

TÉRMINOS DE REFERENCIA
SERVICIO DE PRODUCCIÓN PARA EL EVENTO DE LANZAMIENTO DE CAMPAÑA
"PERU WEEK ARGENTINA 2024"

1. REQUERIMIENTO

De acuerdo a la normativa vigente en materia de contrataciones, el requerimiento no cuenta con ficha de homologación aprobada; no se encuentra en el listado de bienes y servicios comunes, ni en el Catálogo Electrónico de Acuerdo Marco.

2. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

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

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación del servicio de producción del evento que se llevará a cabo el día 23 de mayo de 2024, tiene como objeto dar a conocer la Campaña Perú Week a través del evento en Argentina, impulsando la concreción del viaje a Perú a través de la compra de paquetes alojados en el minisite, así como generar tráfico en él para la campaña, lo cual permitirá realizar acciones para posicionar al Perú como destino de reuniones, y para brindar un espacio de promoción.

4. FINALIDAD PÚBLICA

El presente servicio tiene por finalidad promocionar al Perú a través de la participación en el evento que logrará comunicar la campaña y las ofertas de los paquetes turísticos promocionales, fomentar e incentivar la comercialización del Perú como un destino de viajes cercano, accesible y con una variada oferta turística.

5. VINCULACIÓN CON EL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

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

APEX: 0291.2024 Campaña de promoción y venta Perú Week

6. ANTECEDENTES

- 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. En el año 2019, el Perú registró un total de 4 371 787 llegadas de turistas internacionales, de los cuales 214 608 fueron provenientes de Argentina. Esto representó una ligera disminución del 1% respecto al año 2018 (216 041), reflejando el 5% del market share internacional, convirtiéndose así en el cuarto mercado emisor de viajes al Perú a nivel Sudamérica.
- Durante el año 2020, el Perú recibió un total de 896 523 llegadas de turistas internacionales, de los cuales 45 092 fueron provenientes de Argentina. Esto representa una disminución del -79% respecto al mismo periodo en el 2019.
- En el 2021, el Perú recibió un total de 444 331 llegadas de turistas internacionales, de los cuales 14049 fueron provenientes de Argentina, siendo el tercer país sudamericano emisor de turistas internacionales al país.
- Asimismo, en el 2022, el Perú recibió 80 426 provenientes de Argentina, reflejando el 4% del market share internacional. Viéndose un incremento de 472 % respecto al mismo al año 2021.

- PERU WEEK 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 el 2017, 2019, 2021 y 2022.
- La primera edición de Perú Week en este mercado, se dio en el 2017, con la participación de 19 operadores turísticos, 8 restaurantes de la ciudad de Buenos Aires y “Aerolíneas Argentina”. Como resultado, se obtuvo un alcance de 1,700,000 personas, los artículos rebotados tuvieron una valorización de USD 328,512 y un total de ventas de USD \$90,000.00. Cabe indicar que los resultados no fueron representativos pues la única aerolínea participante – Aerolíneas Argentinas – indicó no haber realizado ninguna venta a raíz de la campaña siendo las aerolíneas los aliados más importantes pues movilizan a miles de pasajeros. Las regiones promocionadas fueron: Lima, Ica, Arequipa, Cusco, Puno, Madre de Dios, La Libertad, Lambayeque, Loreto, Amazonas y Piura.
- La segunda edición de esta campaña se realizó en el 2019, y contó con la participación de 26 operadores turísticos, 22 restaurantes de la ciudad de Buenos Aires (principal emisor de turistas argentinos al Perú) y las aerolíneas LATAM y Avianca. Por lo que, se logró un alcance de 531 000 personas, una valorización en medios de USD \$272,907 y 3 458 pasajeros por un total de ventas de USD \$625 340. Así también, las regiones promocionadas fueron: Lima, Tumbes, Piura (Playas), Loreto, Ica, Cusco, Puno, Arequipa, Amazonas (Chachapoyas), Lambayeque y la Libertad.
- La tercera edición de Perú Week (2021) congregó a 22 operadores turísticos, 12 restaurantes (ubicados en Buenos Aires y Córdoba) y 01 aerolínea (Sky Airline), logrando un alcance de 486 000 personas, una valorización en medios de USD \$15,000.00, así como 727 turistas argentinos por un total de ventas de USD \$496,541.00. Asimismo, las regiones promocionadas fueron Amazonas, Arequipa, Cusco, Ica, La Libertad, Lambayeque, Lima, Loreto, Piura, Puno, San Martín y Tumbes.
- Perú Week (2022) congregó a 27 operadores turísticos, 20 restaurantes (ubicados en Buenos Aires) y 03 aerolínea (Sky Airline, JetSmart y BOA), logrando un alcance de 2.4 millones de personas, una valorización en medios de USD\$ 48,679.00, así como 2144 turistas argentinos por un total de ventas de USD\$ 654,052.84. Asimismo, las regiones promocionadas fueron Amazonas, Arequipa, Cusco, Ica, La Libertad, Lambayeque, Lima, Loreto, Piura, Puno, Madre de Dios y Tumbes.
- La última y quinta edición 2023, 32 operadores turísticos, 20 restaurantes (ubicados en Buenos Aires) y 04 aerolínea (Latam, Sky Airline, JetSmart y BOA), logrando 74 555 242 impactos y un alcance de 6 141 personas, así como 7 047 turistas argentinos por un total de ventas de USD\$ \$1.493.834,00. Asimismo, las regiones promocionadas fueron Amazonas, Arequipa, Cusco, Ica, La Libertad, Lambayeque, Lima, Loreto, Piura, Puno, Madre de Dios y Tumbes.

7. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

La contratación de servicio de Producción para el evento presencial de lanzamiento del Perú Week Argentina 2024, considerando que Perú es un destino por excelencia y tiene como objetivo difundir el turismo, gastronomía, aventura y naturaleza.

8. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

El Perú Week es una campaña de promoción y comercialización motivo por el cual se requiere el servicio de producción de eventos para el lanzamiento de la campaña Perú Week 2024 en Argentina.

Evento: PERÚ WEEK ARGENTINA 2024

Lugar: Buenos Aires, Argentina

Día: 23 de mayo de 2024 (fecha tentativa)

Cantidad de personas: 150 personas

Horario del evento: 17:00 a 21:00 hrs (Horario tentativo en coordinación con PROMPERÚ)

Montaje: 22 de mayo de 2024 (un día antes de la fecha del evento)

***NOTA:** Todos los servicios se deben realizar en el mismo establecimiento (Sala de cóctel pasado).

A. ALQUILER DE SALA Y COCTEL PASADO

Fecha: 23 de mayo de 2024 (fecha tentativa)

Lugar: Restaurante de comida peruana, ubicado en el distrito de Colegiales en Buenos Aires, Argentina.

Tipo de Restaurante: Fine Dining.

Área mínima de la sala: 450 m2.

Horario del evento: 17:00 a 21:00 hrs (Horario tentativo en coordinación con PROMPERÚ)

Capacidad: 150 personas

El servicio de coctel pasado deberá incluir:

Cantidad de personas: 150

Mobiliario:

- 10 mesas altas tipo cóctel. Cada mesa con 4 sillas cada una.
- 10 centros de mesa pequeños con flores naturales de estación de 10 cm de diámetro como mínimo, según propuesta del proveedor.

Bebidas por persona:

- 03 bebidas a base de pisco peruano. (variados: Pisco Sour, chilcano clásico, entre otros)
- 01 vaso de jugo de estación (2 variedades)
- 01 vaso de gaseosa (blanca u oscura)
- 01 ronda de agua con y sin gas.

Bocaditos por persona:

- 03 bocaditos salados fríos
- 02 mini sándwich
- 04 bocaditos calientes
- 03 bocaditos dulces

El proveedor enviará la propuesta de bocaditos mínimo 8 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 y Promperú elegirá las opciones correspondientes hasta 1 día calendario de recibida la propuesta.

Personal de servicio:

- 10 mozos, debidamente uniformados con camisa de color blanco y pantalón oscuro.

