

PEDIDO DE SERVICIO N°

000091

UNIDAD EJECUTORA : 005 AUTORIDAD AUTONOMA DE MAJES

NRO. IDENTIFICACIÓN : 001137

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA DE ANTASALLA
 Entregar a Sr(a) : JUCHARO LAYME MARIO
 Fecha : 16/02/2026
 Actividad Operativa : C0134 MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA DE ANTASALLA
 Motivo : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO PARA EL MANTENIMIENTO "MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA ANTASALLA"

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
2-09	0027	10	023	0050	9002	2000351	6000015

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010001	SERVICIO DE ALIMENTACION DE PERSONAS	2.6.2 3.4 5		SERVICIO

SEGUN TERMINOS DE REFERENCIA

Diego Armando Quispe Rodríguez
 INGENIERO CIVIL
 REG. CIP. N° 210370

Firma del Solicitante



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 PROYECTO ESPECIAL INTEGRAL MAJES-SIGUAS
 AUTODEMA

ING. MARIO JUCHARO LAYME
 Sub Gerente de Operación y Mantenimiento

Firma Autorizada



Reg. 026

DOC.	9260881
EXP.	5609351

INFORME N°021-2026-GRA-PEMS-GGRH-SGOM/DAQR

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 Autoridad Autónoma de Majes
 Proyecto Especial Majes - SIBUS
 Sub Gerencia de Operación y Mantenimiento

RECIBIDO

13 FEB 2026

436

Registro N°: _____
 Folios: 106
 Firma: _____ Hora: 4:10

A : ING. MARIO JUCHARO LAYME
 SUB GERENTE DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO.

DE : ING. DIEGO ARMANDO QUISPE RODRÍGUEZ

ASUNTO : REQUERIMIENTO DE SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO : "MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA ANTASALLA".

REFERENCIA : MEMORÁNDUM N°009-2026-GRA/PEIMS-GGRH-SGOM

FECHA : 13 DE FEBRERO DEL 2026

Tengo a bien dirigirme a su despacho a fin solicitar el requerimiento de SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO para la ejecución de la ficha técnica de mantenimiento, "MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA ANTASALLA".

Se realizo la aprobación de la ficha técnica de mantenimiento denominada "MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA ANTASALLA" VÍA RESOLUCIÓN DE GERENCIA EJECUTIVA N°0176-2025-GRA/PEMS-GE-OAJ, de fecha 30 de setiembre del 2025.


ITEM	DESCRIPCION	UND	CANTIDAD
1	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO PARA EL MANTENIMIENTO "MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA ANTASALLA"	SERV	1.00

Se envía por este medio los términos de referencia para el servicio de alimentación para personal de mantenimiento, debidamente autorizado, por ello se solicita que a través de su despacho se derive a las áreas correspondientes para su trámite.

- Se adjunta términos de referencia.

Es todo cuanto informo, salvo mejor parecer.

Atentamente.



Diego Armando Quispe Rodríguez
 INGENIERO CIVIL
 REG. CIP. N° 210370

ING. DIEGO ARMANDO QUISPE RODRÍGUEZ
 INSPECTOR TÉCNICO

SUB GERENCIA DE OPERACION Y MANTENIMIENTO

PASE A _____
 PARA _____

Acción Necesaria	<input checked="" type="checkbox"/>	Autorizado	<input type="checkbox"/>
Conocimiento y Fines	<input type="checkbox"/>	Opinión	<input type="checkbox"/>
Informe	<input type="checkbox"/>	Atender	<input type="checkbox"/>
Asistir	<input type="checkbox"/>	Respuesta	<input type="checkbox"/>
Secretaría	<input type="checkbox"/>	Archivo	<input type="checkbox"/>
Otros	<input type="checkbox"/>	Conformidad	<input type="checkbox"/>

Fecha: 13/02/26 Firma: _____

TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO DE LA ACTIVIDAD DENOMINADA "MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE EN LA BOCATOMA ANTASALLA"

2. FINALIDAD PUBLICA

La Gerencia de Gestión de Recursos Hídricos – Sub Gerencia de Operación y Mantenimiento, en el marco del cumplimiento de sus funciones y de lo programado en el Plan de Trabajo 2026, requiere la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO**, con la finalidad de garantizar el suministro oportuno, adecuado y continuo de alimentación al personal asignado a la ficha de mantenimiento denominada "MANTENIMIENTO DEL ÁREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA ANTASALLA"

3. ANTECEDENTES

AUTODEMA - PEIMS es el organismo del Gobierno Regional de Arequipa que gestiona el Proyecto Especial Majes-Siguas, garantizando la disponibilidad del recurso hídrico a la población y a las actividades económicas, promoviendo una cultura de uso racional del agua, la reconversión productiva hacia la Agro - exportación, la inversión privada y la colaboración empresarial para el desarrollo de la Región.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

Contratar el **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO**, con el objetivo de contribuir al adecuado desempeño del personal mediante la provisión de un servicio de alimentación que cumpla con condiciones de calidad, oportunidad y suficiencia, permitiendo la correcta ejecución de la ficha de mantenimiento denominada "MANTENIMIENTO DEL ÁREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA ANTASALLA".

