

**BASES DE LA SUBASTA PÚBLICA DE ARRENDAMIENTO DE ÁREAS Y  
PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº 001-2018-SERPAR-LIMA**

**“ARRENDAMIENTO DE ÁREAS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN LOS  
PARQUES ZONALES: SINCHI ROCA, HUIRACocha, CAHUIDE, HUAYNA  
CAPAC, HUASCAR Y PARQUE DE LA EXPOSICIÓN”**

**ACTO DE SUBASTA  
27 DE ENERO DEL 2018 A LAS 09:30 HORAS**

**LUGAR DE SUBASTA  
PARQUE DE LA EXPOSICIÓN  
AV. 28 DE JULIO CON GARCILASO DE LA VEGA - CERCADO DE LIMA**

**Lima, ENERO DEL 2018**

**BASES DE LA SUBASTA PÚBLICA DE ARRENDAMIENTO DE ÁREAS Y  
PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°001-2018-SERPAR LIMA**

**I. GENERALIDADES:**

**1.1. Organismo que convoca:**

El Servicio de Parques de Lima, cuyas siglas son SERPAR LIMA con RUC N° 20145913544, con domicilio en Jr. Lampa N° 190 distrito de Cercado de Lima, provincia y departamento de Lima.

**1.2. Objeto:**

Otorgar mediante Subasta Pública el Arrendamiento de Áreas para la prestación de servicios que se encuentran ubicadas dentro de los Parque Zonales: Sinchi Roca, Huiracocha, Cahuide, Huayna Cápac, Huáscar y el Parque de la Exposición que administra SERPAR LIMA, según el siguiente detalle:

RUBROS	CANTIDAD
Restaurante	16
Servicios Higiénicos	6
Juegos Recreativos	3

El detalle del arrendamiento de las áreas consta descrito en los Expedientes Técnicos de la presentes Bases.

**II. BASE LEGAL:**

- 2.1. Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- 2.2. Ley N° 29151, Ley General del Sistema Nacional de Bienes Estatales.
- 2.3. Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación.
- 2.4. Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 2.5. Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 2.6. Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General aprobado con Decreto Supremo N° 006-2017-JUS.
- 2.7. Decreto Supremo N° 005-2012-TR, Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

- 2.8. Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 2.9. Decreto Supremo N° 007-2008-VIVIENDA que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29151 – Ley General del Sistema Nacional de Bienes Estatales.
- 2.10. Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Normas Sanitarias para la aplicación del sistema HACCP en fabricación de alimentos y bebidas
- 2.11. Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
- 2.12. Código Civil
- 2.13. Ordenanza Municipal N° 1784-MML que aprueba el Estatuto de SERPAR LIMA.
- 2.14. Acuerdo de Consejo Directivo N° 022-2017-CD/SERPAR que aprueba el Reglamento para el Arrendamiento de Áreas y Prestación de Servicios en los Parques Zonales y Metropolitanos.

### III. CALENDARIO:

ETAPAS	FECHAS	LUGAR Y HORA O MEDIO DE DIFUSIÓN
Convocatoria	12 de enero del 2018	Publicación en la Pag. Web de SERPAR LIMA
Venta de bases y registro de postores	15 al 22 de enero del 2018	Lugar de Venta de Bases y Registro: Subgerencia de Tesorería de SERPAR LIMA, sito en Jr. Lampa N° 190 distrito de Cercado de Lima. De 08:30 a 16:30 horas.
Visita a las áreas	18 de enero del 2018	Administradores de cada uno de los Parques Zonales y Metropolitanos. De 14:00 a 16.30 horas.
Presentación de consultas de los postores	19 de enero del 2018	Junta de Subasta, sito en Jr. Lampa N° 190, Segundo Piso, distrito de Cercado de Lima. De 08:30 a 16:30 horas.
Absolución de consultas	22 de enero del 2018	Publicación en la Pag. Web de SERPAR LIMA
Presentación de Propuestas Técnicas	23 de enero del 2018	Junta de Subasta, sito en Jr. Lampa N° 190 (segundo piso) distrito de Cercado de Lima. De 08:30 a 16:30 horas.
Evaluación de Propuestas Técnicas y publicación de resultados	25 de enero del 2018	Publicación en la Pag. Web de SERPAR LIMA
Subasta Pública y Adjudicación de Áreas	27 de enero del 2018	Parque de la Exposición, sito en el cruce de la Av. 28 de julio y Av. Garcilaso de la Vega. Hora: 9:30am.
Suscripción del Contrato	30 de enero del 2018	Subgerencia de Concesiones y Eventos, sito en Jr. Cailloma N° 124, Oficina N° 510, Cercado de Lima. De 08:30 a 16:30 horas.

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*RN*

*4*

*[Handwritten signature]*

#### IV. REQUISITOS PARA PRESENTAR PROPUESTAS:

- 4.1. Pueden presentarse como postores las personas naturales y/o jurídicas acreditadas como tales.
- 4.2. Para ser postor se requiere haber adquirido las Bases y estar registrado en SERPAR LIMA, como postor en el presente proceso de Subasta.
- 4.3. La participación del postor en este proceso de Subasta implica el conocimiento de las Bases y tácito sometimiento a lo dispuesto en ellas.
- 4.4. El postor deberá acreditar una experiencia específica no menor a tres años para cada uno de los rubros detallados.
- 4.5. No encontrarse en alguna de las siguientes causales de impedimento:
  - a) El Alcalde y los Regidores de la Municipalidad Metropolitana de Lima, hasta doce (12) meses después de haber dejado el cargo.
  - b) Los funcionarios y trabajadores de la Municipalidad Metropolitana de Lima, independientemente de su régimen laboral o contractual.
  - c) Los miembros de órganos colegiados, funcionarios y trabajadores de los Organismos Públicos Descentralizados y Empresas de la Municipalidad Metropolitana de Lima, independientemente de su régimen laboral o contractual.
  - d) Los miembros del Consejo Directivo, funcionarios y trabajadores de SERPAR LIMA, independientemente de su régimen laboral o contractual, hasta doce (12) meses después de haber dejado el cargo.
  - e) Las personas naturales o jurídicas que cuenten con un contrato de arrendamiento y prestación de servicio suscrito en el marco del Reglamento para el Arrendamiento de Áreas y Prestación de Servicios en los Parques Zonales y Metropolitanos, aprobado por Acuerdo de Consejo Directivo N° 022-2017/SERPAR LIMA, salvo que se encuentren dentro de los últimos tres meses de vigencia del mismo.
  - f) En el tiempo establecido para las personas naturales señaladas en los literales precedentes, el cónyuge, conviviente o los parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad.
  - g) En el tiempo establecido para las personas señaladas en los literales precedentes, las personas jurídicas en las que aquellas tengan o hayan tenido una participación superior al 30% del capital o patrimonio social, dentro de los doce (12) meses anteriores a la convocatoria de la subasta pública.
  - h) Las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal y permanente en el ejercicio de sus derechos para participar en procedimientos de selección y para contratar

con Entidades, de acuerdo con los diferentes regímenes legales de contratación en el Estado.

- i) Las personas naturales o jurídicas que a la fecha de la Subasta Pública tengan deudas y/o asuntos litigiosos con SERPAR LIMA y/o la Municipalidad Metropolitana de Lima.
- j) Las personas naturales condenadas, mediante sentencia consentida o ejecutoriada.
- k) Las personas jurídicas cuyos representantes legales o personas vinculadas que hubiesen sido condenadas, mediante sentencia consentida o ejecutoriada.

## V. ETAPAS DEL PROCESO DE SUBASTA PÚBLICA:

### 5.1. Convocatoria:

La Convocatoria de la presente Subasta Pública se realizará mediante publicación a través de la Página web de SERPAR LIMA. ([www.serpar.gob.pe](http://www.serpar.gob.pe)).

### 5.2. Registro de Postor:

El registro de postores se realizará en la Subgerencia de Tesorería de SERPAR LIMA, sito en Jr. Lampa Nº 190 distrito de Cercado de Lima, previo pago por concepto de compra de bases en las fechas señaladas de acuerdo con el Calendario del presente proceso.

El costo para poder adquirir las Bases asciende a la suma de S/20.00 (Veinte con 00/100 Soles).

Es obligación de cada postor revisar detenidamente las bases y de considerarlo pertinente formular consultas.

### 5.3 Consultas a las bases:

Los postores podrán formular consultas por escrito, dirigidos ante la Presidenta de la Junta de Subastas respecto de algún punto de las bases que consideren ambiguo o que necesiten alguna aclaración en su redacción o plantear solicitudes respecto de ellas.

### 5.4 Absolución de consultas:

Las consultas serán absueltas por la Junta de Subastas a través de un pliego de absolución que será publicado en la Página Web de SERPAR LIMA.

### 5.5 Garantía para presentar propuesta:

Cada postor, al momento de presentar su propuesta, deberá adjuntar una garantía, equivalente al 15% del monto mensual base de la contraprestación.

Esta Garantía será presentada a través de un Cheque de Gerencia o a través de un depósito en la cuenta de SERPAR LIMA del Banco Interbank N° 200-3000802539, debiendo solicitar el comprobante correspondiente en la Subgerencia de Tesorería de SERPAR LIMA, sito en Jr. Lampa N° 190 distrito de Cercado de Lima.

A los postores que resulten ganadores, la garantía le será devuelto a partir del segundo día hábil de haber suscrito el contrato, para la devolución se debe adjuntar copia del comprobante de pago, DNI del postor y de ser Personas Jurídicas Vigencia de Poder.

A los postores que no resulten ganadores, se les devolverá la garantía a partir del segundo día hábil siguiente del acto de subasta, para la devolución se debe adjuntar copia del comprobante de pago, DNI del postor y de ser Personas Jurídicas Vigencia de Poder.

Cuando el postor no asiste al acto de Subasta Pública en el día y la hora establecida en el Calendario, así como cuando el postor se niegue a suscribir su contrato, perderán automáticamente la Garantía por presentación de propuesta.

## VI. CONDICIONES ADICIONALES:

### 6.1. Garantía de Cumplimiento:

Para la firma del contrato, el postor ganador deberá depositar a SERPAR LIMA a la cuenta del Banco Interbank N° 200-3000802539 como garantía de cumplimiento, el equivalente a dos mensualidades de la contraprestación, el mismo que servirá para cubrir el incumplimiento de las obligaciones establecidas en el Contrato y los daños y perjuicios que pudieran ocasionarse a las instalaciones.

La garantía será devuelta a la finalización del contrato, sin intereses, siempre y cuando el espacio arrendado cuente con la conformidad de SERPAR LIMA.

## VII. CONTENIDO Y PRESENTACION DE LA PROPUESTA TÉCNICA:

### 7.1. Contenido de la propuesta técnica:

- a) Índice de documentos.
- b) Declaración Jurada de los datos del postor y el cumplimiento de la experiencia requerida, según Anexo N° 3.

- c) Copia simple de los documentos que acrediten la experiencia requerida según los Expedientes Técnicos de las Bases.
- d) Declaración Jurada mediante el cual declara conocer, acepta y se somete a las normas contenidas en las Bases de la Presente Subasta, según formato del Anexo N° 04.
- e) Voucher de pago por concepto de compra de bases.
- f) Cheque de Gerencia equivalente al 15% del monto mensual base de la contraprestación o depósito en la Subgerencia de Tesorería en la cuenta N° 200-3000802539 del Banco Interbank a nombre de SERPAR LIMA.

Esta documentación es obligatoria para que sea admitida la propuesta y evaluada. Asimismo, deberá presentarse debidamente foliado y firmado.

**7.2. Forma de presentación de las propuestas:**

- a) Las propuestas deberán ser presentadas en un sobre debidamente cerrado y rotulado conforme la siguiente forma:

**SUBASTA PÚBLICA DE ARRENDAMIENTO DE ÁREAS Y  
PRESTACIÓN DE SERVICIOS  
N°001-2018-SERPAR LIMA**

NOMBRE/RAZON SOCIAL DEL POSTOR: .....

.....

**PROPUESTA TÉCNICA**

RUBRO: .....

ITEM/UBICACIÓN:.....

.....

PARQUE ZONAL: .....

N° DE FOLIOS: .....

- b) La presentación de propuestas, se efectuarán en la dirección establecida en el calendario, dentro del horario señalado.
- c) La Junta de Subasta verificará que los documentos presentados por cada postor sean aquellos requeridos de forma obligatoria en las presentes bases.

**VIII. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICAS:**

**8.1. Evaluación de la propuesta técnica: (APTO/NO APTO)**

- a) Experiencia en el rubro objeto de arrendamiento.

Consiste en verificar que la propuesta técnica contenga los documentos de presentación obligatoria exigidos en las presentes bases. Se considerará aquella experiencia estrictamente vinculada al objeto del arrendamiento, lo cual se acreditará con la presentación de: i) Copia simple y legible de sus contratos, ordenes de servicio con sus respectivas conformidades o copia de sus facturaciones.

Si el postor cumple con los años de experiencia exigidos en la presentes bases, será declarado APTO y podrá acceder al acto de subasta, en caso no supere la experiencia requerida, el postor será declarado NO APTO.

#### IX. RESPECTO AL ACTO PÚBLICO DE SUBASTA Y ADJUDICACIÓN DE AREAS

En el día y hora programada en el Calendario, la Junta de Subastas, con presencia de un Notario Público, quien certificará el acto y un Martillero Público dispondrá el inicio de la Subasta Pública, una vez iniciada la subasta no podrá detenerse.

Posteriormente se invitarán a los postores quienes fueron declarados APTOS y se anunciará el orden en el que serán subastadas las áreas para la prestación de los servicios, precisando el monto mensual base para la puja por cada uno de ellos.

Los lances serán efectuados únicamente por las personas debidamente acreditadas para participar en la subasta pública.

El monto mínimo de incremento en cada lance será de S/. 100.00 Soles (Cien con 00/100 Soles), de ser inferior, será excluido de la puja.

Se declarará ganador al postor que efectúe la oferta económica más alta después de anunciada la última puja por tres veces consecutivas sin presentarse una nueva propuesta; la Junta de Subasta adjudicará el área al postor ganador y declarará concluida la subasta del área subastada, procediéndose a la subasta de la siguiente área, debiendo seguirse el mismo procedimiento indicado; finalizadas las subastas se procederá a declarar la conclusión del acto de subasta. Para acreditar la adjudicación se otorgará al postor ganador una constancia de adjudicación.

Se declarará desierta la subasta, cuando no exista ningún postor para dicha área o en su defecto cuando habiendo un único postor, este no cumpla con los requisitos exigidos en la presentes Bases.

#### X. DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:

4

LB



Dentro de los dos (02) días siguientes de la Adjudicación del área, el postor ganador deberá apersonarse a la Subgerencia de Concesiones y Eventos, sito en Jr. Cailloma N° 124 oficina 510, Cercado de Lima, de 08:30 horas a 16:30 horas, presentando la siguiente documentación:

- a) De ser persona Jurídica, deberá adjuntar la vigencia de poder con un plazo de vigencia no mayor a un mes.
- b) Depósito en la Subgerencia de Tesorería como garantía de cumplimiento (equivalente a 2 meses de renta mensual).
- c) Póliza de Seguro con las coberturas y montos se coordinarán previamente con la Subgerencia de Concesiones y Eventos.

La suscripción del Contrato se realizará el tercer día la adjudicación del área, debiendo cumplir previamente con la presentación de los requisitos señalados en el párrafo anterior, según la proforma de contrato de las Bases.

En caso, el postor ganador incumpla con la firma del contrato en el plazo otorgado, se convocará al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación, para que en un plazo no mayor a dos (02) días hábiles, suscriba el contrato, debiendo cumplir con los requisitos establecidos para el postor ganador.

Cuando el postor que ocupa el segundo lugar convocado como segunda opción, no suscribe el contrato, o no acepta éste, se declarará desierta la Subasta Pública para dicha área.

RN

y

ANEXO 1  
EXPEDIENTES TÉCNICOS

~~1~~

1

RN

ay

~~B~~  
...



## EXPEDIENTE TÉCNICO DE SUBASTA PÚBLICA

### ARRENDAMIENTO DE 16 INMUEBLES COMERCIALES - "RUBRO RESTAURANTES"

PARQUE ZONAL HUAYNA CAPAC  
PARQUE ZONAL HUIRACocha  
PARQUE ZONAL SINCHI ROCA  
PARQUE ZONAL CAHUIDE  
PARQUE METROPOLITANO DE LA EXPOSICIÓN

4

8

4

RN

B  
...

**TABLA DE CONTENIDOS**

- I. DESCRIPCIÓN Y DETALLE DEL SERVICIO A PRESTAR
- II. PLANO DE UBICACIÓN DEL ÁREA (DIMENSIONES)
- III. DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA E INVENTARIO  
DE BIENES MUEBLES
- IV. PLAZO DEL ARRENDAMIENTO Y PRESTACIÓN DEL  
SERVICIO
- V. MONTO MENSUAL, BASE DE LA CONTRAPRESTACIÓN

4

→

→

RN

LB

SERPAR LIMA



## I. DESCRIPCIÓN Y DETALLE DEL SERVICIO A PRESTAR

### 1.1. CONDICIONES GENERALES:

Se define "Restaurante" al establecimiento comercial donde se expenden alimentos/comidas elaborados en el mismo establecimiento (no snack ni fuente de soda), sujetas a supervisión de SERPAR LIMA y bajo las normas sanitarias vigentes.

### 1.2. CONDICIONES ESPECÍFICAS:

El establecimiento contará con personal definido, el cual estará compuesto de por lo menos una persona en las siguientes áreas: Administración/cobranza, atención de pedido, cocina y ayudante de cocina; evitando de este modo la interferencia de roles, y contaminación cruzada, es decir, quien se encarga de cobranzas es un personal diferente al de limpieza (prohibido manipulación de algún tipo de alimento).

Los cambios o mejoras a realizarse en las instalaciones (de ser el caso), para el desarrollo de las actividades, deberán solicitarse vía documento a la Gerencia de Parques Zonales y Metropolitanos para la evaluación y aprobación respectiva. Estos cambios o mejoras quedarán a favor de SERPAR, sin retribución por los gastos realizados.

Deberá contar con un Libro de Reclamaciones, conforme lo señalado en D.S. N° 011-2011-PCM, en forma visible y al alcance de los usuarios.

Asimismo, el servicio a prestar además debe de contar con las siguientes especificaciones:

#### ✓ Ventilación

Debe proveer una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y para eliminar el aire contaminado. De este modo se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos. Deberá instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores generados. Todos los ductos de ventilación al exterior deben prevenir el ingreso de insectos, roedores, aves y todo tipo de animal.

#### ✓ Evacuación de Aguas Residuales

El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas,



incluso de líquidos calientes, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable.

El piso del área de cocina deberá contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.

✓ **Disposición de Residuos Sólidos**

Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico con capacidad para 20 a 200 litros (según necesidad), en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos; deben contener una bolsa de plástico, en buen estado, en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, área de atención, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no interrumpan el tránsito de personas y no contaminen los alimentos.

Para la eliminación y almacenamiento de los residuos sólidos se debe contar con colector/ambiente con tapa. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de todo tipo de plagas y se evite la contaminación de los alimentos, del entorno y la generación de olores desagradables a las personas. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

El arrendatario está obligado a cumplir con el horario que establezca la Entidad para el retiro de los desechos.

✓ **Vestuario Personal de Cocina**

Chaqueta blanca con botones y cuello nerú tipo chef, mandil negro, pantalón para chef color blanco o negro, botas o calzado antideslizante color blanco o negro. Gorra de cocina y/o cabello recogido y guantes.

✓ **Vestuario Personal de atención al público**

Camisa o blusa blanca, viseras blancas y/o cabello recogido. Pantalón, delantal y zapatos o zapatillas color azul oscuro o negro.

✓ **De los Equipos y Utensilios**

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las tablas de picar deben ser de buen material, de superficie lisa y buen estado de conservación e higiene.

4

5

6

RN

7

La cocina de preferencia debe ser industrial, la campana extractora de acero inoxidable, la vajilla de color blanco, debe contar con dispensador de papel toalla y gel séptico y opcional licuadoras (02), microondas (01), refrigeradora (01) y congeladora (01).

No está permitido el uso de equipos de sonido y televisores que causen molestia o contaminación sonora y/o visual.

Las mesas (0.70m x 0.70m) y sillas a utilizarse para uso exclusivo de los comensales, deberán ser uniformes, de plástico y color blanco.

✓ **Lavado y Desinfección**

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

Retirar primero los residuos de comidas.

- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.

La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.

El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles.

Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

✓ **Almacenamiento**

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.

- Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.
- Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.
- Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.
- No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes que contienen residuos.

✓ **Mantelería**

Mantelería en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; deben guardarse limpios, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de polvo y humedad.

Las servilletas de tela deben reemplazarse en cada uso o en su defecto, utilizar servilletas de papel descartables.

Los restaurantes que utilicen individuales de plástico deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso.

✓ **Recepción y Control de Alimentos**

El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Manipulación de Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación organoléptica que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.

Los establecimientos deben registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan: procedencia, fecha de fabricación o cosecha, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación. También deben llevar un "Registro de proveedores" que los abastecen, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica, toxicológica o de rastreabilidad (trazabilidad de alimentos) sobre la procedencia de dichos insumos. Si la compra es directa, deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo.

✓ **Estado del Almacén de Productos Secos**

Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos del ingreso de insectos, roedores, otros animales y personas ajenas al servicio. La iluminación natural debe ser indirecta.

Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente

ef

/

/

RN

/





exclusivo separado, seguro y alejado de los alimentos. El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de hongos, insectos, roedores, etc.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS (Primeras en Entrar, Primeras en Salir).

✓ **De la distribución de los alimentos en el almacén**

Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50m. entre hileras y de 0,50m. de la pared.

Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.

Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.

✓ **Del Almacén de Frío**

En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento mantenga una temperatura menor a 5°C al centro de cada pieza o contenedor. En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18°C al centro de cada pieza. Los alimentos que se reciben congelados deben almacenarse congelados.

Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente por una institución autorizada y vigilada por la autoridad estatal competente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control y estos registros deben conservarse en lugar visible.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores.

ef

/

U

RW

B



Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.

Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas de almacenamiento.

Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme. En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20m. respecto del piso y 0,15m. respecto de las paredes y el techo. Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación. Se recomienda el almacenamiento de las carnes en porciones individuales.

Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.

Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

✓ **De la Cocina**

El área de la cocina debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la carga del establecimiento. El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido. Los insumos en uso durante la preparación deben disponerse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil higienización, debidamente rotulados o identificados.

✓ **Conservación de Alimentos Preparados**

Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y en recipientes bien tapados para evitar su contaminación. Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor a 24 horas. Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su desecamiento o contaminación.

✓ **Servido de Comidas**

La vajilla, cubiertos, tasas y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. Se debe poner atención a su manejo de acuerdo a las siguientes indicaciones: los platos se tomarán por debajo o por los bordes, los vasos por las bases, los cubiertos por sus mangos y las tazas por debajo o por las asas, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrará en contacto con los alimentos o la boca de los comensales. En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros.

El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. El hielo no debe manipularse directamente con las manos, se hará con pinzas, cucharas o similares, evitándose el uso de vasos para esta práctica.

En el caso del servido a la mesa de cremas y salsas no envasadas comercialmente, éstas se servirán debidamente refrigeradas en recipientes de uso exclusivo y de material de fácil lavado, que no transmita contaminación, olor o sabor a los alimentos; debiendo estar en buen estado de conservación e higiene y cuidando de renovar completamente el contenido por cada servido a la mesa, previo lavado.

✓ **Salud del personal**

Para laborar, el personal deberá acreditar mediante declaración jurada el buen estado de salud.

✓ **Seguridad**

Contar con un botiquín de primeros auxilios, que debe contener como mínimo, alcohol, agua oxigenada, vendas, gasa y algodón, ungüentos para quemaduras. También debe contar con mínimo dos extintores con el tipo que se requiere para el determinado uso cumpliendo con las normas de Defensa Civil.

Licencia de funcionamiento, certificado de seguridad de defensa civil INDECI y publicidad exterior: La tramitación de la Licencia de funcionamiento será responsabilidad del Arrendatario, así como el trámite y aprobación de la Inspección Técnica de Detalle de INDECI.

✓ **Código y Reglamentos**

Los arrendatarios deberán cumplir con los requisitos de las secciones aplicables a los siguientes Códigos o Reglamentos:

- Código Nacional de Electricidad – Utilización 2006.
- Reglamento Nacional de Edificaciones.
- Normas de DGE-MEM
- Normas IEC y otras aplicables al proyecto

ep

→

↑

RN

12/01



- Normas Técnicas Peruanas: NTP 111.011, NTP 111.022, NTP 111.023

✓ **Plan de Control de Plagas:**

El arrendatario debe cumplir con un plan de desratización de mínimo cuatro veces al año y fumigación contra insectos mínimo una vez al año. También debe contar como mínimo un insectocutor dentro del ambiente de cocina.

Todas las condiciones descritas en líneas anteriores, son de obligatorio cumplimiento por el Arrendatario. SERPAR LIMA tiene la potestad de realizar inspecciones inopinadas y sancionar hasta con la resolución del contrato.

✓ **Supervisiones**

Las supervisiones por parte de la Sub Gerencia de Concesiones y Eventos, Administración del Parque y/o Sub Gerencia de Operaciones, para garantizar el correcto funcionamiento de los restaurantes, acreditar el personal asignado, verificar infraestructura, identificación de peligros para su mitigación y todo aspecto que perjudique la integridad de los usuarios, trabajadores y/o la demanda del servicio; serán programadas e/o inopinadas, y en presencia del encargado asignado por el arrendatario. En todos los casos mencionados deberá levantarse un Acta de Supervisión, el mismo que será firmado por el supervisor de SERPAR LIMA y el arrendatario. Si el arrendatario incumple con las obligaciones que se le estipulen en el contrato, SERPAR LIMA tiene la facultad de requerir el cumplimiento de la obligación o en su defecto puede resolver de pleno derecho el contrato.

✓ **De la calidad y productos a vender**

- Podrán vender productos perecibles, elaborados en el mismo local.
- Podrán ofrecer alimentos no perecibles en envases familiares y procedentes de fábricas autorizadas, sujetos a supervisión de SERPAR LIMA. Se permitirá la venta de bebidas envasadas en tamaños medianos y personales solo en envases retornables.
- Podrán vender platos fríos, platos calientes, bebidas frías, bebidas calientes. Sólo en el caso de Cafetería podrán vender además postres, sándwiches, entre otros piqueos. Sujetos a la normatividad vigente que regulan la seguridad, salubridad e higiene.

✓ **De la Atención del Personal**

- La atención será personalizada, con una presentación adecuada, orientada a la cordialidad y buen trato al consumidor.

- EL ARRENDATARIO deberá contar con la dotación de personal necesario a fin de garantizar un efectivo y oportuno servicio. Cada dependiente deberá identificarse con su documentos de identidad y contará con el permiso escrito de EL ARRENDATARIO para realizar labores, debiendo archivarlos estos documentos físicos en un file adecuado.
- Es de su única y exclusiva responsabilidad el pago de remuneraciones y beneficios sociales del personal a su cargo. Dichos trabajadores no tendrán ningún tipo de relación civil o laboral alguna con SERPAR LIMA.
- Es responsabilidad de EL ARRENDATARIO brindar a su personal la capacitación necesaria para la correcta atención a los usuarios de los Parques, la misma que será evaluada por SERPAR LIMA de manera permanente, bajo sanción de cierre de la Fuente de Soda.
- El personal de servicio de EL ARRENDATARIO deberá cumplir obligatoriamente con los siguientes requisitos:

**- Uniformes:**

Personal de atención al público: Camisa o blusa blanca, cofia y cabello recogido con rejilla. Pantalón y delantal de color negro y zapatos color negro.

Personal de Cocina: Chaqueta blanca con botones y cuello nerú con motivos de color negro (tipo chef), mandil negro, pantalón para chef color blanco, botas o calzado antideslizante de color negro, gorra de cocina y cabello recogido con rejilla o cofia y guantes.

**- Fotocheck:**

Debe contener el nombre completo, número de DNI y foto a color actualizada. Debe ser portado de manera permanente y presentado al momento de ingresar al Parque, bajo sanción de no laborar en el Parque a falta del mismo.

**- Presentación del personal:**

Deberá estar acorde a los lineamientos de la limpieza e higiene que se requiere para brindar una atención al público.

SERPAR LIMA se reserva el derecho de solicitar al arrendatario el cambio de personal, en el que estos no se desempeñen en forma adecuada para un servicio eficiente.

El personal del restaurante tendrá un rol establecido y definido, es decir, contará con personal mínimo que se encargará exclusivamente de Cobranza, atención de pedido, cocina, ayudante de cocina, y ayudante, evitando de este modo la interferencia de roles, y la contaminación cruzada, es decir; quien se encarga de cobrar no podrá manipular ningún tipo de alimentos.

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*RN*

*[Handwritten mark]*

✓ **Del Equipamiento:**

El espacio proporcionado a EL ARRENDATARIO contará con servicios básicos de luz y agua, los cuales serán asumidos íntegramente por el titular del arrendamiento, de no contar con dichos servicios, SERPAR LIMA proporcionara las facilidades para su instalación. En tanto se implementen los medidores de dichos servicios, SERPAR LIMA cobrará un monto mensual por dicho servicio básico en calidad de mantenimiento, el cual será de S/ 320.00 Soles. Sin perjuicio de ello, el titular del arrendamiento podrá instalar el equipo correspondiente para la medición de sus servicios, contando con la autorización de la Gerencia de Proyectos, Gerencia de Parques Zonales y Metropolitanos.

EL ARRENDATARIO deberá implementar el espacio con mobiliario y utensilios en perfecto estado de funcionamiento, pudiendo retirar todo lo que hubiere instalado al término del contrato.

Contar en el espacio arrendado debidamente acondicionado (barandas, mallas de protección, alfombras antideslizantes, entre otros), dependiendo del tipo de negocio a brindar (giros comerciales), con señalizaciones de seguridad, zonas de ingreso y salida, además de zonas de evacuación, en caso corresponda, así como el espacio debido para la atención preferencial en caja, para personas de la tercera edad, madres gestantes, discapacitados y madres con niños, según corresponda.

Los utensilios y artefactos básicos a utilizar son los siguientes:

- Cocina industrial.
- Campana Extractora en acero inoxidable.
- Mesa de trabajo de acero inoxidable con ruedas.
- Refrigeradora (01), congeladora y/o conservadora de frío (01).
- Vajilla de loza color blanco.
- Licuadora (01).
- Ollas y demás implementos en acero inoxidable.
- Caja Registradora y/o Caja Fuerte.
- Otros que se puedan necesitar, previa aprobación de SERPAR.

✓ **Sobre la Manipulación de Alimentos:**

Recepción de insumo y/o alimentos

- Los insumos y/o alimentos serán de procedencia y proveedores verificables, seguros y confiables.
- El traslado y/o transporte de los insumos o alimentos será en una unidad cerrada, limpia y exclusiva para alimentos.
- La recepción y salida de insumos y/o alimentos del Parque se realizará conforme al horario establecido por la administración.
- Los insumos y/o alimentos perecibles deberán mantenerse en frío.



- Los productos envasados deberán contar con registro sanitario, y rotulado con fecha de elaboración y vencimiento.

#### Almacenamiento de insumos y/o alimentos

- El ambiente asignado debe ser limpio, seco, ventilado, e iluminado.
- Los insumos secos deberán estar sobre tarimas o similares, a 20 centímetros del piso.
- Los insumos o alimentos no perecibles deberán estar sobre anaqueles.
- Los insumos y/o alimentos perecibles deben estar a temperatura idónea para su conservación en el tiempo.
- Los insumos y/o alimentos deberán estar ordenados por clase y por tipo.
- Los alimentos cocidos deben estar separado de los no cocidos (crudos).
- Se deberá aplicar el principio de rotación de stock PEPS (primero en entrar, primero en salir).

#### ✓ **Sobre la Preparación de Alimentos:**

- El ambiente de la cocina deberá estar limpio, en condiciones óptimas para la preparación de alimentos y debidamente desinfectado.
- Se utilizará agua potable para la preparación de los alimentos.
- Se aplicará el flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa – preparación final – servido).
- No deberá existir contaminación cruzada (por instalaciones en mal estado, operaciones, utensilios, manipuladores, entre otros), pues para ello se han definido roles previos dentro del lugar de trabajo.
- Las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo, serán lavadas y desinfectadas.
- Los alimentos perecibles deberán ser conservados por clase, debidamente rotulados con fecha para prever su ingreso y vencimiento, acondicionado para ello en envases de plástico.
- Todos los alimentos se servirán en vajilla de loza haciendo uso de los utensilios adecuados. No se aceptará la manipulación indebida de alimentos directamente con las manos.

4

~~1~~

RN

~~B~~  
...

