

PETRÓLEOS DEL PERÚ - PETROPERÚ S.A.
OLEODUCTO NOR PERUANO

TERMINOS REFERENCIALES

PROCESO POR COMPETENCIA MAYOR

N° CMA- -2017 OLE/PETROPERÚ

PRIMERA CONVOCATORIA

**“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO
DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LAS ESTACIONES: 1,
ANDOAS, MORONA, 5, 6, 7, 8, 9 Y TERMINAL BAYOVAR DEL
OLEODUCTO NOR PERUANO”**



INDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.....	3
2. LUGAR DEL SERVICIO	4
3. PERSONAL DEL CONCESIONARIO	4
4. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.....	7
5. EQUIPOS PARA EL SERVICIO	9
6. HORARIO ATENCIO COMEDOR.....	10
7. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO	10
8. OTROS SERVICIOS A PROVEER.....	11
8.1. LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA:.....	11
8.2. LIMPIEZA LOCALES ASIGNADOS PARA EL SERVICIO	12
8.3. RETIRO Y DISPOSICION EN LOS RELLENOS SANITARIOS DE LOS RESIDUOS SOLIDOS DOMESTICOS (MUNICIPALES)	12
9 OBLIGACIONES.....	12
9.1 PETROPERÚ S.A.....	12
9.2 CONCESIONARIO.....	12
10 USOS Y COSTUMBRES.....	14
11 RESTRICCIONES.....	14
12 FACTURACIÓN.....	15
13 TRANSPORTE.....	15
14 PENALIDAD (INFRACCIONES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCION DEL SERVICIO)	15
15 RESOLUCION DE CONTRATO	16
16 ADMINISTRACION DEL SERVICIO	16
17 CUADERNO SERVICIO	16
18 CONTRATO DEL SERVICIO	16
19 GLOSARIO	17



TERMINOS REFERENCIALES**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA EN LAS ESTACIONES DEL OLEODUCTO NOR PERUANO****1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

El CONCESIONARIO deberá brindar los siguientes servicios:

- 1.1. Alimentación para el personal autorizado por PETROPERÚ S.A que consiste en desayuno, almuerzo y comida tipo Ejecutivo
- 1.2. Servicio de Lavado y planchado de ropa del personal y tendido de cama.
- 1.3. Servicio de limpieza interior y exterior de las viviendas (incluye techos, paredes y ventanas), oficinas, clubes, almacenes así como las áreas deportivas y veredas.
- 1.4. Administración de club, incluyendo el servicio de televisión.
- 1.5. Abastecimiento de víveres para el personal que trabaja fuera de las Estación
- 1.6. Mantenimiento preventivo y correctivo de las viviendas, Oficinas, Salas de Club y otros ambientes, en labores de electricidad, gasfitería y refrigeración.
- 1.7. Cuadro donde se determina el promedio diario de comensales de PETROPERÚ y de terceros el comedor como se detalla: La propuesta Técnica y Económica será por ITEM:..... Estación:

CUADRO N° 1

Unidad del Servicio	Promedio de Comensales Personal PETROPERÚ	Promedio de Comensales Personal Contratista	Promedio de Comensales Servicio Alimentación
ESTACIONES			
Estación N°1	12	5	17
Estación Andoas	9	3	12
Estación Morona	5	4	9
Estación N°5	28	26	54
Estación N°6	7	1	8
Estación N°7	31	9	40
Estación N°8	7	1	8
Estación N°9	7	1	8
Estación Bayóvar	26	16	42
Promedio comensales	81	32	198

- 1.8 Para el personal tercero que utiliza el comedor en los campamentos deberá tener la Autorización de Ingreso a Instalaciones-formato N°. SIG-RE-224, autorizado por los niveles correspondientes de la GERENCIA OLEODUCTO, requisito que incluye a personal que realiza servicios temporales y visitas no incluye en el presente requisito al personal de la Fuerza Aérea del Perú, Ejército y Fuerzas auxiliares (*).
- 1.8.1 Los Miembros de las Fuerzas Armadas y Auxiliares, no podrán ingresar al comedor portando armas.
- 1.9 Para los servicios suministrados en los campamentos, se tendrá en cuenta que PETROPERÚ S.A proporciona sin costo alguno los servicios básicos, agua, energía eléctrica y gas y el mobiliario.
- 1.10 Para los servicios suministrados en los campamentos, se tendrá en cuenta que PETROPERÚ S.A proporciona sin costo alguno los servicios básicos, agua, energía eléctrica y gas y el mobiliario. El agua para consumo humano directo (planta de tratamiento de estaciones) es para uso de aseo personal, toda ingesta debe ser agua hervida, sin embargo PETROPERÚ programará los análisis microbiológicos del agua tratada, así como la programación de la limpieza de la Planta y tanques de almacenamiento.
- 1.11 El CONCESIONARIO, proporcionará la relación detallada de sus proveedores que abastecerán durante la vigencia del contrato de insumos, productos perecibles / no perecibles.



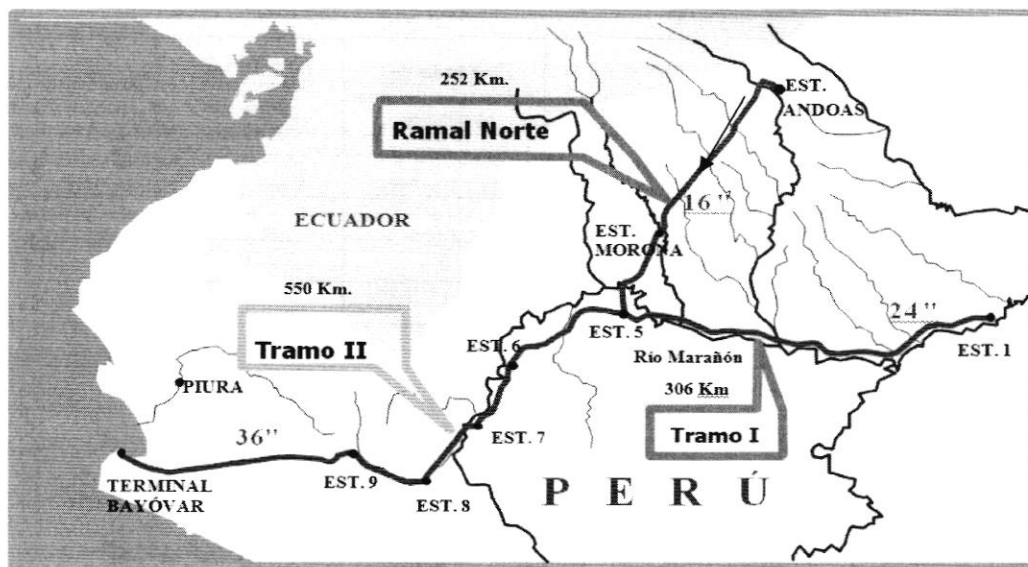
2. LUGAR DEL SERVICIO

El SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA, se realizará en los campamentos de las Estaciones, localizados en los departamentos de Loreto, Amazonas Cajamarca y Piura como se describe su ubicación geográfica, los servicios serán por Estación:

CUADRO N° 2

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

2.1 Ubicación geográfica de estaciones del Oleoducto Nor Peruano



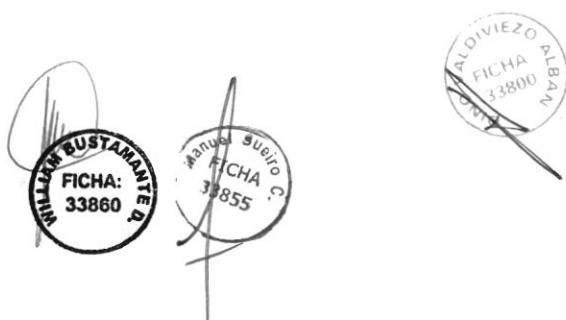
3. PERSONAL DEL CONCESIONARIO

3.1. Se obliga a considerar el personal necesario, suficiente, entrenado, calificado, con buenas condiciones de salud

De acuerdo a las cantidades indicadas en su Propuesta Técnica, en la misma que deberá tener en cuenta La Cobertura de descanso y vacaciones

3.2. El sistema de trabajo para el personal será de treinta días de labor por diez días de descanso, presentando mensualmente a PETROPERU, el cronograma actualizado de entradas/salidas de su personal para los siguientes tres meses por cada campamento–Estación, cronograma que deberá ser presentado como parte de la propuesta técnica.

3.3. Deberá gestionar ante la Unidad Seguridad Protección Ambiental, las autorizaciones de ingreso para los diferentes campamentos donde se brindará el servicio. Para tal fin, deberá contar con certificado médico correspondiente, es de carácter obligatorio para todo el personal; examen de manipuladores de alimentos, que incluye examen de Heces, parasitológico, pulmones (BK) y V.D.R.L (Serológicas), los exámenes médicos en general se presentarán anualmente de todo el personal, los gastos que ocasione este trámite corren por cuenta de EL CONCESIONARIO.



CUADRO N° 3

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

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

3.4. Deberán entregar el file actualizado de cada trabajador adjuntando obligatoriamente la documentación indicada, la misma que servirá para los pases de ingresos ante la Unidad Seguridad Industrial y Protección Ambiental:

- Fotocopia DNI de cada trabajador.
- Dos fotos actualizadas de cada trabajador para el Fotocheck.
- Certificados actualizados (policial y Judicial).
- Póliza Seguro ESSALUD, SCRT- Salud y Pensión.
- Certificado médico del personal.
- Certificados vacunas Hepatitis B, Fiebre amarilla y Antitetánica.

Documentos que serán expedidos por entidades oficiales y en el caso de los certificados médicos por instituciones de reconocido prestigio.

3.5 PETROPERU S.A no admitirá personal que no cumpla con los requisitos mínimos en el numeral 3.4, o que a su criterio no satisfagan las necesidades del servicio, los mismos que deberán ser reemplazados en un máximo de 20 días siguientes a la notificación, tiempo en el cual el puesto estará cubierto hasta el ingreso del reemplazante. De similar manera se deberá proceder cada vez que se tome personal nuevo, en caso de renuncia o reemplazo del personal asignado al servicio.

3.6 EL CONCESIONARIO, dispondrá de personal para cubrir los descansos (semanal) y vacaciones, puestos que serán cubiertos de inmediato, de acuerdo a lo consignado en el numeral 3.1. El costo de los reemplazos debe ser considerado en su propuesta económica, este personal deberá recibir entrenamiento adecuado mínimo dos días, para una buena gestión del servicio.

3.7 Para el caso de personal con permiso o con descanso médico, debidamente justificados, EL CONCESIONARIO, cubrirá el puesto en un plazo o mayor de 5 días, de acuerdo a lo consignado en el numeral 3.1. El costo de los reemplazos debe ser considerado en su propuesta económica, este personal deberá recibir entrenamiento adecuado mínimo dos días, para una buena gestión del servicio.

3.8 Los cambios de personal serán comunicados previamente y por escrito al Administrador del Contrato de PETROPERU S.A., debiendo cumplir con los requisitos mínimos indicados en el numeral 3.4 y alcanzar la documentación pertinente para su conformidad y aprobación.

3.9 Para los puestos de cuartelero, lavandero y mozos, podrá disponer de personal aledaño a los campamentos- Estaciones (correctamente entrenado para la cobertura del puesto que va a ocupar) como una manera de incluir socialmente y laboralmente a una parte de ese Recurso Humano que habita en la UNIDAD, siempre y cuando cumplan con los requisitos exigidos en los numerales 3.1 y 3.4.

3.10 En el Cuadro N° 4, se presenta el número de puestos referenciales que debe cubrir permanentemente EL CONCESIONARIO, según el requerimiento del servicio para cada campamento del Oleoducto Norperuano: La falta de personal indicado por Estación es incurrir en una infracción contractual la misma que será penalizada de acuerdo al cuadro de ADJUNTO N° 06 TABLA DE INFRACCIÓN Y PENALIDADES EN EL SERVICIO.

3.11 Detalle del perfil del puesto requerido para el servicio de alimentación, donde se deberá considerar que el personal propuesto tenga la disposición y adaptabilidad para laborar en cualquiera de los Campamentos donde se ejecutará el servicio.

3.12 Las funciones y responsabilidades que tendrá el personal para el servicio, serán de pleno conocimiento para su desempeño. Según Adjunto N° 2.

3.13 EL CONCESIONARIO deberá suscribir contratos de trabajos laborales, con su personal y entregar una copia a PETROPERU S.A., con la constancia de recibido en la UNIDAD de Trabajo de Piura, documentación que estará ordenada y será presentada en un file, junto con sus documentos personales y certificados.



- 3.14** El CONCESIONARIO será responsable que todo su personal se encuentre correctamente uniformado, aseado y pulcro; para lo cual proporcionará y mantendrá la cantidad de uniformes necesarios, debiendo considerar: zapatos de trabajo, botas blancas de jebe, dos juegos de gorro, saco, pantalón, overol, mandil de tela e impermeable, así también proporcionará en la cantidad requerida secadores, guantes desechables de vinilo, resistentes al corte tejido sin costura para proceso de comidas, guante térmicos, guantes de hule N° 15" de largo.
- 3.15** Proporcionará un uniforme de gala para la eventual atención de la alta dirección de la Empresa y otros eventos que indique la supervisión del servicio, este uniforme consistirá como mínimo, chaleco, guantes blancos de tela, y otros. La entrega de los uniformes (ropa trabajo) será entregada al inicio del servicio y en los plazos señalados siendo la renovación en forma anual y deberá ser reemplazada inmediatamente sin cargo para el trabajador. Los uniformes serán confeccionados con tela de algodón adecuada para las características climáticas de la UNIDAD. Para el personal que ingresa a la cámara de conservación de alimentos, EL CONCESIONARIO deberá suministrar un protector tipo manta o poncho de manera que se proteja al personal de los cambios bruscos de temperatura.
- 3.16** El CONCESIONARIO, en el lugar de la prestación del servicio, capacitará semestralmente a su personal, en temas relacionados en Gastronomía y Hotelería; como es: manipulación, higiene alimentaria, congelación y descongelamiento de alimentos, preparación y presentación de alimentos, relaciones humanas, trabajo en equipo y a presión, salud y primeros auxilios y, semanalmente mantener charlas con todo el personal, donde expondrán las actividades, ocurrencias y mejoras a aplicar en las siguientes semanas. Debiendo llevar un archivo, que será requerido cuando lo considere el Administrador del contrato de PETROPERÚ S.A.

CUADRO N° 4

CUADRO REFERENCIAL DE NECESIDADES DE PERSONAL POR ESTACIÓN PARA BRINDAR EL SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA Y LAVADO DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LAS ESTACIONES DEL OLEODUCTO NORPERUANO

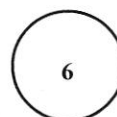
CARGO (*)	ESTACIONES								
	1	5	ANDOAS	MORONA	6	7	8	9	TERMINAL BAYÓVAR
ADM. CAMPAMENTO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MAESTRO DE COCINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
COCINERO	1	1				1			1
AY. DE COCINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ALMACENERO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
PANADERO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
NUTRICIONISTA		1				1			
MOZO	1	2	1	1	1	2	1	1	2
LIMPIEZA	1	4	1	1	1	4	1	1	4
LAVANDERÍA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TOTAL	9	14	8	8	8	14	8	8	13

(*) El cargo o función es anunciativo y de acuerdo a las necesidades de la Estación serán dotados de personal o asumidos por una misma persona (Varias funciones) o más personas de acuerdo a necesidades.

- 3.17** El CONCESIONARIO, designará un ADMINISTRADOR DE CAMPAMENTO, quien deberá tener una experiencia no menor de cinco años en la administración de concesiones similares, con capacidad de decisión, buen trato y gran capacidad para interactuar con personas de diferentes actitudes. El que coordinará permanentemente todo lo relacionado con la ejecución del servicio e impartirá de inmediato las instrucciones a su personal para su ejecución. Tiene las siguientes funciones:

- Encargado de la Administración del servicio.
- Controlar al personal que brinda el servicio.
- Verificar que las instalaciones se mantengan limpias y en buen estado de conservación.
- Proponer y coordinar, conjuntamente con el(a) nutricionista(s) y el o los supervisor(es) designado(s) por PETROPERÚ S.A., la elaboración de los menús.
- Atender las observaciones que le haga el Administrador del Contrato de PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del servicio de alimentación.
- Se encargará de preparar la cobertura del personal por vacaciones, descansos, permisos, así como coordinar los reemplazos.
- Será el encargado de coordinar la facturación del servicio y controlar los planillones de firmas de los comensales.
- Será el Representante de EL CONCESIONARIO para la firma del cuaderno de Obra

- 3.18** El CONCESIONARIO, pagará a su personal las remuneraciones mensuales como se describen en el FORMATO N° 02, adicionalmente pagará la Asignación Familiar, beneficio que se aplica a los trabajadores sujetos al régimen de la actividad privada con vínculo laboral vigente cuyas remuneraciones no se regulen por Negociación Colectiva. La



Asignación Familiar tiene carácter y naturaleza remunerativa. Es equivalente al 10% de la RMV vigente y, beneficio establecido en la Ley N° 25129 Ley de Asignación Familiar y su Reglamento de la Ley: D.S. N° 035-90-TR.

