
		<b>TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS S.A.</b>		<b>SSM</b>	
<b>Elaborado por:</b> <b>Coordinador SSOMA</b>		<b>Fecha Aprobación Junio, 2022</b> <b>Fecha de Vigencia: Junio, 2024</b>		<b>Versión N°</b> <b>01</b>	<b>Página</b> <b>1 de 57</b>
<b>Revisado por:</b> <b>Jefe Regional SSOMA</b>		<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>		<b>Código: SSM01-M04</b>	
<b>Aprobado por:</b> <b>Gerente de SSOMA</b>					

# MANUAL SSOMA PARA LA GESTIÓN DE CONTRATISTAS Y PROVEEDORES

## DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

 <b>TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS S.A.</b>		<b>SSM</b>	
Elaborado por: Coordinador SSOMA	Fecha Aprobación Junio, 2022 Fecha de Vigencia: Junio, 2024	Versión N° 01	Página 2 de 57
Revisado por: Jefe Regional SSOMA	<b>MANUAL SSOMA PARA GESTIÓN DE CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Código: SSM01-M04</b>	
Aprobado por: Gerente de SSOMA			

## INDICE

1.	INTRODUCCIÓN .....	5
2.	VALORES Y POLÍTICAS.....	6
3.	REGLAS POR LA VIDA .....	10
4.	OBJETIVO .....	11
5.	ALCANCE.....	11
6.	RESPONSABLES.....	11
7.	REFERENCIAS.....	11
8.	DEFINICIONES Y ABREVIATURAS .....	12
9.	PERFIL DEL CONTRATISTA Y PROVEEDOR DE BIENES Y SERVICIOS.....	14
	9.1 Empresa Contratista .....	14
	9.2 Empresa Proveedor de Bienes .....	16
10.	RESPONSABILIDADES .....	18
	1. Tecnológica de Alimentos S.A. ....	18
	2. Contratista / Proveedor de Servicios .....	18
11.	DESARROLLO .....	19
11.1	Obligaciones del Contratistas/ Proveedor de servicios hacia su personal.....	19
11.2	Capacitaciones.....	19
11.3	Competencias del Personal.....	20
11.4.	Certificado de Aptitud Médica.....	21
11.5.	Comité Paritario de Seguridad y Salud Ocupacional.....	22

### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.
--

11.6.	Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos/ Identificación de Aspectos y Evaluación de Impactos Ambientales.....	22
11.7.	Análisis de Seguridad en el Trabajo (AST).....	22
11.8.	Permiso de Trabajo Seguro (PTS).....	23
11.9.	Equipos de Protección Personal.....	24
11.10.	Herramientas manuales y eléctricas.....	24
11.11.	Cables de extensión y multitomas.....	24
12.	TRABAJOS DE ALTO RIESGO .....	25
12.1.	Trabajo en Espacio Confinado:.....	25
12.2.	Trabajo en Altura:.....	25
12.3.	Izamiento de Cargas .....	27
12.4.	Trabajo en Caliente .....	27
12.5.	Bloqueo de Energía Peligrosa.....	28
12.6.	Manejo de productos químicos.....	28
13.	OTRAS CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD.....	28
13.1.	Instalaciones Eléctricas.....	28
13.2.	Operación de montacargas .....	29
13.3.	Manipulación Manual de Cargas .....	29
13.4.	Transporte .....	30
14.	RESPUESTA A EMERGENCIAS .....	30
14.1.	Prevención y control de incendios .....	31
14.2.	Derrame de materiales peligrosos .....	31


#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

14.3.	Emergencias médicas.....	31
14.4.	Sismo y Tsunami.....	31
15.	ACCIDENTES E INCIDENTES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTALES .....	32
15.1.	Reporte de Incidentes y Accidentes .....	32
15.2.	Investigación de accidente e incidentes.....	32
16.	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	33
16.1.	Segregación de Residuos.....	33
17.	REQUISITOS DE INGRESO .....	33
18.	INCUMPLIMIENTOS.....	33
19.	ANEXOS.....	35

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>5 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

## 1. INTRODUCCIÓN

Tecnológica de Alimentos S.A. - TASA es la empresa líder del sector pesquero, dedicada a la extracción, transformación y comercialización de alimentos e ingredientes marinos. Así mismo prestamos servicio de astillero orientados a la construcción, modificación, mantenimiento y reparación de embarcaciones y artefactos navales.

Durante nuestra trayectoria en el mercado nos hemos convertido en la primera empresa productora de harina y aceite de pescado a nivel mundial, con 10 plantas de harina y aceite de pescado ubicadas a lo largo del litoral peruano, una planta de congelados ubicada en el Callao, una planta de Omega ubicada en Pucusana y Astillero, con una flota propia compuesta por 48 embarcaciones pesqueras.

Para TASA la seguridad es un factor importante en sus operaciones y en el desarrollo de los trabajos que se realicen en sus instalaciones. Por ello, este manual pretende definir al proveedor y contratista de servicios y a sus trabajadores los conceptos disciplinarios y de comportamiento específico relacionados con la seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.

De acuerdo con esto, se solicita cumplir **obligatoriamente** las siguientes instrucciones y procedimientos que tienen como finalidad prevenir accidentes e incidentes durante los servicios que se realicen para TASA.

### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

## 2. VALORES Y POLÍTICAS



### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

## POLÍTICA DE GESTIÓN

En TASA nos dedicamos a la extracción, transformación y comercialización de alimentos e ingredientes marinos y servicios de astillero, siendo nuestros lineamientos los siguientes:

- Satisfacer las necesidades de nuestros clientes.
- Brindar productos inocuos y servicios de alta calidad.
- Actuar como una empresa sostenible y responsable con sus recursos naturales y grupos de interés.
- Promover la participación, consulta y desarrollo integral del personal.
- Prevenir la contaminación ambiental, la ocurrencia de lesiones, enfermedades y actividades ilícitas.
- Cumplir con las regulaciones, normativas y compromisos aplicables.
- Mejorar e innovar continuamente productos, procesos y tecnología.

Revisada y aprobada por: Gerencia General  
Fecha: 02.11.2017 • Versión: 08  
Código de Documento: SGE - N01

  
Gonzalo de Romaña  
Gerente General

### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



## POLÍTICA DE SEGURIDAD & SALUD EN EL TRABAJO

En TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS S.A. (TASA) nos dedicamos a la extracción, transformación, comercialización de alimentos e ingredientes marinos y servicios de astillero, utilizando las mejores prácticas en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo, para lo cual nos comprometemos a:

- Prevenir lesiones, enfermedades e incidentes relacionados con el trabajo orientado en la eliminación de peligros y reducción de riesgos en nuestras operaciones protegiendo la integridad física de nuestros colaboradores, proveedores y la de terceros.
- Asegurar la consulta, participación, información y capacitación activa de nuestro personal en todos los aspectos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de TASA.
- Cumplir con la normativa legal vigente, regulaciones y compromisos voluntarios, suscritos por TASA en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- Mejorar e innovar continuamente productos, procesos y tecnología a la par con el desempeño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo, e integrarlo a los demás sistemas de gestión y actividades de la compañía.

Revisada y aprobada por: Gerencia General  
Fecha: 23.12.2021\* Versión: 03  
Código de Documento: SSM - N01

  
Gonzalo de Romaña  
Gerente General

### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



## POLÍTICA DE SUSPENSIÓN DE TAREAS

Para TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS S.A. (TASA)  
La prevención de lesiones, enfermedades e incidentes relacionados con el trabajo es una PRIORIDAD; para fortalecer este compromiso la compañía establece la presente política de Suspensión de Tareas alineada, a la Ley 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el objetivo de:

### CERO ACCIDENTES, CERO ENFERMEDADES OCUPACIONALES

En TASA, cuando se advierta un peligro inminente que constituya un riesgo importante o intolerable para la Seguridad y Salud de los trabajadores, la tarea deberá ser detenida para lo cual darán cumplimiento a la siguiente Política:

- Cualquier trabajador que detecte un comportamiento inseguro o condición sub estándar durante el desarrollo de las actividades de la empresa, deberá avisar al responsable del trabajo, para tomar acción inmediata sobre la desviación.
- Cuando ocurra una emergencia durante la ejecución de algún trabajo estos deberán ser paralizados, hasta la verificación de las acciones correctivas para eliminar su recurrencia.
- La Seguridad y Salud en TASA tendrán prioridad en cualquier actividad cuando se presente conflicto con las operaciones de pesca, producción y los costos, siendo responsabilidad de las gerencias administrar los medios y asegurar su gestión.
- Ninguna tarea comenzará hasta que el responsable (Lider de Grupo) y supervisor del trabajo, comuniquen a los trabajadores los riesgos de dicha tareas, las medidas preventivas necesarias, la definición de roles y responsabilidades, además de haber realizado el análisis de riesgos y/o el permiso de trabajo en caso se requiera.
- Toda modificación relevante en las condiciones del ambiente de trabajo es causa suficiente de interrupción de la labor, siendo obligatorio analizar los riesgos presentes y las medidas para minimizarlos antes de reiniciarla. El cambio de funciones requiere inducción previa en las nuevas labores.
- El no utilizar los elementos de protección personal (EPP), de uso obligatorio en las áreas de trabajo, será causa suficiente para la detención de las labores asignadas al colaborador.
- Trabajar en forma segura es una característica esencial para el desarrollo de cualquier labor dentro de TASA.

Revisada y aprobada por: Gerencia General  
Fecha: 23.12.2021 • Versión: 03  
Código de Documento: SSM - ND2

97-71

Gonzalo de Romaña  
Gerente General

### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

### 3. REGLAS POR LA VIDA



**SEGURIDAD Y SOSTENIBILIDAD**



## REGLAS POR LA VIDA

---

- 

**1** Realiza el AST antes de iniciar cualquier trabajo y el PTS antes de comenzar los trabajos de alto riesgo de acuerdo a la matriz IPER de tu puesto de trabajo.
- 

**2** No realices actividades o maniobras peligrosas que pongan en riesgo tu vida y la de tus compañeros.
- 

**3** Está prohibido ingresar al trabajo bajo los efectos de alcohol o drogas.
- 

**4** No transites o permanezcas debajo de cargas suspendidas o equipos en movimiento.
- 

**5** Realiza el bloqueo y etiquetado antes de intervenir equipos o sistemas conectados a una fuente de energía peligrosa.
- 

**6** Cumple con el estándar de seguridad para ingresar a espacios confinados.
- 

**7** Aleja todo material combustible o inflamable antes, durante y después de realizar trabajos en caliente.
- 

**8** Usa sistemas anticaídas durante la ejecución de trabajos en altura.
- 

**9** Conduce y opera vehículos usando el cinturón de seguridad, respetando los límites de velocidad, sin enviar mensajes o hablar por celular dentro de las instalaciones de TASA.
- 

**10** Reporta los incidentes o accidentes de trabajo a tu jefe directo.

ME CUIDO Y TE CUIDO



#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

#### 4. OBJETIVO

Establecer los lineamientos de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente que deben cumplir los contratistas y proveedores que prestan servicios a TASA.

#### 5. ALCANCE

El presente documento aplica a todos los contratistas y proveedores que brinden servicios en todas las actividades y procesos de extracción, transformación y comercialización de ingredientes marinos y servicios de astillero de TASA.

#### 6. RESPONSABLES

##### Líder

Jefe de Área responsable.  
Superintendentes de U.O.  
Gerencia de Supply Chain.  
Subgerencia de proyectos.

##### Participantes


Responsable de contratista / proveedor en U.O.  
Prevencionista de Riesgos (Pd R) de contratista / proveedor en U.O.  
Jefes, Supervisores y asistentes de área responsable TASA.  
Supervisores SSOMA de la U.O.  
Responsable Ambiental de la U.O.  
Trabajadores involucrados (personal propio y contratistas)

#### 7. REFERENCIAS

- Ley No. 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley No. 30222, Ley que modifica a la Ley No. 29783.
- Ley No. 27314, Ley General de Residuos Sólidos.
- Ley No. 29245, Ley que Regula los Servicios de Tercerización.
- Decreto Supremo No. 005-2012-TR, Reglamento de la Ley No. 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo No. 006-2014-TR, modifica el Reglamento de la ley de SST.
- Decreto Supremo No. 002-2020-TR, modifica la Ley No. 29783.
- Decreto Supremo No. 020-2019-TR, modifica la Ley No. 29783.
- Decreto Supremo No. 054-2007-PCM. Reglamento de la Ley General de Residuos Sólidos.

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>12 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

- Resolución Ministerial No. 375-2008-TR, Norma Básica de Ergonomía y Procedimiento de Evaluación de Riesgos Disergonómicos.
- Resolución Ministerial No. 050-2013-TR, Formatos referenciales con la información mínima que deben contener los registros obligatorios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Resolución Ministerial No. 312-2011 MINSA Protocolos de Exámenes Médicos Ocupacionales y Guías de Diagnóstico de los Exámenes Médicos Obligatorio por Actividad.
- Resolución Ministerial No. 571-2014-MINSA. Modificatoria RM No. 004-2014-MINSA.
- Resolución Ministerial No. 448-2020-MINSA. Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores.
- ANSI B56.1. Formación, certificación y homologación de Montacarguistas.
- Norma ISO 45001:2018 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional
- Norma ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental


## 8. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

- **Análisis de Seguridad en el Trabajo (AST):** Proceso por el cual se identifican peligros, aspectos ambientales, se describen los factores de riesgo e impactos ambientales en cada una de las tareas con la finalidad de establecer medidas de control para salvaguardar la integridad de todos los colaboradores.
- **Aspecto Ambiental:** Elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que puede interactuar con el medio ambiente.
- **BASC:** Business Anti-Smuggling Coalition o Coalición Empresarial Anticontrabando.
- **Comité Paritario de Seguridad y Salud Ocupacional:** Son los representantes de los trabajadores y del empleador, responsables de vigilar el cumplimiento de la legislación, las normas internas y las especificaciones técnicas del trabajo relacionadas con la seguridad y salud en el lugar de trabajo.
- **Contratista:** Persona natural o jurídica que asume contractualmente ante el empleador principal, para ejecutar un servicio.
- **Contrato:** Documento legal y comercial que contiene los términos y condiciones de aceptación, calidad, precios, plazos de entrega, garantías, formas de pago y demás compromisos relacionados con temas de SSOMA, que regulan la relación entre los proveedores y/o contratistas y la compañía para la adquisición de bienes y/o contratación de servicios.
- **Controles Ambientales:** Actividades para reducir o mitigar los impactos ambientales.

## DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.




	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>13 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

- **EPP:** Equipo de Protección Personal
- **Homologación:** Proceso integral que consiste en verificar de manera oficial a los proveedores y contratistas en términos administrativos, operativos, comerciales, seguridad y de calidad.
- **Impacto Ambiental:** Cualquier cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización.
- **Inducción SSOMA:** Proceso que proporciona información al contratista sobre el sistema de gestión y controles operacionales de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de TASA,
- **Manual SSOMA para la gestión de contratistas y proveedores:** Es un documento donde se estandariza la gestión de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de TASA que el proveedor y contratista debe cumplir.
- **Permiso de Trabajo Seguro (PTS):** Documento necesario para realizar trabajos de alto riesgo: trabajos en caliente, trabajos en altura, trabajos con energía peligrosa, trabajos con productos químicos peligrosos, trabajos en espacios confinados, trabajos de izamiento de carga y trabajos en excavaciones y zanjas.
- **Plataforma virtual para habilitación de contratistas y proveedores:** Herramienta utilizada de verificar y validar la información enviada por las empresas proveedoras y contratistas de acuerdo con los requisitos señalados en el presente Manual
- **Prevencionista de Riesgos (PdR):** Es el profesional designado por el proveedor y contratista para brindar el soporte en la gestión de la seguridad y salud ocupacional de sus trabajadores y asegurar la gestión de residuos.
- **Procedimiento Operativo:** Documento en el cual se describen minuciosamente las actividades a realizar para ejecutar un proyecto.
- **Proveedor:** Persona natural o jurídica que suministra la materia prima utilizada para producir los bienes o servicios necesarios para una actividad.
- **Responsable Ambiental:** Es el profesional designado por TASA para brindar el soporte en la gestión ambiental en la unidad.
- **Responsable de trabajo TASA:** Es quien lidera la supervisión operativa del proveedor.
- **SSOMA:** Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.
- **Subcontratista:** Persona natural o jurídica que asume contractualmente ante el contratista, el compromiso de realizar determinadas partes del servicio.
- **Supervisor SSOMA:** Es el profesional designado por TASA para brindar el soporte en la gestión de la seguridad y salud ocupacional de los colaboradores.

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>14 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

- **Suspensión del trabajo:** Acción por la cual se interrumpen las actividades de la empresa proveedora y/o contratista, como consecuencia de incumplimiento en materia de Seguridad, Salud en el Trabajo y Medio Ambiente.
- **Usuario:** Empleado con permiso de su jefatura y/o Gerencia, que ante una necesidad de bienes y/o servicios origina un requerimiento.
- **Plataforma OIS:** Sistema electrónico donde la empresa contratista o proveedora debe cargar los documentos obligatorios de SSOMA requeridos para poder ingresar a las instalaciones de TASA.

## 9. PERFIL DEL CONTRATISTA Y PROVEEDOR (BIENES O SERVICIOS)

### 9.1 Empresa Contratista

Las empresas que brinden servicios a TASA deben cumplir con los requisitos documentarios (anexo 01); además, deberán cumplir con lo siguiente:


#### **Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional**

- Tener un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acorde a la Ley 29783, su Reglamento D.S 005-2012-TR, modificatorias y demás legislación nacional aplicable.
- Contar con los registros obligatorios según los formatos establecidos en la Resolución Ministerial N°050-2013-TR.
- Contar con la Certificación de Homologación vigente, la misma que deberá ser emitida por la empresa certificadora que TASA designe.
- Ser responsables de velar por la seguridad industrial, salud e higiene ocupacional de sus colaboradores y subcontratistas, evidenciando estos compromisos en sus políticas de gestión SSOMA.
- Contar con un Previsionista de Riesgos en campo para brindar el soporte en la gestión de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente, durante la ejecución del servicio para TASA, en las siguientes circunstancias:
  - Para toda tarea que sea considerada “Trabajos de Alto Riesgo” (Altura, Espacios Confinados, Izaje, Caliente, Energía Peligrosa, Materiales Peligrosos, Excavaciones y Zanjas, Arenado).
- Para los trabajos que no son de alto riesgo el Supervisor Operativo debe validar que tiene competencias en seguridad y medio ambiente mediante experiencia y conocimiento (cursos)

#### **DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>15 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	


- Haber tenido 0 (cero) accidentes mortales en los últimos 3 años.
- No tener reportes por faltas graves en SSOMA en TASA.
- Asegurar que los trabajadores reciban una oportuna y adecuada información y capacitación preventiva en las actividades a desarrollar.
- Entregar los equipos y recursos necesarios a sus trabajadores, de acuerdo con lo establecido en el contrato, procedimiento operativo y matriz IPERC.
- Evidenciar que sus equipos, herramientas, maquinarias y materiales cuenten con ficha técnica, manual de operación y/o uso, instructivo de trabajo. En el caso de los equipos de protección personal, estos deben estar certificados.
- Cumplir con los requisitos de ingreso de TASA: Examen Médico Ocupacional, Inducción General en SSOMA, Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, e Inducción específica según corresponda; estos documentos deben estar actualizados en la plataforma virtual para habilitación de contratistas y proveedores.
- Presentar la declaración jurada y los anexos correspondientes según R.M. 1275- 2021 MINSA.

### **Gestión Ambiental**

- Tener un Sistema de Gestión Ambiental implementado y/o homologado (Según procedimientos de TASA).
- Conocer y cumplir los lineamientos ambientales de la política de TASA
- Cumplir con la legislación peruana vigente en materia ambiental.
- Contar con un procedimiento de manejo de Residuos Sólidos alineado al procedimiento de TASA.
- Participar en los simulacros de emergencias ambientales.
- Contar con una matriz de aspectos e impactos ambientales y las medidas de control establecidas, en el cual se incluya los aspectos e impactos ambientales significativos.
- Incluir controles ambientales efectivos para actividades críticas como: Arenado, Pintura, Soldadura, recolección y transporte de residuos, transporte de combustible, inspección de líneas submarinas, preparación de productos químicos, etc. Estas actividades deberán contar con un procedimiento operacional.
- Contar con un programa de capacitación en temas ambientales y evidenciar registros.
- Cumplir con los procedimientos ambientales establecidos por TASA: Procedimiento de Gestión de Residuos y Proc. de Gestión de Incidentes y Accidentes Ambientales.
- Comunicar los incidentes y accidentes ambientales a su jefe inmediato.

### **DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>16 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

- Plan de Contingencia ante Derrames de Residuos Sólidos, Insumos, en mar o tierra (a quien aplique)

### **BASC**

- Para el ingreso todo el personal deberá contar con un documento oficial de identidad con fotografía (DNI, brevet, pasaporte o carné de extranjería).
- Asegurar que su personal se encuentre debidamente capacitado en temas referentes a la identificación y reporte de actividades sospechosas.
- Contar con la homologación al momento de realizar el trabajo, en caso corresponda, de acuerdo con el servicio que brindará.
- Mantener al personal debidamente identificado, ya sea con uniforme con logo y/o fotocheck, de manera permanente dentro de nuestras instalaciones.
- Mantener un file (físico o virtual) actualizado con los datos de su personal asignados a TASA, este file debe contener información completa del colaborador, visita domiciliaria, fotografía actual, antecedentes y registro de pruebas de consumo de alcohol y drogas.
- El personal deberá colaborar con las inspecciones tanto al ingreso como a la salida de las instalaciones de TASA, participar de los simulacros y pruebas de alcohol y drogas programadas por TASA.
- Los equipos y las herramientas que deba ingresar a las instalaciones, necesarias para el trabajo a ejecutar, deben contar con su guía (no podrá retirar lo que no esté registrado al ingreso).
- No está permitido tomar fotografías o filmar las instalaciones, salvo con autorización expresa de la jefatura responsable del ingreso.


### **9.2 Empresa Provedora (Bienes)**

Estas empresas deben:

- Cumplir con las normas nacionales o internacionales de calidad, seguridad, salud y medio ambiente en la fabricación del producto.
- No utilizar productos peligrosos, cancerígenos, cocarcinógenos o dañinos para la salud durante la fabricación del producto.
- Que el producto cumpla con los límites máximos permitidos para prevenir daños a la salud al ambiente, por ejemplo: ruido, gases contaminantes, vibraciones radiación, ondas, temperatura y otros tipos de contaminantes.
- Que el producto cuente con certificación de prevención de daño a la salud o al medio

### **DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>17 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

ambiente, y estén abalados por ensayos o certificaciones técnicas.

- Que el producto sea entregado con guía de uso, medidas preventivas para la salud y medio ambiente, así como las MSDS en caso amerite.
- Cumplir con los requisitos de la plataforma virtual para habilitación de contratistas y/o proveedores (bienes o servicios) para poder ingresar a las instalaciones de TASA.

**a. Proveedores de IQBF e insumos químicos en general:**


- Presentar sus hojas técnicas respectivas y sus hojas de seguridad (MSDS en español) de cada producto químico.
- Cumplir con la rotulación y señalización según las normas NFPA, UN, SGA y NTP
- Contar con un plan de contingencia según manual GRE.
- Los vehículos que se utilicen para brindar el servicio deben contar con un plan de mantenimiento preventivo y revisión técnica vehicular vigente (aplica a las unidades propias o subcontratadas).
- Los vehículos deberán contar con la respectiva autorización de transporte de materiales peligrosos emitida por el MTC (según aplique).
- Cumplir con los requisitos descritos anteriormente para Proveedores de bienes.

**b. Proveedores servicios disposición de RR.SS.:**

- Los vehículos que se utilicen para brindar el servicio deben contar con un plan de mantenimiento preventivo y revisión técnica vehicular vigente (aplica a las unidades propias o subcontratadas).
- Seguir siempre los procedimientos ambientales de TASA durante la prestación del servicio.
- Plan de contingencia aprobado y vigente, que incluya un kit de respuesta frente a derrames.
- Contar con el registro vigente como Empresa Operadora de Residuos Sólidos (EO –RS) otorgada por DIGESA o por el MINAM.
- Contar con el registro vigente como Empresa Operadora y Comercializadora de Residuos Peligrosos y No Peligrosos.
- Los vehículos deberán contar con la respectiva autorización de transporte de residuos vigente emitida por el MTC.
- Autorización de Transporte de Residuos Peligrosos emitida por el Ministerio de Transporte y Comunicaciones

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>18 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

- Autorizaciones correspondientes vigentes y cumplir con todas las normas legales de medios de transporte aplicables a los servicios.

## 10. RESPONSABILIDADES

### 1. Tecnológica de Alimentos S.A.


- Garantizar las condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores que prestan servicios o se encuentran dentro de las instalaciones de TASA.
- Asegurar el cumplimiento de la legislación vigente.
- Entregar el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de TASA (RISST), el mismo que el Proveedor y/o Contratista deberá difundir a su personal para su cumplimiento dentro de las instalaciones de TASA.
- Entregar el presente Manual SSOMA para la Gestión de Contratistas y Proveedores.
- Entregar los procedimientos de Gestión Ambiental: Residuos y Gestión de incidentes y accidentes ambientales.
- Entregar el Protocolo de Operación y Mantenimiento Seguro; así como, asegurar su cumplimiento.
- Desarrollar acciones permanentes con el fin de mejorar los niveles de protección existentes, minimizando los peligros y adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control.
- Disponer de una supervisión efectiva, según sea necesario, para asegurar la seguridad y la salud de los trabajadores.

### 2. Contratista / Proveedor (Bienes o Servicios)

- Ejecutar los Servicios de manera profesional y diligente, de acuerdo con los más altos estándares y usos profesionales aplicados en la industria pesquera y con estricta sujeción a las normas de medio ambiente, seguridad y salud ocupacional
- Cumplir con las Políticas, Valores, Reglas por la Vida y normas contenidas en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de TASA que se encuentre vigente.
- Difundir y distribuir los siguientes documentos con cargo de recepción a sus trabajadores que ingresen a las instalaciones de TASA. Ningún trabajador del Contratista y/o Proveedor ingresará a las instalaciones de TASA sin el cargo de

## DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>19 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

recepción de los siguientes documentos:

- Política del Sistema de Gestión.
- Política de seguridad y salud en el trabajo
- Política de suspensión de tareas
- Reglamento interno de SST - TASA
- Cumplir con el presente Manual SSOMA para la gestión de contratistas y proveedores, los Perfiles Ocupacionales por tipos de trabajo en Contratistas de TASA y la Matriz de Identificación de Aspectos y evaluación de Impactos Ambientales para Proveedores, Contratistas y Visitantes de TASA.
- Conocer e implementar los requisitos legales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo que apliquen al Contratista / Proveedor (bienes o servicios).
- Contar con un Sistema de Gestión de SST que asegure las medidas de prevención para su personal.
- Tener disponible a solicitud de TASA, la hoja de vida documentada del Prevencionista de Riesgos.

## 11. DESARROLLO

### 11.1 Obligaciones del Contratistas/ Proveedor de servicios hacia su personal


- Mantener la Planilla Electrónica al día. El contratista y/o proveedor deberá presentar copias, previo requerimiento escrito de TASA, de la planilla, así como cualquier otro documento relativo al pago de las remuneraciones, beneficios sociales del personal, aportes y retribuciones.
- Entregar al Personal los Equipos de Protección Personal, así como la ropa de trabajo adecuada. A la entrega deberá hacer firmar a su personal las constancias de recepción según el formato de registro establecido en la Resolución Ministerial N° 050-2013-TR, las que deberá conservar en el file de cada empleado y obrero.

### 11.2 Capacitaciones

El Contratista/ Proveedor (Bienes o Servicios) que brinde servicios en TASA debe evidenciar que sus trabajadores cuenten con inducción en SSOMA e inducción al puesto de trabajo. Además, debe cumplir con las 4 capacitaciones de ley, y contar con un Plan Anual de Capacitaciones de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente por puesto de trabajo; teniendo al alcance las evidencias y registros.

## DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>20 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

Deberán contar con la capacitación de seguridad en trabajos de alto riesgo, según aplique, tales como:

- Trabajos en Altura
- Trabajos en Caliente
- Trabajos con Energías Peligrosas
- Trabajos en Espacio Confinados
- Trabajos con Productos Químicos
- Trabajos de izamiento de cargas
- Trabajos en Zanjas, Excavaciones
- Trabajos de Arenado

En los temas ambientales pueden estar orientados a:

- Lineamientos Ambientales de la Política Ambiental
- Aspectos e Impactos Ambientales
- Ahorro de Recursos: agua, energía
- Manejo de Residuos, minimización de residuos
- Incidentes y Accidentes ambientales
- Riesgos ambientales, etc

### **11.3 Competencias del Personal**

El contratista y proveedor debe asegurarse que su personal cuente con las siguientes competencias por puesto:

#### **11.3.1. Del Prevencionista de riesgos (PdR).**

Cumplir con el perfil especificado en el Anexo 02.

#### **11.3.2. De los trabajadores.**


##### **Supervisor Operativo**

- Título Técnico o Profesional (según el perfil de puesto).
- Certificaciones, licencias y/o homologaciones en supervisión de trabajos de alto riesgo y respuesta a emergencia.
- Experiencia mínima de 2 años en el trabajo a realizar.
- Capacitación en temas relacionados a Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.

### **DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>21 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

- Inducción operacional específica según su puesto de trabajo y actividad a realizar.
- Capacitación en los procedimientos e instructivos de trabajo según la actividad a realizar.
- Capacitación en la Matriz IPERC según el puesto de trabajo.
- Conocimiento en aspectos e impactos ambientales que sus actividades pueden ocasionar en TASA. Asimismo, conocer y aplicar los controles necesarios.
- Capacitación en respuesta a emergencia.

**Operario para actividades de riesgo alto:**

- Certificaciones, licencias y/o homologaciones vigentes que acrediten las capacitaciones recibidas en Inspecciones de Seguridad, IPERC, Trabajos en Altura y/o Riesgo Eléctrico y/o Caliente y/o Espacio Confinado, Productos Químicos (MATPEL), y/o izaje (dependiendo de la actividad de alto riesgo que se realizará).
- Capacitación en respuesta a emergencia.
- Inducción operacional específica según su puesto de trabajo y actividad a realizar.
- Experiencia mínima de 2 años en puestos similares.

**Operario para actividades que no son de alto riesgo:**

- Deberá tener conocimiento de cualquier peligro potencial o real a la salud o seguridad propias del desarrollo de sus actividades.
- Deberá contar como mínimo con: certificados o constancias que acrediten capacitación en IPERC y Gestión de SST.
- Experiencia mínima de 1 año en puestos similares.
- Inducción operacional específica según su puesto de trabajo y actividad a realizar.
- Inducción en Seguridad y Salud Ocupacional.

**11.4. Certificado de Aptitud Médica**

Todo contratista/ proveedor de servicios, antes de iniciar el servicio, debe cargar el certificado de aptitud médica en la plataforma virtual para habilitación de contratistas.

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

El documento debe ser otorgado por una institución médica registrada en DIGESA y dicha aptitud tendrá que estar acorde a la actividad a realizar considerar lo siguiente:

- a. Certificado de Aptitud médica visado por el médico ocupacional de la Empresa contratista, en caso de las empresas subcontratistas, estos certificados médicos serán visados por el médico ocupacional de la misma empresa subcontratista,
- b. Documentos que acrediten la competencia del médico ocupacional:
  - Médico Cirujano colegiado y habilitado por el CMP con especialidad en Medicina ocupacional y Medio Ambiente.
  - Médico Cirujano colegiado y habilitado por el CMP egresado de la Maestría en Salud Ocupacional y Medio Ambiente con mínimo 1 año de experiencia en medicina del trabajo o salud ocupacional.
  - Médico Cirujano colegiado y habilitado por el CMP con un Diplomado en Salud Ocupacional y con un mínimo de 3 años de experiencia en medicina del trabajo o salud ocupacional.

#### 11.5. Comité Paritario de Seguridad y Salud Ocupacional

El contratista/ proveedor de servicios debe conformar su propio Comité Paritario de Seguridad cuando la empresa este constituida por 20 o más trabajadores, según el artículo 43° del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (DS 005-2012-TR). Asimismo, a solicitud de TASA, el contratista y proveedor deberá presentar las evidencias de cumplimiento de las actividades que le competen al comité.

Si la empresa está constituida por menos de 20 trabajadores, deberán nombrar un Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo.

#### 11.6. Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos/ Identificación de Aspectos y Evaluación de Impactos Ambientales

El Contratista/ Proveedor de Servicios debe asegurar la participación de su personal en la realización de las matrices IPERC por puesto de trabajo y la Matriz IAEL: Identificación de Aspectos y Evaluación de Impactos Ambientales de las actividades a realizar al área SSOMA de TASA, así como la vigencia de las mismas.

#### 11.7. Análisis de Seguridad en el Trabajo (AST)

El procedimiento de AST es aplicable para todo trabajo. El contratista o proveedor deberá utilizar el formato AST indicado en el Anexo 03; este documento **deberá ser llenado por los trabajadores** involucrados en el lugar de trabajo (en campo). El

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

incumplimiento será sancionado.

Todo AST tiene un periodo de validez máxima de 12 horas y es específico para un lugar de trabajo, debiendo realizarse otro AST si el trabajo dura más tiempo o si cambian las condiciones iniciales del trabajo

La actividad solo iniciará cuando el autorizante verifique en campo que el permiso está correctamente llenado y que las condiciones de trabajo cumplen con los requisitos de seguridad; después colocará su nombre y firma.

Durante la ejecución del trabajo, el AST deberá estar en un lugar visible y protegido de daños o enmendaduras, al alcance para la auditoría correspondiente por parte de TASA.

El permiso debe cerrarse una vez culminado el trabajo. Para ello, deberá ser firmado por el autorizante quien recibirá y **conservará el registro**, dando conformidad al trabajo. Finalmente, el registro original de AST deberá ser archivado por el jefe del área de TASA a quien la contrata prestó el servicio, la copia se quedará con la empresa contratista.

#### 11.8. Permiso de Trabajo Seguro (PTS)

El contratista y proveedor deberá utilizar el formato de PTS indicado en el Anexo 04. Todo permiso tiene un periodo de validez máxima de 12 horas y es específico para un lugar de trabajo, debiendo realizarse otro PTS si el trabajo dura más tiempo o si cambian las condiciones iniciales del trabajo.


El PTS es un documento que debe ser llenado por los trabajadores y debe estar relacionado y acompañado de su respectivo Análisis de Seguridad en el Trabajo (AST). La actividad iniciará cuando el autorizante verifique en campo que los requisitos indicados en el formato PTS se cumplen; después colocará su nombre y firma.

Durante la ejecución del trabajo, el PTS deberá estar en un lugar visible y protegido de daños o enmendaduras, al alcance para la auditoría correspondiente por parte de TASA. El permiso debe cerrarse una vez culminado el trabajo de alto riesgo.

El permiso debe cerrarse una vez culminado el trabajo. Para ello, deberá ser firmado por el autorizante quien recibirá y **conservará el registro**, dando conformidad al trabajo

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>24 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

realizado. Finalmente, el registro original de PTS deberá ser archivado por el jefe del área de TASA a quien la contrata prestó el servicio, la copia se quedará con la empresa contratista.

#### **11.9. Equipos de Protección Personal**

El contratista/ proveedor de servicios debe suministrar equipos de protección personal a sus trabajadores de acuerdo con el tipo de actividad a realizar. Asimismo, debe tomar en cuenta el tiempo de vida de los EPP y si estos presentan algún signo evidente de deterioro deben de ser reemplazados. El contratista deberá mantener un registro de entrega de equipos de protección personal, el cual, estará a disposición de TASA cuando se solicite.

Los equipos de protección personal suministrados por el contratista deben cumplir con las especificaciones indicadas en el anexo 05.

#### **11.10. Herramientas manuales y eléctricas.**


- Las herramientas manuales y eléctricas deben seguir lo establecido en la sección tercera del título quinto del Decreto Supremo No. 42-F.
- Toda herramienta manual y eléctrica, debe mantenerse en condiciones seguras.
- Las herramientas tendrán que ser inspeccionadas diariamente y deben contar con el check list pre-uso, con el fin de detectar posibles daños. Los registros deben permanecer en el sitio de trabajo.
- Todas las herramientas portátiles dañadas deberán retirarse del uso y marcarse con una etiqueta en la que se lea claramente «No usar».
- No se permitirá el uso de herramientas defectuosas o deterioradas.
- Está prohibido el uso de herramientas hechizas.

#### **11.11. Cables de extensión y multitomas**

- Para efectos del presente manual y teniendo en cuenta que el uso de extensiones y multitomas eléctricas para baja tensión, estos deben cumplir normas tales como UL 817 para extensiones y UL 1363 para multitomas.
- Los cables de extensión deben ser del tipo industrial.
- Se deben proteger los cables de extensión contra el tráfico o contacto con máquinas cortantes. De igual forma se deben mantener alejadas las conexiones y los cables eléctricos del agua o de superficies húmedas.

#### **DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>25 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

## 12. TRABAJOS DE ALTO RIESGO

Los contratistas y proveedores que brinden servicios a TASA deben contar y cumplir con estándares para trabajos de alto riesgo; los cuales deben estar alineados a los estándares de trabajos de alto riesgo de TASA.

Es requisito básico elaborar AST y PTS antes de iniciar cualquier trabajo de alto riesgo; así como, implementar el Plan de Respuesta ante Emergencia. Se debe asegurar la comunicación de estos documentos a todo el personal involucrado.

Todo personal contratista/ proveedores deberá recibir y aprobar la inducción específica para realizar trabajos de alto riesgo en la plataforma virtual para habilitación de contratistas.

### 12.1. Trabajo en Espacio Confinado:

- Cumplir con el *SSM01-T07 Estándar de Trabajos en Espacios Confinados* de TASA.
- Contar con detector de gases para la realización de monitoreos de detección de gases.
- Evidenciar capacitaciones y/o entrenamiento en uso de medidores.
- Contar con kit de rescate para los trabajos en espacio confinado.
- Si realizan trabajos en el interior de espacios confinados, así como tanques de hidrocarburos llámese, tanques Diesel y/o petróleo R500 deben de utilizar equipos certificados: Extractores de aire a prueba de explosión, lámparas de iluminación a prueba de explosión.
- Contar con un vigía y garantizar la comunicación permanente con el entrante.
- Los entrantes deben tener las competencias y habilitación requerida.
- El Prevencionista de Riesgo – PdR es el responsable de asegurar que el personal involucrado conozca y cumpla el estándar de trabajo en espacios confinados

### 12.2. Trabajo en Altura:

- Cumplir con el Estándar de *SSM01-T04 Trabajos en Altura* de TASA.
- Los trabajadores involucrados deben tener la habilitación y las competencias de seguridad para realizar trabajos en altura.
- Se considera trabajo en altura a todo trabajo realizado a partir de 1.80 m. del nivel del piso. También es considerado trabajo en altura cualquier labor que se realice bajo nivel cero como pozos, tanques enterrados, excavaciones de profundidad mayor a

## DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

1.50 m. entre otros.

- Para esta tarea, debe existir un vigía, es decir, deben participar al menos 2 personas.
- Contar con Kit de rescate para los trabajos en altura.
- El Prevencionista de Riesgo es el responsable de asegurar que el personal involucrado, conozca y cumpla el estándar de trabajos en altura.

#### **Sistemas anticaídas individuales**

- El arnés y la línea de enganche deben ser inspeccionados por el trabajador antes de su uso; dejando evidencia de dicha verificación.
- Se debe realizar inspección de arneses periódicamente y dejar evidencia de la inspección.
- La resistencia requerida de los puntos de anclaje y conectores debe ser 2270 kg.

#### **Sistemas anticaídas colectivos**

- Todos los andamios empleados en el trabajo deben ser certificados.
- El andamio debe ser amado correctamente y debe contar con la tarjeta que brinda información de la operatividad o inoperatividad antes de ser usado.
- El andamio debe ser armado, desarmado y modificado solo por colaboradores que han recibido entrenamiento documentado.
- Las superficies de apoyo inferior deben ser planas, horizontales, resistentes y no deslizantes.
- Los trabajadores deben mantener los 3 puntos de apoyo al ascender y descender.
- Subirá o bajará una sola persona a la vez.
- Está prohibido el uso de escaleras de madera.
- En caso de trabajar con energía eléctrica, la escalera debe ser de fibra de vidrio.


#### **Plataformas Elevadoras (*Manlift*)**

- El operador de la máquina debe estar capacitado, entrenado y calificado para esa operación.
- El colaborador no deberá subir ni sentarse sobre las barandillas de la plataforma, siempre deberá mantener los pies dentro de la canastilla.
- La plataforma debe encontrarse a una distancia máxima de 0.3 m de la estructura donde se realizarán los trabajos.

#### **DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>27 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

### 12.3. Izamiento de Cargas

- Cumplir con el *SSM01-T10 Estándar de Izamiento de Cargas* de TASA.
- El Prevencionista de Riesgo es el responsable de asegurar que el personal involucrado, conozca y cumpla el estándar de izamiento de cargas.
- Verificar que la grúa este equipada con señal de alarma de reversa y espejo retrovisor, extintores, luces estroboscópicas.

Previo al ingreso se debe verificar que toda grúa, operador y rigger cuente con:


- Certificado de Operador de grúa, por un ente especializado externo de acuerdo con las normas vigentes ASME B30.5 y/o OSHA 29 CFR 1926.550.
- Certificado de Rigger, por un ente especializado externo de acuerdo a las normas vigentes ASME B30.5 y/o OSHA 29 CFR 1926.550.
- La grúa deberá contar con un certificado de carga y funcionamiento, emitida por un ente especializado externo de acuerdo a las normas vigentes ASME B30.5 y/o OSHA 29 CFR 1926.550.
- Se debe adjuntar siempre el plan de izaje.

