



TERMINOS DE REFERENCIA SERVICIO DE CATERING FERIA WTM 2023

1. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo/Departamento del Mercado Anglosajón.

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Se requiere el servicio de Catering para las actividades contenidas en la Feria World Travel Mart 2023 para los Operadores Ingleses en el marco de la Feria que se llevará a cabo del 07-09 de noviembre en la ciudad de Londres, Reino Unido.

Esta feria es de gran impacto a nivel internacional y sirve para la promoción del destino a través de imágenes audiovisuales que se recojan en el stand por medio de las cuales se da a conocer la oferta turística del país. Este evento es una oportunidad para seguir impulsando el Perú de cara a la reactivación del sector.

3. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene por finalidad pública sumar a las acciones de reactivación del sector turístico, a través de la participación de un catering para el servicio de bocaditos en el Stand de Perú y un coctel para los operadores ingleses como parte la promoción de la oferta turística de Perú en el exterior.

4. VINCULACIÓN CON EL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

La presente contratación corresponde al ÁPEX 0939

Centro de costo: Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo – Departamento del Mercado Anglosajón.

5. ANTECEDENTES

World Travel Market es la feria internacional de profesionales de turismo más importante a escala internacional para el sector, es el evento líder mundial para la industria de viajes para conocer a profesionales de la industria y realizar negocios.

Esta feria se celebra anualmente en la ciudad de Londres, Reino Unido, en el mes de noviembre desde hace 41 años y el Perú ha participado en la misma de forma ininterrumpida desde el año 1993.

PROMPERÚ participó en la feria WTM 2022 con un stand de 200 mts² y 4 lados abiertos en una ubicación estratégica frente al pasillo principal. Asimismo, contó con la participación gratuita de 20 empresas co-expositoras peruanas (03 de ellas fueron nuevas) brindándoles una plataforma para facilitar la comercialización de sus productos en el mercado británico y en el internacional. En el marco de World Travel Market, se realizó, un evento de networking (actividad de relacionamiento) “Media Event”, dirigido a medios de prensa y operadores británicos y empresariado peruano a fin de dar mayor visibilidad a la participación de Perú en el marco de la WTM.

Se dio a conocer la oferta turística de nuestro país luego de dos años de pandemia, se resaltó los segmentos de naturaleza y observación de aves, así como de manera transversal, algunos componentes como la sostenibilidad, gastronomía y el turismo en base a comunidades, este último como un elemento diferenciador frente a nuestra competencia; y los reconocimientos obtenidos.



Con el desarrollo de este evento se logró tener impacto mediático, recordación del destino y nuestro trade peruano pudo estrechar lazos con sus pares en Reino Unido permitiendo un espacio de networking.

- Participación de 20 empresas peruanas
- Contactos comerciales logrados: 150
- Citas agendadas: 425
- 17 regiones fueron promocionadas: Lima, Cusco, Arequipa, Ancash, Ica, Puno, Amazonas,
- San Martín, Cajamarca, La Libertad, Loreto, Junín, Lambayeque, Madre de Dios, Ica,
- Tumbes y Piura.
- Número de asistentes: 35,800
- Paquetes a ofrecer: 1,320
- Se logró obtener un potencial de negociación de USD 4,150,200
- Total, de empresas que mandaran pasajeros 155

Para el año 2023 se tiene prevista la participación del Perú en un stand con un metraje de 300m², con el acompañamiento de 30 empresas peruanas en calidad de co-expositores.

6. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

- ✚ Brindar una presentación gastronómica en el stand de Perú para el público inglés ayudando a la promoción de productos turísticos en el mercado inglés e internacional durante los días de la feria.
- ✚ Promover la oferta turística peruana con un enfoque en cultura, gastronomía, aventura, naturaleza y sostenibilidad con el propósito de diversificar la oferta actual, con miras a la reactivación de la actividad turística en nuestro país.
- ✚ Recabar data importante de los profesionales de la industria, así como recoger información sobre las nuevas tendencias en la industria de los viajes.

7. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO PARA EL STAND DE PERU

A. SERVICIO EN EL STAND

7.1 Catering Stand

- 750 bocaditos peruanos salados **diarios** con productos superfoods, repartidos 03 veces al día, 250 por tanda.
- 300 bocaditos dulces **diarios** a base de superfoods (arandanos, blueberry, maracuyá, o mango, repartidos 03 veces al día. (100 por tanda)
- El proveedor deberá llevar los bocaditos para terminarlos de preparar en el stand, para ello cuenta con una refrigeradora, 01 estufa y 01 microondas donde podrá realizar el montaje de las bandejas a repartir
- El proveedor también deberá cuidar la presentación individual siguiendo las indicaciones de bioseguridad detallados en los manuales proporcionados por el organizados, a fin de mantener la calidad del producto.