- 3.19 EL CONCESIONARIO se obliga a pagar las remuneraciones mensuales de sus trabajadores, en el caso que estos días caigan domingo o feriado, el pago se realizará el día hábil inmediato anterior.
- 3.20 Todos los demás pagos, obligaciones y beneficios sociales: CTS, Gratificación de Julio y Diciembre, Vacaciones, EsSalud, Póliza SCTR y otras obligaciones de acuerdo a Ley, deberán ser efectuados por EL CONCESIONARIO dentro de la fecha y los plazos establecidos para cada uno. Todos los pagos deberán estar de acuerdo a la estructura de costos en detalle de su propuesta económica.
- 3.21 PETROPERÚ S.A. no asumirá ninguna responsabilidad laboral por las obligaciones que contraiga con su personal. Asimismo el personal del servicio de EL CONCESIONARIO no tendrá dependencia de ninguna naturaleza con PETROPERÚ S.A.
- 3.22 EL CONCESIONARIO, debe contar con una Oficina de Coordinación en la ciudad de Piura, con resolución y poder de decisión, donde se remitirá toda la documentación relacionada con el servicio. Esta oficina será acreditada antes del inicio del mismo, debiendo tener los medios de comunicación adecuados y el personal responsable de contacto para el servicio.

4. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

EL CONCESIONARIO con dos meses de anticipación alcanzaran el menú que se servirá teniendo como base el Adjunto N° 7, Ej. El 01 de enero presentará el menú que se servirá a partir del 01 de mes de marzo, el mismo que será revisado por el personal representante de PETROPERU quien podrá hacer algunas correcciones y luego dar el visto bueno.

4.1 DESAYUNO:

- 4.1.1. EL CONCESIONARIO diariamente estará en condiciones de proporcionar a solicitud de los comensales todos y cada uno de los componentes que a continuación se indican: ensaladas de frutas naturales mínimo tres frutas variando de un día a otro (Salad-Bar) , con un peso no menor de 150 gramos, huevos al gusto, embutidos como Jamón, jamonada, tocino, chorizo, hot dog, salchicha, mermelada, mantequilla, queso fresco, dambo, edam, leche evaporada, descremada light y sin lactosa, té, avena, café, manzanilla, anís y milo (considerar edulcorante para el personal que lo requiera), aceitunas grandes, palta fuerte o criolla de cáscara fina, pan en las presentaciones siguientes: Integral, baguete, redondo, cachitos, rosas. Debiendo el panadero/pastelero, tener en cuenta en la preparación del pan los considerandos que establece la Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA Norma que se considera para elaborar el pan Art. 3, Grupo VIII-“Productos de Panadería y Pastelería y Galletería de la NTS N°. 071-MINSA / DIGESA- V 01” Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- 4.1.2. Los jugos serán preparados de frutas naturales y en las diversas variedades que corresponda, evitando que la preparación no se repita durante la semana. Los refrescos de fruta fresca serán presentados en jarras para que el comensal lo disponga y se sirvan a discreción.
- 4.1.3. La fruta para ensalada ofrecida, deberá ser de calidad y variada, de la temporada, de buena calidad y fresca con un peso aproximado 140 gramos, sin manchas, ni magulladas.
- 4.1.4. La leche evaporada, descremada, light o sin lactosa se pondrá en sus respectivos envases de lata para que el comensal se sirva a discreción, agua hervida en termos y el pan en paneras (se estima un consumo promedio de tres unidades por persona), se dispondrá de pan adicional para el personal que lo solicite. Asimismo, deberá proporcionar una variedad de yogurt light de diferentes sabores, al personal que lo requiera.
- 4.1.5. Los productos lácteos a utilizar en el servicio, serán necesariamente de las marcas: Ideal, Gloria o Laive.
- 4.1.6. El comensal podrá solicitar una ración de embutido queso (fresco o Edam) o aceituna u otros con un peso de aproximadamente de 40 gramos.
- 4.1.7. La ración de huevos estará constituida de dos unidades. Si el usuario solicita tortilla. Será de un huevo más embutido.

4.2. ALMUERZO / CENA:

EL CONCESIONARIO ofrecerá obligatoriamente todos y cada uno de los platos, donde el comensal pueda escoger las opciones que a continuación se indican:

- 4.2.1. Entrada (120 gramos cocidos) teniendo en cuenta que si es ceviche u otra especie que contenga cárnicos, este será del peso indicado no contabilizándose el peso de los ingredientes, debiendo incluir papa rellena, papa a la huancaína, pastel de acelga o de choclo, palta, tamalitos, causa, u otros similares. No se permitirá ningún tipo de ensalada como entrada.
- 4.2.2. Sopa de carne, fideos y verduras que deberá tener una presa entre 80 y 100 gramos de peso o cremas.
- 4.2.3. Platos basados en: carne de res, pollo, cerdo, pavo, cordero, gallina, pato o pescado, cuya ración aproximada es de 120 gramos cocidos o fritos, sin grasas ni huesos, nervios o pellejo.
- 4.2.4. La frecuencia de pescado (**mero, charela, peje blanco, congrio rojo, o lenguado nacional**) en un plato de segundo y de preferencia en el almuerzo, será los días lunes, miércoles y viernes, independiente del CEBICHE servicio del día domingo.



- 4.2.5. Deberá contar con un Salad Bar, consistente en ensaladeras, como mínimo seis variedades de verduras frescas o cocidas. El usuario podrá servirse a discreción.
- 4.2.6. Arroz con certificación de calidad EXTRA. Si no fuera así estaría incurriendo en Infracción haciéndose acreedor a la respectiva Penalidad.
- 4.2.7. Variedad de Menestras: lenteja, frejol panamito, de castilla, arveja, trigo, frijol caballero, frejol canario, papa seca, quinua, pallar, lentejón, garbanzo, mote. (frejoles se servirá como mínimo cuatro veces por semana), no podrán repetirse dos veces por semana. Su presentación por seguridad, calidad, transporte y un mejor almacenamiento será en bolsas de 1 kg. nunca a granel.
- 4.2.8. Variedad de Postre (que contengan frutas frescas), las gelatinas se limitarán a dos veces por semana
- 4.2.9. Las carnes se programarán de acuerdo a las coordinaciones programadas en la elaboración del menú de acuerdo al CUADRO N° 5, de frecuencia de cárnicos:

CUADRO N° 5

FRECUCENCIA DE CARNICOS EN EL DESARROLLO DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LAS ESTACIONES DEL OLEODUCTO NOR PERUANO		
Tipo de Carne	Servicio Semanal	
	Frecuencia	Porcentual
Pescado (*)	3	13%
Pollo	5	21%
Pavo	2	8%
Pato	2	8%
Gallina	2	8%
Lomo Res	4	17%
Malaya de Res	1	4%
Cabrito	1	4%
Carnero	1	4%
Cerdo	2	8%
Mondongo	1	4%
TOTAL	24	100%

(*) Esta Frecuencia no incluye el Servicio del día domingo

- 4.2.10. Variedad de vinagretas preparadas con aceite de oliva extra virgen
- 4.2.11. EL CONCESIONARIO deberá proveer en cada mesa del comedor un juego de alcuza el mismo que deberá contar con, vinagre blanco, tinto, aceite de oliva extra virgen, pimienta achote u otros.
- 4.2.12. Los refrescos de fruta fresca serán presentados en jarras para que el comensal lo disponga y se sirvan a discreción. La fruta será de calidad. La repetición de más de dos veces por semana los hará incurrir en Infracción del contrato y por ende a la Penalidad de Falta de Calidad.
- 4.2.13. Variedad de vinagretas preparadas con aceite de oliva extra virgen.
- 4.2.14. Té, café, canela, hierba luisa, boldo, manzanilla y anís.
- 4.2.15. Pan en las variedades de francés, tostadas, rosquitas, cachitos y pan normal.
- 4.2.16. Dispondrá que los días sábados de cada semana, en la cena servir un menú tipo chifa, variado entre una y otra semana
- 4.2.17. Los días domingos de cada semana en el almuerzo, servirán un plato de ceviche como entrada en el almuerzo, basado en pescados de calidad, como es: Mero, Cherela, Peje blanco, Congrio Rojo, Lenguado, Cabrillón, langostinos, calamar y pulpo tipo., también un Chupe de Mariscos
- 4.2.18. Los días lunes de cada semana en el almuerzo, servirán un plato de pata toro y Mondonguito Criollo o a la italiana según este programado.
- 4.2.18. Los alimentos preparados mantendrá la temperatura adecuada en la Tabola, de manera que el comensal siempre encuentre los alimentos frescos, calientes y con la calidad requerida.
- 4.2.19. EL CONCESIONARIO no pondrá saleros y mondadientes en la mesa, como una manera de minimizar los impactos negativos en la salud de los comensales (trabajadores), considerando que un adulto contiene en el organismo entre 250 y 300 gramos de sal y un exceso en el consumo de "Sal" en la alimentación, puede ocasionar alteraciones de la presión sanguínea o daños irreversibles en los riñones.
- 4.2.20. Ocasionalmente, cuando lo requiera y máximo 01 vez por mes, PETROPERU S.A, podrá solicitar un menú especial. Para tal caso PETROPERU S.A y EL CONCESIONARIO acordarán el tipo, calidad, cantidad, y

componentes del menú lo cual será considerado como servicio normal. El precio del menú será igual al que se servirá en el comedor de los campamentos.

- 4.2.21** La preparación o cocción de los alimentos, debe hacerse dos horas antes de servir los mismos, excepto aquellos que necesariamente tiene que prepararse en mayor o menor tiempo. Para la preparación de refrescos y jugos, se aplicará dicho plazo en los casos que así lo ameriten; caso contrario y previa coordinación con el Administrado del Contrato de PETROPERÚ, se preparará en los plazos pertinentes. Los Jugos y Refrescos serán preparados en el día.
- 4.2.22** La preparación de Dietas será atendida con indicación del médico de PETROPERU S.A., serán de estricto cumplimiento del trabajador. Es obligación de El CONCESIONARIO atenderlo, previo cumplimiento del citado requisito. Ley- 29783- Ley Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 4.2.23** El comensal encontrará en la Tabola un plato de entrada, ensalada, uno de sopa y, un plato de fondo (a base de arroz, menestra, pescado y cárnicos) más un postre o fruta para su elección y el refresco que se servirá del dispensador.
- 4.2.24** La Administración del Contrato de PETROPERÚ S.A una vez al mes, solicitará a El CONCESIONARIO una parrillada a base de: carne de pollo, carne roja, carne de porcino, chorizo parrillero, papa sancochada, ensaladas, tamal, choclo y camote, salsas; platos que serán coordinados con el Administrador del contrato de PETROPERÚ S.A. Este servicio no se opone a la atención del personal que requiera dietas.
- 4.2.25** En cada menú que presente El CONCESIONARIO, elaborado por su Nutricionista y aprobado por PETROPERÚ S.A, se deberá indicar el valor calorífico del mismo, para conocimiento de los comensales.
- 4.2.25.1** Será el Administrador del Contrato de PETROPERU S.A. y el Jefe Campamento de El CONCESIONARIO quienes elaborarán el programa del menú para los siguientes tres meses.
- 4.2.26** El CONCESIONARIO deberá incluir en su propuesta la opción de entregar un paquete de fruta, en caso el trabajador no requiere cena, el mismo que será atendido previa firma en el desayuno en el rubro paquete de frutas debiendo EL CONCESIONARIO tomar las providencias del caso para su atención. A la hora de la cena.
- El paquete de fruta debe considerar lo siguiente:**
- a) Cuatro (04) frutas variadas de acuerdo a la época y los deseos del usuario.**
 - b) Adicionalmente incluirá 1/2 litro de Yogurt, debiendo tener en variados sabores para la elección y gusto y preferencia del usuario del servicio.**
 - c) El precio del paquete de fruta y su adicional será del 30% del costo de la cena.**
- 4.2.27** El CONCESIONARIO deberá tener permanentemente, en la Sala de Control, Oficinas, Talleres, Hospitales de Campo de todas las Estaciones y También en el Muelle, Pontones y Playa de Tanques de Bayóvar, lo siguiente: agua caliente en termos, anís, manzanilla, café, té, azúcar y, refresco. Así como la vajilla necesaria.
- 4.2.28** Mantener separados y debidamente guardados, los alimentos para aquellos trabajadores que oportunamente informaron que por motivos laborales llegarán fuera de la atención (comedor), disponiendo El CONCESIONARIO de un (01) horno microondas en el comedor de cada campamento. El servicio antes indicado estará incluido dentro del costo de las raciones de alimentación; por lo tanto, El CONCESIONARIO no tendrá derecho a reembolso alguno por dicho concepto.
- El CONCESIONARIO, solicitará al usuario el o los nombres de las personas que solicitan los alimentos, debiendo en cada ración poner el nombre del comensal.
- 4.2.29** El peso cocido por acción de los alimentos cárnicos incluye pescado, será como mínimo de 120 gramos (pieza entera por persona) en el almuerzo o cena; este peso no debe incluir el hueso, grasa, nervios, pellejo; en caso que el plato a servir sea a base de piezas enteras de pollo u otro, se deberá prever que esta tenga como mínimo 120 gramos de pulpa. CREO QUE ESTO ESTA REPETIDO EN 4.2.3
- 4.2.30** EL CONCESIONARIO deberá ofrecer dos (2) opciones diarias para plato de fondo en el almuerzo y dos (2) opciones diarias para plato de fondo en la cena.

5. EQUIPOS PARA EL SERVICIO

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

- a) Las carnes se almacenarán a una temperatura aproximada de -16 °C. El pescado debe congelarse eviscerado y embolsado en bolsas especiales gruesas. En cada envoltura de cárnico se anotará el peso y la fecha de ingreso.
- b) Los diversos tipos de carnes se almacenarán por separado (Con rótulo: Tipo y fecha de almacenamiento). Una vez descongelada, ésta deberá utilizarse inmediatamente y los saldos no deberán volverse a congelar. Todos los cárnicos deberán ser de calidad certificada.
- c) Los embutidos se almacenarán en envoltura original con rótulo: Tipo y fecha de almacenamiento y vencimiento, la calidad de los embutidos, debe corresponder a las marcas como: Otto Kunz, Braedt Perú, San Fernando u otro debidamente aceptado por PETROPERU.
- d) Las verduras deberán ser de calidad, debidamente seleccionadas, serán almacenadas por separado, con envoltura de papel de primer uso, no se permitirá el uso de bolsas de color, cada vez que sea necesario, se depurará las verduras que no son aptas para el consumo.



- e) Los cereales y demás granos se almacenarán en recipientes plásticos (No reciclados) rotulados y en ambientes frescos y ventilados.
- f) Los huevos de gallina tendrán un peso entre 55 /65 gr, debiendo permanecer almacenados en conservadoras con una temperatura de 8°C y por periodos no mayores de quince días, o en ambientes frescos y aireados por periodos no mayores de veinte días.

6. HORARIO ATENCION COMEDOR

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

Desayuno	De 06:00 a 08:00 Horas.
Almuerzo	De 12:00 a 14:00 Horas.
Cena	De 18:00 a 20:30 Horas.

7. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

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

- 7.1. El peso cocido de los alimentos cárnicos por ración será, como mínimo de 120 gramos en el almuerzo o cena; no deberá tener huesos, grasa, nervios, pellejo, equivalente a 200 gramos de carne cruda sin huesos, grasa, nervios, pellejos, pollos (de procedencia nacional) deberán ser enteros debiendo tener un peso mínimo de 2.5 Kilos. La distribución de los cárnicos en la semana, mes o año se deberá realizar de acuerdo al CUADRO N° 5, que deberá ser de estricto cumplimiento en la elaboración del menú mensual y su servicio.
- 7.2. Las carnes serán de procedencia nacional y corresponder a la calidad extra de primera, sacrificados en centros de beneficio y camales autorizados por SENASA y controles sanitarios nacionales, a solicitud de La Administración del Contrato de PETROPERÚ S.A, El CONCESIONARIO presentará copia de la factura o boleta de venta del Proveedor.
- 7.3. Los productos hidrobiológicos corresponden a especies de carne blanca como mero, chirela, peje blanco, congrio rojo, lenguado y cabrillón, de procedencia nacional, deberán tener como mínimo dos kilogramos de peso.
- 7.4. Los cárnicos y productos hidrobiológicos en estado de descomposición serán incinerados, para tal efecto levantarán un Acta por el desecho correspondiente. Quedando registrado en el cuaderno de servicio.
- 7.5. Los mariscos deben ser langostinos, calamar y pulpo seleccionado de calidad, no se admite pota.
- 7.6. El CONCESIONARIO, deberá especificar el tipo de pescado en los menús y asegurarse de su abastecimiento.
- 7.7. Los huevos de gallina deberán tener un peso mínimo de 55 gramos; se rechazarán los huevos quebrados, manchados, malformados o descoloridos.
- 7.8. La leche deberá ser evaporada, descremada, light y sin lactosa y presentarse en sus envases originales, etiquetada, por ningún motivo se pondrá en la mesa las latas abolladas (descartarlas del stock). Se podrá utilizar leche en polvo; solo en la preparación de postres y salsas.
- 7.9. Las frutas, hortalizas, raíces, verduras, tubérculos, deberán corresponder a la clase extra y estar libre de magulladuras, pudrición hídrica y bacteriana, debiendo mantener las características siguientes: peso, calibre y los rangos que se encuentran indicados en la tabla del ADJUNTO N° 04 Frutas y Verduras
- 7.10. Los granos, y leguminosas (Cereales, menestras, harinas, fideos) deberán ser de calidad, envasados, con registro Sanitario e Industrial debidamente autorizados. Imposible que se abastezcan de productos a granel, con fecha de expiración vencida y, de marca no reconocida en el mercado.
- 7.11. Los productos alimenticios envasados estarán registrados, conservando adherida la etiqueta o membrete a fin de poder identificar su contenido. Se desecharán productos que hayan alcanzado su fecha de vencimiento, o que en opinión de La Administración del Contrato de PETROPERÚ S.A, presenten envases deteriorados que comprometan su contenido o no cuenten con el Registro Sanitario.
- 7.12. Los aceites deberán estar en envases de litro hasta un galón como máximo, deben ser 100% de origen vegetal, preservado en envases originales de fábrica. No se permitirá el abastecimiento con productos a granel, ni con fecha de expiración vencida y, de marca no reconocida en el mercado. Los aceites luego de ser utilizados, no podrán ser reutilizados.
- 7.13. Los jugos y refrescos deben ser preparados en el día debiendo ser de fruta natural y fresca, no se permitirá el uso de refrescos en sobre o caja, ni de jugos concentrados de fruta natural. No se permite ningún tipo y uso de infusiones como refresco.
- 7.14. Los postres serán de fruta natural fresca, los pasteles, tortas, gelatina, mazamorra, arroz con leche. Deberán prepararse con harina en envase de 1 kilo, no se permitirá el uso de harinas a granel.
- 7.15. Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de seis horas después de preparados o después de veinticuatro horas si son refrigerados. Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes.
- 7.16. El CONCESIONARIO será responsable civil y penalmente de cualquier perjuicio en la alimentación que pudiera causar daños a la salud de los comensales.
- 7.17. Prohibido utilizar insumos, cárnicos, pescados, menestras, aceites, embutidos, frutas, con contenidos Transgénicos.



- 7.18.** El CONCESIONARIO, debe tener especial consideración en mantener correctamente refrigerados, congelados y conservados por separado las diferentes especies de suministro y alimentos, tales como:

- Para aves (Pollo, gallina, pavo, pato).
- Para carnes (Res).
- Para pescados y mariscos.
- Para lácteos.
- Para embutidos.
- Para verduras y frutas.
- Para helados.

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

El agua para beber (de mesa) se mantendrá un stock mínimo por Estación de veinte bidones de veinte litros aproximadamente, dichos bidones deben ser de la marca San Luis o San Mateo, con registro sanitario y deberá disponer de la fecha de expiración. PETROPERÚ S.A se reserva el derecho de desarrollar muestreos y disponer la ejecución de análisis de este producto. De tener resultados "No apto para el consumo humano" se dispondrá el retiro de todo el stock, El CONCESIONARIO será responsable civil y penalmente de cualquier perjuicio que pudiera causar daños a la salud de los comensales, independiente de las penalidades y acciones que el caso amerite. Para el cobro en el consumo del agua de mesa, deberán acreditar mediante Ordenes trabajo interna autorizadas por el Administrador del Contrato de PETROPERU S.A.

Se usarán condimentos envasados de calidad y marca con la correspondiente Autorización Sanitaria, los mismos que se dispondrán en recipientes de vidrio. Los utensilios, ollas, espumaderas, cubiertos, dulceras, alcuza que deberá proporcionar El CONCESIONARIO, serán de acero inoxidable y buena calidad, de marca reconocida en el mercado, los mismos que serán reemplazados cada vez que presenten deterioros y mal aspecto. Se deberá mantener una reserva de todos los utensilios en caso de aumentar los comensales, a fin de brindar un óptimo servicio.

EL CONCESIONARIO deberá mantener en cada Estación un stock suficiente de menaje para la atención del comedor. Prohibido el uso del menaje en mal estado como: despostillado, oxidado o susceptible de oxidarse, rajado, sin asas, descoloridas, con moho negruzco o de madera, sin previas inspección serán retirados y, EL CONCESIONARIO deberá reponer en forma inmediata en igual cantidad de lo observado (menajes). La presentación, retiro y lavado de mesas y manteles del comedor, así como la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y ambientes que intervienen en el servicio, estarán a cargo de El CONCESIONARIO.

El servicio de alimentación deberá estar planificado y supervisado por un(a) nutricionista, proporcionado por El CONCESIONARIO, quien será responsable que los alimentos tengan proporcionalmente tres mil calorías diarias, las que estarán repartidas así: 20% en el desayuno, 45% en el almuerzo y 35% en la cena, en una dieta normal diaria balanceada en hidratos de carbono, grasas y proteínas.

El CONCESIONARIO deberá transportar sus insumos (Carnes, pescados, insumos) en recipientes herméticos especiales (cooler) para mantener la temperatura adecuada del insumo, estos productos deben ser transportados en condiciones seguras de conservación, de higiene y protección. Se rechazará todo producto o insumo que a juicio de La Administración del Contrato de PETROPERÚ S.A., no cumplan con las condiciones antes mencionadas. De existir productos no aptos para su consumo, estos deberán ser repuestos en forma inmediata. Al término de cada turno EL CONCESIONARIO, deberá efectuar el lavado y limpieza de los ambientes, vajillas y utensilios, a fin de evitar la presencia de insectos y contaminaciones. No está permitido el uso de vajilla plástica.

PETROPERÚ S.A., inopinadamente podrá efectuar inspecciones, evaluaciones y muestreos del total del servicio en los campamentos- estaciones.

8. OTROS SERVICIOS A PROVEER

8.1. LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA:

- 8.1.1. El CONCESIONARIO, proporcionará el servicio diario de lavado y planchado de ropa del personal de PETROPERÚ S.A., como del personal "Tercero" autorizados por La Administración del Contrato de PETROPERÚ S.A., Asimismo, se compromete al lavado y planchado de ropa de cama, toallas, cortinas, para este servicio se utilizará detergentes líquidos, blanqueadores de ropa, removedores de manchas. No se considera ropa interior.
- 8.1.2. El servicio de lavado y planchado de ropa del personal, se efectuará el mismo día de recogida la ropa sucia, debiendo entregar la ropa limpia y debidamente planchada hasta las 19:00 Horas.
- 8.1.3. El lavado de cortinas se efectuará cada cuatro meses, o cuando lo solicite La Administración del Contrato de PETROPERÚ S.A por algún requerimiento especial.
- 8.1.4. Para el pago o cobro del servicio de lavado y planchado de las prendas de vestir, adjuntará la planilla de los servicios de alimentación en que será incluido el lavado de ropa en señal de conformidad del servicio.
- 8.1.5. Es por cuenta de El CONCESIONARIO el lavado de los uniformes de su personal.
- 8.1.6. Por ser un proceso realizado a precios unitarios, el lavado de ropa será pagado de acuerdo a la cantidad realmente ejecutada. Las cantidades que figuran en las presentes Bases son referenciales.



8.2. LIMPIEZA LOCALES ASIGNADOS PARA EL SERVICIO

- 8.1.1. EL CONCESIONARIO se compromete a proporcionar el servicio de limpieza en forma adecuada y eficiente manteniendo a los equipos, mobiliarios, habitaciones, servicios higiénicos, cocinas, comedores, almacenes de víveres secos, cámaras frigoríficas del Campamento, tanto interior como exterior en perfecto estado de limpieza y ordenados. Queda entendido que el servicio a prestar no debe interferir las labores normales del personal de PETROPERÚ S.A.
- 8.1.2. El servicio comprende la limpieza diaria de pisos, puertas, ventanas, vidrios, muebles y enseres, desinfección de los servicios higiénicos utilizando productos químicos adecuados, y colocación de pastillas desodorizantes en los inodoros y urinarios. Las duchas y los servicios higiénicos deberán tener semanalmente, un tratamiento de desinfección para evitar la presencia de hongos y patógenos.
- 8.1.3. El servicio comprenderá la provisión de mano de obra, así como los gastos de alimentación, materiales, implementos, maquinarias (lustradoras industriales en cada campamento), equipos de limpieza y de todos aquellos requeridos para la adecuada ejecución del servicio.
- 8.1.4. El CONCESIONARIO proveerá semanalmente de un rollo de papel higiénico blanco (Roll, Suave o Elite) y un jaboncillo de marca reconocida como, Johnson, Nívea, Camay, Lux aceptada por PETROPERÚ S.A.
- 8.1.5. En forma diaria reemplazará el papel higiénico en los baños de las Zonas de Trabajo áreas industriales o de mantenimiento, hospital de campo.
- 8.1.6. Los pisos de los inmuebles de UNIDAD industrial y viviendas utilizarán cera líquida y lustrados una vez por semana, así como la limpieza de la parte exterior de los módulos habitacionales. Incluye equipos y materiales para el lavado de utensilios: escobas, trapeadores, detergentes líquidos, bio-químicos, desinfectantes, ambientadores, removedores de suciedad, los que serán proporcionados por El CONCESIONARIO.
- 8.1.7. El personal asignado a labores de cuartelaría y/o limpieza no podrá efectuar funciones vinculadas a la preparación o manipuleo de alimentos.

8.3. RETIRO Y DISPOSICION EN LOS RELLENOS SANITARIOS DE LOS RESIDUOS SOLIDOS DOMESTICOS (MUNICIPALES)

- 8.1.1. Será responsabilidad de El CONCESIONARIO la clasificación y evacuación diaria de los desperdicios a las áreas de almacenamiento temporal (residuos sólidos *domésticos*) provenientes de la limpieza de las viviendas y ambientes como son: cocina, comedor, módulo habitacionales, patios, lavanderías, corredores, jardines, club y, postas médicas (no residuos peligrosos jeringas, gaza, agujas otros utilizados en la atención medica).
- 8.1.2. En las áreas de recolección, los residuos sólidos *domésticos* serán dispuestos en bolsas negras dentro de contenedores plásticos resistentes y rotulados. En un lugar que no interfiera con el tránsito y alejado de los lugares de preparación de los alimentos (Cocina) para su posterior traslado hasta los rellenos sanitarios, por parte de PETROPERÚ.
- 8.1.3. Es imprescindible que las medidas de Seguridad persistan en todo momento, a fin de eliminar cualquier riesgo que pudiera ocasionar un incidente o accidente. Uso de EPP (Equipo de Protección Persona) y herramientas adecuadas.
- 8.1.4. El CONCESIONARIO, para esta actividad llevará un registro de los Residuos Sólidos Domésticos evacuados.

9 OBLIGACIONES**9.1 PETROPERÚ S.A**

- 9.1.1 PETROPERÚ S.A, proporcionará sin costo alguno, los ambientes para el servicio, energía eléctrica, agua potable, gas natural, para uso exclusivo del comedor en los campamentos de la GERENCIA OLEODUCTO. Estas facilidades deben usarse racionalmente para los servicios materia de este contrato.
- 9.1.2 PETROPERÚ S.A. entregará en calidad de custodia y para uso en el servicio; los equipos que se encuentran distribuidos en cada uno de los campamentos. Adjunto N° 5. EL CONSECIONARIO se encargará de los mantenimientos preventivos y correctivos de cocinas y sistemas de refrigeración, debiendo ser considerado en su propuesta económica.
- 9.1.3 PETROPERÚ S.A, comunicará con la debida anticipación, vía correo electrónico o por escrito a El CONCESIONARIO, del ingreso de personal de compañías que se encuentran efectuando labores de exploración, cerca de Estación 1, Estación 5 y Morona, con la finalidad de mantener el stock de seguridad de alimentos, para evitar el desabastecimiento.
- 9.1.4 Nombrar a UN REPRESENTANTE de PETROPERU para las 9 Estaciones que será el único interlocutor válido para EL CONCESIONARIO.

9.2 CONCESIONARIO

- 9.2.1 Iniciado el Contrato, ajustando los programas de sábado, domingo y lunes., para la aprobación del Administrador del Contrato de PETROPERU S.A., los cuales SOLO SE MODIFICARÁ por algún caso fortuito o debidamente sustentado por el Administrador de EL CONECSIONARIO, quien avisará PREVIAMENTE PARA SU AUTORIZACION.



- 9.2.2 No comercializar alimentos preparados o sin preparar a terceros.
Mantener un stock equivalente a quince (15) días de alimentación para los campamentos de Occidente y de treinta (30) días para los campamentos de Oriente, necesarios para una eficiente ejecución del servicio.
- 9.2.3 Realizar el lavado y planchado de manteles y cortinas, así como de los uniformes de su personal, ropa de faena y todos aquellos que se utilicen en la ejecución del servicio, a fin de que estos estén en las mejores condiciones higiénicas. *Esta función se desarrollará separando lo que es ropa del personal con ropa de mesa y cocina.*
- 9.2.4 Proveerá permanentemente de la Vajilla necesaria para brindar un eficiente servicio, debiendo mantener un stock de al menos un 25% adicional de platos, vasos, tazas y cubiertos para reposición y atenciones atípicas eventuales. Sin ser limitativa, a continuación se detalla, la relación de Vajilla y Menaje:
- Taza de café con sus respectivos platos (hotelero).
 - Paneras.
 - Lecheritas (para café o leche).
 - Cucharitas de té (hotelero).
 - Plato mediano para pan.
 - Mantequillera.
 - Alcuza de acero inoxidable.
 - Termos para agua caliente N° 05.
 - Plato para sopa.
 - Sobre platos para llevar sopa.
 - Azucareros de loza.
 - Plato tendido para el segundo
 - Plato de entrada.
 - Copas para helados.
 - Pírex para ensalada de fruta.
 - Azafatas de aluminio para llevar alimentos a las mesas.
 - Depósito (no plástico) para vinagretas.
 - Plato especial de loza para ceviche.
 - Fuentes pequeñas para ceviche.
 - Fuentes para ensaladas (servicio buffet).
 - Vasos de vidrio de buena calidad (todos del mismo tamaño).
 - Mosquiteros para cubrir frutas.
 - Depósitos con tapa para sándwich.
 - Jarra de vidrio con tapa.
 - Cubiertos hoteleros.
 - Cafetera para pasar café.
 - Prensa papas.
 - Pírex para ají, salsa y zarzas.
 - Cucharas para sopa.
 - Exprimidor de limones N° 03.
 - Escurreidor de platos.
 - Sartenes de teflón.
 - Cuchillos de acero inoxidable para frutas y verduras.
 - Asaderas.
 - Tablas de picar de acero inoxidable.
 - Sacacorchos N° 04.
 - Abrelatas N° 04.
 - Pinzas para servir en Salad Bar.
 - Porta viandas aceradas.
- 9.2.5 Presentará un programa preventivo de salubridad que incluye:
- Control bromatológico bimensual en el circuito del servicio alimentario. Dicho monitoreo se deberá realizar entre el Administrador o Supervisor de Calidad de EL CONCESIONARIO y el Personal Médico y Nutricionista de PETROPERÚ, para lo cual se levantará el acta correspondiente. Este se efectuará la primera semana del mes que corresponda y a la vez se entregarán los debidos informes de monitoreo. Los parámetros a analizar son los siguientes:
 - ✓ Ambientes de comedor (cocina y UNIDAD de manipulación de los alimentos).
 - ✓ Superficies Inertes (Mesas de trabajo y utensilios).
 - ✓ Superficies vivas (lavado de manos).
 - ✓ Alimentos crudos y cocidos (entrada, segundo y refresco).
 - Coordinará con el Administrador del contrato de PETROPERÚ, para que ejecute:
 - ✓ La fumigación programada a cargo de personal especializado, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud para la eliminación, por separado tanto insectos voladores como insectos rastreros.
 - ✓ Prevención y control de roedores y otras plagas trimestral. Se efectuará dentro de los tres primeros días del mes que corresponda.



