

BASES INTEGRADAS

**CONCURSO PÚBLICO N°
008-2024-PROMPERÚ**

**CONTRATACIÓN SERVICIO DE OPERADOR FERIA PARA
LA FERIA PERÚ MUCHO GUSTO LIMA 2024**

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente*

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no*

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.

- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases, de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ

RUC N° : 20307167442

Domicilio legal : Calle Uno Oeste N° 50 Piso 14 Edificio MINCETUR, Urb. Córpac – San Isidro

Teléfono: : 616-7300 – Anexo: 1430

Correo electrónico: : mhelguero@promperu.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE OPERADOR FERIA PARA LA FERIA PERÚ MUCHO GUSTO LIMA 2024**.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 de aprobación de expediente de contratación N° 092-2024-OAD del 18 de julio de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recurso Ordinarios

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de sesenta y ocho (68) días calendario, previo perfeccionamiento del contrato. En concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco y 00/100 Soles), en la caja de la Unidad de Finanzas y deberá recoger las bases en la Unidad de Logística sitio en Calle Uno Oeste N° 50 Piso 14, Edificio MINCETUR – San Isidro.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado por el Decreto Legislativo N° 1444.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que aprueba el TUO de la Ley 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 234-2022-EF.
- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 168-2020-EF, que dicta disposiciones en materia de contrataciones públicas para facilitar la reactivación de contratos de bienes y servicios y modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM - TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (LSST).
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR - Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS - TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Resolución N° 000001-2024-PROMPERÚ/PE, emite disposiciones relacionadas a la aprobación de expedientes de contratación de los procedimientos de selección previstos en la Ley de Contrataciones y su Reglamento.
- Resolución N° 000001-2024-PROMPERÚ/PE, emite disposiciones relacionadas a la aprobación de bases para procedimientos de selección: Licitación Pública, Concurso Público y Adjudicación Simplificada que devenga de desierto de una Licitación Pública o Concurso Público, así como las bases de las contrataciones directas y los documentos del procedimiento de selección encargado a un Organismo Internacional
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Formato N° 04 de designación del comité de selección N° 079-2024-OAD de fecha 18 de julio de 2024 que designa al comité de Selección.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. **Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.**

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales.

Importante

- *El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁵). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. **No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.**

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. (CARTA FIANZA O PÓLIZA DE CAUCIÓN)
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) según **Anexo N° 10** o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.

- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 9**).
h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
i) Estructura de costos⁹.
j) **Acreditar la experiencia del personal complementario (01 Ingeniero Sanitario, 06 productores, 01 Jefe de seguridad)** con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal complementario. ¹⁰

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151*

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

¹⁰ De acuerdo a la **observación** N° 8 del participante KMJK S.A.C. **Observación:** Observamos que para los documentos requeridos para la firma del contrato solicitados en las letras J) documentación referida a personal complementario, no debería ser solicitado para la firma del contrato al ser un requisito muy exigente y podría demandar un mayor tiempo que el brindado para presentar los documentos pudiendo traer perjuicio para ambas partes, lo regular es que estos documentos se soliciten después de la firma del contrato o con el primer entregable. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acoge observación, lo requerido para el personal complementario determina si el postor cuenta con las capacidad necesaria en su personal clave complementario para ejecutar el servicio de gran envergadura. Cabe mencionar que el requerimiento contiene descripción objetiva y precisa de las características, cantidad de años de experiencia y requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Por lo que lo solicitado cumple con los requisitos de calificación que se consideren necesarios. Así también; de acuerdo al estudio de mercado realizado existe pluralidad de proveedores que cumplen con lo requerido, referente a los requisitos establecidos para el personal complementario.

del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹¹.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona **con la suscripción del documento que lo contiene**. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida mediante la Ventanilla Virtual de PROMPERÚ: <http://ventanillavirtual.promperu.gob.pe/Home/Index>; con atención a la Unidad de Logística, conteniendo los siguientes datos: "Documentos para perfeccionamiento de contrato del procedimiento de selección Concurso Público N° 008-2024-PROMPERU"

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. ADELANTOS

PROMPERU podrá otorgar un adelanto directo por el 30% del monto del contrato original.

El contratista debe solicitar el adelanto dentro de los ocho (08) días calendario siguientes al perfeccionamiento del contrato, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.

La entidad debe entregar el monto solicitado dentro de los siete (07) días calendario siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.6. FORMA DE PAGO

Se realizará en un (01) pago total en moneda nacional mediante transferencia bancaria, para lo cual debe haber entregado el primer, segundo, tercer y cuarto producto y contar con la conformidad de la Subdirección de Promoción del Turismo Interno, con el visto bueno de la Oficina de Producción. La emisión de la conformidad no superará de 7 días calendarios de producida la recepción del 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. Córpac, San Isidro, Lima
- ☑ N° de orden de servicio.

En caso cuente con su comprobante de pago Electrónico debe de enviar el documento. Además, debe adjuntar:

- a) El correo de notificación de la orden de servicio.
- b) Orden de Servicio.
- c) Correo de confirmación del registro del producto emitido por la Ventanilla Virtual.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

1. DEL REQUERIMIENTO

De acuerdo a la normativa vigente en materia de contrataciones, el requerimiento no se encuentra definido en una ficha de homologación incluida en el Listado de Requerimientos Homologados, no se encuentra en una ficha técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes, ni en el Catálogo Electrónico de Acuerdos Marco.

2. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Departamento Región Centro de la Subdirección de Promoción del Turismo Interno.

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación tiene como objeto contar con el servicio de operador ferial para la Feria Perú Mucho Gusto Lima 2024, la misma que se llevará cabo del 31 de octubre al 3 de noviembre de 2024 y contará con la participación de expositores gastronómicos de las 25 regiones del país, productores, operadores de turismo y artesanos.

4. FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad pública de la presente contratación es contar con el diseño, planificación y desarrollo de la Feria Perú Mucho Gusto Lima 2024, actividad dirigida al público final, la cual busca impulsar el flujo turístico interregional y de frontera motivado principalmente por la gastronomía.

5. VINCULACIÓN CON EL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

Centro de costo : Subdirección de Promoción de Turismo Interno –Departamento Región Centro

APEX : 1036.2024 Perú Mucho Gusto Lima DS Nro 076-2024-EF

6. ANTECEDENTES

- “Perú, Mucho Gusto” es la marca gastronómica con la que PROMPERÚ viene promocionando, desde el año 2006, la gastronomía peruana a nivel nacional e internacional; revalorando los usos, costumbres e insumos de las regiones de nuestro país, posicionando las marcas sectoriales Superfoods Perú, Cafés del Perú y Pisco, Spirit of Perú.
- Cabe mencionar que, siendo la gastronomía un componente importante dentro de la actividad turística, el sector privado realizó en la ciudad de Lima en el periodo del 2009 - 2017, 09 ediciones de la feria gastronómica Mistura, convirtiéndose en una feria gastronómica importante para el mercado nacional y con presencia en el mercado Latinoamericano. Su última edición, en el año 2017, se realizó en el distrito del Rímac, del 26 de octubre al 05 de noviembre, la cual logró una asistencia de 300 mil personas, de los cuales el 10% fueron extranjeros. Participaron 281 expositores. El costo de entrada fue de S/18,00 adultos y S/8,00 niños.
- Por los resultados obtenidos en ediciones anteriores de las Ferias Gastronómicas “Perú Mucho Gusto” y “Mistura”, es evidente el alto grado de aceptación y creciente interés por parte del público nacional y extranjero en asistir a eventos gastronómicos, además, de tener en cuenta la necesidad de una feria gastronómica nacional que represente nuestra variada gastronomía y riqueza cultura en la ciudad de Lima, capital del Perú, el principal mercado emisor de vacacionistas nacionales y principal mercado receptor de vacacionistas extranjeros.
- Las Ferias gastronómicas denominadas “Perú Mucho Gusto” han hecho visible la gastronomía regional, siendo consideradas como un importante movilizador de viajes, tanto en turistas nacionales, como extranjeros, reconociendo a la gastronomía como valor agregado de los destinos turísticos.
- El Concepto actual: ‘Esa pasión que nos une’: Esa pasión que une regiones, corazones, cultura, generaciones, productores, comensales, cocineros, conocimientos, saberes, sabores, Superfoods, amigos, naciones, pasado, presente y futuro, tradición con innovación historias, agua, tierra y fuego, manos que cultivan con manos que cocinan y paladares que disfrutan, nietos con abuelos, familias enteras, amigos que se reencuentran en nuestra fiesta gastronómica ESA PASIÓN QUE NOS UNE.
- Desde el año 2009, PROMPERÚ decide realizar ferias gastronómicas en diversas regiones a nivel nacional. A la fecha se han realizado 24 ediciones de esta feria. Durante el año 2023 se realizó la Feria Perú Mucho Gusto Lima después de 15 en las instalaciones del Plaza Arena del Jockey Club del Perú en el distrito de Santiago de Surco logrando convocar 300 asistentes procedentes de todos los distritos de Lima Metropolitana, de diferentes ciudades del país, así como público extranjero, contando con la presencia de 82 expositores distribuidos en diferentes zonas como restaurantes, cafeterías, bares, postres, bebidas y productos regionales. Durante los 3 días de feria, se vendieron 77,874 platos logrando un total de ventas de S/ 1,196,140.86 soles. En artesanías (8 expositores) se vendieron 18,782 productos logrando un total de ventas de S/ 18,782 soles durante los 3 días de feria.

1777.
CTU

firmado por VAN
RTILLA Tena
307167442 581
P.B.
2024.10.21 18:21:59-08:00

Reg.

Firmado digitalmente por:

REPÚBLICA DEL PERÚ

Firmado digitalmente por:
01477011 Tena 14...