- Asimismo, el proveedor deberá llevar, bandejas, fuentes, servilletas, papel para secado, cubiertos mingón, vajilla completa mingón en poli papel ecológico 100%, bambú no plástico
- El proveedor deberá llevar un stock de 100 botellas de agua sin gas, de 300 ml. diarias, que serán entregadas a la coordinadora de PROMPERU para ser repartidos a los co expositores entre otros.
- Incluir cubiertos, platos mignon, servilletas de coctel, vasos de agua, de refresco, vasitos de acrílico de 3 onz para los cocteles a base de pisco, removedores de azúcar de bambu.
- Deberá incluir sus implementos de limpieza como secadores de piso, detergente, saca grasa, desinfectantes para el mesón y mesas de apoyo.
- Se requiere 01 chef, 01 ayudante y 02 mozos debidamente vestidos con pantalón oscuro y camisa blanca para repartir los bocaditos y atender en el stand de acuerdo a la agenda del día.

7.2 Clases gastronómicas Stand

- Se requiere que el chef y su ayudante puedan realizar una exposición sobre la gastronomía peruana enfocado a los productos con los que se realiza, como papa, limón, la variedad de ajíes, así como la influencia china, africana y española, también clases al público luego de las presentaciones gastronómicas, en horarios de 12:00; 14:00 y 16:00, previa coordinación con PROMPERU para establecer los horarios.

7.3 La hora del Café y Chocolate Stand

Se requiere un Barista con un ayudante para la preparación de café peruano a manera de promoción de las regiones productoras como la sierra central, ceja de selva y sur del país. El barista deberá exponer sobre las bondades del café, el clima y el nivel del mismo a través de los concursos que se realizan sobre el producto. Incluir agua y el café peruano para la máquina de café

Se deberá de incluir café peruano de exportación, 03 kilos diarios, incluir todo el servicio de tazas de cartón, movedores de madera, azúcar y edulcorantes, chocolate, moca, servilletas coctel, y otros ingredientes.

El servicio empezará desde las 10:00 horas a solicitud de los operadores y/o reuniones en el stand; a las 11:30; 15:00h. **con 100 tazas por tanda**, en estos dos horarios si habrá exposiciones.

Se deberá contar con 20 tabletas diarias de chocolate peruano con 70% a más de cacao, el mismo que deberá presentarse en una fuente en trozos para que el público pueda degustar

7.4 La Hora del Pisco

Se requiere un Bartender y un ayudante showman para la preparación de bebidas a base de pisco. Se deberá incluir todos los ingredientes necesarios para cocteles como: pisco sour, chilcano de pisco, superfoods, así como el coctel de algarrobina. El horario del servicio será a las 12:00 horas, 14:00 horas y 16:00 horas **con 250 vasitos por tanda**

El proveedor deberá incluir todos los utensilios tales como vasitos de 3 onzas en material biodegradable, vasos de 5 onzas altos para cocteles largos de frutas, amargo de angostura, palitos para mover los cocteles, zumo de limón y hielo permanente, así como soda para los chilcanos.



Se requiere 06 botellas de pisco de 750 ml. Acholado y Puro, para decorar la barra en el Stand, material que servirá para ser sorteado entre los presentes según las preguntas que haga la coordinadora entre los asistentes a la feria.

7.5 Atención a Expositores

Se requiere el servicio de box lunch para operadores que participan en el stand de la WTM 2023 para los 03 días de feria

- **35 box lunch diarios por 03 días**, compuesto por un sándwich, 01 jugo de naranja, un chocolate de 30 gr. El contenido del sándwich será cambiado diariamente (Pollo, hamburguesa completa y asado)
- Estos productos deberán ser entregados al coordinador del Stand para su debida entrega a los expositores a la hora previamente coordinada.

B. SERVICIO DE CATERING PARA EL SEMINARIO

Horario	: 11:00h.
Lugar	: Recinto Ferial de la WTM pabellón Latino.
Fecha	: 06 de noviembre 2023 (coordinar con PROMPERU)
Cantidad	: 80 personas

El proveedor deberá presentar las alternativas de bocaditos para la selección de los mismos con la Oficina de Producción de PROMPERU.