### 12.4. Trabajo en Caliente

- Cumplir con el *SSM01-T05 Estándar de Trabajos en Caliente* de TASA.
- Los trabajadores involucrados deben tener las competencias de seguridad para realizar trabajos en caliente.
- El personal que realiza trabajos soldeo deberá estar calificado y homologado.
- Asegurarse que los trabajadores ***involucrados en la tarea conozcan*** del manejo del extintor.
- El Prevencionista de Riesgo es el responsable de asegurar que el personal involucrado, conozca y cumpla el estándar de trabajos en caliente
- Realizar el Check List pre-uso de la máquina de soldar, amoladora, equipos de oxicorte y mantener registro.
- Se debe retirar el material combustible e inflamable del área, a un radio de al menos 11 metros, en caso no se pueda remover debe ser cubierto con un material resistente al fuego (mantas ignifugas).
- Contar con un extintor con certificación UL de polvo químico seco (PQS) para fuegos tipo ABC de 06 Kg.
- Cumplir con las especificaciones de máquinas de soldar, cables eléctricos y equipos

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>28 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

menores, indicados en el Anexo 06.

### 12.5. Bloqueo de Energía Peligrosa

- Cumplir con el *SSM01-T06 Estándar de Trabajos con Bloqueo de Energías Peligrosas* de TASA.
- Este estándar, deberá ser usado para aislar todas las formas de energía presentes en los equipos o instalaciones que puedan constituir un riesgo contra la seguridad e integridad de los trabajadores, así como para los mismos equipos e instalaciones.
- La empresa contratista o proveedora es responsable de entregar el candado y tarjeta personal a cada uno de sus colaboradores. Estos elementos deberán ser revisados y aprobados por el encargado de SSOMA de TASA previo a su uso.
- El personal involucrado en los trabajos con bloqueo de energía debe contar con las competencias para dicha actividad.
- El Prevencionista de Riesgo es el responsable de asegurar que el personal involucrado, conozca y cumpla el estándar de trabajos con bloqueo de energías peligrosas.

### 12.6. Manejo de productos químicos

- Cumplir con el *SSM01-T11 estándar de manejo de productos químicos* de TASA.
- El personal involucrado en los trabajos de manejo de productos químicos debe contar con las competencias para dicha actividad.
- El contratista/ proveedor deberá evidenciar un listado de los productos químicos con los que trabajará, de la misma manera cada uno de ellos debe contar con su respectiva hoja de Seguridad (MSDS).
- El almacenaje legal, uso y disposición de cualquier sustancia química debe realizarse según las disposiciones de TASA.
- El Prevencionista de Riesgo es el responsable de asegurar que el personal involucrado, conozca y cumpla el estándar de manejo de productos químicos.

## 13. OTRAS CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD

### 13.1. Instalaciones Eléctricas

- No se deben recargar los circuitos eléctricos con instalaciones adicionales.
- Revisar que los cables eléctricos estén en buenas condiciones.

### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

- Para equipos de soldadura eléctrica que requieran la energía trifásica a 440V hasta 10KVA y para equipos monofásicos a 220V hasta 2KVA se debe de consultar con encargado de Mantenimiento de TASA.
- Todo trabajo eléctrico dentro de TASA tendrá que ser coordinado con el área de mantenimiento.
- Para realizar trabajos en TDF y subestación eléctrica, el personal deberá contar con EPP para protección dieléctrica según NFPA 70E.

### 13.2. Operación de montacargas

- Cumplir con el *SSM01-T09 Estándar de Manejo de Montacargas* de TASA.
- Se debe presentar previo a la ejecución del servicio: los Certificados de Operatividad de los equipos, certificado de mantenimiento preventivo al área de SSOMA, usuario y Logística.
- El operador de montacargas debe estar certificado y/o homologado con ANSI B56.1.
- Se deberá evidenciar el certificado de Operador de Montacargas, y el Check List pre-uso del montacargas (en campo).
- El Prevencionista de Riesgo es el responsable de asegurar que el personal involucrado, conozca y cumpla el estándar de manejo de montacargas
- El prevencionista de riesgo es el responsable de asegurar que el personal que opere el montacargas conozca los riesgos ambientales, como el derrame de aceite o hidrolina y conozca también que hacer en esos casos.


### 13.3. Manipulación Manual de Cargas

Para la manipulación manual de cargas, se tomará como base lo indicado en la norma Básica de Ergonomía la cual indica que no debe exigirse o permitirse el transporte de carga manual para un trabajador cuyo peso es susceptible de comprometer su salud o su seguridad, considerando lo siguiente:

Situación	Peso Máximo Hombres (Kg)	Peso Máximo Mujeres (Kg)
En general	25	15
Mayor Protección	15	9
Trabajadores entrenados y/o	40	24

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>30 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

situaciones aisladas		
----------------------	--	--

Si estima que la carga es mayor a lo recomendado, apóyese en otro compañero o utilice algún equipo mecánico. Se deben realizar pausas activas para reducir la fatiga muscular.

#### 13.4. Transporte

Los contratistas/ proveedores de servicios se deben encargar de que todos los conductores de su empresa cumplan con los siguientes lineamientos considerados por TASA.

- La velocidad máxima para desplazarse dentro de las instalaciones de TASA es de 20 Km/h.
- Los cinturones de seguridad deben ser llevados por todos los trabajadores que estén dentro del vehículo.
- El uso de espejos convexos o cóncavos es obligatorio para mantener la seguridad en los puntos ciegos, esquinas, etc.
- Ningún vehículo motorizado de dos ruedas tiene permitido ingresar en el sitio de trabajo.
- Todos los colaboradores que ingresen a las instalaciones deben caminar por las áreas peatonales delimitadas.
- Garantizar el buen estado de sus vehículos, inspección técnica, identificar aspectos e impactos ambientales, **así como tener los controles necesarios.**

#### 13.5 Check List- Pre-Inicio de trabajos de contrata


El responsable de área que haya solicitado el servicio en cualquiera de las instalaciones de TASA, será quien realice el Check List de Pre- Inicio de las actividades de cualquier contratista por única vez en la zona de trabajo. Anexo 11.

### 14. RESPUESTA A EMERGENCIAS

El contratista y proveedor de servicios para trabajar en cualquiera de las instalaciones de TASA, deberá presentar de manera obligatoria su Plan de Contingencia y Programa de Simulacros para casos de incendios, derrames de materiales peligrosos, emergencia médica, sismo, tsunami y evacuación. Asimismo, deberá presentar sus propios equipos de primera respuesta

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.
--

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>31 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

ante emergencia (Extintores, Kit Antiderrames, botiquín, camillas, etc.). Todos estos equipos deben cumplir con las normas vigentes.

#### **14.1. Prevención y control de incendios**

- Contar con un Plan de respuesta a emergencia en caso de incendio.
- El personal del contratista y proveedor de servicios debe tener pleno conocimiento de cómo actuar en caso de un amago de incendio.
- El Contratista y proveedor de servicios respetará la ubicación de los extintores en su área de trabajo, manteniendo libre el acceso a estos equipos.
- El Contratista debe tener extintores con la capacidad y rating suficiente (20 lb como mínimo) Certificación UL.

#### **14.2. Derrame de materiales peligrosos**

- Contar con un Plan de Respuesta a Emergencia en caso de derrame de materiales peligrosos.
- Contar con las hojas de seguridad de cada material peligroso empleado.
- Capacitación en uso y almacenamiento de Materiales Peligrosos (Nivel I).
- Manejar adecuadamente sustancias químicas, estas deben estar identificadas (rotuladas).
- El contratista/ proveedor debe contar con un Kit Antiderrames. (Anexo 7)

#### **14.3. Emergencias médicas**


- Contar con un Plan de Respuesta a Emergencia en caso de primeros auxilios
- Verificar y completar la disponibilidad de botiquín con equipamiento mínimo. (Según procedimiento de TASA SSM02-P05 Botiquines de respuesta a emergencias médicas).
- Asegurar el transporte en caso de una emergencia médica.

#### **14.4. Sismo y Tsunami**

- Contar con un Plan de Respuesta a Emergencia en caso de Sismo y Tsunami.
- Cumplir los lineamientos del Plan de respuesta a emergencias de TASA.

#### **DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>32 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

## **15. ACCIDENTES E INCIDENTES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTALES**

### **15.1. Reporte de Incidentes y Accidentes**

- En caso de accidentes, los proveedores y contratistas deben informar inmediatamente al usuario responsable encargado de la ejecución de proyectos.
- En paralelo deben informar al Supervisor SSOMA y/o responsable ambiental para el soporte correspondiente.


### **15.2. Investigación de accidente e incidentes**

- El lugar de ocurrencia de un incidente o accidente debe mantenerse sin modificaciones o alteraciones para realizar la investigación y toma de datos.
- De ser un accidente a la persona, debe ser conducido al tópic de la unidad operativa, el médico determina el tipo de accidente.
- Los colaboradores deben participar en la investigación (Entrevista).
- Posteriormente SSOMA notificará al contratista/ proveedor de servicios los documentos, registros y otros requisitos necesarios para llevar a cabo la investigación dentro de las 24 horas de haber generado el reporte.
- El proveedor y/o contratista deberá elaborar un informe de investigación interno y posteriormente remitirlo a TASA.

## **DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>33 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

## 16. GESTIÓN DE RESIDUOS

El contratista/ proveedor de servicios, debe cumplir con el Procedimiento de Gestión de Residuos de TASA. Asimismo, debe contar con un procedimiento para la gestión de sus residuos alineados al procedimiento de TASA.

### 16.1. Segregación de Residuos

- Los contratistas y proveedores deben evidenciar las capacitaciones de manejo de residuos peligrosos y no peligrosos al 100% de su personal en obra.
- En el caso se realicen trabajos de manera continua en TASA, los contratistas y proveedores deben contar con sus propios dispositivos para el almacenamiento temporal de los residuos peligrosos y no peligrosos generados como producto de su actividad, de acuerdo a la normativa peruana NTP 900.058.2019.
- En caso el contratista y/o proveedor que solo realice un servicio puntual en la unidad operativa, utilizará los dispositivos y contenedores de TASA, deberá asimismo realizar la segregación de residuos en los contenedores respectivos.
- Los dispositivos para la segregación pueden ser metálicos o plásticos. Deberán estar en buen estado, tener tapa y rotulados.
- Los dispositivos de residuos peligrosos y no peligrosos no deben bloquear caminos ni los accesos a kits de emergencia.
- Los residuos generados deben ser registrados según procedimientos de TASA.
- Todos los residuos generados por los contratistas y/o proveedores deberán ser trasladados en bolsas amarradas para entregarlos al Almacén Central de Residuos de la unidad. Informar al responsable ambiental de la unidad y registrar la entrega.

## 17. REQUISITOS DE INGRESO


Los contratistas y/o proveedores deberán cumplir el procedimiento de habilitación de proveedores de servicios y cumplir con los requisitos descritos en el anexo 9.

## 18. INCUMPLIMIENTOS

En caso el proveedor y/o contratista incumpla todo lo indicado en el presente manual y en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo, se coordinará con el área de Logística

## DOCUMENTO CONTROLADO


Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL SSOMA PARA LA GESTIÓN DE CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N° 00</b>	<b>Página 34 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

las medidas disciplinarias y sanciones correspondientes.

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>35 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

## 19. ANEXOS

### Anexo 01

#### Requisitos documentarios de homologación en Seguridad, Salud en el Trabajo y Medio Ambiente.

##### MEDIO AMBIENTE

- Certificados ambientales vigentes y/o constancia de homologación.
- Matriz e identificación de aspectos ambientales, evaluación de impactos ambientales que incluya medidas de control establecidas
- Plan de respuesta ante emergencias ambientales y simulacros
- Plan de contingencia ante derrames.
- Programa de capacitación en temas ambientales y evidencia de cumplimiento
- Procedimiento de Gestión de Residuos.

##### SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

- Política y Objetivos en materia de Seguridad y Salud en el trabajo
- Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinado sus medidas de control (IPER) de los trabajos a realizar
- Programa Anual de SST
- Registros de investigación de Accidentes / Incidentes de seguridad y Salud en el trabajo del último semestre
- Certificado de aptitud medica vigente del personal
- Estadísticas de SST - Accidentes, de los últimos 12 meses
- Registro de inspección de Equipos de Seguridad o Emergencias (última inspección realizada)
- Registro de entrenamiento y simulacros de emergencia de los 12 últimos meses. (De acuerdo con el Programa anual de SST)
- ¿Los trabajadores cuentan con la experiencia y formación requerida para desempeñar sus funciones según su puesto de trabajo?
- Plan Anual de Capacitaciones en SST y registros de por lo menos de 04 capacitaciones impartidas.
- Seguro Complementario de trabajo de Riesgo (SCTR), vigente y de acuerdo con el puesto de trabajo
- Procedimientos y/o instructivos de las actividades que el personal realizará según contrato
- Registros de capacitación en los estándares de trabajos de alto riesgo (dentro de los últimos 12 meses)
- Listado de Equipos de Protección Personal y Equipos de Protección Colectiva y registros de inspección de estos (última inspección)
- Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID 19 en el trabajo

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

**Anexo 01.01**

Documentos que deben de Presentar en planta	
<b>PRESENTAR EN PLANTA Y/O ASTILLERO</b>	<b>Generales</b>
	CV DEL PREVENCIÓNISTA Y DEL SUPERVISOR
	Matriz IPERC (incluido en campo)
	REGISTRO DE CAPACITACIÓN DE IPERC
	INSPECCIÓN MENSUAL DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS
	Matriz de aspectos ambientales
	Procedimiento de trabajo seguro, actualizado y firmado por los representantes de la empresa.
	Inspección de pre-uso de equipos y herramientas (esmeril, máquina de soldar, oxicorte, etc.)
	Inspección de pre-uso de equipos de seguridad (escaleras, andamios, plataformas de trabajo, sistema protección anticaídas)
	Certificado de andamios homologados
	Registro de entrega de EPP
	Registro de realización de charlas de seguridad (diario)
	Plan de respuesta a emergencias
	Registro de capacitación en prevención a la COVID 19 (uso correcto de mascarilla, distancia física, lavado de manos, etc.)
	Formatos AST y formatos PTS (colocar logo o sello). Estructura TASA.
	Registro de capacitación de IPERC, Aspectos Ambientales, procedimiento de trabajo
	Certificado del personal calificado para trabajos de alto riesgo (caliente, altura, espacio confinado, otros).
	Lista de trabajadores, supervisores y/o prevencionistas relacionados al trabajo.
	Perfil de puestos (CV documentado del prevencionista y residente).
	Perfil de puestos (CV documentado del prevencionista y residente).
	<b>Para trabajos con Grúa o camión grúa</b>
	Certificado de operatividad del vehículo
	Certificado del operador
	Inspección de pre-uso del equipo
	Inspección de accesorios de izamiento
	Certificado del Rigger
	Plan de Izaje (crítico)
	<b>Para trabajos con Equipos Móviles (Montacargas, minicargadores, excavadoras, otros)</b>
Certificado de operatividad del equipo	
Certificado del operador según tipo de equipo	
Plan de Mantenimiento Preventivo	
Inspección de pre-uso del equipo	

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

## Anexo 02. Perfil del Prevencionista de Riesgos

FECHA DE  
ACTUALIZACIÓN:

15/06/2022

NOMBRE DEL PUESTO:	<b>PREVENCIONISTA DE RIESGOS - PdR</b>
REPORTA A:	
JERÁRQUICAMENTE:	GERENTE DE EMPRESA CONTRATISTA O PROVEEDOR

### OBJETIVO DEL PUESTO

**Planificar, controlar y promover acciones preventivas y correctivas con el fin de evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales en el desarrollo de sus actividades, colaborando con las iniciativas que aporten a la integridad y salud laboral de los colaboradores. Así mismo deben velar por el cumplimiento de procedimientos, inspecciones y protocolos establecidos por la empresa.**

### ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

#### EDUCACION

**Profesión Indispensable** Técnico, Bachiller o Universitaria Completa.

**Profesiones afines** Seguridad Industrial, Ing. Industrial, Ing. Química, Ing. Pesquera, Técnico en Seguridad y prevención, otros afines.