- Control bromatológico bimensual en el circuito del servicio alimentario. Dicho monitoreo se deberá realizar entre el Administrador o Supervisor de Calidad de EL CONCESIONARIO y el Personal Médico y Nutricionista de PETROPERÚ, para lo cual se levantará el acta correspondiente. Este se efectuará la primera semana del mes que corresponda y a la vez se entregarán los debidos informes de monitoreo. Los parámetros a analizar son los siguientes:
 - ✓ Ambientes de comedor (cocina y UNIDAD de manipulación de los alimentos).
 - ✓ Superficies Inertes (Mesas de trabajo y utensilios).
 - ✓ Superficies vivas (lavado de manos).
 - ✓ Alimentos crudos y cocidos (entrada, segundo y refresco).
- Coordinará con el Administrador del contrato de PETROPERÚ, para que ejecute:
 - ✓ La fumigación programada a cargo de personal especializado, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud para la eliminación, por separado tanto insectos voladores como insectos rastreros.
 - ✓ Prevención y control de roedores y otras plagas trimestral. Se efectuará dentro de los tres primeros días del mes que corresponda.
- Control bromatológico bimensual en el circuito del servicio alimentario. Dicho monitoreo se deberá realizar entre el Administrador o Supervisor de Calidad de EL CONCESIONARIO y el Personal Médico y Nutricionista de PETROPERÚ, para lo cual se levantará el acta correspondiente. Este se efectuará la primera semana del mes que corresponda y a la vez se entregarán los debidos informes de monitoreo. Los parámetros a analizar son los siguientes:
 - ✓ Ambientes de comedor (cocina y UNIDAD de manipulación de los alimentos).
 - ✓ Superficies Inertes (Mesas de trabajo y utensilios).
 - ✓ Superficies vivas (lavado de manos).
 - ✓ Alimentos crudos y cocidos (entrada, segundo y refresco).
- Coordinará con el Administrador del contrato de PETROPERÚ, para que ejecute:
 - ✓ La fumigación programada a cargo de personal especializado, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud para la eliminación, por separado tanto insectos voladores como insectos rastreros.
 - ✓ Prevención y control de roedores y otras plagas trimestral. Se efectuará dentro de los tres primeros días del mes que corresponda.
- Programa semanal especial de limpieza integral. Considera limpieza de campana extractora, baldeado, encerado, desinfección de cubiertos, cambio de alcuza.
- Otras áreas o ambientes requeridos para la buena marcha y calidad del servicio. Este se efectuará dentro de los tres días siguientes de solicitados por PETROPERÚ S.A.
- Será por cuenta de EL CONCESIONARIO, el suministro de los materiales de consumo, implementos y equipos requeridos para la limpieza de pisos y paredes interiores.
- Será por cuenta de EL CONCESIONARIO, la provisión de lustradora, aspiradora industrial, otros equipos y materiales necesarios para la limpieza de Comedores, Bar, cocina y otros ambientes bajo su gestión.
- Al inicio del servicio presentará una relación de sus proveedores de insumo los cuales deberá mantener identificados permanentemente. En caso PETROPERÚ S.A. requiera efectuar una inspección, deberá facilitar la información solicitada.

10 USOS Y COSTUMBRES

- 10.1 Previa "Orden Trabajo Interna" debidamente aprobada por el Supervisor de Estación o el Administrador del Contrato de PETROPERU S.A., podrán solicitar a EL CONCESIONARIO alimentos preparados (Sándwiches de pollo, de carne y de embutidos), gaseosas, agua de mesa y fruta fresca. Requerido para el personal que por razones operativas y laborales así lo requiera.

El costo a facturar será de acuerdo a la lista de precios aprobada por PETROPERU S.A., la misma que será actualizada cada seis (6) meses:

- 10.1.1. El CONCESIONARIO para proceder a la atención del requerimiento, presentará la cotización de los productos o alimentos al Administrador del Contrato de PETROPERÚ, el mismo que será visado y aprobado por el supervisor que hace el requerimiento.
- 10.2.2. Con la Orden Trabajo Interna, Cotización y la Factura aprobada por el Solicitante, será enviada directamente a la Unidad Contabilidad para su posterior pago.
- 10.2.3. Este servicio adicional deberá ser cargado a la cuenta directa y presupuestada de cada Usuario (No podrá ser cargados al Centro de Costos del Contrato).

11 RESTRICCIONES

- 11.1. Queda estrictamente prohibido que el personal retire del comedor alimentos, frutas y bebidas que le son entregados para su consumo.
- 11.2. Queda prohibido el ingreso del personal al comedor en short, bividis, sandalias y gorros.
- 11.3. Está prohibido la venta y el consumo de bebidas alcohólicas y de sustancias estupefacientes dentro de los campamentos del Oleoducto Norperuano



12 FACTURACIÓN

- 12.1 La facturación por el servicio se presentarán en original y cuatro copias y serán canceladas a los quince días hábiles de su respectiva aprobación y el monto será depositado a la cuenta Bancaria que indique EL CONCESIONARIO. En caso de devolución por error atribuible a EL CONCESIONARIO el plazo empezará a regir desde la nueva fecha de la correcta presentación de la factura.
- 12.2 El monto de la facturación quincenal se obtendrá multiplicando la cantidad de raciones realmente consumidas de cada servicio (Desayuno, almuerzo, cena y lavado de ropa). Por sus respectivos precios unitarios indicados en su propuesta económica,
- 12.3 El CONCESIONARIO, utilizará el "Registro manual de comensales" por el servicio, en todos los campamentos.
- 12.4 El CONCESIONARIO es el responsable de hacer visar dichas planillas manuales antes de presentar las valorizaciones, no se admitirá que el usuario firme planillas por adelantado ni regularice firmas. Estas deberán hacerse en el momento que se utiliza el servicio.
- 12.5 El CONCESIONARIO deberá adjuntar para su pago correspondiente lo siguiente:
- 12.5.1. Factura(s) debidamente aprobada por el Administrador del Contrato de PETROPERU S.A. o el Supervisor de cada estación- campamento (de ser el caso la aprobación corre al Jefe Unidad).
- 12.5.2. Valorización debidamente aprobada por el supervisor que controla el servicio.
- 12.5.3. Original del "Registro manual de comensales" y firmados por el Administrador de El CONCESIONARIO y El Administración del Contrato de PETROPERU S.A y/o el Supervisor de Estación.
- 12.5.4. Copia de Boleta de Pago de su personal.
- 12.5.5. Copia de los siguientes documentos: Aportaciones por concepto de SNP o SPP, pagos por concepto de ESSALUD-Forma 600 y SCTR-Forma 610. Póliza del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, pagos por conceptos de CTS (Compensación por tiempo de Servicio), así como el original de los Estados de Cuenta del pago de Aportes Provisionales. (SNP o SPP) de cada trabajador.
- 12.5.6. La facturación es por campamento.
- 12.5.7. Debidamente aprobadas la(s) factura(s) y sus valorizaciones darán conformidad al servicio del mes concluido, deberán ser remitidas a Servicios Generales para su control y posterior envío a la Unidad Contabilidad para su pago correspondiente.

13 TRANSPORTE

- 13.1. El CONCESIONARIO será responsable del transporte aéreo, terrestre o fluvial de víveres (perecibles y no perecibles), equipos, materiales, insumos, hasta las Estaciones de la UNIDAD Oriente (1, 5, Morona y Andóas) o a las Estaciones de la UNIDAD Occidente (6, 7, 8, 9, y Bayóvar), debiendo transportar los víveres perecibles para las Estaciones de la UNIDAD Oriente en cámaras conservadoras asumiendo el costo que demande la operación. Para ello, deberá considerar las condiciones de los medios de comunicación y estado del tiempo, en las distintas épocas del año.
- 13.2. PETROPERU S.A. transportará alimentos del CONCESIONARIO a los campamentos de Estación 1, Morona, Estación 5 y Andóas, sin costo alguno, cuando se disponga de cupo en el medio de transporte aéreo, asimismo de una manera excepcional de presentarse problemas originados por condiciones de la naturaleza.
- 13.3. El CONCESIONARIO es responsable del transporte de su personal desde Piura hasta Estación 7 y desde Iquitos hasta la Estación Andóas. El transporte del personal para Estación 5, Morona y Estación 1, lo realizará PETROPERU S.A., sin costo para EL CONCESIONARIO.
- 13.4. Los productos cárnicos serán transportados en estado congelado y en recipientes térmicos que aseguren su conservación.
- 13.5. El transporte de las frutas, hortalizas, tubérculos, harinas, granos, menestras se realizará en depósitos de madera, plástico, fibra vegetal o cartón, que se encuentren en buen estado de conservación e higiene, a fin de protegerlos contra la humedad, contaminación ambiental, insectos, de modo de impedir la transmisión de enfermedades infecto-contagiosas.
- 13.6. PETROPERU S.A., alcanzará mensualmente al Concesionario las evaluaciones (*encuestas sobre el servicio*) de los usuarios, con las recomendaciones del servicio.

14 PENALIDAD (INFRACCIONES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCION DEL SERVICIO)

- 14.1 Se considera como infracción el incumplimiento de las obligaciones contractuales cuando ocurra alguna de las deficiencias comprobadas que se detallan en la Tabla infracciones penalidades en el servicio N°. 07, y se aplicará la penalidad teniendo las siguientes consideraciones:
- 14.1.1 Detectada la supuesta falta y/o incumplimiento en una Estación; el Supervisor de Estación, Supervisor de Servicios, Nutricionista o personal de la Unidad Médica de PETROPERU, dejará constancia en el CUADERNO DE SERVICIO o mediante ACTA DEL HALLAZGO detectado y solicitará al Administrador del Campamento de EL CONCESIONARIO levante la observación, disponiendo EL CONCESIONARIO de un plazo de catorce (14) días.



- 14.1.2 PETROPERU S.A., debitara el importe de las Infracciones detectadas numeral anterior, si en el plazo indicado no fueron levantadas por El CONCESIONARIO establecido.
- 14.1.3 El Administrador del Contrato de PETROPERU S.A., tendrá siete (7) días calendario para enviar una comunicación escrita a EL CONCESIONARIO indicando la situación.
- 14.1.4 EL CONCESIONARIO tendrá siete (7) días calendario para presentar sus descargos y acciones correctivas en caso corresponda.
- 14.1.5 Si los descargos alcanzados evidencian la “no responsabilidad” de EL CONCESIONARIO, la misma quedará sin efectos, caso contrario, PETROPERU procederá a imponer la penalidad respectiva.
- 14.1.6 Los montos de las penalidades están referidas a la Unidad Impositiva Tributaria vigente.
- 14.2 Si cumplida las acciones del numeral 14.1 de estos “Términos de Referencia”, EL CONCESIONARIO persiste en el incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales del servicio, PETROPERU en aplicación del literal a) del numeral 10.11 del Reglamento de Contrataciones de Petróleos del Perú – PETROPERU S.A., podrá resolver el contrato.
- 14.3 El Administrador del Contrato de PETROPERU S.A., enviará oportunamente a la Unidad de Contabilidad la documentación sustentaría del(os) débito(s) indicando el monto a cobrar para que la Unidad Contabilidad proceda descontar de las facturaciones presentadas por El CONCESIONARIO.
- 14.4 PETROPERU S.A., devolverá el débito de la ocurrencia (Infracción) siempre que el Supervisor y Administrador del Contrato de PETROPERU S.A., compruebe que en forma oportuna la observación quedo remediada, quedando registrado en el “Cuaderno de servicio”.

15 RESOLUCION DE CONTRATO

En caso de incumplimiento de las obligaciones contractuales, PETROPERU S.A requerida vía notarial, el cumplimiento de la obligación contractual a cargo de El CONCESIONARIO. De persistir el incumplimiento, PETROPERU S.A remitirá Carta Notarial resolviendo el contrato, procediendo la ejecución de las garantías otorgadas por El CONCESIONARIO.

También se considera como incumplimiento de las obligaciones contractuales, el retraso injustificado en el pago de las remuneraciones y demás beneficios sociales a cargo de “El CONCESIONARIO”, de acuerdo a la estructura de costos presentada en su propuesta económica.

16 ADMINISTRACION DEL SERVICIO

- 16.1. PETROPERU S.A., nombrará al que será en adelante; *el Administrador del Contrato de PETROPERU S.A.*, que tendrá la responsabilidad de hacer cumplir con las condiciones enmarcadas en las Bases Administrativas, Bases Técnicas del Contrato.
- 16.2. En ausencia del Administrador del Contrato de PETROPERU S.A., los Supervisores de cada Estación y Supervisor de Servicios podrán resolver, coordinar, recomendar y hacer cumplir las consideraciones del Contrato. Registrar en el cuaderno de SERVICIO (OBRA) las observaciones pertinentes de acuerdo al Contrato, Bases Administrativas, Bases Técnicas, Consultas y Respuestas del Proceso de Contratación y remitir al Administrador del Contrato de PETROPERU S.A. las Penalidad Correspondiente a la Infracción Observada para su trámite y aplicación.

17 CUADERNO SERVICIO

- 17.1. El “CUADERNO DE SERVICIO” será legalizado y constara de original y tres copias desglosables, y se encontrará permanentemente en el Comedor de cada una de las Estaciones a disposición de los usuarios.
- 17.2. El “CUADERNO DE SERVICIO”, constituye el instrumento que permitirá registrar eventos importantes ocurridos durante el desarrollo del servicio y tendrá el siguiente tratamiento:
 - 17.2.1. Los usuarios podrán registrar observaciones de incumplimiento del servicio, debiendo efectuar la descripción correcta del hallazgo.
 - 17.2.2. El Administrador de Campamento de EL CONCESIONARIO, podrá registrar sus descargos a continuación de los hallazgos registrados por los usuarios en el “CUADERNO DE SERVICIO”.
 - 17.2.3. El Supervisor de Estación o Supervisor de Servicios, semanalmente hará la revisión del “CUADERNO DE SERVICIO”, evaluará los hallazgos de los usuarios y procederá a gestionar con el Administrador del Contrato de PETROPERU S.A., las penalidades que correspondan según la tipificación de la Tabla infracciones penalidades en el servicio N°. 07.
 - 17.2.4. Se registrarán los incumplimientos de contrato o infracciones, ésta será comunicada al Administrador de Campamento de EL CONCESIONARIO e inscrita en el cuaderno de servicio, de igual manera si EL CONCESIONARIO fuera sujeto de infracción y penalidad, ver cuadro de Adjunto N° 6, se registrara el cuaderno y tramitada la penalidad de que se hiciera acreedor.

18 CONTRATO DEL SERVICIO

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



19 GLOSARIO

Concepto	Descripción
ADMINISTRADOR DE CONTRATO de PETROPERU	Responsable de la Administración del servicio de alimentación en los campamentos de cada Estación del ONP.
ADMINISTRADOR DE CONTRATO CONCESIONARIO	Responsable del Servicio de Alimentación del Confesonario ante PETROPERU S.A
CTS	Empresa que brinda el servicio alimentación
CALIDAD	Compensación tiempo servicios
DIGESA	Conjunto de características que determinan una condiciones de un servicio,
HACCP	Dirección general Salud Ambiental
ISO 14001	Sistema Análisis de Riesgos y los puntos críticos de control
ISO 9001	Sistema Gestión Ambiental
INFRACCION- PENALIDAD	Sistema Gestión calidad
M 040	Es el impacto negativo del servicio en la alimentación no corregido y, que se encuentra penalizado hasta su cumplimiento.
MINSA	Normas Básicas Seguridad y Protección Ambiental
OHSAS	Ministerio de Salud
OTI	Sistema gestión de Seguridad y Salud
OSCE	Orden Trabajo Interna (SOLPE- solicitud de pedido)
RNP	Organismo Supervisor de las contrataciones del Estado
REGISTRO MANUAL COMENSALES	Registro Nacional de Proveedores
SCTR	Es el registro manual donde firmará el personal que utiliza el servicio cuando ingresa al comedor que puede ser en: Desayuno, Cena y Almuerzo.
SEACE	Seguro Complementario Trabajo y Salud
SENASA	Sistema Electrónico Contrataciones del Estado
USIPA	Servicio Nacional Sanidad Agraria
SERVICIO ALIMENTACION	Unidad Seguridad y Protección Ambiental
ADICIONAL	Es el servicio que por razones laborales el personal no se encuentra dentro del campamento, requiriendo rancho frio o preparado.



