etc. se efectuarán en un período no mayor de siete (07) días, según programación rotativa. Lo descrito en el presente numeral se realizará sin perjuicio de la limpieza diaria.

Los comedores y zonas de almacenamientos serán trapeados y aseados después de cada servicio. La cocina deberá ser aseada después de haberse preparado los alimentos (desayuno, almuerzo, comida y cena) y una vez por semana se procederá a realizar una limpieza general con agua y desinfectante a cargo del personal del CONTRATISTA.

Las mesas en los comedores deben ser aseadas con detergente después de cada servicio, y lavadas una vez al día con desinfectantes.

La cocina y panadería deberán mantenerse especialmente aseadas, eliminándose como mínimo los residuos (03) veces al día, especialmente después de cada servicio. Los tachos de residuos deberán usar bolsas plásticas de tamaño adecuado y se mantendrán permanentemente tapados. Todos los dispensadores, y equipos en los comedores deben ser lavados con detergente después de cada comida, debiendo ser desmantelados y limpiados con desinfectante de acuerdo con las instrucciones de cada máquina.

Los equipos de cocina deben ser limpiados regularmente después de cada uso. Una vez por semana deberá ser desmantelado y limpiado pieza por pieza para remover la grasa acumulada con desengrasante ecológico de buena calidad y detergente. Por lo menos semanalmente se deberá realizar una limpieza de las campanas extractoras y sus filtros.

Las bolsas deben ser atadas y cerradas antes de su retiro hacia los depósitos.

Refrigeradoras y congeladores deben ser descongeladas una vez por semana, y vaciados para su limpieza y desinfección.

En cada locación y/o campamento, los materiales y equipos para el lavado de utensilios y demás operaciones de limpieza antes descritas incluirán: máquina lava pisos, escobas, aspiradoras, lustradora, trapeadores, jabones, detergentes industrial y doméstico, cera para pisos, papel sanitario, papel toalla, productos químicos, desinfectantes, removedores de suciedad, forros plásticos para los papeleros, tachos y basureros y demás artículos, los mismos que serán proporcionados por el CONTRATISTA.

22. Administración de áreas recreativas y bazar

Este servicio consistirá en:

- El CONTRATISTA será responsable de la administración y control de las áreas deportivas y de recreación del Lote 192 a disposición del personal en general. La infraestructura necesaria para el cumplimiento de estas actividades será proporcionada por PETROPERÚ.
- El CONTRATISTA será responsable de la implementación, administración y abastecimiento de un bazar en los campamentos del lote para la venta de productos de confitería envasados, refrescos envasados, gaseosas, golosinas, helados y otros.
- El CONTRATISTA tendrá a su cargo la decoración de las instalaciones para eventos especiales tales como:
 - Fiestas Patrias
 - Día de la canción criolla
 - Navidad
 - Año Nuevo
 - Evento de fin de año de PETROPERÚ

El tipo de decoración será de acuerdo a solicitud de PETROPERÚ.

23. Transporte

23.1. Personal

Al inicio de las Operaciones, EL CONTRATISTA correrá con todos los costos de transporte de su personal, así como de los materiales que se han de requerir para el desarrollo de sus operaciones debiendo asumir el riesgo al 100%, los costos que demande esta actividad serán reembolsados por PETROPERÚ. Una vez reestablecidas las operaciones en el Aeródromo, PETROPERÚ asumirá los costos de transporte del personal, así como la logística para el movimiento de los materiales que tendrá que efectuar EL CONTRATISTA.

El CONTRATISTA asumirá el costo de los vuelos del personal que no labore directamente en el lote 192, cuyo ingreso será previamente autorizado por PETROPERÚ.

23.2. Equipos, Vehículos y Materiales

PETROPERÚ asumirá los costos de movilización y desmovilización de los equipos efectivamente usados en el Servicio por el CONTRATISTA en caso aplique, el CONTRATISTA incluirá dichos costos en su propuesta económica.

23.3. Víveres, insumos y bienes consumibles

El CONTRATISTA, proporcionará el servicio de transporte de víveres perecibles y no perecibles desde sus almacenes ubicados en Lima, Iquitos, Pucallpa u otro punto de movilización que sea definido para prestar el Servicio hacia el Lote 192.

El CONTRATISTA deberá tener en cuenta la frecuencia y duración del transporte, la clase de envases a utilizar en la travesía, el tiempo y temperatura de conservación de estos y personal, vehículos para la recepción y distribución en los campamentos de servicio.

Los envases para el transporte de todos los víveres deberán ser suministrados por el CONTRATISTA y deberán ser del tipo autorizado por el Reglamento Sanitario de Alimentación, de modo que garantice la calidad y estado sanitario de los mismos.

Los productos cárnicos serán transportados en estado congelado y cubiertos con mantas térmicas que aseguren su conservación a -18 °C acorde a normas y procedimientos.

El transporte de las frutas, hortalizas, tubérculos, y demás productos perecibles se realizará en depósitos de plástico, fibra vegetal o cartón, que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.

El transporte de los víveres no perecibles (harinas, granos, menestras, etc.) se realizarán en envases adecuados a fin de protegerlos contra la humedad, contaminación ambiental, insectos, de modo de impedir la transmisión de enfermedades infectocontagiosas.

24. Unidades móviles para el Servicio

El CONTRATISTA presentará su propuesta de unidades móviles asignadas para el Servicio siendo en cualquiera de los casos vehículos 4 x 4 en óptimas condiciones de operatividad, los cuales deberán cumplir con los requerimientos para uso de vehículos de acuerdo a los estándares de PETROPERÚ destinados al transporte de sus productos desde sus almacenes al aeropuerto, helipuerto o puerto fluvial de embarque, para su traslado entre comedores o campamentos volantes y áreas alejadas de los comedores, los cuales deberán contar con los seguros requeridos por PETROPERÚ, de acuerdo al contrato que se suscribirá con el Postor ganador:

El combustible para las unidades móviles del CONTRATISTA en campo debe ser diésel y será suministrado por PETROPERÚ.

El mantenimiento y reparación de dichas unidades móviles serán por cuenta del CONTRATISTA.

25. Listado referencial de calidad de productos

La relación de productos que se detalla a continuación es enunciativa más no limitativa. Pueden incorporarse nuevas variedades y/o marcas de acuerdo con la oferta en el mercado, siempre que estas cumplan con el estándar de calidad requerido, es decir sean de calidad equivalente a los ya contenidos en la relación. Toda nueva alternativa será evaluada por PETROPERÚ.