II. PLANO DE UBICACIÓN DEL ÁREA A ARRENDAR (ÁREAS)

2.1. PARQUE ZONAL HUAYNA CAPAC

IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Restaurante
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	SAN JUAN DE MIRAFLORES
Dirección	Esquina de Av. Pedro Miota y Av. Mateo Pumacahua
Ubicación en el Parque	

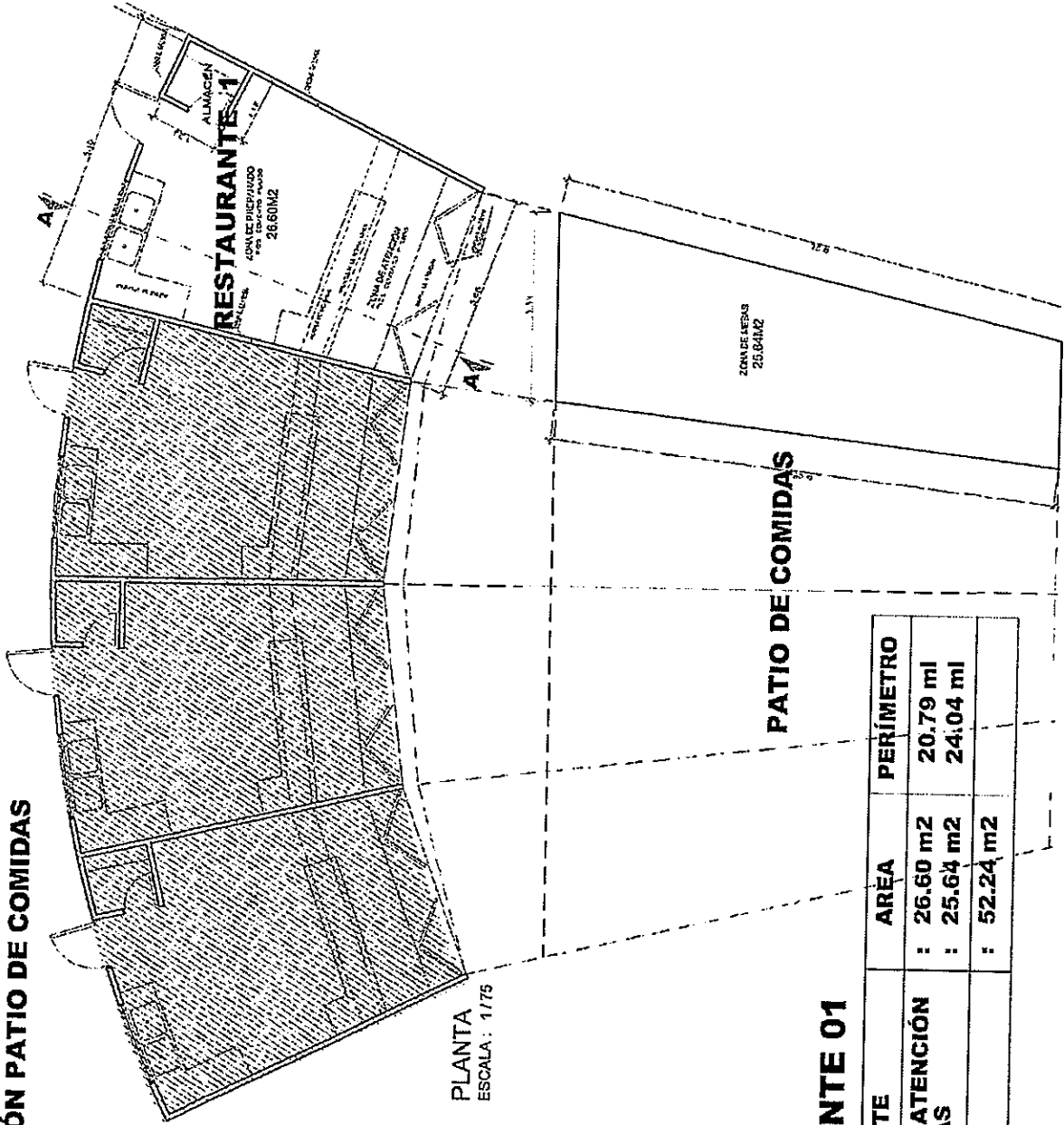
Handwritten notes and signatures on the left margin, including a large '01' in a circle and various scribbles.

ITEM	RUBRO	TIPO DE COMIDA	NUMERO DE ARRENDAMIENTO	ÁREA (M2)	PERÍMETRO (ML)
01	Restaurante	Criolla	01		
	Zona preparado y atención			26.60	20.79
	Zona de mesas			25.64	24.04
	total			52.24	





**PÁRQUE ZONAL HUAYNA CAPAC  
RESTAURANTE 01  
UBICACIÓN PATIO DE COMIDAS**

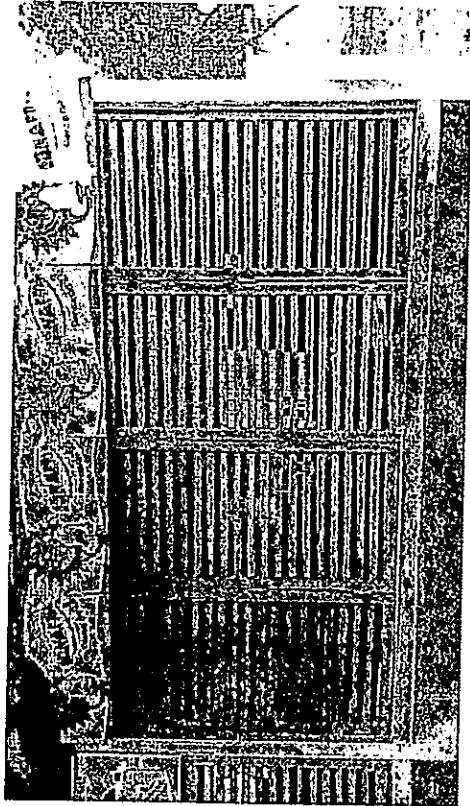
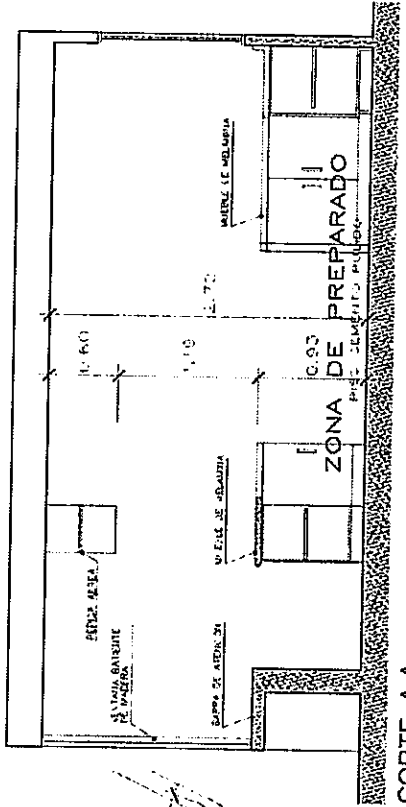
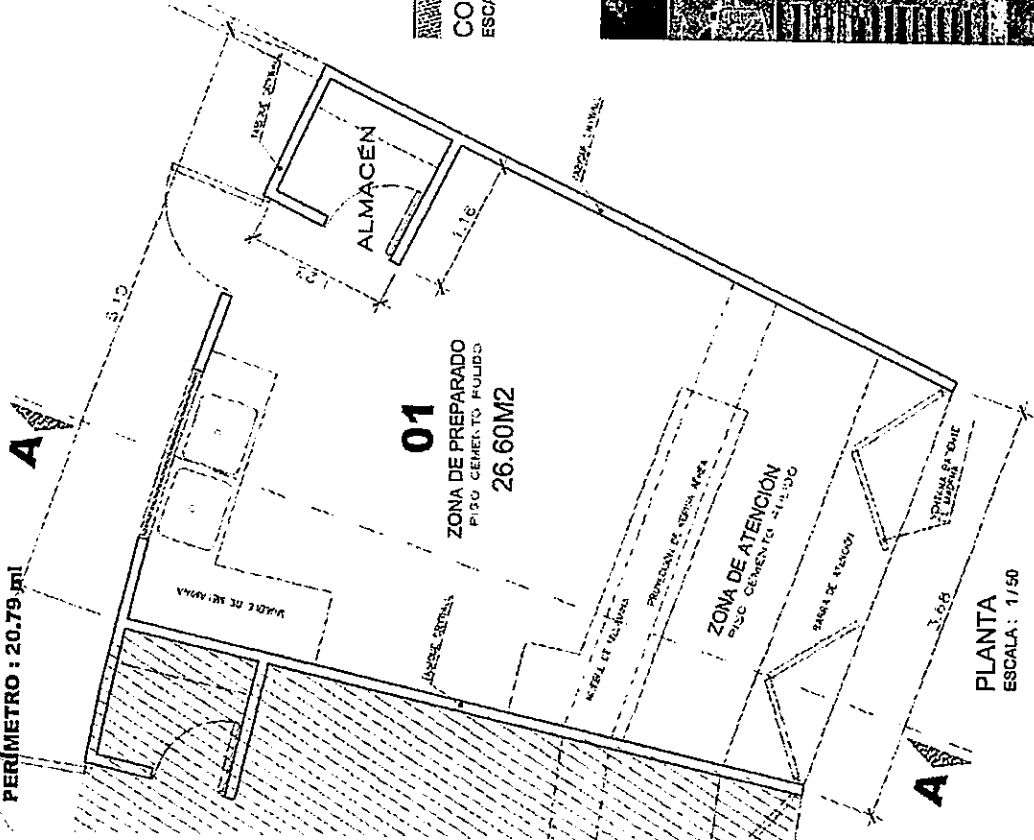


**RESTAURANTE 01**

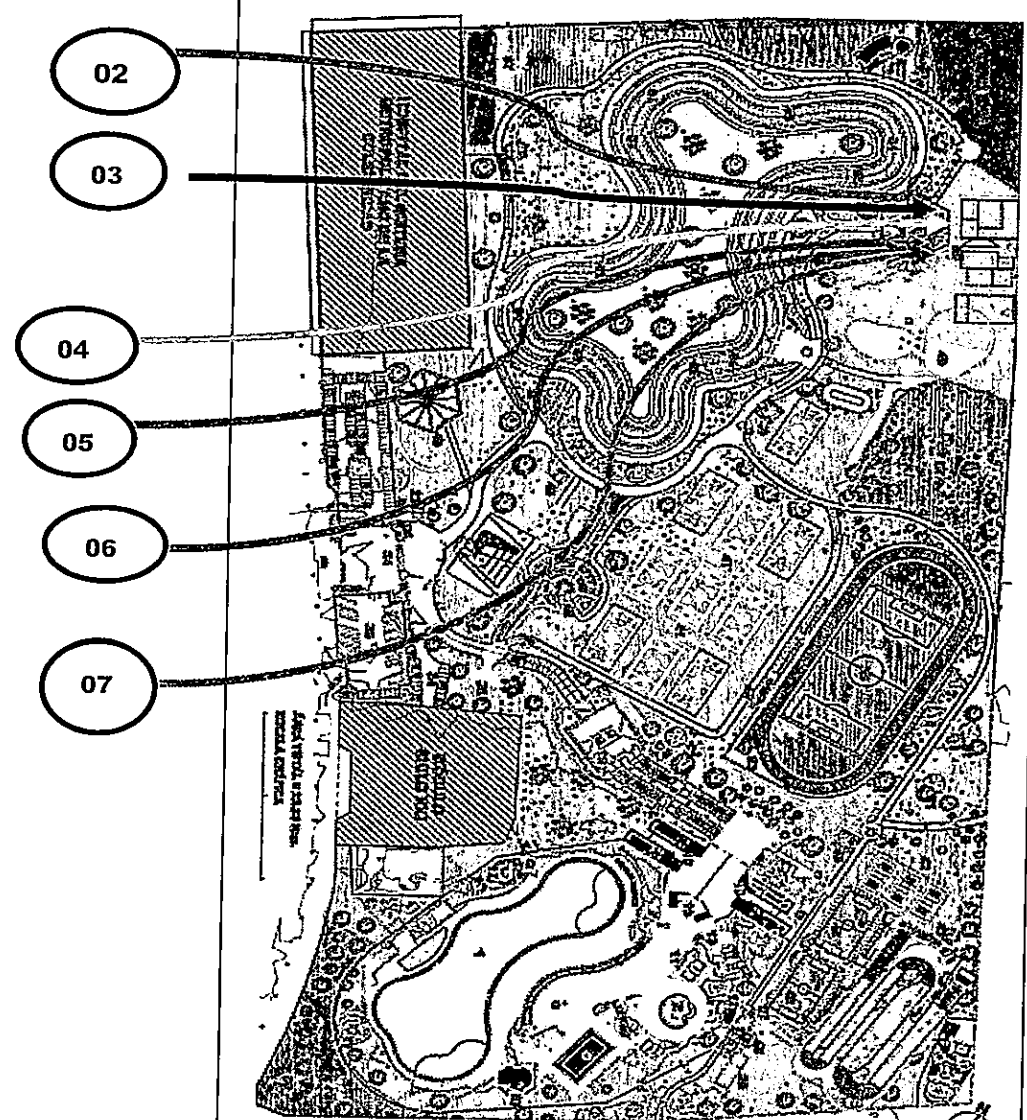
AMBIENTE	ÁREA	PERÍMETRO
PREPARADO Y ATENCIÓN	: 26.60 m2	20.79 ml
ZONA DE MESSAS	: 25.64 m2	24.04 ml
<b>TOTAL</b>	<b>: 52.24 m2</b>	

Handwritten notes and signatures on the left margin.

**PÁRQUE ZONAL HUAYNA CAPAC**  
**RESTAURANTE 01**  
AREA : 26.60 m<sup>2</sup>  
PERÍMETRO : 20.79 m



2.2. PARQUE ZONAL HUIRACOCHA

IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Restaurante
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	SAN JUAN DE LURIGANCHO
Dirección	Esquina de Av. Próceres de la Independencia y Av. Tusilagos
Ubicación en el Parque	

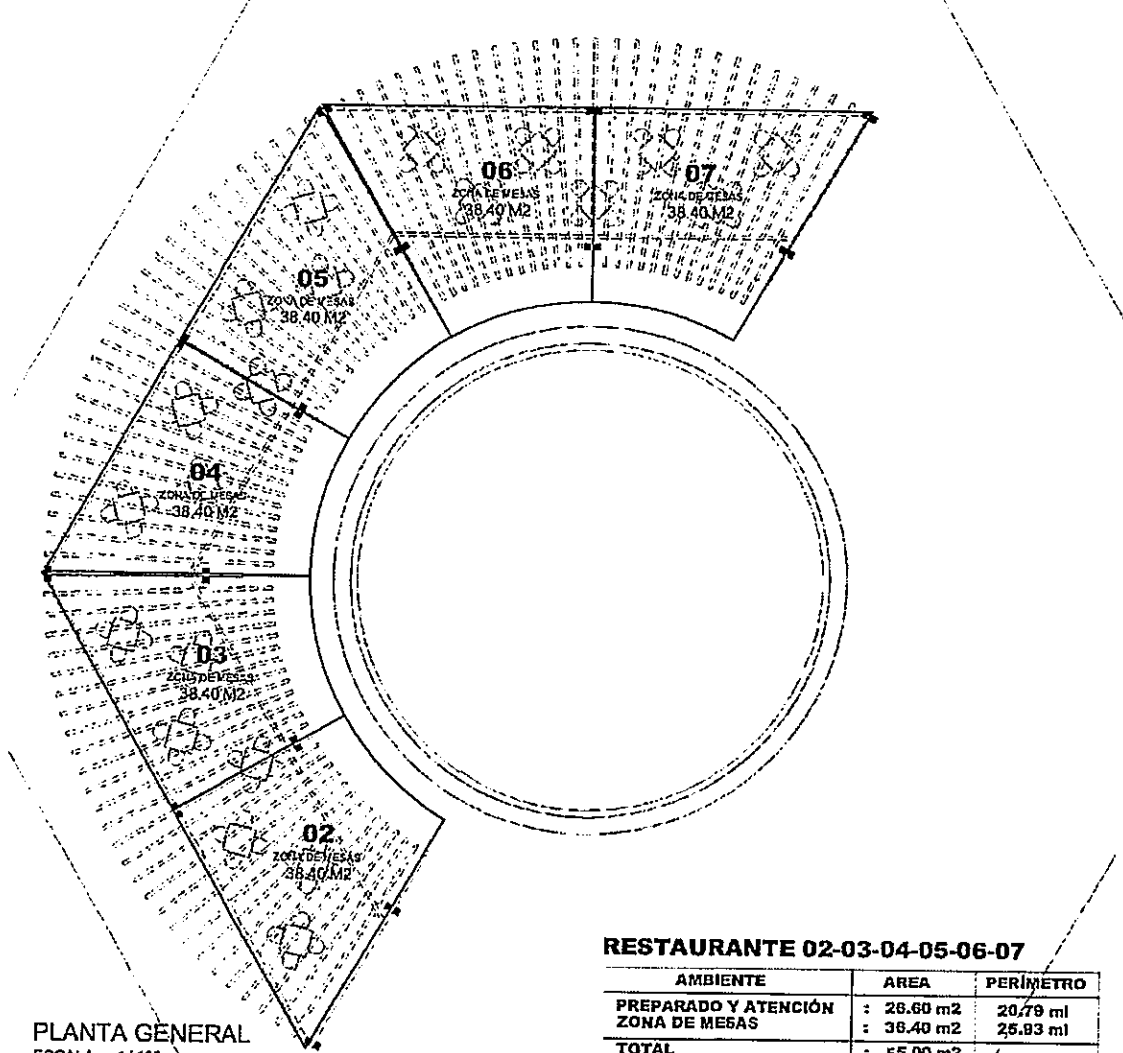
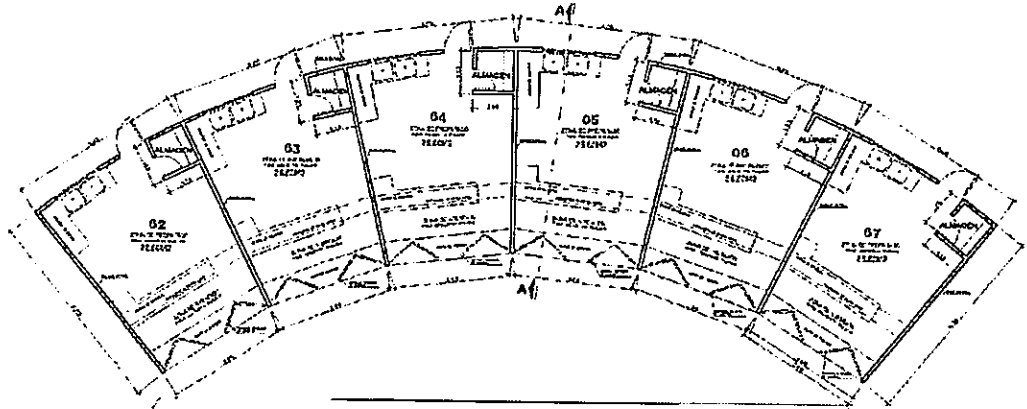
*Handwritten notes:*  
4  
↖  
↗  
RN  
/

**ÁREAS Y PERÍMETROS**

ITEM	RUBRO	TIPO DE COMIDA	NUMERO DE ARRENDAMIENTO	ÁREA (M2)	PERÍMETRO (ML)
02	Restaurante	Comida Regional	02		
	Zona preparado y atención			26.60	20.79
	Zona de mesas			38.40	25.93
	total			65.00	
03	Restaurante	Pastas y Pizzas	03		
	Zona preparado y atención			26.60	20.79
	Zona de mesas			38.40	25.93
	total			65.00	
04	Restaurante	Pescados y Mariscos	04		
	Zona preparado y atención			26.60	20.79
	Zona de mesas			38.40	25.93
	total			65.00	
05	Restaurante	Repostería-Dulces Tradicionales	05		
	Zona preparado y atención			26.60	20.79
	Zona de mesas			38.40	25.93
	total			65.00	
06	Restaurante	Comida Regional	06		
	Zona preparado y atención			26.60	20.79
	Zona de mesas			38.40	25.93
	total			65.00	
07	Restaurante	Comida Oriental	07		
	Zona preparado y atención			26.60	20.79
	Zona de mesas			38.40	25.93
	total			65.00	

  
  
  
  
 ...  
 y

**PÁRQUE ZONAL HUIRACocha**  
**RESTAURANTES - 02,03,04,05,06,07**



**RESTAURANTE 02-03-04-05-06-07**

AMBIENTE	AREA	PERÍMETRO
PREPARADO Y ATENCIÓN	: 28.60 m <sup>2</sup>	20.79 ml
ZONA DE MESAS	: 38.40 m <sup>2</sup>	25.93 ml
<b>TOTAL</b>	<b>: 55.00 m<sup>2</sup></b>	

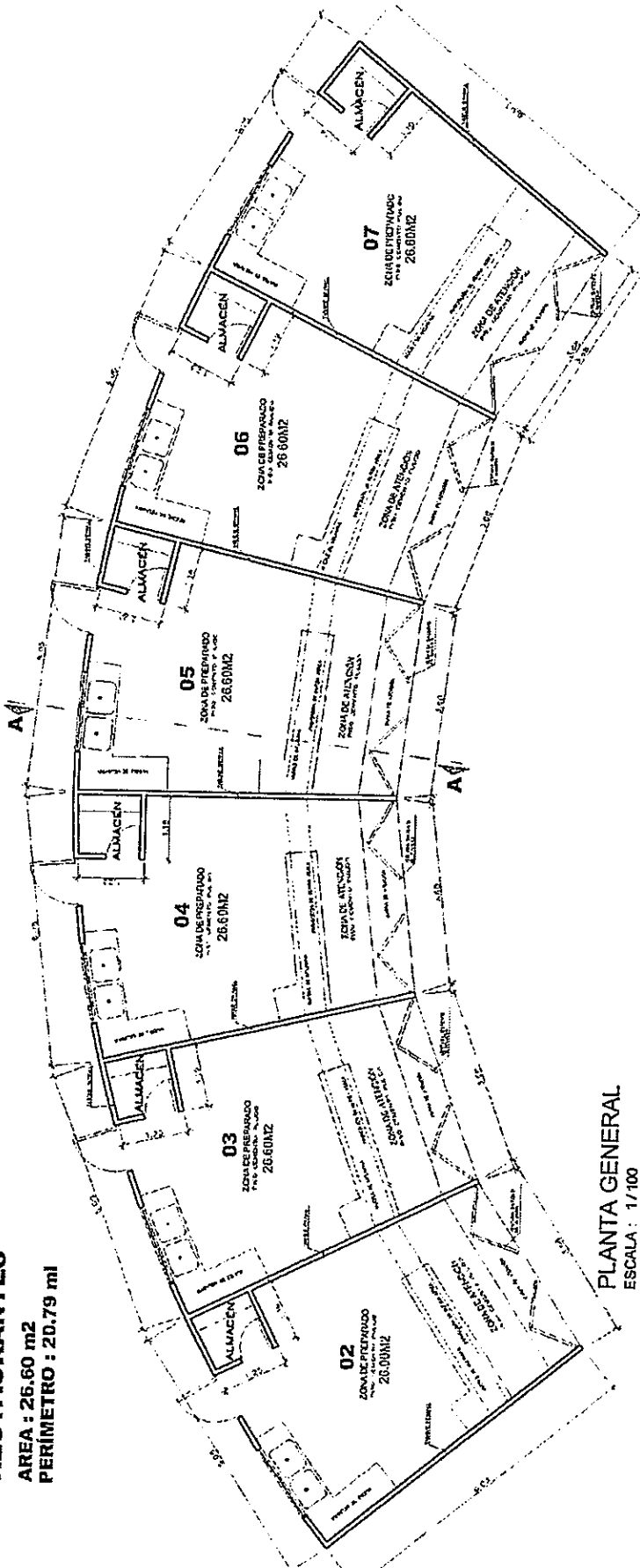
PLANTA GENERAL  
 ESCALA : 1/100

*Handwritten notes and signatures:*  
 4  
 /  
 /  
 /  
 /  
 /



**PÁRQUE ZONAL HUIRACOCHA  
RESTAURANTES**

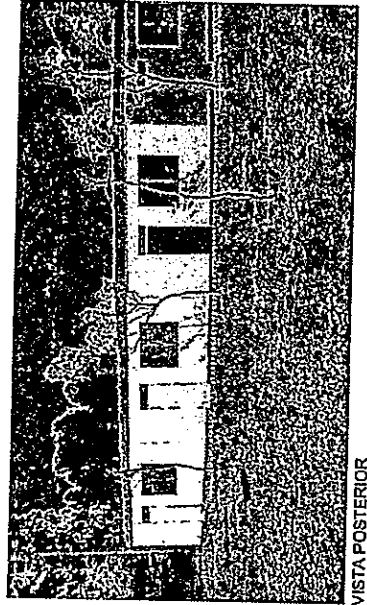
AREA : 26.60 m<sup>2</sup>  
PERIMETRO : 20.79 m



PLANTA GENERAL  
ESCALA : 1/100



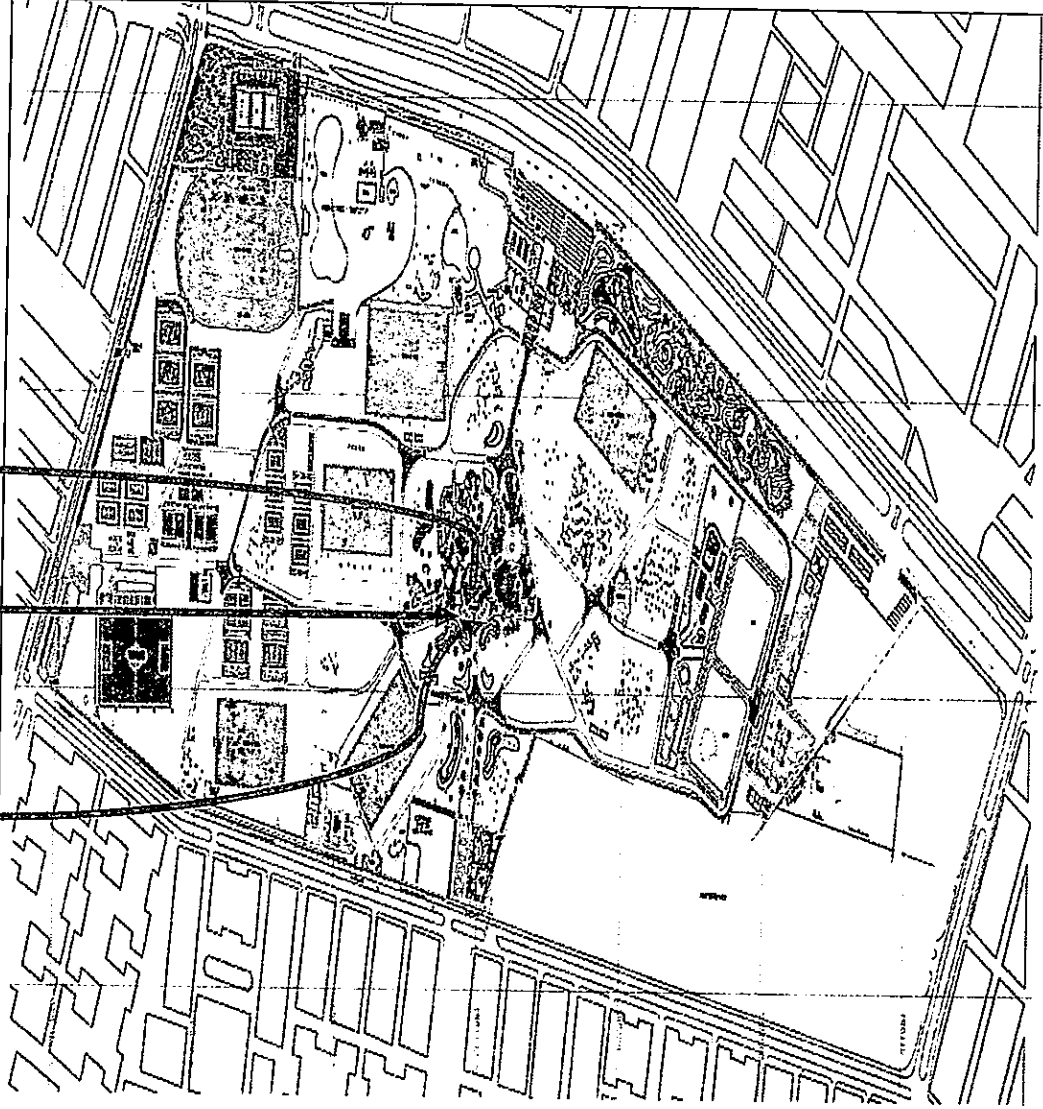
VISTA FRONTAL



VISTA POSTERIOR

*Handwritten notes and signatures:*  
- A large stylized signature 'R' on the left side.  
- A signature 'L' at the bottom left.  
- A signature 'P' at the top left.  
- A checkmark-like symbol in the middle left.

2.3. PARQUE ZONAL SINCHI ROCA

IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Restaurante
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	COMAS
Dirección	Av. Universitaria cuadra 32
Ubicación en el Parque	

Handwritten notes and signatures on the left margin, including a checkmark and the initials 'B'.