#### FORMACION

**Indispensable** Curso especializado de supervisión de trabajos de alto riesgo. **Curso sobre IPERC. Capacitación sobre respuesta a emergencia.** Curso de ley de seguridad y salud en el trabajo - Ley 29783 y su reglamento DS 005-2012-TR.

**Deseable** Curso o diplomado de Sistemas de Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Medio Ambiente (ISO 45001 ISO 14001).

#### EXPERIENCIA

##### **Conocimientos Indispensables**

- Inspecciones efectivas de seguridad
- Implementación de la ley de seguridad y salud en el trabajo - Ley 29783.
- Manejo de procedimientos y registros relacionados del sistema de gestión de seguridad, salud en el trabajo y medio ambiente.
- Manejo de matriz de identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles IPERC.
- Manejo de matriz de identificación de aspectos y evaluación de impactos ambientales.
- Manejo de permisos de trabajo de alto riesgos (PTS) y análisis de seguridad

### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

en el trabajo (AST).

- Procedimientos de trabajos de alto riesgo (espacios confinados, altura, caliente, manipulación de productos químicos).
- Manejo de productos químicos.
- Respuesta ante emergencias.
- Segregación de residuos.

Primeros Auxilios

**Conocimientos Deseables**

- Implementación de Sistemas integrados de gestión de calidad, seguridad, salud en el trabajo y medio ambiente (ISO 9001, ISO 45001, ISO 14001).
- Metodología COLPA o 5S.

**Experiencia Indispensable**

**01 años de experiencia como supervisor de seguridad de seguridad y salud en el trabajo en empresas industriales.**

**Experiencia Deseable**

**02 años de experiencia como supervisor de seguridad de seguridad y salud en el trabajo en empresas industriales.**

**RESPONSABILIDADES**

- Liderar el correcto llenado del PTS y AST antes de iniciar las actividades.
- Liderar la ejecución de charla diarias de 5 minutos.
- Inspeccionar todas las áreas e instalaciones donde se desarrolla el proyecto y verificar su operatividad.
- Reportar actos y condiciones inseguras.
- Identificar los peligros, evaluar los riesgos y establecer controles de sus actividades.
- Reporta el correcto uso de los andamios antes del inicio de su actividad.
- Inspeccionar equipos y máquinas de trabajo y reportar cualquier falla.
- Inspeccionar equipos de protección personal y reportar los defectuosos para su respectivo cambio por el Contratista.
- Mantener el orden y limpieza en la zona de trabajo, antes, durante y después de realizar las actividades.
- Cumplir los requisitos legales establecidos por la Ley 29783 - Ley de seguridad y salud en el trabajo y su Reglamento DS 005-2012-TR.

**SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION**

- Cumplir las normas, reglamentos, procedimientos, instrucciones, políticas establecidas en el Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo, Medio Ambiente, Calidad y BASC.

\_\_\_\_\_  
Firma del Colaborador

\_\_\_\_\_  
Firma del Jefe

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.





**Anexo 03. Formato de AST**

ANÁLISIS SEGURO DEL TRABAJO - AST					N°	
<b>VALIDO PARA: EL DIA - HORA - EQUIPO Y TRABAJOS INDICADOS</b>						
<b>SECCIÓN I: DESCRIPCION DEL TRABAJO</b>						
Fecha :	Hora Inicial :	Hora Final :	ODM:			
Sector /Área /Equipo:						
Ejecuta:						
Descripción de la Tarea:						
Lugar específico de la tarea :						
¿SE LLEVÓ A CABO LA CAPACITACIÓN PREVIA DEL PERSONAL QUE REALIZARÁ EL TRABAJO?					SI	<input type="checkbox"/>
<b>SECCIÓN II: REQUISITOS DE SEGURIDAD GENERAL ( Supervisor responsable del Trabajo)2</b>						
Las Personas que efectuarán el trabajo, ¿Se encuentran calificadas para desarrollar este tipo de labores?					SI	<input type="checkbox"/>
¿Ha sido instruido el personal en relación con los riesgos que puedan presentarse durante este trabajo ?					SI	<input type="checkbox"/>
¿El personal cuenta con sus Equipos de Protección Personal para realizar la tarea y estas se encuentran en buenas condiciones?					SI	<input type="checkbox"/>
¿Se ha delimitado y/o aislado convenientemente la zona de trabajo?					SI	<input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
¿Se encuentran equipos y/o herramientas revisadas y buen estado?					SI	<input type="checkbox"/>
¿Permiten los factores externos (dirección del viento, condiciones atmosféricas etc.) que el trabajo se realice con seguridad?					SI	<input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
¿Permiten las operaciones, equipos y conexiones eléctricas cercanas realizar este trabajo con Seguridad ?					SI	<input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
¿Las plataformas de trabajo son estandarizadas y se encuentran estables, aseguradas, cuentan con accesos seguros y con barandas de protección contra caídas ?					SI	<input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
<b>SECCIÓN III: PERSONAL QUE EJECUTA EL TRABAJO</b>						
Nombre del Trabajador	DNI	Firma	Nombre del Trabajador	DNI	Firma	
Líder de Trabajo o Grupo: ..... DNI: ..... Firma: .....						
<b>SECCIÓN IV: AUTORIZACIÓN DEL TRABAJO</b>						
<b>Antes del INICIO del Trabajo</b>						
Responsable (Cargo)	Apellidos y Nombres	Hora	Firma Inicio			
AUTORIZANTE (TASA):						
EJECUTANTE:						
<b>DURANTE EL TRABAJO</b>						
Auditor (Cargo )	Apellidos y Nombres	Hora	VoBo			
OBSERVACIONES DE AUDITORIA						
Nota: En caso de encontrar observaciones que sean de Riesgo grave inminente, el trabajo será detenido. El Auditor es la persona que revisará y verificará la calidad del PTS. Pueden ser: Superintendente /Gerente de la Unidad Operativa, Jefes de Área, Jefes de Flota, personal SSOMA y supervisores.						
<b>CIERRE DE PERMISO</b>					Fecha:	
Recibe AUTORIZANTE (TASA)			VoBo Cierre - EJECUTANTE			
Nombre		Nombre:				
Hora :	Firma:	Hora :				
<b>ESTE AST QUEDA CANCELADO AL OCURRIR UNA EMERGENCIA O CAMBIO DE LAS CONDICIONES INICIALES</b>						

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



**Anexo 04: Formato de PTS**

PERMISO DE TRABAJO SEGURO						N°		
VALIDO PARA: EL DIA - HORA - EQUIPO Y TRABAJOS INDICADOS								
<b>SECCIÓN I: DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO (LLENADO POR EJECUTANTE)</b>								
Fecha :	Hora Inicial :	Hora Final :	AST N°:	ODM:				
Sector /Área /Equipo:								
Ejecuta:								
Descripción de la Tarea:								
Lugar específico de la tarea :								
¿SE LLEVÓ A CABO LA CAPACITACIÓN PREVIA DEL PERSONAL QUE REALIZARÁ EL TRABAJO?						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>SECCIÓN II: MONITOREO DEL TRABAJO (LLENADO POR AUTORIZANTE) para trabajos en caliente, espacios confinados y materiales peligrosos</b>								
¿SE REALIZÓ LA EVALUACIÓN CONTINUA DEL AMBIENTE DE TRABAJO?				SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			
Gases a Monitorear	Ambiente Sin riesgos	Limites maximo Permisibles	Inicio de Trabajo: 1ra Evaluación Hora:	2da Evaluación Hora:	3ra Evaluación Hora:			
Contenido de Oxígeno (Rango Aceptable)	19.5%-23.5%	<19.5%	Valor=	Valor=	Valor=			
Monóxido de Carbono (CO)	0 ppm	<25 ppm	Valor=	Valor=	Valor=			
Sulfuro de Hidrógeno (H2S)	0 ppm	< 10 ppm	Valor=	Valor=	Valor=			
Amoniaco (NH3)	0 ppm	< 25 ppm	Valor=	Valor=	Valor=			
Limite inferior de Explosividad (LEL)	0	0%	Valor=	Valor=	Valor=			
Monitoreo realizado por (AUTORIZANTE):								
Nombre y Apellido:		Cargo:	Firma:					
<b>SECCIÓN III: EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (LLENADO POR EJECUTANTE)</b>								
EQUIPOS BÁSICOS DE PROTECCION PERSONAL			ALTURA / ESPACIO CONFINADO	PROTECCION RESPIRATORIA				
TRABAJO EN CALIENTE			DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD COMPLEMENTARIOS		EPP ESPECIALES Y OTROS			
				Otros:				
<b>SECCIÓN IV: REQUISITOS DE SEGURIDAD GENERAL (LLENADO POR AUTORIZANTE)</b>								
¿Todos los integrantes del trabajo han participado en la elaboración del AST? - Verificar firmas						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Ha sido instruido el personal en relación con los riesgos que puedan presentarse durante este trabajo? - Verificar con trabajadores						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿El personal cuenta con sus Equipos de Protección Personal para realizar la tarea y estas se encuentran en buenas condiciones? (Ver sección III)						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Se ha delimitado y/o aislado convenientemente la zona de trabajo?						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Se encuentran equipos y/o herramientas revisadas y en buen estado? - Revisar check list de pre-uso						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Permiten los factores externos (dirección del viento, condiciones atmosféricas etc.) que el trabajo se realice con seguridad?						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El personal a cargo de los trabajos de Alto Riesgo, ¿Ha sido habilitado y autorizado por la Empresa? (Verificar distintivo/parche de autorización)						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Permiten las operaciones, equipos y conexiones eléctricas cercanas realizar este trabajo con Seguridad?						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>SECCIÓN V: TRABAJOS DE ALTO RIESGO (LLENADO POR EJECUTANTE)</b>								
TRABAJO EN ESPACIO CONFINADO			SI	NA	TRABAJO CON ENERGÍA PELIGROSA		SI	NA
<input type="checkbox"/>	¿Verificó el monitoreo de gases en el ambiente de trabajo?				<input type="checkbox"/>	¿Se cuenta con el formato de control de energía peligrosa?		
<input type="checkbox"/>	¿Se ha realizado y anotado los valores de la evaluación del Lugar de Trabajo? (Ver Sección II)				<input type="checkbox"/>	¿Se cuenta con herramientas aislantes para trabajos que impliquen energía eléctrica?		
<input type="checkbox"/>	¿Se encuentra cartel de identificación para el ingreso al espacio confinado o se tiene señalizada/acordonada el área?				<input type="checkbox"/>	¿Cada trabajador cuenta con su Tarjeta y su Candado de Bloqueo?		
<input type="checkbox"/>	¿Se ha establecido medio de comunicación eficiente desde el espacio confinado?				<input type="checkbox"/>	¿Se cuenta con Caja de Bloqueo Grupal?		
<input type="checkbox"/>	¿Se ha evaluado la necesidad de ventilación forzada? ¿Se cuenta con un ventilador centrífugo?				<input type="checkbox"/>	¿La tarjeta de bloqueo y el candado se encuentran asegurados al equipo? ¿La tarjeta se llenó correctamente?		
<input type="checkbox"/>	¿Las condiciones de iluminación permiten visualizar el área de trabajo? Tener en cuenta iluminación adicional.				<input type="checkbox"/>	¿Se realizó el corte, bloqueo, etiquetado visible de las fuentes de energía?: Eléctrica, neumática, química, potencial, hidráulica, etc.		
<input type="checkbox"/>	¿Los trabajadores entrantes tienen arnés y línea de vida?				<input type="checkbox"/>	¿Se ha señalado/acordonado el área de trabajo?		
<input type="checkbox"/>	¿Se encuentra la zona libre de gases, presión, productos químicos y/o sustancias calientes?				<input type="checkbox"/>	¿Verificó energía cero "0" en el lugar de la operación, se quitó la cadena o faja del mecanismo de transmisión, se bloqueó el mecanismo móvil y se realizó la puesta a tierra?		
<input type="checkbox"/>	¿Fue el equipo lavado, purgado y vaporizado? ¿Está el área limpia de productos químicos?				<input type="checkbox"/>	¿Se cuenta con la autorización del <b>autorizante</b> del bloqueo?		
<input type="checkbox"/>	¿Se cuenta con un vigía por cada espacio confinado?				<input type="checkbox"/>	¿Se ha informado a personal del área sobre los trabajos a realizar?		
Nombre del Vigía: .....			Firma: .....		Corte de fuentes de energía?			
TRABAJO EN ALTURA			SI	NA	TRABAJO EN CALIENTE		SI	NA
<input type="checkbox"/>	¿El personal utiliza arnés y líneas de vida, certificados y de acuerdo al estándar de la empresa?				<input type="checkbox"/>	¿Verificó el monitoreo de gases en el ambiente de trabajo?		
<input type="checkbox"/>	¿Se ha realizado la inspección pre uso del Sistema Personal contra caída, arnés y líneas de vida?				<input type="checkbox"/>	¿Se cuenta con bombos para realizar el trabajo?		
<input type="checkbox"/>	¿Se ha limpiado, ordenado la zona de montaje de andamios, escaleras, etc.?				<input type="checkbox"/>	¿Se ha alejado y cubierto el material inflamable a un radio de 11 metros? ¿Se ha mojado la madera para realizar el trabajo en las E/P?		
<input type="checkbox"/>	¿Se ha verificado y se cuenta con el certificado de la escalera y/o andamios?				<input type="checkbox"/>	¿El equipo de trabajo en caliente cuenta con un extintor de PQS, de no menos de <b>6 kg</b> ?		
<input type="checkbox"/>	¿Se verificó que la superficie de trabajo no presente riesgo de desmoronamiento, deslizamiento y/o desnivel?				<input type="checkbox"/>	¿Las Herramientas eléctricas y la máquina de soldar cuentan con cables, mangueras y conexiones en buen estado, libres de empalmes?		
<input type="checkbox"/>	¿Los andamios, plataformas y escaleras están aseguradas e instaladas de forma segura (cumple con barandas, accesos seguros, estabilidad)?				<input type="checkbox"/>	¿Las Herramientas portátiles que generan chispas cuentan con guardas? ¿Los discos o piedras corresponden al equipo?		
<input type="checkbox"/>	¿Se verificó que el punto de anclaje puede soportar la caída de una persona?				<input type="checkbox"/>	¿Herramientas eléctricas y máquina de soldar cuentan con puestas a tierra?		
<input type="checkbox"/>	¿Se verificó que el personal se encuentre habilitado por TASA para realizar trabajos en altura?				<input type="checkbox"/>	¿Verificó el buen estado de equipos de Oxicorte y flameado: mangueras, acoples, válvulas anti retorno, manómetros y condición del cilindro y capuchón?		
Nombre del Vigía: .....			Firma: .....		¿La ropa de trabajo se encuentra limpia y liberada de cualquier producto inflamable?			
<b>ESTE PERMISO QUEDA CANCELADO AL OCURRIR UNA EMERGENCIA O CAMBIO DE LAS CONDICIONES INICIALES</b>								