A. Frutas

- | | |
|--------------|--|
| • Mandarinas | Malvácea, Río de Oro entre otros |
| • Manzanas | Para comer: Winter, Granny Smith entre otros |
| • Para jugo | Delicia Criolla, Pachacamac, entre otros |
| • Melón | Honey Dew entre otros |
| • Naranja | Huando, Washington entre otros |
| • Palta | Nava, Fuerte entre otros |
| • Pera | De agua chilena |
| • Plátanos | De Isla, Seda Guayaquil entre otros |
| • Uvas | Blanca Italia, Chilena sin pepa entre otros |
| • Ciruela | Chilena entre otros |
| • Pero | Blanco entre otros |

B. Embutidos

- | | |
|----------------------|---------------------------------------|
| • Chorizo Parrillero | Laive, Braedt, Otto Kuntz entre otros |
| • Jamón Inglés | Laive, Braedt, Otto Kuntz entre otros |
| • Salchicha Viena | Laive, Braedt, Otto Kuntz entre otros |
| • Jamonada | Laive, Braedt, Otto Kuntz entre otros |

C. Lácteos y Otros

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Aceituna de botija | |
| • Huevos de gallina | Rosados de primera entre otros |
| • Mantequilla, margarina y queso | Laive, Mavesa, Bonlé entre otros (mantequilla en sachet de 10 g) |
| • Leche evaporada | Gloria, Ideal entre otros |
| • Leche en polvo | Anchor, Nestlé entre otros |
| • Aceite vegetal | Capri, Primor entre otros |
| • Aceite de Oliva | El Olivar entre otros |
| • Arroz Extra (sólo embolsado) | Costeño, Molino Rojo, Paisana entre otros. |
| • Fideos (Diferentes clases) | Nicolini, Don Victorio, Lavaggi entre otros |
| • Maicena | Asa Alimentos entre otros. |

D. Especería y Repostería

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| • Esencias para panadería | Red Star, La Negrita entre otros |
|---------------------------|----------------------------------|

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| • Levaduras y gelatina | Royal, Universal entre otros |
| • Infusiones | Hornimans, Zurit entre otros |
| • Cocoa, chocolates | Nestlé, Negusa entre otros |
| • Café molido | Cafetal entre otros |
| • Puré de papa | Menú, Knorr entre otros |
| • Colapís | Royal entre otros |
| • Harina | Cogorno, Nicolini entre otros |

E. Enlatados

- | | |
|-----------------------------|---|
| • Café | Nescafé, Kirma entre otros |
| • Duraznos, piñas, cocktail | Hunts, Del Monte, Malloa, Dos Caballos, Aconcagua entre otros |
| • Sólido de atún | Florida, Gloria, Fanny, Compass entre otros |
| • Cocos | Milo, Ovaltine, Nescao, Negusa entre otros |
| • Verduras enlatadas | Florida, A1, La Campera, Spica entre otros |
| • Maní, nueces, mixtos | Planters entre otros |
| • Mostaza, mayonesa | Libbys, Heinz, Maggi, Hellmann's, A la Cena, Alpasa entre otros (envase sachet 10 g). |
| • Mermeladas | A1, D'Onofrio, Compass, Gloria entre otros (sachet 10 g). |
| • Galletas | Field, Donofrio entre otros. |
| • Cereales | Kellogs entre otros. |
| • Ketchup | Fanny, Libbys, A la Cena, Alpasa entre otros (envase sachet 10 g). |

F. Artículos de Limpieza

- | | |
|---------------------------|--|
| • Detergentes | Magia Blanca o algún biodegradable similar (detergente de la marca ECOLAB a base de carbonatos y no de fosfatos) |
| • Detergente lavavajillas | Ayudín, Sapolio entre otros (lavavajilla biodegradable ECOLAB que no contenga fosfatos) |
| • Jabón lavarropa | Bolívar, Marsella, Jumbo entre otros |
| • Jabón Tocador | Dove, Protex, Nivea, Camay, Rexona, Lux entre otros |
| • Desinfectante | Pinesol, Tekno entre otros (productos que no deberán tener componentes bactericidas) |
| • Cera al agua | Jonhson entre otros |
| • Papel higiénico | Suave, Roll entre otros |
| • Esponja de cocina | ScotchBrite 3M entre otros |

CAPITULO II

SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE
CAMPAMENTOS / OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PLANTAS DE AGUA, DE
EFLUENTE DOMÉSTICO Y POZAS SÉPTICAS / JARDINERÍA

1. Descripción del Servicio

El servicio de mantenimiento de campamentos deberá ser brindado por el CONTRATISTA en todos los Campamentos que PETROPERÚ indique, según las siguientes especificaciones:

El Servicio de Mantenimiento es integral: Predictivo, Preventivo y Recuperativo, debiendo darse énfasis al Mantenimiento preventivo programado, para lo cual se requiere un óptimo plan y programas de mantenimiento de infraestructura, equipos, plantas, etc., sin ser excluyentes. El programa será presentado dos meses después de iniciado el Servicio de acuerdo con las inspecciones que se realicen.

El CONTRATISTA, deberá detallar los equipos y herramientas con el que suministrará los servicios de mantenimiento, a lo largo de todo el periodo del Contrato, los mismos que se entiende deben estar permanentemente en estado óptimo operativo y en óptimas condiciones de uso según sus datos de fábrica.

No se aceptan equipos o herramientas denominadas “hechizas”.

Todos los repuestos de cualquier índole para los mantenimientos correctivos serán refacturados a PETROPERÚ.

Los incumplimientos de los programas, planes u obras referidas al servicio de mantenimiento generarán penalidades, las cuales se calcularán a base del monto de la valorización respectiva o de la valorización mensual según sea el caso.

2. Mantenimiento y reparación de instalaciones

A efectos de dotar una mayor eficiencia en los Servicios que se contemplan en el presente capítulo, se ha considerado que el mismo CONTRATISTA que preste los Servicios descritos en el Capítulo I se haga cargo de los Servicios que se detallan a continuación, sin ser excluyentes, atendiendo a las sinergias que se generan y derivada de la misma, una mayor eficiencia en los Servicios en su integridad.

Los Servicios que se detallan en el presente capítulo comprenden sin ser excluyentes:

- El mantenimiento de módulos habitacionales, Porta-Kamps, oficinas, cocinas, comedores, almacenes, áreas de recreación, aeródromos, carpas, y demás instalaciones que indique PETROPERÚ.

- Limpieza, mantenimiento y reparación del mobiliario de oficinas (escritorios, sillones, sillas, credenzas, archivadores, ventiladores, mesas, etc.). Para el caso de los gimnasios, los televisores y equipos de sonido en cada campamento, el CONTRATISTA presentará a PETROPERÚ una propuesta para el mantenimiento sostenido de las máquinas y/o equipos pudiendo subcontratar a una empresa especializada, previa aceptación de la cotización por parte de PETROPERÚ.
- Los servicios correspondientes al mantenimiento y/o reparación también comprenden las áreas de oficinas de las respectivas locaciones, así como los servicios higiénicos ubicadas en las áreas industriales y de almacenes.

Los servicios que se detallan a continuación se proporcionarán en forma permanente y continua, comprendiendo el mantenimiento y reparación de instalaciones, muebles y enseres, equipos electrónicos, ubicados en los ambientes de los diversos campamentos, sin ser excluyentes:

Carpintería:

- Reparación de paredes (interiores y exteriores), cielos rasos, techos y pisos de oficinas, clínica, postas médicas, habitaciones, comedores, pasarelas, barandas, de todos los campamentos a fin de que estén en buen estado de conservación y funcionamiento.
- Reparación de muebles de oficinas, escritorios, sillas, sillones, credenzas, archivadores, mesas.
- Reparación de muebles de salas de entretenimiento: mesas de billar, ping-pong, sillas, bancas, sillones, etc.
- Confección de mobiliario de oficinas, catering y alojamiento.

Electricidad:

- Reemplazo de luminarias interiores y exteriores de los módulos (focos, fluorescentes, circulinas) e instalaciones conexas (llaves de cuchilla, tomacorriente, interruptores, reactores, cajas de paso al interior del campamento, tableros de los módulos o zonas de campamento).
- Instalaciones eléctricas: Punto de luz de tomacorriente.
- Reparaciones eléctricas en general.

