

TÉRMINOS DE REFERENCIA
SERVICIO DE PRODUCCIÓN PARA EL LANZAMIENTO DE PERU WEEK ARGENTINA 2025

1. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Subdirección de Promoción de Turismo Receptivo – Mercado Latinoamérica

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Servicio de producción integral: instalación, acondicionamiento, activaciones y alimentación para el lanzamiento de Peru Week 2025 en Argentina.

3. FINALIDAD PÚBLICA

La campaña tiene como finalidad fomentar los viajes al Perú utilizando como motivador de viajes la gastronomía, para fortalecer el reconocimiento del Perú como un destino apto para el turismo gastronómico.

4. VINCULACIÓN CON EL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

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

Ápex: 0412.2025 - Campaña de Promoción y Venta Argentina

5. ANTECEDENTES

PROMPERÚ es el organismo del Estado peruano encargado de la promoción de la imagen, del turismo y de las exportaciones del Perú en el mercado nacional e internacional.

La Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo es la unidad orgánica encargada de proponer, ejecutar y evaluar las actividades de promoción del turismo receptivo en función a los objetivos y estrategias institucionales.

Argentina es uno de los mercados priorizados para la promoción del Perú en materia de turismo receptivo.

Asimismo, en el año 2024, Perú recibió un total de 3 256 693 turistas internacionales, de los cuales, 120 287 fueron argentinos, lo que significa un incremento de 21% en relación al mismo período del 2023. Estos arribos equivalen a un market share del 4% respecto a los arribos internacionales.

Sobre la campaña Perú Week Argentina:

Peru Week Argentina, es una campaña de promoción y venta que se viene realizando de manera sostenida desde el año 2013 en los diversos mercados priorizados de Latinoamérica, congregando la participación de restaurantes especializados en gastronomía peruana, tour operadores y aerolíneas, quienes ofertan sus productos y paquetes de viajes, a través de un minisitio creado especialmente para la campaña. Dicha campaña tiene por finalidad fomentar los viajes al Perú utilizando como motivador de viajes la gastronomía, a la par que fortalecer el reconocimiento del Perú como un destino apto para el turismo gastronómico.

Anteriormente, esta campaña se ha realizado en Argentina en los años 2017, 2019, 2021, 2022, 2023 y 2024.

La última y 6ta edición de Peru Week Argentina se realizó del 23 de mayo al 09 de junio con especial énfasis en las ciudades de Buenos Aires, Córdoba, Mendoza y Salta, debido a ser las principales ciudades emisoras de turistas al Perú según PTE 2019 (Perfil del Turista Extranjero) y a que actualmente cuenta con conexión aérea directa.

El lanzamiento de la Campaña Perú Week Argentina se realizó en la ciudad de Buenos Aires el 23 de mayo, el cual se desarrolló en el restaurante Osaka, contando con la asistencia de: autoridades peruanas, empresarios del sector turismo, agencias, tour operadores, líneas aéreas, medios de prensa argentina, influenciadores; además de embajadores gastronómicos, chefs y dueños de restaurantes de comida peruana y blogueros del sector turismo y gastronómico, y público final. Es importante mencionar que se hizo énfasis en lo mejor de nuestra gastronomía con insumos superfoods y platos emblemáticos en formato cóctel. También se presentó una barra de Pisco Spirit of Perú con cócteles a base de pisco, así como un show cultural peruano con música en vivo y danzas típicas.

A través del minisitio: www.peruweek.com.ar el potencial viajero argentino pudo acceder a 339 paquetes turísticos, 20 menús en restaurantes de comida peruana diseñados especialmente para la actividad, así como ofertas de vuelo a través de 04 aerolíneas (Latam Airlines, Sky Airlines, JetSmart y BOA). En esta oportunidad se contó con la participación de 32 tour operadores de turismo (Buenos Aires, Córdoba, Mendoza y Salta) y 20 restaurantes peruanos con sede en Argentina (Buenos Aires) y las aerolíneas Latam Airlines, Sky Airlines, JetSmart y BOA, quienes prepararon ofertas especiales para los ciudadanos argentinos interesados en conocer nuevas experiencias de viaje en Perú y disfrutar su gastronomía; complementando la difusión de la campaña mediante sus redes sociales, web, videos promocionales, banners web, cines, vía pública.

En la última edición la campaña obtuvo un total de ventas de USD\$ 1.501.274,42, resaltando nuevamente la importancia de la participación de las líneas aéreas teniendo un 55.28%, paquetes de viajes con 43.40%, y restaurantes con 1.32% fue la composición de las ventas.

6. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Promocionar y dar a conocer la 7ta edición de la Campaña Perú Week en Argentina, en las diferentes ciudades priorizadas (Buenos Aires, Córdoba, Mendoza, Salta y Rosario) del mercado argentino.

7. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

7.1. ACTIVIDADES

Datos del evento

Nombre del evento: Lanzamiento de la campaña Peru Week Argentina 2025

Fecha: 15 de mayo, 2025

Lugar: Buenos Aires, Argentina (Zonas: Colegiales, Recoleta, Retiro, Palermo)

Cantidad: 150 invitados

Formato: Cena + acto protocolar

El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes actividades para la producción general del evento:

Fecha del montaje	:	15 de mayo de 2025 (AM)
Fecha del evento	:	15 de mayo de 2025
Fecha de desmontaje	:	15 de mayo de 2025, al finalizar el evento.

A. ACCIONES PREVIAS DE PROMOCIÓN - CENA PARA PRENSA

Con el objetivo de impulsar el relacionamiento de Perú con el mercado argentino, se integrará una cena con los medios de comunicación más destacados de viajes enfocados a este segmento, la cena se realizará según el siguiente detalle:

Fecha: Martes 13 de mayo de 2025

Lugar: Retiro, Buenos Aires, Argentina

Tipo: Restaurante peruano

Cantidad: 15 personas

Detalle: Menú de tres tiempos* (entrada, fondo y postre), con variedad de platos de la costa, sierra y selva.

* La cena deberá incluir 03 bebidas por persona (bebida a base de uva o gaseosa, refresco de fruta, agua mineral)

Nota: Durante el desarrollo de la cena el chef del restaurante deberá brindar una explicación de los insumos peruanos, y fomentar la interacción participativa con los asistentes.

B. ALQUILER DE LOCACIÓN

Se requiere el alquiler de un venue para el evento que cuente con las siguientes características:

Ubicación: Barrio de Retiro

Establecimiento: Restaurante peruano, mínimo 05 tenedores.

Metraje mínimo requerido salón principal: 500m²

Disponibilidad: 15 de mayo, 2025 – full day.

Capacidad: 150 personas sentadas

C. IMPLEMENTACIÓN

a. Ingreso

- 01 backing de 6m x 3m, autosoportante, en MDF, con instalación de vinil adhesivo, impreso a full color. Este backing deberá tener aplicaciones que le aporten dinamismo, también en MDF con instalación de vinil adhesivo impreso a full color.
- 02 juegos de tótems en MDF con instalación de vinil adhesivo impreso a full color y con elementos troquelados, iluminados en el contorno (parte inferior de la pieza troquelada) con tira LED: 02 tótems de 1m x 3m, 02 tótems de 1m x 2.30m.



Referencia visual de la disposición deseada de los tótems

- 01 counter para recepción, en MDF con instalación de vinil adhesivo impreso a full color; de 1.5m x 1.05m h x 0.5m. Con 02 sillas con respaldo (la altura de estas sillas deberá ser acorde a la altura del counter para comodidad de las personas en

atención. El frontis deberá contar con el nombre del evento en alto relieve (MDF pintado al duco).

- 02 table tents tamaño A4 con impresión a full color (tira y retira).
- 01 pantalla vertical, de aproximadamente 60", deberá ser autosoportada, o considerar un soporte para que se mantenga sola, a una altura de 1.6m de visualización. El propósito de esta pantalla será la proyección de reels y loops.