- Según los resultados de la evaluación de la Feria Gastronómica Perú Mucho Gusto Lima edición 2023, realizada a los asistentes, se encontró lo siguiente:
 - La mayoría de los asistentes residen en Lima (95%), en menor proporción fueron residentes de provincias de Lima u otro departamento del Perú (4%) y extranjeros (1%).
 - La motivación de viaje a la ciudad de Lima fue visitar a familiares / amigos (38%), vacacionar (38%), visitar la feria Perú Mucho Gusto (13%), entre otros.
 - Los asistentes se enteraron de la feria mediante redes sociales (55%) y televisión (17%).
 - En general los visitantes a la feria estuvieron muy satisfechos o satisfechos (90%) principalmente por los precios de los platos y bebidas, la seguridad en el evento y la variedad de platos y bebidas presentadas.
 - El interés de volver asistir en una próxima feria PMG en la ciudad de Lima es alto (98%), para lo cual sugieren que anuncien este tipo de eventos en publicidad en redes sociales y televisión.
- Para el registro y control de ingresos de los asistentes la Feria Gastronómica Perú Mucho Gusto Lima 2023 contó con el servicio de JOINNUS tiquetera digital, generando 33,145 registros durante los 3 días de feria, que servirán de base de datos para futuras convocatorias.
- En el componente sostenibilidad, en la Feria Gastronómica Perú Mucho Gusto Lima 2023 se implementaron medidas para minimizar los impactos ambientales del evento:
 - La feria fue un evento carbono neutro, mediante la medición de la huella de carbono para posteriormente realizar la neutralización de dichas emisiones de gases de efecto invernadero a través de la adquisición de créditos de carbono del proyecto forestal de la Reserva Nacional de Tambopata, en la región de Madre de Dios.
 - El Ministerio del Ambiente a través de la estrategia de educación ambiental Perú Limpio implementó la campaña Recicla Ya que busca mejorar el comportamiento ambiental de la ciudadanía respecto a la segregación de los residuos sólidos de manera adecuada, para facilitar la valorización de los residuos aprovechables a través de acciones de sensibilización y educación ambiental.
 - Se realizó una capacitación virtual a los expositores de la feria respecto a la prohibición de uso de plástico de un solo uso e información de la campaña Recicla y la correcta segregación de residuos aprovechables.
 - Implementación de la Norma Técnica Peruana 900.058:2019. Gestión de Residuos y código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos (negro, marrón y verde).
 - Promotores ambientales del Ministerio del Ambiente orientaron a los asistentes sobre la correcta segregación de los residuos sólidos durante los 3 días de feria.
 - Entre las acciones para reducir la producción de basura y la contaminación asociada al evento, así como cumplir con la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos 1278 que obliga el aprovechamiento de residuos, impulsando las buenas prácticas sociales y ambientales, se contó con lo siguiente:
 - Servicio de recolección y procesamiento de residuos orgánicos de los expositores gastronómicos de la feria, logrando recolectar 3,096.3 kg de residuos orgánicos durante los 3 días de feria lo cual es equivalente a 4.59 toneladas de CO₂ evitadas y equivalente a plantar 76 árboles. Los residuos orgánicos fueron procesados biotecnológicamente en la planta de Sinba Sura S.A.C. con la finalidad de producir alimento animal y fertilizante orgánico. Asimismo, se recolectó 105.1 kg de aceite vegetal usado el cual se destinó a ser transformado en biocombustible.
 - Los residuos aprovechables generados en la feria (cartón 265 kg y botellas 102 kg) fueron donados a la asociación sin fines de lucro A CAMINAR cuyo objetivo se centra en brindar la mayor cantidad de apoyo a las familias más necesitadas de Lima mediante las donaciones y el reciclaje.

7. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Contar con un operador ferial que asegure la operatividad y ejecución de la feria a través de todos los servicios requeridos para su desarrollo, tales como implementación de estructuras y de espacios, equipamiento, seguridad, limpieza, entre otros, que garanticen el buen funcionamiento de la feria.

8. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

DATOS DEL EVENTO

Nombre del evento: Feria Perú Mucho Gusto Lima 2024

Lugar del evento: Explanada de la Costa Verde del distrito de Magdalena del Mar

Fecha del evento: Del 31 de octubre al 3 de noviembre de 2024

Horario de la feria para acceso al público: De 10:00 a.m. a 9:00 p.m.

Horario para expositores: De 5:00 a.m. a 11:00 p.m.

Fecha de humedecimiento y aplanamiento del piso de la feria: Del 29 de septiembre al 5 de octubre de 2024.

Fecha de montaje: Del 6 al 30 de octubre de 2024.

Fecha de desmontaje: Del 4 de noviembre hasta el 10 de noviembre de 2024.

8.1. ACTIVIDADES:

8.1.1. ETAPAS DE TRABAJO: PRODUCCIÓN, HUMEDECIMIENTO Y APLANAMIENTO DE PISO, MONTAJE Y DESMONTAJE

8.1.1.1. 8.1.1.1. ETAPA DE PRODUCCIÓN

El proveedor entregará a PROMPERÚ en formato digital (Word, pdf, AutoCAD o Excel) debidamente firmados y sellados por un profesional colegiado y habilitado según corresponda, a las siguientes direcciones electrónicas: jdiaz@promperu.gob.pe y llozano@promperu.gob.pe y en forma digital (virtual) a través de ventanilla virtual de PROMPERÚ <https://ventanillavirtual.promperu.gob.pe/> dirigido a la Subdirección de Promoción del Turismo Interno los siguientes documentos:

- a) Un (01) cronograma de trabajo, indicando el detalle de las actividades a realizar. En el presente documento se detalla la cantidad eficaz de personal que se espera para cada una de las etapas.

Documentos	Cronograma	Responsable
Cronograma de trabajo	Etapas de producción	Sellado y firmado director general

- b) PROMPERÚ enviará al proveedor el **PLANO GENERAL de toda la feria**. Dicho plano será enviado al día siguiente de perfeccionado el contrato.

- c) Un (01) juego de PLANES de trabajo (a ser aplicados durante el evento), con detalle de relación, ubicación y horarios del personal. Los planes de trabajo serán ejecutados por el proveedor durante el desarrollo del EVENTO y contendrán lo siguiente:

Documentos	Cronograma	Responsable
Plan de evacuación , en caso de emergencia que incluya el detalle de las salidas de emergencia, extintores y zona de seguridad.	Etapas de producción	Sellado y firmado por Ingeniero/arquitecto colegiado y habilitado.
Plan de limpieza , gestión ambiental segregación de desechos sólidos y orgánicos y aceite comestible), manejo de plagas.	Etapas de producción	Sellado y firmado por Ingeniero sanitario colegiado y habilitado.
Plan de seguridad del evento, debidamente firmado por el jefe de seguridad, incluyendo la ubicación de extintores y aforo del evento.	Etapas de producción	Sellado y firmado por el jefe de seguridad.

- d) Póliza con la copia del comprobante de pago correspondiente al seguro de accidentes laborales SCTR (salud) de todo su personal, además de la póliza del Seguro Civil para daños contra tercero conforme a lo requerido en el numeral 8.1.24.
- e) Documentos que acrediten el pago de la tasa para la solicitud de inspección frente a DEFENSA CIVIL, además deben considerarse todos impuestos y los costos que pueda generar la realización de este evento para cumplir con el servicio de manera satisfactoria.

8.1.1.2. ETAPA DE HUMEDECIMIENTO Y APLANAMIENTO DE PISO

- a) El día de inicio de la etapa de humedecimiento y aplanamiento, se firmará un *acta de entrega* del espacio entre la Municipalidad Distrital de Magdalena del Mar y el proveedor, contará con la presencia de un representante de PROMPERÚ en calidad de veedor.
- b) Previo al montaje, el proveedor deberá encargarse del humedecimiento y aplanamiento de todo el piso (55,000 m2).
- c) Asimismo, deberá considerar el mantenimiento adecuado durante los 3 últimos días de montaje y los 4 días de evento, con la finalidad de evitar polvo o contaminación.
- d) El proveedor deberá considerar todos los equipos e insumos necesarios para llevar a cabo este servicio de manera óptima.

8.1.1.3. ETAPA DE MONTAJE

- El proveedor deberá encargarse del transporte y armado de todas las estructuras indicadas en el plano de distribución aprobado por PROMPERÚ, así como del sistema eléctrico y sanitario.
- El proveedor deberá emitir y firmar un acta de entrega de cómo recibió las instalaciones de la explanada de la Costa Verde del distrito de Magdalena del Mar. Dicha acta será entregada vía correo electrónico remitida a la Subdirección de Promoción del Turismo Interno con copia a la Oficina de Producción de PROMPERÚ y deberá ser firmada por la Municipalidad Distrital de Magdalena del Mar, el proveedor y un representante de PROMPERÚ.
- El proveedor deberá culminar la etapa de montaje de la feria el **30 de octubre de 2024**, teniendo como hora límite las **11:59 p.m.**, de acuerdo con las condiciones técnicas detalladas en el numeral 8.2. Para ello, se deberá firmar un acta de cumplimiento y término de montaje, el mismo que será suscrito entre PROMPERÚ y EL PROVEEDOR.
- El proveedor seleccionado tendrá a su cargo el armado de los stands y estructuras de las zonas que incluye la feria bajo las siguientes características:
 - ☒ Paneles en OSB, estructuras en madera.
 - ☒ Acabado melamínico y planchas de mdf de acuerdo a lo solicitado en cada zona por PROMPERÚ.
 - ☒ Paredes mínimo de 2.50 m de altura, techo de 6.00 m de elevación.
 - ☒ Suministro de electricidad y sistema de abastecimiento de agua y desagüe (temporal).

ZONAS DEL EVENTO		
<u>ZONA 1</u>	<u>ZONA 3</u>	<u>ZONA 5</u>
Zona de panadería	Zona de bebidas espirituosas	Zona de postres
Espacio de mercados y productos	Zona de cervezas artesanales	Zona de entretenimiento
Tópico y lactancia	Zona de escenario	Zona de turismo
Servicios higiénicos	Zonas para comensales	Zona PROMPERÚ
	Espacio de almacenamiento	Servicios higiénicos
<u>ZONA 2</u>	<u>ZONA 4</u>	<u>ZONA 6</u>
Espacio temático 1: Monte	Espacio temático 3: Costa y Marino	Zona de artesanías
Espacio temático 2: Montaña	Zona fusión: Boulevard internacional	Ambulancias
Zonas institucionales	Zonas para comensales	Camiones frigoríficos
Zonas para comensales	Espacios de descanso	Servicios higiénicos
Espacios de descanso		

8.1.1.4. ETAPA DE DESMONTAJE

Las estructuras, equipos, mobiliario y vinilos deberán retirarse a partir del día siguiente de culminada la feria (4 de noviembre de 2024) y podrá realizarse hasta en un plazo máximo de 7 días calendarios (**10 de noviembre de 2024**).

