

**TÉRMINOS DE REFERENCIA  
SERVICIO DE CATERING  
FERIA INTERNACIONAL ITB 2023**

Centro de Costo		Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo - Departamento del Mercado Europeo
APEX	0229.2023	FERIA ITB 2023

**1. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO**

Departamento del Mercado Europeo – Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo.

**2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

La presente contratación tiene como objeto contar con el servicio de Catering en el stand de Perú para la feria ITB 2023 que se llevará a cabo del 07 al 09 de marzo de 2023 en la ciudad de Berlín, Alemania; para la cual Promperú estará participando en el pabellón peruano con 26 empresas co-expositoras peruanas.

Esta feria es de gran impacto a nivel internacional por lo que sirve para la promoción del destino, de la gastronomía, de superfoods y de productos bandera que serán mostrados en el stand, a través de imágenes audiovisuales por medio de las cuales se da a conocer la oferta turística, y por los productos que serán presentados. Este evento es una oportunidad para seguir impulsando el Perú de cara a la reactivación del sector.

**3. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente servicio de Catering tiene por finalidad pública sumar a las acciones de reactivación del sector turístico, a través de la gastronomía, así como de la participación en eventos que promuevan e impulsen la comercialización de la oferta turística del Perú en el exterior.

Además, se contará con productos basados en la gastronomía del Perú, los Superfoods y el producto bandera Pisco, impulsando el desarrollo del comercio de productos del sector con mayor valor. Esto fortalecerá las relaciones comerciales y las posibilidades de negocio en el mercado alemán.

**4. VINCULACIÓN CON EL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:**

Centro de costo: Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo – Departamento del Mercado Europeo  
APEX: 0229.2023 Feria ITB 2023

**5. ANTECEDENTES**

La Feria ITB - Internationale Tourismus Boerse – es una de las ferias más importantes a nivel mundial, se celebra en la ciudad de Berlín, Alemania, desde 1966 y es la feria líder e impulsora de la industria turística internacional. La feria ITB es la plataforma de negocios líder en el sector del turismo internacional que concentra en un mismo lugar a la oferta y la demanda de los cinco continentes. En la ITB Berlín se encuentran 187 países: 10,000 empresas expositoras ofrecen sus productos y servicios a los 120,000 visitantes profesionales, de los cuales 1,000 son compradores VIP.

En 2023 PROMPERÚ participará con un stand de 200 m<sup>2</sup> y 26 empresas peruanas co-expositoras, las mismas que se esperan que alcancen un potencial de negocios de 4 millones de dólares.

**6. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

En el marco del mencionado evento, PROMPERÚ estará participando con una delegación de 26 empresas co-expositoras peruanas; por lo tanto, se ha visto conveniente que la empresa de catering pueda realizar demostraciones gastronómicas, así como de café y pisco como estrategia de promoción.

## 7. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

### 7.1 ACTIVIDADES

#### a. DATOS DEL EVENTO

Nombre del evento:	FERIA ITB 2023
FECHA :	07 al 09 de marzo del 2023
Lugar :	Berlín, Alemania
Cantidad:	26 Co-expositores
Metraje de Stand:	200 m <sup>2</sup> . 4 lados abiertos- 4 esquinas, Stand No Hall 23.A / stand 100

Se requiere el servicio de catering para el stand de Perú para los días del 07 al 09 de marzo de 2023. PROMPERU cuenta con los siguientes elementos en cocina:

- ✓ Área de cocina de 3.2 mts largo \* 2 mts de ancho \* 4.80 mts de alto
- ✓ Servicio de agua y desagüe.
- ✓ 01 lavatorio y una llave de agua para el buen desenvolvimiento de los cocteles a preparar.
- ✓ 01 tomacorriente triple.
- ✓ 01 refrigerador grande de 22 pies
- ✓ 02 licuadoras silenciosas
- ✓ 01 microondas grande
- ✓ 01 máquina de café profesional.
- ✓ 01 mesa de apoyo

Se debe coordinar con los organizadores el ingreso de la movilidad para dejar los productos y los horarios. Cualquier coordinación se hará con el Coordinador del Stand de PROMPERU.