b. Salón principal

La sala deberá estar montada en formato cóctel

- 01 estrado tapizado con alfombra o tapizón negro o gris oscuro, cubierto por los 04 lados, de 6m x 0.6m h x 2m de fondo (con escalones a ambos lados).
- 01 podio en madera o acrílico, que estará sobre el estrado de 1.2m de alto x 0.5m de ancho aprox, con arte en el frontis (instalación de vinil adhesivo impreso a full color)
- Iluminación: 02 fresneles para escenario, 02 reflectores leko para podio, 01 consola básica de luces. En todo momento deberá haber 01 técnico operador que dé soporte en todo momento.
- 01 pantalla LED de 5m x 3m, soportada en 02 torres truss de 4m, con contrapeso en la parte posterior, de manera que no sea necesario un marco en estructura truss.
 - 01 sistema de multiproyección watchout
 - 1 laptop Core i7 Windows 10 con Paquete Office 2010, para videos, logos y presentaciones
 - 1 Escalador de video analog way 8x2
 - 1 Monitor de preview para escalador
 - 1 kit de distribuidores de señal
 - 1 pasador de diapositivas
 - 1 técnico / Operador
 - Circuito cerrado (01 cámara HD con trípode + 01 camarógrafo).
 - 02 monitores de 70", full HD, en la que se proyectará el CCTV.
 - 1 switcher profesional
- Sistema de audio
 - 02 micrófonos inalámbricos
 - 01 micrófono tipo cuello de ganso para podio.
 - 04 micrófonos tipo vincha
 - 07 parlantes con trípode o soporte adecuado, en el perímetro del salón (el proveedor podrá replantear esta cantidad y/o distribución, de acuerdo al reconocimiento del espacio).
- 10 tachos par Led de 3.0 vatios c/u, consola dimmer y cableado de señal AC, traslado, montaje y desmontaje truss circulante y travesa de aproximadamente 4 cordones. Deberá considerar variedad de colores incluyendo luz cálida.
- 06 cabezas móviles spot, incluye gobos. (PROMPERÚ enviará los logos a partir del día siguiente de perfeccionado el contrato).

- 01 barra para showcooking y masterclass en MDF con instalación de vinil adhesivo impreso a full color en todo el frente y laterales, de 3m x 1.2m x 0.8m, con espacio de apoyo en el interior (repisas o entrepaños).
- 35 mesas altas tipo cóctel, con arreglo de flores o follaje naturales como centro de mesa. El proveedor deberá enviar vía correo electrónico a mcampaña@promperu.gob.pe, al menos 03 opciones de arreglos florales para selección de PROMPERÚ, quienes responderán misma vía. Considerar 04 sillas altas por mesa.

Todas las gráficas y material audiovisual serán proporcionados por PROMPERÚ, vía correo electrónico, después de suscrito el contrato.

D. SHOWCOOKING Y BARTENDER

- 01 Bartender peruano con experiencia mínima de 3 años en preparación de cócteles en bares o restaurantes y mínimo experiencia de 3 eventos en vivo dando a conocer la preparación de sus cócteles. El proveedor deberá enviar, en un plazo de hasta 3 días calendarios, contados a partir del día siguiente de perfeccionado el contrato, mediante correo electrónico, 03 alternativas de bartender adjuntando los documentos que acrediten el perfil solicitado. PROMPERÚ aprobará a través de correo electrónico el bartender seleccionado, en caso no apruebe, solicitará el envío de 3 nuevas opciones.
- Sesión de Bartender, preparación de cócteles con una duración de hasta 20 minutos aproximadamente (coordinado con PROMPERÚ)
- El bartender deberá preparar 2 tipos de cócteles a base de pisco peruano y otro cóctel utilizando insumo típico argentino (fruta, hierbas aromáticas, bebidas gaseosas, entre otros) con el objetivo de dar a conocer el maridaje y la hermandad entre ambos países a través de la coctelería. (Uno de los cocteles a preparar se considerará dentro de las opciones del cóctel a servir y será coordinado con PROMPERÚ)
- 01 chef peruano con experiencia mínima de 3 años en preparación de platos típicos peruanos en restaurantes y mínimo 3 eventos en vivo. El proveedor deberá enviar en un plazo de hasta 03 días calendario, contados a partir del día siguiente de perfeccionado el contrato, mediante correo electrónico, 03 alternativas de chef, adjuntando documentos que acrediten el perfil solicitado. PROMPERÚ aprobará a través de correo electrónico el chef seleccionado, en caso no apruebe ninguna de las alternativas, se solicitará el envío de 3 nuevas opciones.
- Show cooking (demostraciones gastronómicas) con una duración de 20 a 25 minutos aproximadamente.
- Preparará 2 platos: 01 utilizando Cacao y otro utilizando quinua (insumos peruanos superfoods). El proveedor propondrá también 2 opciones entre salado y dulce a PROMPERÚ para su elección, previa notificación de la orden de servicio.
- El servicio incluirá los utensilios, productos e ingredientes para las demostraciones e incluirá la degustación para 150 personas en platitos de degustación o cucharas degustación y el personal para hacerlo.
- Micrófono tipo vincha (bartender y chef)

- El bartender y el chef brindarán atención a la prensa, si fuera necesario, y apoyo a la persona encargada de PROMPERÚ en cualquier campo necesario durante el evento.
- Ambos profesionales de acuerdo al desarrollo del evento, podrán hacer participar uno o dos invitados durante la preparación de sus recetas, generando participación activa entre los asistentes y envolviéndolos en la cultura peruana a través de una experiencia gastronómica.
- Se deberá considerar instalar una cámara con una persona que la maneje de manera permanente durante el desarrollo de la actividad por parte del bartender y el chef frente a la barra y una pantalla de 52” pulgadas con una base sostenible para el servicio de circuito cerrado, la cual se colocará en un salón colindante para que los invitados que no se encuentren frente a la barra también puedan ver la demostración de show cooking y bartender.

