SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN REFINERIA IQUITOS

I. CRITERIOS GENERALES:

Petróleos del Perú – PETROPERÚ S.A., en adelante PETROPERÚ, con RUC 20100128218, prepublica el aviso de contratación futura del "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN REFINERIA IQUITOS".

La modalidad de contratación será mediante un Proceso por Adjudicación Selectiva.

Dirección y plazos relevantes para el proceso:

- Dirección donde se presentarán las propuestas: Será en Av. La Marina N° 465 – Iquitos – Maynas - Loreto (Edificio Administrativo – Jefatura Técnica y Contrataciones Selva).
- Plazo estimado de Convocatoria: Aproximadamente en ABRIL 2023.
- Plazo estimado de Presentación de Propuestas: Aproximadamente en JULIO 2023.

Cualquier aspecto relativo a la convocatoria del proceso e información de los plazos relevante para la presentación de las propuestas, se podrán efectuar por carta, dirigida a la Jefatura Técnica y Contrataciones Selva – Gerencia Dpto. Logística en la Oficina de Trámite Documentario en el Edificio Administrativo de PETROPERU S.A. – Refinación Selva, sito en la Av. La Marina N° 465 – Iquitos – Maynas - Loreto.

1.1. Información general:

Petróleos del Perú – Petroperú S.A., requiere la contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN REFINERIA IQUITOS".

1.2. Sistema de Contratación:

A Precios Unitarios

1.3. Plazo de ejecución del servicio:

Por un periodo de tres (03) años o hasta cubrir el monto contractual.

II. DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO

El servicio de alimentación al Personal de Petróleos del Perú – PETROPERÚ S.A., en adelante PETROPERÚ que labora en Refinería Iquitos cumpliendo con los altos estándares de calidad, tanto a nivel de ingredientes como de insumos, brindando un servicio especializado. eficiente, de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades de los usurarios en general.
El CONTRATISTA brindará el "servicio de alimentación para el personal que labora en Refinería Iquitos", **TIPO PLATEADO**, que consiste en:

2.1 ALIMENTOS:

A) **DESAYUNO;** será proporcionado solo al personal Turnista de PETROPERÚ, en los comedores de MPA y UDP. El CONTRATISTA diariamente debe estar en condiciones de proporcionar todos y cada uno de los componentes que a continuación se detallan:
   - Un (01) **bebida fría** consistente en un (01) vaso de Jugo de frutas naturales (capacidad 300 ml.), la dilución máxima debe ser 1:3 con respecto al agua, asimismo se debe considerar como parte de la variedad, durante la semana, la presentación de yogurt de diferentes sabores, ensalada de frutas.
   - Un (01) **sándwich** de pan (normal o integral) con cárnico (mínimo 100 gr, de carne cocida) que debe ser de pollo, pavo, carne de res o cerdo; asimismo, se debe considerar como parte de la variedad la presentación de sándwich triple, hamburguesa, queso, huevo, palta, aceituna.

- Una (01) **bebida caliente** de la siguiente variedad (avena con leche, quinua, maca, mingado de arroz, mazamorra de plátano, cocoa). Asimismo, como alternativa se debe considerar la presentación tres (03) veces por semana de caldo de gallina criolla con plátano sancochado.
- Dos (02) unidades de **pan en variedad** (francés o ciabatta o yema o croissant o integral o similar de 40 gr.), pan preparado en el día inclusive los días feriados y fines de semana.
- Además, el CONTRATISTA deberá proporcionar mantequilla, mermelada, café instantáneo, milo, azúcar rubia, edulcorantes en sachet (bolsa hermética descartable) individual e infusiones, té digestivo, al gusto del comensal; asimismo debe considerar proporcionar leche deslactosada en presentación de una (01) lata de 410 gr (azul o roja) por cada tres personas.

B) **ALMUERZO Y COMIDA;** El comensal debe tener derecho a:

a) **Entrada:** ensaladas de verduras hortalizas, frutas (palta y frutas secas y legumbres diferentes por día a la semana de 150 gramos y otros como papa rellena, choclo costeño.

b) **Sopa/Caldo/Sancochado/Chupes: 500 cc líquido y cárnico 50 grs.**, Sin ser limitativo, se considerarán las siguientes opciones: Sopas (serrana, huachana seca, sopa regional, pata de res, de carne, juliana, francesa, chilena, pescado, a la minuta, de mote, verduras de casa, frejoles, trigo, quinua), cremas de poro/apio/alcachofas/verduras, chupes (pescado, habas), consomés, aguaditos de gallina/pollo/carne, sancochado, patasca, menestrón, espesado, pepián de choclo. **Aves**: Sin piel, considerar únicamente piernas, pechuga y muslo, hígado. No emplear: alas, cuello, espinazo, patas, menudencia.

c) **Plato de Fondo:** El CONTRATISTA deberá considerar diariamente lo siguiente:
- Guarnición fría: ensalada de verduras frescas o cocidas.

- Cárnico: como mínimo dos (02) variedades a escoger, que deben contener entre 100-120 gr de carne, no incluye hueso, bien cocida por ración. El cárnico puede ser de res, pollo, gallina, pescado, pavo o cerdo (éste último sólo en el almuerzo).

- Guarnición caliente: de arroz o menestra.

- Tubérculos o plátanos.

El trabajador solo tiene derecho a elegir una de las variedades presentadas por el CONTRATISTA.

d) **Postre:** El CONTRATISTA debe presentar dos opciones todos los días 50% fruta fresca de temporada para el consumo en el día y 50% tortas, budín, mazamorra o gelatina cuya presentación mínima será de 100 gr por cada ración. además, se presentará una vez a la semana dos porciones de helados (días jueves).

e) **Refresco natural:** debe ser preparado de fruta de temporada, la cual se servirá en jarras en las mesas y/o dispensadores.

f) **Una taza de café, té u otra infusión**.

g) Todos los días en el **almuerzo y comida**, el CONTRATISTA debe proporcionar a cada comensal en el momento de servirse los alimentos, **una (01) agua mineral** con o sin gas. Cada bebida debe tener un volumen mínimo equivalente a 500 ml. con Registro Sanitario y Fecha de vencimiento visible, deber ser de una de las marcas líderes del mercado, las bebidas deben estar contenidas en envase descartable.