Bocaditos:

- 04 bocaditos salados, pasados en fuentes
- 02 bocaditos dulces

Bebidas:

- 03 cocteles a base de pisco peruano
- Jugos de manzana, maracuyá y agua

Personal y Servicio:

- 02 mozos debidamente vestidos con chaqueta blanca y pantalón negro.
- Ingredientes completos

Personal de Apoyo

Se requiere 2 personal de apoyo que haga las veces de anfitriones durante el Seminario, podrá ser masculino o femenino, quienes deberán asistir con ropa formal o sastre oscuro, camisa blanca, con maquillaje adhoc para el evento, portando un distintivo que PROMPERU les entregará en el momento del evento para ser identificados rápidamente.

7.6 Recursos a ser previstos por el proveedor

- Todo el personal del catering deberá contar con credencial y los carnets de bioseguridad exigidos por los organizadores de la feria, el mismo que deberá tramitar con tiempo.
- Se deberá enviar a PROMPERU el detalle de los bocaditos a preparar para su aprobación, los cuales podrán ser: papitas coctel a la huancaína, causitas limeñas en cucharitas chinas, ceviche de pulpo en cucharitas chinas, chicharrones mingones con chip de camotey salsa criolla, tequeños con lomo saltado, papitas rellenas con ají de carretilla entre otros.
- Todos los productos para degustación deben ser servidos en porciones individuales, en cucharitas o recipientes biodegradables



- El servicio incluye todos los pasajes aéreos su fueran necesarios, tributos, seguros, transporte, alojamientos, alimentación, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar.
- Asimismo, se deberá tener en cuenta que no se permitirá menores de edad dentro del servicio, caso contrario sufrirá una penalidad de hasta 3% del total de la contratación.

8. RECURSOS A SER PREVISTO POR PROMPERU

- 05 mandiles con la Marca Perú para el equipo del chef
- 01 refrigerador de 1.80 de altura x 0.87 cm. de ancho
- 01 microondas de 32 litros de capacidad con plato giratorio de 24 cm. diámetro
- 01 barra para la preparación de pisco
- 01 cafetera profesional para preparación de cappuccino, café puro, americano, con moca y chocolate y diversas maneras de preparar el café peruano.
- Lugar adecuado para llevar a cabo las presentaciones gastronómicas.
- Horario con los demás proveedores de café y de pisco según agenda
- Dirección de la Embajada de Perú en Reino Unido.

9. COORDINACIÓN DEL SERVICIO

La coordinación del servicio se deberá realizar con el Departamento de Producción de Eventos de PROMPERU.

Garantizar el orden correspondiente con el stand respecto a presentaciones gastronómicas, pisco, café, sorteos, clases de danza y clases gastronómicas.

10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá contar con experiencia en la preparación de Coffe break, catering, coctel o servicios de alimentación para actividades relacionadas a la promoción de la gastronomía peruana. Deberá acreditar experiencia en tres (03) servicios en los últimos 05 años.

Acreditación:

La experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, demuestre la experiencia.

11. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El lugar de la ejecución del servicio será en la ciudad de Londres Reino Unido

El plazo de ejecución será del 06 al 11 de noviembre, previa la notificación la orden de servicio. Según detalle:

Lugar: En la ciudad de Londres, Reino Unido

Fecha: 06-08 de noviembre 2023

Fecha de entrega de producto: 11 de noviembre de 2023

12. PRODUCTOS

El proveedor deberá entregar a los 3 días calendarios contados a partir del día siguiente de finalizado el evento, mínimo 30 fotografías de todo el trabajo solicitado, a manera de entregable final.



El producto será entregado en formato digital (archivo PDF) y adjuntar la orden de servicio mediante la Ventanilla virtual ingresando al siguiente enlace: <https://ventanillavirtual.promperu.gob.pe/> dirigidos a la Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo.

13. FORMA DE PAGO

El pago total se realizará en moneda extranjera (libras esterlinas) por transferencia bancaria, para lo cual debe haberse realizado el servicio y contar con la conformidad de la Subdirección de Turismo Receptivo y el Departamento del Mercado Europeo, previo Visto bueno de la oficina de Producción. La emisión de la conformidad no superará de 07 días calendario luego de haberse ejecutado el servicio.

Asimismo, para que proceda el pago el proveedor deberá enviar el comprobante de pago electrónico, con atención a la Unidad de Finanzas vía correo electrónico a: comprobantepago@promperu.gob.pe, indicando en el asunto el número de la Orden de Servicio conteniendo los siguientes datos:

Nombre: PROMPERÚ

RUC: 20307167442

Dirección: Calle Uno Oeste N° 50, Edificio MINCETUR, Piso 14, Urb. CORPAC, San Isidro, N° de orden de servicio.

El correo de notificación de la orden de servicio.

14. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad será emitida por la Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo y el Departamento de Mercado anglosajón, previo visto bueno de la Oficina de Producción, en un plazo que no superará los 7 días calendario.

15. PENALIDAD

En caso el contratista no cumpla con la ejecución de las prestaciones objeto del contrato dentro del plazo establecido, la Entidad aplicará una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días o;

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días;

El monto máximo de la penalidad aplicable no puede exceder el monto máximo del diez por ciento (10%) del monto total contratado. La Entidad tiene el derecho a exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.

16. MODIFICACIONES DE CONTRATO

Cualquier modificación pactada del contrato no implicará incrementos en el monto del contrato y deberá guardar vinculación con el objeto y la finalidad del contrato.

17. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO

Cuando se produzcan eventos no atribuibles a las partes que originen la paralización de la ejecución del contrato, estas pueden acordar por escrito, la suspensión del plazo de ejecución



contractual, hasta la culminación de dicho evento, sin que ello suponga el reconocimiento de mayores gastos generales y costos directos, salvo aquellos que resulten necesarios para viabilizar la suspensión.

La suspensión tendrá la formalidad establecida en la contratación originaria.

Una vez finalizado el hecho que motivó la suspensión, la Entidad deberá comunicar al contratista para que pueda reiniciar la ejecución del contrato, debiendo el área usuaria evaluar y realizar las gestiones para modificar el respectivo contrato en lo que corresponda.

18. RESOLUCIÓN DE CONTRATO

El área usuaria puede solicitar por escrito a la Oficina de Administración a través de un informe técnico, la resolución del contrato por las siguientes causales:

- a) Incumplimiento injustificado de obligaciones contractuales, legales reglamentarias asu cargo, pese a haber sido notificado para ello;
- b) Acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo; o
- c) Paralización o reducción injustificada de la ejecución de la prestación, pese a haber sido notificado para corregir tal situación;
- d) Por caso fortuito o fuerza mayor, que imposibilite a la entidad de manera definitiva continuar con el contrato.
- e) Por acuerdo entre las partes.

19. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS EN CONTRATACIONES CON PROVEEDORES NO DOMICILIADOS

Las controversias que surjan entre las partes sobre la ejecución, interpretación, modificaciones al contrato, aspectos vinculados al pago, u otros supuestos que surjan de la ejecución del Contrato, la OC u OS, se resolverán mediante acuerdo entre las partes o conciliación.

Toda controversia que no pueda ser resuelta por acuerdo entre las partes o conciliación, se resolverá mediante arbitraje de derecho, según el reglamento y las normas del Estado Peruano, salvo excepción. Dicho arbitraje será realizado en la ciudad de Lima (Perú) y en idioma español por un Tribunal Arbitral conformado por tres árbitros, nombrando cada una de las partes a un árbitro y éstos a su vez designarán al tercer árbitro, quien ejercerá la presidencia del Tribunal Arbitral. Las partes acatarán el laudo arbitral emitido como fallo definitivo de cualquier desacuerdo o controversia.

20. ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios,



asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

21. CONFIDENCIALIDAD

Información confidencial (en adelante LA INFORMACIÓN) es toda información de tipo turístico, económico, laboral, financiero, técnico, comercial, estratégico, accesos y permisos a sistemas de información, entre otra, de propiedad de PROMPERÚ, y cuya divulgación o uso no autorizado podría ocasionar riesgos o pérdidas a la organización.

El proveedor deberá mantener estricta reserva y absoluta confidencialidad sobre LA INFORMACIÓN de PROMPERÚ a la cual tendrá acceso en el marco de ejecución del servicio contratado, debiendo abstenerse de divulgarla a terceros, de forma total o parcial, ya sea de forma directa o indirecta, bajo ningún medio o procedimiento (oral, escrito, electrónico, imágenes y video), salvo autorización anticipada, expresa y por escrito de PROMPERÚ. Esta obligación seguirá vigente incluso luego de la culminación del vínculo contractual.

Toda información y materiales de propiedad de PROMPERÚ, a los que tenga acceso el proveedor, así como su personal, es estrictamente confidencial. Al suscribir el Contrato El proveedor y su personal, se comprometen de manera tácita, a mantener las reservas del caso y están impedidos de transmitir dicha información, a ninguna persona (natural o jurídica) o cualquier medio de comunicación sin la autorización expresa y por escrito de PROMPERÚ. Asimismo, deberá devolver todos los documentos que le hayan sido entregados, al término del presente contrato. Esto incluye tanto material impreso como grabado en medios magnéticos u ópticos.