#### Bebidas

- 300 vasitos de 03 onz. de pisco sour diarios, repartidos 03 veces al día (tentativamente 12:00h, 14:00h. y 16:00h.). El barman realizará demostraciones de preparación de pisco sour en alemán en los mismos horarios.
- 300 vasitos de 03 onz. de chilcanos diarios, repartidos 03 veces al día (tentativamente 12:00h, 14:00h. y 16:00h.) El barman realizará demostraciones de preparación de chilcano en alemán en los mismos horarios.
- 200 vasos de papel diarios de 5 onz con gaseosas
- 70 botellas de 300 ml. de agua natural diarias
- 01 Bartender y un Barman permanente en el stand.
- El Barman que deberá tener experiencia en preparación de bebidas en base a la bebida bandera nacional en base a uva.
- 01 barman para la preparación de los cocteles y que hable sobre las bondades del pisco
- 09 botellas de pisco peruano para exhibición, en sus diferentes calidades, 3 acholado, 3 puro, 3 mosto verde, el que se usara para exhibición en el stand que se entregaran al encargado del Stand de PROMPERU para los sorteos durante la preparación.
- 1000 servilletas diarias en papel ecológico
- El proveedor deberá cuidar de tener en todo momento una jarra de pisco sour lista para servir a solicitud de PROMPERÚ ante visitas inesperadas.

#### Café

- Se requiere un Barista para que realice degustación de café y otras presentaciones como cappuccino, cortado, expresso, americano. Se preparará la cantidad de 300 tazas de café diarias en tres tiempos (tentativamente 10:30h, 13:00h. y 15:00h.)
- 300 tazas de papel de 04 onz diarias

- Llevar todos los ingredientes necesarios para dicha preparación como leche (incluyendo leche vegetal), azúcar, café de exportación peruano (consultar con Promperú)
- El proveedor deberá incluir en bolsitas personales el azúcar, agua en bidones permanente y lo necesario para la preparación del café.
- El proveedor deberá llevar una máquina de café profesional para la preparación del café solicitado, considerar que la preparación del café debe ser rápida para la atención al público
- Seis bolsas de café peruano para exhibición en la barra

#### Bocadoitos Salados

- 700 bocadoitos diarios en cucharitas chinas con productos superfoods, repartidos 03 veces al día como: papitas rellenas, ceviche de espárragos o de alcachofas, papitas a la huancaína u Ocopa, chicharrones con chips de camote entre otros que se escogerán al momento de enviar su propuesta. Deberá incluir la vajilla donde se servirán los bocadoitos y 1000 servilletas ecológicas diarias.

#### Bocadoitos dulces

- 150 bocadoitos diarios en vasitos de 2 onz o cucharitas chinas con productos superfoods repartidos 3 veces al día como: dulces a base de superfoods (arándanos, blueberry, maracuyá, o mango, repartidos 03 veces al día.

**NOTA: El material a usarse para las tazas y los vasos será de: Polipapel, ecológico, 100% compostable, de referencia, bambú (no plástico) Tamaño: 5oz. Asimismo, el proveedor deberá incluir todos los ingredientes tanto de las bebidas como de los bocadoitos y debe trasladarlos con las medidas de seguridad exigidas por la organización de la ITB.**

- Se deberá Incluir 60 tabletas de cacao de origen peruano con un mínimo de 85% de cacao para degustación. (20 diario)
- Incluir 01 fuente de madera para colocar la degustación de cacao. El proveedor deberá cuidar la presentación individual y siguiendo las indicaciones de bioseguridad detallados en los manuales proporcionados por el organizados, a fin de mantener la calidad del producto.
- 10 tabletas de cacao de origen peruano con un mínimo de 85% de cacao para exhibición.
- Incluir toda la vajilla necesaria para el buen servicio solicitado, como fuentes, secadores, artículos de limpieza y otros que crea necesario.
- El proveedor deberá incluir 03 mozos debidamente vestidos con pantalón oscuro y camisa blanca para repartir los bocadoitos y atender las bebidas como café agua y pisco sour.
- El proveedor deberá entregar las credenciales correspondientes a la Feria y los carnets de bioseguridad exigidos por los organizadores de la feria. Contar con mascarillas de ser el caso.
- El detalle del servicio debe ser enviado al proveedor de la feria 20 días previos al desarrollo del Evento para la aprobación por parte de los mismos
- Todos los productos para degustación deben ser servidos en porciones individuales, por lo que deben estar servidos de forma independiente
- La cantidad autorizada de bebidas alcohólicas para degustación es de 5ml. Las muestras solo serán brindadas durante los horarios de apertura del Evento.