El almuerzo y comida deben servirse en el Comedor Principal y Comedores Periféricos (UDP y MPA) de Refinería Iquitos. Para el caso de los comedores periféricos, El CONTRATISTA debe transportar los menús del día en envases térmicos apropiados que conserven el calor de los alimentos (no se utilizarán envases de Tecnopor, ni emplearse envases de plástico libres de BPA), además El CONTRATISTA debe velar por el orden, limpieza, ambientación de estos comedores y el uso de manteles adecuados.

La distancia desde el Comedor Principal hasta los comedores periféricos (UDP y MPA) de Refinería Iquitos y el tipo de camino son:

- Del comedor principal hacia comedor UDP es igual a 305 metros lineales.
- Del comedor principal hacia comedor MPA es igual a 288 metros lineales.
- El camino es asfaltado.

El CONTRATISTA debe disponer de jarras y vasos de vidrio para refrescos, la cuales deber mantener un stock adecuado en el almacén, para el abastecimiento durante los turnos del desayuno, almuerzo, comida y cena, los envases deben ser reemplazados inmediatamente en caso de rajaduras o deterioro.

El último viernes de cada mes, El CONTRATISTA debe ofrecer una parrillada (baja en condimento), la cual debe remplazar al almuerzo, la que consiste en 3 tipos de carnes que pueden ser de pollo, res (marucha), cerdo (Chuleta y/o cecina). Asimismo, se debe adicionar chorizo o hot dog, papa o yuca, choclo, ensalada de verduras frescas, salsa criolla, salsas picantes, fruta, refresco, té o café. Las raciones de carne deben tener un peso entre 100 y 120 gr. Cocidos. En caso la parrillada brindada el último viernes de cada mes se cruzará con otra actividad y/o feriado, la fecha podrá ser cambiada a solicitud del administrador del contrato de PETROPERÚ.

Todos los viernes a la hora del almuerzo, El CONTRATISTA debe servir cebiche, tiradito de pescado y/o combinado como plato de entrada. La ración por persona debe tener un peso de 120 gr. carne de pescado.

Cuando se programe en los menús carne de aves como plato fuerte se debe considerar únicamente pierna, pechuga y entre pierna; de ninguna manera se debe incluir alas, cuello, espinazos, piel. etc.

El CONTRATISTA debe programar los menús en base a comidas normales como: criollas, regionales, al estilo de la costa e Internacional (italiano, Oriental etc.), no pudiendo repetirse durante el mes.

El CONTRATISTA debe considerar una frecuencia mínima de una vez por semana de especies hidrobiológicas de agua dulce (peces), siendo el CONTRATISTA responsable de brindar las garantías correspondientes a estos productos no industrializados como: exámenes microbiológicos bimestrales y otras pruebas que corresponda las cuales deberán ser realizadas por un laboratorio debidamente acreditado por el Ministerio de Salud y/o DIRESA.

En las comidas regionales se debe utilizar cárnicos de la región y/o pescado, tanto en el almuerzo y comida, siendo el CONTRATISTA responsable de brindar las garantías correspondientes a estos productos no industrializados como: exámenes microbiológicos bimestrales y otras pruebas que corresponda las cuales deberán ser realizadas por un laboratorio debidamente acreditado por el Ministerio de Salud y/o DIRESA.

El CONTRATISTA debe coordinar oportunamente la cantidad de platos a preparar, de tal manera que no afecte la cantidad, variedad y calidad necesarias en los turnos establecidos, especialmente a la hora de la comida, por trabajos eventuales del personal.

Además, El CONTRATISTA debe coordinar con su logística la provisión interna de víveres a fin de evitar el desabastecimiento de víveres frescos y secos con la finalidad de evitar cambiar los menús a último momento. Poseer un stock de dos semanas en cuanto víveres no perecibles y enlatados y conservas (atún, frejoles, leche, etc.).

- DIETAS

  El CONTRATISTA debe brindar dieta especial al trabajador que labora para PETROPERÚ como dietas hipoglúcida (incluidos refrescos con bajo y/o ningún contenido de azúcar), hiposódicas y/o hipoproteicas, en los desayunos, almuerzos y comidas para el personal que lo requiera por indicación de los médicos de función Servicios Médicos, nutricionista o profesional de salud a cargo, indicando la cantidad requerida y alimentos a brindar. Se debe considerar dieta blanda como dieta base con sus derivaciones hipoglúcida, hiposódica.

  El CONTRATISTA debe usar sal de maras rosada para la preparación de las dietas como ensalada y cocción de alimentos, para la cocción debe usarse al final de esta, cuando las temperaturas de los alimentos cosidos sean menores a 40°C.

  El CONTRATISTA debe considerar que para casos excepcionales y bajo la indicación del médico de la función Servicios Médicos, se considerará la preparación de dietas personalizadas, previo aviso indicando tipos de dieta y el tiempo de duración de esta.

C) **CENA DE MEDIANOCHE;** Esta cena debe ser exclusivamente para el personal que labora en el turno de madrugada (ingreso 00:00 horas).

a) **Sopa/Caldo/Sancochado/Chupes: 500 cc líquido y cárnico 50 grs.**, Sin ser limitativo, se considerarán las siguientes opciones: Sopas (serrana, huachana seca, pata de res, de carne, juliana, francesa, chilena, pescado, a la minuta, de mote, verduras de casa, frejoles, trigo quinua); cremas de poro/ apio/ alcachofas/verduras; chupes (pescado, habas); consomés; aguaditos de gallina/pollo/carne; sancochado; patasca; menestrón; espesados; pepián de choclo, hasta 3 veces por semana de caldo de gallina y de pollo con huevo y/o plátano sancochado.
Aves: Sin piel, considerar únicamente piernas, pechuga y muslo, no emplear alas, no cuello, no espinazo, no patas, no menudencia.

b) **Una (01) taza de 200 cc. de café instantáneo o té** (o infusiones similares), además se debe considerar la presentación de una lata de leche descremada de 410 gr. por cada tres personas.
Un (01) pan de 40 gr. (normal o integral).