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



**MANUAL  
SSOMA PARA LA GESTIÓN DE  
CONTRATISTAS Y PROVEEDORES**

**Versión N°  
00**

**Página  
42 de 57**

**SSM01-M04**

PERMISO DE TRABAJO SEGURO						N°					
VALIDO PARA: EL DÍA - HORA - EQUIPO Y TRABAJOS INDICADOS											
<b>TRABAJO DE IZAMIENTO</b>		SI	NA	<b>TRABAJO CON MATERIALES PELIGROSOS</b>		SI	NA				
	¿Se cuenta con equipos y accesorios de izamiento certificados?				¿Se ha realizado la evaluación de atmósferas peligrosas y el área se encuentra ventilada y señalizada?						
	¿La pluma del equipo de izaje cumple con el estándar indicado por la empresa?				¿Los trabajadores conocen el contenido de las Hojas de Seguridad (MSDS) de los materiales que usan y lo tienen en el lugar de trabajo?						
	¿Se realizó inspección de pre-uso del equipo y accesorios para el izamiento de carga y se ha verificado que estén bien asegurados antes de elevar la carga?				¿Los envases son originales y están correctamente identificados y rotulados con el nombre del producto?						
	¿Se verificó la capacidad máxima de carga de la grúa y/o equipo de izamiento, según el peso que se manipulará? En caso de ser izaje crítico verificar el <b>plan de izaje</b> ?				¿El producto cuenta con la identificación del Rombo de la NFPA?						
	¿La señalización de la zona incluye todo el radio de giro del brazo de la grúa y/o pluma?				El personal que manipulará los productos químicos tiene sus EPP correspondientes según lo indica la Hoja de Seguridad?						
	¿Se cuenta como mínimo con 2 vientos para dirigir la carga izada?				¿Los Respiradores y filtros son los adecuados para el riesgo expuesto al trabajador?						
	¿El operador y el señalero (rigger) cuentan con certificado vigente?				¿Se requiere Equipo de Respiración Autónoma SCBA para realizar la tarea?						
	¿El Rigger, esta identificado como tal? ¿Cuenta con un chaleco como distintivo?										
	Nombre del operador:..... Firma:.....										
	Nombre del Rigger:..... Firma:.....										
<b>TRABAJO DE EXCAVACIONES Y ZANJAS</b>						SI	NA				
	¿Se colocó señalización y barreras para delimitar los trabajos de excavación y/o perforación?										
	¿Se han tomado medidas de seguridad en caso de existir instalaciones subterráneas (suministro eléctrico, sanitario, gas). Adjuntar plano.										
	¿Se ha realizado la inspección de pre-uso de los equipos para excavación?										
	¿El terreno presenta desmoronamiento por agentes externos (agua, presión, vibración, tráfico)?										
	Si la relación entre la altura y el ancho de la excavación es igual o mayor a 2, ésta se considerará como un Espacio Confinado										
	El tránsito de vehículos o maquinarias deberá ser a más de 2 metros.										
	El material removido deberá ser alejado de la excavación una distancia igual a la mitad de la profundidad, siendo lo mínimo 1 m. para excavaciones manuales y 2 m. con maquinaria.										
	Cuándo la profundidad de excavación y/o zanja son mayores a 60cm se deberá contar con dispositivos para contención y/o apuntalamiento.										
	Cuándo la profundidad de la excavación sea mayor a 1.5m deberá considerarse como <b>trabajo en altura</b> .										
	¿Se han habilitado escaleras y puentes cada cierta distancias de las zanjas? Si es una rampa de salida no debe ser con pendiente mayor a 30°.										
<b>SECCIÓN VI: PLAN DE EMERGENCIA PARA TRABAJOS (LLENADO POR AUTORIZANTE)</b>											
Líder de Brigada:			Teléfono de Responsable de Trabajo TASA:								
Supervisor SSOMA / Coordinador SSO			Número de emergencias de centro de controlTASA: Movil 986622279 / 994292974 / 994292784								
<b>LAS BRIGADAS ESTÁN PREPARADAS PARA LAS SIGUIENTES EMERGENCIAS</b>			<b>EQUIPOS DE EMERGENCIA</b>								
Emergencias Médica	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Sismo	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Botiquín de Primeros Auxilios	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Eq. De comunicación	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Amago / Incendio	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Derrame en Tierra	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Camilla	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Aro salvavidas	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Tsunami	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Derrame en Mar	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Manguera contra incendio	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Ducha y Lavaojos	SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Otros (indicar): .....			Extintor			SI <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	Otros (indicar) : .....			
¿Se indicó al personal del trabajo las rutas de evacuación y puntos de reunión en caso de emergencia? ¿Están libres de obstáculos?										SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
¿Se conoce la ubicación de la ducha de emergencia y lavaojos más cercana? ¿Está operativa?										SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
En caso que alguna de las anteriores no se cumplan, deberá indicar un plan de Contingencia.											
Detalle de Plan de contingencia:											
<b>SECCIÓN VII: PERSONAL QUE EJECUTA EL TRABAJO</b>											
Nombre del Trabajador		DNI	Firma	Nombre del Trabajador		DNI	Firma				
Líder de Trabajo o Grupo: ..... DNI: ..... Firma: .....											
<b>SECCIÓN VIII: AUTORIZACIÓN DEL TRABAJO</b>											
<b>Antes del INICIO del Trabajo</b>											
Responsable (Cargo)		Apellidos y Nombres			Hora		Firma Inicio				
AUTORIZANTE (TASA):											
EJECUTANTE:											
<b>DURANTE EL TRABAJO</b>											
Auditor (Cargo)		Apellidos y Nombres			Hora		VoBo				
OBSERVACIONES DE AUDITORIA											
Nota: En caso de encontrar observaciones que sean de Riesgo grave inminente, el trabajo será detenido. El Auditor es la persona que revisará y verificará la calidad del PTS. Pueden ser: Superintendente /Gerente de la Unidad Operativa, Jefes de Área, Jefes de Flota, personal SSOMA y supervisores.											
<b>CIERRE DE PERMISO</b>										Fecha:	
Recibe - AUTORIZANTE						Cierre - EJECUTANTE					
Nombre		Nombre:									
Hora :		Hora :									
Firma:		Firma:									
<b>ESTE PERMISO QUEDA CANCELADO AL OCURRIR UNA EMERGENCIA O CAMBIO DE LAS CONDICIONES INICIALES</b>											

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

### Anexo 05. Especificaciones de los Equipos de Protección Personal

Equipo de Protección Personal	Características
Lentes de Seguridad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben cumplir con ANSI Z87.1 +</li> <li>• Los marcos deben ser de material plástico, y los lentes resistentes al impacto.</li> <li>• Si se usan anteojos recetados se deberán usar anteojos de seguridad que incorporen los lentes recetados o una protección encima de los anteojos recetados.</li> <li>• No se podrán utilizar anteojos oscuros durante la noche, periodos de poca luz o interiores.</li> <li>• En caso de trabajo directo con productos químicos, se deberán usar lentes tipo goggle.</li> <li>• Para trabajos con oxicorte se debe usar los lentes de oxicorte.</li> </ul>
Caretas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se deberán usar cuando exista riesgo por proyección de partículas, líquidos o gases.</li> <li>• La careta siempre será utilizada con alguna protección ocular.</li> </ul>
Casco	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberán cumplir con estándares ANSI Z89.1. Cuando se requiera protección contra un posible choque eléctrico, deberá usarse casco dieléctrico.</li> <li>• No se deben llevar objetos dentro del casco.</li> </ul>
Zapatos de Seguridad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben cumplir con estándares NTP ISO 20345, NTP 241.004, ASTM D-149, ASTM D-257.</li> <li>• Los zapatos aislantes para el personal electricista deben resistir una tensión de prueba no menor de 20KV.</li> </ul>
Guantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe usar guantes de trabajo, excepto cuando el uso de los mismos genere un riesgo.</li> <li>• Cuando se manejen ácidos o sustancias cáusticas, usar guantes de goma, resistentes a sustancias químicas.</li> <li>• En situaciones que involucren trabajos con electricidad, se debe usar guantes de goma dieléctricos, los cuales deben cumplir con la norma ASME D120.</li> <li>• Según RM-111-2013-MEN art. 54, ningún guante de clase 1, 2, 3, 4 incluso los que están almacenados, deben en principio ser utilizados si no se le ha verificado mediante pruebas dieléctricas en un lapso inferior o igual a seis meses. No obstante, para los guantes de clase 00 y 0 se considerará suficiente una verificación de las fugas de aire y una inspección ocular.</li> <li>• Usar guantes resistentes al calor o aislantes cuando se manipulen superficies calientes.</li> </ul>
Tapones u Orejeras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estos deben cumplir con estándares OSHA 1910, NIOSH, ANSI S3.19, ANSI S12.6.</li> </ul>
Protección contra caídas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se deben usar arneses listados por UL y cumplan estándares NFPA 1983, ANSI A10.32, ANSI Z359.1 para alturas iguales o mayores a 1.80 m.</li> <li>• Se utilizará línea de vida con absorbedor de impacto para alturas mayores a 4.5 m.</li> </ul>

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los arneses, líneas de vida y conectores de anclajes deben ser revisados periódicamente para evaluar el desgaste excesivo o daños que puedan ser una causa de falla.</li> <li>• Los arneses y sus accesorios, para trabajos eléctricos deberán ser de material dieléctrico.</li> <li>• Los arneses y sus accesorios, para trabajos de soldadura deberán ser de material ignífugo.</li> </ul>
Protección Respiratoria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con estándares OSHA 1910, NIOSH 42CFR 84.</li> <li>• Usar respiradores purificadores de aire con filtros o cartuchos en atmosferas sin deficiencia de oxígeno, pero con presencia de contaminantes tóxicos.</li> </ul>
Protección Corporal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para el manejo de productos químicos, se debe usar traje completo de protección (Mameluco PVC, Tyvek y otros según Hoja de Seguridad MSDS).</li> <li>• Para realizar trabajos de soldadura, se debe usar chaqueta de cuero, mandil de cuero, escarpines de cuero, guantes de soldador.</li> <li>• Para trabajar con equipos eléctricos, se debe usar indumentaria resistente a llamas.</li> </ul>
Ropa de Trabajo como EPP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar uniforme de trabajo con cinta reflectiva de manga larga que deben llevarse por dentro del pantalón y tener el distintivo de la empresa proveedora.</li> <li>• Los pantalones con cintas reflectivas deben cubrir los tobillos.</li> <li>• Si va a realizar trabajos en caliente es necesario usar ropa de protección camisa jean de manga larga con puño abotonado en las muñecas (no tela sintética).</li> <li>• Es obligatorio, despojarse de anillos, relojes y demás joyas al trabajar con herramientas mecánicas o al trabajar cerca de equipos giratorios.</li> </ul>

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



**Anexo 06. Especificaciones de máquinas de soldar, cables eléctricos y equipos menores**

ÍTEM	PARTES	ESPECIFICACIONES DE PARTES DE MAQUINA DE SOLDAR
1	<p align="center"><b>FUENTE PODER TRIFÁSICA</b></p>   <p align="center"><b>FUENTE PODER MONOFÁSICA</b></p> 	<p><b><u>Fuente de Poder trifásica.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas las fuentes de poder deben estar configuradas a la tensión de 220 VAC.</li> <li>- Debe contar con medidores de voltaje y corriente, los cuales pueden ser de tipo digital ó analógico (Si es analógico debe de ser para corriente continua, pues tiene mejor precisión).</li> <li>- Así mismo el rango y resolución de los instrumentos analógicos debe ser de acuerdo a la capacidad máxima de la máquina. Ejm: Máquina de Soldar 500 A. deben ser de rango: 0 a 600 A / 0 a 100 V; resolución: 10A/2 V.</li> <li>- La fuente de poder debe contar con 1 interruptor termo magnético de protección, cuya capacidad debe ser máximo el 90% de la capacidad de corriente máxima indicada en especificación técnica de la máquina.</li> <li>- La fuente debe ser de la potencia necesaria para cumplir con los procedimientos de soldadura aplicables a cada trabajo. (Debe existir buena penetración)</li> <li>- Las fuentes de poder deben tener un rendimiento superior al 60% a máxima carga.</li> </ul> <p><b><u>Fuente de Poder Monofásica</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las fuentes monofásicas deben ser del tipo digital y solo podrán ser utilizadas para trabajos de calderería que no representen riesgo para la integridad de las embarcaciones (calderería eléctrica, apuntalado de misceláneos, pasamanos, o similares).</li> </ul>
2	<p align="center"><b>CABLE TETRA POLAR</b></p>  <p align="center"><b>CABLE TRIPOLAR</b></p> 	<p><b><u>Cable de Alimentación.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para maquinas trifásicas el cable de Alimentación que va de los Tableros eléctricos a la Fuente de Poder debe ser <b>Tetrapolar AWG 6</b> en unidad inglesa o <b>16 mm2 tipo Naval</b> es decir flexible y para ambientes húmedos, la longitud de este cable debe ser entre los <b>15 a 20 metros</b>.</li> <li>- Para maquinas monofásicas se utilizará cable vulcanizado NPT 3 x 10 AWG, el conductor negro debe ser conectado a tierra. Así mismo estas no serán conectadas directamente a los tableros de distribución de TASA, sino que el contratista deberá instalar un tablero de distribución móvil provisto de tomacorrientes de 32 A.</li> </ul>