**AREAS Y PERÍMETROS**

ITEM	RUBRO	TIPO DE COMIDA	NUMERO DE ARRENDAMIENTO	ÁREA (M2)	PERÍMETRO (ML)
08	Restaurante	Comida Regional	08		
	Zona preparado y atención			26.60	20.7
	Zona de mesas			40.78	25.7
	total			67.38	
09	Restaurante	Criolla	09		
	Zona preparado y atención			26.60	20.7
	Zona de mesas			40.78	25.7
	total			67.38	
10	Restaurante	Pescados y Mariscos	10		
	Zona preparado y atención			26.60	20.7
	Zona de mesas			40.78	25.7
	total			67.38	

\*

↑

RN

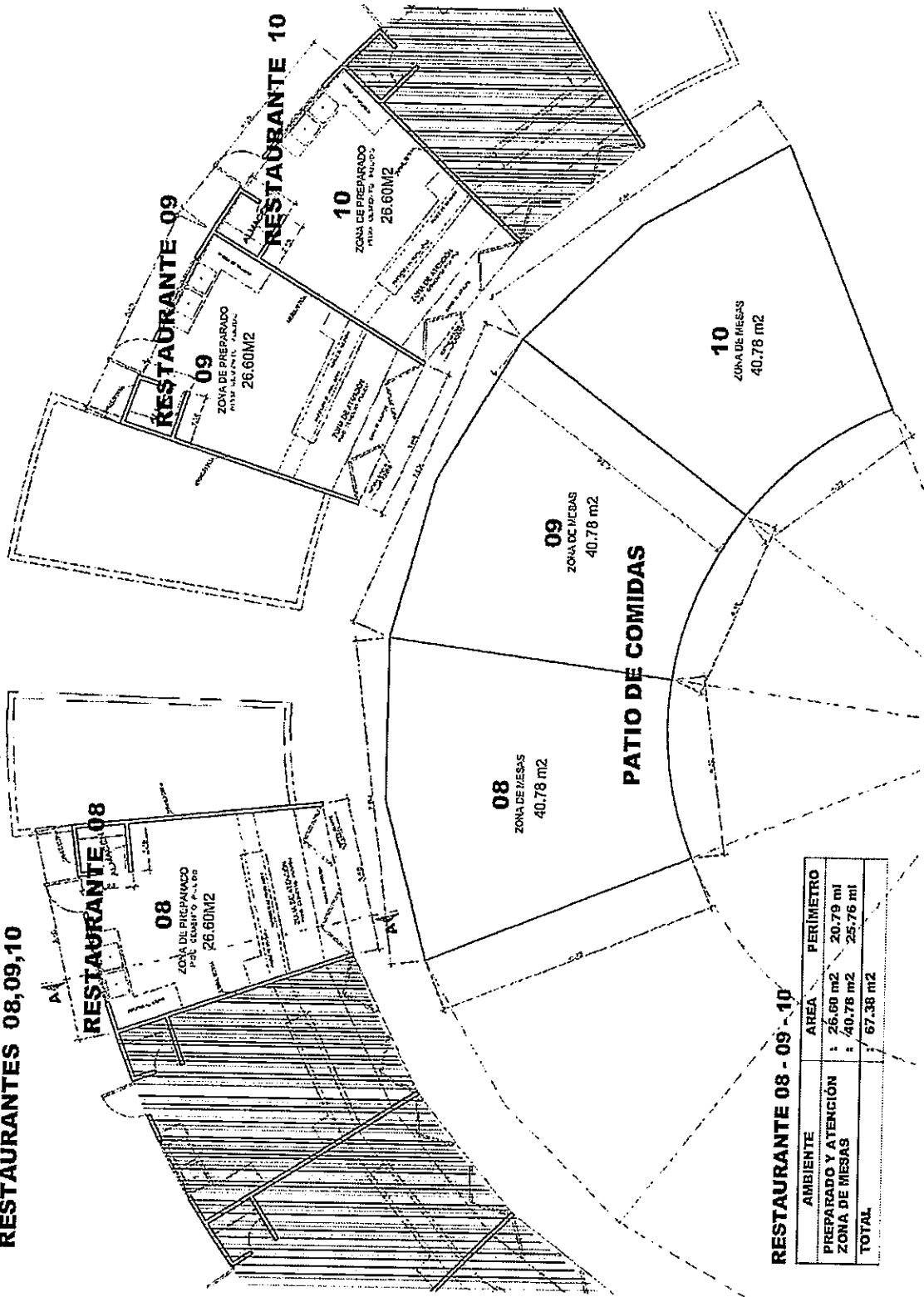
sp



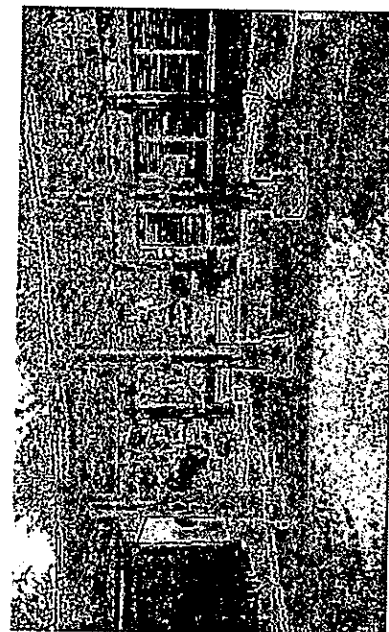
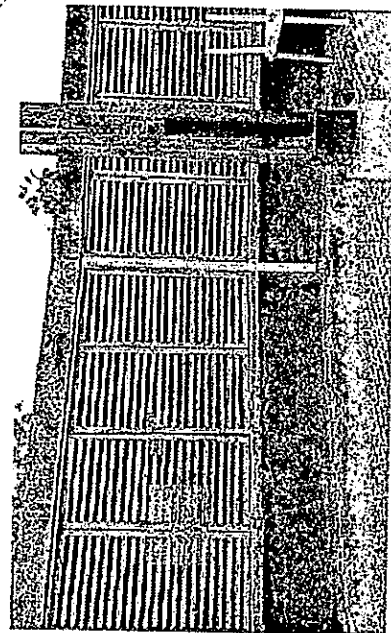
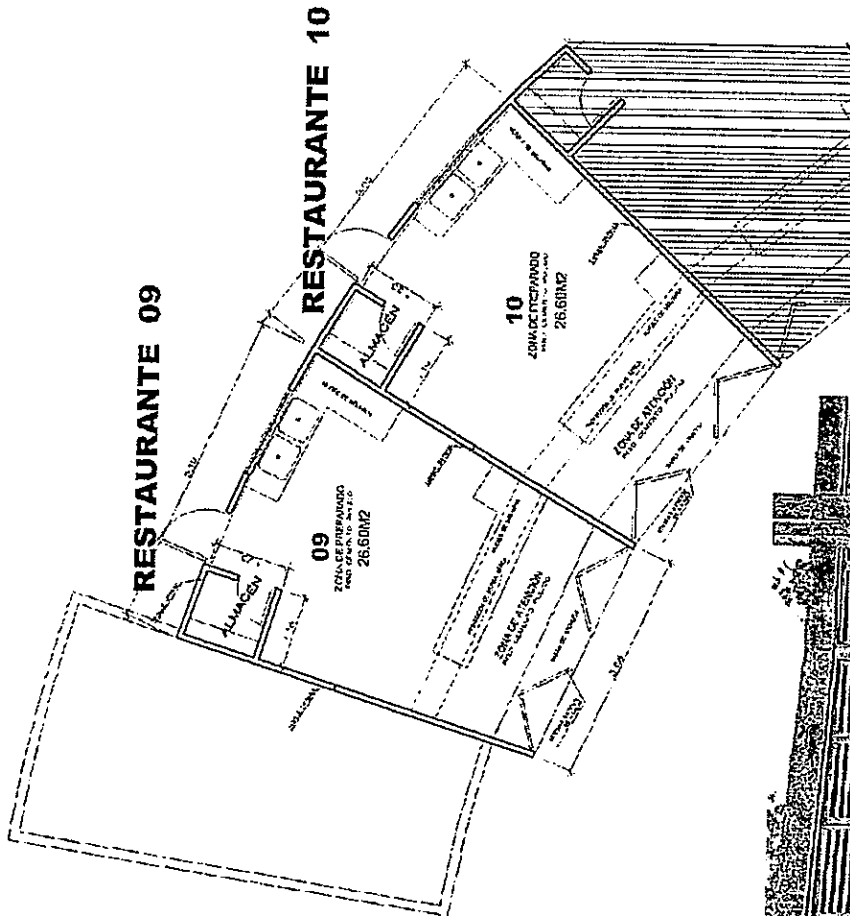




**PÁRQUE ZONAL SINCHI ROCA**  
RESTAURANTES 08,09,10

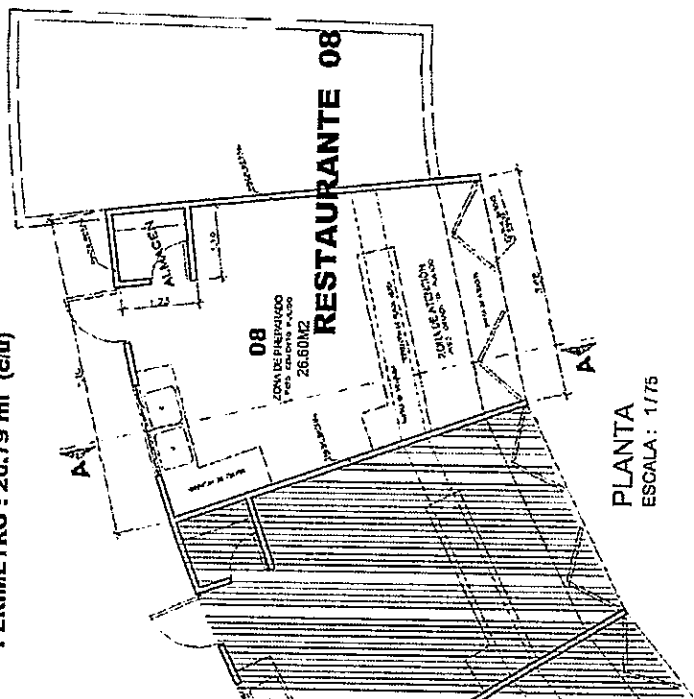


*Handwritten notes and signatures:*  
 - A large handwritten 'R' or 'S' on the left side.  
 - A signature at the bottom left.  
 - A checkmark at the top left.  
 - A vertical line with a dot at the bottom left.



**PÁRQUE ZONAL SINCHI ROCA**  
**RESTAURANTES 08,09,10**

AREA : 26.60 m2 (c/u)  
PERÍMETRO : 20.79 ml (c/u)

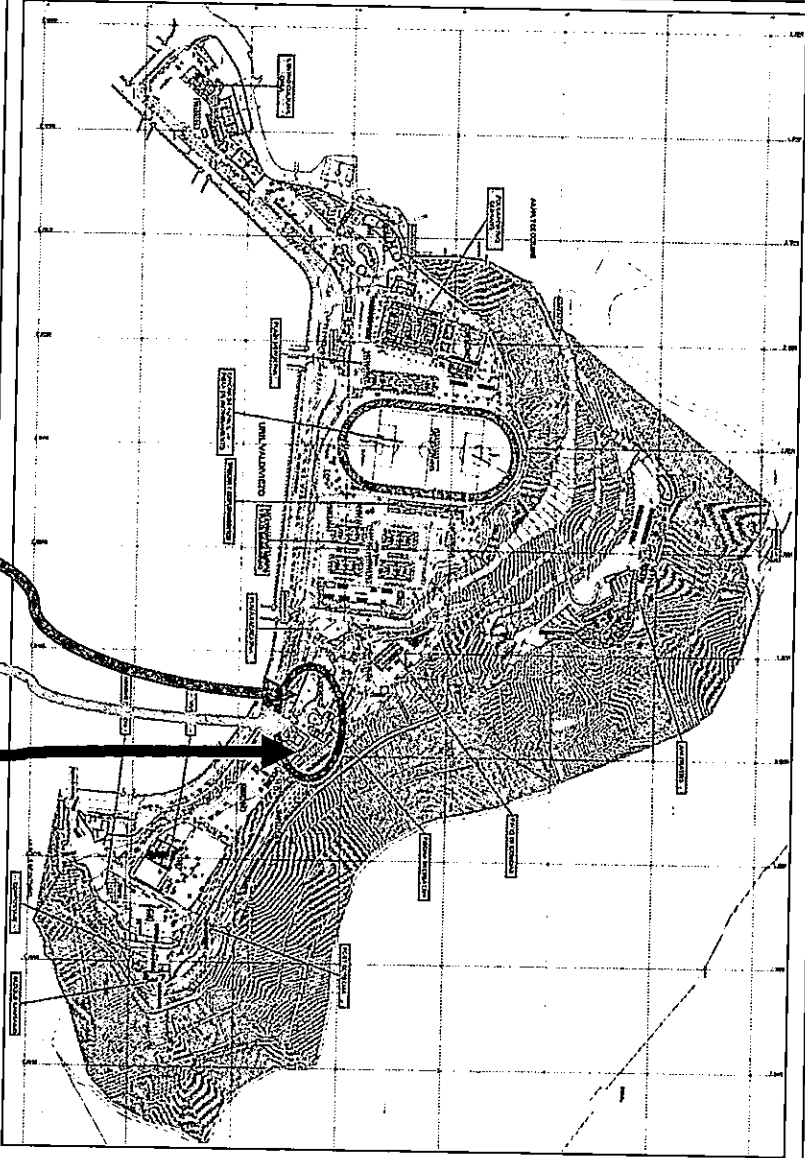


PLANTA  
ESCALA : 1/75

Handwritten notes and signatures on the left side of the page, including a large 'R' and other illegible marks.



**2.4. PARQUE ZONAL CAHUIDE**

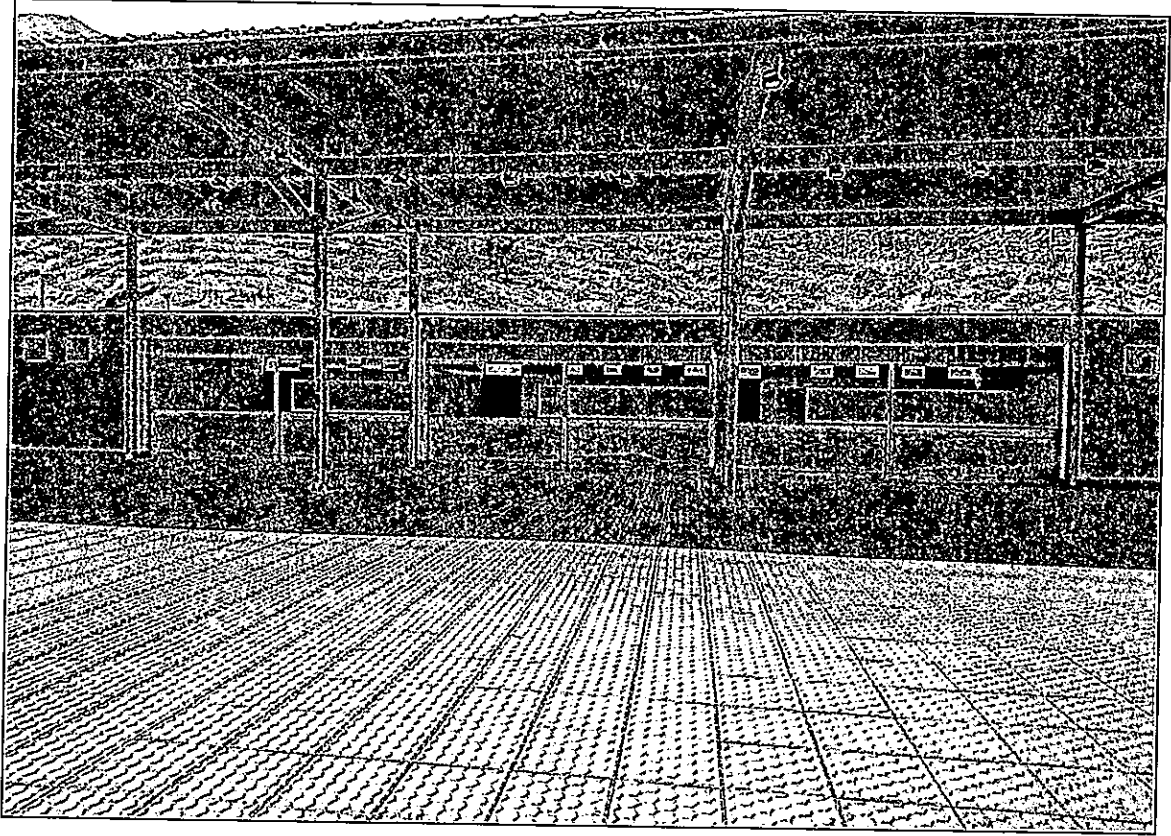
IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Restaurante
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	ATE VITARTE
Dirección	Av. De Los Parques – Urb. Valdivieso
Ubicación en el Parque	

*Handwritten notes:*  
A checkmark and an arrow pointing up.  
RV  
4  
5/

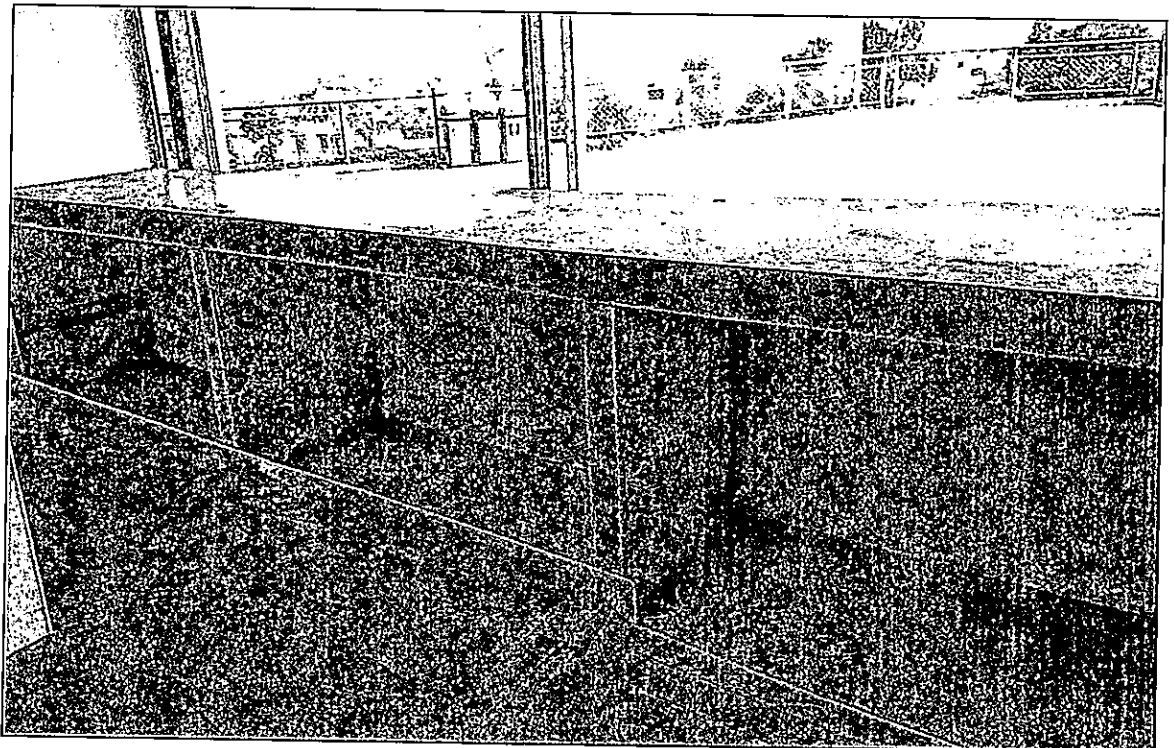
**AREAS Y PERÍMETROS**

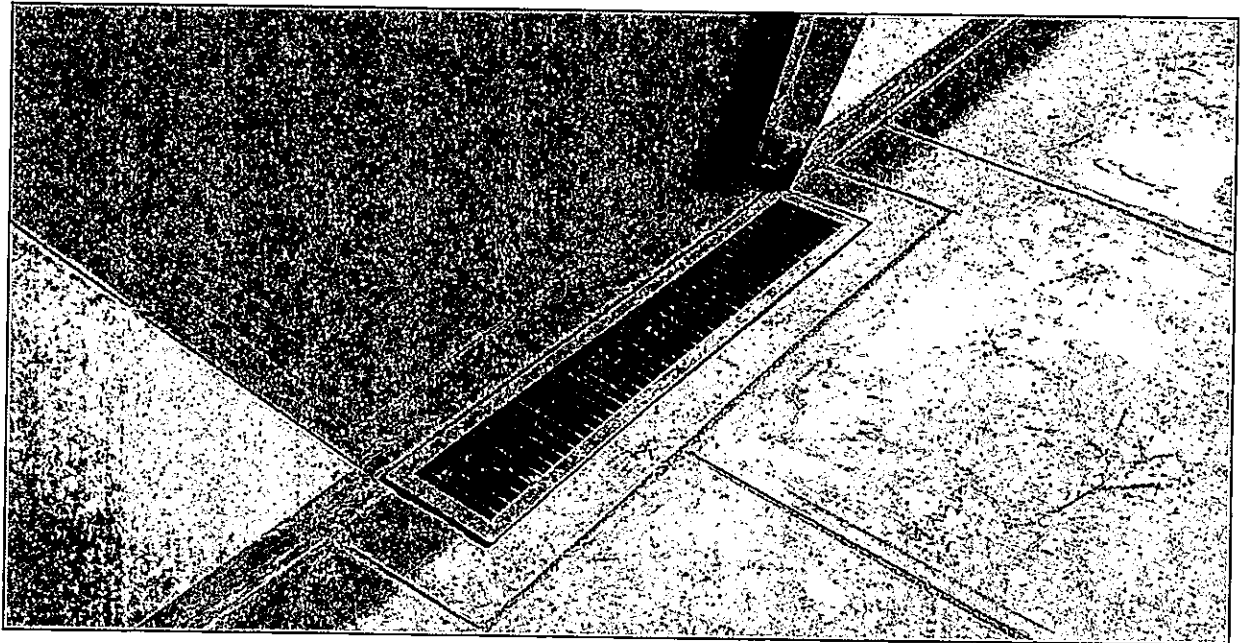
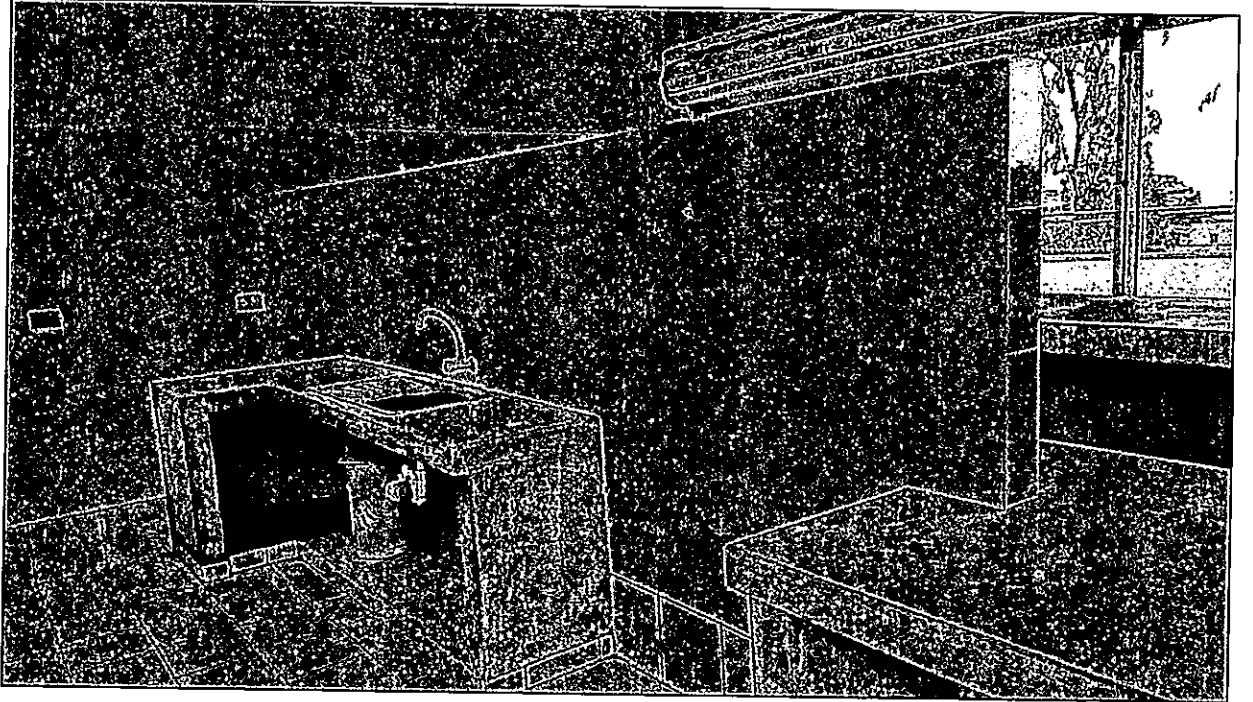
ITEM	RUBRO	TIPO DE COMIDA	NUMERO DE ARRENDAMIENTO	ÁREA (M2)	PERÍMETRO (ML)
11	Restaurante	Pescados y Mariscos	11		
	Zona preparado y atención			27.25	21.25
	Zona de mesas			48.00	28.00
	total			75.25	
12	Restaurante	Criolla	12		
	Zona preparado y atención			27.25	21.25
	Zona de mesas			48.00	28.00
	total			75.25	
13	Restaurante	Comida Regional	13		
	Zona preparado y atención			27.75	21.25
	Zona de mesas			48.00	28.00
	total			75.75	

Handwritten marks and signatures on the left side of the page, including a checkmark, a vertical line with an arrow, the initials 'RN', and a signature.



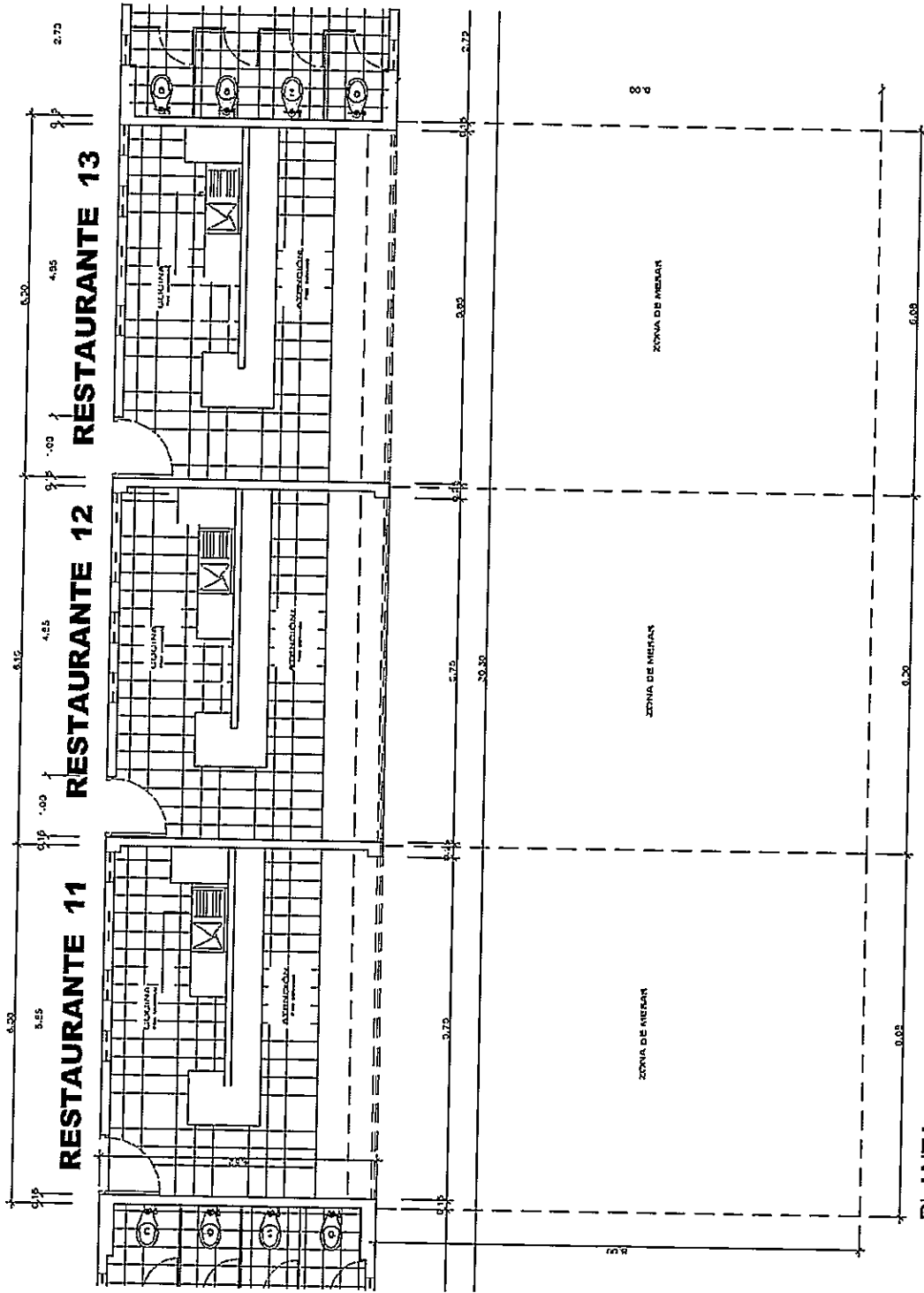
#  
7  
RN  
4  
B  
...





*[Handwritten marks and signatures on the left margin, including a large checkmark-like symbol, a signature, and the number '4']*

**PÁRQUE ZONAL CAHUIDE  
RESTAURANTES 11,12,13**



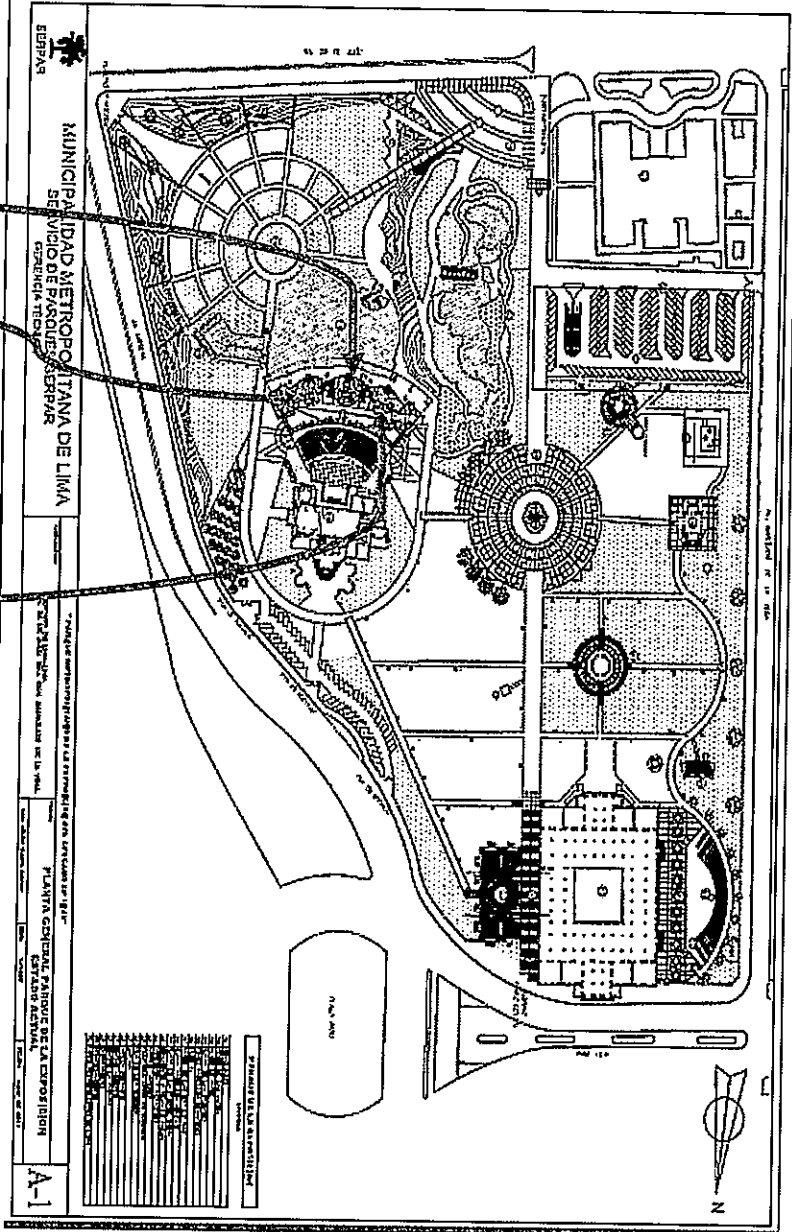
PLANTA  
ESCALA : 1/75

**RESTAURANTE 11 - 12 - 13**

AMBIENTE	AREA	PERÍMETRO
PREPARADO Y ATENCIÓN	: 27.75 m <sup>2</sup>	21.25 ml
ZONA DE MESAS	: 48.00 m <sup>2</sup>	28.00 ml
<b>TOTAL</b>	<b>: 75.75 m<sup>2</sup></b>	



**2.5. PARQUE METROPOLITANO DE LA EXPOSICIÓN**

IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Restaurante
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	LIMA
Dirección	AV. 28 DE Julio con Av. Wilson s/n
Ubicación en el Parque	 <p>The site plan shows the layout of the Metropolitan Exhibition Park. Callout 14 points to a building complex in the upper left quadrant. Callout 15 points to a large circular structure in the center. Callout 16 points to a building complex in the lower left quadrant. The plan includes a north-south axis, various walkways, and other structures. A legend and title block are located at the bottom of the plan.</p>

*Handwritten notes and signatures:*  
A checkmark and an arrow pointing up.  
A signature that appears to be "RN".  
The number "4".  
A signature that appears to be "B".