- Agua caliente en el termo para cada comedor (03 litros de capacidad).
- Eventualmente, este servicio se debe hacer extensivo al personal que por razones de emergencia deben laborar pasada la medianoche.
- El CONTRATISTA debe servir los alimentos en los Comedores y en otros ambientes habilitados por PETROPERÚ, a los cuales El CONTRATISTA debe transportar en envases adecuados térmicos y herméticos (no se utilizarán envases de Tecnopor, ni emplearse envases de plástico libres de BPA)

D) **ALIMENTACIÓN MEJORADA EN DÍAS FESTIVOS;** El CONTRATISTA considerará un desayuno, almuerzo y cena mejorada, sin costo adicional, en las fechas y características que se indican:

N°	Mes	Fecha	Celebración
1	Enero	1°	Año Nuevo
2	Mayo	1°	Día del Trabajo, día central para el personal turnista
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
3	Junio	3er Domingo	Día del Padre día central para personal turnista
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
		24	Dia central para personal turnista
		29	Dia central para personal turnista
4	Julio	24 Más una posible fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Aniversario PETROPERU, en caso coincida fin de semana, se adiciona fecha en día de semana para almuerzo mejorado coordinado con PETROPERU.
		28 y 29	Fiestas Patrias día central para personal turnista
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
5	Agosto	30	Para personal turnista el día central
6	Octubre	9	Día del Trabajador Petrolero
		15	Para personal turnista el día central
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
7	Diciembre	25	Navidad
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo a personal diurnista

Las fechas indicadas en el cuadro precedente son referenciales, serán coordinadas y confirmadas por el administrador del contrato de PETROPERU.

El CONTRATISTA debe presentar un listado con tres (03) alternativas, el cual incluya: Una copa de Frozen para el brindis, entrada, refresco, plato especial con dos tipos de carnes y guarniciones. sin que esto ocasione un costo adicional.

En Navidad / Año Nuevo (CENA DE MEDIA NOCHE):

- Pavo o lechón al horno mínimo porción de 150 gr. cocido.
- Panetón (marca reconocida: D´Onofrio, Motta, Toddino, entre otros o equivalente), porción mínima de 100 gr.
- Chocolate con leche en un termo en los comedores de UDP y MPA.
- Guarnición (legumbres, papa fritas, arroz, camote glaseado y arroz árabe.
- Duraznos al jugo, una (01) porción.
- Mantequilla/mermelada (a voluntad).

El CONTRATISTA, debe ambientar con arreglos de mesa, manteles, globos, telares en el Comedor Principal, UDP y MPA, de acuerdo con la fecha a celebrar, sin que demande un costo adicional.

E) REFRESCO; El CONTRATISTA bebe preparar con frutas naturales frescas (maracuyá, camu-camu, piña, cocona, naranja, carambola, mandarina, guayaba) y de acuerdo con la temporada, maíz morado y cebada, tendrá bajo contenido de azúcar, la dosificación de azúcar variará según el tipo de fruta (dulzor o acidez), los cuales no podrán repetirse durante la semana.
Proporcionar diariamente a los Comedores de UDP y MPA, Áreas de Transferencia y Mantenimiento 15 lt. en los diferentes servicios y no son limitativos, refresco entre endulzado y sin azúcar.

NOTA: no debe utilizarse productos sintéticos.

Nota: Cualquier otra variación en la elaboración de los alimentos no contemplada en los puntos precedentes, debe ser aprobada por el Comité Alimentario con conocimiento del administrador del servicio.

2.2 HORARIO DE ATENCIÓN:

El horario de atención del servicio de alimentación debe ser:

Comedor Principal

- Desayuno : de 06:00 a 06:45 horas
- Almuerzo : de 12:00 a 12:45 horas.
- Comida : de 18:00 a 18:45 horas.
- Cena de medianoche : de 00:00 a 00:45 horas.

Comedores de UDP y MPA

- Desayuno : de 06:00 a 06:45 horas.
- Almuerzo : de 12:00 a 12:45 horas.
- Comida : de 18:00 a 18:45 horas.
- Cena de medianoche : de 00:00 a 00:45 horas.

El CONTRATISTA debe supervisar que en los Comedores de UDP y MPA permanentemente exista agua en los calentadores eléctricos, café, té, azúcar, refresco en dispensadores, así como la vajilla necesaria, la reposición debe ser automática y considerada dentro de la prestación del servicio, por lo tanto, El CONTRATISTA no debe tener derecho a rembolso alguno por dicho concepto.
Instalar cortinas de aire en los accesos a la cocina, en coordinación con el administrador del contrato de Servicios No Industriales Selva, a fin de minimizar contaminación y proliferación de insectos.

Cuando por razones propias de la operación el personal no pueda acudir a tomar sus alimentos en el horario establecido y previo aviso por parte del trabajador dentro del horario de atención establecido en las Condiciones Técnicas, El CONTRATISTA debe disponer lo conveniente para atender al personal adecuadamente sin que ello constituya costo adicional alguno.