Pintura:

- Pintado de paredes: interiores y exteriores, cielo raso, techos.
- Pintado de carteles.
- Demarcación de canchas de fútbol, tenis, frontón, pistas, maloca, veredas, barandas y equipos, etc.

Gasfitería:

- Reparación de grifos, lavatorios, duchas, inodoros, urinarios.

- Desatoro de cañerías, servicios higiénicos.
- Instalaciones y reparaciones sanitarias en general.

Albañilería:

- Reparación de veredas.
- Reparación de mayólicas deterioradas en servicios higiénicos, cocinas, duchas.
- Reparación de pisos, paredes, techos en general, lozas.
- Construcciones y reparaciones de campamento en general.

Soldadura:

La que se requiera para el mantenimiento de la infraestructura.

Jardinería:

Incluye desmalezado, desbroce, limpieza y poda de las áreas verdes de los Campamentos.

Los servicios de mantenimiento y reparación previos a su ejecución, y con la finalidad de no generar ninguna interferencia con la adecuada utilización de las instalaciones, se deberá poner en conocimiento de PETROPERÚ

El CONTRATISTA deberá presentar haciendo de conocimiento a PETROPERÚ:

Indefectiblemente al finalizar el segundo mes del Contrato, el Plan Anual de Mantenimiento de todos los ítems considerados en los servicios que se prestarán, materia de las presentes Condiciones Técnicas.

Los planes de mantenimiento que presente el CONTRATISTA deben estar acompañados de sus programas de gestión de stocks y reposición de materiales, accesorios, repuestos, insumos, consumibles.

Los materiales, repuestos y/o accesorios de mantenimiento de campamento serán transportados al lote 192 por el CONTRATISTA. Las compras de estos materiales, accesorios, repuestos, insumos, consumibles estarán a cargo del CONTRATISTA y deberán contar previamente con la aprobación y autorización expresa de PETROPERÚ para su refacturación.

El CONTRATISTA deberá realizar los servicios de mantenimiento con repuestos que se ajusten a los estándares de calidad (marca, fabricación, y procedencia).

Los materiales y utensilios, equipos y herramientas que se requieran para la prestación de los servicios que correspondan al mantenimiento y/o reparación serán proporcionados

íntegramente por el CONTRATISTA y se refacturarán a PETROPERÚ en función a su consumo.

3. Mantenimiento y reparación de equipos, sin ser excluyentes

3.1. Mantenimiento y reparación de equipos de refrigeración y condicionadores de aire:

Este servicio consistirá en el mantenimiento, reparación continua y permanente de los equipos de refrigeración y acondicionadores de aire tipo ventana, tipo centralizado (Split/ducto) u otros relacionados con el servicio de comedor (refresqueras, refrigeradoras, hieleras, heladeras, etc.), instalados en los diversos campamentos; para lo cual el CONTRATISTA elaborará y presentará el cronograma de trabajo para la ejecución del servicio como máximo dos meses después de iniciado el Servicio, considerando los equipos de refrigeración, propiedad de PETROPERÚ.

Para el servicio de mantenimiento preventivo de equipos tipo ventana el CONTRATISTA tendrá en consideración lo siguiente:

- a) Sección condensación
 - Lavado y limpieza de serpentín condensador con bomba de alta presión y detergente industrial.
 - Lubricación de motor ventilador.
 - Limpieza de hélice y turbina.
 - Limpieza de cablería eléctrica.
 - Revisión de capilares.
 - Carga de gas refrigerante.
- b) Sección evaporización
 - Lavado y limpieza del serpentín evaporador con bomba de presión y detergente industrial.
 - Chequeo y regulación térmica.
 - Revisión y limpieza del sistema eléctrico.
 - Limpieza de bandeja de deshielo.
- c) Gabinete Metálico
 - Lavado y limpieza de gabinete metálico.
 - Pintado general del gabinete

Para el servicio de mantenimiento preventivo de equipos tipo central (Split ducto), el CONTRATISTA deberá efectuar lo siguiente:

- Lavado y limpieza de los serpentines condensador y evaporador.
- Limpieza de hélice y turbina.
- Revisión y limpieza del sistema eléctrico.
- Revisión de arrancadores relés de protección.
- Reajuste de terminales del motor compresor.
- Lubricación del motor ventilador.
- Lavado y limpieza de filtros.

- Lavado y limpieza de la bandeja de deshielo.
- Chequeo de presiones de gas refrigerante.
- Lavado y limpieza de gabinete metálico.
- Pruebas de funcionamiento.

3.2. Mantenimiento y reparación de electrodomésticos y equipos relacionados con los servicios de alojamiento, alimentación, recreación, jardinería, soldadura.

Este servicio consistirá en el mantenimiento y reparación continuo y permanente de los equipos electrodomésticos y otros, con el objetivo de mantenerlos en condiciones óptimas de funcionamiento y que permitan su adecuada utilización y permanente disponibilidad mecánica.

3.3. Materiales requeridos para el Servicio.

Para la utilización de los repuestos y/o accesorios, y/o materiales y/o consumibles que se requieren para el mantenimiento y/o reparación de equipos de refrigeración, acondicionadores de aire, electrodomésticos y equipos relacionados a los servicios de alojamiento, alimentación, recreación, plantas de agua, plantas de efluentes domésticos y sistemas sépticos, será puesto en conocimiento de PETROPERÚ, y se procederá conforme a lo indicado en los párrafos precedentes.

El CONTRATISTA deberá realizar los servicios de mantenimiento con repuestos que se ajusten a los estándares de calidad (marca, fabricación, y procedencia).

3.4. Términos técnicos

Para el servicio de mantenimiento y reparación de equipos, el CONTRATISTA efectuará lo siguiente:

- La inspección y evaluación de la totalidad de equipos instalados en los diferentes campamentos de PETROPERÚ, detallando el nivel de operatividad de estos.
- Mantenimiento y/o reparación de los equipos que se encuentren trabajando deficientemente para lograr llevarlos a estándares normales de funcionamiento. PETROPERÚ se reserva el derecho de aumentar la cantidad de equipos en cualquiera de sus campamentos, sin que ello signifique ninguna variación de las tarifas flat de los servicios de mantenimiento.
- Proporcionará la dirección técnica, mano de obra, equipos y herramientas necesarias.
- Para el mantenimiento de equipos se deberá tener un stock de repuestos de tal manera que asegure la operatividad de los equipos en forma continua. Este stock deberá ser adquirido por el CONTRATISTA y refacturado a PETROPERÚ en función a su consumo.

- Adquisición de los equipos adicionales necesarios que a criterio del CONTRATISTA se requiera para la adecuada prestación del Servicio los cuales pasarán a propiedad de PETROPERÚ, siempre y cuando así sea aceptado y requerido al final del periodo contractual.
La compra de equipos para reemplazo por obsolescencia será de cargo del CONTRATISTA, con el objeto de garantizar la calidad de los servicios contratados.
- El CONTRATISTA emitirá un reporte detallado al final de cada mes, donde indique los trabajos realizados en cada campamento. El reporte deberá indicar el consumo de repuestos y un inventario final mensual.