El proveedor deberá emitir y firmar un acta de entrega de cómo está entregando la explanada de la Costa Verde del distrito de Magdalena del Mar, una vez culminado el desmontaje. Dicha acta será entregada a un representante de PROMPERÚ y deberá ser firmada por la Municipalidad de Magdalena del Mar, proveedor y PROMPERÚ (como veedor).

8.1.2. IMPLEMENTACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE ZONAS DEL EVENTO:

8.1.2.1. ZONA 1

A. ZONA DE PANADERÍA (ÁREA APROXIMADA 315 m2)

- o Cantidad: una (01) zona de panadería
- o https://drive.google.com/drive/folders/1CeIX5ePu4Zc3SkN95R8FnOIYxHmjF1b-?usp=drive_link

Estructura general: Estructura de cobertura geodésica compuesta por vigas de acero de dimensiones de 0.50 m x 0.50 m revestido exteriormente con tela de impresión sublimado de ladrillo e interiormente con tela de poliéster color arena.

Estructura interna: División de espacios compuesta por postes de aluminio de 40 mm, sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle, cerramiento de tableros OSB de 6 mm y recubrimiento de vinilo sobre foam según diseño.

Piso: Piedra chancada sin diseño. Debe cubrir todo el perímetro de la panadería (no considerar la zona de trabajo).

Carpintería: 02 Puertas vaivén.

- https://drive.google.com/drive/folders/1CeIX5ePu4Zc3SkN95R8FnOIYxHmjF1b-?usp=drive_link



**Imagen referencial*

A.1. Mobiliarios de almacén:

- o 11 estantes móviles metálicos para almacenaje de productos terminados. Cada estante debe ser de perfiles metálicos con 5 niveles y acabado esmaltado. Dimensiones: 2.00 m alto (medidas variables cada 0.50 m).

A.2. Zona de trabajo:

- o 06 mesas de trabajo de acero inoxidable de 2 niveles para el proceso de elaboración de los productos. Cada mesa debe ser de estructura de acero inoxidable metálica con perfiles cuadrados de 1 ½", plancha de acero inoxidable y ruedas con seguro para facilidad de trabajo y evitar la contaminación de insumos. Dimensiones: 1.20 m ancho x 2.00 m largo x 0.90 m alto.



**Imagen referencial*

- o 03 lavamanos de acero inoxidable con estructura metálica de tubo negro de 1½". Cada lavamanos debe considerar trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos. Dimensiones aproximadas: 0.60 m ancho x 1.00 m largo x 0.90 m alto.
- o 02 congeladores de capacidad de almacenamiento de 316 L para el almacenamiento de productos que requieren conservarse a ciertas temperaturas.
- o 01 conservador de capacidad de almacenamiento de 316 lts, contiene compartimentos y canastillas removibles.
- o 01 horno industrial convector a gas (rotativo) con cuerpo de acero inoxidable y vidrio templado. Incluye 36 bandejas de acero inoxidable para el proceso de horneado del pan.
- o 02 hornos industriales convector a gas (rotativo) , con cuerpo de acero inoxidable y vidrio templado. Cada horno incluye 18 bandejas de acero inoxidable para el proceso de horneado del pan.



**Imagen referencial*

- o 02 amasadoras de 25 kg con 36 divisores (movimiento planetarias)
- o 03 balanzas digitales de 20 kg (cada una)
- o 06 recipientes para la harina (tachos) lavables de 150 lts
- o 30 palotes de acero inoxidable de 35 cm de largo x 2 pulgadas.
- o 20 raspadores de acero inoxidable
- o 04 rodillos de acero inoxidable de 70 cm de largo
- o 06 corta pizza
- o 36 unidades de bowls de acero inoxidable (medida standard para panadería)
- o 06 unidades de jarras medidoras de 2lts
- o 36 cutters de plástico para cortar pan.

- o 03 rollos de tela tocuyo para reposar el pan (cada rollo mide 50 mts)
- o 06 espátulas de acero inoxidable
- o 24 bandejas de 30 x 15 para colocar panes en la vitrina
- o 20 tappers grandes de 25 litros (para masa del pan)
- o 04 ralladores de acero inoxidable
- o 12 paquetes de poligrasa
- o 06 pinzas de acero inoxidable
- o 20 coches con 18 bandejas de acero inoxidable (incluye las bandejas)
- o 10 coches de 36 bandejas de acero inoxidable (incluye las bandejas)



***Imagen referencial**

A.3. Mobiliario de área de atención:

- o 2 canastillas de OSB de 12 mm con estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y canastillas de OSB ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Cada canastilla debe tener 3 niveles para la exhibición y venta de productos. Dimensiones: 0.45 m ancho x 2.10 m largo x 1.40 m alto.



***Imagen referencial**

- o 2 mesas de atención de estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y tableros de OSB fenólico de 18 mm ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2", para la atención y venta al público. Cada mesa debe contar con 6 compartimentos. Dimensiones: 0.90 m ancho x 2.40 m largo x 0.90 m alto.



***Imagen referencial**

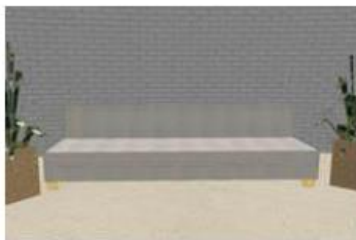
- o 2 estantes de exhibición de estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y tableros de OSB fenólico de 8 mm ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Cada estante debe contar con 20 compartimentos. Dimensiones: 0.45 m de ancho x 1.90 m de largo x 2.50 m de alto.



***Imagen referencial**

A.4. Mobiliario de área de espera:

- o 2 sofás de OSB fenólico de 18mm con cojines de telas color beige. Dimensiones aproximadas: 1.00 m ancho x 2.90 m largo x 0.80 m alto.



***Imagen referencial**

- o 14 jardineras de 1, 2 y 3 niveles de estructura de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2", con vegetación natural decorativa de trigo. Dimensiones:
 - Jardinera 1: 0.60 m ancho x 0.60 m de largo x 0.50 m de alto.
 - Jardinera 2: 0.60 m ancho x 0.60 m de largo x 0.80 m de alto.
 - Jardinera 3: 1.00 m ancho x 1.20 m de largo x 1.10 m de alto.



***Imagen referencial**

- 03 banquetas tipo puff de estructura de madera de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2", con revestimiento exterior de cuerda de yute para zona de espera. Dimensiones: 0.60 m ancho x 0.60 m largo x 0.45 m alto.



***Imagen referencial**

A.5. Espacio escenográfico (9 m2):

- 01 backing de estructura de postes de aluminio de 40 mm con sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Friso frontal de OSB de 6 mm con vinil según diseño sobre foam. Pisos con plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo. 3 elementos decorativos volumétricos (dummies) de insumos (panes, canastas, flores, etc.). Dummies hechos de fibra de vidrio, moldeado y pintado según el producto colocados en la pared y 4 elementos (dummies) colocados encima de la tarima. Dimensiones aproximadas:
 - 2 elementos de 0.60 m ancho x 0.70 m alto.
 - 2 elementos de 0.60 m ancho x 0.60 m alto.
 - 3 elementos de 0.50 m ancho x 0.50 m alto.



*Imagen referencial

B. ESPACIO DE MERCADOS Y PRODUCTOS (ÁREA APROXIMADA 1212 m²)

- Cantidad: 1 zona para stands de mercados y productos.
- https://drive.google.com/drive/folders/1ccJaLVWaZS5p2ECPnYVwrijJxusx8zEI?usp=drive_link

Estructura general: Estructura layher compuesta por columnas de dimensiones de 1.08 m x 1.57 mm y vigas de dimensiones de 0.40 m x 0.40 m, revestida con telas color según diseño con cable de acero de 3 mm para sujeción de colgantes de saco de yute de 70 kg.

Techo: con cobertor de lluvia.

Cubierta: Friso de fachada principal de altura 2.90 m, compuesto por telas de colores según diseño, tensadas y entrelazadas a columnas y vigas de la estructura Layher.



*Imagen referencial

Decoración: 750 sacos de yute de medidas aproximadas de 0.90 m alto x 0.60 m ancho, los cuales deben estar rellenos con espuma con impresión frontal sujetos a cable de acero de 3mm, colgados del techo con cuerdas de algodón N°42. Considerar luminarias con luz blanca (para cubrir la zona de los sacos).



*Imagen referencial

B.1. Espacio escenográfico (98 m²):

- o 1 plataforma (tarima) de estructura de madera con paneles fenólicos a 0.30 m del nivel del suelo, con graderías de madera de 2.00 m x 0.50 m, compuesta por 2 contra pasos de 0.15 m de altura. Este espacio debe contar con 4 elementos decorativos volumétricos (dummies) de insumos (ajíes, cebolla, papa y espárrago). Dummies¹² hechos de fibra de vidrio, moldeado y pintado según el producto en dimensiones mínimas de 1.50 m ancho x 2.00 m alto (medidas variables).

https://drive.google.com/drive/folders/1ccJaLVWaZS5p2ECPnYVwrijJxusx8zEI?usp=drive_link

¹² De acuerdo a **consulta** N° 1 del participante FUSION AGENCY PERU S.A.C.. **Consulta:** Con respecto a los dummies propuestos en los diferentes ESPACIOS ESCENOGRÁFICOS en los mundos, (ejemplo 8.1.2.1 ZONA ESPACIO DE MERCADO) dado que todas las imágenes se describen como ¿referenciales¿, ¿hay libertad de proponer diseños? **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se debe considerar los insumos detallados en los términos de referencia: ajíes, cebolla, papa y espárrago.



**Imagen referencial*

B.2. Stands de expositores de mercado:

- o 14 stands de expositores de mercados. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Friso frontal de OSB de 6 mm con vinil adhesivo full color según diseño sobre foam Piso en plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo. Dimensiones de cada stand: 4 m ancho x 3 m profundidad x 2.70 m alto.