2.3 HIGIENE:

El CONTRATISTA es responsable de la aplicación del Programa de Higiene y Saneamiento, que incluya a su personal y limpieza de los comedores y almacenes de los víveres, realizando la sensibilización diariamente, registrando y reportando a PETROPERU, la ejecución de esta, conforme

está establecido en los Ítems 6.3.0, 6.3.1, 3.3.2, 6.3.3, 6.3.4 de la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA. Considerar la implementación de Manual de Buenas prácticas de Manufactura, así como POES (programa de saneamiento según la realidad del contrato) y estar preparado para la implementación de PGH (programa general de higiene) requisito legal de RM N°822 -2018. Asimismo, debe considerar entre otros:

a) El personal debe presentarse aseado y con el uniforme limpio, con las uñas limpias y cortas al ras de la pulpa de los dedos, cabello corto en caso de los varones y cabello recogido en el caso de las mujeres.
b) Uso de Equipos de Protección Personal (EPP).
c) Lavado y desinfección de manos, logrando sensibilizar a todo el personal del CONTRATISTA.
d) Almacenaje y rotación de productos. BPA (Buenas Prácticas de Almacenamiento).
e) Disposición temporal y final de los residuos sólidos en bolsas de plástico, realizando la correcta disposición de residuos de acuerdo con el color del contenedor bajo los lineamientos de PETROPERÚ.
f) Limpieza y mantenimiento de servicios higiénicos y vestuarios.
g) Limpieza, lavado y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
h) Orden y Limpieza de sus áreas de trabajo.
i) Refrigeración, congelación y descongelación y manipulación de alimentos.
j) Depuración, lavado y desinfección de frutas y verduras.
k) Control de plagas (fumigación y desratización), cada 6 meses como mínimo.

Si el CONTRATISTA detectara peligros y riesgos en el área de la cocina y el comedor, de ser necesario debe reportar por escrito al administrador del contrato a fin de evaluar las condiciones que dan lugar a la exposición de dichos peligros y riesgos.

2.4 MATERIALES:

a) Materiales de trabajo e insumos

El CONTRATISTA debe proporcionar, todo lo necesario para realizar el lavado de vajillas, lavado de utensilios, lavado y limpieza de pisos, paredes techos, ventanas, cámara de refrigeración, lavado y limpieza de ventiladores y extractores, mobiliario, enseres, para ello debe proporcionar lo siguiente:

- Desengrasante
- Desinfectantes
- Insecticidas
- Ambientadores.
- Escobas.
- Escobillones
- Trapeadoras
- Recipientes para basura con tapa automáticas con tapa vaivén u oscilante
- Recogedores de basura
- Bolsas plásticas de color verde (para basura)

b) Equipos de Protección Personal - EPP's

El personal del CONTRATISTA siempre debe mantenerse limpio y ordenado, de acuerdo con las labores que ejecute, y debe utilizar EPP´s tales como:

- Protectores de cabello (cofias)
- Guantes
- Mascaras (protector buco nasal descartable).
- Manoplas
- Mandiles blancos
- Delantales blancos
- Zapatos de seguridad (Puntera reforzada)
- Botas de jebe para agua
- Uniforme adecuado limpio y en buenas condiciones higiénicas, se deberá usar un uniforme distintivo para las actividades de limpieza.

2.5 ESTIMADO DIARIO DE COMENSALES (ALMUERZO)

La cantidad mínima garantizada de almuerzos (de lunes a viernes, excepto sábados, domingos, feriados y feriados no laborables), se considera 65 almuerzos por día, y si el consumo es menor a los 65 almuerzos, se facturará el consumo mínimo garantizado, es decir, 65 almuerzos. - de ser mayor a 65 almuerzos (Días laborables), se facturará el número de almuerzos contabilizados.

La cantidad estimada promedio diaria de comensales que harán uso del Servicio de Alimentación, se indica a continuación:

Tipo de Servicio	Número de Comensales		
	Días Laborables		
	Comedor Principal	Comedores UDP - MPA	TOTAL
Desayuno	5	10	15
Almuerzo	50	15	65
Comida	5	10	15
Cena	5	10	15
Total	65	45	110

Tipo de Servicio	Número de Comensales		
	Días Sábado, Domingo, Feriados y Feriados no Laborables		
	Comedor Central	Comedores UDP - MPA	TOTAL
Desayuno	0	10	10
Almuerzo	0	15	15
Comida	0	10	10
Cena	0	10	10
Total	0	45	45

NOTA:

PETROPERÙ podrá incrementar este número de comensales en coordinación con el CONTRATISTA.

En Refinería Iquitos se cuenta con un Comedor Principal y dos Comedores ubicados en Unidad Destilación Primaria – UDP y Movimiento de Producto y Almacenamiento – MPA, a estos dos comedores el concesionario trasladará los alimentos a dichos Comedores que por su naturaleza de trabajo el personal no puede asistir al Comedor Principal.

El personal de las empresas contratistas y/o visitantes ingresaran a ser atendidos en el comedor de Refinería Iquitos, previa autorización de la Unidad Servicios No Industriales Selva.

2.6 DE LOS ALIMENTOS

El servicio de alimentación deberá ser programado y planeado por un Supervisor de Calidad del Servicio, proporcionado por El CONTRATISTA, siendo de su responsabilidad el brindar una dieta balanceada con un mínimo de 1,500 calorías en una dieta normal diaria considerando en promedio 30% de hidratos de carbono, 10% de grasas (frituras), 30% de proteínas y 30% de fibra (verduras y legumbres).

El CONTRATISTA a los seis (06) días como máximo de cada mes presentará el programa de los alimentos de: desayuno, almuerzo, comida y cena para el mes siguiente, especificando el contenido calórico de cada alimento programado, el mismo que será aprobado por el Comité Alimentario, **teniendo en cuenta que, el almuerzo y comida no podrá repetirse durante la programación.**

Asimismo, El CONTRATISTA deberá cumplir con la frecuencia cárnica semanal de acuerdo al siguiente cuadro referencial, indicando su valor calórico.