4. Acopio de desechos

Considera el recojo y segregación de desechos orgánicos, inorgánicos y/o especiales (desechos biomédicos, lámparas de luz, depósitos de aerosol, máquinas de afeitar, pilas, baterías; artículos no biodegradables, etc.) en los diferentes campamentos, según los procedimientos establecidos por PETROPERÚ.

Será responsabilidad del CONTRATISTA la evacuación diaria de los desperdicios de comida o de otro tipo, desde las cocinas, comedores, oficinas, unidades médicas, módulos habitacionales, etc. los cuales depositará en contenedores plásticos resistentes (tipo sansón) con sus respectivas tapas, los que serán proporcionados por el CONTRATISTA y estarán ubicados en zonas específicas de los campamentos: centros de acopio (Puntos Verdes).

En todos los casos; el CONTRATISTA ordenará y ubicará los desechos en los puntos verdes, que se encuentran para tal fin en los campamentos; de donde serán retirados por el tercero encargado de este servicio.

5. Operación y mantenimiento de plantas de tratamiento de agua potable y agua residual doméstica, sistemas de drenaje séptico doméstico y pluvial, trampas de grasa.

Mantener en perfecto estado de funcionamiento las plantas de tratamiento de agua (potable y residual doméstica), pozos sépticos, trampas de grasa, drenaje pluvial instalados en los diferentes campamentos y operarlas adecuadamente según los procesos de potabilización del agua para consumo humano y de disposición final de aguas servidas, acorde con los estándares y parámetros establecidos en la legislación sanitaria vigente. Las operaciones de mantenimiento especializado se subcontratarán a través del CONTRATISTA.

El CONTRATISTA tendrá a su cargo el mantenimiento, así como la operación de dichas plantas y sistemas de tratamiento mencionados en el párrafo precedente instaladas en los diversos campamentos, con el propósito de suministrar agua de consumo de buena calidad para uso del personal y preparación de los alimentos y de disponer adecuadamente las aguas servidas.

El personal requerido estará en función al número de plantas instaladas en los campamentos del Lote 192. Este personal deberá contar con su respectivo relevo y estar debidamente uniformado y con sus implementos de seguridad, de igual manera deberá contar con las herramientas y equipos necesarios para la correcta ejecución de los Servicios.

El CONTRATISTA, deberá obtener los resultados, acorde a normas y regulaciones.

Por ser éste un servicio especializado, el CONTRATISTA podrá subcontratar el servicio.

Los insumos necesarios para el tratamiento del agua potable y residual doméstica, serán suministrados por EL CONTRATISTA y se refacturarán a PETROPERÚ en función a su consumo.

La cantidad de plantas de agua es la siguiente:

Potable

Lote 192: 15

Residual doméstica

Lote 192: 11

Se deberá mantener en buen estado de conservación y funcionamiento las plantas de agua potable y las plantas de aguas servidas instaladas en los campamentos y se deberá operar adecuadamente cada una de sus unidades de tratamiento como sus componentes para mantenerlas dentro de los estándares permitidos de acuerdo con los procedimientos de PETROPERÚ.

El CONTRATISTA será responsable de la operación y mantenimiento (limpieza, disposición de residuos, cambio de media filtrante, etc.) de las plantas de aguas potables y servidas y/o biodigestores y aguas pluviales (canaletas) instaladas en los diversos campamentos, con el propósito de evitar que el agua producto o el efluente de descarga se encuentre fuera de los límites máximos permisibles.

El servicio comprenderá los trabajos de mantenimiento y limpieza diario, semanal, mensual, trimestral, semestral y anual de las plantas de agua potable, los biodigestores, lagunas facultativas, plantas de agua residual domésticas, sistemas de drenaje doméstico y pluvial de campamentos y áreas periféricas.

El mantenimiento diario comprenderá:

La limpieza de las Trampas de Grasa dos a tres veces por día, la actividad consistirá en retirar la capa de grasa formada, retirar los sedimentos retenidos en los interceptores de residuos sólidos previos a las trampas, para una posterior disposición.

Verificar el flujo del agua por las cajas de paso y limpiarlas si es necesario.

Limpiar y evacuar los sólidos gruesos de las cámaras de rejillas.

Verificar el nivel del agua de las cámaras de bombeo, verificar la activación de las boyas o sensores de nivel.

Registrar los caudales de ingreso y descarga de las Plantas de Agua.

Verificar la activación de los equipos electromecánicos (Blowers, Bombas Dosificadoras, Bombas Centrífugas y Bombas Sumergibles)

Preparación de los productos químicos de acuerdo con el consumo de cada PTAR y PTAP.

Realizar el retro lavado de los filtros de grava y carbón activado.

Verificar mediante el equipo analizador el nivel de cloro residual, temperatura, fósforo total, nitrógeno amoniacal y pH del afluente y efluente, así como de las unidades de tratamiento en el caso de las Plantas de Agua Residual Doméstica.

Verificar mediante el equipo analizador el nivel de cloro residual, cloro total, turbidez, hierro, aluminio, temperatura y pH del agua cruda y el agua producto en el caso de las Plantas de Agua Potable según corresponda.

Verificar el color y el olor del Efluente Final (PTARD) y del agua potable (PTAP).

Cambio de filtros de cartucho y limpieza de porta cartuchos.

Verificar que los Tableros de Control se encuentren en Modo Encendido

Llenar los Registros para llevar un control adecuado de las condiciones operativas de las Plantas.

Conservar las Plantas y el Área externa a ellas (áreas verdes y alrededores) perfectamente aseadas, ordenadas y desmalezadas.

Medición de los Sólidos Sedimentables de las Cámaras de Aireación, y en las lagunas determinar la altura de lodos a fin de determinar la programación de evacuación de los lodos excedentes.

Asimismo, retirar la vegetación, natas y sobrenadantes formados en la superficie de las lagunas facultativas, de igual manera retirar el material retenido en las rejillas de llegada a las lagunas.

El mantenimiento bimestral a trimestral comprenderá:

La limpieza general de los biodigestores y plantas de tratamiento:

Evacuación de los lodos en exceso de las PTARD, así como de las lagunas para lo cual se deberá llevar un control de los sólidos sedimentables o volumen de lodo según corresponda. El Supervisor Responsable será el encargado de informar si se debe proceder con dicha actividad con el debido sustento.

Limpieza y mantenimiento general de las Cámaras de bombeo, Cámaras de Ecuilización, Cámaras de Cloración, tanques de almacenamiento de agua residual, entre otros.

Limpieza completa, verificar funcionamiento automático de los controladores de nivel de las Cámaras de bombeo, limpieza de Cal flotador que acciona el interruptor, limpieza de buzones, evacuación y disposición de lodo y desperdicios acumulados, la limpieza se efectuará con agua a presión. Asimismo, la limpieza de la laguna facultativa de oxidación, retirar vegetación presente en la superficie de la poza y retirar sedimentos (sólidos) acumulados en el fondo. Asimismo, el CONTRATISTA se encargará del ordenamiento de desechos inorgánicos para su disposición a cargo de terceros.

El mantenimiento semestral: además de los trabajos bimestrales a trimestrales, se efectuará el mantenimiento de las electrobombas (desarmado del motor eléctrico, medición del estator y rotor, medición de aislamiento, lavado de piezas y partes, cambio de rodajes, cambio de bocinas y sellos). Desarmar bomba, lavar y cambiar elementos, revisar y completar niveles de lubricación, rodamientos de las bombas, acoplar motor eléctrico y bomba, alinear y verificar alineamiento axial y radial.