(\*) Tener en cuenta que la barra debe permitir que haya personas en espera sin generar aglomeración (aforo máximo de 10 personas)

- Montaje y Desmontaje: Servicio de montaje y desmontaje en general se realizará en coordinación con los organizadores de la feria y PROMPERU, siendo las fechas tentativas:

- ***Fechas de montaje: 05 al 06 de marzo \****  
***Horario: 08.00 a 20.00 hrs***
- ***Fecha de la feria: 7 al 9 de marzo 2023***
- ***Fecha de desmontaje: 10 de marzo todo el día.***

## **8. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR**

- El proveedor que obtenga la adjudicación tendrá que comunicarse con los organizadores de la Feria a través de PROMPERU para coordinar el ingreso de los productos para la preparación del catering.
- Solicitar los pases correspondientes para el ingreso de su movilidad o transporte
- Asimismo, todo el personal deberá contar con el seguro que exige los organizadores de la Feria

- Compromiso del proveedor que todos los productos a preparar serán de óptima calidad.
- De ser el caso, el proveedor podrá llevar algún equipo electrodoméstico o cualquiera que sea necesario para la buena preparación del servicio solicitado, previa coordinación con PROMPERU.

## 9. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTO POR PROMPERU

Al día siguiente de la firma del contrato con el proveedor, se enviará lo siguiente:

- ✚ Lugar para el montaje de los bocaditos y las bebidas de 3.2 mts largo \* 2 mts de ancho \* 4.80 mts de alto
- ✚ Servicio de agua y desagüe.
- ✚ ✓ 01 lavatorio y una llave de agua para el buen desenvolvimiento de los cocteles a preparar.
- ✚ ✓ 01 tomacorriente triple.
- ✚ ✓ 01 refrigerador grande de 22 pies
- ✚ ✓ 02 licuadoras silenciosas
- ✚ ✓ 01 microondas grande
- ✚ ✓ 01 máquina de café profesional.
- ✚ ✓ 01 mesa de apoyo

## 10. REGLAMENTOS TECNICOS Y NORMAS

### a) Seguridad y Salud

- ✚ El contratista asegurará de que él y sus empleados que y asistan al Lugar (montaje y desmontaje) cumplan con todas las normas de protección contra infecciones COVID-19 y las medidas de salud y seguridad personales, incluido el distanciamiento físico, impuestas por el Organizador, el Lugar, el Gobierno correspondiente, autoridades locales y autoridades de salud pública (ver Sitio web del evento para más detalles). Cualquier persona que no cumpla con dichas normas y medidas será retirado del Recinto por los Organizadores.



## 11. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Experiencia en cinco (05) servicios prestados en: organización de eventos gastronómicos, participación en eventos similares a lo solicitado, concursos de gastronomía, preparación de catering en servicios de más de 1000 personas

### Acreditación

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

### Otras obligaciones del Contratista

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.

## 12. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACION DEL SERVICIO LUGAR: Berlín, Alemania, Messe Berlin

**PLAZO:** El plazo de ejecución será contado a partir del día siguiente de perfeccionado el contrato hasta el 10 de marzo de 2023.

## 13. FORMA DE PAGO

Un (01) pago total y se realizará en moneda extranjera (euros) por transferencia bancaria; para lo cual el servicio debe haber culminado, y se debe emitir conformidad la cual debe ser otorgada por el Departamento del Mercado Europeo y la Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo; previamente con el visto bueno de la Oficina de Producción. La emisión de la conformidad no superará de 07 días calendario luego de haberse efectuado el servicio.

Asimismo, el proveedor enviará su comprobante de pago a la dirección de correo electrónico [comprobantepago@promperu.gob.pe](mailto:comprobantepago@promperu.gob.pe) con copia al área usuaria 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. 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.

#### 15. CONFORMIDAD DE SERVICIO

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

#### 16. 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

## **17. 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

## **18. SUSPENSIÓN DE 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.

## **19. 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

## **20. 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.

## **21. 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.

## **22. BIOSEGURIDAD**

El proveedor del servicio debe contar con los implementos de protección necesarios para prevenir el contagio del COVID-19 (mascarilla, alcohol, otros de acuerdo a las disposiciones del sector salud), bajo su costo y responsabilidad: Implementos que deben ser continuamente reemplazados, garantizando el uso adecuado de los mismos (en forma y estado), con el fin de salvaguardar la salud en la ejecución del servicio.

El proveedor es responsable de cumplir con las medidas de seguridad, tales como: limpieza y desinfección de su área de trabajo (mesas, escritorios, teclados, etc.), mantener la distancia de seguridad entre personas (1.5 metros), lavado de manos, entre otras, diseñadas para prevenir el contagio del COVID-19.

Dada la propagación del COVID-19, el proveedor para la realización del servicio no debe pertenecer al grupo de personas vulnerables (adultos mayores y los grupos de cualquier edad con afecciones subyacentes graves).

## **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 PROMPERU, y de manera supletoria a la Ley de Contrataciones del Estado, su reglamento y demás normas complementarias.