E. CATERING

a. Servicio de cóctel – degustación gastronómica

Bebidas:

02 Rondas de bebida a base de Pisco (03 tipos de cócteles)

02 Rondas de bebida fría: gaseosa y agua mineral

Bocaditos:

03 bocaditos salados fríos

02 mini sándwiches

03 bocaditos calientes

02 bocaditos dulces

El proveedor enviará la propuesta de bocaditos mínimo 5 de cada alternativa vía correo electrónico, previa notificación de la orden de servicio, los cuales deberán estar elaborados con insumos peruanos que representen las 3 regiones del Perú para la elección correspondiente por PROMPERÚ.

El servicio deberá incluir:

- ✓ Menaje de loza completo para la atención (azafates, servilletas cocktail de papel).
- ✓ Cristalería (vasos y copas acorde con las bebidas solicitadas, hieleras de plaqué).
- ✓ 10 mozos debidamente uniformados: pantalón oscuro y camisa o blusa blanca (según sea el caso), en un color sobrio y elegante, zapatos de vestir en material de cuero de color negro con guantes blancos.
- ✓ 02 ayudantes de barman
- ✓ 01 barman show
- ✓ 01 chef show cooking
- ✓ 01 ayudante show cooking

Nota:

- Las opciones de alimentación y bebidas se escogerán en coordinación con la Oficina de Producción. El proveedor deberá enviar la propuesta al día siguiente de perfeccionado el contrato y PROMPERÚ confirmará las opciones elegidas al día siguiente de recibida la propuesta por parte del proveedor; el envío será vía correo electrónico.
- Vajilla hotelera (de loza) completa: vasos de vidrio, plato, fuentes, cubiertos.
- El proveedor deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, astillados. y en óptimas condiciones de higiene.
- Personal de servicio correctamente uniformado (consta pantalón negro, camisa blanca, corbata negra y chaleco negro).
- Estaciones con mesas vestidas color de mantel blanco, decoradas y arreglos florales naturales.

Como parte de la campaña que lanzó PROMPERÚ de los Súper Foods Perú, deben incluirse en todos los eventos que participe u organice PROMPERÚ, los productos detallados en la siguiente relación:

Súper frutas: aguaymanto, arándanos, camu camu, chirimoya, granada, granadilla, guanábana, lúcuma, mandarina, uva, mango, banano orgánico, palta.

Súper hortalizas: espárragos, alcachofas, ajíes, aceituna, capsicum (pimientos).

Súper tubérculos y raíces: papas nativas, yuca, yacón, maca, camote, muña, uña de gato, cúrcuma, jengibre.

Súper granos: cañihua, chía, kiwicha, sachá inchi, maíz gigante, maíz morado, quinua, cacao, maíz morado, castaña, tarwi.

Súper legumbres: algarrobo.

Súper fish: pescados azules (anchoveta, caballa, atún, jurel), trucha.

Del manipuleo, insumos y productos utilizados en la preparación del servicio de catering deberán satisfacer como mínimo los siguientes requerimientos:

- La atención del servicio de cóctel pasado debe reunir los requisitos sanitarios establecidos en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado y deben recibirse en condiciones que no afecten su calidad y sanidad.
- Todas las personas que manipulen los alimentos deberán adoptar precauciones razonables para proteger el/los alimento(s) contra los riesgos de contaminación, usar mascarilla y guantes durante su manipulación.
- La atención del servicio se hará en condiciones adecuadas de protección de cualquier riesgo de contaminación.
- El proveedor asumirá cualquier responsabilidad derivada de todo manipuleo, conservación de productos e insumos y preparación del servicio frente a terceros.
- PROMPERÚ no se hace responsable por roturas o pérdidas en el servicio de vajilla o menaje. El proveedor deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, astillados y en óptimas condiciones de higiene. El proveedor incluirá todo el menaje (vajilla, cubiertos y demás) utilizado en la prestación del servicio contratado y este deberá ser de

metal, loza, vidrio o acero inoxidable, resistente al calor; quedando prohibida la utilización de menaje de material plástico, acrílico o tecnopor.