ANEXO N° 1
CRITERIOS Y PARAMETROS DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

Solo se evaluarán las propuestas que hayan cumplido con la TOTALIDAD de los requerimientos técnicos mínimos (RTM) y de las especificaciones técnicas requeridas. La propuesta que no cumpla con lo indicado será desestimada.

La evaluación de las propuestas se realizará en dos etapas. La primera es la evaluación técnica, cuya finalidad es calificar la calidad de la propuesta, y la segunda es la evaluación económica, cuyo objeto es calificar el monto de la propuesta. Las propuestas técnicas y económicas se evalúan asignándoles puntajes de acuerdo a los factores y criterios de la evaluación y calificación que se establecen a continuación:

1. EVALUACION TECNICA (Sobre N° 01)		máximo 100 puntos	
Ítem	ESPECIFICACIONES	PARAMETRO	PUNTAJE
A	Experiencia del postor en la Actividad	<u>Monto Facturado incluido IGV</u> Mayor o igual a 0.25 X MER	100
		Menor a 0.25 del MER	Regla de tres simple

MER: S/.

FORMA DE ACREDITAR

A. Experiencia del postor en la Actividad (EP) (100 puntos)

El puntaje se asignará de acuerdo al monto facturado por trabajos realizados de: **servicios de alimentación a empresas y/o servicios de alimentación a campamentos** considerando los trabajos ejecutados en los últimos **diez (10) años** a la fecha de la presentación de propuestas, con un máximo de diez trabajos.

- Tratándose de contratos de ejecución, se validará únicamente la experiencia efectivamente a la fecha de presentación de propuestas (según Directiva N° 007-2008/CONSUCODE/PRE)
- Los trabajos serán acreditados de la siguiente manera:
 - Copia del contrato y su respectiva conformidad de culminación de la prestación del servicio (Acta de Recepción), donde se especifique claramente el periodo de ejecución y el monto ejecutado; en caso algún contrato no cuente con la respectiva conformidad de culminación (Acta de Recepción), no se considerará válido. Las valorizaciones debidamente aprobadas podrán cumplir la función del Acta de Recepción debiendo estar acompañadas de los Contratos u Orden de Trabajo u Orden de Servicio.
 - Copia simple de los comprobantes de pagos cancelados (la cancelación será acreditada documental y fehacientemente para lo cual bastará con adjuntar los Voucher de depósito o reporte de Estados de Cuenta donde pueda verificarse el pago efectuado, o que la cancelación por parte de la entidad Bancaria o de la Institución a cargo del cumplimiento de dicha prestación conste en el mismo comprobante).
- Solo se considerarán en la evaluación, la relación de documentos indicados en el Anexo 1-A, en donde se especifique claramente el periodo de ejecución de la prestación. En los casos de contratos de ejecución periódica deberán adjuntar, además del contrato respectivo, la prestación de los comprobantes de pago cancelado que sustenten los montos efectivamente ejecutados (según Directiva N° 007-2008/CONSUCODE/PRE).
- El contratista es responsable de que la descripción de los trabajos y/o partidas consignadas en los contratos y/o comprobantes de pagos presentado, sean lo suficientemente claras para que pueda ser calificada la experiencia que se pretende acreditar. Si PETROPERÚ S.A, lo estima conveniente podrá solicitar aclaraciones a los postores según lo estipula el numeral 18 del Anexo 1 del Reglamento de Contrataciones de PETROPERÚ S.A, aprobado por Resolución N° 523-2009-OSCE/PRE.
- No se aceptarán otros documentos distintos a los solicitados, estos documentos deben cumplir con las siguientes características: ser legibles, fecha, razón social del postor y descripción detallada de la prestación, caso contrario no se tomarán en cuenta para la Evaluación Técnica.
- En caso de documentos sustentarios con montos en Dólares Americanos (US\$), se utilizará el tipo de cambio venta vigente publicada en la página Web de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP (SBS), tomando como base la fecha del presentado.

PARA EL CASO DE CONSORCIO

Para los casos en que los postores se presenten como consorcio y/o acrediten trabajos realizados con parte de un consorcio, se aplicara lo siguiente:

Acreditación de Experiencia de Postores que se presenten en Consorcio:

De conformidad con la Directiva N° 016-2012-OSCE/CD y para efectos de acreditar experiencia, solo será válida la documentación presentada por la parte o partes del consorcio que ejecutarán las obligaciones establecidas en el objeto de la convocatoria. En este sentido, la evaluación de la experiencia se realizará sobre la base de la sumatoria



de la experiencia individual obtenida por cada uno de los integrantes que figuren en la promesa de consorcio con la obligación de ejecutar el servicio.

Acreditación de Experiencia de Postores que se presenten en Consorcio:

- En el caso que el postor presente copia simple de los comprobantes de pago cancelados o en su defecto, copia del contrato y su respectiva conformidad de culminación de la prestación del servicio, POR TRABAJOS REALIZADOS EN CONSORCIO, deberá presentar adicionalmente el Contrato de Consorcio donde indique el porcentaje de participación y obligaciones del postor que tuvo en dicho consorcio.
- Para efecto de la evaluación se tendrá en cuenta el porcentaje de participación que tuvo el consorciante en el contrato en evaluación, ponderando el monto del contrato por dicho porcentaje. En caso que el Contrato de Consorcio no indique el porcentaje de participación, se considerará que el porcentaje de su participación fue equitativo. En ningún caso, se considerará la experiencia por contratos en donde los consorciantes no ejecutaron las obligaciones descritas en el objeto de la convocatoria.

PUNTAJE TOTAL DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA (PT)

El puntaje de la Evaluación Técnica (PT) del postor está dado por la sumatoria de los puntajes parciales, de acuerdo a lo siguiente: $PT = EP$

NOTAS.-

- a. Para acceder a la evaluación de las propuestas económicas, las propuestas técnicas deberán alcanzar el puntaje mínimo de ochenta (80) puntos. Las propuestas técnicas que no alcancen dicho puntaje serán descalificadas y rechazadas en esta etapa.
- b. El órgano AD-Hoc procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas, dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y firmados por ellos. Los sobres cerrados, sellados y firmados serán entregado al Notario Público, en calidad de custodia, para que sean conservadas hasta la fecha en que se proceda a abrir las propuestas de los sobres económicos.
- c. No se tendrá acceso a las propuestas económicas sino hasta que la evaluación técnica haya concluido.

2. EVALUACION ECONOMICA (Sobre N° 02)	máximo 100 puntos
--	--------------------------

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo establecido a la propuesta económica de menor monto. Al resto de propuestas se le asignará puntaje de forma inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

Puntaje económico (PEi) = 100 x	(Propuesta Económica de Monto o precio más bajo)
	(Propuesta Económica del Postor "i")

El puntaje de la propuesta económica será calculado hasta el tercer decimal.

Las propuestas económicas que excedan en más del 10% del Monto Estimado Referencial, serán devueltas, teniéndolas por no presentadas.

3. CÁLCULO DEL PUNTAJE TOTAL

El puntaje total será el promedio ponderado de la evaluación técnica y económica, obteniendo de la aplicación de la siguiente fórmula: $PTPi = c1 PTi + c2 PEi$

Donde:

- PTPi** = Puntaje total del postor i
- PTi** = Puntaje de la evaluación técnica del postor i
- PEi** = Puntaje de la evaluación económica del postor i
- c1** = 0.50 Coeficiente de ponderación de la evaluación técnica
- c2** = 0.50 Coeficiente de ponderación de la evaluación económica

El puntaje total será calculado hasta el tercer decimal y la Buena Pro será otorgada a la propuesta que obtenga el mayor puntaje total.



ANEXO N° 01-A

RELACIÓN DE DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ACTIVIDAD

N° DE TRABAJO EJECUTADO	FOLIO N°	DESCRIPCIÓN	TIPO DEL DOCUMENTO	NÚMERO DEL DOCUMENTO	TIPO MONEDA	MONTO CON IGV	FECHA DEL DOCUMENTO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
						TOTAL	



FORMA DE COTIZAR

FORMATO N° 01- MODELO DE CARTA PROPUESTA ECONÓMICA

Lugar, de de 2016

Señores
ORGANO AD HOC
PETROPERÚ S.A.
GERENCIA OLEODUCTO
Presente.-

Asunto: **PROCESO DE SELECCIÓN POR COMPETENCIA MAYOR
CMA- -2016-OLE/PETROPERÚ – PRIMERA CONVOCATORIA
“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA PARA EL PERSONAL QUE LABORA
EN LAS ESTACIONES: 1, ANDOAS, MORONA, 5, 6, 7, 8, 9 y TERMINAL BAYOVAR DEL OLEODUCTO NOR
PERUANO”**

De nuestra consideración:

El presente tiene por objeto presentarles nuestra propuesta, para proporcionar el servicio de la referencia, de acuerdo a las condiciones establecidas en las presentes bases.

Nuestra propuesta es a **Precios Unitarios** incluye los costos y gastos directos e indirectos que debamos realizar para el debido cumplimiento del servicio, materia de esta contratación.

El Monto Total de la Propuesta es de S/. (En número y letras) Incluye IGV

Atentamente



FORMATO N° 01-B**ZONA ORIENTE**

Servicio	Precios Unitarios por servicio diario (Incluye IGV)
A.- Desayuno	S/
B.- Almuerzo	S/
C.- Cena	S/
D.- Limpieza	
Estación 1	S/
Estación Andoas	S/
Estación Morona	S/
Estación 5	S/
E.- Lavado de ropa	S/

ZONA OCCIDENTE

Servicio	Precios Unitarios por servicio diario (Incluye IGV)
A.- Desayuno	S/
B.- Almuerzo	S/
C.- Cena	S/
D.- Limpieza	
Estación 6	S/
Estación 7	S/
Estación 8	S/
Estación 9	S/
Terminal Bayóvar	S/
E.- Lavado de ropa	S/

Nombre del Representante Legal	
Firma	
Nombre de la Empresa	

NOTA: La forma de cotizar para cada precio Unitario deberá referirse a:

Desayuno:	Tarifa por ración
Almuerzo:	Tarifa por ración
Comida:	Tarifa por ración
Limpieza:	Tarifa por día
Lavado de ropa:	Tarifa por persona/día



FORMATO N° 01-C**"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y LAVADO DE ROPA EN LAS ESTACIONES DEL OLEODUCTO NOR PERUANO"****ZONA ORIENTE: 1, 5, ANDOAS, MORONA**

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precios Unitarios S/ con IGV	(2) Promedio Comensales por día	(3) Días	(1*2*3) Sub Total Anual S/ con IGV
A.- Desayuno		92	365	
B.- Almuerzo		92	365	
C.- Cena		92	365	
(4) Sub -Total Alimentación (A+B+C) S/				
Servicio de limpieza				(1*3)
A.- Estación 1			365	
B.- Estación Andoas			365	
C.- Estación Morona			365	
D.- Estación 5			365	
(5) Sub -Total Limpieza (A+B+C+D) S/				
Servicio de Lavado Ropa				(1*2*3)
		70	365	
(6) Sub -Total Lavado (1*2*3) S/				
MONTO ANUAL OCCIDENTE (4+5+6)				

ZONA OCCIDENTE: 6, 7, 8, 9 y BAYOVAR

Servicio de Alimentación Plateado	(1) Precios Unitarios S/ con IGV	(2) Promedio Comensales por día	(3) Días	(1*2*3) Sub Total Anual S/ con IGV
A.- Desayuno		106	365	
B.- Almuerzo		106	365	
C.- Cena		106	365	
(4) Sub -Total Alimentación (A+B+C) S/				
Servicio de limpieza				(1*3)
A.- Estación 6			365	
B.- Estación 7			365	
C.- Estación 7			365	
D.- Estación 8			365	
E.- Terminal Bayóvar			365	
(5) Sub -Total Limpieza (A+B+C+D) S/				
Servicio de Lavado Ropa				(1*2*3)
		80	365	
(6) Sub -Total Lavado (1*2*3) S/				
MONTO ANUAL OCCIDENTE (4+5+6)				
MONTO TOTAL ANUAL ORIENTE MAS OCCIDENTE				
MONTO TOTAL POR TRES AÑOS ORIENTE MAS OCCIDENTE				



FORMATO N° 01-D
 (ESPECIFICAR SI ES ZONA ORIENTE Y/U OCCIDENTE)
RESUMEN DE ESTRUCTURA DE COSTOS
COSTO MENSUAL SERVICIO ALIMENTACIÓN
 (Montos de Soles, incluye IGV)

I. Subsistencias	Cantidad	Unidad	Costo Unitario	Sub-Total
Cárnicos				
Frutas				
Leche y huevos				
Hortalizas y Legumbres				
Otros productos				
Sub-Total (I)				
II. Mano de obra	Cantidad (2)	Remuneraciones	Leyes Sociales y Beneficios	Sub-Total
Cargo (1)				
Sub-Total (II)				
III. Transporte (3)				Sub-Total (3)
Sub-Total (III)				
IV. Gastos Generales (4)				Sub-Total
Sub-Mes (IV)				
V. Utilidad (5)				Sub-Total
Sub-Mes (IV)				
VI. Costo Mensual (VI) (Incluye IGV) Suma (I+II+III+IV+V)	TOTAL			
VII. Costo Anual (6) (Incluye IGV) VI * 12	TOTAL			

- (1) Considerar solo el personal dedicado al servicio.
- (2) Considerar adicionalmente los reemplazos en base al sistema de trabajo propuesto para el personal que no reside en la zona.
- (3) Trasladar el monto mensual de transporte (Formato N° 02-H), multiplicado por el Factor porcentual asignado a alimentación.
- (4) Indicar el % de la suma del Sub-Total de Subsistencias, Mano de Obra Mensual y Transporte.
- (5) Indicar el % de la suma del Sub-Total de Subsistencias, Mano de obra, Transportes y Gastos Generales
- (6) Debe coincidir el monto del Costo anual VII de Formato N° 02-D con el monto del Sub-Total Alimentación del Formato N° 02-C para la Zona Oriente y Zona Occidente.



FORMATO N° 01-E
 (ESPECIFICAR SI ES ZONA ORIENTE Y/U OCCIDENTE)
RESUMEN DE ESTRUCTURA DE COSTOS
COSTO MENSUAL SERVICIO DE LIMPIEZA
 (Montos de Soles, incluye IGV)

I. Insumos	Cantidad	Unidad	Costo Unitario	Sub-Total
Sub-Total (I)				
II. Mano de obra	Cantidad (2)	Remuneraciones	Leyes Sociales y Beneficios	Sub-Total
Cargo (1)				
Sub-Total (II)				
III. Transporte (3)				Sub-Total (3)
Sub-Total (III)				
IV. Gastos Generales (4)				Sub-Total
Sub-Mes (IV)				
V. Utilidad (5)				Sub-Total
Sub-Mes (IV)				
VI. Costo Mensual (VI) (Incluye IGV) Suma (I+II+III+IV+V)	TOTAL			
VII. Costo Anual (6) (Incluye IGV) VI * 12	TOTAL			

- (1) Considerar solo el personal dedicado al servicio.
- (2) Considerar adicionalmente los reemplazos en base al sistema de trabajo propuesto para el personal que no reside en la zona.
- (3) Trasladar el monto mensual de transporte (Formato N° 02-H), multiplicado por el Factor porcentual asignado a limpieza.
- (4) Indicar el % de la suma del Sub-Total de Insumos, Mano de Obra Mensual y Transporte.
- (5) Indicar el % de la suma del Sub-Total de Insumos, Mano de obra, Transportes y Gastos Generales
- (6) Debe coincidir el monto del Costo anual VII de Formato N° 07 con el monto del Sub-Total Limpieza del Formato N° 02-C para la Zona Oriente y Zona Occidente.