**AREAS Y PERÍMETROS**

ITEM	RUBRO	TIPO DE COMIDA	NUMERO DE ARRENDAMIENTO	ÁREA (M2)	PERÍMETRO (ML)
14	Restaurante	Pescados y Mariscos	14		
	Zona preparado y atención			45.36	23.88
	Zona de mesas			133.96	50.75
	total			<b>179.32</b>	
15	Restaurante	Pastas y Pizzas	15		
	Zona preparado y atención			59.19	29.50
	Zona de mesas			93.65	63.41
	total			<b>152.84</b>	
16	Restaurante	Platos a la Carta - Menú	16		
	Zona preparado y atención			45.36	23.88
	Zona de mesas			133.96	50.75
	total			<b>179.32</b>	

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

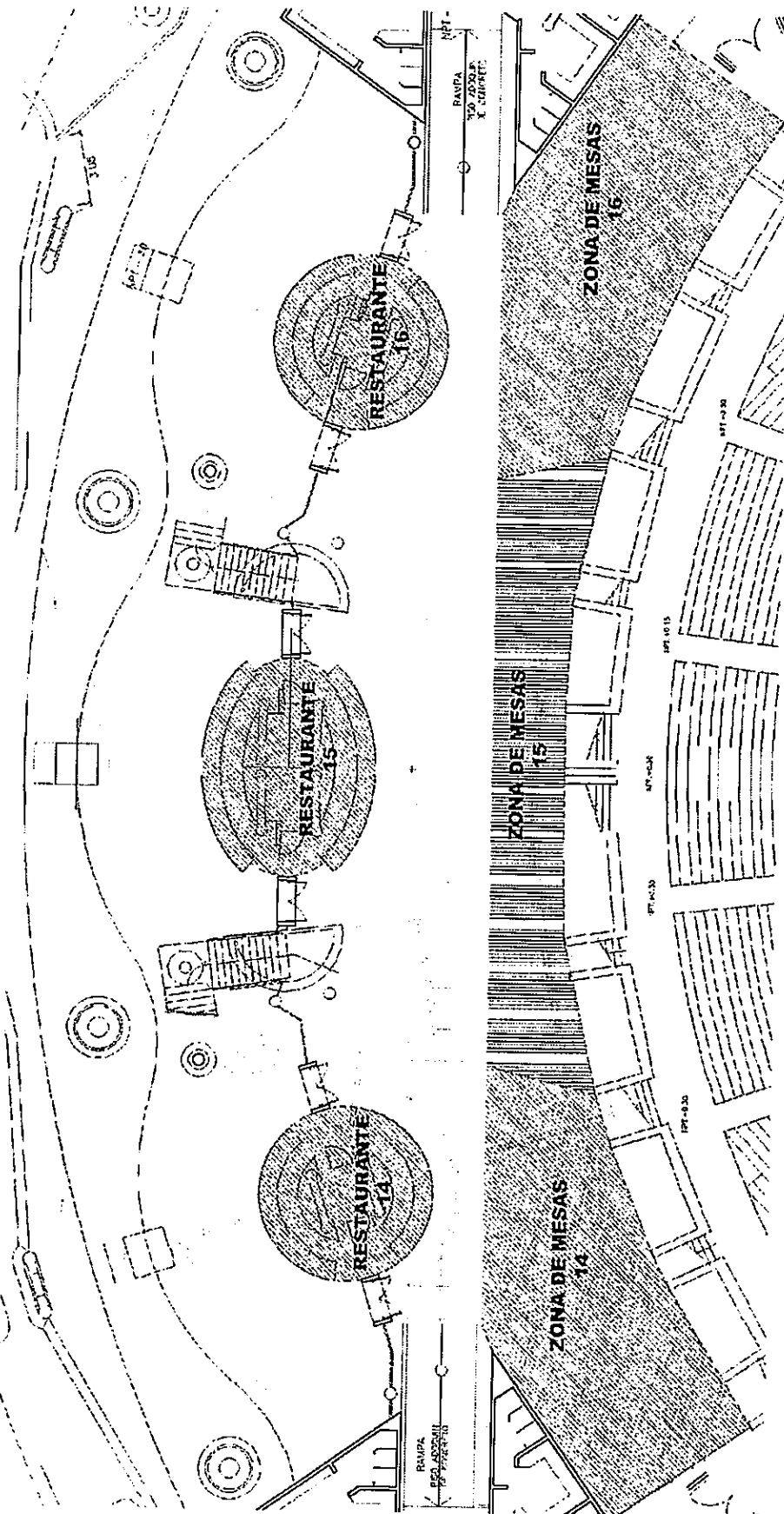
*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*



**PÁRQUE METROPOLITANO DE LA EXPOSICIÓN  
RESTAURANTES 14,15,16**



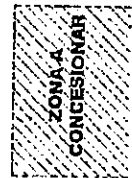
**RESTAURANTE 14 - 16**

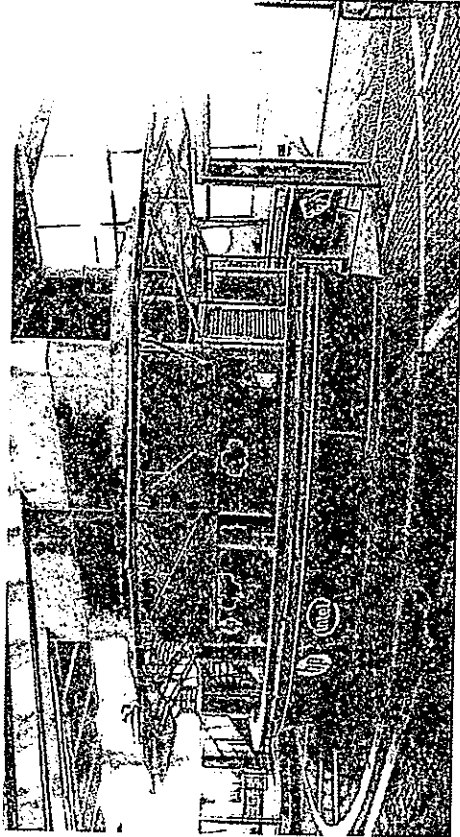
AMBIENTE	AREA	PERÍMETRO
PREPARADO Y ATENCIÓN	: 45.36 m <sup>2</sup>	23.88 ml
ZONA DE MESAS	: 133.96 m <sup>2</sup>	50.75 ml
<b>TOTAL</b>	<b>: 179.32 m<sup>2</sup></b>	

**RESTAURANTE 15**

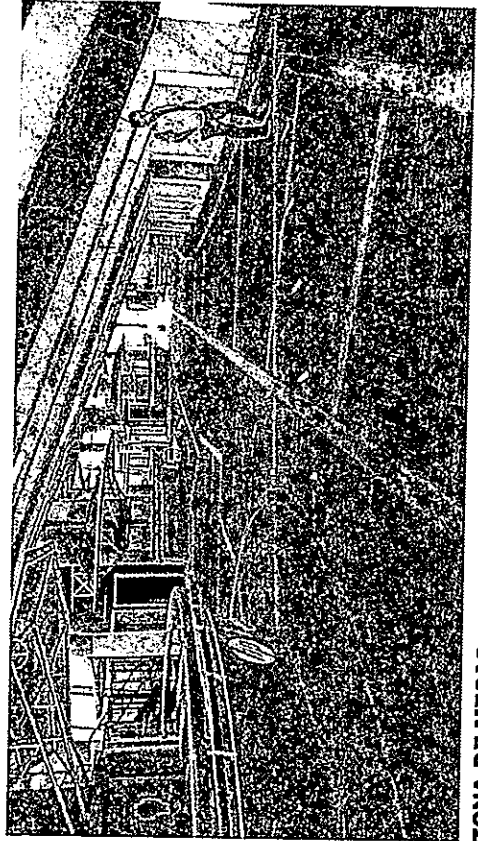
AMBIENTE	AREA	PERÍMETRO
PREPARADO Y ATENCIÓN	: 59.19 m <sup>2</sup>	29.50 ml
ZONA DE MESAS	: 93.65 m <sup>2</sup>	63.41 ml
<b>TOTAL</b>	<b>: 152.84 m<sup>2</sup></b>	

**PLANTA GENERAL**



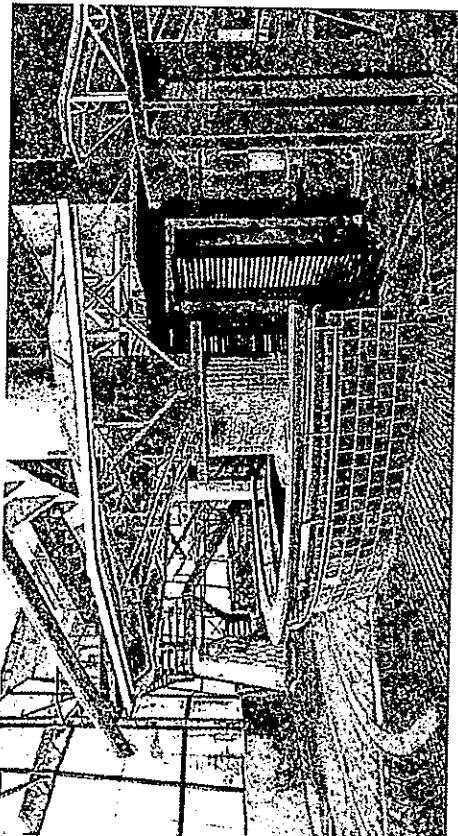


RESTAURANTE 15

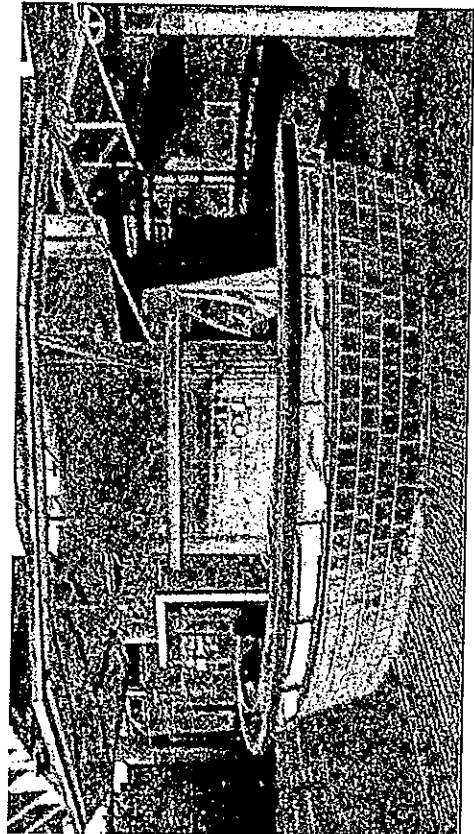


ZONA DE MESAS

**PÁRQUE METROPOLITANO DE LA EXPOSICIÓN**  
**RESTAURANTES 14,15,16**



RESTAURANTE 14



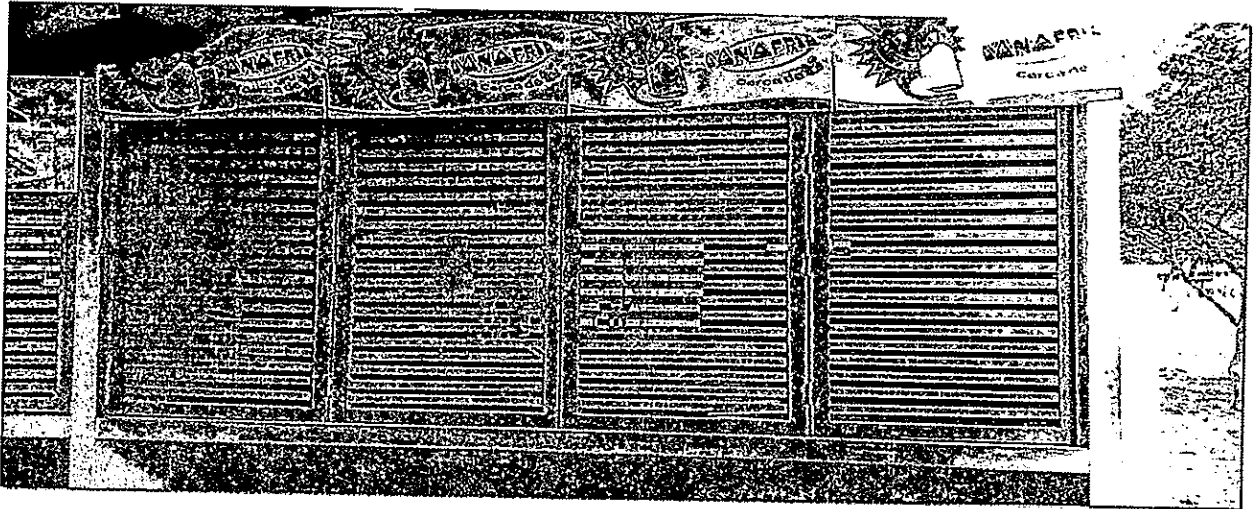
RESTAURANTE 16

Handwritten notes and signatures on the left margin, including a checkmark, a signature, and the number '10'.

### III. DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA E INVENTARIO DE BIENES MUEBLES

#### 3.1. PARA EL PARQUE HUAYNA CAPAC

#### RESTAURANTE 01 – COMIDA TIPICA-CRIOLLA



#### ➤ ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL RESTAURANTE

Construcción de material drywall de un solo piso, sismo resistente, cada uno con área de despacho y área de preparación, colindante con un patio de comida compartido.

#### ✓ De las Instalaciones:

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional al momento de tomar posesión del bien, se hará por cargo y cuenta del arrendatario. Toda mejora quedará a favor de SERPAR Lima.

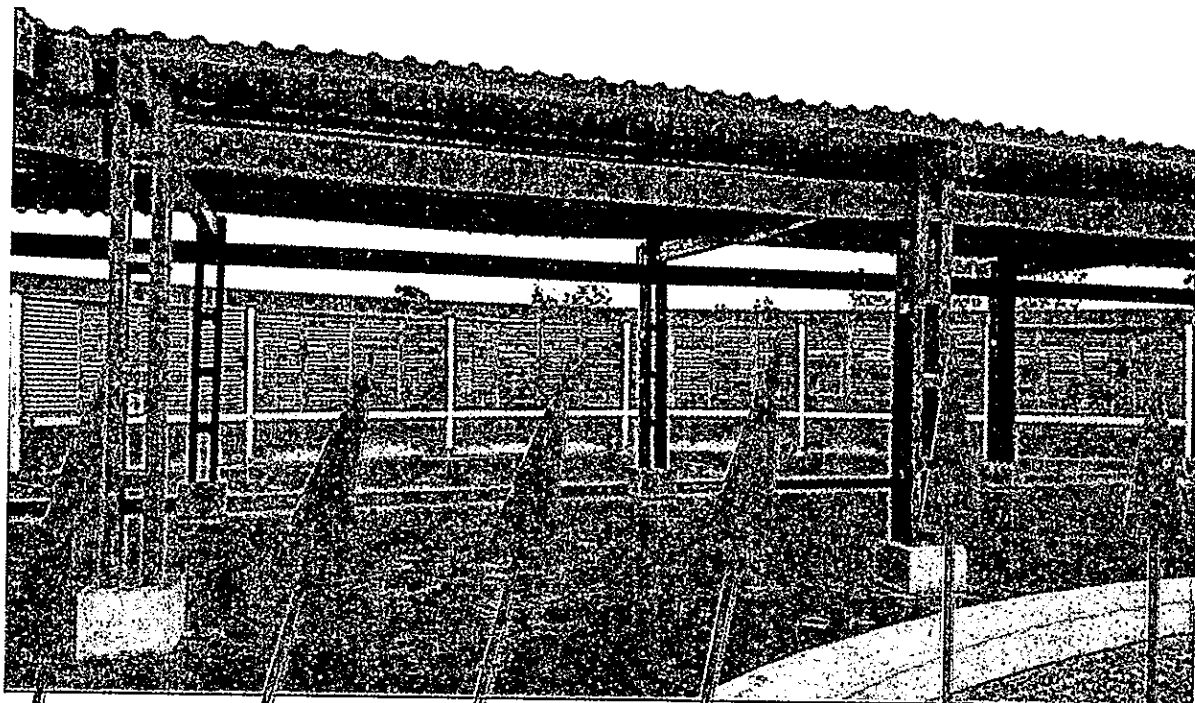
Descripción	Cantidad
Puntos de Luz	1
Punto de agua	1
Desagüe	1
Lavadero	1
Tipo de construcción :	Material drywall

#### ✓ Del mobiliario e infraestructura

Descripción General:

- Punto de Luz
- Punto de Agua
- Desagüe
- Lavadero

3.2. PARA EL PARQUE HUIRACOCHA



RESTAURANTE 02	RESTAURANTE 03	RESTAURANTE 04	RESTAURANTE 05	RESTAURANTE 06	RESTAURANTE 07
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

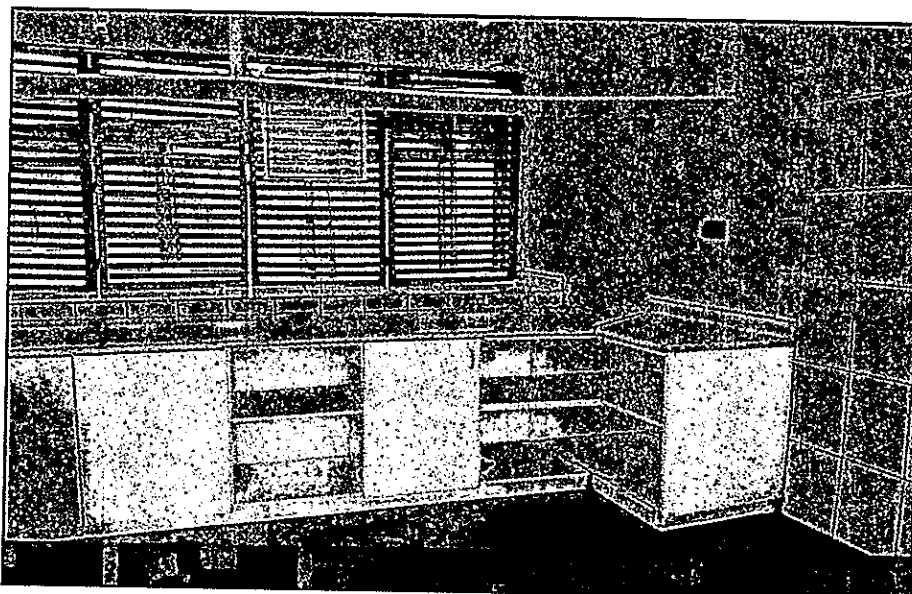
> ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS RESTAURANTES

Construcción de material drywall de un solo piso, sismo resistente, cada uno con área de despacho y área de preparación, colindante con un patio de comida compartido.

3.2.1. RESTAURANTE 02 - COMIDAS REGIONALES

Ubicación: Patio de Comida

ÁREA: 26.60 m<sup>2</sup>



✓ **De las Instalaciones:**

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional al momento de tomar posesión del bien, se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

Descripción	Cantidad
Puntos de Luz	6
Tomacorrientes	5
Interruptores	2
Counter o barra	1
Repostero bajo	1
Almacén	1
Lavadero	1
Tipo de construcción :	Material noble

✓ **Del mobiliario e infraestructura**

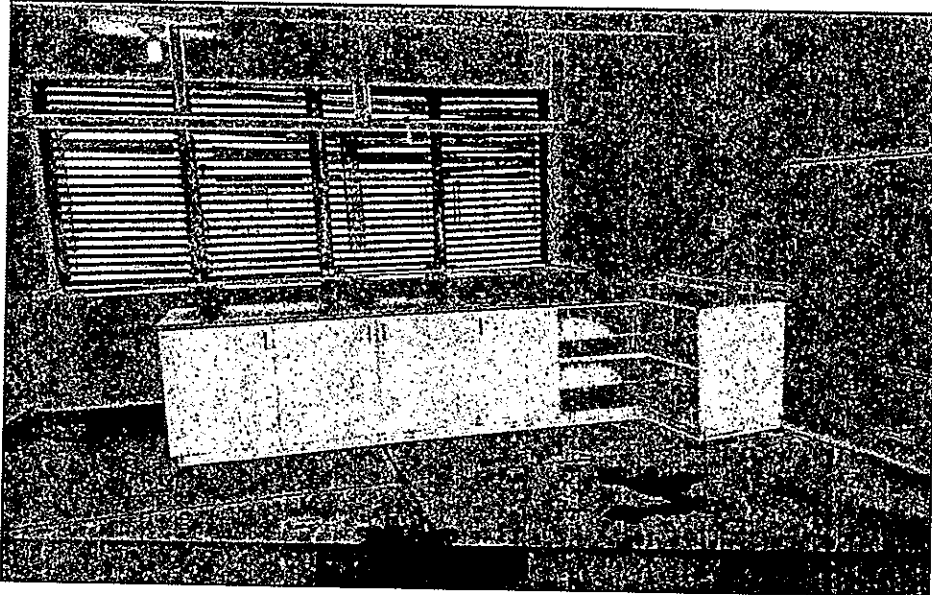
• **Descripción General:**

- Mesa de preparación y despacho
- Lavadero

**3.2.2. RESTAURANTE 03 - PASTAS & PIZZAS**

Ubicación: Patio de Comida

ÁREA: 26.60 m<sup>2</sup>



✓ **De las Instalaciones:**

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

Descripción	Cantidad
Puntos de Luz	6
Tomacorrientes	5
Interruptores	2
Counter o barra	1
Repostero bajo	1
Almacén	1
Lavadero	1
Tipo de construcción :	Material noble

✓ **Del mobiliario e infraestructura**

• Descripción General:

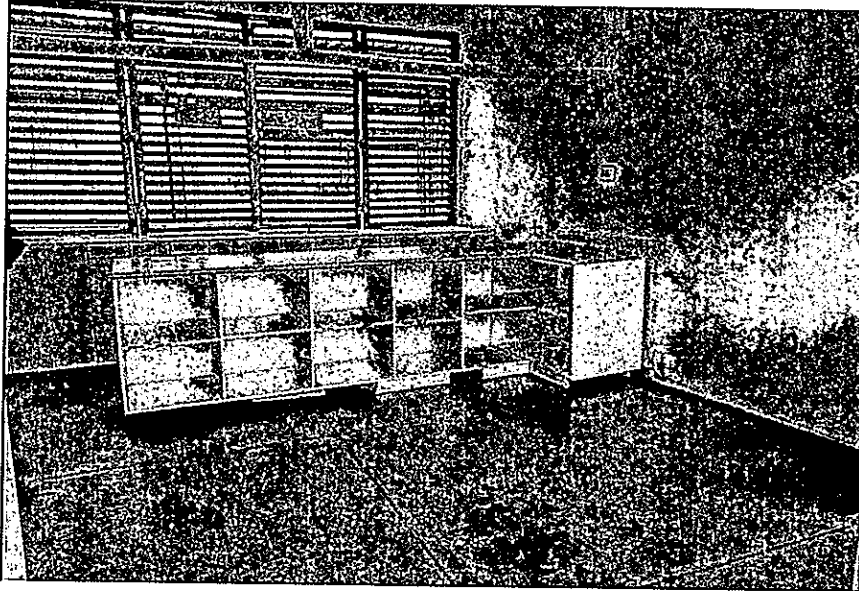
- Mesa de preparación y despacho
- Lavadero



**3.2.3. RESTAURANTE 04 - PESCADOS & MARISCOS**

Ubicación: Patio de Comida

ÁREA: 26.60 m<sup>2</sup>



✓ De las Instalaciones:

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

Descripción	Cantidad
Puntos de Luz	6
Tomacorrientes	6
Interruptores	2
Counter o barra	1
Repostero bajo	1
Almacén	1
Lavadero	1
Tipo de construcción :	Material noble

✓ Del mobiliario e infraestructura

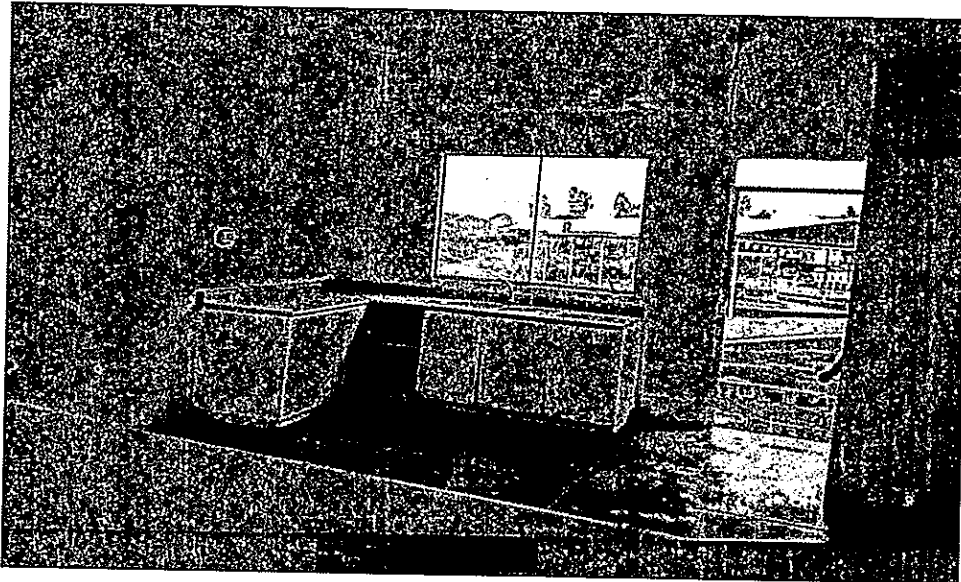
- Descripción General:

- Mesa de preparación y despacho
- Lavadero

3.2.4. RESTAURANTE 05 - REPOSTERIA & DULCES TRADICIONALES

Ubicación: Patio de Comida

ÁREA: 26.60 m<sup>2</sup>



✓ De las Instalaciones:

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

Descripción	Cantidad
Puntos de Luz	6
Tomacorrientes	6
Interruptores	2
Counter o barra	1
Repostero bajo	1
Almacén	1
Lavadero	1
Tipo de construcción :	Material noble

✓ Del mobiliario e infraestructura

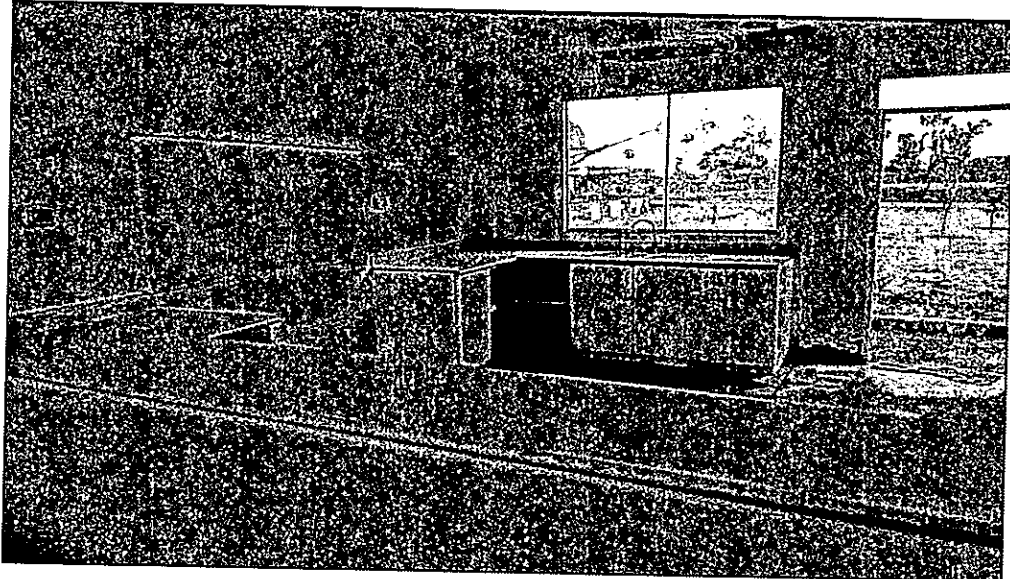
• Descripción General:

- Mesa de preparación y despacho
- Lavadero

**3.2.5. RESTAURANTE 06 - COMIDAS REGIONALES**

Ubicación: Patio de Comida

ÁREA: 26.60 m<sup>2</sup>



✓ **De las Instalaciones:**

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

Descripción	Cantidad
Puntos de Luz	6
Tomacorrientes	6
Interruptores	2
Counter o barra	1
Repostero bajo	1
Almacén	1
Lavadero	1
Tipo de construcción :	Material noble

✓ **Del mobiliario e infraestructura**

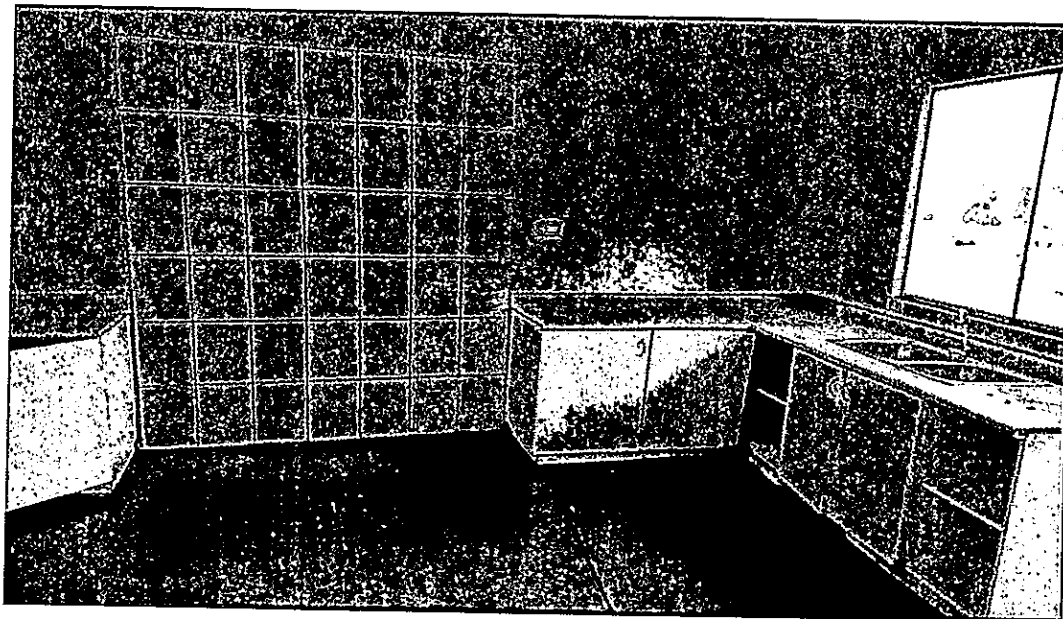
• **Descripción General:**

- Mesa de preparación y despacho
- Lavadero

**3.2.6. RESTAURANTE 07 – COMIDA ORIENTAL**

Ubicación: Patio de Comida

ÁREA: 26.60 m<sup>2</sup>



✓ **De las Instalaciones:**

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

Descripción	Cantidad
Puntos de Luz	6
Tomacorrientes	6
interruptores	2
Counter o barra	1
Repostero bajo	1
Almacén	1
Tipo de construcción :	Material noble

✓ **Del mobiliario e infraestructura**

• Descripción General:

- Mesa de preparación y despacho
- Lavadero

↗

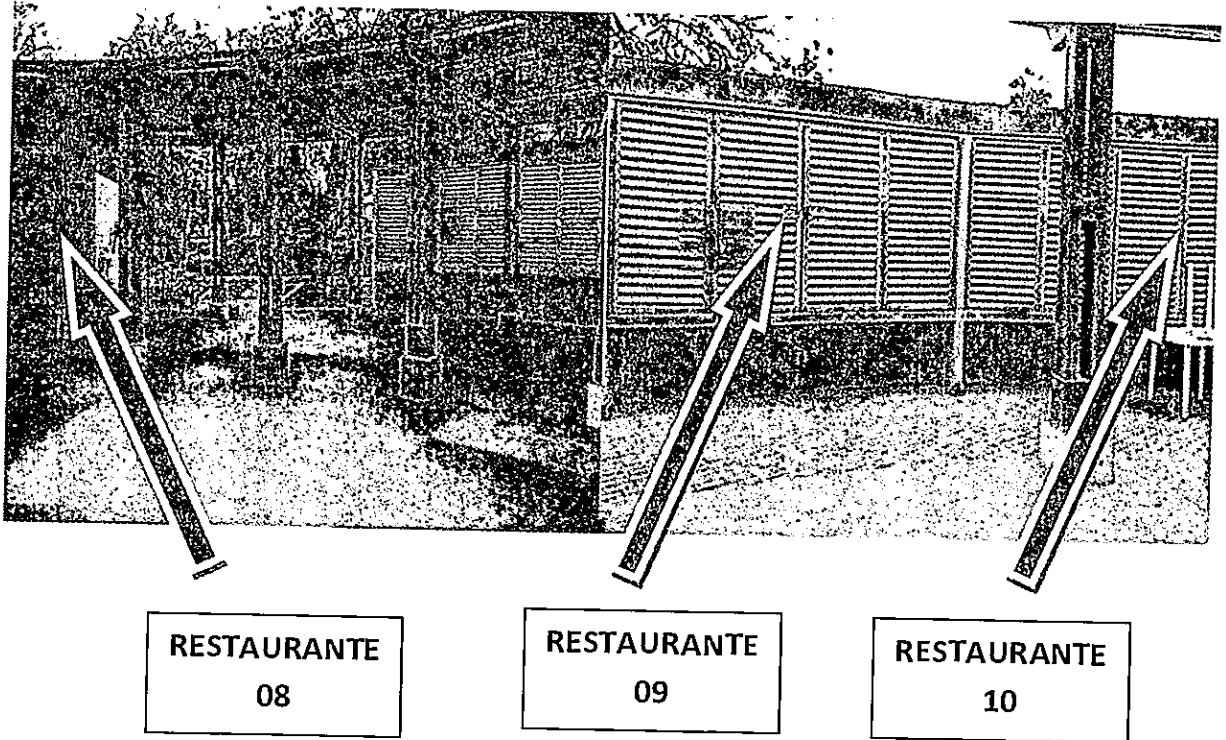
↑

RN

4

VB  
...

**3.3. PARA EL PARQUE ZONAL SINCHI ROCA**



➤ **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS RESTAURANTES**

Construcción de material drywall de un solo piso, los pisos son de concreto, con tres ambientes separados cada uno con área de despacho y área de preparación, colindante con un patio de comida compartido.

**3.3.1. RESTAURANTE 08 – COMIDA REGIONAL :**

✓ **De las Instalaciones:**

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional al momento de tomar posesión del bien, se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

✓ **Del mobiliario e infraestructura**

• **Descripción General:**

- Mesa de preparación y despacho
- Lavadero

*[Handwritten marks and signatures on the left margin: a checkmark, an arrow pointing up, the initials 'RV', a small mark, and a signature 'LB' with '...' below it.]*

**3.3.2. RESTAURANTE 09 – COMIDA TIPICA – CRIOLLA:**

✓ **De las Instalaciones:**

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.


Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

✓ **Del mobiliario e infraestructura**

• **Descripción General:**

- Mesa de preparación y despacho
- Lavadero

 **3.3.3. RESTAURANTE 10 – PESCADOS & MARISCOS :**


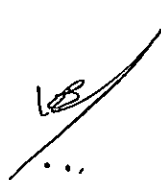
✓ **De las Instalaciones:**

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

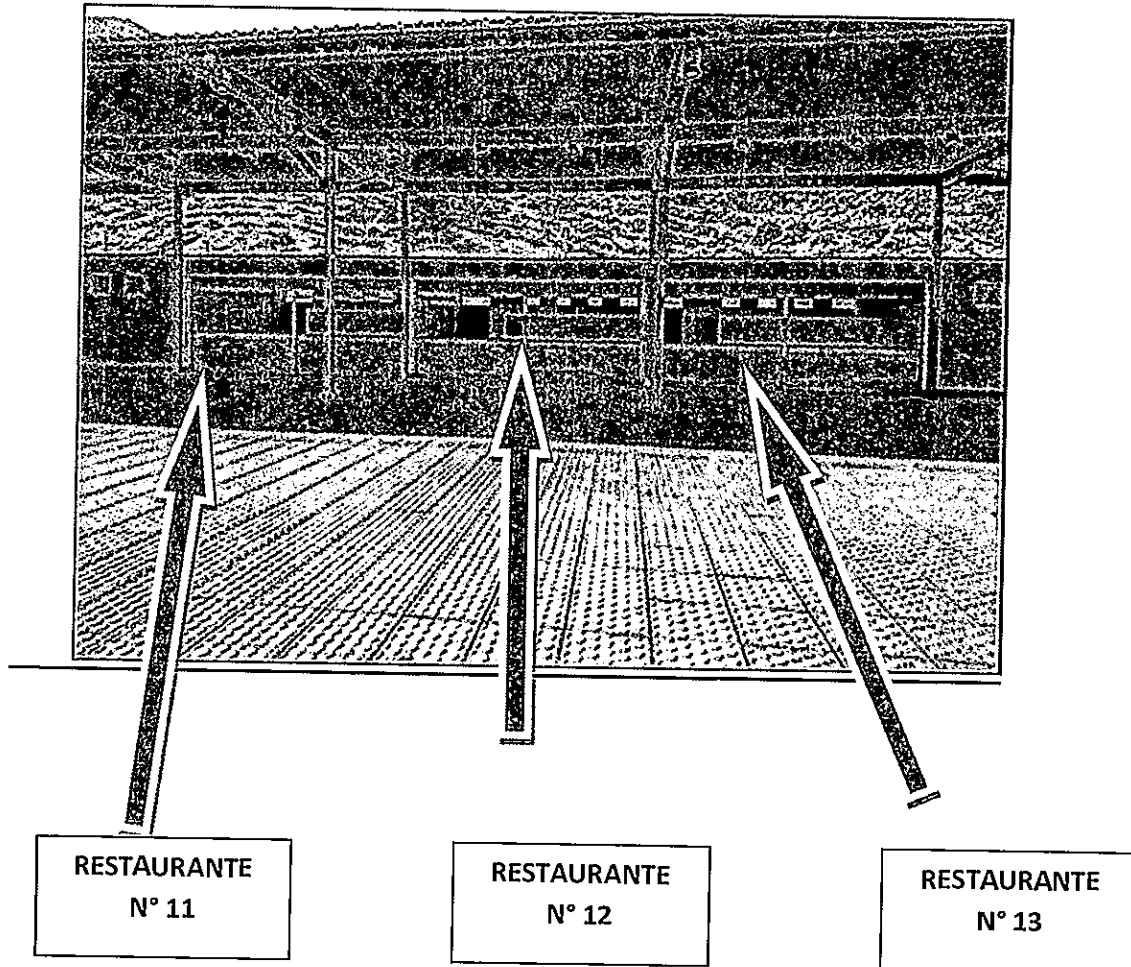
Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

✓ **Del mobiliario e infraestructura**

- Mesa de preparación y despacho
  - Lavadero
-   


### 3.4. PARA EL PARQUE ZONAL DE CAHUIDE



#### ➤ ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS RESTAURANTES

Construcción de material noble de un solo piso, sismo resistente con cimientos y sobrecimientos de concreto, columnas y vigas de material concreto armado, los pisos son de concreto pulido, loseta y cerámica, con tres ambientes separados cada uno con área de despacho y área de preparación, colindante con un patio de comida compartido y servicios higiénicos incluidos, bajo la administración de SERPAR LIMA.

#### ✓ De las Instalaciones Eléctricas:

Las instalaciones eléctricas son monofásicas, revestidas en tuberías plástica de PVC tipo pesado, el tablero general contiene llaves de distribución eléctrica, con un sistema de protección termoelectrico, los tomacorrientes interruptores, en perfecto estado de conservación y funcionamiento.

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.



Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

**3.4.1. RESTAURANTE 11 – COMIDAS PESCADOS Y MARISCOS:**

- Área de Preparación y atención : 27.75 m<sup>2</sup>
- Área de mesas : 48.00 m<sup>2</sup>
- Total: 75.75m<sup>2</sup>
- Descripción General:
  - Mesa de preparación y despacho
  - Lavadero con un (1) caño
  - 1 Tablero eléctrico
  - Luminarias: Fluorescentes

**3.4.2. RESTAURANTE 12 – COMIDA CRIOLLA:**

- Área de Preparación y atención : 27.75 m<sup>2</sup>
- Área de mesas : 48.00 m<sup>2</sup>
- Total: 75.75m<sup>2</sup>
- Descripción General:
  - Mesa de preparación y despacho
  - Lavadero con un (1) caño
  - 1 Tablero eléctrico
  - Luminarias: Fluorescentes

**3.4.3. RESTAURANTE 13 – COMIDA REGIONAL :**

- Área de Preparación y atención : 27.75 m<sup>2</sup>
- Área de mesas : 48.00 m<sup>2</sup>
- Total: 75.75m<sup>2</sup>
- Descripción General:
  - Mesa de preparación y despacho
  - Lavadero con un (1) caño
  - 1 Tablero eléctrico
  - Luminarias: Fluorescentes

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

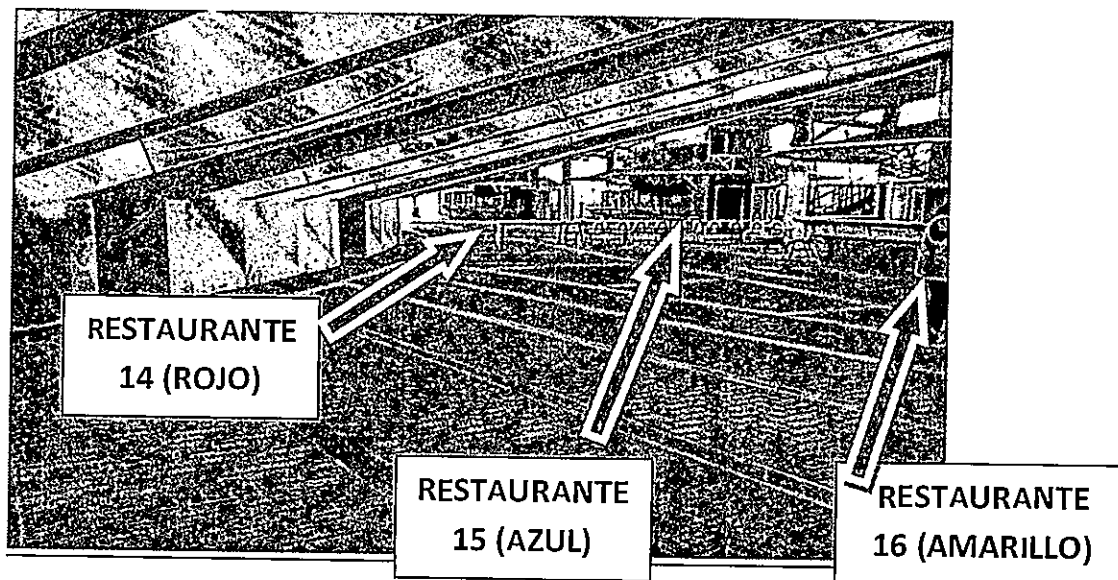
*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*



3.5. PARA EL PARQUE DE LA EXPOSICIÓN

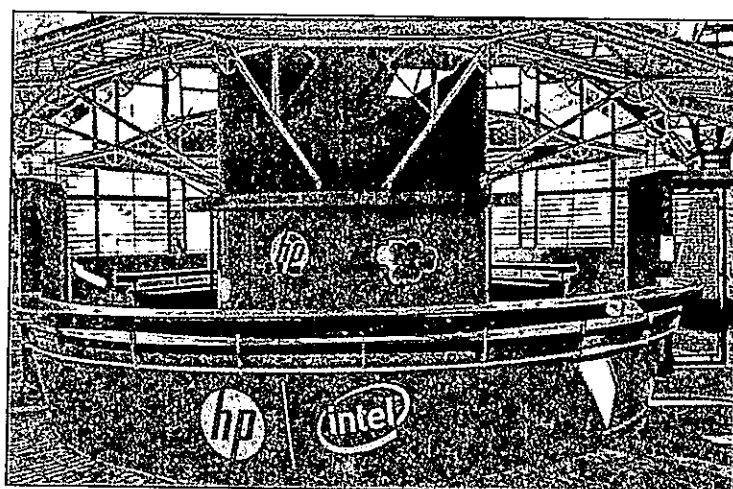


Cada área a arrendar (restaurante) cuenta con energía eléctrica, agua, desagüe y mobiliario necesario para el ejercicio de sus actividades, provistos por SERPAR-LIMA.

➤ ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS RESTAURANTES

Construcción de material noble de un solo piso, sismo resistente con cimientos y sobrecimientos de concreto, columnas y vigas de material concreto armado, los pisos son de concreto, con tres ambientes separados cada uno con área de despacho y área de preparación, colindante con un patio de comida compartido.

3.5.1. RESTAURANTE 14 (ROJO)



- Ubicación: debajo del anfiteatro
- ÁREA DE PREPARACIÓN: 45.36 m<sup>2</sup>
- ÁREA DE MESAS: 133.96 m<sup>2</sup>

✓ De las Instalaciones:

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

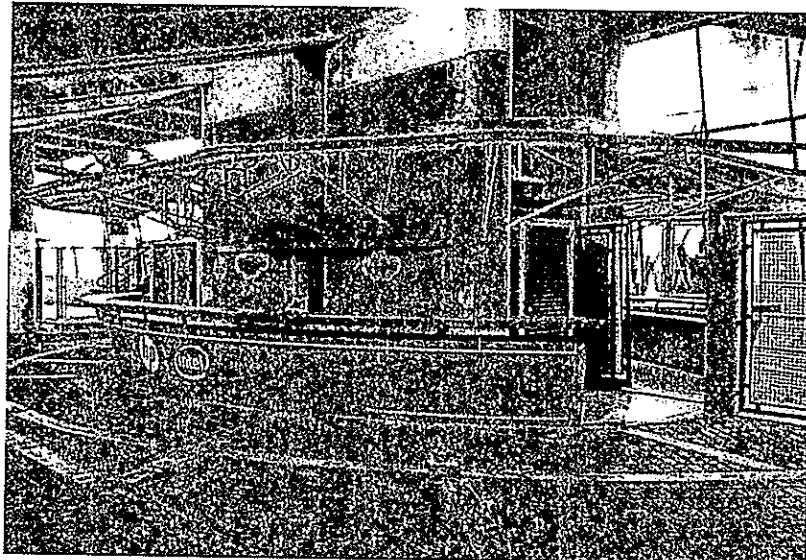
La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional al momento de tomar posesión del bien, se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

Descripción	Cantidad
Lavadero	2
Caños	2
Tomacorrientes de luz	6
SOCKET PARA FOCO	7
INTERRUPTORES	2
TIPO DE CONSTRUCCION : MATERIAL NOBLE	1
ESPACIO : 18 MESAS	
UBICACIÓN: DEBAJO DEL ANFITEATRO,	

✓ Del mobiliario e infraestructura

- Descripción General:
  - Mesa de preparación y despacho
  - Lavadero

3.5.2. RESTAURANTE 15 (AZUL)



ÁREA DE PREPARACIÓN: 59.19 m<sup>2</sup>  
 ÁREA DE MESAS: 93.65 m<sup>2</sup>

✱

↑

RW

4

LB

✓ **De las Instalaciones:**

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

Descripción	Cantidad
Lavadero	2
Caños	2
Tomacorrientes de luz	6
SOCKET PARA FOCO	7
INTERRUPTORES	2
TIPO DE CONSTRUCCION : MATERIAL NOBLE	1
ESPACIO : 12 MESAS	
UBICACIÓN: DEBAJO DEL ANFITEATRO	

✓ **Del mobiliario e infraestructura**

• Descripción General:

- Mesa de preparación y despacho
- Lavadero

3.5.3. **RESTAURANTE 16 (AMARILLO)**



ÁREA DE PREPARACIÓN: 45.36 m<sup>2</sup>

ÁREA DE MESAS: 133.96 m<sup>2</sup>

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*

✓ **De las Instalaciones:**

El establecimiento cuenta con instalaciones eléctricas con un nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos.

Asimismo, cuenta con agua potable de la red pública y desagüe, con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

La instalación de tomacorrientes, interruptores y grifería adicional se hará por cargo y cuenta del arrendatario.

Descripción	Cantidad
lavadero	2
caños	2
Tomacorrientes de luz	6
ZOCKET PARA FOCO	7
INTERRUPTORES	2
TIPO DE CONSTRUCCION : MATERIAL NOBLE	1
ESPACIO : 18 MESAS	
UBICACIÓN: DEBAJO DEL ANFITEATRO	

✓ **Del mobiliario e infraestructura**

- Descripción General:
  - Mesa de preparación y despacho
  - Lavadero

**IV. PLAZO DEL ARRENDAMIENTO Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El contrato de arrendamiento tendrá como vigencia el plazo de dos (02) años, el cual entrará en vigencia a partir de día siguiente de su suscripción, previo cumplimiento de todos los pagos requeridos de acuerdo a las condiciones de arrendamiento que se detallan en las Bases Administrativas.

RN

4

VB  
...

**V. MONTO MENSUAL BASE DE LA CONTRAPRESTACIÓN**

PARQUE	ITEM	RUBRO	IDENTIFICACIÓN OE ARRENOAMIENTO	ÁREA M2	PERÍMETRO	MONTO MENSUAL (base de la contraprestación) (S/)	COSTO MENSUAL DE SERVICIOS BÁSICOS EN GENERAL (S/)
HUAYNA CAPAC HUIRACOCHA	01	RESTAURANTE	01	26.60	20.79	1500.00	320.00
	03	RESTAURANTE	02	26.60	20.79	1500.00	320.00
	04	RESTAURANTE	03	26.60	20.79	1500.00	320.00
	05	RESTAURANTE	04	26.60	20.79	1500.00	320.00
	06	RESTAURANTE	05	26.60	20.79	1500.00	320.00
	07	RESTAURANTE	06	26.60	20.79	1500.00	320.00
	08	RESTAURANTE	07	26.60	20.79	1500.00	320.00
	SINCHIROCA	11	RESTAURANTE	08	26.60	20.79	1500.00
12		RESTAURANTE	09	26.60	20.79	1500.00	320.00
13		RESTAURANTE	10	26.60	20.79	1500.00	320.00
15		RESTAURANTE	11	75.25	49.25	1000.00	320.00
16		RESTAURANTE	12	75.25	49.25	1000.00	320.00
CAHUIDE	17	RESTAURANTE	13	75.75	49.25	1000.00	320.00
	26	RESTAURANTE	14	179.32	74.63	3000.00	320.00
	27	RESTAURANTE	15	152.84	90.91	3000.00	320.00
EXPOSICIÓN	28	RESTAURANTE	16	179.32	74.63	3000.00	320.00

(1).- El monto adjudicado por área será reducido en 35% menos en temporada baja período de abril a octubre

(2).- Datos obtenidos son el resultado de un peritaje.



# EXPEDIENTE TÉCNICO DE SUBASTA PÚBLICA

## ARRENDAMIENTO - "JUEGOS RECREATIVOS"

PARQUE ZONAL CAHUIDE  
PARQUE ZONAL HUASCAR

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*



## TABLA DE CONTENIDOS

### Glosario

1. DETALLES DE SERVICIOS Y CONDICIONES GENERALES DE FUNCIONAMIENTO
2. PLANOS, DIMENSIONES Y FOTOGRAFÍAS DEL ÁREA OTORGADA
3. DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA E INVENTARIO DE BIENES MUEBLES
4. PLAZO DEL ARRENDAMIENTO Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO
5. MONTO MENSUAL, BASE DE LA CONTRAPRESTACIÓN

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

1.- NTP 924.006:2014: JUEGOS MECÁNICOS. Práctica normalizada para el diseño y manufactura de juegos mecánicos maniobrados por el cliente, muros artificiales para escalar, resbaladillas secas, juegos operados con monedas y juegos mecánicos y dispositivos de Inmersión determinada en agua y estructuras sostenidas por el aire. (Fuente: <https://www.inacal.gob.pe/cid/categoria/catalogo-bibliografico>)

2.- NTP 924.007:2014: JUEGOS MECÁNICOS. Práctica normalizada para el diseño, manufactura, operación y mantenimiento de dispositivos inflables para entretenimiento. (Fuente: <https://www.inacal.gob.pe/cid/categoria/catalogo-bibliografico>)

3.- IPD: Instituto Peruano de Deportes

4.- Juegos en equipo-estrategia no deportivos oficiales reglamentados por el Instituto Peruano de Deportes: Entiéndase como juego en equipo-estrategia no deportivos oficiales reglamentados por el instituto peruano de deportes: paintball, tiro al arco, bicicletas, juegos para escalar, tómbolas, etc.



## I. DETALLES DEL SERVICIO Y CONDICIONES GENERALES DE FUNCIONAMIENTO

### 1.1. MATERIALES DE INFRAESTRUCTURA:

Juegos inflables, mecánicos, electrónicos y equipo-estrategia no deportivos oficiales reglamentados por Instituto Peruano de Deportes. Sus diseños deberán estar acorde al paisaje de los parques, sus formas deben impedir la acumulación de la lluvia, evitar resbalamientos y/o podredumbre (madera). Las infraestructuras deberán tener resistencia a condiciones atmosféricas, inoxidable o galvanizado (en el caso de metales), protegidos para evitar el deterioro y el peligro de la integridad física de los usuarios finales.

Los cambios o mejoras a realizarse en las instalaciones (de ser el caso), para el desarrollo de las actividades, deberán solicitarse vía documento a la Gerencia de Parques Zonales y Metropolitanos para la evaluación y aprobación respectiva. Estos cambios o mejoras quedarán a favor de SERPAR, sin retribución por los gastos realizados.

#### a) Juegos Inflables: NTP 924.006:2014

**Título:** JUEGOS MECÁNICOS. Práctica normalizada para el diseño y manufactura de Juegos mecánicos maniobrados por el cliente, muros artificiales para escalar, resbaladillas secas, juegos operados con monedas y juegos mecánicos y dispositivos de inmersión determinada en agua y estructuras sostenidas por el aire.

**Resumen:** Establece información y procedimientos para el diseño y manufactura de juegos mecánicos o dispositivos maniobrados por el cliente (por ejemplo, go karts, coches chocones, carros chocones, botes chocones), muros artificiales para escalar, resbaladillas secas, juegos operados con monedas y juegos mecánicos y dispositivos en que interviene la inmersión determinada en agua de todo o parte del cuerpo del cliente y requiere más que contacto incidental por parte del cliente (por ejemplo, piscinas, resbaladillas de agua, ríos, dispositivos de juego acuático interactivo) y estructuras sostenidas por el aire. (Fuente: <https://www.inacal.gob.pe/cid/categoria/catalogo-bibliografico>)

#### b) Juegos Mecánicos: NTP 924.007:2014

**Título:** JUEGOS MECÁNICOS. Práctica normalizada para el diseño, manufactura, operación y mantenimiento de dispositivos inflables para entretenimiento.

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*RN*

*4*

*[Handwritten signature]*



**Resumen:** Abarca el diseño, manufactura y operación de dispositivos inflables para entretenimiento y sus entornos de operación asociados. (Fuente: <https://www.inacal.gob.pe/cid/categoria/catalogo-bibliografico>)

- c) **Juegos Electrónicos:** La infraestructura electrónica deberán contar con instalaciones eléctricas seguras que no interfieran con el paisaje del parque, circulación, sobre-cargas de tensión en el caso que alquilen electricidad del mismo parque o de lo contrario contar con un equipo generador de electricidad.
- d) **Juegos en equipo-estrategia no deportivos oficiales reglamentados por el Instituto Peruano de Deportes**

Entiéndase como juego en equipo-estrategia no deportivos oficiales reglamentados por el instituto peruano de deportes: paintball, tiro al arco, bicicletas, juegos para escalar, tómbolas, etc.

Deportes reglamentados por el IPD:

- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE BADMINTON
- FEDERACIÓN PERUANA DE BILLAR
- FEDERACIÓN PERUANA DE BOWLING
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE BOXEO
- FEDERACIÓN DEPORTIVA NACIONAL ECUESTRE
- FEDERACIÓN DEPORTIVA NACIONAL DE FISICOCULTURISMO Y FITNESS
- FEDERACIÓN DEPORTIVA NACIONAL PERUANA DE GOLF
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE HANDBALL
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE HOCKEY
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE LUCHA AMATEUR
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE MOTONÁUTICA
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE MUAY THAI
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE NATACIÓN
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE PALETA FRONTÓN
- FEDERACIÓN PERUANA DE REMO
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE SOFTBOL
- FEDERACIÓN PERUANA DE SQUASH RACKET
- FEDERACIÓN DEPORTIVA NACIONAL DE TABLA-FENTA
- FEDERACIÓN DEPORTIVA PERUANA DE TAE KWON DO
- FEDERACIÓN PERUANA DE VELA
- FEDERACIÓN PERUANA DE VOLEIBOL
- FEDERACION DEPORTIVA PERUANA DE KICKBOXING Y DEPORTES DE CONTACTO
- MOTOCICLISMO

/

o

RN

y

LB



### 1.1.1. INSTALACIONES ELÉCTRICAS:

La energía eléctrica es proveída por la empresa energética de turno que opera en el sector geográfico donde se encuentra el Parque Zonal. Así mismo, todos los juegos que requieran de electricidad contarán con un tablero general de distribución de corriente embutidos en tuberías plásticas de PVC. El mismo que será leído por la Administración del Parque.

### 1.2. CALIDAD DEL SERVICIO

El área asignada será exclusivamente para el desarrollo de los juegos inflables, mecánicos, electrónicos y/o en equipo-estrategia no deportivos oficiales reglamentados por el IPD.

Los juegos deberán ser inclusivos y no exclusivos, cumpliendo con las normas de seguridad, y accesibilidad que correspondan; para garantizar la autonomía y seguridad de los niños con habilidades especiales (Proyecto de Ley 594-2016). Además, el arrendatario no podrá establecer discriminación alguna por motivo de origen, raza, sexo, idioma, religión, opinión, condición económica, vestimenta o de cualquier otra índole, respecto de los consumidores.

Los juegos tendrán que contar con un seguro contra accidentes.

### 1.3. REGLAS GENERALES DE JUEGOS:

Los juegos autorizados deberán cumplir con el reglamento general de juegos en términos de seguridad, personal y administración.

#### 1.3.1 Seguridad: El arrendatario deberá:

- a) Colocar letreros instructivos, informativos, de advertencia, emergencia y seguridad.
- b) Prohibir el ingreso de personas bajo la influencia de alcohol o drogas, lesiones presentes visibles que perjudiquen la integridad del usuario, embarazadas, armas de fuego, objetos punzo cortantes, mascotas, alimentos, bebidas y aparatos electrónicos.
- c) Asegurarse que todas las personas menores de edad tienen a por lo menos 1 acompañante mayor de edad, quién se hará responsable del cumplimiento de las presentes disposiciones.
- d) Asegurar el cumplimiento de requisitos para el uso de los juegos.
- e) Planificar, redactar, practicar e informar a la Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos, su plan de contingencia ante cualquier emergencia que coloque en riesgo la integridad de los usuarios.

RW

4

- f) Informar las reglas de juego no consideradas dentro de los reglamentos generales explicados en el presente expediente técnico, de acuerdo al tipo de juego instalado.
- g) Asegurar la evacuación libre en casos de emergencia.
- h) Contar con extintor de acuerdo a los materiales de infraestructura de la arrendación:
  - Clase A: Fuego de materiales combustibles sólidos (madera, tejidos, papel, goma, etc.)
  - Clase B: Fuego de líquidos combustibles (pinturas, grasas, solventes, naftas, etc.).
  - Clase C: Fuego de equipos eléctricos bajo tensión.
  - Clase D: Fuego de ciertos metales combustibles (magnesio, titanio, zirconio, sodio, potasio, etc.).
- i) Mantener en perfectas condiciones de limpieza y salubridad todas las instalaciones.
- j) El arrendatario deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, el cual debe contener productos para limpiar y curar heridas: Alcohol, yodo, agua oxigenada, gasa, curita, algodón, venda, agua de azar, analgésico para el dolor, tensiómetro, estetoscopio, termómetro, riñonera quirúrgica, guantes quirúrgicos y un Manual de primeros auxilios.
- k) Contar con una póliza de seguro vigente de accidentes contra terceros, que permitan cubrir cualquier eventualidad en el espacio arrendado.
- l) Contar con un grupo electrógeno para ser utilizados en los juegos inflables.
- m) Cumplir con las normas sanitarias y de seguridad vigentes, conforme a lo indicado en la ordenanza de la Municipalidad Metropolitana de Lima que regula el funcionamiento de actividades económicas; Ministerio de Salud; Defensa Civil; y Reglamento interno del Parque.
- n) Contar con un supervisor, siendo ésta la autoridad máxima de los juegos, que asegure el cumplimiento de las normas antes mencionadas y ayudar a los usuarios.

### 1.3.2 Personal: El arrendatario deberá:

- a) Brindar atención personalizada, rápida, cálida y empática.
- b) Ser responsable exclusivo del pago de sus remuneraciones y beneficios sociales del personal a cargo, del cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con SERPAR LIMA.
- c) Capacitar permanentemente para la correcta operatividad de los juegos, atención de emergencia y calidad en atención al cliente.
- d) Acreditar que su personal no cuenta con antecedentes policiales y/o penales, otorgar uniforme acorde a los lineamientos de diseño.
- e) Facilitar a la Administración del parque con copia a la Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos, la relación de personal con una semana de anterioridad y por el período de 7 días; para facilitar el ingreso a los parques.

RW

4

VB  
...



- f) Otorgar uniforme a los supervisores y apoyos en los juegos con las siguientes características: Polo pique cuello camisero manga larga o corta color azul (Dependiendo de la estación) con detalles como nombres, cargo, etc. De color amarillo y jean/drill color azul y calzado negros.

### 1.3.3 Administración. El arrendatario deberá:

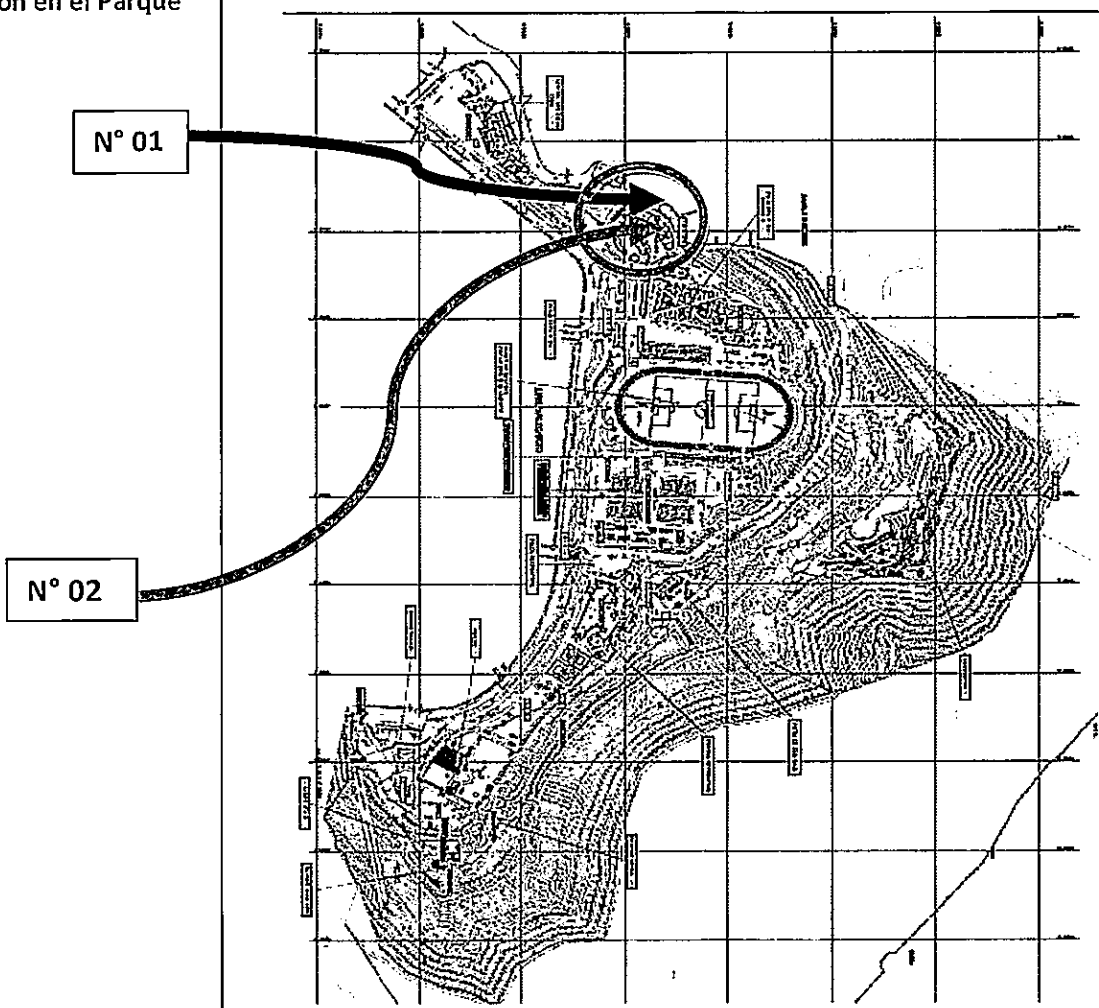
- a) Notificar a la administración del parque con copia a la Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos, con una semana de anterioridad y por el periodo de 7 días, su abastecimiento.
- b) Presentar a la administración del parque y Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos los planos detallados y fotos de los juegos que instalará.
- c) Informar a los usuarios, mediante letreros, la clasificación de edades para todos los tipos de juegos.
- d) Solicitar autorización a la Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos, y administración del parque, la ambientación de las instalaciones con música.
- e) Exhibir con letra legible la lista de servicios, productos, precios, tarifas, condiciones de uso, prohibiciones, instrucciones y alertas.
- f) Contar con un Libro de Reclamaciones, conforme lo señalado en D.S. N° 011-2011-PCM, visible y al alcance de los usuarios.
- g) Solicitar la aprobación a la Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos, administración del parque, y Gerencia de Proyectos, para que se pueda considerar el alquiler del espacio correspondiente a su almacén. La ubicación del almacén y relación de bienes. Considerar que la implementación es por cuenta y costo de la arrendación sin que estas representen compromiso adicional con SERPAR LIMA, y que deberá

### 1.4. SUPERVISIÓN

Las supervisiones por parte de la Sub Gerencia de Concesiones y Eventos, Administración del Parque y/o Sub Gerencia de Operaciones, para garantizar el correcto funcionamiento de los juegos recreativos, acreditar el personal asignado, verificar infraestructura, identificación de peligros para su mitigación y todo aspecto que perjudique la integridad de los usuarios, trabajadores y/o la demanda del servicio; serán programadas e/o inopinadas, y en presencia del encargado asignado por el arrendatario. En todos los casos mencionados deberá levantarse un Acta de Supervisión, el mismo que será firmado por el supervisor de SERPAR LIMA y el arrendatario. Si el arrendatario incumple con las obligaciones que se le estipulen en el contrato, SERPAR LIMA tiene la facultad de requerir el cumplimiento de la obligación o en su defecto puede resolver de pleno derecho el contrato.

PLANO DE UBICACIÓN DEL ÁREA A ARRENDAR PRECISANDO SUS DIMENSIONES

2.1. PARQUE ZONAL CAHUIDE

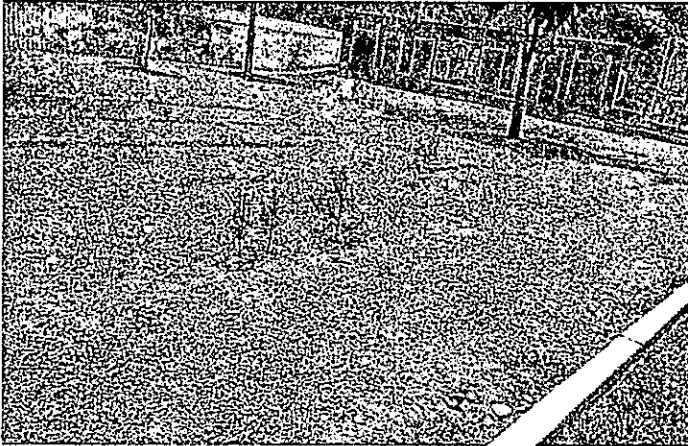
IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Juegos Recreativos
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	ATE VITARTE
Dirección	Av. De los Parques Urb. Valdivieso
Ubicación en el Parque	

*Handwritten marks on the left margin:*  
A checkmark-like symbol.  
A curved line.  
The letters "RW".  
The number "4".