- Todos los productos deberán satisfacer estándares de primera calidad señalados en las normas sanitarias que establece el Ministerio de Salud y las Normas Técnicas Argentinas Vigentes, de los Productos Alimenticios a utilizarse en la preparación del servicio de coctel pasado.
- El proveedor deberá de presentarse con la debida anticipación para la correcta atención de los comensales a las horas indicadas deberán estar listos para servir al menos 30 minutos antes de la hora pactada según los horarios indicados por PROMPERÚ.
- El proveedor deberá contratar la póliza de ART con cláusula de no repetición contra Oficina Comercial del Perú en Buenos Aires, Argentina (Oficina de PROMPERÚ) CUIT 30-71588054-3.

PROMPERÚ no se hace responsable por roturas o pérdidas en el servicio de vajilla o menaje.

F. SHOW ARTÍSTICO

Danzas en comparsa, las danzas deben ser de costa, sierra y selva con trajes típicos. PROMPERÚ deberá aprobar previamente los trajes a utilizar vía correo electrónico. El proveedor deberá enviar las opciones en un plazo de 03 días calendario de perfeccionado el contrato, vía correo electrónico. PROMPERÚ aprobará o solicitará los cambios necesarios hasta estar satisfechos con la propuesta.

Popurrí de danzas (costa, sierra y selva)

Duración total máxima: 9 minutos

Cantidad: 02 parejas por cada danza, para cada una de las 03 regiones.

Vestimenta: traje típico correspondiente a la danza

Fin de fiesta

Duración máxima: 10 minutos

Para el fin de fiesta en coordinación con PROMPERÚ, se tendrá un pasacalle de 02 parejas con el traje de la danza que se elija (Carnaval o algún otro) y las otras parejas con trajes de la costa y selva (1 pareja por cada región), se sumarán durante el baile, en escena 4 parejas (8 bailarines) todas harán la presentación con los trajes de las danzas anteriores y antes de terminar invitarán al público a participar con el objetivo de envolverlos en la cultura peruana a través de la danza para este fin de fiesta peruana.

El servicio debe incluir:

- Pista musical de cada danza.
- El proveedor deberá gestionar los permisos y pagos a la entidad correspondiente por el uso de música.
- El proveedor deberá proveer trajes típicos para cada danza en óptimas condiciones (no manchados, ni rotos), deben representar la autenticidad y tradición de cada región. Los danzantes deberán contar con maquillaje y peinado.

Nota: Para la presentación de ambas danzas, el horario deberá ser coordinado con PROMPERÚ.

G. PERSONAL DE APOYO

- **Anfitrionas:** 02 anfitrionas para vestir trajes típicos. PROMPERÚ deberá aprobar dichos trajes previamente. El proveedor enviará vía correo electrónico hasta en 03 días calendario de perfeccionado el contrato, al menos 04 opciones de trajes típicos para las anfitrionas. PROMPERÚ aprobará misma vía o realizará los cambios que estime convenientes hasta estar satisfechos con la propuesta.
- **Personal de registro:** 02 personas de apoyo para realizar el registro de los invitados al evento. Deberán manejar una base de datos entregada por PROMPERÚ, vía correo electrónico hasta 02 días antes del inicio del evento.
- **03 personas de apoyo,** con blusa o camisa negra y pantalón negro para guardar y apoyar en la entrega del merchandising y otro material que se requiera; entre otras funciones para las que se les necesite.
- **02 personas efectivos de seguridad,** para resguardo al ingreso, listados de invitados, filtro y prevencionista.

H. IMPRESIONES

a. Servilletas con el logo del evento y marca país

- Concepto : Servilletas Tipo Coctel
- Cantidad : 500 unidades
- Material : Papel Blanco a doble hoja
- Impresión : A un color
- Logotipo : Peru Week en parte interior derecha
- Medida : 23 cm. x 23 cm.
- Modelo : para doblar en rectángulo

I. ACTIVACIÓN

➤ Activación musical

Se requiere la presentación musical de 01 DJ peruano (a), con experiencia en cumbia digital, exponente de las raíces folklóricas para el mundo, DJ y productor (a) de su propia fusión.

El servicio incluye:

- Música original del artista y fusión.
- Presentación por 2 horas.
- Visuales originales con temáticas amazónicas y folklóricas full HD.