FORMATO N° 01-F
 (ESPECIFICAR SI ES ZONA ORIENTE Y/U OCCIDENTE)
RESUMEN DE ESTRUCTURA DE COSTOS
COSTO MENSUAL SERVICIO DE LAVADO DE ROPA
 (Montos de Soles, incluye IGV)

I. Insumos	Cantidad	Unidad	Costo Unitario	Sub-Total
	6			
Sub-Total (I)				0.00
II. Mano de obra	Cantidad (2)	Remuneraciones	Leyes Sociales y Beneficios	Sub-Total
Cargo (1)				
Sub-Total (II)				0.00
III. Transporte (3)				Sub-Total (3)
Sub-Total (III)				
IV. Gastos Generales (4)				Sub-Total
Sub-Mes (IV)				0.00
V. Utilidad (5)				Sub-Total
Sub-Mes (IV)				0.00
VI. Costo Mensual (VI) (Incluye IGV)			TOTAL	0.00
Suma (I+II+III+IV+V)				
VII. Costo Anual (6) (Incluye IGV) VI * 12			TOTAL	0.00

- (1) Considerar solo el personal dedicado al servicio.
- (2) Considerar adicionalmente los reemplazos en base al sistema de trabajo propuesto para el personal que no reside en la zona.
- (3) Trasladar el monto mensual de transporte (Formato N° 02-H), multiplicado por el Factor porcentual asignado a Lavado de ropa.
- (4) Indicar el % de la suma del Sub-Total de Insumos, Mano de Obra Mensual y Transporte.
- (5) Indicar el % de la suma del Sub-Total de Insumos, Mano de obra, Transportes y Gastos Generales
- (6) Debe coincidir el monto del Costo anual VII de Formato N° 07 con el monto del Sub-Total Limpieza del Formato N° 02-C para la Zona Oriente y Zona Occidente.



FORMATO N° 01-G
 (ESPECIFICAR SI ES ZONA ORIENTE Y/U OCCIDENTE)
RESUMEN DE ESTRUCTURA DE COSTOS
COSTO MENSUAL SUBSISTENCIAS O INSUMOS DEL SERVICIO
 (Montos de Soles, incluye IGV)

Subsistencias/Insumos	Cantidad	Unidad	Costo Unitario (Incluye IGV)	Sub-Total (Incluye IGV)
Sub-Total				

(1) Este cuadro debe llenarse para cada servicio: Alimentación, limpieza y lavado de ropa, y para cada zona.

Esta información se debe trasladar a la parte I.- del Formato 02D, 02E y 02F, según corresponda, para cada tipo de servicio (alimentación, limpieza o lavado de ropa) de cada zona.



FORMATO 02**ESTRUCTURA DE COSTOS – MANO DE OBRA****REMUNERACIÓN MENSUAL – PERSONAL ASISTENTE ADMINISTRATIVO**

Descripción	N° de personas	Costo Mensual S/.	Total Mensual	
Básico Mensual				
Asignación Familiar (10% RMV)				
Total Remuneraciones S/.				(A)

BENEFICIOS SOCIALES

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

LEYES SOCIALES

Descripción	%	Total Mensual	
ESSALUD	9.00% de (A+B+C)		
SCTR (Indicar %)	% de (A+B+C)		
Póliza SCTR (Indicar %)	% de (A+B+C)		
Total Leyes Sociales S/.			(E)

TOTAL REMUNERACIÓN, BENEFICIOS Y LEYES SOCIALES COCINERO	COSTO UNITARIO MENSUAL (A+D+E)		(F)
BENEFICIOS Y LEYES SOCIALES (Profesional que hará reemplazo por vacaciones del Cocinero)	Promedio mensual (D+E) / 12		(G)
TOTAL MENSUAL REMUNERACIONES, BENEFICIOS Y LEYES SOCIALES S/. = (F+G)			

EMPRESA:	
REPRESENTANTE LEGAL	
FECHA:	



ADJUNTO N° 01**Requisitos y experiencias del personal**

Personal	Requisitos y experiencia del personal
Administrador de Campamento	<ul style="list-style-type: none"> - Profesional en: Ing. Alimentación, Industrial o Administración de Empresas - Experiencia: mínimo: 10 años en el rubro de alimentación u hotelería - Gran capacidad para interactuar con personas de diferentes niveles de preparación.
Asistente Administrativo, Estaciones 5, 7 y Term. Bayóvar	<ul style="list-style-type: none"> - Profesional en: Ing. Alimentación, Industrial o Administración de Empresas - Experiencia: mínimo: 3 años en el rubro de alimentación u hotelería - Gran capacidad para interactuar con personas de diferentes niveles de preparación.
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> - Profesional en Bromatología - Experiencia Mínima de 5 años en el rubro - Gran capacidad para interactuar con personas de diferentes niveles de preparación.
Chef/ Maestro cocina	<ul style="list-style-type: none"> - Egresado de Escuela de Gastronomía y/o con experiencia acreditada en preparación de comida nacional, internacional y dietas con prescripción médica. - Con gran capacidad para interactuar con personas de diferentes actitudes. - Mínimo cinco años de experiencia.
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> - Egresado de Escuela de Gastronomía y/o con experiencia acreditada en preparación de comida nacional, internacional y dietas con prescripción médica. - Mínimo tres años, de haber trabajado en Concesiones similares.
Ayudante de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> - Estudios secundarios completos. - Mínimo tres años de experiencia en Restaurante y afines. - Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos.
Almacenero Estaciones 5, 7 y Term. Bayóvar	<ul style="list-style-type: none"> - Estudios técnicos en su especialidad. - Mínimo tres años de experiencia en Restaurantes y afines.
Panadero Pastelero	<ul style="list-style-type: none"> - Estudios Secundarios completos. - Buen trato. - Mínimo tres años de experiencia en el ramo. - Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos.
Mozo	<ul style="list-style-type: none"> - Estudios Secundarios completos. - Buen trato. - Mínimo tres años de experiencia en el ramo. - Capacitado en reglas de higiene y manipulación de alimentos.
Cuartelero	<ul style="list-style-type: none"> - Estudios Secundarios. - Mínimo tres años de referencias de haber laborado en Hotelería y afines.
Lavandería y Planchado	<ul style="list-style-type: none"> - Estudios Secundarios. - Mínimo tres años de referencias de haber laborado en Restaurantes y afines.



ADJUNTO N° 02**RESPONSABILIIDADES DEL TRABAJADOR**

Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> - Verifica la cantidad y calidad de los insumos necesarios del menú diario, de acuerdo a la programación. - Encargado de determinar el valor nutricional y balanceo energético de los alimentos. - Verifica que todos los alimentos se encuentren en buen estado, sobre todo los perecibles y los de fácil descomposición. - Propone y coordina la elaboración de los menús para la aprobación de PETROPERÚ. - Verifica las condiciones de higiene en la preparación de alimentos y limpieza del personal, instalaciones y equipos. - Levantar las observaciones que le haga él o la profesional que contrate PETROPERÚ S.A. para la supervisión y control del Contrato y servicio. - Verificar que el transporte de los insumos se realice en las mejores condiciones de salubridad alimentaria. No se permite el transporte en moto taxis o vehículos descubiertos - Verifica que los transportistas autorizados y/o contratados por EL CONCESIONARIO, tengan los planes de contingencia, pólizas de transporte. - Cada tres días emitirá un reporte situacional de los campamentos a su cargo de los niveles de stock y disponibilidad de los insumos y productos al Supervisor de PETROPERÚ.
Chef /Maestro cocina Estaciones 5, 7 y Term. Bayóvar	<ul style="list-style-type: none"> - Verificará la frescura, calidad, cantidad de insumos necesarios para la habilitación y preparación de los alimentos para el menú. - Coordina con el Maestro de Cocina y la Nutricionista la programación de los menús (producción en cada turno). - Dará las pautas necesarias para mejorar la calidad del servicio, antes de presentar los platos a los comensales. - Verificará los alimentos antes de servirse a los comensales. - Reemplazará a la nutricionista por descansos, vacaciones u otros. - Capacitará a todo personal a su cargo en lo que respecta a manipulación, presentación, servicio y recojo de utensilios. - Sugerir los menús que se requieran para eventos especiales y participar en su preparación.
Ayudante de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> - Habilitación de los alimentos, como por ejemplo: pelar y cortar verduras, cortar carnes, seleccionar alimentos, congelamiento y descongelamiento de los alimentos. - Asiste en todas las labores de cocina en que sea requerido por el Maestro Cocinero y/o Primer Cocinero. - Atender las observaciones que le haga el o la profesional que contrate PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del Contrato y Servicio.
Panadero/ pastelero en general	<ul style="list-style-type: none"> - Estar correctamente uniformado, gorro, guantes, pelo corto, protector bucal, - Verificar que los insumos a utilizar se encuentren en perfectas condiciones. - Verifica que las fechas que no se encuentren vencidos las fechas de los productos.
Mozo	<ul style="list-style-type: none"> - Entregar los alimentos, desde los trenes de atención en las mejores condiciones de calidad, higiene y buena presentación. - Verifica el buen funcionamiento de las tablas y que los alimentos se mantengan a temperatura apropiada. Asimismo, el abastecimiento de las fuentes de comida que se instalan en las tablas (cacharros). - Mantener limpios los utensilios del comedor - Embolsar los cubiertos, como medida de higiene. - Atender las observaciones que le haga el o la profesional que contrate PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del Contrato y servicio. - Atender en los eventos que se desarrollen en la Vivienda (Casa Gerencia) de PETROPERÚ. - Cumplir con las indicaciones de el o la Nutricionista, manteniendo la cortesía, rapidez y atención amable y cordial a los usuarios.

Almacenero Estaciones 5, 7 y Term. Bayóvar	<ul style="list-style-type: none"> - Responsables del almacenamiento adecuado de todos los productos. - Verificar las condiciones de salubridad y de calidad de los alimentos, depurando aquellos insumos no aptos para consumo humano. - Tener un sistema para la reposición de stock, de tal forma de mantener la cantidad necesaria para los menús programados. - Mantener los alimentos etiquetados y registrados con fecha de ingreso y vencimiento. - Semanalmente efectuar la verificación de los insumos para la reposición y rotación de los productos alimentarios. - Preparar informe semanal del estado de los productos, stock, cantidad de productos, rotación de mercadería entre otros. - Tener permanentemente actualizados los stocks mínimos y máximos. - Atender las observaciones que le haga el o la profesional que contrate PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del Contrato y Servicio.
Cuartelería y Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza de todos los ambientes, incluido piso, paredes, equipos, SSHH, vajilla, mesas, etc. La lavandera, efectuará el lavado de los manteles, servilletas, uniformes, etc. - Atender las observaciones que le haga el o la profesional que contrate PETROPERÚ S.A., para la supervisión y control del Contrato y Servicio. - Encargado de secado de la vajilla. - El Personal de Limpieza deberá tener licencia de conducir con categoría de camioneta para el retiro de residuos sólidos domésticos.



ADJUNTO N° 03Capacidad de almacenamiento de Cámaras de congelamiento sector Occidente Y Oriente

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



ADJUNTO N° 4**FRUTAS Y VERDURAS DIVERSAS**

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



Adjunto N. 5
Inventarios de Equipos que se entrega al Concesionario para su uso y custodia

ESTACION 1.

ITE	EQUIPOS.	CANT.	UBICACION
M			
01	Calentador de alimentos marca APIN	01	Comedor
02	Cocina eléctrica N 1 Marca VULCAN (06 hornillas,02 hornos,01 plancha)	01	Cocina
03	Cocina eléctrica N 2 Marca ETDISA	01	Cocina
04	Cámara congeladora Marca TYLER (capacidad 29 m3, 03 Tn.)	01	Almacén víveres
05	Cámara congeladora Marca MASTER BILL (capacidad 13.2 m3, 02 Tn.)	01	Almacén víveres
06	Equipo de aire acondicionado Marca CARRIER	01	Almacén verduras
07	Refrigeradora Marca Coldex modelo RC11	01	Sala de control
08	Refrigeradora Marca MORAVECO modelo 12063 se214	01	Casa Gerencia
09	Refrigeradora Marca Coldex (modelo RC-11, serie 003759)	01	Enfermería
10	Extractor de aire marca APIN	01	Cocina
11	Lavadora Industrial	01	Lavandería
12	Máquina de hacer hielo SCOTSMAN mod. CSWE1AE1A0, capacidad 15 Kg.	01	Comedor

ESTACION 5.

ITEM	EQUIPOS	CANT.	UBICACIÓN
01	Refrigeradora Vertical de 4 puertas, marca Fasil (Capacidad 100 Kgms.)	01	Cocina
02	Calentador de alimentos marca VESUBIO serie: B34116	01	Comedor
03	Cocina Eléctrica 6 hornillas, 2 hornos y 1 plancha, marca Vulcán	01	Cocina
04	Cocina de gas de 3 hornillas industrial	01	Cocina
05	Cocina Eléctrica de 6 hornillas, 2 hornos y 1 plancha, marca Apin	01	Cocina
06	Campana extractora.	01	Cocina
07	Cámara conservadora marca Taylor, capacidad 0.5 TN.	01	Almacén víveres (Refrescos)
08	Cámara conservadora marca Taylor, capacidad 1.5 TN.	01	Almacén víveres (Verduras)
09	Cámara congeladora marca Taylor, capacidad 3.5 TN.	01	Almacén víveres (Cárnicos)
10	Lavadora industrial marca Vesubio	01	Lavandería
11	Refrigeradora marca Coldex serie 08325	01	Vivienda J-5
12	Refrigeradora marca Coldex serie 92959	01	Vivienda H-2
13	Refrigeradora marca Moraveco serie: s/n	01	Vivienda H-1
14	Refrigeradora marca Coldex serie 590520	01	Hall-Gerencia
15	Máquina de hacer hielo marca Scotsman, 1,000 LT.	01	Comedor
16	Refrigeradora marca Coldex serie: s/n	01	Vivienda J-4
17	Refrigeradora marca Coldex serie 003764	01	Hospital de campo
18	Secadora semi - industrial marca Cissel	01	Lavandería
19	Equipo de música marca Pioneer con 4 parlantes y control remoto	01	Comedor
20	Equipos de Aire Acondicionado Marca Federer	05	Comedor

ESTACION ANDOAS.

ITEM	EQUIPOS	CANT	UBICACION
01	Calentador de alimentos Marca THURMADUKE	01	Comedor
02	Cocina eléctrica Marca APIN de 06 hornillas	01	Cocina
03	Conservadora de alimentos marca REATOME(10.6 m3)	01	Cocina
04	Cámara de congelación marca LINGLE (3.0 m3)	01	Cocina
05	Campana extractora marca APIN	01	Cocina
06	Lavadora Vesubio industrial	01	Lavandería



07	Equipo de aire acondicionado marca Friedrich	03	Comedor
08	Equipo de aire acondicionado Marca Carrier	01	Almacén Concec.
09	Equipo de Aire acondicionado marca Friedrich	01	Almacén Concec.
10	Refrigeradora Marca Moraveco	01	Almacén Concec.
11	Refrigeradora Marca Coldex	01	Vivienda J-3
12	Refrigeradora Marca Philips	01	Casa Gerencia
13	Máquina de hacer hielo Scotman	01	Comedor
	Licuada industrial Nova	01	Cocina
15	Máquina de hacer helados Saniserv	01	Comedor

ESTACION MORONA.

ITEM	EQUIPO	CANT	UBICACION
01	Calentador de alimentos marca Thurmaduke	01	Comedor
02	Cocina eléctrica marca Vulcan, 6 hornilla, 2 hornos y 1 plancha	01	Cocina
03	Cámara conservadora marca Taylor capacidad 0.5 TN.	01	Cocina (Cárnicos)
04	Equipo de aire acondicionado Marca Carrier	01	Almacén. Concesionario.
05	Equipo de aire acondicionado Marca Yorck	03	Comedor
06	Refrigeradora marca Coldex ,modelo R.E11, Serie 00834	01	Vivienda H-1
07	Refrigeradora Marca Coldex, modelo RE-11 N 0031-40	01	Serv. Médicos
08	Refrigerador vertical, dos puertas marca Fasin. Capacidad 100 KG	01	Cocina (Verduras)
09	Campana extractora	01	Cocina

ESTACION 6.