**Imagen referencial*

- o 14 muebles con estructura metálica con tableros OSB fenólicos de 18 mm con perfiles cuadrados de 1/2"x1/2". Mobiliarios para la exhibición y atención de productos. Dimensiones de cada mueble: 0.93 m ancho x 1.00 m alto x 3.16 m largo.



**Imagen referencial*

- o 14 mostradores con estructura metálica con tableros de OSB fenólico de 18 mm con perfiles cuadrados de 1/2"x1/2". Mobiliarios para la exhibición y atención de productos. Dimensiones de cada mostrador: 0.47 m ancho x 3.96 m largo x 1.20 m alto.



**Imagen referencial*

- o 14 cajoneras de OSB fenólico de 18 mm anclados entre sí con tornillos ensamble de 3 mm x 2". Cada cajonera debe incluir chapa y llave de seguridad. Mobiliario para uso atención y caja (dinero en efectivo) con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones de 1.00 m de alto, 0.35 m profundidad y 0.35 m de ancho.
- o 28 estanterías de OSB fenólico de 18 mm anclados entre sí con tornillos ensamble de 3 mm x 2". Mobiliarios para la exhibición de insumos. De los 28 estantes, 14 deben ser con las dimensiones de 0.35 m ancho x 0.35 m largo x 0.60 m alto.

m alto; y los otros 14 estantes deben ser con las dimensiones de 0.35 m ancho x 0.35 m largo x 0.80 m alto.



**Imagen referencial*

- o 14 estantes con cajones de OSB fenólico de 18 mm anclados entre sí con tornillos de ensamble de 3 mm x 2". Mobiliarios para la exhibición de productos y/o insumos. Dimensiones de cada estante: 1.10 m ancho x 0.35 m profundidad x 2.20 m alto.



**Imagen referencial*

- o 28 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas con perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Mobiliarios para descanso del personal de atención. Dimensiones de cada silla: 0.45 m ancho x 0.40 m largo x 1.00 m alto.



**Imagen referencial*

B.3. Stand de expositores de productos:

- o 10 stands de expositores de mercados. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Friso frontal de OSB de 6 mm con vinil adhesivo full color según diseño sobre foam. Piso en plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo. Dimensiones de cada stand: 4 m ancho x 3 m profundidad x 2.70 m alto.



**Imagen referencial*

- o 10 estantes de exhibición y atención de productos con divisiones de tableros de OSB fenólico de 18 mm anclados entre sí con tornillos de ensamble de 3 mm x 2". Cada estante debe contar con 12 compartimentos. Dimensiones de cada estante: 0.35 m y 0.45 m ancho x 1.48 m largo x 1.84 m alto.



**Imagen referencial*

- o 10 estantes con estructura metálica con perfiles cuadrados de 1 ½" x 1 ½" y repisas de tableros de OSB fenólico de 18 mm, ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Cada estante debe contar con 12 compartimentos. Dimensiones de cada mostrador: 0.60 m ancho x 1.96 m largo x 2.50 m alto.



**Imagen referencial*

- o 10 counter de atención con perfiles de acero de 2" en vigas y columnas, con cerramientos de panel OSB fenólico de 12 mm tipo estructura octanorm. Cada counter debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones de cada counter: 0.45 m ancho x 1.20 m largo x 1.00 m alto.



**Imagen referencial*

- o 20 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas con perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Mobiliarios para descanso del personal de atención. Dimensiones de cada silla: 0.45 m ancho x 0.40 m largo x 1.00 m alto.

C. ZONA DE TÓPICO Y LACTANCIA (ÁREA APROXIMADA 52 m2)

- o **Cantidad:** 1 zona que incluye un espacio tópico y un espacio continuo para lactancia.
- o https://drive.google.com/drive/folders/18EVWBLfXa1oCXzRoiRCgiGdWxZ0XnwaL?usp=drive_link
Estructura general: Estructura de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Friso en aluminio anodizado con vinil adhesivo full color según diseño sobre foam. Debe considerar una división con sistema de octanorm, de acuerdo al plano arquitectónico. Se debe considerar techo con cobertor de lluvia para toda la zona de tópico y lactancia.

C.1. Tópico:

- o 02 camillas con estructura de tubos de acero, plataforma de paciente compuesta de bastidor de madera, espuma de poliuretano y tapizado con cuero sintético. Dimensiones de cada camilla: 0.60 m ancho x 1.80 m largo x 0.70 m alto.



**Imagen referencial*

- o 02 escaleras laterales para camilla, con estructura de tubos de acero, escalón ancho y recubrimiento antideslizante y bases de goma. Dimensiones de cada escalera: 0.30 m ancho x 0.53 m alto.
- o 01 taburete giratorio con bases de ruedas, altura graduable, estructura de acero y asiento de poliuretano con tapiz de cuero sintético. Dimensiones de cada taburete: 0.45 m ancho x 0.45 m alto. (Altura variable)
- o 01 biombo plegable de 3 paneles, con estructura de acero con ruedas giratorias y recubrimiento con telas independientes y desmontables. Mobiliario para dividir espacios de tópico y brindar privacidad al momento de la atención del paciente. Dimensiones por panel de cada biombo: 0.60 m ancho x 1.70 m alto.



- [https://drive.google.com/drive/folders/18EVWBLfXa1oCXzRoiRCgiGdWxZ0XnwaL?usp=drive](https://drive.google.com/drive/folders/18EVWBLfXa1oCXzRoiRCgiGdWxZ0XnwaL?usp=drive_link)
- [link](#)



**Imagen referencial*

- o 01 silla de ruedas con sistema plegable, estructura de acero cromado, asiento de cuero sintético, reposabrazos y reposapiés fijos. Mobiliario para el desplazamiento de aquellas personas con problemas de movilidad reducida, debido a una lesión o enfermedad. Dimensiones: 0.50 m ancho x 0.50 m largo x 1.05 m alto.
- o 02 tachos de basura de plástico con apariencia metálica, con mecanismo de apertura con pedal en la parte inferior. Mobiliario para el desecho de residuos. Dimensiones de cada tacho: 0.25 m diámetro x 0.60 m alto.
- o 01 escritorio fabricado con tableros de melamina con cajones (sistema correderas) y tiradores de acero inoxidable y 1 silla giratoria con base de ruedas, altura regulable y asiento tapizado en tela malla. Dimensiones: Escritorio de 0.60 m ancho x 1.20 m largo x 0.75 m alto; silla de 0.54 m ancho x 0.80 m alto (altura variable).

C.2. Lactancia:

- o 02 sillones acolchados tapizados con tela de cuerina negra, compuesta de dos cuerpos. Dimensiones de cada sillón: 0.80 m ancho x 1.45 m largo x 0.70 m alto.
- o 01 mesa de apoyo con estructura metálica color negro y plataforma superior de tablero de melamina textura madera. Dimensiones: 0.60 m ancho x 1.10 m largo x 0.40 m alto.
- o 01 mesa con estructura de acero, parte superior acolchada con poliuretano y tapizada con tela de cuero sintético. Mobiliario fijo para el uso de cambiador de pañales de bebés. Dimensiones: 0.53 m ancho x 1.20 m largo x 0.80 m alto.

D. ZONA MULTIUSOS (ÁREA APROXIMADA 1250 m2)

- o Cantidad: 1 zona que incluye espacio para activación inmersiva, rueda de negocios y auditorio (showcooking).
- o https://drive.google.com/drive/folders/1R8FGPogHc_gBf0SagsKK-dDdfUhyftVJ?usp=drive_link
 - o **Estructura general:** Estructura temporal compuesto por columnas, viguetas y cerchas de acero galvanizado con paneles de PVC (ABS WALL). Cobertura revestida con techo de tela poliéster color según diseño y puertas batientes y ventanas proyectantes. Piso alfombrado de alto tránsito de color gris oscuro que cubra todo el perímetro de la zona multiusos, con perfiles de aluminio en los bordes.



**Imagen referencial*

D.1. Zona inmersiva:

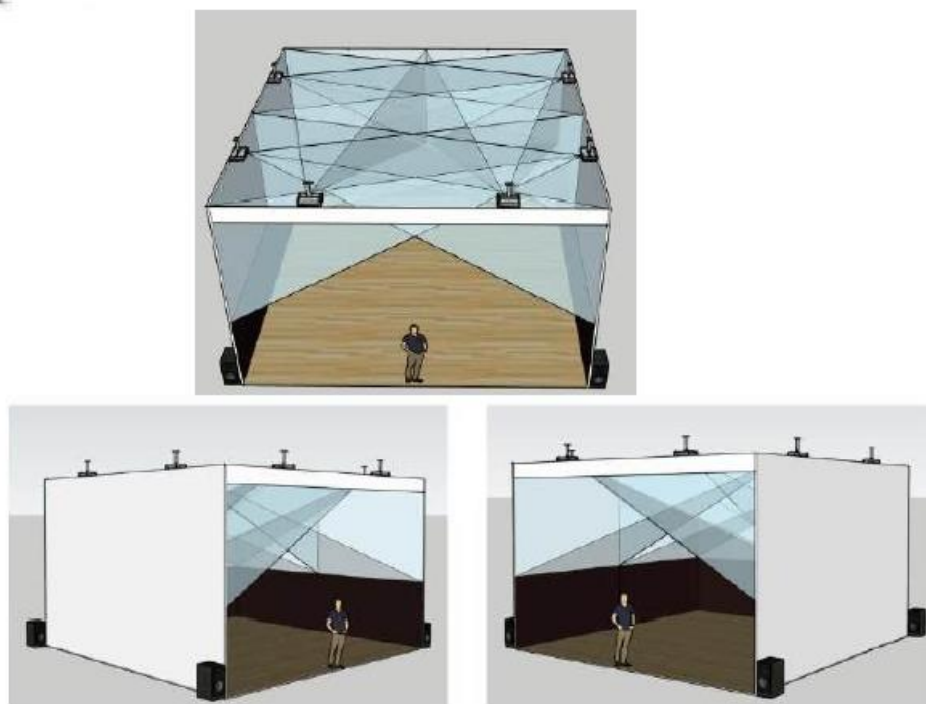
- o Estructura efímera (cuarto oscuro) de postes de aluminio de 40mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50mmx16mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm, revestidos en tela blanca para proyección. Equipo de sonido surround, 4 proyectores audiovisuales. Desarrollo de contenido visual para proyecciones, alineados al concepto de la feria. Piso en plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.05 m del nivel del suelo. Dimensiones: 8 mt ancho x 8 mt profundidad x 6 mt alto.
- o Equipos audiovisuales:
 - ☒ 6 proyectores multimedia profesionales, full HD.
 - ☒ Fuente de luz: láser
 - ☒ Lumens: 6200 - 8500

13

https://drive.google.com/drive/folders/1R8FGPogHc_gBf0SagsKK-dDdfUhyftVJ?usp=drive_link

¹³ De acuerdo a **consulta** N° 5 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Acorde a lo especificado en los TDR, sugerimos el cambio del tapizón de alto tránsito por el gras sintético debido a la alta afluencia de público que participará de la feria y de la dificultad de limpieza (todo tipo de residuos) . Asimismo, cabe precisar que el cambio a gras sintético será solo en la áreas de alto tránsito. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acepta solicitud de participante, debido a que los tapizones que se tienen considerado, van acorde a la temática de cada zona de la feria.

