

15 JUL 2026

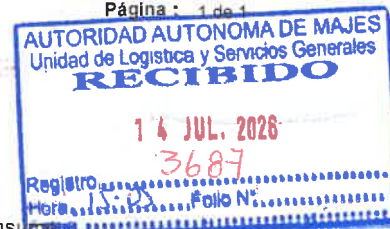
Fecha : 10/07/2026

Hora : 15:58

Página : 1 de 1

PEDIDO DE SERVICIO N°

000592



UNIDAD EJECUTORA : 005 AUTORIDAD AUTONOMA DE MAJES

NRO. IDENTIFICACIÓN : 001137

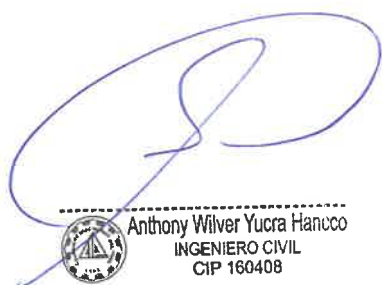
Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METALICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRAYLE DEL
Entregar a Sr(a) : YUCRA HANCCO ANTHONY WILVER
Fecha : 10/07/2026
Actividad Operativa : C0141 MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METALICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRA
Motivo : SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL TECNICO PARA LA EJECUCION DE LA FICHA DE MANTENIMIENTO DENOMINADA:
"MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METÁLICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA DEL FRAYLE DEL SISTEMA REGULADO CHILI"

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
2-09	0035	10	025	0050	9002	2000351	6000015

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010001	SERVICIO DE ALIMENTACION DE PERSONAS	2.6.8 1.4 3		SERVICIO

SEGUN TERMINOS DE REFERENCIA

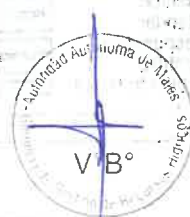

Anthony Wilver Yucra Hancco
INGENIERO CIVIL
CIP 160408

Firma del Solicitante

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
PROYECTO ESPECIAL INTEGRAL MAJES SIGUAS
AUTODEMA

MARCO ANTONIO CASIN CUTIMBO
Sub Gerente de Operación y Mantenimiento


Edgard Junior S. Zumaeta
INGENIERO AGRICOLA
CIP N° 179977



Handwritten note: VB CONFORME N° 000100010001



DOC	9800174
EXP	5895616

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL TECNICO PARA LA EJECUCIÓN DE LA FICHA DE MANTENIMIENTO DENOMINADA: "MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METÁLICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRAYLE DEL SISTEMA REGULADO CHILI"

1. DENOMINACIÓN

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL TECNICO PARA EL "MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METÁLICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRAYLE DEL SISTEMA REGULADO CHILI"

2. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad garantizar la adecuada alimentación del personal que ejecuta las actividades correspondientes a la ficha de mantenimiento "**MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METÁLICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRAYLE DEL SISTEMA REGULADO CHILI**", asegurando condiciones adecuadas de salubridad, higiene, bienestar y seguridad ocupacional durante el desarrollo de las labores programadas. Con ello, se contribuye a mantener la continuidad, eficiencia y productividad de las actividades de mantenimiento, favoreciendo el cumplimiento de los objetivos y la conservación de la infraestructura hidráulica del Sistema Regulado Chili.

3. ANTECEDENTES

La entidad, realizó la formulación y aprobación de la ficha técnica de mantenimiento denominada "**MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METÁLICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRAYLE DEL SISTEMA REGULADO CHILI**" además de la asignación presupuestal que garantiza la ejecución de la ficha técnica de mantenimiento.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el servicio de alimentación para el personal Técnico que labora en la ficha de mantenimiento "**MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METÁLICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRAYLE DEL SISTEMA REGULADO CHILI**", con la finalidad de garantizar el suministro oportuno de alimentos en condiciones adecuadas de calidad, higiene e inocuidad, contribuyendo al bienestar del personal y al desarrollo continuo y eficiente de las actividades de mantenimiento.

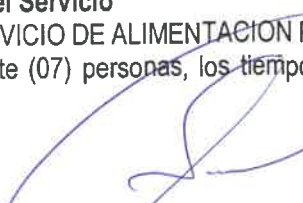
5. BASE LEGAL:

- 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. DESCRIPCION DEL SERVICIO:

6.1. Alcance y Descripción Del Servicio

El contratista brindará **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL TECNICO** durante 60 días efectivos para siete (07) personas, los tiempos de comida o ingestas diarias que consistirá en lo siguiente:



 Anthony Wilver Yucra Hanco
 INGENIERO CIVIL
 CIP 160408



 Edgard Junior's Llontop Zamaeta
 INGENIERO AGRICOLA
 CIP N° 179977

DESAYUNO

- Horario: De 06:00 a 07:00 horas para todo el personal.
- Plato frío o caliente, preparado de acuerdo con lo programado en el menú diario, de preferencia con contenido cárnico, (Res, Cordero, Cerdo, pollo, gallina, pavo, pescado etc.).
El comensal podrá solicitar en reemplazo del plato con una ensalada de frutas, siempre y cuando haya sido comunicado al contratista con una anticipación de 12 horas.
- Café (Instantáneo, natural o pasado) té, cocoa instantánea, avena, Quaker, Quaker con manzana, cañihua, leche (evaporada, descremada, deslactosada y otros,) chocolate de pasta pura de cacao, quinua con manzana, avena con manzana, soya, milo, api de maíz morado, ponche de habas y otros cereales molidos, u otras bebidas calientes, saludables consideradas en el menú.
- Las bebidas calientes deben servirse en termos para mantenerlos calientes, los demás insumos para el desayuno deben ubicarse en la mesa de atención y estos deben estar en dispensadores adecuados para cada producto, Leche, Chocolate, café, granolas, avena, agua y otros necesarios.
- Panes del día, mínimo 02 por persona, tostadas y tostadas integrales, los panes deben ser preparados de preferencia con masa madre.
- El contratista tiene la responsabilidad del transporte de la alimentación, garantizando la calidad del servicio prestado cumpliendo con las normas de higiene existentes.
- El servicio de alimentación será constatado mediante una lista que certifique la entrega a cada personal que labora en la ficha de mantenimiento.
- Se realizarán tomas fotográficas de la entrega, que demuestren que se está ejecutando el servicio.

ALMUERZO

- Horario: De 12:00 a 13:00 horas
- Entrada fría o caliente.
- Sopa.
- 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, papas, yuca, camote, menestras y otros de acuerdo con los platos.
- Frutas variadas de acuerdo con la estación.
- Refrescos: Chicha morada, limonada, naranjada, maracuyá, agua de manzana, cebada, emoliente, agua, y otros de fruta natural) servido en jarra para mesa de 06 personas.
- Fuentes de ensaladas variadas, (betarragas, pepino, zapallito Zucchini, zanahorias, lechuga crespita, lechuga hidropónica, lechuga carola, lechuga roja, tomate, palta, brócoli, col morada, aceitunas, cebolla blanca, cebolla roja, vainitas, espinaca, espárragos, vainitas, alcachofa, zapallo, melón, manzana, apio y otros). Deberán servirse mínimo 02 fuentes de ensalada variadas cada día, las ensaladas deben contener 03 productos como mínimo, en forma conjunta o independiente. Los productos deben variar cada día.
- El contratista tiene la responsabilidad del transporte de la alimentación, garantizando la calidad del servicio prestado cumpliendo con las normas de higiene existentes.
- El servicio de alimentación será constatado mediante una lista que certifique la entrega a cada personal que labora en la ficha de mantenimiento.
- Se realizarán tomas fotográficas de la entrega, que demuestren que se está ejecutando el servicio.

CENA

- Horario: De 18:00 a 19:00 horas.


 Anthony Wilver Yucra Hanco
 INGENIERO CIVIL
 CIP 160408


 Edgard Junior's Llontop Zumaeta
 INGENIERO AGRÍCOLA
 CIP N° 179977

- Sopa.
- Plato de fondo variado ((Res, Cordero, Cerdo, pollo, gallina, pavo, pescado, pato u otro) también puede ser platos en base a queso, huevos aprobados postres con el menú.
- Postres variados saludables sin exceso de azúcar.
- Café te e infusiones varias.
- Panes del día.
- Fuentes de ensaladas variadas, mínimo 01 fuente cada día en la noche.
- El contratista tiene la responsabilidad del transporte de la alimentación, garantizando la calidad del servicio prestado cumpliendo con las normas de higiene existentes.
- El servicio de alimentación será constatado mediante una lista que certifique la entrega a cada personal que labora en la ficha de mantenimiento.
- Se realizarán tomas fotográficas de la entrega, que demuestren que se está ejecutando el servicio.

MENUS SUGERIDOS

- Los platos considerados en los menús serán platos caseros, criollos de la gastronomía peruana, menús sugeridos.

MODALIDAD DE ATENCION

La atención se realizará bajo la modalidad de autoservicio, donde el comensal pasará por la línea de atención a recoger el menú servido en el momento por el personal del Contratista.

CANTIDAD DE INGESTAS DIARIAS

Se considera diariamente 03 ingestas diarias que multiplicado por 07 personas durante 60 días efectivos dan como resultado 1 260 tiempos de comida.

7. MODALIDAD DE PAGO

Precios unitarios.

8. REQUERIMIENTOS DEL PROVEEDOR:

- *Persona natural o jurídica.*
- *Con RUC activo y vigente.*
- *Con RNP activo y vigente.*
- *No estar impedido de contratar con el Estado.*

9. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

El contratista tendrá un plazo de ejecución contractual de **60 días efectivos** en 72 días calendarios. El cómputo del plazo de prestación del servicio se iniciará a partir del día siguiente de la notificación de la Orden de Servicio al contratista.