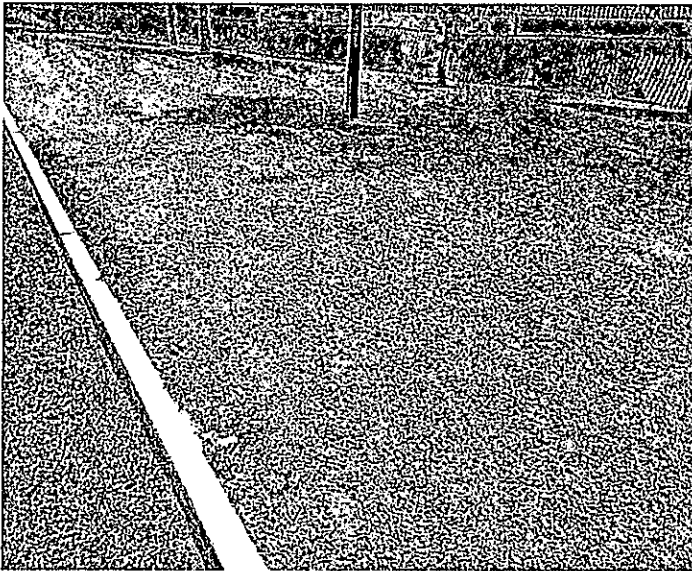
*Handwritten signature and initials:*  
A signature.  
The letters "RB".  
Three dots "...".



DIMENSIONES



JUEGOS RECREATIVOS N° 01 :  
Área: 420.00 mt<sup>2</sup>  
Perímetro : 90.31 ml



Handwritten marks: a star-like symbol and a curved line.

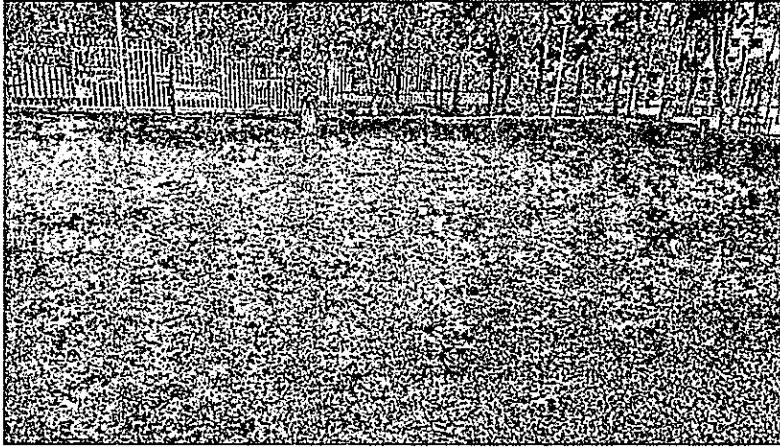
RN

ep

Handwritten signature and a line with a dot below it.



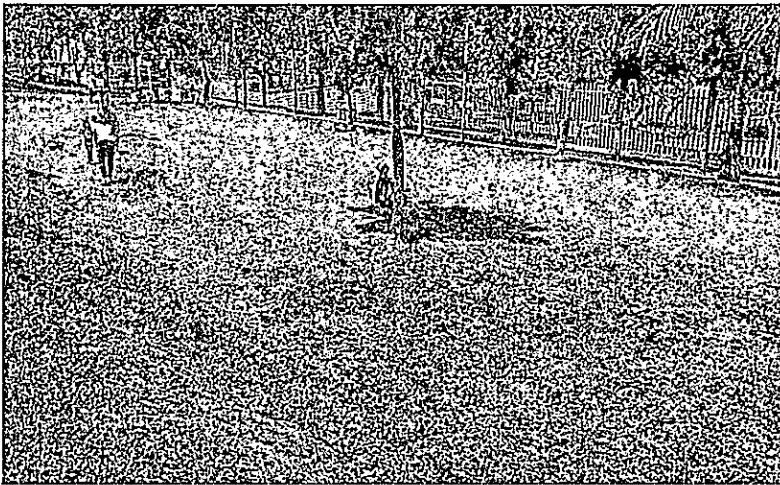
DIMENSIONES



**JUEGOS RECREATIVOS: N° 02**

Área: 750.00 mt<sup>2</sup>

Perímetro : 130.00 ml



↗

↑

RN

4

LB  
...

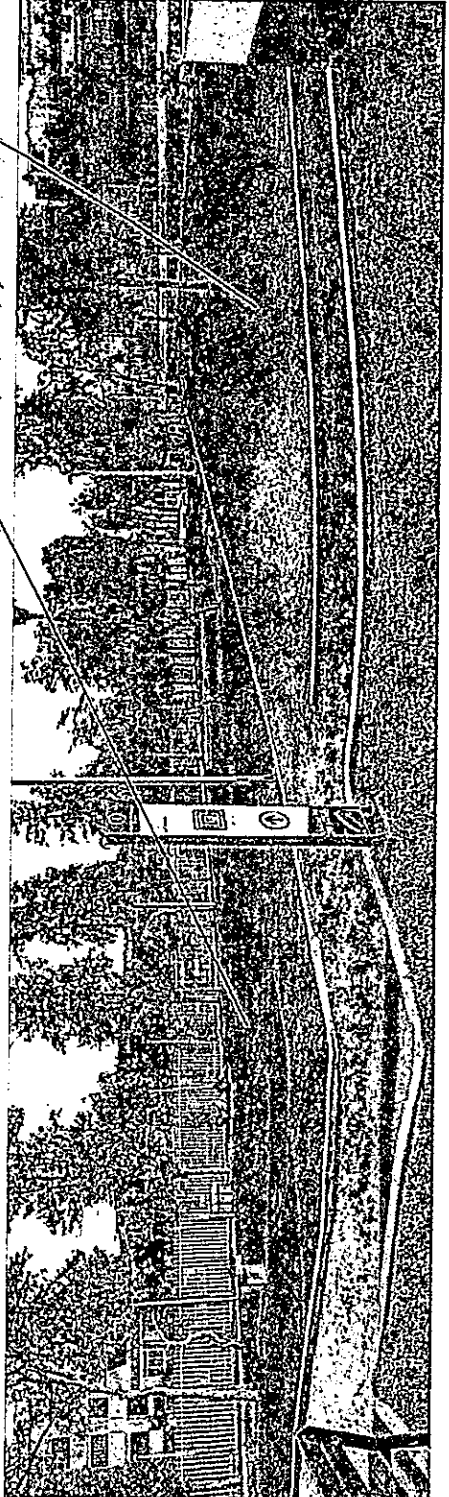
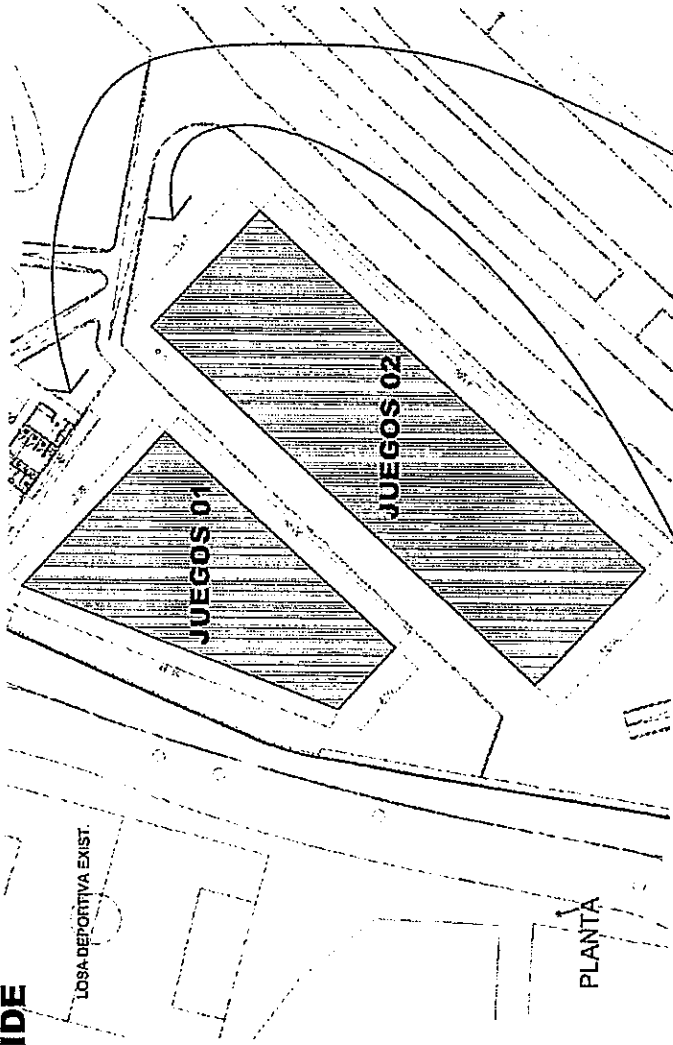




**PÁRQUE ZONAL CAHUIDE**

**JUEGOS 01**  
AREA : 420.00 m<sup>2</sup>  
PERIMETRO : 90.31 m

**JUEGOS 02**  
AREA : 750.00 m<sup>2</sup>  
PERIMETRO : 130.00 m



Handwritten mark resembling a cross or a specific symbol.

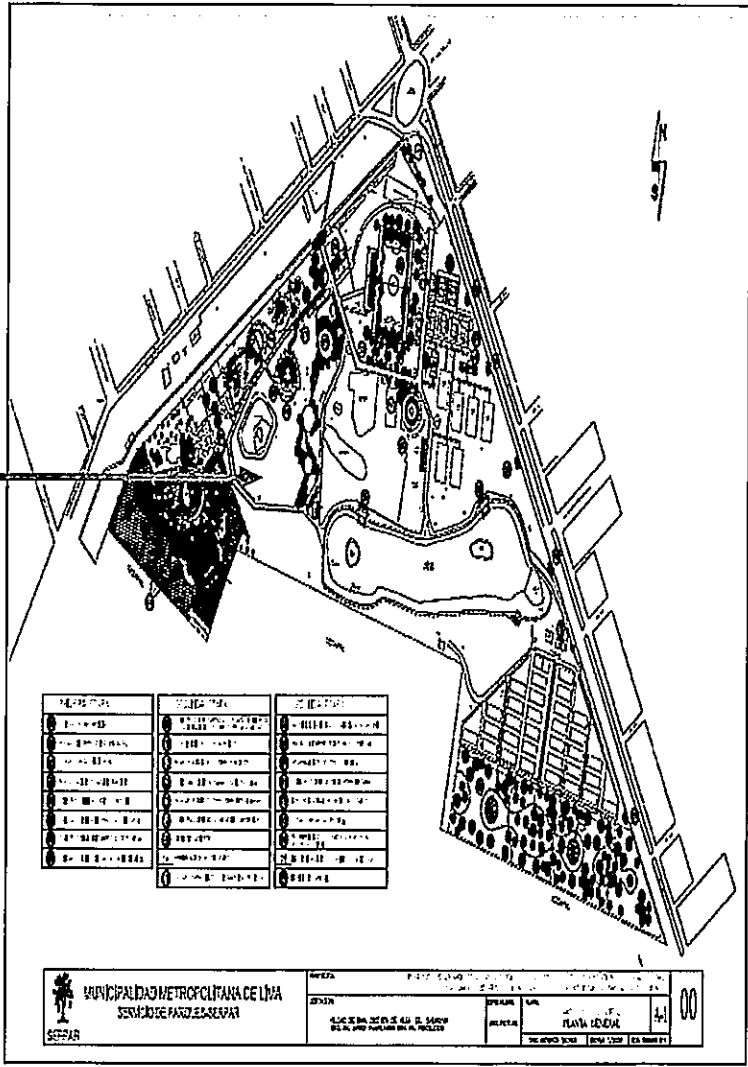
Handwritten mark resembling a stylized 'R' or 'W'.

Handwritten mark resembling a stylized 'R' or 'W'.

Handwritten mark resembling the number '4'.

Handwritten mark resembling a stylized 'B' with a horizontal line through it.

**2.2. PARQUE ZONAL HUASCAR**

IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Juegos Recreativos
Estado constructivo del inmueble	Espacio libre
Destino	Comercial
Municipio	VILLA EL SALVADOR
Dirección	Esquina Av. 200 Millas/ Av. Revolución s/n Ovalo las Palomas
Ubicación en el Parque	

*Handwritten marks:*  
 A diagonal line with a cross at the end.  
 A curved line.  
 The letters "RN" written vertically.

*Handwritten marks:*  
 The number "29".  
 A signature or initials.



**DIMENSIONES**



**JUEGOS RECREATIVOS: N° 03**

Área: 1,463.00 mt<sup>2</sup>

Perímetro : 161.86 ml



*Handwritten mark*

*Handwritten mark*

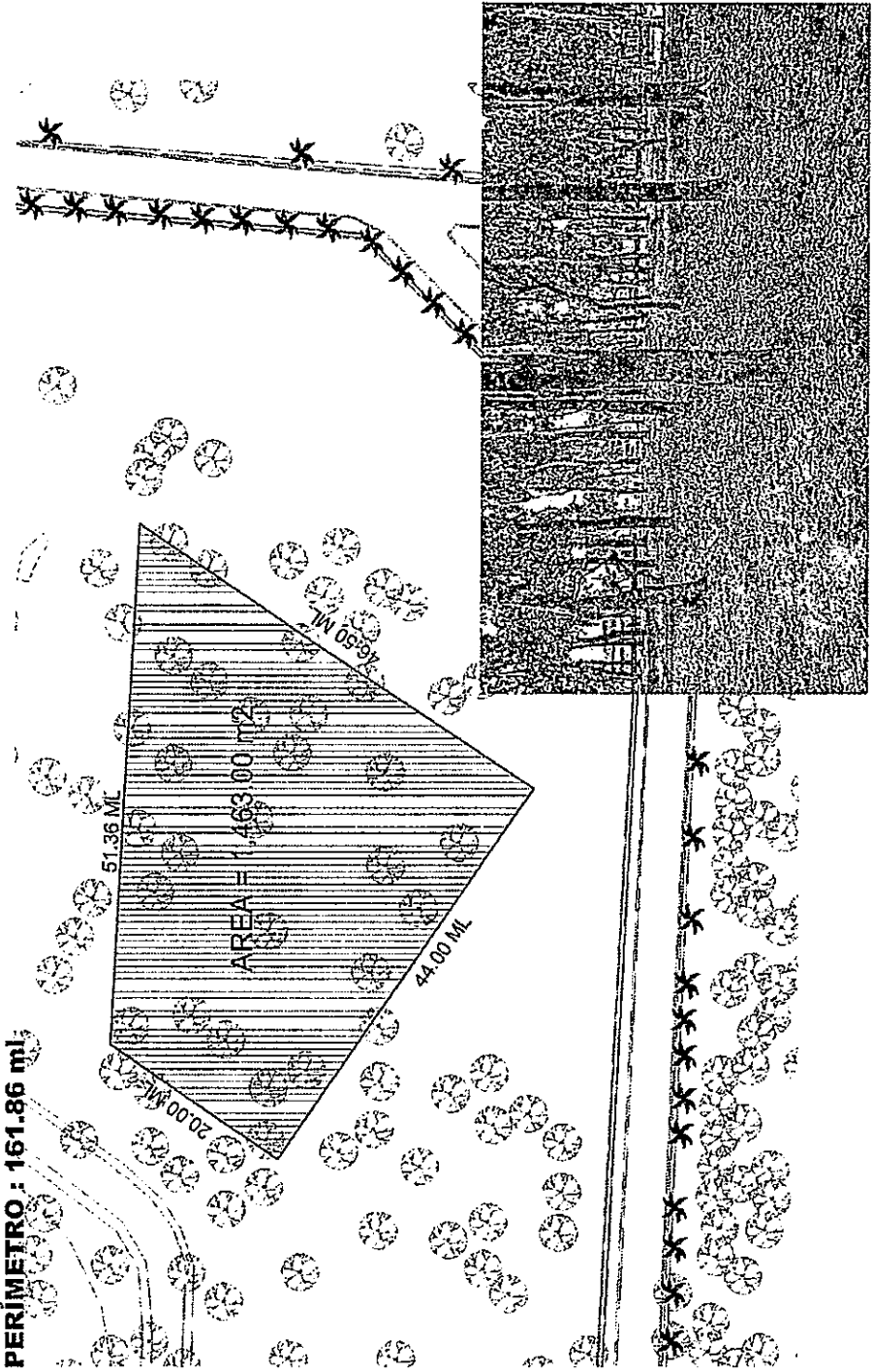
*RW*

*4*

*VB*

RN  
7  
VB

**PÁRQUE ZONAL HUASCAR**  
**ZONA DE JUEGOS 03**  
ÁREA : 1463.00 m<sup>2</sup>  
PERÍMETRO : 161.86 ml





**III. DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA E INVENTARIO DE BIENES MUEBLES**

- ESPACIO VACÍO - PARA INSTALACIÓN.

**IV. PLAZO DEL ARRENDAMIENTO Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El contrato de arrendamiento tendrá como vigencia el plazo de dos (02) años, el cual entrará en vigencia a partir de día siguiente de su suscripción, previo cumplimiento de todos los pagos requeridos de acuerdo a las condiciones de arrendamiento que se detallan en las Bases administrativas.

\*

cl

RU

4

VB  
...

**V. MONTO MENSUAL BASE DE LA CONTRAPRESTACIÓN**

PARQUE	ITEM	RUBRO	IDENTIFICACIÓN DE ARRENDAMIENTO	ÁREA M2	PERÍMETRO	MONTO MENSUAL (base de la contraprestación)
CAHUIDE	22	JUEGOS	01	420.00	90.31	2751.00
	23	JUEGOS	02	750.00	130	4913.00
	25	JUEGOS	03	1463.00	161.86	9000.00

(1).- El monto adjudicado por área será reducido en 35% menos en temporada baja período de abril a octubre

(2).- El monto por el consumo de servicios básicos será calculado cuando el arrendatario declare los bienes que usará para desarrollar su actividad.

(3).- Datos obtenidos por un perito valuador.

*[Handwritten signatures and initials]*



## EXPEDIENTE TÉCNICO DE SUBASTA PÚBLICA

### ARRENDAMIENTO DE 6 INMUEBLES - "SERVICIOS HIGIÉNICOS"

PARQUE ZONAL HUIRACOCHA  
PARQUE ZONAL SINCHI ROCA  
PARQUE ZONAL CAHUIDE  
PARQUE ZONAL HUASCAR

4

1

1

RN

1

## TABLA DE CONTENIDOS

Glosario de Términos

I.- DETALLES DEL SERVICIO Y CONDICIONES GENERALES DE  
FUNCIONAMIENTO

II.- PLANO DE UBICACIÓN DEL ÁREA Y DIMENSIONES

III.- DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA E INVENTARIO  
DE BIENES MUEBLES

IV.- PLAZO DEL ARRENDAMIENTO Y PRESTACIÓN DEL  
SERVICIO

V.- MONTO MENSUAL BASE DE LA CONTRAPRESTACIÓN

*p*

*f*

*p*

*RW*

*B*  
...



## I. DETALLES DEL SERVICIO Y CONDICIONES GENERALES DE FUNCIONAMIENTO

Se denomina "Servicios Higiénicos" a aquellos ambientes cerrados de material noble de propiedad de SERPAR LIMA, que cuentan con inodoros, lavamanos, sanitarios, espejos, entre otros accesorios destinados para la higiene y cuidado personal. Se encuentran ubicados en tres zonas distribuidas en el Parque y cada uno consta de un servicio para damas, un servicio para caballeros y servicios para personas discapacitadas.

### 1.2.-CALIDAD DEL SERVICIO

El área asignada será exclusivamente para el desarrollo de las actividades propias de servicios higiénicos.

El arrendatario no podrá establecer discriminación alguna por motivo de origen, raza, sexo, idioma, religión, opinión, condición económica, vestimenta o de cualquier otra índole, respecto de los usuarios.

### 1.3.- REGLAS GENERALES DE SERVICIOS HIGIÉNICOS:

Los Servicios Higiénicos autorizados deberán cumplir con el reglamento general de en términos de seguridad, personal y administración.

#### 1.3.1.- Seguridad: El arrendatario deberá:

- a) Colocar letreros instructivos, informativos, de advertencia, emergencia y seguridad.
- b) Dar limpieza y mantenimiento a los pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, pasadizos, instalación sanitaria, iluminación y ventilación, asegurando su correcta operatividad.
- c) Prohibir el ingreso de personas bajo la influencia de alcohol o drogas, armas de fuego, objetos punzo cortantes, mascotas.
- d) Asegurarse que todas las personas menores de edad tienen a por lo menos 1 acompañante mayor de edad, quién se hará responsable de las presentes disposiciones.
- e) Asegurar la evacuación libre en casos de emergencia.
- f) Mantener en perfectas condiciones de limpieza y salubridad todas las instalaciones.
- g) Contar con un supervisor y/o trabajador, siendo ésta la autoridad máxima de los servicios sanitarios, que asegure el cumplimiento de las normas antes mencionadas y ayudar a los usuarios.
- h) Asegurar el recinto fuera del horario de funcionamiento, dando como total responsable al arrendatario.

#### 1.3.2.- Personal: El arrendatario deberá:

- a) Brindar atención personalizada, rápida, cálida y empática.

- b) Ser responsable exclusivo del pago de sus remuneraciones y beneficios sociales del personal a cargo, del cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con SERPAR LIMA.
- c) Capacitar permanentemente para la correcta operatividad de los servicios, atención de emergencia y calidad en atención al cliente.
- d) Acreditar que su personal no cuenta con antecedentes policiales y/o penales, otorgar uniforme acorde a los lineamientos de diseño.
- e) Facilitar a la Administración del parque con copia a la Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos, la relación de personal con una semana de anterioridad y por el periodo de 7 días; para facilitar el ingreso a los parques.

### 1.3.3.- Administración. El arrendatario deberá:

- a) Comunicar inmediatamente a la administración del parque con copia a la Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos, cualquier eventualidad que perjudique la integridad física y cualquier situación que afecte la demanda.
- b) Comunicar a la administración del parque y Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos el plan anual de mantenimiento preventivo de los servicios higiénicos e inmediatez al informar los correctivos.
- c) Exhibir con letra legible la lista de servicios, tarifas, condiciones de uso, prohibiciones, instrucciones y alertas.
- d) Contar con un Libro de Reclamaciones, conforme lo señalado en D.S. N° 011-2011-PCM, visible y al alcance de los usuarios.
- e) Comunicar a la Sub-Gerencia de Concesiones y Eventos, y la administración del parque, la ubicación del almacén (sin interferir con áreas no arrendadas) y relación de bienes. Considerar que la implementación es por cuenta y costo del arrendatario sin que estas representen compromiso adicional con SERPAR LIMA.
- f) Asegurar el abastecimiento de jabón (Cualquiera de sus presentaciones) y papel higiénico.
- g) Asegurar la operatividad de los servicios higiénicos como proveer: herramientas de limpieza para su mantenimiento, tachos para cada cabina con su respectiva bolsa plástica,

### 1.4.- SUPERVISIÓN

Las supervisiones por parte de la Sub Gerencia de Concesiones y Eventos, Administración del Parque y/o Sub Gerencia de Operaciones, para garantizar el correcto funcionamiento de los servicios higiénicos, acreditar el personal asignado, verificar infraestructura, identificación de peligros para su mitigación y todo aspecto que perjudique la integridad de los usuarios, trabajadores y/o la demanda del servicio; serán programadas e/o inopinadas, y en presencia del encargado asignado por el arrendatario. En todos los casos mencionados deberá levantarse un Acta de Supervisión, el mismo que será firmado por el supervisor de SERPAR LIMA y el arrendatario. Si el arrendatario incumple con las obligaciones que se le estipulen en el contrato, SERPAR LIMA tiene la facultad de requerir el cumplimiento de la obligación o en su defecto puede resolver de pleno derecho el contrato.

### 1.5.- DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA E INVENTARIO DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS

Ambientes separados, uno para caballeros, uno para damas. Construcción de material noble, sismo resistente, con cimientos y sobrecimientos de concreto, columna y vigas de concreto armado, pisos de concreto pulido, loseta y cerámica. En su interior, cabinas de separación fabricadas con materiales resistentes al agua y a la corrosión (fierro, acero, melanina, entre otros), inodoros completos con palanca para expulsar los desechos, lavatorios y grifería de calidad.

Los cambios o mejoras a realizarse en las instalaciones (de ser el caso), para el desarrollo de las actividades, deberán solicitarse vía documento a la Gerencia de Parques Zonales y Metropolitanos para la evaluación y aprobación respectiva. Estos cambios o mejoras quedarán a favor de SERPAR, sin retribución por los gastos realizados.

✓ **De las Instalaciones Eléctricas:**

Las instalaciones eléctricas son monofásicas, revestidas en tuberías de plástico de PVC tipo liviano y pesado, tablero general con llaves de distribución eléctrica y con sistema de protección termoeléctrico, tomacorrientes e interruptores en perfecto estado de conservación y funcionamiento.

✓ **De las Instalaciones Sanitarias:**

**Agua.** - Comprende el sistema de abastecimiento de agua potable de la red pública que alimenta a los diferentes puntos. Tuberías de material plástico de PVC con llaves de compuerta y de interrupción.

**Desagüe.** - Para las redes de desagüe se ha previsto la evacuación por gravedad en cajas de Registro, las redes de agua son de tubería de PVC-SAP empotradas, aparatos sanitarios en buena calidad y buen estado de conservación, sin riesgo de fugas.

ef

/

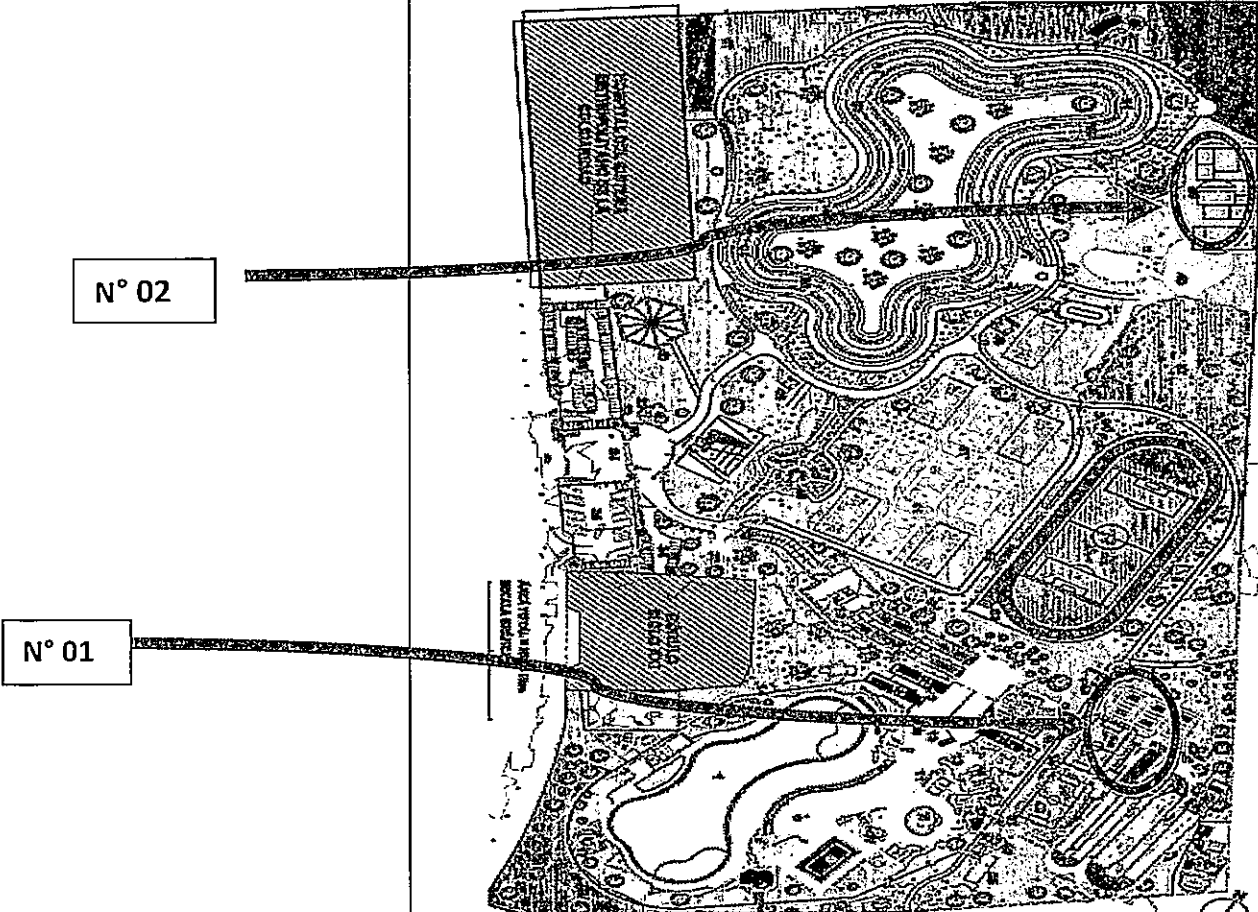
|

RW

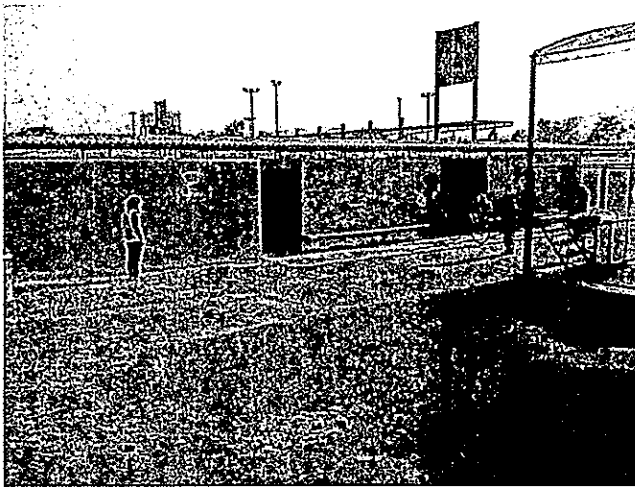
VB  
..