Imagen referencial



**Imagen referencial*

o Características

- ☒ Mesa de control:
- ☒ Computadora para mapping:
- ☒ RTX 3080
- ☒ RAM 6



**Imagen referencial*

D.2. Rueda de negocios:

o Espacio para usar: Solo el jueves 31 de octubre de 2024

- ☒ Estructura efímera (cuarto oscuro) de postes de aluminio de 40mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50mmx16mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm, revestidos en tela blanca para proyección. Equipo de sonido surround para la ambientación de la sala. Dimensiones del espacio: 35 m largo x 25 m profundidad x 6 m alto.



*Imagen referencial

D.3. Escenario Foro Gastronómico (01 noviembre AM) / Showcooking (01 noviembre PM ,02 y 03 noviembre):

- o Espacio para usar: Los viernes 01, sábado 02 y domingo 03 de noviembre de 2024.
- o Escenario con plataforma de 25 mt ancho x 8 mt profundidad x 0.70 m alto con paneles de OSB fenólicos de 18 mm, backing de layher con columnas de dimensiones de 0.40 m x 0.45 m para soportar 1 pantalla de 3.50 m x 9.00 m, forrada con recubrimiento en tela de color según diseño.
- o Estructura layher de columnas de dimensiones de 0.45 m x 0.45 m para soportar 02 pantallas de 4.20 m x 5.00 m, forrada en tela color según diseño. En el momento que se lleve a cabo el foro gastronómico la barra del Showcooking se debe retirar, en su lugar se debe considerar la colocación de 05 sillones para los panelistas.



*Imagen referencial

- o Pantallas LED:
Se debe considerar 01 pantalla de 9.00 m ancho x 3.50 m alto para la parte central del escenario.
Se deben considerar 02 pantallas de 5.00 m ancho x 4.20 m alto para los laterales del escenario.
- o 400 asientos de metal, tapizadas de color gris.

D.4. Requerimientos para el Showcooking y Demostraciones Gastronómicas dentro del Foro Gastronómico:

- o 05 sillones para panelistas, estructura de madera tornillo con relleno de espuma de alta densidad y algodón prensado, color beige o gris oscuro. Dimensiones: 0.80 m ancho x 0.70 m largo x 0.80 m alto.
- o 04 batanes de piedra con ruedas. Dimensiones de 60 cm ancho x 60 cm. fondo x 80 cm altura (medidas aproximadas). La parte frontal de los batanes deberá contar con el tallado del nombre de la feria.
- o 02 estantes de OSB con ruedas. Dimensiones de 1.20 m ancho x 0.30 m fondo x 1.50 m alto. Cada estante deberá tener 12 canastas. Asimismo, un letrero de 1.20 m ancho x 0.20 m alto.
- o Equipos de Cocina necesarios para el Showcooking:

Estaciones de Cocina Móviles

- 2 estufas portátiles (de gas o eléctricas) o 1 de cuatro salidas.
- 2 hornos portátiles o de convección
- 2 parrillas eléctricas o de gas

Superficies de Trabajo

- 3 mesas de trabajo robustas y de acero inoxidable (Medidas: 1.50m x 0.60m x 0.99m)
- 2 mesas auxiliares para preparación y montaje

Equipos de Preparación

- 3 batidoras de mano y de 2 de pie
- 1 procesador de alimentos
- 1 licuadoras y 1 mezcladoras
- 2 rebanadoras y 2 mandolinas

Equipos de Cocción

- 3 sartenes de cerámica de 30 cms
- 5 ollas de acero inoxidable (3 de 59 cms y 2 de 34.5 cms)
- 3 cacerolas de 20 cms x 9 cms
- 2 woks de 28 cms

Equipos de Refrigeración

- 1 mesa refrigerada de dos puertas
- 1 congelador pequeño

Equipos de Higiene

- 1 lavamanos portátil
- 2 contenedores de basura con tapa (capacidad: 35 o 50 litros)
- 1 dispensador de jabón
- 4 paquetes de toallas de papel de 200mts

o Utensilios de Corte y Cuchillos necesarios para el Showcooking:

- 02 juegos de cuchillos de chef (De 8 piezas cada uno)
- 04 tablas de cortar (preferiblemente de colores para evitar contaminación cruzada)
- 02 tijeras de cocina
- 03 gastronorms (354 x 325 altura de 100 mm. Capacidad de 8,5 litros)
- 03 gastronorms (Tamaño de 530 x 325 mm altura 65. Capacidad de 8,5 litros)
- 03 gastronorms (Dim.354x325 altura 40 mm. Capacidad de 3,3 litros)

o Utensilios de Medición y Mezcla

- 02 Tazas
- 02 cucharas medidoras
- 10 Bowls de mezcla de varios tamaños (3 de 22 cms – 3 de 18cms – 4 de 26 cms)
- 02 juegos de Espátulas de metal y silicona
- 03 cucharones
- 02 batidores de globo
- **Utensilios de Cocción**
 - 02 Pinzas grandes
 - 02 pinzas de pescado
 - 05 Cucharas de metal inoxidable
 - 02 Coladores y 2 tamices

Utensilios Especiales

- 2 Peladores
- 2 ralladores
- 1 Abrelatas
- 1 destapador
- 1 Termómetros de cocina

o Equipos Audiovisuales

Cámaras

- 3 cámaras de video de alta calidad para grabar y transmitir en vivo
- Trípodes y soportes

o Pantallas y Monitores

- 2 pantallas grandes para que el público pueda ver los detalles
- Proyector (si es necesario)

Micrófonos y Sonido

- 2 micrófonos de solapa o de diadema para los chefs
- 4 altavoces para asegurar que todos puedan escuchar claramente

Conexiones y Cables

- Cables de extensión y regletas de enchufes
- Conectores y adaptadores

Otros Elementos Necesarios

Elementos de Seguridad

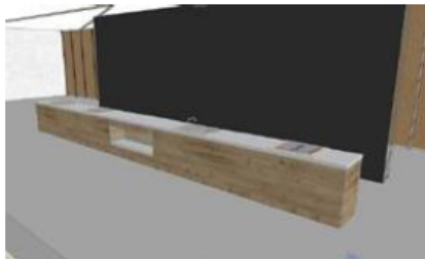
- 1 Extintores de incendios
- 1 Botiquín de primeros auxilios
- 1 caja de Guantes de cocina
- 2 pares de agarraderas

Materiales de Limpieza

- 10 trapos de cocina
- 2 desinfectantes
- 2 limpiadores de superficies
- 20 bolsas de basura de 50 litros

Decoración y Presentación

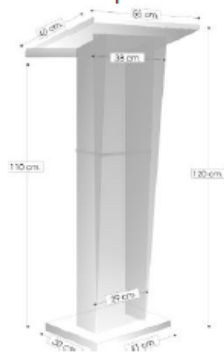
- Manteles y decoraciones temáticas
- Platos, bandejas y recipientes para mostrar los platos terminados
- o 02 barras móviles de preparación de Showcooking:
 - Cada barra móvil de preparación debe ser de estructura de madera con recubrimiento de paneles de OSB Fenólico de 18mm móvil de dimensiones de 3.80 m x 0.90 m. Especial para el área de exhibición, realización de actividades y exposición de los eventos referidos a Showcooking.
 - ❓ Estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y cerramiento exterior y divisiones de tableros de OSB fenólico ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Cada barra debe contar con 1 lavamanos de 1 poza con escurridor de acero inoxidable y 1 cocina de inducción de 4 hornillas empotrada al mueble tipo encimera de vidrio templado y acero inoxidable de característica electro automático para la preparación de alimentos. Dimensiones: 0.90 m de ancho. x 0.51 m de largo x 0.1 m alto.
 - ❑ Cada barra debe contar con 3 compartimentos de almacenaje.
- o 1 lavamanos de 1 poza con escurridor de acero inoxidable con estructura metálica de tubo negro de 1 1/2", para el abastecimiento de agua y limpieza de productos. Debe considerar una medida de 0.75 m ancho x 0.50 m largo x 0.14 m alto.



*Imagen referencial

D.5. Requerimientos para el Foro Gastronómico (01 noviembre AM)

- o 01 podio de policarbonato transparente de 1.20 m de alto x 0.30 m de profundidad x 0.55 m de ancho.
- o Deberá tener 02 puntos de conexión eléctrica para colocar micrófono y laptop en caso se requiera.



- o 02 mesas de apoyo
- o 05 butacas (con respaldar y mangos en los brazos)
- o 05 micrófonos con vincha para los ponentes del foro gastronómico.
- o 02 micrófonos de mano inalámbricos
- o 01 consola de sonido de 12 canales
- o 01 circuito cerrado durante realización del foro gastronómico. Retransmitir lo que sucede en el escenario por las pantallas led del foro gastronómico.
- o Luces Reflectores y par leds para el escenario y alumbrando la zona en donde se realizará el foro.
- o 02 cabinas para traducción en simultáneo (en caso los ponentes del foro hablen idioma extranjero). Se debe considerar audífonos para 400 personas. Considerar a 2 traductores durante el horario del foro de 8.00 am a 2.00 pm aproximadamente el viernes 01 de noviembre.