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

3	<p><b>ENCHUFE DE 63 AMP.</b></p>  <p><b>ENCHUFE DE 32 A/220 V.</b></p> 	<p><b><u>Enchufe Industrial</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La conexión entre la máquina de soldar trifásica y el tablero eléctrico debe ser a través de un enchufe industrial de 3P+T de 63 A.</li> <li>- La conexión entre la quina de soldar monofásica y el tablero de distribución del contratista debe ser a través de un enchufe industrial 2P + T de 32 A / 220 V.</li> <li>- No se aceptarán enchufes que no cuenten con la prensa estopa de sujeción.</li> </ul>
4	<p><b>CABLE SOLDAR 2/0</b></p>  <p><b>CONECTOR RAPIDO PLUG</b></p> 	<p><b><u>Cable Porta Electrodo y Tierra.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El cable porta electrodo de y Tierra debe ser de AWG 2/0 (70 mm<sup>2</sup>) tipo naval es decir flexible y para ambientes húmedos, la longitud del cable para soldar debe ser de <b>20 a más metros y para Tierra 5 m (mínimo)</b>.</li> <li>- El cable porta electrodo y de tierra no podrán ser empalmados, para el caso de extensiones de cable porta electro y tierra se debe utilizar conectores rápidos tipo plug.</li> </ul>
5	<p><b>CONEXIÓN CON TERMINAL OJAL</b></p>  <p><b>CONEXIÓN RAPIDA</b></p> 	<p><b><u>CONEXIÓN DE PORTA ELECTRODO Y TIERRA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para la conexión del cable de tierra y porta electrodo a la fuente de poder se podrán utilizar terminales de cobre de 70 mm<sup>2</sup> y/o Conectores rápidos.</li> <li>- El punto de conexión de los cables a la fuente de poder debe tener el correcto ajuste para evitar el calentamiento, por consiguiente, no se aceptarán terminales o conectores rápidos desgastados o con signos de recalentamiento.</li> </ul>
6	<p><b>TENAZA PORTA ELECTRODO</b></p> 	<p><b><u>Tenaza porta Electrodo.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La tenaza porta electrodo debe conectarse con el cable de soldar por medio de un terminal de cobre bien prensado y esto debe tener la capacidad según la carga a la que se opere.</li> </ul>
7	<p><b>TENAZA PORTA TIERRA</b></p> 	<p><b><u>Tenaza porta Tierra.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las tenazas a tierra tienen que ser del modelo adecuado según su uso de tal manera que haya un buen contacto con la superficie a aterrarse. El modelo indicado es el que se acopla de mejor manera.</li> </ul>

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

8	<p><b>CONECTORES DE TUBO DE COBRE</b></p>  <p><b>MANGAS TERMO CONTRÁCTIL 3M</b></p> 	<p><b><u>Empalmes de cables</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los cables de alimentación solo podrán tener máximo 1 empalme y se realizarán como sigue: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Las fases se empalmarán de forma escalonada usando terminales de compresión de cobre tipo barril del mismo calibre del conductor a empalmar.</li> <li>o Cada terminal será cubierto con una capa de cinta vulcanizaste 23-3M, seguido de cinta aislante 3M y manga termo contraíble que cubra toda la longitud de cinta aislante.</li> <li>o Se aplicará cinta vulcanizaste sobre las fases agrupadas en cantidad necesaria para tener una superficie uniforme con el aislamiento del cable. Seguido de una capa de cinta aislante.</li> <li>o Finalmente se colocará manga termo contraíble para proteger el empalme.</li> </ul> </li> </ul>
<b>ÍTEM</b>	<b>PARTES</b>	<b>ESPECIFICACIONES PARA CABLES ELECTRICOS DE EQUIPOS MENORES</b>
1	<p><b>TOMACORRIENTE Y ENCHUFE SCHUKO DE 16 AMP.</b></p>  	<p><b><u>Enchufe y Tomacorriente Schuko Industrial.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los tableros de distribución de los proveedores deben contar con tomacorrientes tipo Schuko de 16 A. para la conexión de equipos menores (taladros, esmeriles manuales, tronzadora, etc.).</li> <li>- Todos los equipos eléctricos menores deben contar con enchufe tipo schuko.</li> <li>- No se aceptará ningún tomacorriente y/o enchufe doméstico.</li> </ul>
2	<p><b>CABLE ELECTRICO DE 2 X 14 + TIERRA.</b></p> 	<p><b><u>Cable Eléctrico de 2 x 14 + Tierra.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Para el caso de equipos menores y luminarias no se aceptará cables que presenten parches o empalmes.</li> <li>- Los cables eléctricos para esmeriles, taladros, y otros equipos menores con carcasa de plástico serán del tipo vulcanizado 2 x 14 AWG. No será necesario línea de tierra para estos equipos.</li> <li>- Los cables de luminarias independientemente del material de la carcasa serán del tipo vulcanizado 2 x14 AWG + Tierra.</li> </ul>
<b>ÍTEM</b>	<b>PARTES</b>	<b>LUMINARIAS</b>
	<p><b>REFLECTORES LED</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las luminarias deben ser LED con IP66, se recomienda el uso de reflectores.</li> </ul>


**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



- Se debe asegurar una iluminancia de 300 lúmenes para zonas de trabajo manual en concordancia con la NORMA EM.010 del Reglamento Nacional de Edificaciones.
- Para trabajos en espacios confinados se deben utilizar luminarias intrínsecas anti-explosión.

ÍTEM	PARTES	TABLEROS ELECTRICOS
	<p align="center"><b>TABLEROS ELECTRICOS</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los tableros eléctricos deben de cumplir normas en su diseño y construcción NFPA 70E</li> <li>- Internamente se debe evidenciar que tenga instalada la llave termomagnética principal, la llave diferencial y llaves termomagnéticas según la distribución de tomacorrientes .</li> <li>- En el interior del tablero debe de existir la barra a tierra, en ella estará conectada la línea a tierra de todos los tomacorrientes industriales y el cable a tierra principal que llega del punto de conexión del pozo a tierra, si es un tablero metálico debe tener instalada una interconexión a tierra de maza (carcasa) a la puerta metálica.</li> <li>- Los tableros eléctricos deben tener su señalética indicando el riesgo eléctrico.</li> </ul>

ÍTEM	PARTES	AMOLADORAS
	<p align="center"><b>AMOLADORAS</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las amoladoras de 7" y 4,5" deben estar en buen estado físico y operativos 100%</li> <li>- Deben tener instaladas las guardas de Seguridad.</li> <li>- Deben tener los enchufes industriales.</li> <li>- Deben tener en físico la llave para el cambio de disco.</li> <li>- Deben tener un registro de inspección de pre-uso de equipos.</li> <li>- Los cables eléctricos no deben tener empalmes</li> </ul>

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



ÍTEM	PARTES	ANALISADORES DE GASES
	<p align="center"><b>ANALIZADORES DE GASES</b></p> 	<p>Las empresas que por su rubro realizan trabajos en espacios confinados deben de contar con sus Analizadores de gases operativos y evidenciar la certificación vigente del equipo.</p> <p>Deben registrar los parámetros de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- NH3 Amoniaco</li> <li>- CO2 Monóxido de carbono</li> <li>- H2S Sulfuro de Hidrogeno</li> <li>- O2 Oxigeno</li> <li>- LEL Límite inferior de inflamabilidad</li> </ul>

ÍTEM	PARTES	EQUIPO OXICORTE
	<p align="center"><b>EQUIPO OXICORTE</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los equipos deben estar operativos 100%</li> <li>- Deben Contar con los reguladores y manómetros operativos.</li> <li>- Deben tener las mangueras sin empalmes y en buen estado de conservación.</li> <li>- En los extremos de las mangueras deben tener válvulas anti-retorno para evitar una posible explosión.</li> <li>- Deben tener un registro de inspección de pre-uso de equipos.</li> </ul>

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



ÍTEM	PARTES	EXTRACTOR / VENTILADOR
	<p align="center"><b>EXTRACTORES / VENTILADORES</b></p>  <p>Extractores Portátiles para Espacios Confinados</p>  <p>Garantiza la seguridad de su proyecto, con nuestros Ventiladores Portátiles y Mangueras de Ventilación fabricados a medida de su proyecto.</p> <p>Solicite su cotización</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los trabajos donde se necesite realizar una ventilación o extracción deben contar con equipos a prueba de explosión o intrínsecamente seguros para evitar alguna exposición por tener atmosferas con presencia de atmosferas inflamables u explosivas.</li> <li>- Los equipos deben evidenciar su certificado de antiexplosivo y/o intrínseco.</li> <li>- Deben tener instaladas las guardas de Seguridad.</li> <li>- Deben tener los enchufes industriales.</li> <li>- Deben tener un registro de inspección de pre-uso de equipos.</li> <li>- Los cables eléctricos no deben tener empalmes.</li> <li>- Siguan las normas ANSI, OSHA, CSA, UL, NFPA</li> </ul>

### Anexo 07. Kit básico para atender derrames

- 1 Guías GRE vigente
- 1 Kit de taponamiento
- 1 Pala/ Pico antichispa
- Paños absorbentes para químicos
- Salchichas absorbentes para químicos
- 2 Trajes Nivel C tipo Tyvek
- 2 Respiradores media cara con cartuchos multigases
- 10 Respiradores descartables P-100
- 6 pares de Guantes (Nitrilo, PVC o Neoprene)
- 10 bolsas de polietileno de alta densidad (75 x 60 cm)

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



**Anexo 08. Procedimiento de habilitación de proveedores de servicios**

## PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN DE PROVEEDORES DE SERVICIOS

**Por exigencia de la legislación nacional**, todos los trabajadores que desarrollen actividades de riesgo deberán contar con el Seguro complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), exámenes médicos y recibir capacitaciones en temas de seguridad y salud ocupacional. Por tal motivo TASA pide a todos sus proveedores de servicios que cumplan con estos requisitos.

**Por encargo de TASA**, la Organización Iberoamericana de Seguridad (OIS) será la encargada de realizar el proceso de habilitación de proveedores de servicios, verificando que cumplan los requisitos legales y brindando los cursos de inducción y de trabajos de alto riesgo en clases virtuales y exámenes presenciales en sus **sedes de Lima y Chimbote, así como en todas las plantas de TASA.**

Aunque algunos de sus trabajadores haya recibido la Inducción de Seguridad o charlas de Seguridad en TASA en los últimos meses, igual todos deben pasar nuevamente los cursos de OIS.

**A continuación se muestra el procedimiento para habilitar a su empresa e inscribir a sus trabajadores en los cursos de capacitación SSOMA y puedan ingresar a realizar trabajos en las instalaciones y/o embarcaciones de TASA.**

**Paso 1** REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR DE ACUERDO A SUS ACTIVIDADES DENTRO DE TASA.

REQUISITOS	
CAPACITACIONES	DOCUMENTACIÓN
Inducción SSOMA y cursos para <b>tareas críticas</b> de acuerdo a la actividad a realizar	Certificado de Aptitud Médica (EMO)
	SCTR

**Paso 2** LOS PROVEEDORES DE SERVICIOS QUE REALIZAN TRABAJOS DENTRO DE TASA DEBEN APROBAR LOS CURSOS DE INDUCCIÓN Y TAREAS CRÍTICAS SEGÚN LA ACTIVIDAD QUE REALIZAN. **PARA ELLO DEBEN REALIZAR EL PAGO DE DERECHOS DE HABILITACIÓN Y CAPACITACIÓN DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA:**

**Paso 3** **SOPORTE ADMINISTRATIVO Y DOCUMENTARIO**  
 ENVIAR EL COMPROBANTE DE PAGO AL CORREO: [pagos.tasa@oiglobal.org](mailto:pagos.tasa@oiglobal.org)  
 TODA CONSULTA SOBRE PAGOS, FACTURACIÓN, SCTR, EMO Y OTROS TRÁMITES: 989038397 / [pagos.tasa@oiglobal.org](mailto:pagos.tasa@oiglobal.org)

**Paso 4** **SOPORTE DE TÉCNICO**  
 INGRESA A LA PÁGINA WEB: [www.ois.global](http://www.ois.global)  
 EN LA SECCIÓN AULA VIRTUAL / HABILITACIÓN [sistemas@oiglobal.org](mailto:sistemas@oiglobal.org)  
 960149131

**Paso 5** LUEGO DE INGRESAR A LA SECCIÓN DE HABILITACIÓN, CARGAR EL **Certificado de Aptitud Médica (EMO) Y SCTR** DE CADA TRABAJADOR

**Paso 6** **CURSOS DE INDUCCIÓN Y DE TAREAS CRÍTICAS**  
 BRINDAR FACILIDADES A LOS TRABAJADORES PARA QUE **PUEDAN LLEVAR LOS CURSOS (ver guía de facilitador)**

\*La charla se realizará en los ambientes del proveedor y será liderado por el facilitador que es un colaborador de la misma empresa contratista. La modalidad de enseñanza es mixta (virtual y examen presencial).

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

Anexo 09. Guía del facilitador

## GUÍA PARA EL FACILITADOR

El facilitador es una persona de la empresa proveedora de servicios que proyectará los cursos SSOMA y dará a los trabajadores todas las facilidades del caso.

Puede ser el responsable de seguridad de la empresa proveedora de servicios.