Del manipuleo, insumos y productos utilizados en la preparación del servicio de coctel pasado

1. La atención del servicio de coctel 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.
2. 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.
3. La atención del servicio se hará en condiciones adecuadas de protección de cualquier riesgo de contaminación.
4. El proveedor asumirá cualquier responsabilidad derivada de todo manipuleo, conservación de productos e insumos y preparación del servicio frente a terceros.
5. 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.
6. 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
7. 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.
8. Ante cualquier eventualidad que afecte el correcto servicio de coctel pasado y que esté dentro de las facultades del proveedor (accidentes de su personal, pérdida de alimentos, alimentos en posible estado de descomposición), este deberá reponer los alimentos inmediatamente en un plazo no mayor a 20 minutos.
9. Menaje completo para la atención, cristalería y todo lo necesario para la realización del servicio.
10. Emplear servilletas de papel en color blanco.

Relación de Superfoods que deben utilizarse en eventos en los que participa u organice Promperú

Súper frutas: Aguaymanto / Arándanos / Camu Camu / Chirimoya / Granada / Granadilla / Guanábana / Lúcumá / Mandarina / Uva / Mango / Banano orgánico / Palta

Súper hortalizas: Espárragos / Alcachofas

Súper Capsicum: Pimientos / Ajíes

Súper tubérculos y raíces: Papas Nativas / Yuca / Yacón / Maca / Camote

Súper granos: Cañihua / Chia / Kiwicha / Sacha inchi / Maíz gigante / Maíz morado / Quinua

Súper Hierbas: Muña

Súper oily fish : Anchoveta / Caballa / Atún / Jurel

Súper Fish : Mahi mahi (perico) / Anguila / Merluza / Paiche / Trucha

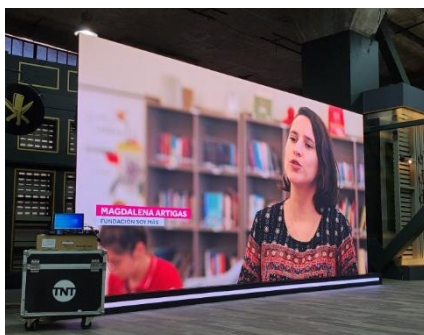
Súper Seafoods: Langostinos / Conchas de abanico / Pota

Otros Superfoods: Aceituna / Algarrobo / Castañas / Cacao / Uña de gato / Menestras

NOTA: Las coordinaciones y envío de artes será mediante correo electrónico con Yessica Alcalá al correo yalcala@promperuext.pe y Karla Gutierrez al correo kgutierrez@promperu.gob.pe a partir del día siguiente de notificada la orden servicio

B. ALQUILER DE EQUIPOS

- 03 micrófonos inalámbricos (01 para presentador y 02 para autoridades)
- 03 pedestales para micrófono
- 01 Laptop procesador Intel Core i5-2430 segunda generación, memoria RAM 4GB, disco duro 500 GB, DVD supermulti, Windows 7 HB, pantalla 15.6
- 01 consola de sonido de 12 canales.
- 02 parlantes con amplificador y base al piso.
- Pantalla Led de 9 m².
- 02 micrófonos tipo vincha (ver punto Show cooking y bartender)
- La energía eléctrica será suministrada por el local donde se desarrolle el evento.
- Incluye pista musical peruana de las 3 regiones de libre uso ambiental. PROMPERÚ enviará las opciones, a partir del día siguiente de la notificación de la orden de servicio.
- Cables, extensiones y accesorios necesarios para el servicio (aire libre e interior).
- Incluye: 01 operador técnico permanente durante el servicio.



**Imagen referencial de pantalla led*

C. DANZAS TÍPICAS PERUANAS:

Representación artística, con danzantes de las diferentes regiones del país, vestidos con trajes y accesorios (sombreros, chalecos, pañuelos, así como el peinado y maquillaje deberán estar incluidos).

Las danzas se realizan en la sala del cóctel pasado.

Popurrí de danzas (Costa, sierra y selva)

Duración total máxima: 9 minutos.

Cantidad: 2 parejas por cada danza para cada una de las 3 regiones.

Vestimenta: Trajes típicos de las 3 regiones del Perú.

Fin de Fiesta (Carnaval)

Duración máxima: 6 minutos

Para el fin de fiesta en coordinación con PROMPERÚ (danza carnaval o Huayrlash) saldrá a

bailar las 2 parejas con el traje de la danza que se elija (Carnaval o Huaylash) 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.

D. ANFITRIONES CON TRAJE TÍPICOS:

Cantidad: 2 anfitriones (01 hombre y 01 mujer de nacionalidad peruana).