D.6. Almacén:

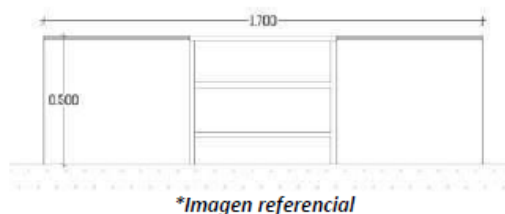
- o 01 almacén de estructura de postes de aluminio de 40mm. Sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50mmx16mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm.
- o 08 casilleros (lockers) de estructura metálica para almacenamiento individual del personal. Cada locker debe contar con 6 compartimentos. Dimensiones: 0.90 m ancho x 0.30 m largo x 2.00 m alto.

D.7. Zona de preparación:

- o Estructura de postes de aluminio de 40mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50mmx16mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm.
- o 01 congelador horizontal de 316 L para el almacenamiento de productos que requieren conservarse a ciertas temperaturas. Congela y conserva los insumos manteniendo el frío, contiene compartimentos y canastillas removibles. Mobiliario de acero galvanizado y paredes de lámina de aluminio totalmente pre cubierto por lámina de zinc pre pintada. Dimensiones aproximadas de 0.63 de ancho x 1.15 m largo x 0.85 m alto. Peso de productos: 46 kg.
- o 01 lavamanos de acero inoxidable con estructura metálica de tubo negro de 1½". Cada lavamanos debe considerar trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos. Dimensiones aproximadas: 0.60 m ancho x 1.00 m largo x 0.90 m alto.
- o 01 refrigerador de 1 puerta de 215 L para el almacenamiento de productos que requieren conservarse a ciertas temperaturas. Congela y conserva los insumos manteniendo el frío. Mobiliario de acero galvanizado y paredes de lámina de aluminio totalmente pre cubierto por lámina de zinc pre pintada. Dimensiones aproximadas: 0.75 m de ancho x 0.90 m de largo x 1.80 m alto. Peso del producto: 70 kg.
- o 02 mesas de trabajo de acero inoxidable de 2 niveles para el proceso de elaboración de los productos. Cada mesa debe ser de estructura de acero inoxidable metálica con perfiles cuadrados de 1 ½", plancha de acero inoxidable y ruedas con seguro para facilidad de trabajo y evitar la contaminación de insumos. Dimensiones: 0.60 m ancho x 2.00 m largo x 0.70 m alto.
- o 05 estantes móviles metálicos de 5 niveles con acabado esmaltado para almacenaje de productos terminados. Dimensiones de cada estante: 2.00 m alto.

D.8. Zona de descanso y zona VIP:

- o Estructura de postes de aluminio de 40mm. Sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50mm x 16mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm con recubrimiento de vinil según diseño.
- o 03 sofás de estructura de acero cromado relleno de espuma y tapizado con poliester y cojines para respaldar, de 3 cuerpos para el área de descanso del personal. Dimensiones de cada sofá: 1.65 m ancho x 2.50 m largo x 0.60 m alto.
- o 04 frigobar de 90 L de acero galvanizado y paredes de lámina de aluminio totalmente pre cubierto por lámina de zinc prepintada. Mobiliario para el almacenamiento de productos que requieren conservarse a ciertas temperaturas. Congela y conserva los insumos manteniendo el frío, contiene compartimentos. Dimensiones de cada frigobar: 0.50m ancho x 0.85 m alto x 0.50 m largo.
- o 03 banquetas tipo puff de estructura de madera de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2", con revestimiento exterior de cuerda de yute para zona de espera. Dimensiones: 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 0.60 m alto.
- o 02 mesas de estructura de madera para la atención de catering. Dimensiones: 2.00 m ancho x 1.00 m largo x 0.90 m alto.
- o 02 sillas de tocador, de madera, asiento y respaldar relleno de espuma y tapizado de poliester. Dimensiones aproximadas: 0.70 m ancho x 0.60 m largo x 0.80 m alto.
- o 02 tocadores de estructura de madera con revestimiento de perfiles OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3mmx2", con pedestales de estructuras de madera con revestimiento de tablero OSB fenólico de 18 mm. Dimensiones: 0.40 m ancho x 1.70 m largo x 0.70m alto.



E. ESTRUCTURA ZONA SERVICIOS HIGIÉNICOS (ÁREA APROXIMADA 435m2)

- o Cantidad: 1 espacio destinado para la ubicación de los servicios higiénicos de la feria gastronómica.
- o https://drive.google.com/drive/folders/1KCtPizm8YnexSxX7UZrs3KjTVi5cetD?usp=drive_link
Estructura: Sistema layher de columnas de dimensiones: 0.45m x 0.45 m forradas con tela color según diseño.

- https://drive.google.com/drive/folders/1KCtPizm8YnexSxX7UZrs3KjTVi5cetD?usp=drive_link



*Imagen referencial

8.1.2.2. ZONA 2

A. ESPACIO TEMÁTICO 1: MONTE (ÁREA APROXIMADA 1800 m²)

- o **Cantidad:** 1 zona para stands de restaurantes, cocinas de campo, bebidas, espacio escenográfico y patios de comida.
- o https://drive.google.com/drive/folders/1VskJMT5VKQ2e2ci-a29WxCkLijz_vRF?usp=drive_link

Estructura general: Sistema layher compuesto por columnas. Dimensiones: 1.57 m x 1.57 m - 1.08 m x 1.57 m, con refuerzos de vigas de dimensiones: 1.00 m x 0.45 m - 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño.

Piso: Alfombrado de alto tránsito de color arena que cubra todo el perímetro de la zona monte, con perfiles de aluminio en los bordes (no considerar las zonas de los expositores).

Techo: Cobertor de lluvia para toda la zona monte y cables de acero de 3mm para sujeción de colgantes textiles de 1.50 m.



*Imagen referencial

A.1. Stands de restaurantes (20 m²)

- o 14 stands de expositores de restaurantes. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Dimensiones de cada stand: 5 m ancho x 4 m profundidad x 2.80 m alto.



*Imagen referencial

- o 14 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12mm y recubrimiento de carrizo verde 2.80 ancho m x 0.95 m alto, anclado a panel OSB. Cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 2.80 m ancho x 0.66 m profundidad x 0.95 m de alto.

- https://drive.google.com/drive/folders/1VskJMT5VKQ2e2ci-a29WxCkLijz_vRF?usp=drive_link



**Imagen referencial*

- o 14 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12mm y recubrimiento de carrizo verde 2.20 m x 0.70 m, anclado a panel OSB. Dimensiones: 2.20 m ancho x 0.60 m profundidad x 0.70 m alto.



**Imagen referencial*

- o 14 estantes de estructura metálica con perfiles cuadrados y repisas de tableros OSB. Se dividen en un estante alto y un estante bajo. Ambos mobiliarios son de estructura metálica con perfiles cuadrados de ½" x ½" y repisas de tablero OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: estante alto de 1.95 m ancho x 0.50 m profundidad x 0.80 m alto y estante bajo de 1.95 m ancho x 0.60 m profundidad x 0.90 m alto.



**Imagen referencial*

- o 14 frisos de estructura de octanorm con pizarras para colocar la información de los platos de los restaurantes, el cual tiene detalles divisorios de junco verde. Dimensiones: 5.00 m ancho x 0.45 m alto.



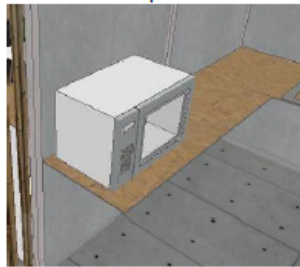
**Imagen referencial*

- o 14 celosía de bambú con brida de 1" de aluminio, el cual funciona como muro divisorio entre el área de atención con el área de preparación. Dimensiones: 1.00 m ancho x 2.20 m alto.



**Imagen referencial*

- o 14 mesas de preparación de estructura metálica con perfiles cuadrados de $\frac{1}{2}$ " x $\frac{1}{2}$ " y repisas de tableros OSB fenólico de 12mm. Dimensiones: 1.97 m ancho x 0.50 m profundidad x 0.90 m alto.



**Imagen referencial*

- o 14 hornos microondas con capacidad de 20 L.
- o 14 lavamanos de acero inoxidable con estructura metálica de tubo negro de $1\frac{1}{2}$ ". Cada lavamanos debe considerar trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos. Dimensiones aproximadas: 0.60 m ancho x 1.00 m largo x 0.90 m alto.
- o 14 cocinas industriales de 03 hornillas a gas, incluye manguera, válvula y balón de gas de 10 kg (se le brindará al expositor 1 balón de gas por cada día de feria).
- o 14 congeladoras con capacidad de 300 L y cuenta con puerta abatible.
- o 28 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m de alto x 0.450 m ancho y 0.400 m de largo.
- o 14 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.



**Imagen referencial*

A.2. Stands de cocina de campo (28 m²)

- o 02 stands de expositores de cocina de campo. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Espacio exterior con delimitación de área por columnas de bambú. Dimensiones de cada stand: 7 m ancho x 4 m profundidad x 2.80 m alto.



**Imagen referencial*

- o 02 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de $1\frac{1}{2}$ " con paneles de OSB fenólico de 18 mm y recubrimiento de junco (carrizo verde), anclado a panel OSB. Cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 3.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 frisos frontales en aluminio anodizado con vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 3 m ancho x 0.50 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 tableros de OSB, un para pizarra negra y otro con junco (carrizo verde). Dimensiones de cada tablero: 1.00 m ancho x 2.20 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: 2.40 m de ancho x 0.60 m profundidad x 0.80 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" x 1 ½" con lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos; y con paneles de OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: 3.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.
- o 22 columnas de bambú de 4" para delimitar zona exterior de cocina de campo, enterrados en suelo. Dimensiones: 4 bambús de 0.40 m alto, 4 bambús de 0.60 m alto, 4 bambús de 0.80 m alto y 10 bambús de 1.00 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 congeladoras con capacidad de 300 l y cuenta con puerta abatible.
- o 04 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m de alto x 0.450 m ancho y 0.400 m de largo.