**Paso 1**



Elige un ambiente adecuado para proyectar los cursos SSOMA (ambiente tranquilo con proyector o televisor y asientos para cada participante)

**Paso 2**



El **facilitador** debe explicar a los trabajadores la importancia y seriedad de los cursos SSOMA. Además, debe mantener el orden y disciplina durante los cursos.

**Paso 3**



Para proyectar los cursos, el **facilitador** debe ingresar a la página web:

[www.ois.global](http://www.ois.global)

**Paso 4**



El **facilitador** debe imprimir y entregar el banco de preguntas, indicar que el examen consta de 20 preguntas extraídas del banco de preguntas y hacer un repaso con todos los trabajadores.

**Paso 5**



La empresa proveedora de servicios deberá coordinar con OIS la dirección, fecha y hora del examen. El **facilitador** deberá comunicar lo acordado con OIS a sus trabajadores para que puedan asistir a rendir el examen.

**IMPORTANTE:** los trabajadores deben llevar su DNI y llegar 30 min. antes al examen.

**Paso 6**




El **facilitador** debe verificar que todos los trabajadores reciban los cursos y aprueben los exámenes

**La capacitación en Seguridad y Salud de los trabajadores es responsabilidad del empleador.**

DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

	<b>MANUAL</b> <b>SSOMA PARA LA GESTIÓN DE</b> <b>CONTRATISTAS Y PROVEEDORES</b>	<b>Versión N°</b> <b>00</b>	<b>Página</b> <b>53 de 57</b>
		<b>SSM01-M04</b>	

#### **Anexo 10. Documentos de consulta**


- SSM01- T04 Trabajos en Altura
- SSM01- T05 Trabajos en Caliente
- SSM01- T06 Trabajos con Bloqueo de Energía Peligrosa
- SSM01- T07 Trabajos en Espacio Confinados
- SSM01- T11 Trabajos con Productos Químicos
- SSM01- T10 Trabajos con izamiento de cargas
- SSM01- T08 Trabajos en Excavaciones y zanjas
- SSM02-P05 Botiquines de respuesta a emergencias médicas
- EPA07-P05 Maniobras V03 (Para caso de Astillero)
- Proceso de habilitación en la plataforma virtual (OIS)

#### **DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

**Anexo 11. Check List- Pre- Inicio Operaciones Contratistas**

## Check list de pre inicio de operaciones de contratistas



Unidad Operativa: \_\_\_\_\_ N° Trabajadores contratista: \_\_\_\_\_

Fecha y Hora: \_\_\_\_\_ Área usuaria: \_\_\_\_\_

Razón social contratista: \_\_\_\_\_

Marcar con una (X) la alternativa según realidad evidenciada en la operación:

DESCRIPCIÓN DE PROYECTO:						
TRABAJOS ALTO RIESGO CONTEMPLADOS						
Seleccionar trabajos de alto riesgo a ejecutar	Trabajos en caliente	Trabajos de izamiento	Trabajos con materiales peligrosos	Trabajos con energía Peligrosa	Trabajos en altura	Trabajos en espacios confinados
Marca con X						

Item	Criterio	Descripción	Criticidad	Alternativas			Observaciones
				SI	NO	N/A	
1	<b>Supervisión efectiva</b>	¿Se cuenta con responsable de seguridad in situ?	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	<b>Equipos de protección personal</b>	¿Equipos de protección personal acorde a la actividad y buen estado?	<input checked="" type="checkbox"/>				
3		¿Indumentaria de trabajo cuenta con cinta reflectiva en parte superior e	<input type="checkbox"/>				
4		¿Indumentaria de trabajo identifica la contrata?	<input type="checkbox"/>				

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

5	<b>Soporte preventivo</b>	¿Personal cuenta con refuerzo SSOMA/Operacional previo al inicio de su actividad?	<input type="checkbox"/>				
6		¿Personal cuenta con matriz IPERC in situ?	<input type="checkbox"/>				
7		¿Personal cuenta con disponibilidad de formatos AST/PTS?	<input type="checkbox"/>				
8		¿Personal cuenta con instructivos de trabajos in situ?	<input type="checkbox"/>				
9	<b>Respuesta ante emergencia</b>	¿Se cuenta con botiquín abastecido y en buen estado?	<input type="checkbox"/>				
10		¿Se cuenta con materiales para delimitación/señalización?	<input type="checkbox"/>				
11		¿Se cuenta con lavajos de emergencia portátiles?	<input type="checkbox"/>				
12		¿Personal reconoce brigadistas en la zona de trabajo?	<input type="checkbox"/>				
13		¿Extintores cuentan con inspección vigente y operativos?	<input type="checkbox"/>				
14	<b>Herramientas / Equipos</b>	¿Herramientas cuentan con tomas industriales?	<input type="checkbox"/>				
15		¿Herramientas cuentan con guardas/protección?	<input type="checkbox"/>				
16		¿Cableado eléctrico de herramientas/equipos en buen estado?	<input type="checkbox"/>				
17		¿Equipos para prevención de caídas en buen estado y homologados?	<input type="checkbox"/>				
18		¿Herramientas a utilizar cuentan con homologación o ficha técnica?	<input type="checkbox"/>				
19		¿Todas las herramientas cuentan con check list de pre uso realizado?	<input type="checkbox"/>				

- La información declarada en el presente check list está sujeta a revisión por el área SSOMA por lo cual cada criterio debe contar con evidencia demostrable en la operación.
- La contratista debe cumplir con todos los puntos a evaluar, el nivel de criticidad es un indicador relacionado al potencial de daño contingencia legal de no contar con evidencia del criterio evaluado.
- La contrata estará habilitada para iniciar actividades una vez se cuente con revisión del 100% de los criterios, siendo responsabilidad del jefe del área usuaria quien dará conformidad del cumplimiento.

SSM01-F66

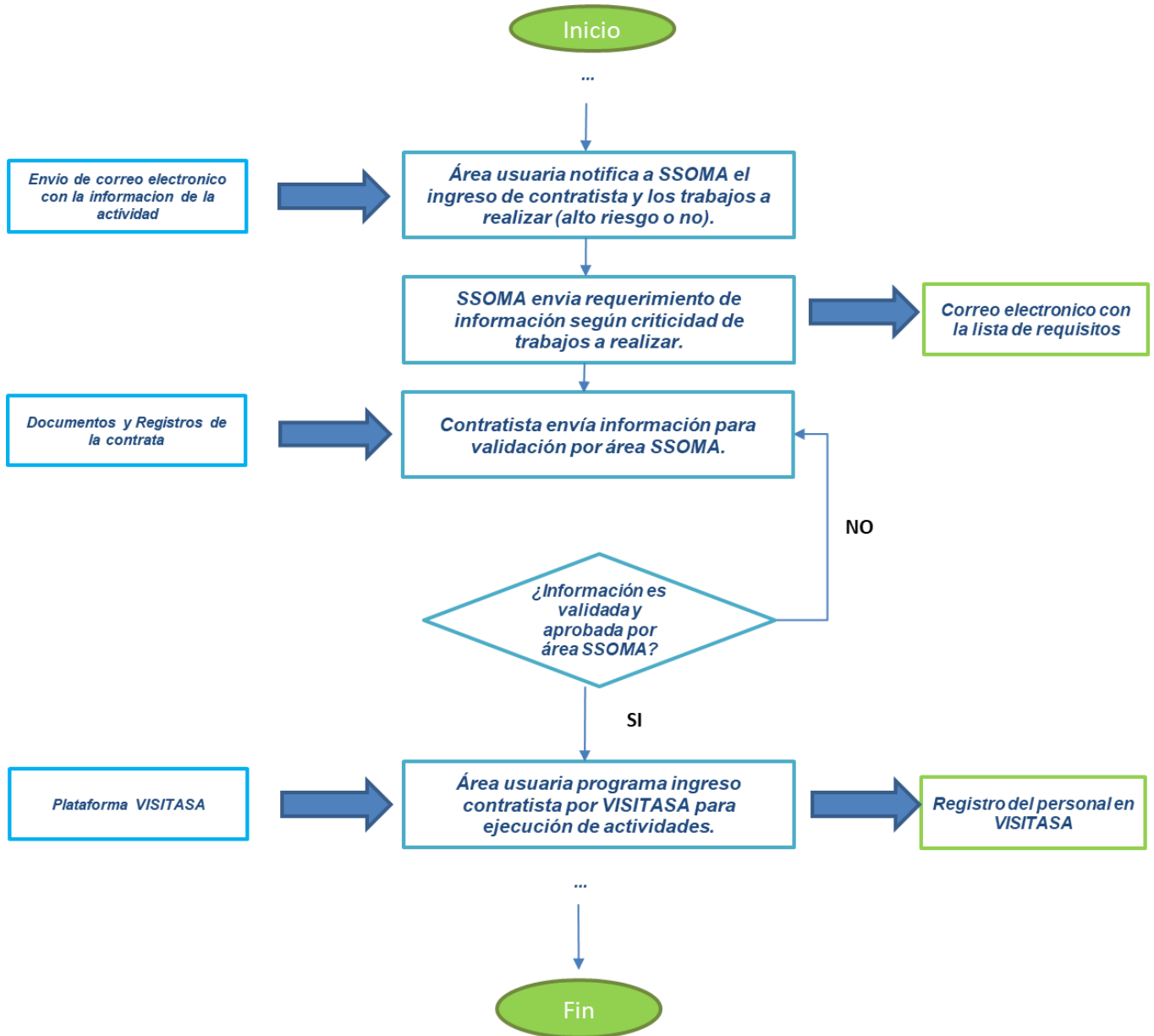
\_\_\_\_\_  
Jefe de área usuaria

\_\_\_\_\_  
Responsable Operativo de contratista

**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.

**Anexo 12. Flujo de Revisión de Documentos extraído del WP Control de contratistas**

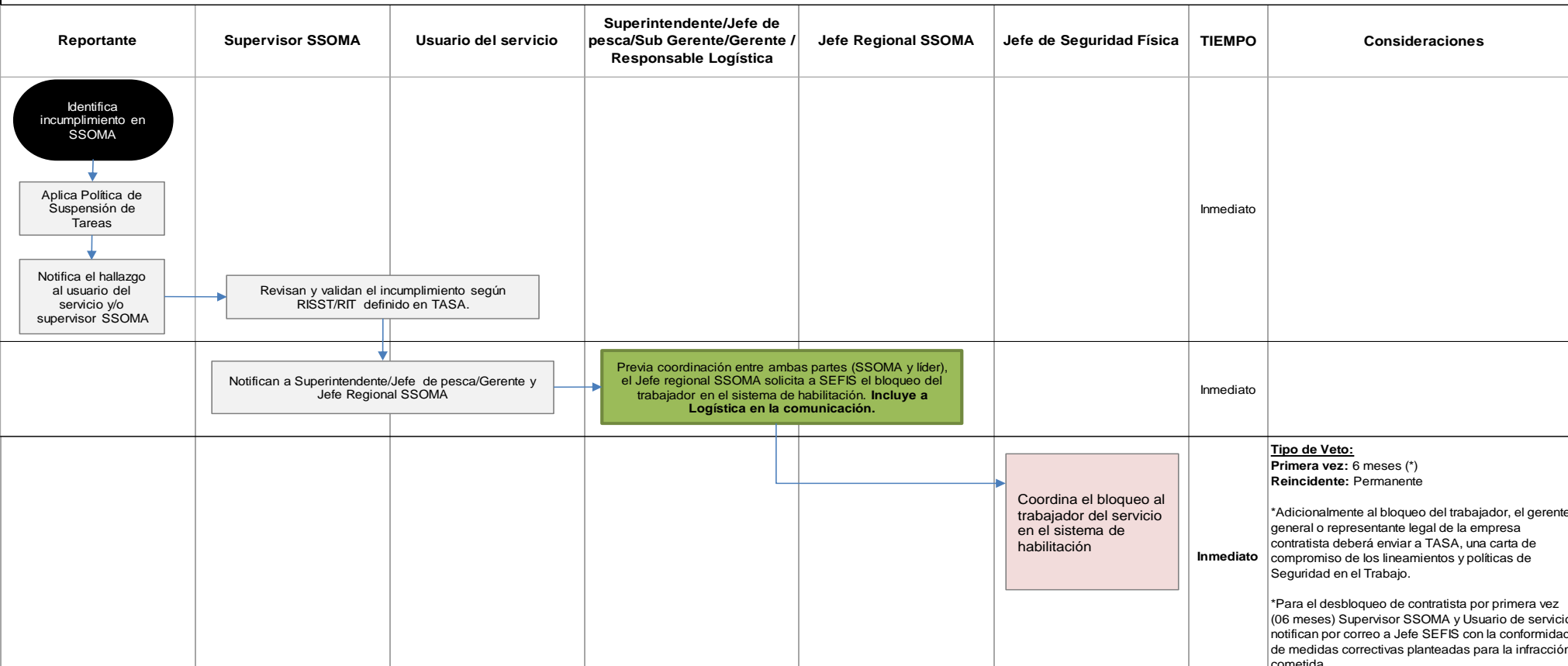


**DOCUMENTO CONTROLADO**

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.



### Anexo 13. Flujo de acción por infracciones en materia de seguridad en el trabajo - contratistas

Acciones por infracciones en Seguridad en el trabajo - Contratistas							
El presente flujo se aplica para infracciones a las Reglas por la vida, Estándares para Trabajos de Alto Riesgo, Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo, Políticas de SST							
Reportante	Supervisor SSOMA	Usuario del servicio	Superintendente/Jefe de pesca/Sub Gerente/Gerente / Responsable Logística	Jefe Regional SSOMA	Jefe de Seguridad Física	TIEMPO	Consideraciones
							
						Inmediato	
						Inmediato	
						Inmediato	<p><b>Tipo de Veto:</b>  <b>Primera vez:</b> 6 meses (*)  <b>Reincidente:</b> Permanente</p> <p>*Adicionalmente al bloqueo del trabajador, el gerente general o representante legal de la empresa contratista deberá enviar a TASA, una carta de compromiso de los lineamientos y políticas de Seguridad en el Trabajo.</p> <p>*Para el desbloqueo de contratista por primera vez (06 meses) Supervisor SSOMA y Usuario de servicio notifican por correo a Jefe SEFIS con la conformidad de medidas correctivas planteadas para la infracción cometida.</p>

#### DOCUMENTO CONTROLADO

Prohibida su reproducción sin la autorización de la Gerencia de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de Tecnológica de Alimentos S.A.