ITE M	EQUIPOS.	CANT.	UBICACION
03	Calentador eléctrico de alimentos	01	Comedor
04	Cocina eléctrica industrial (6 hornillas, 1 plancha freidora 2 hornos)	01	Cocina
05	Cocina a gas dos hornillas	01	Cocina
09	Lavadora industrial Vesubio	01	Lavandería
12	Plancha eléctrica Panasonic	01	Lavandería
13	Refrigeradora eléctricas marca Goldex	01	Casa gerencia
14	Refrigeradora eléctricas marca Moraveco	01	Club
19	Extractor de aire	01	Cocina
20	Campana extractora de aire	01	Cocina
21	Conservadora marca Tyler (17 m3)	01	Almacén víveres
22	Congeladora marca Tyler (10 m3)	01	Almacén víveres
23	Secadora marca Vesubio	01	Lavandería

ESTACION 7.

ITE M	EQUIPOS	CANT.	UBICACIÓN
01	Batidora eléctrica marca Hobar R120	01	Cocina
02	Cámara congeladora marca Tayler (20 m3)	01	Almacén
03	Cámara conservadora marca Tayler (15 m3)	01	Almacén
04	Cocina a gas industrial (6 hornillas, 1 parrilla, 2 hornos)	01	Cocina
05	Cocina eléctrica marca Apin de 6 hornillas	01	Cocina
06	Lavadora Vesubio	01	Lavandería
07	Plancha eléctrica marca Phillips	01	Lavandería
08	Plancha eléctrica marca Imaco	01	Lavandería
09	Refrigeradora marca Coldex	03	Viviendas/ U. médica
10	Refrigeradora Moraveco	01	Club
17	Campana extractora	01	Cocina
18	Máquina de hacer hielo (2kg por hora)	01	Comedor

ESTACION 8.

ITE M	EQUIPOS	CANT.	UBICACION
01	Calentador de alimentos (9 m3)	01	Comedor
02	Cámara congeladora (7.6 m3)	01	Almacén
03	Cámara conservadora	01	Almacén
04	Campana extractora	01	Cocina
05	Cocina a gas dos hornillas	01	Cocina
06	Cocina eléctrica Apin (6 hornillas, 2 hornos, 1 plancha)	01	Cocina
07	Lavadora industrial Vesubio	01	Lavandería
08	Máquina para hacer helados	01	Comedor
09	Refrigeradora Coldex	01	Casa gerencia
10	Refrigeradora Moraveco	01	Club
11	Máquina hacer hielo Scotsman (2kg por hora)	01	Comedor

ESTACION 9.

ITE M	EQUIPO	CANT.	UBICACIÓN
01	Calentador eléctrico marca Apin	01	Comedor
02	Cámara congeladora marca Tayler (22m3)	01	Almacén
03	Cámara conservadora marca Tayler (17m3)	01	Almacén
04	Campana extractora marca Apin	01	Cocina
05	Cocina eléctrica marca Apin (6 hornillas, 2 hornos 1 parrilla)	01	Cocina
06	Equipo de sonido 3 en 1	01	Club
07	Lavadora industrial Vesubio	01	Lavandería
08	Licuadora domestica Oster	01	Cocina
09	Plancha eléctrica marca National	01	Lavandería
10	Plancha eléctrica Panasonic	01	Lavandería
11	Radio doble casetera marca International	01	Club
12	Refrigerador vertical 4 puertas	01	Cocina
13	Refrigeradora Moraveco	01	Vivienda
14	Máquina hacer hielo Scotsman (2 kg por hora)	01	Comedor

ESTACION BAYOVAR

ITE M	EQUIPOS	CANT.	UBICACION
01	Amazador eléctrico Hobart	01	Panadería
02	Cafetera eléctrica Philips	01	Edif. 2do piso
03	Calentador de alimentos marca Apin	01	Comedor
04	Cámara congeladora marca Tyler (31 m3)	01	Alm. de cárnicos
05	Cámara conservadora de 4.68 x 3.51 mts. (28 m3)	01	Alm. de verduras
06	Campana extractora	01	Cocina
07	Cocina a gas marca Harman mod. 901 (2 hornillas)	01	Cocina
08	Cocina a gas marca Harman mod. 901a (2 hornillas)	01	Cocina
09	Cocina a gas marca Harman mod. 901b (2 hornillas)	01	Cocina
11	Cocina elect. marca Apin (6 hornillas 1 plancha 2 hornos)	01	Cocina
12	Horno a gas marca Harman mod. 574056	01	Panadería
13	Cocina a gas Inresa 4 hornillas	01	Vivienda a-1
14	Cocina a gas Inresa 4 hornillas	01	Vivienda a-3
15	Cocina a gas Inresa 4 hornillas	01	Vivienda a-a
16	Cocina a gas Inresa 4 hornillas	01	Vivienda c-2
19	Lavadora industrial Vesubio mod. la38	01	Lavandería
20	Refrigeradora Infrisa 1247	01	Vivienda b-3
21	Refrigeradora Infrisa	01	Edif.sup.estac.
22	Refrigeradora Inresa serie 27398	01	Vivienda a-1
23	Refrigeradora Inresa serie 3t001	01	Vivienda b-2
24	Refrigeradora Philips serie d 1653	01	Vivienda a-3



25	Refrigeradora Moraveco serie 65457	01	Vivienda a-2
26	Refrigeradora Moraveco	01	Club superv.
27	Refrigeradora Frigidaire	01	Vivienda a-6
28	Secadora industrial Vesubio serie 12178	01	Lavandería
29	Transformador marca Elko serie 2050487	02	Panadería
34	Máquina de hacer helados Tyler s-5101054	01	Comedor
35	Máquina de hacer hielo marca Scotsman	01	Comedor



ADJUNTO N° 6

TABLA DE INFRACCIONES Y PENALIDADES AL SERVICIO

Nº	Infracción por ocurrencia durante el Servicio de alimentación en los Campamentos – Estaciones del Oleoducto Norperuano	Penalida d Importe % de U.I.T
1	Retraso injustificado en el suministro de insumos para la alimentación.	75
2	No brindar las cantidades de raciones o falta de insumos durante la atención del servicio.	75
3	No suministrar o falta de Implementos de seguridad e higiene en perfecto estado (según corresponda: Ropa de trabajo, botines, botas, casco, guantes, protector de cabello, máscaras, etc.) y otras facilidades a sus trabajadores.	25
4	Falta de limpieza de las instalaciones , a pesar de haber sido requerido para su corrección y/o no eliminar los residuos orgánicos e o inorgánicos, según lo indicado en las presentes Bases.	25
5	Incumplir con los requisitos de calidad establecidos en las presentes bases y en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud.	30
6	Emplear insumos de mala calidad. Incumplir con la calidad, cantidad y tipo de presentación de raciones.	35
7	Intento de utilizar insumos no autorizados por PETROPERÚ S.A o de incumplimiento de las especificaciones técnicas de las Bases.	50
8	Menor cantidad de personal en los horarios establecidos para el servicio o no reemplazar en forma oportuna al personal con descanso semanal, de vacaciones y/o descanso médico.	30
9	Por cambio de personal sin conocimiento ni autorización de PETROPERÚ S.A.	30
10	Permitir el ingreso de su personal o presencia del personal del contratista en el ingreso o en las instalaciones de PETROPERÚ S.A., en estado etílico.	50
11	Ausencia injustificada del (la) “Nutricionista del servicio”, dentro del horario de trabajo.	25
12	No reemplazar al personal que a juicio de PETROPERÚ S.A., no reúna las condiciones técnicas requeridas	30
13	Por realizar el Administrador del Servicio , dentro de las instalaciones de PETROPERÚ S.A., y del lugar donde se ejecuta el servicio, actividades distintas a las obligaciones contractuales definidas en las presentes Bases.	50
14	Atraso injustificado en el pago de remuneraciones , aportaciones y demás leyes y beneficios sociales de sus trabajadores.	75
15	No presentar la documentación relacionada con los pagos y aportaciones de su personal cuando esta sea requerida por PETROPERÚ S.A.; así como no entregar las Boletas de Pago a su personal.	30
16	No brindar facilidades al personal de PETROPERÚ S.A., para que realice las inspecciones y el Control de las Bases del Servicio.	30
17	Detectar en las planillas de comensales firmadas adulteradas y/o de personal no autorizado.	75
18	Presentar documentación adulterada y/o falsa.	100
19	No observar el stock mínimo de alimentos solicitado en las bases.	50
20	Reutilizar insumos, aceites en nueva preparación de los alimento	50
21	Sobre carga en las cámaras congeladores de cárnicos y frutas	25
22	No reponer los insumos que son descartados por no estar aptos para el consumo o cocción	50
23	Utilizar en la preparación de la alimentación insumos o productos transgénicos	50



ADJUNTO N° 7

MENU TIPO PARA ELABORACIÓN DE MENU MENSUAL

	DÍA 01	DÍA 02	DÍA 03	DÍA 04	DÍA 05
D E S A Y U N O	JUGO DE PAPA YA YOGURT LIGHT AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE PAPA YA YOGURT LIGHT QUINUA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	HIGADO EN CEBOLLA DO CYUCA JUGO DE MELON YOGURT LIGHT AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGHT QUINUA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGHT AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS
	TOMATES RELLENOS SOPA DE PATA DE TORO NERO EN SALSA CREMA CAU CAU ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO UVAS GALLETAS DE AVEENA REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA MEDITERRANEA SOPA DE MORON CON POLLO HAMBURGUESA MONTADA AJI DE GALLINA ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON SUSPIROS REFRESCO DE SOYA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA FRESCA SOPA DE NOVOS ESCABECHE DE POLLO ARROZ CON MARISCOS ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO PLATANO PANQUEQUE REFRESCO DE MANZANA CAFE INFUSION FILTRANTE	SOLTERITO SOPA DE HUEVOS PIMIENTO RELLENO CROQUETAS DE TOYO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO MANZANA TORTA HELADA REFRESCO DE MANARACUYA CAFE INFUSION FILTRANTE	PAPA A LA HUANCANA SANCOCHADO DE RES ARROZ CON POLLO CARAPULCRA DE CERDO ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA ALFAJOR REFRESCO DE CEBADA CAFE INFUSION FILTRANTE
	ENSALADA MULTICOLOR COCIDA CREMA DE ZAPALLO PAVO ARREBOGADO POLLO A LA BUENA MUJER ARROZ BLANCO ARVEJITA PARTIDA ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO PERA MAZAMORRA DE NARANJA REFRESCO DE CEBADA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA CASERA SOPA DE CASA ESTROGONOFF DE POLLO TRUCHA A LA PLANCHA ARROZ BLANCO RURE DE PAPAS ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO LIMA CHAMPU DE FRUTA REFRESCO DE MANARACUYA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA ARCO IRIS SHAMBAR POLLO FRITO ASADO DE RES ARROZ BLANCO LENTEJAS GUISADAS ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO GRANADILLA GELatina DE FREJA LIMONADA CAFE INFUSION FILTRANTE	TEQUEÑOS CON HUACAMOLE SOPA DE AVEENA PAVO A LA CAZADORA POLLO AL LIMON ARROZ BLANCO ARVEJA PARTIDA ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO DURAZNO MAZAMORRA DE LECHE REFRESCO DE NARANJA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA REFINILLO Y TOMATE CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE GALLINA BISTECK A LO ROBRE ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO PIÑA EN RODAJAS DULCE DE HIGOS REFRESCO DE COCONA CAFE INFUSION FILTRANTE
	DÍA 06	DÍA 07	DÍA 08	DÍA 09	DÍA 10
D E S A Y U N O	JUGO DE MANZANA YOGURT LIGHT MACA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	TACU TACU CON SARSA CROLLA JUGO DE PAPA YA YOGURT LIGHT AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO SURTIDO YOGURT LIGHT AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE MANZANA YOGURT LIGHT QUINUA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	PESCADO PASADO POR AGUA YUCA SANCOCHADA JUGO DE PAPA YA YOGURT LIGHT AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN
	ENSALADA COCIDA CREMA DE CHAMPIONES LA SSIANA CON CARNE DE RES CHICHARRON DE PESCADO TOYO ARROZ BLANCO PALLARES ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO MANDARINA MANA ZUCARADO REFRESCO DE PIÑA CAFE INFUSION FILTRANTE	CEBICHE DE MIXTO CHUPE DE PESCADO FRICASE DE POLLO CABRITO A LA NORTEÑA ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO SANCIA KEKE DE CHOCOLATE CHICHA MORADA CAFE INFUSION FILTRANTE	TAMALITOS VERDES SOPA JULIANA DE POLLO SECO DE CHABELO GALLINA GUISADA CON PIMENTOS ARROZ BLANCO FRUOL PANAMITO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO UVAS EMPANADA DE BODA REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE CAIGUA SOPA CROLLA POLLO A LA COCA COLA CHULETA DE CERDO ARROZ BLANCO LOCO DE ZAPALLO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON BAYAROSSE DE FRUTA REFRESCO DE PIÑA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE ESPINACAS SOPA DE TRIGO CON RES ARROZ TAPADO CON RES MOLIDA TALLARNES ROJOS CON POLLO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO PLATANO ENCANELADOS REFRESCO DE SOYA CAFE INFUSION FILTRANTE
	WAN TAI SOPA PAC POW VERDURAS SALTEADAS CON RES POLLO A LA CANTONESA ARROZ BLANCO ARROZ CHAUFA ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO TUNA ARROZ CON LECHE REFRESCO DE LIMA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA MIXTA SOPA TEOLOGA CAHENA FRITA CARNE GUISADA ARROZ BLANCO FRUOL CABALLERO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO PAPAYA PUDIN DE VAINILLA REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA TRICOLOR SOPA DE OTONO LOMO DE PESCADO TOYO RES AL JUGO ARROZ BLANCO FRUOL BAYO ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO PERA LECHE A SADA REFRESCO DE CEBADA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA VAINITA ZANAHORIA SOPA DE RES PAVO AL HORNO CAIGUA RELLENA ARROZ BLANCO LENTEJAS ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO LIMA MAZAMORRA MORADA LIMONADA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE PARRILLERA SOPA ARISTUD CON POLLO CABALLA GUISADA POLLO TIPO BRASA ARROZ BLANCO ARVEJA PARTIDA VERDE ALCULZAS LIMON SALSA ROCOTO GRANADILLA CARLITA RUSA REFRESCO DE COCONA CAFE INFUSION FILTRANTE



COMPETENCIA MAYOR N° CMA-00 -2017 – OLE/PETROPERU

	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
A L M U E R Z O	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH KIMCHI CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE MELON YOGURT LIGTH AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH MACA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	CALDO DE GALLINA LIMONROCOTO JUGO DE PAPAYA YOGURT LIGTH AVENA CAFE INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH CAFE AVENA INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA
A L M U E R Z O	ENSALADA DE VEGETALES CON PIDEOS CREMA DE ARVEJAS POLLO APANADO RISOTTO CON MARISCOS ARROZ BLANCO PALLARES ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANZANA PASTEL DE COCO REFRESCO DE NARANJA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA BICOLOR SOPA A LA MINUTA CARNE FRITA PERIQUILLA DE CABRILLO ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA CHURROS REFRESCO DE COCONA CAFE INFUSION FILTRANTE	PALTA RELLENA SOPA DE PORO CON POLLO PERAN DE PAVO MAJADO DE YUCA (CERDO) ARROZ BLANCO LENTEJAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANDARINA DONAS CON MIEL REFRESCO DE CEBADA CAFE INFUSION FILTRANTE	CEBICHE DE PESCAO CHUPRE DE VERDURAS SECO DE CABRITO GALLINA ENTOMATADA ARROZ BLANCO FRUJOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO SANDIA PASTEL DE VAINILLA CHICHA MORADA CAFE INFUSION FILTRANTE	CAUSA RELLENA SOPA MENESTRON SUPREMA DE POLLO PATITA CON MANI ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO UVAS FYE DEL MON REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE
C E N A	ENSALADA GRIEGA CREMA DE ESPARRAGOS CANELONES CON POLLO GOULASH DE RES ARROZ BLANCO PURE DE PAPAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO DURAZNO CAFE INFUSION FILTRANTE	HUEVOS EN SALSA GOLF SOPA CAMPESINA DE POLLO ESTOFA DO DE PAVO POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO FRUJOL PANAMITO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PIÑA EN RODAJAS CAFE INFUSION FILTRANTE	NABO ENCURTIDO SOPA RU CHI RU POLLO ENROLLADO EN SALSA DE OSTION TALLARIN SALTADO CON CARNE ARROZ BLANCO ARROZ CHAUFA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO TUNA CAFE INFUSION FILTRANTE	CHOCLO EN SALSA HUANCAINA SOPA DE SEMOLA CON POLLO CAHEMA A LA JARDINERA PICANTE DE CARNE ARROZ BLANCO ARVERJA PARTIDA VERDE ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PAPAYA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA CAIGUA SOPA DE POLLO DORADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES LOMO SALTADO ARROZ BLANCO FRUJOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PERA CAFE INFUSION FILTRANTE