Equipos:

- 01 cabina: 2 CDJS NX 2000 2 y 01 mixer DJM 900 NX2
- 01 mesa donde poner equipos (1.8m x 0.90m x 0.8m h)
- Extensión con 3 puntos de corriente

- 01 monitor
- Cables canon para sonido general
- Cables plug para monitor (para cabina)

NOTA: La acreditación del perfil solicitado de DJ peruano será presentada a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato, en coordinación con el Departamento del Mercado Latinoamérica y la Oficina de Producción.

➤ **Photo opportunity**

Se requiere el servicio de activación Boomerang Box. Este box permitirá a los invitados que así lo deseen, hacerse videos con props y un background brandeado.

Tanto el video como la caja (box), deberá estar implementado con el branding del evento. Para el servicio de activación el proveedor deberá implementar lo siguiente:

- Box iluminado en los laterales y techo (interno) con 32 fluorescentes en color blanco T5.
- Estructura de 5 piezas de MDF recubierta pintada en color rojo.
- Exteriores recubiertos con vinil adhesivo blackout a full color.
- Medida de la caja: 2.00m de ancho x 2.41m de fondo x 2.15m de alto.
- Servicio de impresión de fotos (papel fotográfico) (con el arte del marco que Promperú enviará hasta 05 días (calendario) después del perfeccionamiento del contrato.



Imagen referencial de arte de marco para fotos

- Los videos generados también contarán con el diseño de marco con el arte que PROMPERÚ enviará hasta 05 días (calendario) contados a partir del día siguiente de notificada la Orden de servicio) estos videos deberán llegar a los participantes mediante un correo electrónico con el link para descarga o deberán poder descargarlo mediante código QR para poder visualizarlos y compartir en sus redes sociales su Gif/Boomerang.
- Efectos de videos tales como boomerang, cámara lenta, cámara rápida, zoom in, etc.

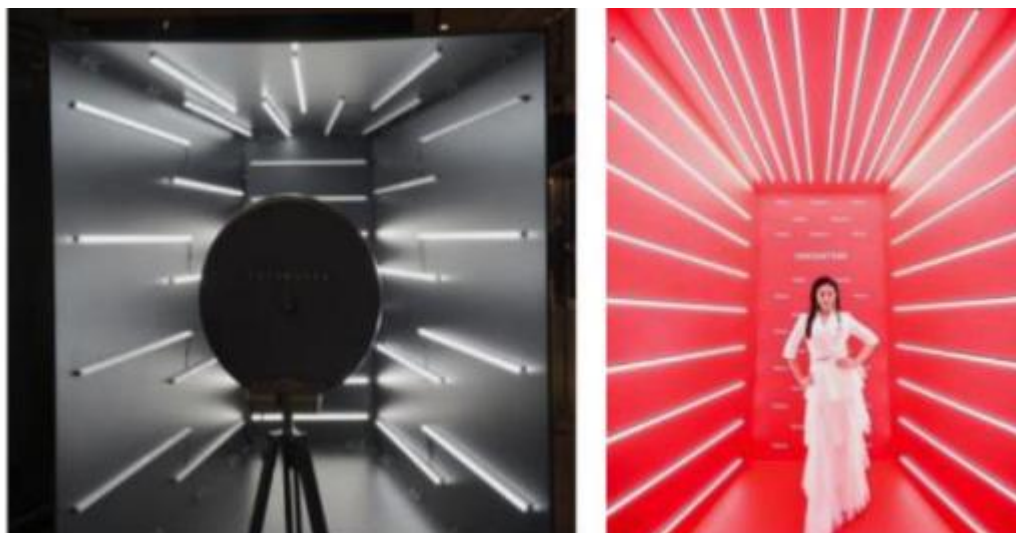


Imagen referencial de activación

Adicionalmente se deberán incluir props tipo paletas con ilustraciones de destinos e insumos gastronómicos peruanos.

PROMPERÚ enviará los diseños, previo perfeccionamiento del contrato.

J. TRASLADO DE MATERIAL

Traslado del material promocional a la sede del evento en Buenos Aires, con fecha de entrega para el día 15 de mayo del 2025 (fecha y hora por confirmar).