A.3. Stands de bebidas (9 m2)

- o 04 stands de expositores de bebidas. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Dimensiones de cada stand: 3 m ancho x 3 m profundidad x 2.80 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 frisos frontales en aluminio anodizado con vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 3 m ancho x 0.50 m alto.



*Imagen referencial

- o 04 estantes de exhibición con divisiones de tableros OSB fenólico de 18 mm. Dimensiones: 1.182 alto x 0.94 m largo x 0.45 m ancho.



*Imagen referencial

- o 04 mesas de atención en L, de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 18 mm y recubrimiento de junco (carrizo verde), anclado a panel OSB. Un lado de cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas.

Dimensiones: 3.00 m y 1.50 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.



*Imagen referencial

- o 04 paredes de OSB fenólico de 18 mm, los cuales funcionan como división entre el área de atención y el área de preparación. Dimensiones: 2 m ancho x 2.2 m alto.
- o 04 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" x 1 ½" con lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridero para el abastecimiento de agua y limpieza de productos; y con paneles de OSB fenólico de 18mm. Dimensiones de cada mesa de trabajo: 2.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.



*Imagen referencial

- o 04 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.
- o 04 congeladoras con capacidad de 300 l y cuenta con puerta abatible.
- o 08 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m de alto x 0.450 m ancho y 0.400 m de largo.

A.4. Espacio escenográfico (aproximadamente 52 m2)

- o 01 backing de estructura de madera, listones de madera de 2" con paneles de OSB fenólico de 18mm recubierto con textiles según diseño.



*Imagen referencial

- o 04 estructura sobresaliente de listones de madera de 1 1/2" y paneles de OSB de 18mm con recubrimiento de textil según diseño (Cantidad 04).
 - Dimensiones: Textil 01: 1.50 m alto x 4.00 m largo
 - Dimensiones: Textil 02: 1.60 m alto x 3.00 m largo
 - Dimensiones: Textil 03: 1.00 m alto x 4.00 m largo
 - Dimensiones: Textil 04: 1.60 m alto x 300 m largo



*Imagen referencial

- o Piso de césped artificial: superficie sintética hecha de fibras plásticas que imitan el aspecto y la textura del césped natural. Usado en este caso como elemento decorativo paisajístico.
- o Vegetación artificial compuesta por plantas y follaje sintético diseñados para imitar la apariencia de las plantas naturales. Usado en este caso como elemento decorativo paisajístico.
- o 1 jaguar de yeso es una escultura decorativa hecha de yeso que representa a un jaguar.



*Imagen referencial

A.5. Patios de comida (960 m2)

- o 02 espacios para zona de comensales.
- o Cada espacio para la zona de comensales debe considerar 140 mesas tipo camping con bancas incluidas para el público en general, fabricado en carpintería de madera modelo cuadrado de pallet y tornillos de ensamble de 3mmx2". Dimensiones aproximadas de cada mesa: 0.75 m alto x 1.80 m ancho x 1.80 m largo.



*Imagen referencial

I. ESPACIO TEMÁTICO 1: MONTAÑA (ÁREA APROXIMADA 1690 m2)

- o **Cantidad:** 1 zona de stands para restaurantes, cocinas de campo, bebidas, espacio escenográfico y patio de comida.
- o https://drive.google.com/drive/folders/1hkvMT-OiB0TRFly8QxWkQkNmadSNCu3c?usp=drive_link

Estructura general: Sistema layher compuesto por columnas. Dimensiones: 1.57 m x 1.57 m - 1.08 m x 1.57 m, con refuerzos de vigas de dimensiones.: 1.00 m x 0.45 m - 1.00 m x 0.20 m, revestidas con tela de color según diseño.

Piso: Alfombrado de alto tránsito de color marrón que cubra todo el perímetro de la zona montaña, con perfiles de aluminio en los bordes (no considerar las zonas de los expositores).

Techo: Cobertor de lluvia y cables de acero de 3mm para sujeción de colgantes textiles de 1.50 m.



*Imagen referencial

B.1. Stands de restaurantes (20 m2)

- o 14 stands de expositores de restaurantes. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con

• https://drive.google.com/drive/folders/1hkvMT-OiB0TRFly8QxWkQkNmadSNCu3c?usp=drive_link

sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Dimensiones de cada stand: 5 m ancho x 4 m profundidad x 2.80 m alto.



*Imagen referencial

- o 14 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12mm y recubrimiento de textil de 2.80 m ancho x 0.95 m alto, según diseño, anclado a panel OSB. Cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 2.80 m ancho x 0.66 m profundidad x 0.95 m de alto.



*Imagen referencial

- o 14 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12mm y recubrimiento de textil de 2.20 m ancho x 0.70 m alto, según diseño, anclado a panel OSB. Dimensiones: 2.20 m ancho x 0.60 m profundidad x 0.70 m alto.



*Imagen referencial

- o 14 estantes de estructura metálica con perfiles cuadrados y repisas de tableros OSB. Se dividen en un estante alto y un estante bajo. Ambos mobiliarios son de estructura metálica con perfiles cuadrados de ½" x ½" y repisas de tablero OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: estante alto de 1.95 m ancho x 0.50 m profundidad x 0.80 m alto y estante bajo de 1.95 m ancho x 0.60 m profundidad x 0.90 m alto.



*Imagen referencial

- o 14 frisos de estructura de octanorm con pizarras para colocar la información de los platos. Dimensiones: 5.00 m ancho x 0.45 m alto.
- o 14 celosía con brida de 1" de aluminio, el cual funciona como muro divisorio entre el área de atención con el área de preparación. Dimensiones: 1.00 m ancho x 2.20 m alto.
- o 14 mesas de preparación de estructura metálica con perfiles cuadrados de 1½" x 1½" y repisas de tableros OSB fenólico de 12mm. Dimensiones: 1.97 m ancho x 0.50 m profundidad x 0.90 m alto.
- o 14 hornos microondas con capacidad de 20 L.
- o 14 lavamanos de acero inoxidable con estructura metálica de tubo negro de 1½". Cada lavamanos debe considerar trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos. Dimensiones aproximadas: 0.60 m ancho x 1.00 m largo x 0.90 m alto.
- o 14 cocinas industriales de 03 hornillas a gas, incluye manguera, válvula y balón de gas de 10 kg (se le brindará al expositor 1 balón de gas por cada día de feria).
- o 14 congeladoras con capacidad de 300 L y cuenta con puerta abatible.
- o 28 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m alto x 0.45 m ancho y 0.40 m de largo.
- o 14 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.

B.2. Stands de cocina de campo (28 m2)

- o 02 stands de expositores de cocina de campo. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Espacio exterior con delimitación de área por columnas de bambú. Dimensiones de cada stand: 7 m ancho x 4 m profundidad x 2.80 m alto.



**Imagen referencial*

- o 02 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1½" con paneles de OSB fenólico de 18 mm y recubrimiento de textil según diseño, anclado a panel OSB. Cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 3.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.



**Imagen referencial*

- o 02 frisos frontales en aluminio con vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 3m ancho x 0.50 m de alto.
- o 02 tableros de OSB, uno para pizarra negra y otro con textil. Dimensiones de cada tablero: 1.00 m ancho x 2.20 m alto.
- o 02 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1½" con paneles de OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: 2.40 m de ancho x 0.60 m profundidad x 0.80 m alto.
- o 02 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1½" x 1½" con lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos; y con paneles de OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: 3.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.
- o 02 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.
- o 22 columnas de bambú de 4" para delimitar zona exterior de cocina de campo, enterrados en suelo. Dimensiones:



- 4 bambús de 0.40 m alto, 4 bambús de 0.60 m alto, 4 bambús de 0.80 m alto y 10 bambús de 1.00 m alto.
- 02 congeladoras con capacidad de 300 l y cuenta con puerta abatible.
- 04 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m de alto x 0.45 m ancho y 0.40 m de largo.

B.3. Stands de bebidas (9 m²)

- 04 stands de expositores de bebidas. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Dimensiones de cada stand: 3 m ancho x 3 m profundidad x 2.80 m alto.



*Imagen referencial

- 02 frisos frontales en aluminio anodizado con vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 3m ancho x 0.50 m de alto.
- 04 estantes de exhibición con divisiones de tableros OSB fenólico de 18 mm. Dimensiones: 1.182 alto x 0.94 m largo x 0.45 m ancho.
- 04 mesas de atención en L, de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 18 mm y recubrimiento textil, según diseño, anclado a panel OSB. Un lado de cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 3.00 m y 1.50 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.
- 04 paredes de OSB fenólico de 18 mm, los cuales funcionan como división entre el área de atención y el área de preparación. Dimensiones: 2 m ancho x 2.2 m alto.
- 04 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" x 1 ½" con lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos; y con paneles de OSB fenólico de 18mm. Dimensiones de cada mesa de trabajo: 2.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.
- 04 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.
- 04 congeladoras con capacidad de 300 l y cuenta con puerta abatible.
- 08 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m de alto x 0.450 m ancho y 0.400 m de largo.

B.4. Espacio escenográfico (aproximadamente 60 m²)

- 01 retablo de listones de madera de 2" con paneles de OSB fenólico de 18mm recubierto con vinil según diseño sobre foam. Formato retablo, diseño según concepto. Dimensiones: 15 m ancho x 2.5 m profundidad x 3 m alto. Debe incluir un friso de estructura de listones de madera de 2" x 2" y paneles de OSB fenólico de 18mm revestidos con vinil. Dimensiones aproximadas del friso: 1.40 m alto x 5.00 m largo.



• https://drive.google.com/drive/folders/1ym5-3AXgYcy_yiKuHuCuOor9q8ViLq1?usp=drive_link

*Imagen referencial

- o Elementos decorativos compuestos por múltiples tiras de telas colgadas de una cuerda o varilla. Dimensiones: 0.70 m alto, el largo será variable para generar diferentes alturas.



