



EMUSS S.A.
Empresa Municipal Santiago de Surco S.A.



CARGO

RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 14-2019/EMUSS S.A.

Santiago de Surco, 17 de octubre del año 2019

EL GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA MUNICIPAL SANTIAGO DE SURCO S.A.

VISTOS:

El Informe de la Unidad de Gestión del Parque de la Amistad, que se adjunta en ANEXO N°01, mediante el cual requiere la ejecución de una convocatoria pública que permita seleccionar a personas naturales o jurídicas que arrienden los espacios disponibles en las instalaciones del Parque de la Amistad, conforme a la Directiva que Establece los Procedimientos para la Suscripción de Contratos de Asociación en Participación, entre otras modalidades y Suscripción de Convenios de la Empresa Municipal Santiago de Surco S.A., aprobada por Resolución de Gerencia General N° 012-2015-EMUSS S.A. y modificada por Acuerdo de Directorio N° 04-2017-EMUSS S.A.

CONSIDERANDO:

Que, es necesario la conformación del Comité de Evaluación con la finalidad de que elabore las bases del proceso a convocar y una vez que sean elaborados, se deberán poner a disposición de este Despacho para la aprobación de los mismos y para la posterior Convocatoria Pública en el Diario Oficial El Peruano.

Por las consideraciones expuestas, y de conformidad con la Directiva que Establece los Procedimientos para la Suscripción de Contratos de Asociación en Participación, entre otras modalidades y Suscripción de Convenios de la Empresa Municipal Santiago de Surco S.A., aprobada por Resolución de Gerencia General N° 012-2015-EMUSS S.A. y modificada por Acuerdo de Directorio N° 04-2017-EMUSS S.A.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - DESIGNAR al Comité de Evaluación, el mismo que tendrá a su cargo, conforme a la Directiva que Establece los Procedimientos para la Suscripción de Contratos de Asociación en Participación, entre otras modalidades, y Suscripción de Convenios de la Empresa Municipal Santiago de Surco S.A., aprobada por Resolución de Gerencia General N° 012-2015-EMUSS S.A. y modificada por Acuerdo de Directorio N° 04-2017, la elaboración de las bases, la propuesta del calendario del proceso y la organización, conducción y ejecución del proceso de selección de la modalidad de contratación reconocida en la citada directiva; el mismo que estará conformado de la siguiente manera:

MIEMBROS TITULARES:

Gerente de Administración de Finanzas	Presidente
Asesor Legal	Miembro
Jefe de la Unidad de Gestión del Parque de la Amistad	Miembro

MIEMBROS SUPLENTE:

Gerente de Planificación, Presupuesto, Racionalización y Estadística.	Presidente
Jefa de Recursos Humanos	Miembro
Jefa de Tesorería	Miembro



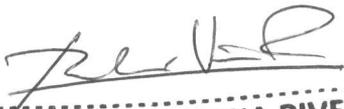
ARTÍCULO SEGUNDO. - ENCARGAR al Comité de Evaluación antes mencionados, la Elaboración de Bases, la propuesta de calendario de los procesos y la organización, conducción y ejecución del



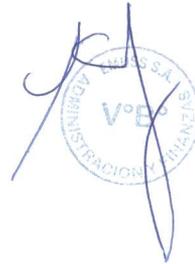
EMUSS S.A.
Empresa Municipal Santiago de Surco S.A.

proceso de selección de los Contratos de Arrendamientos en las instalaciones del Parque de la Amistad.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



ROGER A. VALENCIA RIVERA
Gerente General
EMUSS S.A.





INFORME N° 276-2019-PDLAII / EMUSS S.A.

DE: **Rocío Heredia**
Jefa del Parque de la Amistad – EMUSS S.A.

A: **Roger Valencia Rivera**
Gerente General- EMUSS S.A.

ASUNTO: Selección de una persona natural o jurídica para el arrendamiento de espacios ubicados en las Instalaciones del Parque de la Amistad.

FECHA: Santiago de Surco, 15 de octubre del año 2019.



Es grato saludarlo cordialmente para informarle que luego del análisis respectivo de los contratos de arrendamiento de los espacios del Parque de la amistad, hemos podido evidenciar que a la fecha no se encuentran vigentes los contratos de arrendamiento de los diferentes servicios ofrecidos en las instalaciones del Parque de la Amistad.

En ese sentido, la administración del parque de la Amistad considera necesario que se realice, conforme a las directivas vigentes de la instituciónn, una Convocatoria Pública con la finalidad de dar en arrendamiento diferentes espacios del Parque de la Amistad a fin de ofrecer los siguientes servicios:

NOMBRE	SERVICIO DE VENTA DE ARRENDADO	AREA	VIGENCIA
Módulo de Servicio de venta	Picarones	2 x 1.5 m2	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.
Módulo de Servicio de venta	Churros y Chocolate Caliente.	2 x 1.5 m2	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.
Módulo de Servicio de venta	Crepes y Helados	2 x 1.5 m2	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.
Módulo de Servicio de venta	Mazamorras y Arroces y/o Suspiros y Leche Asada.	2 x 1.5 m2	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.