- ❖ Lugar de recojo: Oficina Comercial de PROMPERÚ en Buenos Aires. Jerónimo Salguero 2731. Piso 4, oficina 46. Palermo, CABA.
- ❖ Fecha de recojo: 14 de mayo de 2025.
- ❖ Lugar de entrega: Sede lanzamiento de Peru Week (Zonas: Colegiales, Recoleta, Retiro, Palermo).
- ❖ Fecha de entrega: 15 de mayo de 2025
- ❖ Cajas conteniendo material promocional y folletería para el evento, peso estimado 150 kilos que serán provistas por PROMPERÚ.

El proveedor deberá encargarse del armado de los kits de material promocional. En total 150 kits con el material recibido. La Oficina Comercial de PROMPERÚ en Buenos Aires dará las indicaciones en detalle acerca del armado.

Retorno del material promocional restante desde la sede del evento (zonas: Colegiales, Recoleta, Retiro, Palermo) en Buenos Aires hacia la Oficina Comercial de PROMPERÚ en Buenos Aires, con fecha de entrega para el día 16 de mayo del 2025 (hora por confirmar).

- ❖ Lugar de recojo: Sede de lanzamiento de Peru Week (zonas: Colegiales, Recoleta, Retiro, Palermo)
- ❖ Lugar de entrega: Oficina Comercial de PROMPERÚ en Buenos Aires. Jerónimo Salguero 2731. Piso 4, oficina 46. Palermo, CABA.

- ❖ Cajas conteniendo material promocional y folletería restante del evento.

La persona encargada de la recepción y almacenamiento del material será el coordinador asignado por el proveedor.

K. SERVICIOS GENERALES

✓ **Internet**

Conexión a través de router wifi profesional. La conexión se deberá realizar de acuerdo a la necesidad para poder transmitir la parte protocolar por streaming.

✓ **Grupo electrógeno**

Un (01) grupo electrógeno de 100 KW acústico encapsulado, insonoro y no sobrepasará los 75 Db en horario diurno y 65 Db en horario nocturno a 08 metros de distancia; operando durante las fechas de evento, montaje y desmontaje. Deberá incluir un técnico operador en todo momento, así como el combustible para todo el tiempo del evento y el cableado con las medidas de seguridad necesarias para evitar accidentes. Incluir un extintor PQS de 9kg.

✓ **Supervisión**

El proveedor deberá garantizar que por lo menos una persona de la empresa supervisará el montaje y desmontaje del evento. Asimismo, se deberá contar con una persona en el evento a disposición de PROMPERÚ, que tenga capacidad para solucionar cualquier inconveniente con la infraestructura y equipos.

CONSIDERACIONES GENERALES DE TODO EL SERVICIO DESCRITO:

- ✓ Toda información y materiales de propiedad de PROMPERÚ, a los que tenga acceso el proveedor, así como su personal, es estrictamente confidencial.
- ✓ A la suscripción del 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) sin la autorización expresa y por escrito de PROMPERÚ.
- ✓ El proveedor deberá encargarse del transporte y armado de todas las estructuras indicadas en el término de referencia, previa suscripción de contrato, éste deberá incluir todos los permisos y autorizaciones para dicho traslado, así como contar con el personal calificado para este tipo de trabajo, contando con los seguros necesarios.
- ✓ Los servicios deberán incluir conexión, puesta en operación, cables necesarios para la instalación, personal técnico capacitado durante el evento.
- ✓ La hora de montaje y desmontaje será coordinada previamente con PROMPERU.
- ✓ Cabe indicar que las estructuras solicitadas, no serán adquiridas por PROMPERÚ como bienes, sino serán alquiladas durante los días del evento.
- ✓ De igual manera el proveedor deberá considerar que todo el personal que realice labores de montaje en el local del evento, deberá portar implementos de seguridad como: casco, arneses, sogas y guantes.
- ✓ En ese sentido, PROMPERÚ no se hará responsable por cualquier accidente o percance ocurrido durante el desarrollo del servicio.

- ✓ El proveedor asumirá el pago de las tasas o impuestos que se requieran para la ejecución del servicio, de acuerdo a lo señalado por el organizador del evento.
- ✓ El proveedor es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por el servicio brindado.

7.2. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

El servicio realizado será a todo costo, es decir los gastos que se generen por el desplazamiento, estadía, materiales, impuestos, entre otros gastos necesarios para la ejecución del servicio, serán asumidos por el proveedor.

7.3. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y SU PERSONAL

Experiencia en la especialidad

Requisito:

Con experiencia en mínimo 05 (cinco) servicios prestados en: producción, organización o implementación de eventos corporativos, institucionales, comerciales, lanzamientos, conferencias de prensa, ferias, ruedas de negocios, exposiciones, congresos internacionales, en los últimos 8 (ocho) años en el país de Argentina y Latinoamérica, y deberá contar con una oficina física en Argentina.