II. PLANO DE UBICACIÓN DEL ÁREA A ARRENDAR PRECISANDO SUS DIMENSIONES

2.1. PARQUE ZONAL HUIRACOCHA

IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Servicios Higiénicos
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	SAN JUAN DE LURIANCHO
Dirección	Av. Próceres de la Independencia s/n Av. Los Tusilagos
Ubicación en el Parque	

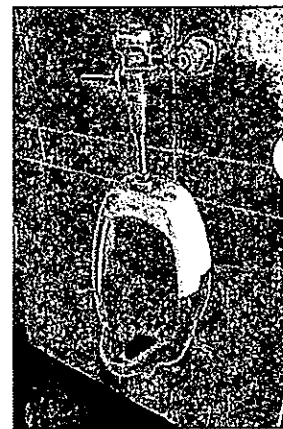
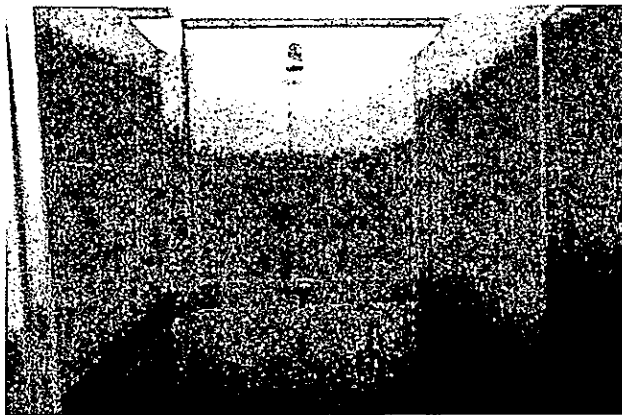
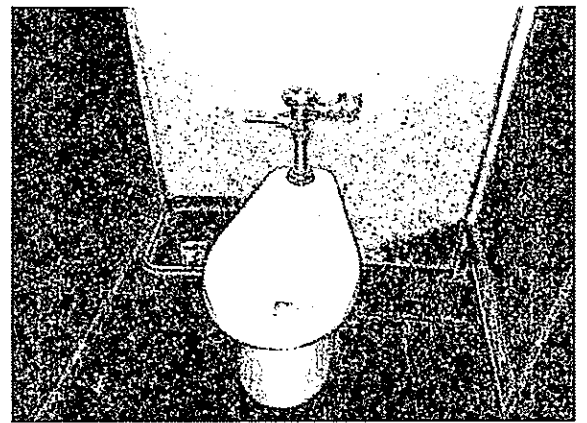
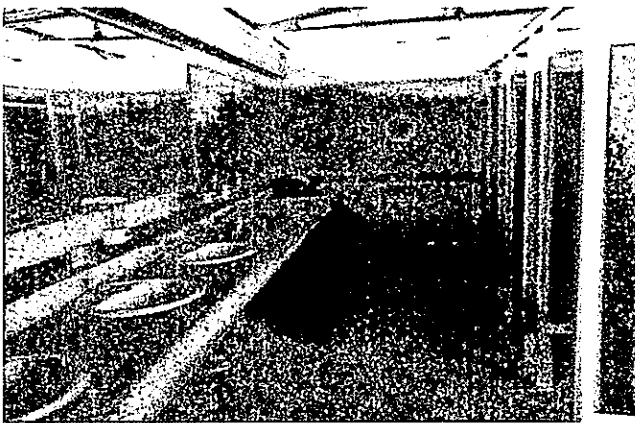
DIMENSIONES



SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 01

Área : 73.38 m<sup>2</sup>

Perímetro : 48.06 m



M

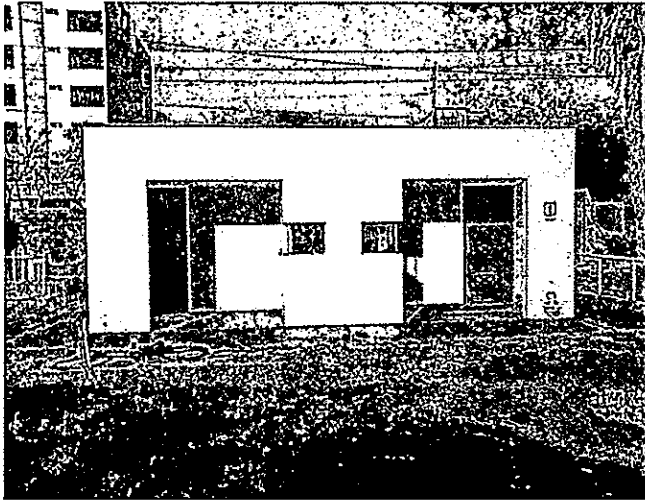
#

—

RN

1.5

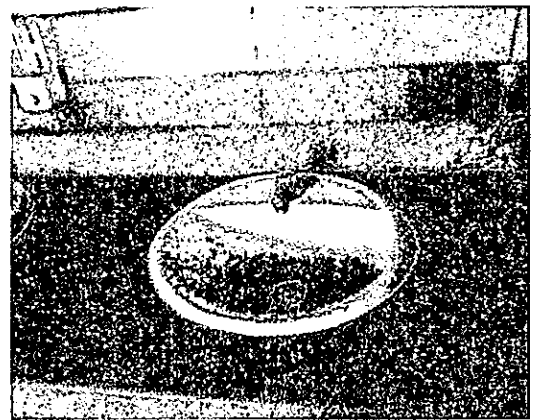
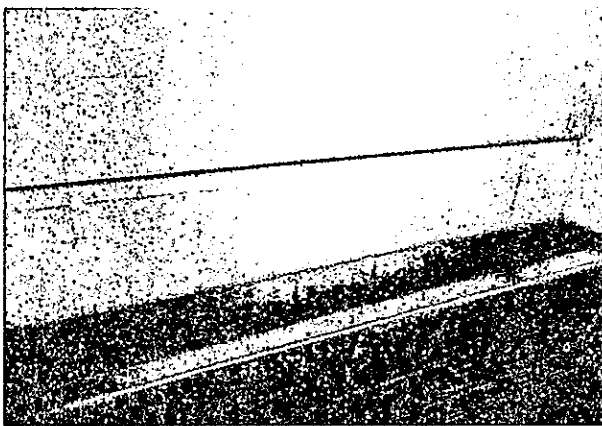
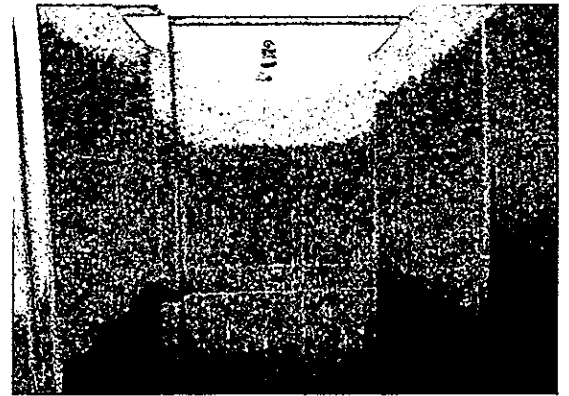
**DIMENSIONES**



**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 02**

**Área : 63.20 m2**

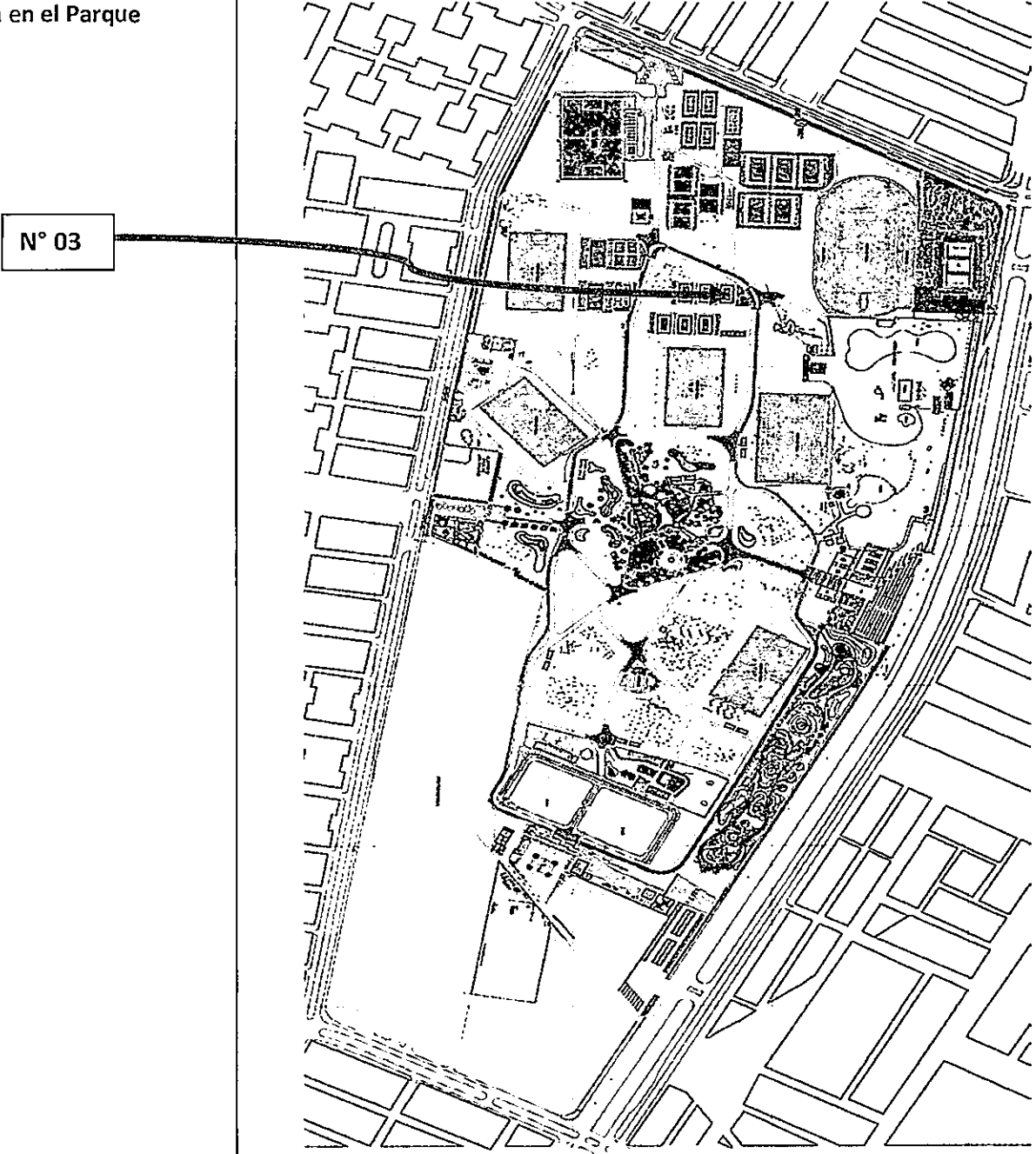
**Perímetro : 31.94 ml**



cp  
/   
/   
RN  
LB



2.2. PARQUE ZONAL SINCHI ROCA

IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Servicios Higiénicos
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	COMAS
Dirección	Av. Universitaria cuadra 32
Ubicación en el Parque	

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

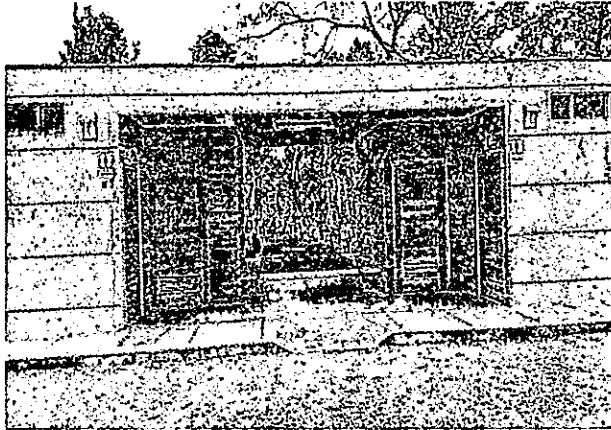
*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*



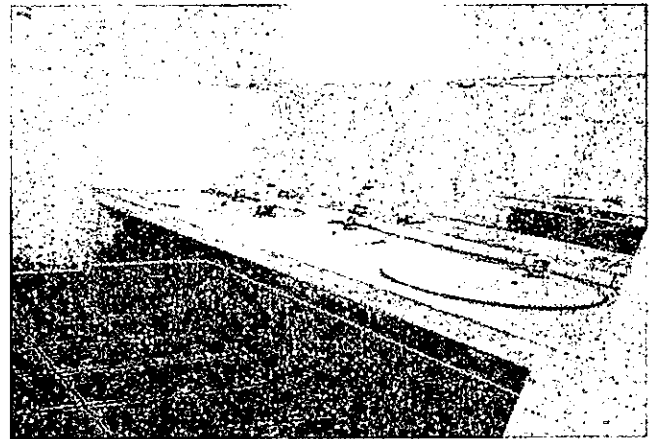
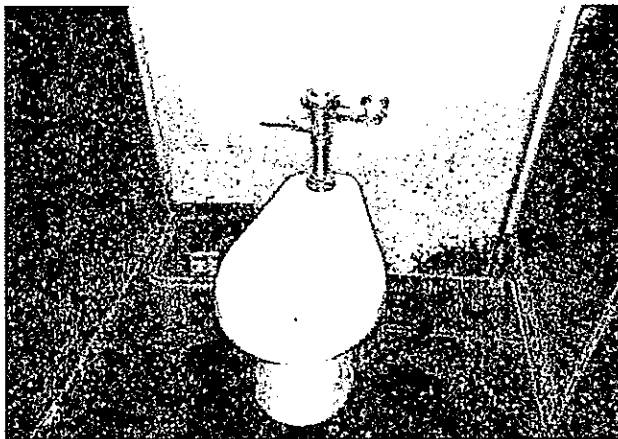
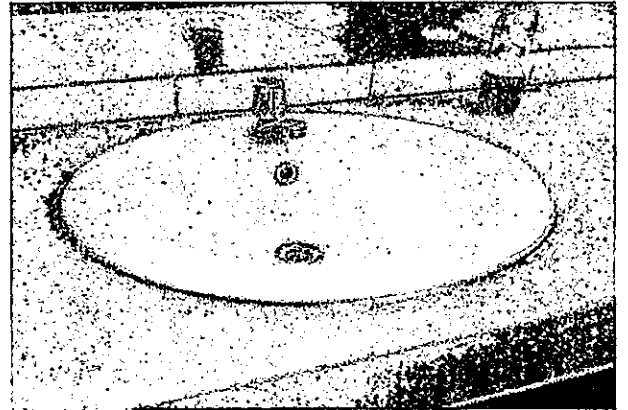
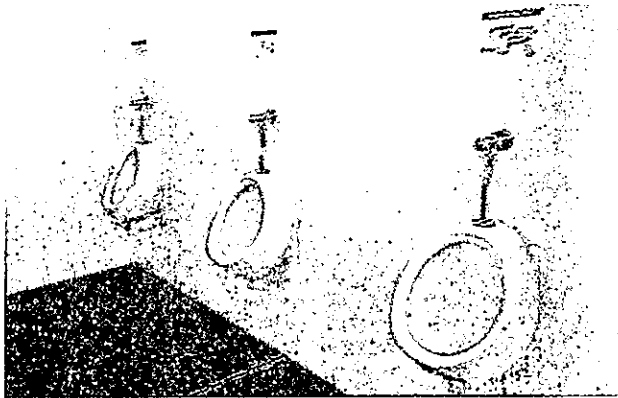
DIMENSIONES



**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 03**

Área: 75.30 m<sup>2</sup>

Perímetro : 44.97 ml



✱

—

PV

9

VB/



2.3. PARQUE ZONAL CAHUIDE

IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Servicios Higiénicos
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	ATE VITARTE
Dirección	Av. De Los Parques – Urb. Valdivieso
Ubicación en el Parque	

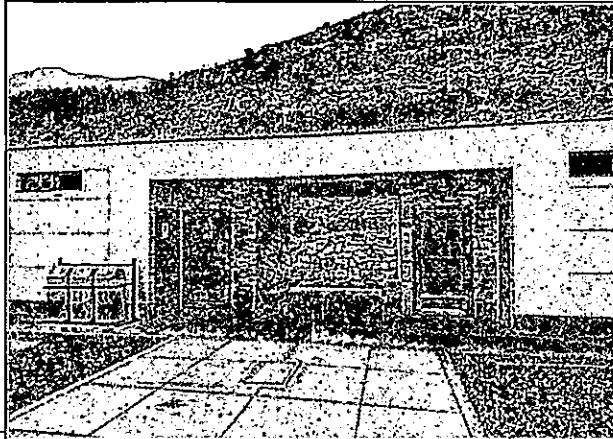
*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

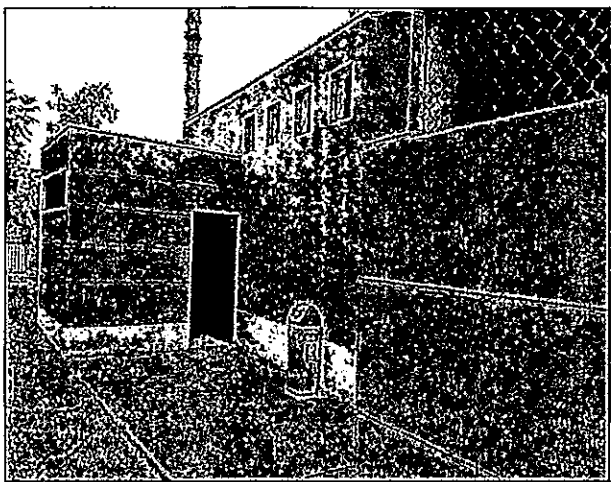
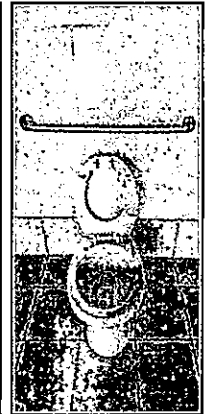
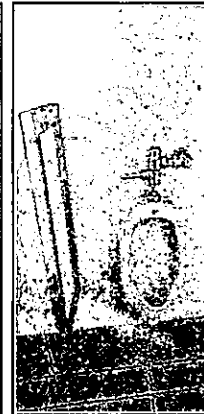
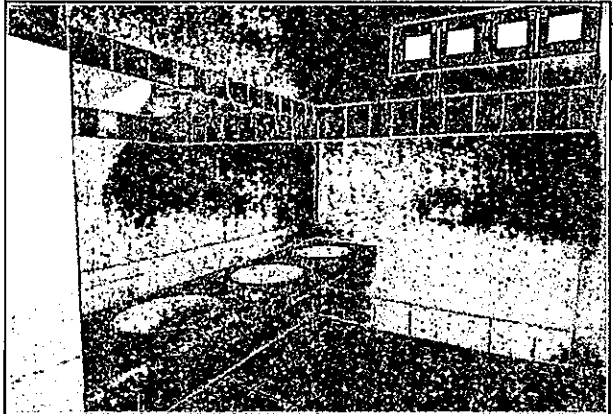
*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

DIMENSIONES

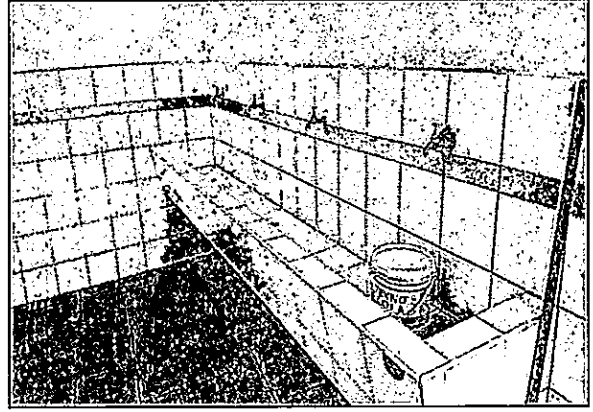
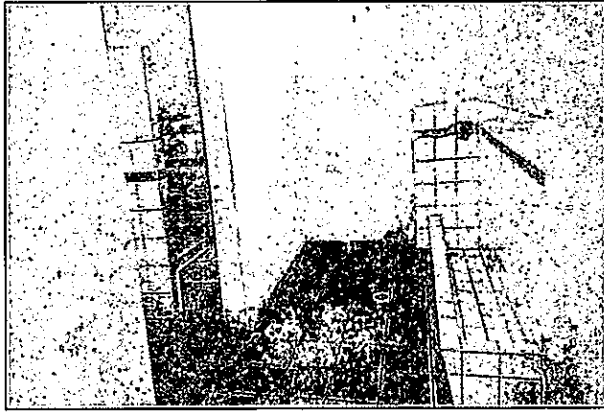


**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 04**  
Área: 75.30 m2  
Perímetro : 44.97 ml



**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 05**  
Área: 82.69 m2  
Perímetro : 54,22 ml

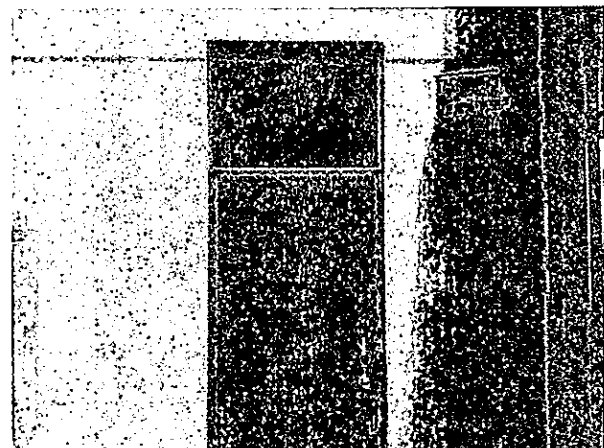
Handwritten marks on the left margin: a large 'X', a vertical line, 'RN', '4', and a signature 'VB' with '...' below it.



**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 06**

Área: 75.30 m<sup>2</sup>

Perímetro : 44.97 ml



**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 07**

Área: 57.52 m<sup>2</sup>

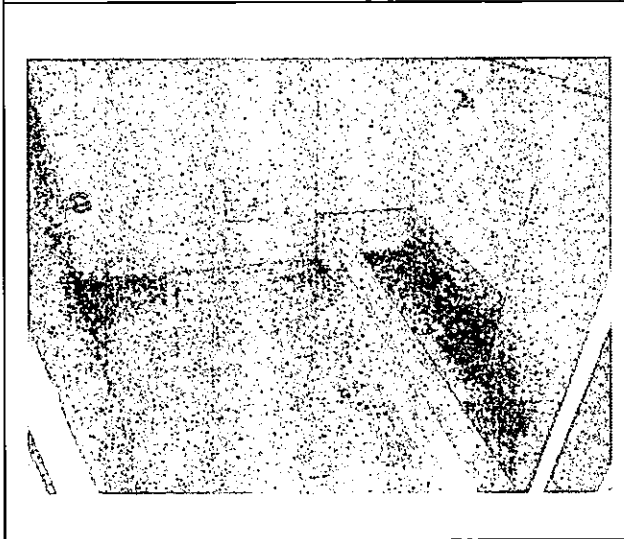
Perímetro : 34.12 ml

X

PN

4

125



~~1~~

d

fu

4

~~13~~  
...

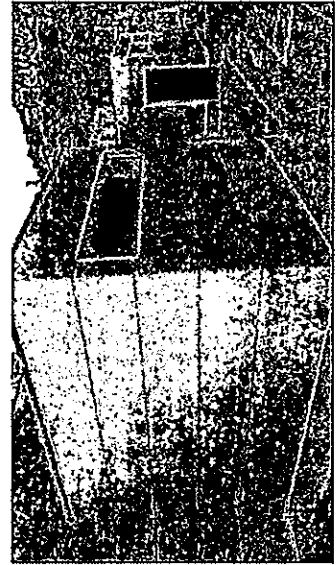
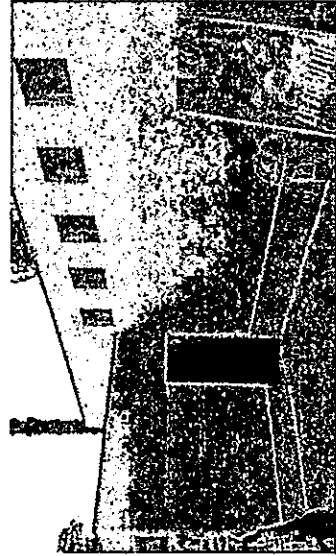
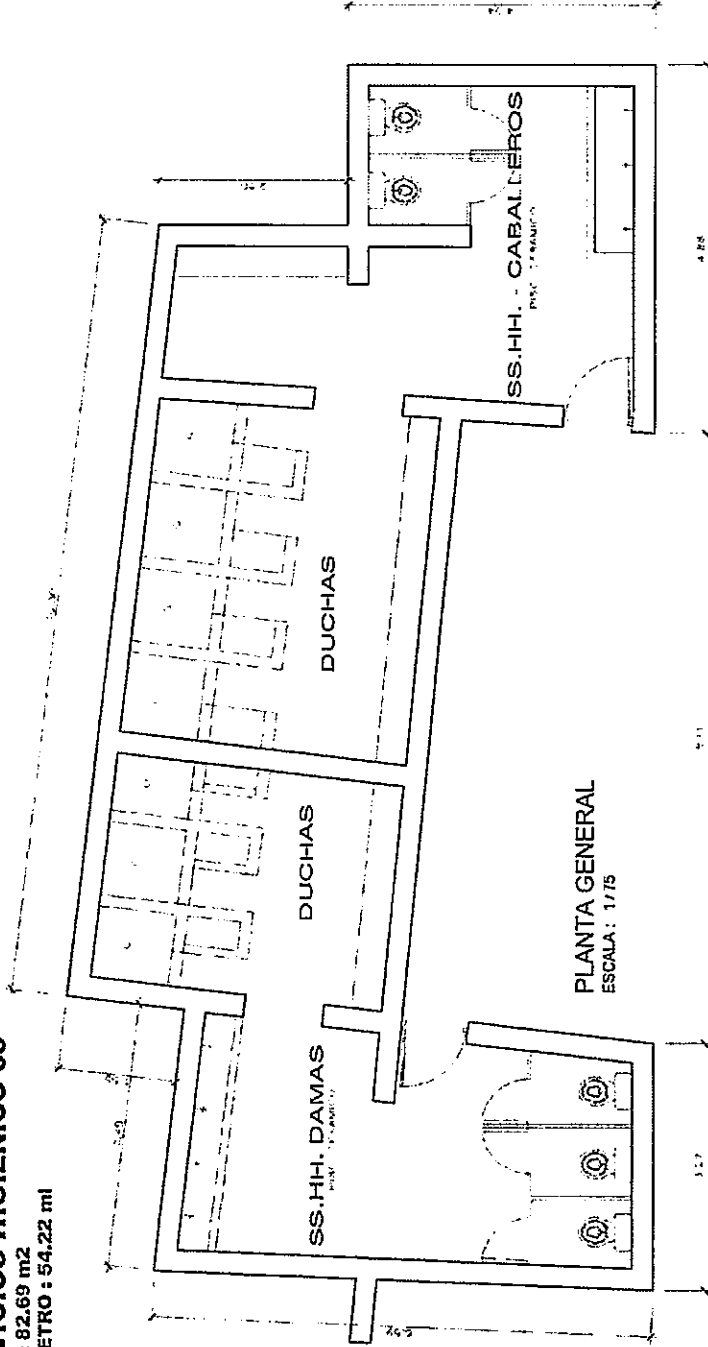


**PÁRQUE ZONAL CAHUIDE**

**SERVICIOS HIGIENICO 05**

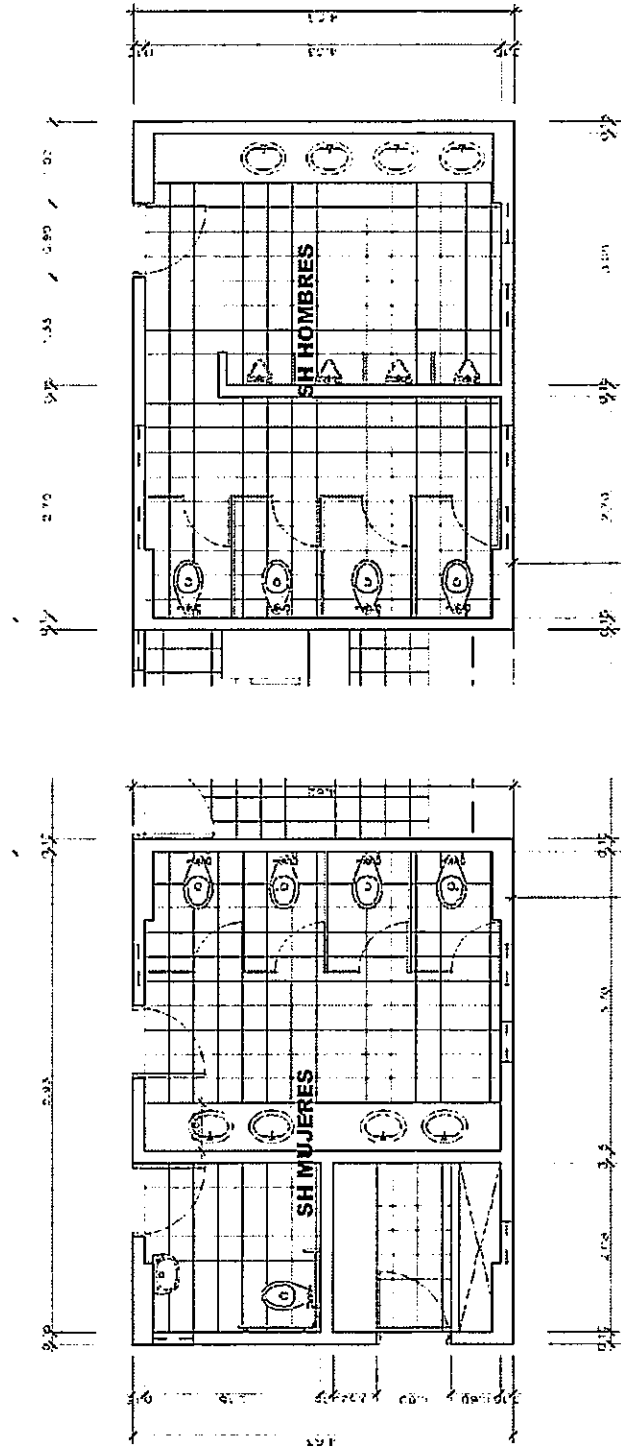
AREA : 82.69 m<sup>2</sup>

PERÍMETRO : 54.22 ml



Handwritten marks including a checkmark, a signature 'AN', the number '4', and a signature 'B' with a vertical line through it.

**PÁRQUE ZONAL CAHUIDE**  
**SERVICIOS HIGIÉNICOS 07**  
AREA : 57.52 m<sup>2</sup>  
PERÍMETRO : 34.12 ml



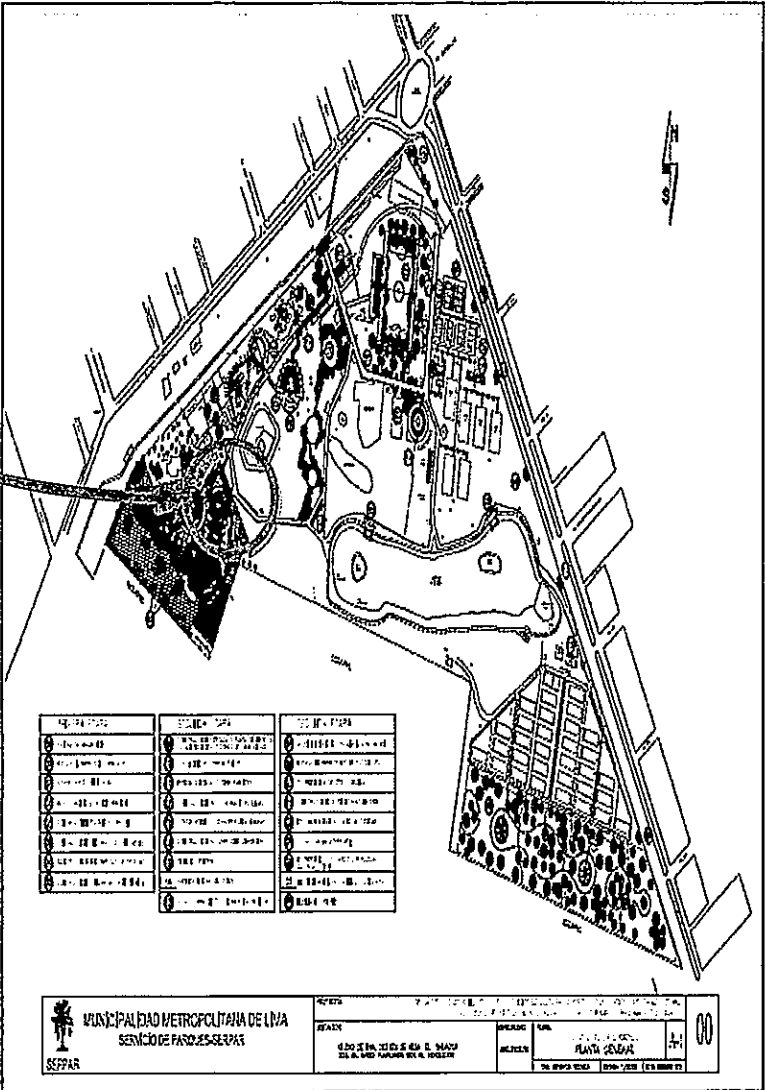
PLANTA GENERAL  
ESCALA : 1/75

Handwritten notes and signatures on the left side of the page, including a large 'R' and other illegible marks.