TIPO DE CARNICO	CORTE DE CARNICO	VALOR CALORICO	FRECUENCIA SEMANAL		
			ALM.	COMIDA	CENA
Cerdo	Cerdo Pierna		1		
Pollo	Pollo Pierna		2	2	1
	Pollo Pechuga		2	5	2
Pavo	Pavo Pechuga		1	2	1
Res	Res Lomo Fino		1	1	
	Res Asado Cuadrado		1		
	Res Punta Pejerrey/Guiso		1		1
Pescado	Pescado Filete		1	1	1
	Pescado Regional		1	1	
Vísceras	Vísceras (corazón)		1	1	
	Vísceras (mondongo)		1		
Gallina Criolla (regional) Entera	Gallina con menudencia		1	1	1
TOTAL			14	14	7

El menú deberá exhibirse en la entrada de cada comedor, indicando la cantidad de calorías para conocimiento de los comensales. Se debe informar los alérgenos presentes en los alimentos según RM 822-2018.

La programación del menú no será modificada, salvo casos de fuerza mayor, para lo cual El CONTRATISTA informará por escrito a PETROPERÚ con no menos de un (01) día de anticipación.

Los menús presentados por El CONTRATISTA deberán contemplar todos los aspectos señalados en este numeral, debiendo tenerse en consideración los usos y costumbres de los comensales.

2.6.1 REQUISITOS DE CALIDAD Y SANIDAD

El CONTRATISTA deberá cumplir con las normas de calidad y sanidad de los alimentos a través de un especialista, en línea con la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA.

Los productos cárnicos (res, cerdo, cordero y pollo) deben mantener una temperatura de congelamiento menor o igual a -18 °C y su elaboración previa no debe implicar riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final, para lo cual estos productos deben presentar las siguientes condiciones:

- Sello de garantía.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.

- Registro Sanitario.
- Buena presentación de embalaje.
- Buena presentación de color y olor de cada cárnico.
- Consistencia blanda.
- Ausencia de alteraciones, con certificado de calidad, salvo sea de un establecimiento con certificación BPM, HACCP. ejemplo (MACRO, PLAZA VEA, etc.) para el caso de alimentos perecibles como carnes de vacuno, aves, pecados, huevos, etc.).

Vísceras de res (hígado, corazón, mondongo)

- Todo producto importado debe tener sello de autorización registrado por SENASA.
- Todo producto nacional debe mantener sus características de olor, color, sabor, textura, temperatura, etc.)

Pollo

- Entero y debe tener un peso mínimo de 2,500 gramos.
- Sello de garantía.
- Fecha de vencimiento.
- Buena presentación de color y olor de cada cárnico.
- Consistencia blanda.
- Ausencia de alteraciones.

Pescados.

- Debe ser frescos o refrigerado a <4°C
- Eviscerado.
- Conserva su textura, olor y color de agallas, piel y ojos.
- Carne blanda (en filete)
- Pescados de mar (cojinova, cabrilla, lenguado, perico, mero, tollo, corvina y tilapia).
- Pescados de agua dulce o regionales (sábalo, gamitana, dorado, paiche, doncella, tucunaré, acahuarazu).
- Deben estar envasados en bolsas plásticas de alta densidad y transportados en envase hermético o cooler con abundante hielo picado y limpio.

Embutidos y lácteos.

- Calidad.
- Marca registrada, equivalente a: Laive, Otto Kunz, Braedt, entre otros similares.
- Embolsados y sellados herméticamente.
- Ingresados con autorización sanitaria
- Fecha de vencimiento impresa en su envoltura (no sticker).
- Pasteurizados.
- Procedente de fábricas autorizados y con el correspondiente Registro Industrial y Registro Sanitario.
- No debe presentar superficie húmeda, ni exudación de líquidos.
- No debe presentar indicios de fermentación o descomposición.

Verduras, Hortalizas, Legumbres y Tubérculos.

- Deben ser de calidad.
- La papa debe ser amarilla, blanca, entre otros.
- Deben ser adquiridas en centros autorizados,
- A granel o embolsados.
- Deben estar sin magulladuras.
- No deben presentar descomposición hídrica o bacteriana.
- No deben haber alcanzado su madurez fisiológica.
- Libre de impurezas y plagas (tierra, suciedad, insectos).

Frutas. (manzana, sandía, pera, melón, mango, naranja, mandarina o plátano de Seda, etc).

- De calidad, de tamaño uniforme.
- Libre de magulladuras.
- No debe presentar descomposición hídrica, bacteriana, mohos o levadura.
- No debe haber alcanzado su madurez fisiológica.
- La fruta ofrecida debe ser variada, teniendo especial cuidado de ofrecer variedades de amplia aceptación y calidad

Cereales, Granos y leguminosas (menestras, harinas, arroz, pan, fideos, etc.).

- No deben contener bromato de potasio.
- Debe ser de calidad superior o extra.
- Deben estar contenidos en sus envases originales.
- Fecha de producción, vencimiento.
- Registro sanitario.

Productos enlatados, envasados.

- Los embaces metálicos no debe presentar abolladuras.
- Los embaces metálicos no debe presentar signos de oxidación.
- Debe tener autorización sanitaria.
- Debe tener fecha de vencimiento impreso en el envase.
- Los productos deben ser de marcas líderes en el mercado.
- Deben tener Registro y Autorización Sanitaria de DIGESA.

Condimentos.

- Si es procesado, debe tener registro sanitario y fecha de vencimiento.
- Si no es procesado, debe ingresar entero y sin pelar para molerlo y/o licuarlo.

Huevos.

- Deben estar íntegros.
- El empaque debe estar sellado.
- No deben estar quebrados y/o rotos
- No deben estar con pluma y estiércol en su cáscara debe tener sello de vencimiento.

Otros.

- El producto, bebida o alimento que no reúna las condiciones sanitarias debe ser decomisado y destruido de acuerdo con las normas sanitarias vigentes (D.S. Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos").
- La manteca y aceites deben ser de origen 100% vegetales, preservadas en envases originales de fábrica y bajo ningún concepto a granel.
- Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de seis (06) horas después de preparados o después de 24 horas si son refrigerados. Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes.
- En caso los productos (perecible y no perecible) que se encuentren con fecha de vencimiento pasado o de presenten anomalías, este producto debe ser eliminado también los productos no perecibles almacenados, deberán tener como mínimo 90 días antes de su vencimiento, para evitar que lleguen productos casi por vencer a los comensales.
- El CONTRATISTA será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera causar como resultado de utilizar productos o alimentos de mala calidad.
- La procedencia de pollo, carnes, pescado, vísceras u otros debe ser demostrada con las boletas y facturas de venta por parte del concesionario y puede ser solicitada por PETROPERÚ cuando este lo estime conveniente.