Mantenimiento y limpieza de los compartimientos de la sala de electrobombas y tuberías de succión y descarga.

El mantenimiento anual: comprende todos los trabajos bimestrales, semestrales y el pintado de las salas de electrobombas de las cámaras de bombeo: paredes, techo, una mano de imprimante para cemento a base de látex y dos manos de pintura a base de látex

vinílico, pintado de tubería de succión (pintura anticorrosiva) y una capa de pintura esmalte epóxica de acabado. Antes del pintado de las tuberías se debe efectuar la limpieza mecánica con escobillas metálicas. Así como el cambio de la media filtrante de los filtros de arena y carbón activado.

Los insumos, materiales, accesorios y repuestos, así como los consumibles que sean requeridos para el mantenimiento y/o reparación de las plantas de tratamiento de agua potable y las aguas servidas serán puesto en conocimiento por parte del CONTRATISTA a PETROPERÚ, en caso de no generarse ninguna observación, se procederá a su instalación por parte del CONTRATISTA y serán facturados a PETROPERÚ.

El mantenimiento tanto semestral y anual podrá estar a cargo de una empresa especializada subcontratada por el CONTRATISTA, previa aceptación de la cotización presentada a PETROPERÚ.

La experiencia de esta empresa será acreditada ante PETROPERÚ.

En caso de que, si PETROPERÚ recibieran alguna multa o sanción de parte de la autoridad competente debido a que las aguas de consumo humano y aguas servidas se encuentren fuera de los estándares y parámetros establecidos por la legislación sanitaria vigente, estas serán asumidas por EL CONTRATISTA, cuyo monto será debitado de la valorización.

6. Servicio de jardinería:

Implementar y mantener el buen estado de conservación y presentación de las plantas de los jardines en los diversos campamentos, lo cual incluye: desmalezado, desbroce según programa, limpieza diaria y poda.

Los insumos requeridos para este servicio serán de cargo del CONTRATISTA. Considerando las facilidades de logística relacionadas con los combustibles que se utilizan para la continuidad de las actividades de explotación de hidrocarburos, el CONTRATISTA solicitará a PETROPERÚ el combustible diésel que pudiera requerir para la operación de las cortadoras de césped.

El personal que suministre el CONTRATISTA para este servicio deberá estar debidamente uniformado y con todos sus implementos de seguridad, de igual manera deberá estar convenientemente implementado con las herramientas y equipos necesarios para la correcta ejecución de los Servicios.

Los Servicios detallados en los numerales precedentes serán prestados mediante los propios recursos del CONTRATISTA, por lo cual PETROPERÚ sólo pagarán los montos determinados como retribución en el Contrato, asumiendo el CONTRATISTA la obligación de prestar los Servicios bajo las exigencias que contemplan el presente documento y en especial mantener todo el equipamiento y bienes necesarios para la prestación de los Servicios detallados, sean de propiedad del CONTRATISTA, PETROPERÚ o de terceros, serán de preferencia nuevos, en el caso de equipos que no sean nuevos, serán llevados a condición similar de nuevos, cuyos costos para tal efecto serán asumidos íntegramente por el CONTRATISTA, ningún concepto de estos costos serán trasladado a PETROPERÚ por un mecanismo distinto a la retribución que se contemplará en el Contrato.

7. Personal asignado al Servicio

El personal asignado para los Servicios de mantenimiento y reparación debe estar debidamente uniformado y con sus implementos de seguridad, y deberá implementarse las herramientas necesarias para la correcta ejecución de las labores del referido personal.

Con la finalidad de no afectar la adecuada ejecución de los Servicios, el CONTRATISTA deberá asegurar que se cuente con la cantidad permanente de su personal, físicamente en campo, el cual debe contar con los respectivos relevos. Todo ello en función al número y necesidades de cada Campamentos de cada lote, para las diferentes especialidades que corresponden a: electricidad, carpintería, gasfitería, albañilería, pintura, operación de plantas de agua y efluentes, jardinería, refrigeración, electrónica, soldado, entre otras especialidades.

Asimismo, el CONTRATISTA deberá contar con supervisores de mantenimiento de instalaciones y de mantenimiento de equipos en cada uno de los campamentos del lote 192, con sus respectivos relevos, en número suficiente que permita una adecuada y eficiente prestación de los servicios. Este personal tendrá las funciones de dirección y por lo mismo interactuará con el personal PETROPERÚ.

El número de personal que determine el CONTRATISTA por posiciones por especialidad deberá ser mantenido en campo durante toda la prestación del servicio, salvo autorización expresa del PETROPERÚ.

La cantidad de personal estará en función de la cantidad de equipos instalados en los diversos campamentos de PETROPERÚ.

8. Unidades móviles para el Servicio

El CONTRATISTA dispondrá de unidades móviles adecuadas (camionetas para el acarreo de materiales para mantenimiento y reparación, etc.). El combustible (Diesel) para las unidades móviles del contratista en campo será suministrado por PETROPERÚ.

EL CONTRATISTA deberá mantener un número de unidades que le permita brindar el servicio y los estándares requeridos por PETROPERÚ

Asimismo, el mantenimiento y reparación de dichas unidades móviles será por cuenta del CONTRATISTA.

9. Valorización para puesta en servicio de campamentos

El CONTRATISTA estimará el costo de puesta en servicio de los campamentos: Andoas, Capahuari Norte, Huayuri, Shiviyaçu, Forestal, Dorissa, Jibarito, San Jacinto, Tambo, San Jacinto 1A y Teniente López.

10. De los equipos relacionados con los servicios

El mantenimiento, reparación y/o reposición de los equipos relacionados con los servicios de alimentación (área de producción y almacenes) y lavandería serán por cuenta, cargo y costo y responsabilidad exclusiva del CONTRATISTA y deberán considerarse como parte del costo de la ejecución de los servicios, bajo los alcances que se han detallado en el presente documento.

Los equipos necesarios que se requieran para la ejecución de los Servicios deberán constar en un inventario, el cual el CONTRATISTA entregará a PETROPERÚ dentro del primer mes de iniciado el Contrato, en donde se contemplará por separado con aquellos con que se cuenta y los que resulten necesarios que se incorpore adicionalmente.

Todos los equipos y bienes comprendidos en el inventario se incluyen dentro de los Servicios correspondientes al mantenimiento de instalaciones y equipos de campamentos, operación y mantenimiento de plantas de agua potable y residual y jardinería.

Todo equipo adicional suministrado por el CONTRATISTA para mantener y optimizar la realización de los Servicios será depreciado a lo largo del Contrato; al finalizar el mismo y en caso de no renovación, PETROPERÚ tendrán la opción de compra sobre esos equipos si así lo deseara.

El precio de venta de los equipos a PETROPERÚ será al precio de compra más los costos de transporte e instalación (sustentado con factura) menos el valor depreciado a la fecha (que se calculará aplicando una tasa de depreciación de 1/60 mensual multiplicada por el período de uso transcurrido entre la fecha de compra y la fecha de venta).

De la misma manera ante la eventual finalización del contrato dentro del plazo pactado PETROPERÚ tendrán la opción, si así lo deseara, de alquilar los equipos del CONTRATISTA por un plazo acordado por las partes y a una tarifa mensual equivalente al precio de compra más costos de transporte e instalación dividida entre 1/60 más el 10%.