2.4. PARQUE ZONAL HUASCAR

IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Tipo de inmueble	Inmueble urbano
Rubro	Servicios Higiénicos
Estado constructivo del inmueble	Terminado
Destino	Comercial
Municipio	VILLA EL SALVADOR
Dirección	Esq. Av. 200 Millas /Av. Revolución
Ubicación en el Parque	

N° 08



Handwritten mark

Handwritten mark

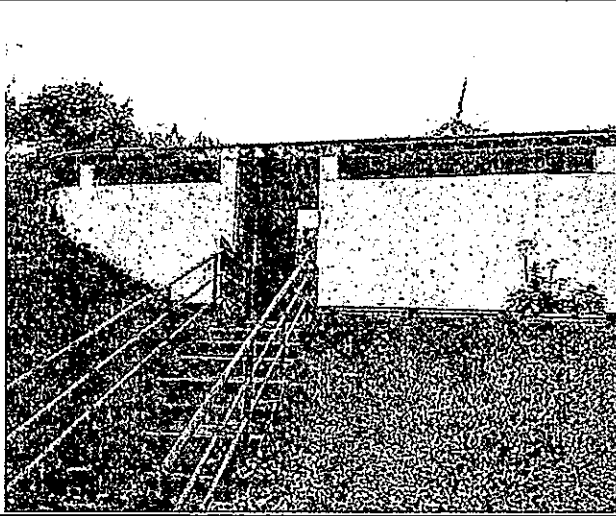
Handwritten mark

Handwritten signature





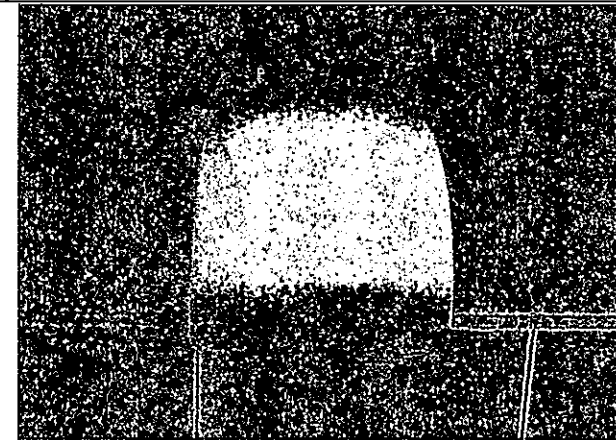
DIMENSIONES



SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 08

Área: 47.58 m<sup>2</sup>

Perímetro : 28.89 ml



+

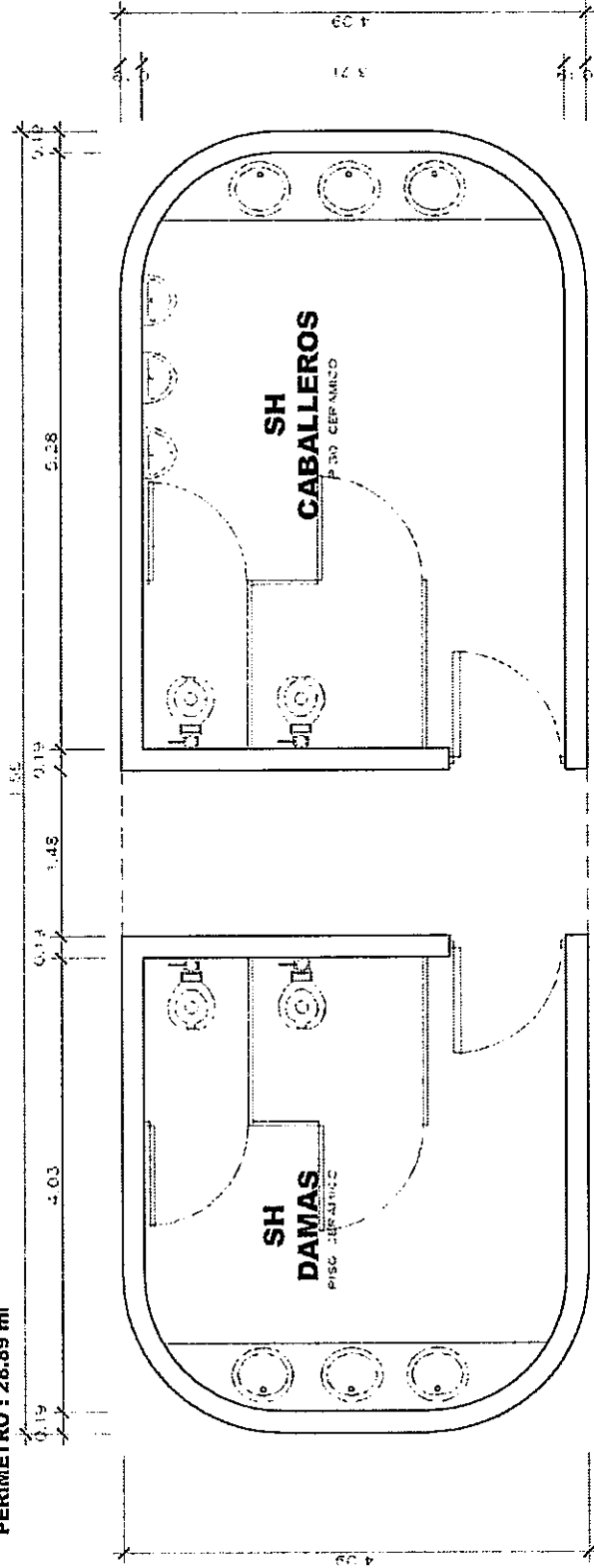
↑

RN

4

VB  
...

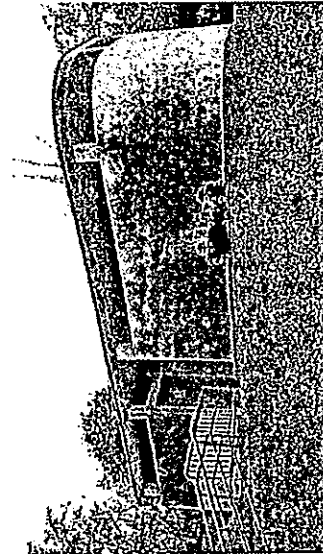
**PÁRQUE ZONAL HUASCAR**  
**SERVICIO HIGIÉNICO 01**  
AREA : 45.58 m<sup>2</sup>  
PERÍMETRO : 28.89 m



PLANTA GENERAL  
ESCALA: 1/100



VISTA POSTERIOR



VISTA FRONTAL

Handwritten signatures and marks on the left side of the page.

Handwritten signature and initials at the bottom left of the page.



### III. DESCRIPCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA E INVENTARIO DE BIENES MUEBLES

#### ➤ ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS

Ambientes separados, uno para caballeros, uno para damas. Construcción de material noble, sismo resistente, con cimientos y sobrecimientos de concreto, columna y vigas de concreto armado, pisos de concreto pulido, loseta y cerámica.

En su interior, cabinas de separación fabricadas con materiales resistentes al agua y a la corrosión (fierro, acero, melanina, entre otros), inodoros completos con palanca para expulsar los desechos, lavatorios y grifería de calidad.

#### ✓ De las Instalaciones Eléctricas:

Las instalaciones eléctricas son monofásicas, revestidas en tuberías de plástico de PVC tipo liviano y pesado, tablero general con llaves de distribución eléctrica y con sistema de protección termoeléctrico, tomacorrientes e interruptores en perfecto estado de conservación y funcionamiento.

#### ✓ De las Instalaciones Sanitarias:

**Agua.** - Comprende el sistema de abastecimiento de agua potable de la red pública que alimenta a los diferentes puntos. Tuberías de material plástico de PVC con llaves de compuerta y de interrupción.

**Desagüe.**- Para las redes de desagüe se ha previsto la evacuación por gravedad en cajas de Registro, las redes de agua son de tubería de PVC-SAP empotradas, aparatos sanitarios en buena calidad y buen estado de conservación, sin riesgo de fugas.

#### 3.1. PARA EL PARQUE ZONAL DE HUIRACOCHA

#### ➤ DETALLE DE CADA ÁREA A ARRENDAR

#### SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 01 (2 ambientes):

Descripción:

- Servicios higiénicos (uno para damas y otro para caballeros).
- 1 espejo.
- 3 Lavatorios en ambos baños.
- 3 inodoros en ambos baños.
- 3 duchas en ambos baños.
- 3 urinarios en el baño de hombres.
- 2 tomas de corriente.
- 1 papelera
- 2 luminarias baño de hombres
- 3 luminarias baño de mujeres

**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 02 (2 ambientes):**

Descripción:

- Servicios higiénicos (uno para damas y otro para caballeros).
- 1 cabina de boletería
- 3 espejo.
- 3 Lavatorios en ambos baños.
- 3 inodoros en ambos baños.
- 3 duchas en ambos baños.
- 1 urinarios lineal de hombres.
- 2 tomas de corriente.
- 1 papelera

**3.2. PARA EL PARQUE ZONAL SINCHI ROCA**

➤ **DETALLE DE CADA ÁREA A ARRENDAR**

**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 03 (2 ambientes):**

Descripción:

- Servicios higiénicos (uno para damas y otro para caballeros).
- 6 Lavatorios en c/u de ambos baños.
- 6 inodoros en c/u de ambos baños
- 6 urinarios en el baño de hombres.
- 3 tomas de corriente, interruptores.
- 12 luminarias en ambos baños.
- Almacén de para accesorios de limpieza.

**3.3. PARA EL PARQUE ZONAL DE CAHUIDE**

➤ **DETALLE DE CADA ÁREA A ARRENDAR**

**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 04 (4 ambientes):**

Descripción:

- Servicios higiénicos (uno para damas y otro para caballeros).  
Adicionalmente dos servicios higiénicos para personas discapacitadas.
- 1 espejo de 70 cm. x 82 cm.
- 4 Lavatorios y 3 inodoros en ambos baños.
- 3 urinarios en el baño de hombres.
- 2 tomas de corriente.
- Lavadero con 1 caño.
- 1 Tablero eléctrico.
- Luminarias: Focos ahorradores de 18 Vatios.
- 1 luz de emergencia en el baño de mujeres y 1 en el de hombres.

- 1 almacén de 5,12 m<sup>2</sup> para los utensilios de trabajo del concesionario.

**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 05 (2 ambientes):**

Descripción:

- Servicios higiénicos (uno para damas y uno para caballeros).
- 1 espejo en cada baño.
- 2 inodoros, 3 caños en el lavamanos, urinario horizontal.
- 1 baño con pasamanos para discapacitados.
- 4 camerinos con sus respectivas duchas.
- Luminaria: Fluorescentes

**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 06 (4 ambientes):**

Descripción:

- Servicios higiénicos (uno para damas y uno para caballeros). Adicionalmente dos servicios higiénicos para personas discapacitadas.
- 1 espejo de 70 cm. x 82 cm.
- 3 Lavatorios en y 3 inodoros en ambos baños.
- 3 Urinarios en el de hombres.
- 2 tomas de corriente.
- Lavadero con 1 caño.
- 1 Tablero eléctrico.
- Luminarias: Focos Ahorradores de 18 Vatios
- 1 luz de emergencia en el baño de mujeres y 1 en el de hombres.
- Los inodoros y lavamanos son para niños

**SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 07:**

Descripción:

- Servicios higiénicos (uno para damas y uno para caballeros). Adicionalmente 01 servicio higiénico para personas discapacitados y 01 ambiente de lavadero)
- Servicio para discapacitado (01 inodoro, 01 lavabo)
- 4 Lavatorios en y 4 inodoros en ambos baños.
- 4 Urinarios en el de hombres.
- 2 tomas de corriente.
- Lavadero con 1 caño.
- 1 Tablero eléctrico.
- Luminarias: Focos Ahorradores de 18 Vatios

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*RN*

*4*

*LB*  
*...*



### 3.4. PARA EL PARQUE ZONAL DE HUASCAR

#### ➤ DETALLE DE CADA ÁREA A ARRENDAR

##### SERVICIOS HIGIÉNICOS N° 08 (2 ambientes):

###### Descripción:

- Servicios higiénicos (uno para damas y otro para caballeros).
- 1 espejo en ambos baños
- 3 Lavatorios en ambos baños.
- 3 urinarios en el baño de hombres.
- 3 duchas en ambos baños.
- tomas de corriente, interruptores.
- 1secador de mano
- 1jabonera
- 2 luminarias en ambos baños

#### IV. PLAZO DEL ARRENDAMIENTO Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El contrato de arrendamiento tendrá como vigencia el plazo de dos (02) años, el cual entrará en vigencia a partir de día siguiente de su suscripción, previo cumplimiento de todos los pagos requeridos de acuerdo a las condiciones de arrendamiento que se detallan en las Bases Administrativas.

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

**V. MONTO MENSUAL BASE DE LA CONTRAPRESTACIÓN**

PARQUE	ITEM	RUBRO	IDENTIFICACIÓN DE ARRENDAMIENTO	ÁREA M2	PERÍMETRO	MONTO MENSUAL (base de la contraprestación)	COSTO MENSUAL DE SERVICIOS BÁSICOS EN GENERAL S/
HUIRACOCHA	09	S.H.	01	73.38	48.06	1500.00	320.00
	10	S.H.	02	63.20	31.94	1500.00	320.00
SINCHIROCA	14	S.H.	03	75.30	44.97	1500.00	320.00
	18	S.H.	04	75.30	44.97	734.00	320.00
CAHUIDE	19	S.H.	05	82.69	54.22	806.00	320.00
	20	S.H.	06	75.30	44.97	734.00	320.00
	21	S.H.	07	57.52	34.12	561.00	320.00
HUASCAR	24	S.H.	08	45.58	28.89	1500.00	320.00

- (1).- El monto adjudicado por área será reducido en 35% menos en temporada baja período de abril a octubre
- (2).- El arrendatario debe asegurar el servicio de agua, salvo escasez del recurso hídrico por desabastecimiento del abastecedor (Sedapal) o por algún hecho fortuito o imprevisible que escape de su responsabilidad.
- (3).- Deberá cumplir el horario de atención del parque.
- (4).- Datos obtenidos por un perito valuador.






**ANEXO N° 2**  
**PROFORMA DE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO**

**CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE ÁREAS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN LDS PARQUES DE SERPAR LIMA**

Conste por el presente contrato de arrendamiento que celebran de una parte el **SERVICIO DE PARQUES DE LIMA**, con RUC N° 20145913544, con domicilio en Jr. Lampa N° 190, distrito de Cercado de Lima, provincia y departamento de Lima, representado por el Gerente de Parques Zonales y Metropolitanos, Sra. **SARA SUGELLY CARBONELL CORONADO**, identificada con DNI N° 40449521, facultada mediante Resolución de Secretaria General N° 323-2017, de fecha 18 setiembre de 2017, a quien en adelante se le denominará **SERPAR-LIMA**; y de la otra parte \_\_\_\_\_, con RUC N° \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, distrito de \_\_\_\_\_, provincia y departamento de \_\_\_\_\_) // (la empresa \_\_\_\_\_, con RUC N° \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, distrito de \_\_\_\_\_, provincia y departamento de \_\_\_\_\_, debidamente representada por \_\_\_\_\_ con poderes inscritos en Partida Electrónica N° \_\_\_\_\_) a quien en adelante se le denominará **EL ARRENDATARIO(A)**; en los términos y condiciones siguientes:

**CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

- 1.1. Con fecha \_\_\_\_\_ **AL ARRENDATARIO(A)** se le adjudico un área en la Subasta Pública N° XX sobre el \_\_\_\_\_, convocada por **SERPAR LIMA** dentro del **PARQUE** \_\_\_\_\_ (en adelante se le denominará **EL PARQUE**), para realizar la actividad de **Restaurante/Servicios Higiénicos/Juegos Recreativos**.
- 1.2. El área materia del presente contrato se describe como \_\_\_\_\_, (en adelante el **Restaurante/Servicios Higiénicos/Juegos Recreativos**) ubicado en **EL PARQUE**.

**CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO:**

Constituye objeto del presente contrato el arrendamiento en favor de **EL ARRENDATARIO**, de un área determinado al interior de **EL PARQUE** con la finalidad que éste ofrezca el servicio de **RESTAURANTE/SERVICIOS HIGIÉNICOS/JUEGOS RECREATIVOS**, durante los días y en el horario de funcionamiento de **EL PARQUE**, en los demás términos y condiciones que se señalan en el presente contrato.

Asimismo, por el presente contrato **SERPAR LIMA** reconoce a **EL ARRENDATARIO**, el derecho de ejecutar el servicio de **RESTAURANTE/SERVICIOS HIGIÉNICOS/JUEGOS RECREATIVOS** por su cuenta y riesgo, bajo la supervisión de **SERPAR LIMA** y en las condiciones que en el presente contrato se señalan.

**CLÁUSULA TERCERA: PLAZO DEL CONTRATO:**

- 3.1. El plazo de duración del presente contrato es de 24 meses, los que rigen desde el \_\_\_ de \_\_\_ del 2018 hasta el \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del XXX
- 3.2. Luego, de este plazo, la relación contractual quedará concluida indefectiblemente, salvo que las partes firmen un acuerdo o adenda de ampliación de plazo dentro de los quince (15) días calendario previos a su vencimiento.
- 3.3. Cabe indicar, que se contabiliza para el inicio del presente contrato el tiempo que **EL ARRENDATARIO(A)** requiera para la implementación de **Restaurante/Servicios Higiénicos/Juegos**



Recreativos, de acuerdo con lo establecido en las Bases de la Subasta referidas en la cláusula segunda, así como las que puedan indicarse en el Expediente Técnico respectivo.

**CLÁUSULA CUARTA: OBLIGACIONES DE SERPAR LIMA:**

Constituyen obligaciones de SERPAR LIMA, las siguientes:

- 4.1. Comunicar de manera anticipada al ARRENDATARIO, cuando EL PARQUE deba cerrar por motivo de mantenimiento u otros que este requiera.
- 4.2. Permitir a EL ARRENDATARIO y sus dependientes el ingreso gratuito a EL PARQUE, previa presentación de documento de identidad.
- 4.3. SERPAR LIMA no garantiza a EL ARRENDATARIO, ni un mínimo de visitantes, ni un nivel de ventas determinado. Tampoco garantiza y/u obliga a sus trabajadores a tomar el servicio que ofrezca EL ARRENDATARIO.
- 4.4. Encargarse del recojo de los desechos que genere EL ARRENDATARIO, del lugar de acopio, que aquel declara conocer.

**CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE EL ARRENDATARIO:**

Por su parte, EL ARRENDATARIO se obliga a:

- 5.1. Instalar, acondicionar y poner en funcionamiento, bajo su costo y riesgo, el área que SERPAR LIMA le otorgue y que servirá para la prestación del servicio, respetando para ello los límites preestablecidos, la ubicación del mismo, así como el correcto estado de los implementos móviles que se usaren para dicho fin.
- 5.2. Entiéndase que toda implementación en infraestructuras y mejoras que se realicen en estas, así como cualquier otra mejora dentro del área otorgada para el desarrollo de las actividades de EL ARRENDATARIO, quedarán a favor de EL PARQUE.
- 5.3. Mantener el área asignado (incluyendo sus estructuras y alrededores) en excelente estado de conservación, funcionamiento e higiene, conforme al acta de entrega de espacios que SERPAR LIMA le hiciera firmar antes de iniciar las labores de implementación en el servicio que se detalle en la CLÁUSULA SEGUNDA del presente contrato.
- 5.4. Cumplir con las disposiciones del Reglamento Interno del parque, las recomendaciones que imparta la Gerencia de Proyectos de SERPAR LIMA, así como los lineamientos sobrevinientes a la celebración del presente contrato.
- 5.5. Respetar el horario de funcionamiento de EL PARQUE establecido por SERPAR LIMA, y la posible variación en el mismo, por causa debidamente justificada y comunicada por SERPAR LIMA a EL ARRENDATARIO con antelación.
- 5.6. EL ARRENDATARIO deberá laborar todos los días de la semana para brindar un mejor servicio al público que ingresa diariamente al Parque.
- 5.7. EL ARRENDATARIO deberá contar con las medidas de seguridad necesarias, deslindando toda responsabilidad a SERPAR LIMA por las pérdidas o daños que pudiese sufrir, ya que la seguridad será exclusivamente por cuenta y riesgo de EL ARRENDATARIO.
- 5.8. Tener un botiquín de primeros auxilios y por lo menos contar con un miembro de su personal, debidamente capacitado para brindar los mismos, así como, contar con su respectivo extintor calibrado equipado al espacio de trabajo – sea móvil o fijo -, y su respectiva persona adiestrada en el manejo del mismo, estas capacitaciones serán corroboradas mediante certificados.
- 5.9. Utilizar únicamente el área que se le ha asignado para los fines del presente contrato, conforme a lo predispuesto en el Expediente Técnico, de acuerdo a la distribución y ubicación de los mismos, y según el metraje otorgado, quedando expresamente prohibido usar espacios o áreas destinadas al ingreso y/o salida de los visitantes/consumidores, zonas de seguridad y/o evacuación y/o tránsito peatonal; reservándose SERPAR LIMA el derecho de iniciar las acciones que considere pertinentes ante ésta situación.

- 5.10. Otorgar a SERPAR LIMA todas las facilidades para la supervisión del servicio que presta a los visitantes/consumidores. Asimismo, EL ARRENDATARIO faculta a SERPAR LIMA a evaluar las condiciones de seguridad, higiene y salubridad con que cuentan sus equipos, los ambientes propiamente dichos, y sobre los insumos a utilizar.
- 5.11. EL ARRENDATARIO queda prohibido de efectuar cualquier modificación a la infraestructura de EL PARQUE (salvo que cuente con permiso de la propia Gerencia de Parques Zonales y Metropolitanos y la Gerencia de Proyectos), todo en aras de la preservación del ambiente natural de los parques zonales y metropolitano.
- 5.12. Proveerse de todos los insumos, útiles, herramientas, productos y personal para la correcta prestación del servicio. Constituye obligación de EL ARRENDATARIO el pago a cualquier proveedor, incluyendo el personal bajo su dependencia, de los productos y/o servicios que contrata, incluyendo cualquier remuneración y/o beneficio laboral. En ninguna circunstancia SERPAR LIMA tendrá vínculo civil y/o comercial y/o laboral con los proveedores y trabajadores de EL ARRENDATARIO.
- 5.13. Cambiar el personal dependiente de EL ARRENDATARIO, que a criterio de SERPAR LIMA, no se desempeñe en forma adecuada para un óptimo servicio. Luego de veinticuatro (24) horas de comunicada la decisión de rotación, EL ARRENDATARIO procederá al retiro de su personal; y en caso de incumplimiento, SERPAR LIMA se reserva el derecho de iniciar las acciones que considere pertinentes.
- 5.14. Atender de manera personalizada enfocando el servicio en cordialidad, comprensión y buen trato a los visitantes/consumidores de EL PARQUE, primando las condiciones de salubridad que la normatividad vigente exige.
- 5.15. Desocupar el área arrendada, al término del plazo contractual, en las mismas condiciones en que fuera recibida, previa conformidad de SERPAR LIMA que se certificará con la suscripción del acta respectiva.
- 5.16. Asumir responsabilidad, en forma exclusiva, frente a terceros por los daños y perjuicios materiales y/o personales que se deriven del presente contrato incluyendo los originados por dolo y/o culpa y/o negligencia de sus dependientes. EL ARRENDATARIO liberará a SERPAR LIMA de cualquier reclamo judicial y/o extrajudicial que presente cualquier tercero por dichos daños.
- 5.17. De corresponder a ARRENDATARIO, deberá pagar los servicios de agua, energía eléctrica de manera oportuna, de acuerdo con lo establecido en la CLÁUSULA SEPTIMA del presente contrato.
- 5.18. Gestionar y obtener por su propia cuenta y costo los permisos y/o licencias que se requieren para el funcionamiento de la actividad económica conforme a la naturaleza del servicio.
- 5.19. El número máximo del personal dependiente del ARRENDTARIO que ingrese al Parque, será determinado por la Subgerencia de Concesiones y Eventos. Ingresarán portando su documento de identidad.
- 5.20. EL ARRENDATARIO deberá cumplir con las normas sanitarias y de seguridad vigente, conforme a lo indicado en la Ordenanza de la Municipalidad Metropolitana de Lima que regula el funcionamiento de actividades económicas; Ministerio de Salud; Defensa Civil; y disposiciones expedidas por SERPAR LIMA.
- 5.21. EL ARRENDATARIO deberá exhibir los precios de sus productos permanentemente y de forma visible y adecuada. Esto se podrá realizar a través de listado de precios (carta) y/o pizarra informativa acrílica o de madera (fondo verde) y se debe sostener con caballetes también en madera.
- 5.22. EL ARRENDATARIO deberá contar con un Plan de Limpieza donde detalle los procedimientos de higiene a desarrollar y el periodo de continuidad.
- 5.23. EL ARRENDATARIO se obliga a tener un Libro de Reclamaciones, el cual estará a disposición de los usuarios de los Parques. El mismo se anunciará a través de un cartel visible, debe encontrarse al alcance del público y SERPAR LIMA.
- 5.24. EL ARRENDATARIO se obliga a emitir comprobante de venta superado el monto de S/. 5.00 (Cinco y 00/100 Soles) según la normativa vigente (boletas de venta y/o facturas).

**CLÁUSULA SEXTA: PROHIBICIÓN DE ARRENDAR, PERMUTAR Y CEDER POSICIÓN CONTRACTUAL:**

EL ARRENDATARIO se encuentra prohibido de arrendar, permutar y/o ceder, total o parcialmente, el área que por este contrato se le concede; reservándose SERPAR LIMA las acciones que considere pertinente.

**CLÁUSULA SEPTIMA: RENTA POR EL AREA ARRENDADA:**

EL ARRENDATARIO, se obliga a pagar a SERPAR LIMA, la suma mensual de S/. XXXXXX Soles (XXXXXXXXXXXX con 00/100 Soles) correspondiente al área que por este contrato se le concede y una suma mensual de S/XX.00 Soles (XXXXX con 00/100 Soles) por concepto de mantenimiento (agua, energía eléctrica y otros que corresponda). El pago se realizará por periodo adelantado dentro de los cinco primeros días de cada mes calendario.

Los pagos se efectuarán mediante depósito en la cuenta corriente bancaria de SERPAR LIMA, en el banco Interbank N° 200-3000802539, una vez realizado el depósito, EL ARRENDATARIO deberá canjear el voucher de pago por la factura correspondiente en la Subgerencia de Tesorería de SERPAR LIMA, en caso contrario el pago no se tendrá por realizado.

El atraso en el pago de una (01) mensualidad, facultará a SERPAR LIMA, a su sola discreción, a prohibir el ingreso de EL ARRENDATARIO y el de sus dependientes a las instalaciones de EL PARQUE, hasta por un plazo de siete (07) días útiles. SERPAR LIMA levantará la prohibición de ingreso si constata que EL ARRENDATARIO ha cumplido con el pago de la mensualidad atrasada, caso contrario, SERPAR LIMA estará facultada a resolver el contrato.

Si EL ARRENDATARIO incumple el pago de dos (02) retribuciones mensuales consecutivas, dentro del plazo contractual, SERPAR LIMA resolverá el contrato y podrá tomar las acciones que crea conveniente para el cobro del monto impago.

**CLÁUSULA OCTAVA: GARANTÍA:**

A la firma del presente contrato, EL ARRENDATARIO depositó a la cuenta del Banco Interbank N° 200-3000802539 como garantía de cumplimiento el equivalente a 2 meses de la renta mensual como garantía por los daños y perjuicios que pudiera ocasionar su servicio.

**CLÁUSULA NOVENA: FACULTAD DE SUPERVISIÓN:**

SERPAR LIMA está autorizado a supervisar en cualquier momento, el área de arriendo otorgada y ordenar la suspensión del servicio por motivos de seguridad e integridad de los visitantes y consumidores, sin que este hecho signifique una reducción de la renta que EL ARRENDATARIO(A) está obligado a abonar.

Asimismo, si SERPAR LIMA dispone efectuar mejoras en la infraestructura de EL PARQUE que afecten directamente la ubicación de EL ARRENDATARIO, podrá restringir la prestación del servicio que brinda EL ARRENDATARIO. Para este efecto, SERPAR LIMA deberá comunicar a EL ARRENDATARIO, por escrito, este hecho en un plazo no menor de cinco (05) días calendario, debiendo indicar la(s) fecha(s) y horario(s) en que aquél se verá restringido. SERPAR LIMA compensará a EL ARRENDATARIO de la siguiente manera: Descontará de su retribución mensual la parte proporcional que corresponda, como fecha(s) que se haya afectado totalmente el servicio.

De la misma forma, SERPAR LIMA podrá permitir la realización de eventos y/o actividades institucionales, públicos o privados, en las instalaciones de EL PARQUE y durante el horario de funcionamiento del mismo. Si como consecuencia de dichas actividades y/o eventos, el servicio de EL ARRENDATARIO se ve restringido totalmente, SERPAR LIMA compensará a EL ARRENDATARIO de la misma manera indicada en el párrafo precedente.

**CLÁUSULA DÉCIMA: RESOLUCIÓN DE CONTRATO:**

Este contrato podrá ser resuelto por acuerdo escrito de ambas partes.

- 10.1. Por acuerdo escrito de ambas partes.
- 10.2. Por causas atribuibles a EL ARRENDATARIO(A) (incumplimiento de sus obligaciones establecidas en la cláusula pertinente o generada por incumplimiento de las Bases de la Subasta Pública, bastará con que SERPAR LIMA comuníque por escrito la resolución del contrato indicando la causa de la resolución y la fecha en que ésta será efectiva. Igual derecho corresponderá a EL ARRENDATARIO.
- 10.3. Por causas atribuibles a hecho fortuito o causa mayor. Frente a esta circunstancia las partes no se podrán exigir compensación alguna al no haber sido causa generada por ninguna de las dos partes.
- 10.4. Por conducta culposa o dolosa de cualquier tipo en su accionar al interior de El Parque
- 10.5. Por incumplimiento de sus obligaciones sean laborales, tributarias devenidas de la ejecución del presente contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: AUTORIZACIÓN EXPRESA DE RETIRO DE BIENES:**

En caso de resolución contractual por incumplimiento imputable a EL ARRENDATARIO(A), éste autoriza a SERPAR LIMA a retirar los bienes muebles que sean de propiedad de EL ARRENDATARIO(A) y que se encuentren instalados en el servicio que brinda en El Parque. El retiro se realizará al tercer día de resolución del contrato, con presencia de un Notario Público, quien levantará un acta de la diligencia correspondiente.

Los enseres y demás bienes que quedaran serán depositados por un lapso de diez (10) días calendario en el almacén de SERPAR LIMA o en el lugar que éste último determine. El almacenaje tendrá un costo de S/.50.00 Soles (Cincuenta con 00/100 Soles) por cada día de custodia. Dentro de este lapso EL ARRENDATARIO(A) podrá solicitar la entrega de sus bienes, previo pago de los gastos administrativos por el almacenaje. Si transcurrieran diez (10) días calendario sin que EL ARRENDATARIO(A) solicite sus bienes, SERPAR LIMA podrá disponer de los mismos en la forma que estime conveniente, sin que EL ARRENDATARIO(A) exija resarcimiento o pago de cualquier tipo por sus bienes.

**CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA: PENALIDAD POR INCUMPLIMIENTO DE RETIRO:**

EL ARRENDATARIO(A) se obliga a desocupar y entregar el área asignada en El Parque, al día siguiente del término del plazo contractual establecido en la cláusula quinta, y en caso de incumplimiento; se le aplicará una penalidad económica de S/. \_\_\_\_ Soles (\_\_\_\_ con 00/100 Soles), por cada día que transcurra hasta que cumpla con desocupar y entregar el espacio signada (el monto será el correspondiente a un día de retribución, según importe mensual que deberá cancelar por cada día de incumplimiento).

**CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: CLÁUSULA DE ALLANAMIENTO FUTURO**

De conformidad con el Artículo 594 del Código Procesal Civil, modificada por Ley N° 30201, EL ARRENDATARIO declara expresamente allanarse a futuro a la restitución del bien por conclusión del contrato o por resolución del mismo por falta de pago conforme a lo establecido en el Artículo 1697 del Código Civil, únicamente aplicable para resolución del contrato por incumplimiento de pago.

En mérito al cual, el Juez notificará a EL ARRENDATARIO, para que dentro de seis (06) días éste acredite la vigencia del Contrato de Arrendamiento o la cancelación del alquiler establecido. Vencido el plazo, sin que EL ARRENDATARIO acredite lo antes señalado; el Juez ordenará el lanzamiento en el plazo de quince (15) días hábiles de conformidad con el Artículo 593 del Código Procesal Civil.

**CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: DE LAS NOTIFICACIONES:**

Cualquier comunicación que las partes deban cursarse como consecuencia de la ejecución del presente contrato, deberá efectuarse en los domicilios señalados en la parte introductoria del mismo. Para que surta efecto cualquier cambio de domicilio, las partes deberán comunicarlo por escrito, en un plazo no mayor a tres (03) días útiles de producido el cambio.

**CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: DE LA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:**

Las partes acuerdan que cualquier discrepancia en cuanto a la interpretación y ejecución de este contrato, incluidas las referidas a su validez, nulidad y/o eficacia será amigablemente resuelta, mediante trato directo. Si las partes no logran ponerse de acuerdo en un plazo de diez (10) días calendario de suscitada la discrepancia, ésta podrá ser resuelta mediante conciliación. En caso de persistir la(s) controversia(s) o no llegarán las partes a un acuerdo total o frente a un acuerdo parcial, los puntos controvertidos serán sometidos a la jurisdicción y competencia de los Jueces y Tribunales de la ciudad de Lima.

**CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: DISPOSICIÓN FINAL:**

Ambas partes declaran que los aspectos que no se hayan contemplado en el presente contrato se rigen por las normas del Código Civil en lo que fuere aplicable.

En señal de conformidad con los términos del presente contrato, las partes suscriben legalizando sus firmas ante Notario Público de Lima; en tres 03 ejemplares de igual texto y valor, quedando un ejemplar en poder de EL ARRENDATARIO y el otro en poder de SERPAR LIMA en Lima a los,

-----  
SERPAR LIMA

-----  
EL ARRENDATARIO

*[Handwritten marks and signatures on the left margin, including a checkmark, a vertical line, and several scribbles.]*



ANEXO 4

DECLARACIÓN JURADA

..... (Nombre del Postor), representante de  
.....(en caso de personas jurídicas), identificado (a) con  
DNI N° ....., señalando su domicilio en  
..... Del distrito de .....,  
provincia de ....., departamento de ....., **DECLARO BAJO  
JURAMENTO** que conozco, acepto y me someto (así como mi representada, en caso de  
personas jurídicas) a las normas contenidas en el Reglamento para el Arrendamiento de  
Áreas y Prestación de Servicios en los Parques Zonales y Metropolitanos, Bases  
Administrativas que lo regulan, publicaciones oficiales que se realicen respecto a la  
presente subasta.

Cercado de Lima, de enero del 2018

-----  
Firma de la persona natural o representante legal de la persona jurídica

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*  
...