2.6.2 RECEPCIÓN DE PRODUCTOS E INSUMOS.

El CONTRATISTA está obligado a cumplir con lo establecido los Ítems 6.2.1.a, 6.2.1.b de la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA y es responsable de embalaje, acondicionamiento. PETROPERÚ se encargará del transporte de los víveres (perecibles y no perecibles) e insumos, durante la ejecución del servicio, desde Iquitos (Embarcadero OPERCOM) hasta el almacén de Refinería Iquitos; para cumplir lo antes señalado, los cuales serán transportados el 1er día útil de casa semana. PETROPERÚ proporcionará, bajo su costo, el transporte fluvial necesario. En caso el CONTRATISTA tenga que enviar víveres e insumos otro día de la semana será por cuenta propia.

El CONTRATISTA debe tener en consideración lo siguiente:

- Los cárnicos deben ser transportados en estado congelado en termos o recipientes de acero inoxidable, herméticamente cerrados, acondicionado con hielo.
- El transporte de las verduras, frutas, hortalizas, tubérculos, etc., se debe realizar en jabas o cajas de madera, plástico, fibra vegetal o de cartón, que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.
- El transporte de los víveres no perecibles (harinas, granos, menestras, etc.) se debe realizar en envases de bolsa plástica de alta densidad y afines, adecuados a fin de protegerlos contra la humedad, contaminación ambiental, insectos, etc.

El CONTRATISTA es responsable del ingreso de los alimentos al almacén, asimismo, el personal designado por PETROPERÚ se encarga de verificar la calidad de los productos e insumos, el orden y limpieza e higiene de los almacenes.

El CONTRATISTA debe transportar al inicio del servicio por cuenta propia, todo el equipo e implementos indicados en el **numeral 22 c)** de la presente Condiciones Técnicas, bajo su responsabilidad y costo, hasta los almacenes ubicados en las instalaciones de Refinería Iquitos.

2.6.3 ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS VÍVERES

El CONTRATISTA debe disponer y almacenar adecuadamente los víveres perecibles (en cámaras de refrigeración y conservadoras, etc.) y víveres secos (en almacenes), debidamente señalizados de conformidad con establecido en el Ítem 6.2.1.b de la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA.

En general, el almacén debe ser un ambiente fresco, ventilado o aireado artificialmente (aire acondicionado), totalmente cerrado, de modo de que debe impedir el ingreso de insectos, roedores, etc., y debe contar con anaqueles o andamios en número suficiente.

Si bien PETROPERÚ proporciona los ambientes de almacenes y depósitos con algunos equipos básicos, corresponderá a El CONTRATISTA completar el equipamiento para el buen funcionamiento de los mismos como termómetros ambientales, etc.

El CONTRATISTA, debe mantener registros de control diario de temperatura de los almacenes y de los productos e insumos que a continuación se detallan:

PRODUCTOS E INSUMOS	TIPO	CONDICIONES FÍSICAS		
		TEMPERATURA		ALMACENAMIENTO
		REFRIG.	CONGEL.	
PERECIBLES	**Carnes** ▪ Res ▪ Cerdo ▪ Cordero ▪ Pavo ▪ Pollo	---	Prom. – 18°C	➢ Separado de otros tipos de carnes. ➢ Control de temperatura. ➢ Limpio y ordenado. ➢ Una vez descongelado no se debe volver a congelar.
	Pescados ▪ De mar ▪ De agua dulce	---	Prom. – 18°C	Envicerado, ordenado y limpio
	Viseras ▪ Mondongo ▪ Corazón ▪ Hígado	---	Prom. – 18°C	Separado de otros tipos de carne.
	Mariscos ▪ Camarones ▪ Cangrejos	---	Prom. – 18°C	Envicerado, ordenado y limpio
	Jamones (varios)	---	Prom. – 18°C	Sellado en su envoltura original y ordenadamente
	Embutidos (varios)	---		➢ Ambientes ventilados, ordenados, limpios frescos y secos ➢ Ventanas y puertas protegidas ➢ Repisas ➢ Andamio o anaqueles ➢ Jabas de Plástico ➢ Jabas de Cartón ➢ Jabas de madera

PRODUCTOS E INSUMOS	TIPO	CONDICIONES FÍSICAS		
		TEMPERATURA		ALMACENAMIENTO
		REFRIG.	CONGEL.	
	Huevos ▪ Gallina	a 8°C < a 30 días 16°C < a 16 días	---	➢ Jabas de Cartón ➢ Lavadas y secas ➢ Desinfectadas ➢ Sin trazas de estiércol en la superficie ➢ Lugares con buena ventilación ➢ Anaqueles ➢ Jabas ➢ Canastas
	Frutas ▪ Manzana ▪ Pera ▪ Uvas ▪ Sandia ▪ Naranja ▪ Mandarina ▪ Plátano ▪ Limón	Entre +8°C a +10°C	---	➢ En jabas de madera o Plástico ➢ Lavadas y secas ➢ Depuradas ➢ Desinfectadas ➢ Lugares con buena ventilación ➢ Anaqueles ➢ Jabas ➢ Canastas
	Verduras ▪ Tomate ▪ Ají dulce/picante ▪ Ají amarillo ▪ Ají pimentón ▪ Alverjitas ▪ Repollo ▪ Coliflor ▪ Brócoli ▪ Cebolla ▪ Kion ▪ Culantro ▪ Alverjitas ▪ Zanahoria ▪ Nabo ▪ Lechiga ▪ Pepino ▪ Zapallo ▪ Col ▪ Choclo ▪ Etc.	Ambientes o cámaras entre +8°C a +10°C	----	➢ En jabas de madera o Plástico ➢ Lavadas y secas ➢ Depuradas ➢ Desinfectadas ➢ Lugares con buena ventilación ➢ Anaqueles ➢ Jabas ➢ Canastas
	Tubérculos ▪ Papas ▪ Yuca ▪ Camote ▪ Olluquito	Ambientes o cámaras entre +8°C a +10°C	---	➢ En jabas de madera o Plástico ➢ Lavadas y secas ➢ Depuradas ➢ Desinfectadas ➢ Lugares con buena ventilación ➢ Anaqueles ➢ Jabas ➢ Canastas
NO PERECIBLES	Granos y Cereales ▪ Arroz ▪ Harinas ▪ Frijoles ▪ Gavanzo ▪ Azúcar ▪ Sal ▪ Maíz Morado ▪ Maíz para canchitas		---	➢ Empacados de calidad. ➢ Registro sanitario. ➢ Fecha de vencimiento. ➢ Ambientes limpios frescos y aireados ➢ Sacos ➢ Bolsas selladas ➢ Sobre parihuelas ➢ Baldes con tapa de sellado hermético.
	Lácteos ▪ Leches ▪ Pescados enlatados ▪ Frutas enlatadas ▪ Queso enlatado ▪ Etc.			➢ Ambientes limpios frescos y aireados. ➢ Anaqueles ➢ Jabas ➢ Andamios