Acreditación:

Copia legible del contrato original o copia legible de orden de servicio o de factura o de constancia de prestación de servicios emitida y firmada por su cliente o con cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia.

Para la acreditación de la oficina física en Argentina, se acreditará con documento donde se verifique su domicilio fiscal o similar en Argentina.

7.4. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El plazo de prestación del servicio será a partir del día siguiente del perfeccionado el contrato hasta el 22 de mayo de 2025.

Fecha de envío del producto: hasta el 22 de mayo de 2025

7.5. PRODUCTO

El proveedor deberá enviar un informe que contenga:

- Un informe del servicio realizado, debidamente documentado con un mínimo de 10 fotografías por cada día de servicio, que evidencien la prestación del servicio (montaje, el evento con registro de actividad en cada uno de sus componentes, desmontaje)
- Recomendaciones y conclusiones.

Fecha: el envío del informe se debe realizar hasta el 22 de mayo de 2025, previo perfeccionamiento de contrato.

Este informe deberá enviarse por ventanilla virtual de PROMPERÚ <https://ventanillavirtual.promperu.gob.pe/>, conteniendo lo siguiente:

- a) Informe en formato PDF de acuerdo a lo detallado, debe estar dirigido al Departamento del Mercado Latinoamérica de la Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo.
- b) La orden de servicio.
- c) Correo de notificación de la orden de servicio.

El horario de recepción es de lunes a viernes desde las 9:00 AM hasta las 17:00 PM horas. Sin embargo, el proveedor podrá presentar sus documentos durante las 24 horas del día.

7.6. FORMA DE PAGO

El pago se realizará en moneda extranjera (dólares americanos), por transferencia bancaria, para lo cual el servicio debe haberse realizado y deberá haberse entregado el producto, contar con la conformidad de la Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo y el Departamento del Mercado Latinoamérica y con el visto bueno de la Oficina de Producción. La emisión de la conformidad no superara los 07 días calendario de realizado el servicio.

Único Pago: 100% del monto total contratado a la culminación del servicio.

Asimismo, el proveedor enviará su comprobante de pago y/o comprobante de pago electrónico, a la dirección de correo electrónico comprobantepago@promperu.gob.pe indicando en el asunto el número de la Orden de Servicio conteniendo los siguientes datos: Nombre: PROMPERÚ

- Nombre: PROMPERÚ
- RUC: 20307167442
- Dirección: Calle Uno Oeste N° 50, Edificio MINCETUR, Piso 14, Urb. Corpac, San Isidro, Lima
- N° de orden de servicio:

En caso cuente con su comprobante de pago Electrónico debe de enviar el documento.

7.7. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

Deberá contar con la conformidad del Departamento de Mercado Latinoamérica, la Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo y el visto bueno de la Oficina de Producción. La emisión de la conformidad no superará los 07 días calendario de haberse recepcionado el producto.

7.8. ACUERDO DE 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.

8. PENALIDADES

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 tiene los siguientes valores:

- Para los plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general y consultorías: $F=0.40$.
- Para plazos mayores a sesenta (60), para bienes, servicios en general y consultorías: $F=0.25$.

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.

9. 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 la Ley General de Contrataciones Públicas, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el 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 la Ley General de Contrataciones Públicas.

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.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

10. 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 a su 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.
- c) Paralización o reducción injustificada de la ejecución de la prestación, pese a haber sido notificado para corregir tal situación.
- d) Por acuerdo entre las partes.
- e) Por caso fortuito o fuerza mayor, que imposibilite a la entidad de manera definitiva continuar con el contrato.

11. MODIFICACIONES DEL 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

12. 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 realizar las gestiones para modificar el respectivo contrato en lo que corresponda.

13. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS EN CONTRATACIONES CON PROVEEDORES NO DOMICILIADOS

Las controversias que surjan entre las partes sobre la ejecución, interpretación, resolución, ineficacia, modificaciones al contrato, conformidad por la prestación del bien o servicio, penalidades, aspectos vinculados al pago, intereses por mora en el 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.

14. OTRAS DISPOSICIONES

El proveedor se sujetará a las disposiciones contenidas en la Directiva que regula las Contrataciones con proveedores no domiciliados en el País en PROMPERÚ y de manera supletoria a la Ley General de Contrataciones Públicas, su Reglamento y demás normas complementarias.