APÉNDICE N° 2

2A. RELACIÓN DE DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA EXPERIENCIA DEL POSTOR
EN LA ACTIVIDAD

| N° DE SERVICIO EJECUTADO | DESCRIPCIÓN | TIPO DE DOCUMENTO | NÚMERO DE DOCUMENTO | TIPO DE MONEDA | MONTO INCLUIDO IGV | FECHA DEL DOCUMENTO |
|--------------------------------|-------------|----------------------|------------------------|-------------------|--------------------------|------------------------|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| TOTAL (\$/.) | | | | | | |

2B. EXPERIENCIA DEL PERSONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO

| N° | NOMBRES Y APELLIDOS | DNI | PUESTO |
|----|---------------------|-----|--------|
| | | | |

| N° DE TRABAJO EJECUTADO | DESCRIPCIÓN | TIPO DE DOCUMENTO | NÚMERO DE DOCUMENTO | FECHA DEL SERVICIO | | TIEMPO DE EXPERIENCIA |
|-------------------------|-------------|-------------------|---------------------|--------------------|---------|-----------------------|
| | | | | INICIO | TERMINO | |
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |

APÉNDICE N° 3

PROPUESTA ECONÓMICA

| Campamento Andoas con 50 comensales | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|--|
| 1 | A suma alzada | | |
| | Servicio | Precio mensual (S/.) | Precio total en 06 meses (S/.) |
| | Administración del campamento | (a) | 06 x (a) |
| | Tarifa de Mantenimiento | (b) | 06 x (b) |
| | Subtotal (S/.) | A = (a)+(b) | B = 06 x A |
| 2 | A precio unitario | | |
| | Pasajes | | |
| | Ítem | Precio Unitario (S/.) | Precio Mensual (S/.) NP: Número de pasajes mensual en cada ruta |
| | Pasaje Lima - Iquitos | (c) | (g) = NP x (c) |
| | Pasaje Iquitos - Andoas | (d) | (h) = NP x (d) |
| | Pasaje Andoas - Iquitos | (e) | (i) = NP x (e) |
| | Pasaje Iquitos - Lima | (f) | (j) = NP x (f) |
| | Subtotal (S/.) | C = (g)+(h)+(i)+(j) | D = 06 x C |
| | Alimentación | | |
| | Ítem | Precio Unitario (S/.) | Precio Mensual (S/.) |
| | Desayuno | (k) | (n) = 50 x 30.42 x (k) |
| | Almuerzo | (l) | (o) = 50 x 30.42 x (l) |
| | Cena | (m) | (p) = 50 x 30.42 x (m) |
| | Subtotal (S/.) | E = (n) + (o) + (p) | F = 06 x E |

CONDICIONES TÉCNICAS

Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192



| Hotelería y Lavandería | | | |
|--|------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Ítem | Precio Unitario (S/.) | Precio Mensual (S/.) | Precio total en 06 meses (S/.) |
| Hotelería y lavandería | (q) | $(r) = 50 \times 30.42 \times (q)$ | $06 \times (r)$ |
| Subtotal (S/.) | | $G = (r)$ | $H = 06 \times G$ |
| Reembolsables | | | |
| Servicio | Monto estimado mensual (S/.) | | Total en 06 meses (S/.) |
| Suministros de materiales, insumos, repuestos y servicios adicionales (S/. 70,000 sin IGV) | 130,000 | | 780,000 |
| Cuota de beneficio (X %) | (s) | | $06 \times (s)$ |
| Subtotal (S/.) | $I = 130,000 + (s)$ | | $J = 06 \times I$ |
| Subtotal del Servicio (S/.) | $K = A + C + E + G + I$ | | $L = B + D + F + H + J$ |
| IGV (S/.) | M | | N |
| Total Servicio (S/.) | $O = K + M$ | | $P = L + N$ |

APÉNDICE N° 4

DOCUMENTACIÓN MÉDICA Y DE SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES

Para el ingreso a los lotes, se debe considerar lo siguiente:

| DOCUMENTOS PARA LA AUTORIZACIÓN MÉDICA |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Los cursos de Inducción, IPERC/ATS y Permiso de Trabajo son dictados por PETROPERÚ de manera virtual en sesiones de ocho (8) horas previa inscripción. Los cursos se llevan secuencialmente (Inducción → IPERC/ATS → Permiso de Trabajo) previa aprobación. |
| <ul style="list-style-type: none"> Todo el personal debe contar con EMO actualizados. Examen médico ocupacional – solo hoja de resultados donde indique que esta apto (antigüedad menor a 1 año) emitidos por centros acreditados por el MINSA. El CONTRATISTA debe canalizar el examen médico ocupacional en los establecimientos de salud autorizados por el Ministerio de Salud como centros médicos ocupacionales. http://www.digesa.minsa.gob.pe/DSO/Certificado-de-Acreditacion-en-Servicios-de-SO.asp Para trabajos en altura mayor a 1.8 m debe pasar por exámenes médicos complementarios y adjuntar los resultados. |
| <ul style="list-style-type: none"> Carné de vacunas (tétano, hepatitis B, fiebre amarilla (*), influenza) vigentes. El personal debe encontrarse inmunizado o en proceso de inmunización. (*) solo para zonas endémicas. Carné de vacunación contra el COVID-19 con esquema completo (2 dosis + dosis de refuerzo). El ingreso de personal deberá ceñirse al Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la COVID-19. |
| <ul style="list-style-type: none"> DECLARACIÓN JURADA DE SALUD FRENTE A LA COVID-19 – CONTRATISTA (Anexo N° 2 del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la COVID-19 en el Trabajo de PETROPERÚ v0). Se adjunta en APÉNDICE N° 4A. |
| <ul style="list-style-type: none"> La reincorporación para el caso de un trabajador que ha tenido COVID-19, debe completar y presentar una Declaración Jurada para la Evaluación de la aptitud para la reincorporación al trabajo (Anexo 01 del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la COVID-19 en el Trabajo de PETROPERÚ v0), luego de haber sido dado de alta por su médico tratante. |
| CONSIDERACIONES PARA LA GESTIÓN DE SEGURIDAD |
| <ul style="list-style-type: none"> El Contratista está obligado a cumplir con la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y sus modificatorias, con los requisitos mínimos establecidos en el Procedimiento Gestión Ambiental, Seguridad y Salud Ocupacional para contratista (PROO1-390) y demás. |
| <ul style="list-style-type: none"> Todo personal debe contar con los siguientes cursos para realizar actividades críticas: trabajos en altura, espacios confinados, trabajos en calientes, trabajos eléctricos, aislamiento de energía peligrosa. <i>Nota: Los trabajadores que realicen trabajos de alto riesgo deberán estar capacitados y habilitados para tales actividades (Artículo 221° del D.S. N° 043-2007-EM).</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> Asimismo, EL CONTRATISTA debe demostrar haber sido capacitado en: enfermedades endémicas, supervivencia en selva (se solicitará oportunamente), primeros auxilios, bioseguridad, RCP. |
| <ul style="list-style-type: none"> Conductores: curso 4X4 (externo) solo Lotes Selva, curso manejo defensivo (interno o solicitar a QHSSE para desarrollar este curso teórico-práctico), establecer o reforzar lineamientos de tránsito vehicular en el Lote, incluir manejo defensivo, mal estado de vías y verificar la operatividad de vehículos. |
| <ul style="list-style-type: none"> Otros: entrenamiento básico teórico-práctico de prevención y atención de emergencia para brigadistas, entrenamiento básico en respuesta o atención de emergencias por derrames, difusión y reforzamiento en los lineamientos de autoridad para detener trabajos (STOP WORK). |