❖ Para realizar los controles de conservación el Contratista proporcionará los equipos de medición (termómetro digital u otros) para medir la temperatura de las cámaras previa presentación del Certificado de Calibración vigente realizado por laboratorios debidamente autorizados o por INDECOPI[1] y/o INACAL[2], asimismo evidenciar el mantenimiento y/o certificado de garantía de los equipos. Caso contrario se rechaza el equipo.

2.6.4 REAJUSTE DE PRECIOS

[1] INDECOPI = Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual
[2] INACAL = Instituto Nacional de Calidad

El CONTRATISTA debe presentar valorizaciones quincenales a precios unitarios de los últimos seis (06) meses, y cuando las condiciones del mercado lo justifiquen, y a solicitud por escrito de El CONTRATISTA, PETROPERÚ podrá reajustar los precios establecidos, previa evaluación de los costos y tomando como referencia el índice de precios al consumidor de Lima Metropolitana (tomado de la página www.inei.gob.pe a la fecha de la solicitud de El CONTRATISTA), en el Grupo de Alimentos y Bebidas.

El reajuste de los precios unitarios contractuales será sometida a evaluación, cuando el Índice de Precios al Consumidor de Lima Metropolitana acumule un 5% de variación de Precios, desde el mes de la presentación de las propuestas hasta la fecha de solicitud de reajuste de los precios, entrando en vigencia al mes siguiente de su validación y aceptación; dicha variación de precios se calculará conforme a la fórmula siguiente:

$$PUr = PUc \times (1 + IPC)$$

PUr: Precio Unitario reajustado (variable mes a mes)
PUc: Precio Unitario contractual (invariable durante la vigencia del contrato)
IPC: Índice de Precios al Consumidor de Lima. Tema: Alimentos y Bebidas no Alcohólicas (mensual / Índice Base 2009 = 100,0), publicados mensualmente por el INEI.
R: IPC publicado por el INEI, correspondiente al mes anterior de la prestación (variable mes a mes).
C: IPC correspondiente al mes de la presentación de propuestas (invariable durante la vigencia del contrato).

III. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS:

Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- **Experiencia del Postor en la Actividad:**
  Acreditar experiencia en la ejecución de servicio de concesionario en servicio de alimentos para personal en complejos industriales y/o campamentos y/o servicios similares, ejecutados durante un período no mayor a cinco (05) años a le fecha de presentación de la propuesta, por un monto no menor de S/ 4´000,000.00, en un máximo de diez (10) trabajos.

  El postor deberá acreditar la experiencia antes indicada mediante la presentación de copia simple, visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA, de:

  - Comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente (Ej. voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el mismo documento por parte de la entidad bancaria o cliente a cargo de la conformidad de la prestación); y/o
  - Contratos con su respectiva conformidad de la prestación del servicio.

- **Experiencia del Personal:**
  a) Administrador del Servicio
    - Un profesional titulado, en la especialidad de Ingeniería en Industrias Alimentarias y/o Ingeniería industrial y/o Administración de Empresas y/o Administración de Servicios de Hotelerías. ***Deberá ser acreditado con copia del grado académico, copia de la constancia de colegiatura y habilitación.***
      Deberá ser acreditado con copia de los grados y títulos expedidos en país y/o en el extranjero, del personal propuesto por los postores deben encontrarse registrados en la Superintendencia Nacional de Educación Universitaria (SUNEDU). Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.

    - Experiencia comprobada mínima de dos (02) años en concesiones similares como comedores de campamento de empresas industriales y/o empresas dedicadas a servicios de alimentación. ***Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***

b) Supervisor de Calidad / Nutrición

- Profesional Titulado, en la especialidad de Bromatología y Nutrición y/o en Ingeniera en Industrias Alimentarias y/o similares. ***Deberá ser acreditado con copia del grado académico, copia de la constancia de colegiatura y habilitación.***
  Deberá ser acreditado con copia de los grados y títulos expedidos en país y/o en el extranjero, del personal propuesto por los postores deben encontrarse registrados en la Superintendencia Nacional de Educación Universitaria (SUNEDU). Visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.

- Experiencia comprobada mínima de dos (02) años en concesiones similares como comedores de campamento de empresas industriales y/o empresas dedicadas a servicios de alimentación. ***Deberá ser acreditado con copia de constancias o certificados de trabajo y visado por el Representante Legal o Apoderado del CONTRATISTA.***

IV. MONTO ESTIMADO REFERENCIAL.

RESERVADO.