Módulo de Servicio de venta	Alfajores, Macarrones y/o Tartaletas, Guargüeros, brownies y Cupcakes.	2 x 1.5 m2	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.
Módulo de Servicio de venta	Cremoladas y/o ensaladas de fruta.	2 x 1.5 m2	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.

NOMBRE	SERVICIO DE VENTA DE ARRENDADO	AREA	VIGENCIA
Módulo de Helado	Helados artesanales, helados de paleta y/o helado frito, queso helado.	2.90 mts x 2.80 mts	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.

NOMBRE	GIRO DE ESPACIO ARRENDADO	AREA	VIGENCIA
Casa Guizado	Restaurante de cualquier giro que no sea los ya establecidos actualmente	35.55 m2	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.

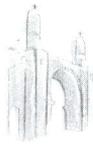
NOMBRE	GIRO DE ESPACIO ARRENDADO	AREA	VIGENCIA
Vagón de Snack	Cafetería	1.96 mts x 6.45 mts	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.



NOMBRE	GIRO DE ESPACIO ARRENDADO	AREA	VIGENCIA
Vagón de Recuerdos	Venta de Souvenirs	2.10 mts x 4.70 mts	Del 01 de noviembre del año 2019 al 31 de octubre del año 2021.

Respecto a las condiciones técnicas del proceso, luego de las evaluaciones respectivas, consideramos que se consignen los siguientes términos y condiciones:

- a) DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS**
- Los productos y alimentos que se suministren deberán ser de óptima calidad.
 - Los alimentos deberán ser elaborados en perfectas condiciones de higiene, para lo cual el personal encargado de la preparación de los alimentos, deberá cumplir con las normas que establecen las autoridades de salud en lo que respecta a la prestación de servicios de alimentación.
 - Los ingredientes perecibles que se utilizarán en la preparación de los alimentos serán del mismo día.
 - Los refrescos, jugos y chicha morada a prepararse si fuese el caso, serán con frutas naturales debiendo utilizar por cuenta del ARRENDATARIO, agua envasada o agua tratada.
- b) ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**
- Los alimentos que no necesitan congelamiento se deben almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar y la humedad, siendo estos quienes favorecen la reproducción de bacterias y hongos.
 - Los alimentos que por sus características sean favorables al crecimiento bacteriano deben ser conservados en régimen frío.
 - Los alimentos deben colocarse en estanterías de fácil acceso a la limpieza, nunca en el suelo ni en contacto con las paredes.
 - No sobrepasar la capacidad de almacenamiento de las instalaciones o en los módulos de servicios.
 - No barrer en seco, en instalaciones donde se conserven y/o manipulen alimentos.
 - Los alimentos crudos deben estar separados de los cocidos; en el caso de que no se pueda evitar que compartan el mismo estante, deben ser aislados con recipientes de plástico o vidrio.
- c) USO DE EQUIPAMIENTO ADECUADO**
- Los utensilios utilizados para la preparación y servido de la comida deben estar siempre en perfecto estado de limpieza y calidad.
 - El equipamiento deberá ser de acero.
 - En el caso de La batería utilizada para la elaboración de los platos deberá de encontrarse en buen estado y usados de acuerdo a las normas establecidas, como es en el caso de los cuchillos, cucharas, espátulas, manga pastelera,



papel film, racionador o cuchara de helado tablas de picar usados por colores según sea su uso.

- Tabla de corte blanca: Pastas, quesos, pan, tortas, bocaditos dulces.
- Tabla de corte verde: Frutas y verduras.
- Tabla de corte amarilla: Carnes blancas (pollo, pavo...)
- Tabla de corte azul: Pescados y mariscos.
- Tabla de corte roja: Carnes rojas (ternera, cordero, cuy...)
- Tabla de corte marrón: Carnes cocinadas y fiambres.
- Contar con un lavadero de acero con dispensador de jabón antimaterial, gel desinfectante y papel toalla.

d) **DEL PERSONAL DE ATENCION**

De ser necesario, El ARRENDATARIO deberá contar con la dotación de personal necesario a fin de garantizar un eficiente y oportuno servicio. Es de su única y exclusiva responsabilidad el pago de las remuneraciones y beneficios sociales del personal a su cargo, el cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con LA ENTIDAD. Asimismo, velará por la correcta atención y trato a los comensales/clientes.

El ARRENDATARIO deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio para ello deberá informar semestralmente.

El personal de servicio deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- Carnet sanitario vigente.
- No tener antecedentes policiales y/o penales.
- Uniforme adecuado y aseado.

Por lo expuesto, solicito a vuestro Despacho sirva disponer la realización de los procedimientos administrativos correspondientes para la ejecución de una convocatoria pública que permita seleccionar a personas naturales o jurídicas que ocupen los espacios disponibles en las instalaciones del Parque de la Amistad.

Sin otro particular, me despido de usted.

Atentamente.

Rocio Heredia Arce
Jefa del Parque de la Amistad
EMUSSA