Traje: Típico peruano, la región (Costa, Sierra o Selva). El traje a utilizar será coordinado con PROMPERÚ

Características:

- El vestuario deberá estar en perfectas condiciones, limpios y nuevos sin rasgaduras.
- El personal que vaya a vestir los trajes deberá estar a la hora indicada en la locación del evento.
- Incluye maquillaje, peinado y accesorios para los trajes.
- Los anfitriones permanecerán durante 3 horas en el evento para dar la bienvenida al público, tomarse foto, participar de la activación (previa coordinación) y ubicarse en las zonas donde se le indique de acuerdo al programa a desarrollar el cual será coordinado con PROMPERÚ al igual que el horario.

E. SHOW COOKING 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 3 alternativas de bartender previa notificación de la orden de servicio. 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 15 minutos aproximadamente (coordinado con Promperú)
- El bartender deberá preparar 2 tipos de cocteles a base de pisco peruano y otro cóctel utilizando insumo típico argentino (fruta, hierbas aromáticas 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 3 alternativas de Chef previa notificación de la orden de servicio. Promperú aprobará a través de correo electrónico el Chef seleccionado, en caso no apruebe, 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 Super Foods). 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 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 necesaria y apoyo a la persona encargada de Promperú en cualquier campo necesario durante el evento.
 - Incluirá 01 barra en mdf de 2.00 mt de largo x 0.80 m de profundidad x 1.20 mt de altura, con división interna para almacenar. Deberá contar con branding en el frente de toda la barra en vinil adhesivo de 1440 dpi a full color.
 - Contará con un estrado de 20 cm de altura, para que el expositor pueda ser visto por los asistentes (la altura exacta será coordinada con PROMPERÚ de acuerdo a la locación y el espacio donde será instalado) y deberá medir 2.30 mt de largo x 1.80 a 2.00 mt de profundidad. (será coordinado con Promperú)
 - Ambos profesionales de acuerdo al desarrollo del evento, podrán invitar a uno o dos invitados a sumarse 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.

***NOTA:** La acreditación del perfil solicitado de bartender y chef será presentado a partir del día siguiente de la notificación de la orden de servicio, en coordinación con el Departamento del Mercado Latinoamérica y la Oficina de Producción.

F. ILUMINACIÓN

- 10 Tacho Par LED 18x3W
- 06 cabezas móviles spot, incluye gobos. (PROMPERÚ enviará los logos a partir del día siguiente de notificada la Orden de Servicio)



*Imagen referencial de gobos y tachos par led.

G. TOTEM PANTALLA LED

- Cantidad : 04 tótems verticales
- Resolución : 256 x 768
- Se utilizarán para ser colocados en los diversos espacios para colocar fotos de diferentes destinos, videos y loops en formato vertical. El contenido a publicar en las pantallas será brindado por PROMPERÚ vía correo electrónico previa notificación de la orden de servicio.



**Imagen referencial de totem*

H. ACTIVACIÓN CULTURAL

Un 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 nx2000 2 y 1 mixer djm 900
- 01 mesa donde poner equipos
- Extensión con 3 puntos de corriente
- 01 monitor

***NOTA:** La acreditación del perfil solicitado de DJ Peruano será presentado a partir del día siguiente de la notificación de la orden de servicio, en coordinación con el Departamento del Mercado Latinoamérica y la Oficina de Producción.

CONSIDERACIONES:

- La contratación es a todo costo. El presupuesto deberá incluir servicios profesionales, administrativos, operativos, logísticos, pasajes aéreos, traslados internos, alimentación, alojamiento, entre otros gastos necesarios para cumplir con el servicio de manera integral.
- El servicio es a todo costo, debe incluir traslados, montaje, desmontaje, así como alimentación