5. BASE LEGAL

- Ley N° 32513, Ley de Presupuesto del Sector Publico para el año fiscal 2026.
- Ley N° 32514, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Publico para el año fiscal 2026.
- Ley N° 32515, Ley de endeudamiento del sector público para el año fiscal 2026.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley 32069 Ley Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Directivas del OECE.

6. ACTIVIDADES DEL SERVICIO

Descripción y Cantidad del Servicio a Contratar

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT.
01	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO (22 PERSONAS A MAS)	GLB	1.00

ITEM	TIPO DE MENÚ	ESTIMADO DE RACIONES DIARIO	CANTIDAD DE DIAS	ESTIMADO TOTAL
1	DESAYUNO	22	34	748
2	ALMUERZO	22	34	748
3	CENA	22	28	616
TOTAL				2112

Alcance del Servicio

- La alimentación constara de desayuno, almuerzo y cena al personal de la ficha de mantenimiento
- El proveedor deberá cubrir con los gastos de insumos necesarios para que el personal pueda alimentarse.
- Todos los alimentos deben estar en buen estado y los utensilios para la alimentación deberán estar limpios y no presentar partículas contaminantes o suciedad.
- Los alimentos deberán ser manipulados con utensilios de cocina adecuados, recomendados por las normativas sanitarias vigentes en el país, es decir, de acero inoxidable, cerámico, vidrio u otro material que no presente problemas para la salud, este material será desinfectado cada que sea utilizado por los comensales con desinfectantes y/o métodos permitidos garantizando la inocuidad de estos.
- **DESAYUNO:** Este constara de un plato frio o caliente, preparado de acuerdo a lo programado en el menú diario, de preferencia con contenido cárnico (res, cordero, cerdo, pollo, gallina, pavo, pescado etc.) y una bebida saludable: avena con leche, quinua con manzana, cañihua, leche (evaporada, descremada o deslactosada), chocolate de pasta pura de cacao, soya, milho, ponche de habas u otros cereales molidos, adicional a ello un té, café, mate o cocoa instantánea.
- **ALMUERZO:** Este constara de una sopa del día o alguna entrada fría o caliente, un plato de fondo con contenido cárnico (res, cordero, cerdo, pollo, gallina, pavo, pescado, pato, cuy, cabrito u otro cárnico apto para el consumo humano), guarniciones (arroz, arroz integral, papa, yuca, camote, menestras y otros de acuerdo a los platos), ensalada variada (betarragas, pepino, zanahorias, lechuga crespita, lechuga hidropónica, lechuga carola, lechuga roja, tomate, palta, brócoli, col, aceitunas, cebolla blanca, cebolla roja, vainitas, espinaca, espárragos, vainitas, alcachofa, zapallo, melón, manzana, apio y otros) y refresco (chicha morada, limonada, naranjada, maracuyá, agua de manzana, cebada, emoliente, agua, y otros de fruta natural).
- **CENA:** Este constara de una sopa o plato de fondo variado (Res, Cordero, Cerdo, pollo, gallina, pavo, pescado, pato u otro) también puede ser platos en base a queso, huevos aprobados en el menú, acompañado de alguna bebida caliente: café, té o infusiones varias y panes del día.
- **HORARIOS:** Desayuno de 06:00 a 06:30 horas. Almuerzo de 12:00 a 13:00 horas. Cena de 17:30 a 18:30.
- **DÍAS:** El servicio de alimentación se brindará de lunes a sábado.
De lunes a viernes, las raciones incluirán desayuno, almuerzo y cena; mientras que los sábados se proporcionarán únicamente desayuno y almuerzo. La cantidad de raciones a suministrar será definida en coordinación con el Responsable Técnico de la Actividad de Mantenimiento (RETAM). En caso de coincidir feriados con los días programados, la cantidad de raciones se definirá igualmente mediante coordinación anticipada, asegurando la cobertura adecuada del personal requerido.
- El servicio de Alimentación se valorizará en función a la cantidad de raciones efectivamente atendidas, las que deberán sustentarse con el nombre y firma del personal de la ficha técnica. **En el caso de los visitantes, también se les proporcionará el alimento, según el horario de visita, quedando igualmente registrado con nombre, cargo y firma.**

CONSIDERACIONES

- La prestación del servicio será en el área de intervención de la ficha de mantenimiento denominado "MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA ANTASALLA", 40 minutos del anexo de Imata, distrito de San Antonio de Chuca, provincia de Caylloma.

7. PERFIL DEL PROVEEDOR

• DEL PROVEEDOR:

- Persona natural o jurídica, cuya actividad económica principal guarden relación con el objeto de la contratación, según en el Registro Único de Contribuyente - RUC
- Contar con RUC activo
- Contar con RNP Vigente – no estar inhabilitado para contratar con el estado.

Dichos documentos serán acreditados al momento de suscribir la orden de servicio.

8. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

a. Lugar de prestación

La prestación del servicio será en el área de intervención de la ficha de mantenimiento denominado "MANTENIMIENTO DE AREA VULNERABLE DE LA BOCATOMA ANTASALLA", 40 minutos del anexo de Imata, distrito de San Antonio de Chuca, provincia de Caylloma, región Arequipa. (Coordenadas UTM WSG 1984 en la zona 19S entre las coordenadas X:277500 y 287500 y entre las coordenadas Y: 8292500 y 8310000)

b. Plazo

La prestación del servicio será ejecutada en un plazo de hasta cuarenta (40) días calendarios, contados al día siguiente de la notificación de la orden de servicio. **(Tener en cuenta que el servicio será brindado solo de lunes a sábado)**

CRONOGRAMA DE SERVICIO		
ITEM	DESCRIPCION	PLAZO DE ENTREGA POSTERIOR A LA FIRMA DEL SERVICIO
01	PRIMER ENTREGABLE	15 DIAS CALENDARIO
02	SEGUNDO ENTREGABLE	30 DIAS CALENDARIO
03	TERCER ENTREGABLE	HASTA 40 DIAS CALENDARIO

9. DE LOS ENTREGABLES

Por parte del proveedor este presentara tres (03) entregables según el siguiente cronograma:

ITEM	DESCRIPCION	PLAZO DE ENTREGA POSTERIOR A LA FIRMA DEL SERVICIO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN
01	PRIMER ENTREGABLE	15 DIAS CALENDARIO	SEGÚN RACIONES ATENDIDAS
02	SEGUNDO ENTREGABLE	30 DIAS CALENDARIO	SEGÚN RACIONES ATENDIDAS
03	TERCER ENTREGABLE	HASTA 40 DIAS CALENDARIO	SEGÚN RACIONES ATENDIDAS
TOTAL			100%

Documentos que debe Contener el Expediente de Pago Según Entregable.

Para el pago del servicio, se presentará por mesa de partes el informe de actividades realizadas y su documentación relacionada, presentando 03 ejemplares originales debidamente foliado y visado cada hoja, el cual deberá contener lo siguiente:

- Factura Electrónica o Física.
- Comprobante de pago validado por la SUNAT.

- Copia Simple de Orden de Servicio.
- TDR (copia)
- Carta de Autorización para el pago con abonos en Cuenta Interbancaria (CCI)

Primer entregable:

Se presentará un entregable en un plazo de quince (15) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación formal de la orden de servicio, el cual deberá contener un Informe de actividades, panel fotográfico y la relación de raciones brindadas al personal (con nombre y firma de cada trabajador), conforme a lo señalado en el ÍTEM 6 del presente Término de Referencia.

Segundo entregable:

Se presentará un entregable en un plazo de treinta (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación formal de la orden de servicio, el cual deberá contener un Informe de actividades, panel fotográfico y la relación de raciones brindadas al personal (con nombre y firma de cada trabajador), conforme a lo señalado en el ÍTEM 6 del presente Término de Referencia.

Tercer entregable:

Se presentará un entregable en un plazo de hasta cuarenta (40) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación formal de la orden de servicio, el cual deberá contener un Informe de actividades, panel fotográfico y la relación de raciones brindadas al personal (con nombre y firma de cada trabajador), conforme a lo señalado en el ÍTEM 6 del presente Término de Referencia.

10. PENALIDADES

Si el contratista incurriera en retraso injustificado en el inicio del servicio de las prestaciones materia del contrato, la ENTIDAD le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto mensual de la prestación correspondiente al ítem adjudicado, de acuerdo con el procedimiento establecido en la Directiva N° 002-2023-GRA/OPDI, 7.10 De las penalidades y sanciones administrativas.

La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 * \text{Monto Vigente}}{F * \text{plazo vigente en días}}$$

Donde F tendrá los valores siguientes:

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, F=0.40

Para plazos mayores a sesenta (60) días, F=0.25

11. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del PROVEEDOR del Servicio por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios ofertados será de 1 año contado a partir de la conformidad otorgada.

12. CONFORMIDAD DE SERVICIO

La conformidad del servicio será otorgada por el RETAM y el ITAM, según lo dispuesto en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

AUTORIDAD AUTÓNOMA DE MAJES

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

13. CLAUSULA RESOLUTORIA

Dentro de la vigencia del plazo contractual, AUTODEMA podrá resolver unilateralmente el contrato cuando considere que se haya cumplido con el objetivo de la contratación, previa comunicación por parte del área usuaria. El contrato quedará resuelto con la comunicación por escrito del PEMS-AUTODEMA.

14. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Meta	: Meta 27- Mantenimiento de Area Vulnerable de la Bocatoma Antasalla
Fuente de Financiamiento	: Recursos Directamente Recaudados (RDR)
Actividad Operativa	: Mantenimiento de Area Vulnerable de la Bocatoma Antasalla
Clasificador	: 2.6.2.3.4.5.
Centro de Costo	: Mantenimiento de Area Vulnerable de la Bocatoma Antasalla

Arequipa, febrero 2026



Diego Armando Quispe Rodríguez
INGENIERO CIVIL
EG CIP N° 210370