4A. DECLARACIÓN JURADA DE SALUD FRENTE A LA COVID-19 – CONTRATISTA

**DECLARACIÓN JURADA DE SALUD FRENTE A LA COVID 19 – CONTRATISTA**

Yo, (Nombre de Empresa Contratista), identificada con RUC N° _____, con domicilio fiscal en _____, debidamente representada por el Sr. _____, en su condición de Representante Legal de nuestra Empresa y amparado en la información de salud, brindada por nuestro Personal de Salud del Servicio Salud Ocupacional, declaramos bajo juramento, que el trabajador (es):

| APELLIDOS Y NOMBRES | PUESTO | MEDIDAS FRENTE A LA COVID-19 | | |
|---------------------|--------|------------------------------|--------------------|----------------------------|
| | | Vacunación | Educación en Salud | Dispone de Mascarilla KN95 |
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |
| 9. | | | | |
| 10. | | | | |

Que, el/los trabajadores que ingresarán a las instalaciones de Petróleos del Perú - PETROPERU S.A. (en adelante PETROPERÚ) de Operación OFP (); COM (); OLE (); RCON (); RSEL (); RTAL (), tiene(n) sus registros de vacunación contra la COVID-19, con prueba COVID-19 negativa y no se encuentran con síntomas de sospecha COVID-19 al momento de su ingreso a instalaciones, encontrándose aptos para el trabajo sin COVID-19 y se garantiza el seguimiento de la vigilancia médica ocupacional frente a la COVID-19.

Dando fe a lo declarado se procede a su firma el representante legal y Médico Ocupacional de Contratista, y en conformidad firma el Administrador de Contrato de PETROPERÚ.

Profesional de Salud - Contratista

Representante - Contratista

Administrador de Contrato
(PETROPERÚ)

OFF (Oficina Principal); COM (Comercial y Plantas/Terminalas); OLE (Oleoducto); RCON (Conchán); RSEL (Selva); RTAL (Talara). Para el Lote 192 (Andoas) marcar Operaciones OFF

APÉNDICE N° 5

MODELO GARANTÍA POR FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Lugar, de de 2024

Señores
Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A.
Presente. -

Por la presente, prestamos fianza por **<<nombre del afianzado>>** irrevocable, solidaria, incondicionada, de realización automática y sin beneficio de excusión, a favor de ustedes por la cantidad de **<<importe>>** para garantizar el fiel cumplimiento del contrato

_____.

Esta fianza garantiza, ante Petróleos del Perú – PETROPERÚ S.A., el cumplimiento por **<<nombre del afianzado>>** de todas las obligaciones que le corresponde según el contrato mencionado en el párrafo anterior.

Queda entendido que esta fianza no podrá exceder en ningún caso y por ningún concepto de la cantidad de **<<importe>>** siendo su plazo de vigencia hasta el **<<fecha de vencimiento>>**.

Queda expresamente entendido por nosotros que esta fianza será ejecutada por ustedes de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 1898 del Código Civil vigente, indicándonos posteriormente el monto que debemos pagarles.

Atentamente,

Nombre(s) y firma (s) autorizadas

APÉNDICE N° 6

DECLARACIÓN JURADA DEL CUMPLIMIENTO DEL ALCANCE DEL SERVICIO

Lugar, de de 2024

Señores
Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A.
Presente. -

Referencia: **Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e
Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192**

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

Nuestra empresa se compromete a cumplir cabalmente con lo establecido en las Condiciones
Técnicas para prestar el Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e
Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192.

Nombre Representante Legal
Nombre de la Empresa

APÉNDICE N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE PARALIZACIÓN DE TRABAJOS POR RIESGO INMINENTE

Lugar, de de 2024

Señores:

Petróleos del Perú – PETROPERU S.A.

Presente. –

Referencia: **Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192**

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

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

Garantizo que:

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

Representante Legal / Gerente General

APÉNDICE N° 8

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

Lugar, de de 2024

Señores:

Petróleos del Perú – PETROPERU S.A.

Presente. –

Referencia: **Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura
del Campamento Andoas – Lote 192**

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

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

Representante Legal / Gerente General

APÉNDICE N° 9

INDUCCIÓN ESPECÍFICA EN EL ÁREA DE TRABAJO

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

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

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

.....
Firma del trabajador

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

APÉNDICE N° 10

PENALIDADES DE AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

| DESCRIPCIÓN DEL EVENTO A PENALIZAR | | Requerimien to Legal Relacionado | Aplicación de Penalidad* | Penalidad (% de la valorización mensual, incluye impuest os) |
|------------------------------------|---|---|-----------------------------|--|
| 1 | <p>Incumplir alguna medida de seguridad y salud en el trabajo contemplada en el procedimiento PROO1-390 “Gestión CASS para Contratistas” y “Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas de PETROPERÚ”, que como consecuencia origine alguno de los siguientes eventos, según determine el proceso de investigación a cargo de PETROPERÚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accidente mortal o Accidente incapacitante total o parcial permanente5% - Accidente incapacitante temporal (por ocurrencia).....2% - Incidente peligroso,1% - Accidente leve (sólo si la compañía registra anteriormente por lo menos 2 accidentes leves o 1 incapacitante en el contrato vigente).....1% <p>El contratista tendrá cinco días hábiles para presentar sus descargos, pudiendo ser ampliados en caso lo justifique mediante carta al Administrador de Contrato.</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> | Ley 29783 Art. 21° | Por evento | |
| 2 | No informar de inmediato y/o ocultar a PETROPERÚ cualquier incidente o accidente de trabajo. | RCD 253-2021-OS/CD Art. 6° DS 005-2012-TR Art. 110° | Por evento | 2% |
| 3 | No realizar los exámenes médicos ocupacionales (pre-ocupacional, periódicos y/o de retiro) del personal a su cargo, de acuerdo con la normativa legal y los riesgos de su actividad. | Ley 29783 Art. 49° d | Por persona | 1% |
| 4 | No contar con los supervisores CASS en la operación, de acuerdo con el perfil y nivel de riesgo establecido en las Condiciones Técnicas. | DS 043-2007-EM Art. 11.2° DS 005-2012-TR Art. 39° RM 448-2020-MINSA | Por evento | 1% |
| 5 | Realizar trabajos no autorizados por PETROPERÚ, no contemplados en el Permiso de Trabajo, o emplear personal que trabaja para otra compañía contratista o servicio diferente. | DS 043-2007-EM Art. 61° | Por evento | 1% |
| 6 | Intento de ingresar o haber ingresado de manera oculta armas, equipos no intrínsecos (teléfono celular, cámara fotográfica) o sustancias prohibidas (drogas, alcohol), dentro de las instalaciones de PETROPERÚ. | DS 043-2007-EM Art. 17.1° RAD 044-2017- APN- DIR | Por evento | 1% |
| 7 | Incumplir algún control establecido en la matriz de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Determinación de Controles (IPERC), en el Permiso de Trabajo, en el Análisis de Trabajo Seguro o en la matriz ambiental. | Ley 29783 Art. 21° | Por evento | 0.6% |
| 8 | No devolver a PETROPERÚ los pases de ingreso vencidos o de aquel personal que ya no cuenta con vínculo laboral o autorización para ingresar a las instalaciones. | RAD 044-2017- APN- DIR | Por evento | 0.3% |
| 9 | Adulteración de documentos y/o documentación vencida. | | Por evento | 0.3% |