CRONOGRAMA DEL SERVICIO		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PLAZO DEL SERVICIO POSTERIOR A LA NOTIFICACIÓN
01	PRIMER PAGO	30 DÍAS CALENDARIO
02	SEGUNDO PAGO	72 DÍAS CALENDARIO

10. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:


 Anthony Wilver Yucra Hanco
 INGENIERO CIVIL
 CIP 160408


 Edgard Junior's Llontop Zumaeta
 INGENIERO AGRÍCOLA
 CIP N° 179977

UBICACIÓN POLÍTICA	
DEPARTAMENTO	AREQUIPA
PROVINCIA	AREQUIPA
DISTRITO	SAN JUAN DE TARUCANI
SECTOR	DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRAYLE

11. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

- El pago se efectuará de forma parcial el mismo que deberá cumplir con lo especificado en el presente y será acreditada con una lista que certifique la entrega a cada personal que labora, mismo que deberá de ser firmado por el Responsable Técnico de Mantenimiento (RETAM), y el V°B° del Inspector Técnico de Actividades de Mantenimiento.
- El costo del servicio deberá ser expresado en soles.
- El pago se efectuará obligatoriamente a través del abono directo en sus respectivas cuentas bancarias abiertas en las entidades del Sistema Financiero Nacional, para lo cual deberán comunicar oportunamente su Código de Cuenta Interbancaria (CCI).
- Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad pagará de acuerdo con las listas que certifique la entrega a cada personal que labora en la ficha de mantenimiento, para lo cual se deberá de contar con la siguiente documentación:
 - Copia de Orden de Servicio
 - Factura
 - Listas de entregas de alimentos al personal firmado por Responsable Técnico con el V°B° del Inspector Técnico de Actividades de Mantenimiento.

Los pagos se harán de acuerdo con el siguiente cuadro:

CRONOGRAMA DEL SERVICIO		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PLAZO DEL SERVICIO POSTERIOR A LA NOTIFICACIÓN
01	PRIMER PAGO	30 DÍAS CALENDARIO
02	SEGUNDO PAGO	72 DÍAS CALENDARIO

12. PENALIDADES

En caso de que **EL CONTRATISTA incurra en retraso injustificado** en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se le aplicará automáticamente una **penalidad por mora**, por cada día de atraso que le sea imputable, conforme a lo dispuesto en el **numeral 120.1 del Artículo 120 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas**.

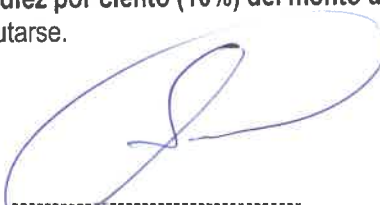
La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para bienes y servicios: F = 0.40

La penalidad por mora **no excederá el diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.**


 Anthony Wilver Yucra Hanco
 INGENIERO CIVIL
 CIP 160408


 Edgard Junior's Llantop Zumaeta
 INGENIERO AGRÍCOLA
 CIP N° 179977

Asimismo, la Entidad se reserva el derecho de exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación contractual, sin perjuicio de la resolución del contrato u otras medidas legales que correspondan.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0092025-EF.

13. SEGUROS

No contempla.

14. CONFIDENCIALIDAD

El PROVEEDOR deberá guardar confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que tenga acceso y se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibida revelar información a terceros.

15. 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.

16. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025.

La preconformidad será otorgada por el Responsable Técnico de Mantenimiento (RETAM) y el Inspector Técnico de Actividades de Mantenimiento (ITAM) y con la conformidad final de la sub gerencia de operación y mantenimiento, dentro de un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción, según lo dispuesto en el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

17. CLÁUSULA RESOLUTORIA

El presente contrato podrá ser resuelto por las siguientes causales, previa comunicación de las partes: por mutuo acuerdo entre las partes, por incumplimiento de la orden de servicio, Cumplimiento tardío, parcial o defectuoso del servicio, por muerte o incapacidad del contratado, por decisión unilateral del contratante.

En los supuestos señalados precedentemente, AUTODEMA podrá resolver el presente contrato (orden de servicio), al amparo de lo prescrito por el Art. 1430° del Código Civil. Dicha resolución operará de forma expresa, cuando AUTODEMA comunique a la otra parte que quiere valerse de la presente disposición regulatoria, quedando resuelto de pleno derecho.

18. COMPROMISO ANTICORRUPCION

EL CONTRATISTA declarara y garantizara no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo



Anthony Wilver Yucra Hancoo
INGENIERO CIVIL
CIP 160408



Edgard Junior's Montop Zumaeta
INGENIERO AGRÍCOLA
CIP N° 179977

7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se comprometerá a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

19. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

FUENTE DE FINANCIAMIENTO	: RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
META PRESUPUESTAL	: META 035 - "MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METÁLICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRAYLE DEL SISTEMA REGULADO CHILI"
ACTIVIDAD	: "MANTENIMIENTO DE LA PANTALLA METÁLICA DEL DIQUE DE BLOQUES DE LA PRESA EL FRAYLE DEL SISTEMA REGULADO CHILI"

Arequipa, julio del 2026


 Anthony Wilver Yucra Hancoco
 INGENIERO CIVIL
 CIP 160408


 Edgard Junior's Montop Zumaeta
 INGENIERO AGRICOLA
 CIP N° 179977