	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
D E S A Y U N O	JUGO DE MELON YOGURT LIGTH QUINUA INFUSION FILTRANTE CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	TAQUITACU CON SAREA CRIOLLA JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH AVENA INFUSION FILTRANTE CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE PAPAYA YOGURT LIGTH KIMCHI INFUSION FILTRANTE CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS	JUGO MANZANA YOGURT LIGTH AVENA INFUSION FILTRANTE CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS PALTA	JUGO DE MELON YOGURT LIGTH MACA INFUSION FILTRANTE CAFE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVOS A LA ORDEN QUESOS
A L M U E R Z O	ENSALADA COCOA SANCOCADO DE RES CARNE GUISADA PERAN CON POLLO ARROZ BLANCO FRUJOL CANARIO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON CISNES RELLENOS REFRESCO DE SOYA CAFE INFUSION FILTRANTE	HUEVOS EN SALSA GOLF SOPA DE NOVIO ADOBO DE CERDO POLLO ARVEJADO ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PLATANO BAYAROS DE FRUTA CHICHA MORADA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA FRESCA SOPA JULIANA CON CARNE ARROZ CON MARISCOS AJI DE GALLINA ARROZ BLANCO FRUJOL CANARIO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANZANA TORTA HELADA REFRESCO DE MARACUYA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE BROCOLI SOPA SUSTANCA DE POLLO GOULASH DE RES DORADO APANADO ARROZ BLANCO FRUJOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA MOUSSE DE MARACUYA REFRESCO DE CEBADA CAFE INFUSION FILTRANTE	CAUSA DE VERDURAS SOPA DE TRIGO CON RES SECO DE CABRITO POLLO TRO PARILLA ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANDARINA GELATINA ARCORIS REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE
C O M I D A	ENSALADA TURCA CONSOE DE RES MERO AL HORNO POLLO AL JUGO ARROZ BLANCO PALLARES ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO LIMA DULCE DE COCO LIMONADA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA SURTIDA CREMA DE VERDURAS TOYO GUISADO TALLARINES ROJOS CON CARNE ARROZ BLANCO FRUJOL PANAMITO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO GRANADILLA COMPOSTA DE MEMBRILLO REFRESCO DE CARAMBOLA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA FRESCA CREMA DE ESPARRAGOS POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES PAVO AL HORNO ARROZ BLANCO PURE DE PAPAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO DURAZNO PUDIN DE VAINILLA REFRESCO DE PIÑA LICUADA CAFE INFUSION FILTRANTE	ENSALADA CASERA SOPA DE RES CON ARROZ BISTECK A LA PIMENTA POLLO EN SALSA INGLESA ARROZ BLANCO LENTEJAS ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO PIÑA EN RODAJAS COMPOSTA DE HIGOS REFRESCO DE COCONA CAFE INFUSION FILTRANTE	NABO ENCURTIDO SOPA MANTAN POLLO CON PIÑA TALLADO ORENTAL CON RES ARROZ BLANCO ARROZ CHAUFA ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO TUNA ARROZ CON LECHE LIMONADA CAFE INFUSION FILTRANTE



COMPETENCIA MAYOR N° CMA-00 -2017 – OLE/PETROPERU

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

	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30
D E S A Y U N O	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH MACA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN	JUGO DE NARANJA YOGURT LIGTH AVENA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN	TAMALES CRIOLLO CON SARZA CRIOLLA JUGO DE PAPAYA YOGURT LIGTH KIVICHA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA HUEVO CON EMBUTIDO, QUESOS HUEVOS A LA ORDEN	JUGO MIXTO YOGURT LIGTH AVENA INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA EMBUTIDOS HUEVO CON EMBUTIDO HUEVOS A LA ORDEN QUESOS, PALTA	JUGO DE PIÑA YOGURT LIGTH KIVICHA CAFÉ INFUSION FILTRANTE LECHE EVAPORADA LIGHT MILO PAN MANTEQUILLA, MERMELADA ACEITUNA HUEVO CON EMBUTIDO HUEVOS A LA ORDEN QUESOS, PALTA
	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE CAZUELA DE RES CARNE ALIADA CON CHIFLES SUDADO DE PESCADO CABRILLON ARROZ FRUJOL CANARIO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO NARANJA GELATINA ESPUMOSA REFRESCO DE COCONA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA TRICOLOR SOPA MENESTRON MAJAO DE YUCA CON CERDO PAVITA AL HORNO ARROZ BLANCO FRUJOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MANDARINA PASTEL DE MANI REFRESCO DE MARACUYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	CEBICHE DE PESCADO CHILCANO DE PESCADO TOYO ALIADO POLLO AL CULANTRO ARROZ BLANCO FRUJOL BAYO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO SANDIA TURCA MIXTA CHICHA MORADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	CAUSA LIMON CAZUELA DE RES CORAZON AL CON MANI CAJUEMA ENCEBOLLADA ARROZ BLANCO FRUJOL CANARIO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO UVAS DULCE DE NARANJA REFRESCO DE MARACUYA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE PALTA SOPA ARISTUD CON POLLO PAVO ENROLLADO GUSO DE RES ARROZ BLANCO FRUJOL CABALLERO ALCUZAS LIMON SALSA ROCOTO MELON GELATINA CON FRUTAS MANI CROCANTE CAFÉ INFUSION FILTRANTE
	ENSALADA TURCA SOPA DE SEMOLA RES A LA VISCANA GALLINA A LA CACEROLA ARROZ BLANCO ARVEJITA PARTIDA GUIBADA ALCUZAS SALSA ROCOTO PIÑA EN RODAJAS COMPOSTA MIXTA CHICHA MORADA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	TEQUEÑOS SOPA FU CHIFU POLLO AL SILLAO CARNE EN SALSA DE TAMARINDO ARROZ BLANCO ARROZ CHAUFA ALCUZAS SALSA ROCOTO TUNA ENCANELADOS REFRESCO DE CARAMBOLA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA PARRILLERA CONSUME DE POLLO POLLO A LA MOSTAZA PICANTE DE RES ARROZ BLANCO FRUJOL PANAMITO ALCUZAS SALSA ROCOTO PAPAYA OJOS DE BUEY REFRESCO DE COCONA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA SURTIDA SOPA JULIANA DE POLLO POLLO AL PEREJIL ASADO DE RES AL NATURAL ARROZ BLANCO FRUJOL PANAMITO ALCUZAS SALSA ROCOTO PERA CHAMPU DE PIÑA REFRESCO DE MANZANA CAFÉ INFUSION FILTRANTE	ENSALADA DE LEGUMBRES CREMA DE ESPARRAGOS SALPICON DE CABALLA POLLO A LA COCA COLA ARROZ BLANCO LENTEJAS ALCUZAS SALSA ROCOTO LIMA MAZAMORRA DE CHANCACA AGUA DE PIÑA CAFÉ INFUSION FILTRANTE

Nota: Las infusiones (té, manzanilla, anís, etc.) en el almuerzo son opcionales, estas no reemplazarán al refresco que obligatoriamente se deberá servir. Ver Bases Técnicas (3.5.1)



MENU TIPO DE DIETAS

	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
DIETA A L M UERZO	TOMATE RELLENOS SOPA DE FIDEOS MUNCION MERO EN SALSA CREMA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFresco DE CARAMBOLA	ENSALADA MEDITERRANEA SOPA DE MORON CON POLLO AJI DE GALLINA PAPA C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFresco DE SOYA	ENSALADA FRESCA CREMA DE ZANAHORIA ESCABECHE DE POLLO CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) PLÁTANO REFresco DE MANZANA	SOLTERITO SOPA DE HUEVOS TOYO AL VAPOR MENESTRA C/S SAL(1/2 RACION) MANZANA REFresco DE MARACUYA	CHOCLO A LA HUANCAYNA SOPA DE VERDURAS ARROZ CON POLLO NARANJA REFresco DE CEBADA
DIETA CENA	ENSALADA MULTICOLOR COCIDA CREMA DE ZAPALLO POLLO A LA BUENA MUJER ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MAZAMORRA DE NARANJA REFresco DE CEBADA	ENSALADA CASERA SOPA DE CASA TRUCHA A LA PLANCHA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA REFresco DE MARACUYA	ENSALADA ARCO IRIS SHAMBAR ASADO DE RES YUCA C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA LIMONADA	TEQUEÑOS CON HUACAMOLE SOPA DE AVENA PAYO A LA CAZADORA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MAZAMORRA DE LECHE REFresco DE NARANJA	ENSALADA PEPINILLO Y TOMATE CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE GALLINA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PIÑA EN RODAJAS REFresco DE COCONA
	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
DIETA A L M UERZO	ENSALADA COCIDA CREMA DE CHAMPIÑONES TOYO ALIADO MENESTRA C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFresco DE PIÑA	CEBICHE MIXTO CHUPE DE PESCA DO FRICASE DE POLLO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) SANDIA CHICHA MORADA	TAMALITOS VERDES SOPA JULIANA DE POLLO GALLINA GUSADA CON PIMIENTOS ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFresco DE CARAMBOLA	ENSALADA DE CAIGUA SOPA CRIOLLA CON POLLO POLLO A LA COCA COLA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFresco DE PIÑA	ENSALADA DE ESPINACAS SOPA DE TRIGO CON POLLO ARROZ TAPADO PLÁTANO REFresco DE SOYA
DIETA CENA	WANTAN SOPA PAC POW POLLO A LA CANTONESA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) TUNA REFresco DE LIMA	ENSALADA MIXTA SOPA DE ARROZ CACHENA A LA PLANCHA PAPA C/S SAL(1/2 RACION) PAPAYA REFresco DE CARAMBOLA	ENSALADA TRICOLOR SOPA DE VERDURAS SALTADO DE TOYO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LECHE ASADA REFresco DE CEBADA	ENSALADA VAINITA, ZANAHORIA, CREMA DE VERDURAS PAYO AL HORNO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA LIMONADA	ENSALADA DE PARRILLERA SOPA ARISTUD CON POLLO CAHALLA GUISADA CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA REFresco DE COCONA
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
DIETA A L M UERZO	ENSALADA DE VEGETALES CON FIDEOS CREMA DE ARVEJAS POLLO A LA PLANCHA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MANZANA REFresco DE NARANJA	ENSALADA BICOLOR SOPA A LA MINUTA PERIHUELA DE CA BRILLON CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) NARANJA REFresco DE COCONA	FALTA RELLENA SOPA DE PORO CON POLLO PEPIAN DE PAYO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFresco DE CEBADA	CEBICHE DE PESCA DO CHUPE DE VERDURAS GALLINA ENTOMATA DA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) SANDIA CHICHA MORADA	CAUSA RELLENA CREMA DE ALCA CHOFAS SUPREMA DE POLLO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFresco DE CARAMBOLA
DIETA CENA	ENSALADA GRIEGA CREMA DE ESPARRAGOS CANELONES CON POLLO MOUSSE DE LIMÓN REFresco DE PIÑA	HUEVOS EN SALSA GOLF SOPA CAMPESINA DE POLLO POLLO AL HORNO PAPA C/S SAL(1/2 RACION) PIÑA EN RODAJAS REFresco MANZANA	NABO ENCURTIDO SOPA RU CHIFU POLLO ENROLLADO EN SALSA DE SETON ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) TUNA LIMONADA	CHOCLO EN SALSA HUANCAYNA SOPA DE SEMOLA CON POLLO CAHAMA A LA JARDINERA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PAPAYA REFresco DE MARACUYA	ENSALADA CAIGUA SOPA DE POLLO DORADO EN SALSA DE CHAMPI ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) CREMA VOLTEADA REFresco DE CEBADA
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DIETA A L M UERZO	ENSALADA COCIDA SOPA A LA MINUTA PEPIAN CON POLLO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFresco DE SOYA	HUEVOS EN SALSA GOLF SOPA DE NOVIO S POLLO AL JUGO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PLÁTANO CHICHA MORADA	ENSALADA FRESCA SOPA JULIANA CON POLLO AJI DE GALLINA PAPA C/S SAL(1/2 RACION) MANZANA REFresco DE MARACUYA	ENSALADA DE BROCOLI SOPA SUSTANCIA DE POLLO GOULASH DE CARNE ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) NARANJA REFresco DE CEBADA	CAUSA DE VERDURAS SOPA DE TRIGO CON VERDU POLLO CON CHAMPIÑONES ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFresco DE CARAMBOLA
DIETA CENA	ENSALADA TURCA CONSOME DE POLLO MERO AL HORNO EN SALSA DE PORO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA LIMONADA	ENSALADA SURTIDA CREMA DE VERDURAS TOYO GUISADO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA REFresco DE CARAMBOLA	ENSALADA FRESCA CREMA DE ESPARRAGOS PAYO AL HORNO PAPA C/S SAL(1/2 RACION) ARROZ CON LECHE REFresco DE PIÑA LICUADA	ENSALADA CASERA SOPA DE VERDURAS CON ARROZ POLLO A LA CACEROLA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PIÑA EN RODAJAS REFresco DE COCONA	NABO ENCURTIDO SOPA WANTAN POLLO CON PIÑA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) TUNA LIMONADA



	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
DIETA A L M UERZO	TOMATE RELLENOS SOPA DE FIDEOS MUNCION MERO EN SALSA CREMA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFRESCO DE CARAMBOLA	ENSALADA MEDITERRÁNEA SOPA DE MORON CON POLLO AJUDE GALLINA PAPA C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFRESCO DE SOYA	ENSALADA FRESCA CREMA DE ZANAHORIA ESCABECHE DE POLLO CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) PLÁTANO REFRESCO DE MANZANA	SOLTERITO SOPA DE HUEVOS TOYO AL VAPOR MENESTRA C/S SAL(1/2 RACION) MANZANA REFRESCO DE MARAQUYA	CHOCLO A LA HUANCAYANA SOPA DE VERDURAS ARROZ CON POLLO NARANJA REFRESCO DE CEBADA
DIETA CENA	ENSALADA MULTICOLOR COCIDA CREMA DE ZAPALLO POLLO A LA BUENA MUJER ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MAZAMORRA DE NARANJA REFRESCO DE CEBADA	ENSALADA CASERA SOPA DE CASA TRUCHA A LA PLANCHA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA REFRESCO DE MARAQUYA	ENSALADA ARCO IRIS SHAMBAR ASADO DE RES YUCA C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA LIMONADA	TEQUENOS CON HUA CAMOLE SOPA DE AVENA PAVO A LA CAZADORA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MAZAMORRA DE LECHE REFRESCO DE NARANJA	ENSALADA PERNILLO Y TOMATE CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE GALLINA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) PIÑA EN RODAJAS REFRESCO DE COCONA
	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
DIETA A L M UERZO	ENSALADA COCIDA CREMA DE CHAMPIÑONES TOYO ALIÑADO MENESTRA C/S SAL(1/2 RACION) MANDARINA REFRESCO DE PIÑA	CEBICHE MIXTO CHUPE DE PESCA DO FRICASE DE POLLO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) SANDIA CHICHA MORADA	TAMALITOS VERDES SOPA JULIANA DE POLLO GALLINA GUISADA CON PIMENTOS ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) UVAS REFRESCO DE CARAMBOLA	ENSALADA DE CAJUA SOPA CRIOLLA CON POLLO POLLO A LA COCA COLA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) MELON REFRESCO DE PIÑA	ENSALADA DE ESPINACAS SOPA DE TRIGO CON POLLO ARROZ TAPADO PLÁTANO REFRESCO DE SOYA
DIETA CENA	WANTAN SOPA PAC ROY POLLO A LA CANTONESA ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) TUNA REFRESCO DE LIMA	ENSALADA MIXTA SOPA DE ARROZ CACHEMBA A LA PLANCHA PAPA C/S SAL(1/2 RACION) PAPAYA REFRESCO DE CARAMBOLA	ENSALADA TRICOLOR SOPA DE VERDURAS SALTADO DE TOYO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LECHE ASADA REFRESCO DE CEBADA	ENSALADA VAINITA, ZANAHORIA, CREMA DE VERDURAS PAVO AL HORNO ARROZ C/S SAL(1/2 RACION) LIMA LIMONADA	ENSALADA DE PARRILLERA SOPA ARISTUD CON POLLO CABALLA GUISADA CAMOTE C/S SAL(1/2 RACION) GRANADILLA REFRESCO DE COCONA