CONDICIONES TÉCNICAS
Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192


| | DESCRIPCIÓN DEL EVENTO A PENALIZAR | Requerimiento Legal Relacionado | Aplicación de Penalidad* | Penalidad (% de la valorización mensual, incluye impuestos) |
|----|---|---|--------------------------|---|
| 10 | Acto doloso (hurto de cualquier tipo, soborno, complicidad u otro). | | Por evento | 1% |
| 11 | Ingreso o intento de ingreso a las Instalaciones en estado etílico, bajo efectos de drogas o estupefacientes y/o inyectarlos dentro de las instalaciones, asimismo, el negarse a pasar los controles de verificación respectivos. | | Por evento | 0.3% |
| 12 | No asistir a las reuniones de seguridad para contratistas programadas por las dependencias de seguridad de la sede de trabajo correspondiente. | DS 043-2007-EM Art. 17.1° | Por evento | 0.3% |
| 13 | Incumplir el procedimiento PROO1-246 Gestión de Permisos de Trabajo , Análisis de Trabajo Seguro y/o Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas de PETROPERÚ vigentes. | DS 043-2007-EM Art. 61° | Por evento | 1% |
| 14 | En caso aplique, no respetar las normas de conducción de vehículos que se utilicen como parte del Contrato dentro de las instalaciones de PETROPERÚ y/o en relación a sus procesos, que se encuentran establecidas lineamiento LINA1-056 y/o en el Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas. | DS 016-2009-MTC | Por evento | 1% |
| 15 | Ausencia, en la zona de labores, del Responsable de Ejecutar el Trabajo durante la ejecución de los trabajos de alto riesgo contemplados en el Permiso de Trabajo. | DS 005-2012-TR Art. 26° c | Por evento | 1% |
| 16 | Emplear equipos de protección personal sin certificación, deteriorados, en condiciones insalubres (ejm: empleo de botas humedecidas) o entregar equipos al personal que no sean nuevos. | DS 043-2007-EM Art. 17.1° | Por evento | 0.5% |
| 17 | Identificar personal que no haga uso o trabaje con Equipos de Protección Personal deteriorados. Aplicable por cada personal identificado. | Ley 29783 Art. 21° e | Por evento | 0.1% |
| 18 | No contar o incumplir el Programa de Actividades de Ambiente, Seguridad y Salud Ocupacional del contratista para el servicio u obra, de acuerdo con lo requerido en el procedimiento PROO1-390 y el Manual Corporativo de Seguridad, Salud y Protección Ambiental para Contratistas. | DS 005-2012-TR Art. 26° h | Por evento | 0.5% |
| 19 | Emplear equipos, máquinas sin la capacitación y/o autorización respectiva, o hacer uso de herramientas no estandarizadas o no diseñadas para la labor que se ejecuta. | Ley 29783 Art. 69° b DS 043-2007-EM Art. 17.1° | Por evento | 0.5% |
| 20 | Sobrepasar las doce horas de trabajo máximo en las instalaciones de PETROPERÚ o el horario indicado en el Permiso de Trabajo, sin la respectiva autorización. | DS 043-2007-EM Art. 61° | Por evento | 0.1% |
| 21 | No realizar un adecuado acopio, almacenamiento temporal, transporte, tratamiento y/o disposición final de los residuos sólidos generados como resultado del desarrollo de sus actividades en áreas operativas o tópicos médicos, según aplique al tipo de residuo y al alcance del trabajo a cargo del contratista. | Ley 27314 | Por evento | 0.5% |
| 22 | No adoptar medidas para el control y minimización de los impactos generados por siniestros o emergencias (e.g.: derrames, fugas, etc.) ocurridos a causa o con ocasión del desarrollo de sus actividades, o no efectuar la limpieza y descontaminación de las áreas afectadas como consecuencia. Esta penalidad es aplicable a las actividades del contratista que impliquen la manipulación de componentes (infraestructuras, equipos o vehículos) destinados al almacenamiento, transporte, despacho, recepción o procesamiento de materiales peligrosos (hidrocarburos, sustancias químicas o residuos). | DS 043-2007-EM Art. 17.1° | Por evento | 2% |

CONDICIONES TÉCNICAS

Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e Infraestructura del
Campamento Andoas – Lote 192



| | DESCRIPCIÓN DEL EVENTO A PENALIZAR | Requerimiento Legal Relacionado | Aplicación de Penalidad* | Penalidad (% de la valorización mensual, incluye impuestos) |
|----|---|-----------------------------------|--------------------------|---|
| 23 | Alteración o manipulación del sistema de medición referencial del producto en cisterna, según aplique. | | Por evento | 0.5% |
| 24 | Incumplimiento y/o inoperatividad de controles operacionales de sus actividades, como en el proceso de carga en las islas de despacho, en el manejo de vehículos, en el sistema de sobrellenado de cisternas. | Ley 29783 Principio de prevención | Por evento | 0.5% |
| 25 | Ingreso de equipos a las instalaciones sin sistemas de protección y/o retiro de estos (guardas, protección de válvulas de carga de cisterna, entre otros). | Ley 29783 Principio de prevención | Por evento | 0.5% |
| 26 | Derrame de producto ocasionado por cisterna o vehículo en mal estado o defectuoso. | | Por evento | 0.3% |
| 27 | No contar con elementos de seguridad aplicables a la actividad como extintores, conos, señalizaciones, entre otros. | Ley 29783 Principio de prevención | Por evento | 0.1% |

DEFINICIONES APLICABLES AL CUADRO DE PENALIDADES:

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

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

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

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

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

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

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

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

APÉNDICE N° 11

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

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

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

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

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

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

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

APÉNDICE N° 12

**DECLARACIÓN JURADA SOBRE COMPROMISO DE TOLERANCIA CERO AL ACOSO U
HOSTIGAMIENTO SEXUAL Y AL Estricto CUMPLIMIENTO DE LA LEY N° 29742**

Lima, de de 2024

Señores
Petróleos del Perú - PETROPERÚ S.A.
Presente. -

Referencia: **Servicio de Catering, Hotelería y Mantenimiento de Equipos e
Infraestructura del Campamento Andoas – Lote 192.**

..... con R.U.C. N°, con domicilio legal en
....., teléfono,
e-mail, debidamente representada por
....., con D.N.I N°, declaramos bajo
juramento lo siguiente:

«Nos comprometemos a mantener el estricto cumplimiento de la Ley N° 29742 “Ley de
Prevención y Sanción del Hostigamiento Sexual”».

Cumpliremos plenamente con la Política de PETROPERÚ que practica y promueve el ejercicio
de TOLERANCIA CERO AL ACOSO U HOSTIGAMIENTO SEXUAL en cualesquiera de sus
formas, con la finalidad de garantizar un ambiente libre de acoso, hostigamiento,
discriminación y violencia.

Nombre Representante Legal
Nombre de la Empresa