V. LUGAR DE EJECUCIÓN

El servicio será ejecutado en las siguientes instalaciones de PETROPERÚ de la provincia Maynas. Refinería Iquitos, embarcaderos y muelles: Sito en la margen izquierda del Río Amazonas, aprox. 15 km aguas abajo de la ciudad de Iquitos – Punchana – Maynas - Loreto.

VI. PÓLIZAS: (De ser el caso)

El Contratista es responsable de contratar y mantener vigentes durante el plazo de tiempo de ejecución del contrato, todas las pólizas de seguros y coberturas que por Ley le competen a su actividad[3]. Adicionalmente y en amparo al presente contrato, deberá contar las siguientes pólizas de seguros.

11.1. Seguro Complementario por Trabajo de Riesgo (SCTR).
Para el personal que labore en el contrato, tanto en la cobertura de salud (ESSALUD o EPS) como en la de invalidez, muerte y sepelio (ONP o Cía. de Seguros). Esta póliza se entregará cuando se inicien los trabajos de campo y/o taller incluyendo la factura que acredite el pago de la póliza y serán actualizadas en forma permanente y cada vez que ingrese personal nuevo al proyecto.

11.2. Póliza de Seguro de vida (vida ley), en conformidad con la Quinta Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 009-2020-TR, publicado el 10 de febrero 2020, "Seguro de vida en la intermediación laboral y tercerización de servicios".

11.3. Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil General Comprensiva, por una Suma Asegurada no menor de US$ 500,000.00 en límite único y combinado, por evento (para la suma asegurada principal) y en agregado anual, la misma que debe tener como mínimo las siguientes condiciones:

- Responsabilidad Civil Extracontractual
- Responsabilidad Civil Patronal
- Responsabilidad Civil para Locales y Operaciones
- Responsabilidad Civil por incendio y/o explosión y/o daños por agua y/o daños por humo.
- Responsabilidad Civil Cruzada
- Responsabilidad Civil por Transporte de Personal en vehículos propios y/o de terceros contratados para tal fin
- Cláusula de Alimentos y Bebidas.
- Gastos admitidos hasta US$ 5,000.00 por evento y en límite agregado anual.

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

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

DISPOSICIONES GENERALES:

- Las pólizas de seguros deberán tener el carácter de primarias. Cualquier otra póliza de seguro contratada sobre el mismo interés asegurado, es en exceso y no concurrente.
- El CONTRATISTA y su asegurador renuncia a su derecho de subrogación contra PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores.
- El CONTRATISTA deberá obtener autorización expresa y por escrito de PETROPERÚ, antes de efectuar cualquier cambio, modificación o cancelación en las pólizas de seguro contratadas.
- Asimismo, cada póliza de seguro o certificado de seguro deberá incluir una disposición por la cual se estipule que el asegurador deberá cursar notificación por escrito a PETROPERÚ, en caso de que fuera a producirse algún cambio o cancelación o suspensión de cobertura por falta de pago, por lo menos treinta días (30) antes de dicho cambio o cancelación o suspensión.
- Incluir a PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o compañías afiliadas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores, como Asegurados Adicionales.
- PETROPERÚ y/o sus accionistas y/o compañías afiliadas y/o asociadas, funcionarios y trabajadores tendrán la denominación de terceros en caso de siniestro.
- Incluir una disposición por la cual se estipule que la aseguradora se obliga a cursar notificación por escrito a PETROPERÚ en caso fuera a producirse alguna modificación, anulación de las pólizas de seguros o incumplimiento de pago de primas.
- En el supuesto caso que las pólizas de seguros sean insuficientes o no puedan ejecutarse por cualquier motivo, ante la eventualidad de un siniestro, el Contratista asumirá directamente el pago de la indemnización a terceras personas, así como a PETROPERÚ S.A y a su personal. En caso de siniestro, el importe del deducible será asumido por el Contratista. PETROPERÚ S.A, su personal y terceros afectados, serán íntegramente indemnizados. Es responsable de cualquier daño que pudiera sufrir su personal durante la ejecución del servicio, para lo cual debe tener vigentes los seguros pertinentes contratados, quedando liberado PETROPERÚ de cualquier responsabilidad frente al personal del CONTRATISTA.

VII. GARANTÍAS:

GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del Monto Contractual.

La garantía (Carta Fianza) será a favor de PETROPERÚ, y deberá ser emitida por una empresa autorizada y sujeta al ámbito de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP. Asimismo, deberá ser solidarias, irrevocables, de carácter incondicional, de realización automática y sin beneficio de excusión, a solo requerimiento de PETROPERÚ, bajo responsabilidad de las entidades que las emiten, las mismas que deben estar dentro del ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca y seguros o estar consideradas en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente pública el Banco Central de Reserva.

En principio podrá aceptarse garantías cuyo vencimiento esté previsto en la fecha de culminación de la OTT; sin embargo, en dicho caso el CONTRATISTA deberá preocuparse de mantener actualizada la garantía hasta la aprobación de la conformidad de recepción de la prestación, caso contrario se ejecutará la garantía al día siguiente de su vencimiento sin mayor trámite.

Para el caso de consorcios, las garantías deberán presentar el nombre de todos los integrantes que lo conforman.

Las Micro y Pequeñas Empresas, podrán optar que, como garantía de fiel cumplimiento, PETROPERÚ retenga el diez por ciento (10%) del monto del contrato conforme a lo establecido en la Ley N" 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y pequeña Empresa, y sus modificatorias y complementarias.

Las Cartas Fianzas indicadas serán solidarias, irrevocables, de carácter incondicional, de realización automática y sin beneficio de excusión, a solo requerimiento de PETROPERÚ S.A., bajo responsabilidad de las entidades que las emiten, las mismas que deben estar dentro del ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca y Seguros o estar consideradas en la última lista de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente pública el Banco Central de Reserva.

En caso, de que fuese renovado o ampliado el plazo del servicio, las garantías deberán también ser renovadas o ampliadas por un periodo igual al señalado para el cumplimiento del mismo, caso contrario se ejecutarán.