- para el personal que participe en el evento.
- El proveedor deberá asignar a un coordinador del evento con el cual PROMPERÚ mantendrá comunicación constante. Además, deberá considerar realizar una visita de inspección a la locación donde se desarrollará el evento para afinar detalles.
 - El espacio donde se desarrolle el servicio deberá ser entregado en óptimas condiciones de limpieza al término del servicio.
 - Es responsabilidad del proveedor asegurar la correcta instalación de las estructuras y equipos a fin de evitar cualquier tipo de accidentes o riesgos.
 - El proveedor deberá encargarse de todo el montaje con las debidas autorizaciones de los organizadores, PROMPERÚ no se hace responsable de cualquier accidente que ocurra en el evento ni tiene ningún vínculo contractual con el personal que trabaje con el proveedor.
 - El personal asignado por el proveedor deberá contar con ART Aseguradora de Riesgo de Trabajo, Seguro utilizado en territorio argentino. Este seguro será gestionado y asumido por el proveedor para su personal y deberá enviarlo por correo electrónico a kgutierrez@promperu.gob.pe hasta 1 día antes de iniciar el montaje.
 - PROMPERÚ y el proveedor se obligan a mantenerse mutuamente indemnes de cualquier reclamación de cualquier naturaleza proveniente de terceros, derivada del incumplimiento de sus obligaciones contractuales. En caso de presentarse tales reclamaciones, la parte incumplida será la única responsable de indemnizar los daños causados a terceros por su negligencia, y deberá reembolsar a la parte afectada todos los costos de defensa legal en los que ésta tenga que incurrir por dichas reclamaciones.
 - En caso de desastres naturales PROMPERÚ no será responsable de los posibles daños causados en los equipos y estructuras.

9. REGLAMENTOS TÉCNICOS Y NORMAS TÉCNICAS

El proveedor deberá considerar en su propuesta, las medidas de bioseguridad y normas sanitarias aplicadas en el lugar donde se realizará el servicio.

10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Proveedor con experiencia de al menos 05 eventos relacionados a: producción u organización o desarrollo de eventos corporativos o institucionales o Ferias o rueda de negocios o stands o lanzamientos de producto o activaciones o Seminarios o Congresos o Conferencias de Prensa en los últimos 2 años; en Argentina

Acreditación:

Se acreditará con copia legible del contrato original o copia legible de orden de servicio o copia legible de constancia de prestación de servicios emitido y firmado por su cliente o con cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia.

11. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El plazo de ejecución del servicio será a partir del día siguiente de notificada la orden de servicio hasta el 30 de mayo de 2024.

Lugar: Ciudad de Buenos Aires – Argentina

Fecha de montaje: 22 de mayo de 2024 (fecha tentativa)

Fecha del evento: 23 de mayo de 2024 (fecha tentativa)

Fecha de entrega de producto: hasta el 30 de mayo de 2024 (fecha tentativa)

*PROMPERÚ a través de la Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo – Departamento del Mercado Latinoamérica, comunicará al proveedor la confirmación de la realización de la fecha del evento para la ejecución del servicio.

Dicha confirmación se realizará a partir del día siguiente de notificada la orden de servicio, mediante correo electrónico.

12. OTRAS OBLIGACIONES

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.

13. FORMA DE PAGO

Un (01) pago total y se realizará en moneda extranjera (dólares americanos), por transferencia bancaria; para lo cual el servicio debe haberse realizado, presentado el producto y contar 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 superará de 07 días calendario de presentado el producto.

Asimismo, el proveedor enviará su comprobante de pago 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
- RUC: 20307167442
- Dirección: Calle Uno Oeste N° 50, Edificio MINCETUR, Piso 14, Urb. CORPAC, San Isidro, Lima
- N° de orden de servicio.
- El correo de notificación de la orden de servicio.

14. PRODUCTOS A ENTREGAR

El proveedor deberá presentar, hasta en 07 días calendario, contados a partir del día siguiente de culminado el evento, un Informe final, que deberá contener:

- Mínimo 10 fotografías que acrediten la realización de los servicios.

El proveedor deberá entregar lo detallado a través de la “Ventanilla Virtual” de PROMPERÚ en el siguiente link <https://ventanillavirtual.promperu.gob.pe/>, indicar como destinatario la dependencia: Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo/Departamento del Mercado Latinoamérica

15. CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

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

16. 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 divulgar 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.

17. PENALIDADES

En caso el proveedor 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.

18. 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

19. 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 proveedor 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.

20. 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; o
- 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

21. 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.

22. ANTICORRUPCIÓN

El proveedor 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 proveedor 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 proveedor 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.

23. 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 de Contrataciones del Estado, su Reglamento y demás normas complementarias.