*Imagen referencial

- o Este espacio debe contar con elementos decorativos volumétricos (dummies) de una fiesta representativa de Ayacucho). Dummies hechos de fibra de vidrio, moldeado y pintado según el producto en dimensiones mínimas de 0.60 m ancho x 1.60 m alto (medidas variables).

B.5. Patios de comida (aproximadamente 725 m2)

- o 01 espacio para zona de comensales.
- o 100 mesas tipo camping con bancas incluidas para el público en general, fabricado en carpintería de madera modelo cuadrado de pallet y tornillos de ensamble de 3mmx2". Dimensiones aproximadas de cada mesa: 0.75 m alto x 1.80 m ancho x 1.80 m largo.

C. ZONA INSTITUCIONAL: (ÁREA APROXIMADA 265 m2)

- o Cantidad: 1 zona que debe contemplar las áreas de la institución como turismo, exportaciones, inversiones, regiones y marca.

- o https://drive.google.com/drive/folders/1ym5-3AXgYcy_yiKuHuCuOor9q8ViLq1?usp=drive_link

Estructura general: Estructura de madera de listones de madera de 4"x 4" con paneles de OSB de 8mm y recubrimiento de vinil según diseño. Friso de fachada principal con recubrimiento de vinil según diseño.

Piso: Alfombrado de alto tránsito de color gris oscuro que cubra todo el perímetro de la zona institucional, con perfiles de aluminio en los bordes (no considerar las zonas de los expositores).

Techo: Cobertor de lluvia y telas tensadas con colores propuestos con los lineamientos de PROMPERÚ.



*Imagen referencial

C.1. Zona Turismo (Área aproximada de 50 m2)

- o 01 backing de estructura de madera de listones de madera de 2" con paneles de OSB fenólico de 18mm, con vinil según diseño sobre foam.
- o 01 pantalla de 4.00 m x 2.00 m, debe incluir una estructura metálica tipo bastidor para pantalla led 4.00 m x 2.00 m.
- o 01 plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo.
- o 02 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Con una medida de 1.050 m alto x 0.450 m ancho x 0.400 m largo.
- o 01 counter de atención de estructura metálica para la exposición y atención al público de la zona institucional. Sistema octanorm de medida 1.0 m x 1.0 m x 0.60 m con vinil impreso en la parte frontal de 1.0 m x 1.0 m.
- o Dimensiones: 1.00 m alto x 1.00 m ancho x 0.60 largo.

- https://drive.google.com/drive/folders/1ym5-3AXgYcy_yiKuHuCuOor9q8ViLq1?usp=drive_link



*Imagen referencial

- o 03 mobiliarios de exhibición de OSB fenólico de 18mm y tornillos de ensamble de 3mmx2" y compartimentos de vidrio transparente de 6mm para exposición. Dimensiones: 1.20 m ancho x 0.70 m largo x 0.30 m alto.



*Imagen referencial

- o 03 jardineras de A y B de estructura de OSB fenólico de 18 mm con vegetación natural decorativa de trigo. Serán en OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3mm x 2".
 - Jardinera tipo A: 01 unidad, 0.50 m alto x 0.60 m largo x 0.60 m ancho.
 - Jardinera tipo B: 02 unidades, 0.80 m alto x 0.60 m largo x 0.60 m ancho.



*Imagen referencial

C.2. Zona Marca Sectorial (Área aproximada de 25 m2)

- o 01 backing de estructura de madera de listones de madera de 2" con paneles de OSB fenólico de 18mm, con vinil según diseño sobre foam.
- o 01 plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo.
- o 01 mesón de exhibición para atención de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2". Con una medida de 1.200 m alto x 6.500 ancho x 3.500 m largo.



*Imagen referencial

- o 02 canastillas de OSB de 12mm ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2", con estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" de 03 niveles para la exhibición y venta de productos. Dimensiones: 1.40 m alto x 2.10 m largo x 0.45 m ancho.



**Imagen referencial*

- o 02 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Con una medida de 1.050 m alto x 0.450 m ancho x 0.400 m largo.

C.3. Zona Exportaciones (Área aproximada de 40 m2)

- o 01 backing de estructura de madera de listones de madera de 2" con paneles de OSB fenólico de 18mm, con vinil según diseño sobre foam.
- o 01 estructura en esquina de madera simulando columna revestida con follaje artificial.
- o 01 techo troquelado sobre barra según diseño.
- o 01 plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo.
- o 01 mueble de exhibición en forma de "L" de paneles OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2". Pintado de color marrón oscuro con vitrina exhibidora de vidrio transparente de 6 mm. Dimensiones: 1.150 m alto x 6.900 m ancho x 4.900 m largo.



**Imagen referencial*

- o 02 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Con una medida de 1.050 m alto x 0.450 m ancho x 0.400 m largo.
- o 01 vitrina exhibidora de madera en MDF color negro, la cual debe considerar 5 niveles con 30 divisiones para colocar botellas de licores diversos. Debe considerar vidrio e iluminación en toda la vitrina de color cálido.

Medida: 3.50m de largo x 2.50 m de alto x 40cm de fondo.

La parte central de la vitrina debe considerar un espacio para colocar branding el cual debe ser retroiluminado, con una media aproximada de: 1m x 1m.



- o 02 jardineras de 01 y 02 de estructura de OSB fenólico de 18 mm con vegetación natural decorativa de trigo. Serán en OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3mm x 2".
 - Jardinera tipo A: 01 unidad, 0.50 m alto x 0.60 m largo x 0.60 m ancho.
 - Jardinera tipo B: 01 unidad, 0.80 m alto x 0.60 m largo x 0.60 m ancho.



*Imagen referencial

C.4. Zona Inversiones (Área aproximada de 13 m²)

- o 01 backing de estructura de madera de listones de madera de 2" con paneles de OSB fenólico de 18mm, con vinil según diseño sobre foam.
- o 01 estructura metálica tipo bastidor para pantalla led de 4.00 m x 2.00 m.
- o Se debe considerar una pantalla led de 4.00 m x 2.00 m.



*Imagen referencial

- o 02 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Con una medida de 1.050 m alto x 0.450 m ancho x 0.400 m largo.
- o 01 counter de atención de estructura metálica para la exposición y atención al público de la zona institucional. Sistema octanorm de medida 1.0 m x 1.0 m x 0.60 m con vinil impreso en la parte frontal de 1.0 m x 1.0 m.
- o Dimensiones: 1.000 m alto x 1.000 m ancho x 0.600 largo.



*Imagen referencial

- o 04 jardineras de A y B de estructura de OSB fenólico de 18 mm con vegetación natural decorativa de trigo. Serán en OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3mm x 2".
 - Jardinera tipo A: 02 unidades, 0.50 m alto x 0.60 m largo x 0.60 m ancho.
 - Jardinera tipo B: 02 unidades, 0.80 m alto x 0.60 m largo x 0.60 m ancho.



*Imagen referencial

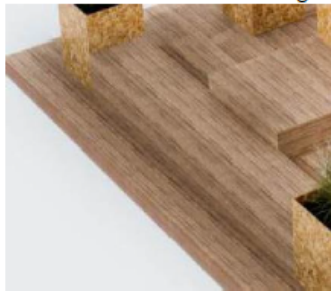
D. ZONA DE DESCANSO: (ÁREA APROXIMADA 64 m2)

- o Cantidad: 1 zona de descanso para visitantes.
- o https://drive.google.com/drive/folders/1z9Lq9QLbt8f50Yg3jd-b5uipVNriOHFh?usp=drive_link
Piso: Plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo).



*Imagen referencial

- o 10 jardineras de OSB de tipo A, B y C, de estructuras de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2", con vegetación natural decorativa de trigo.
 - Jardinera tipo A: 4 unidades de 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 1.30 m alto.
 - Jardinera tipo B: 4 unidades de 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 1.40 m alto.
 - Jardinera tipo C: 2 unidades de 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 1.80 m alto.
- o 06 bancos de OSB de tipo A, B y C, de estructura metálica de tubos de acero, OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2".
 - Banco tipo A: 2 unidades de 1.00 m ancho x 3.00 m largo x 0.70 m alto.
 - Banco tipo B: 4 unidades de 1.00 m ancho x 2.00 m largo x 0.40 m alto.
 - Banco tipo C: 2 unidades de 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 0.70 m alto.



*Imagen referencial

E. ZONA DE ENTREVISTAS EXTERIORES (ÁREA APROXIMADA 8.00m2 cada una)

- o Cantidad: 02 zonas de descanso para entrevistas.
- o https://drive.google.com/drive/folders/1D5i1nwyuCU5XFwmJ7YONw4EQ9P2hkufB?usp=drive_link
- o Cada zona deberá contar con 01 backing, de medidas 4.00mt largo x 2.20mt altura, de estructura de postes de aluminio de 40mm, sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50mmx16mm S/detalle, cerramiento de tableros de melamina. Debe incluir vinil a full color en 1440 dpi por tira y retira (laterales en blanco).
- o Cada zona deberá contar con 01 mesa de atención de estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y tableros de OSB fenólico de 18mm ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2", para entrevistas. Debe contar con 02 compartimentos. Dimensiones: 0.90 m alto x 2.00 m largo x 0.60 m fondo.
- o Cada zona deberá contar con cerramiento con balaustres (cordón rojo), para un área aproximada de 8.00 mt2.

- https://drive.google.com/drive/folders/1z9Lq9QLbt8f50Yg3jd-b5uipVNriOHFh?usp=drive_link
- https://drive.google.com/drive/folders/1D5i1nwyuCU5XFwmJ7YONw4EQ9P2hkufB?usp=drive_link

•



*Imagen referencial

- o Cada zona deberá contar con 02 sillones para entrevistas, estructura de madera tornillo con relleno de espuma de alta densidad y algodón prensado, color beige o gris oscuro. Dimensiones: 0.80 m alto x 0.70 m largo x 0.80 m ancho.



*Imagen referencial

- o Cada zona deberá contar con 02 micrófonos con soporte que proporciona la funcionalidad de la zona de entrevistas exteriores. Cada micrófono debe contar con 1 pie recto, 1 cabezal para micrófono y 1 base plástica pesada.



*Imagen referencial

- o Cada zona deberá contar con 02 parlantes de retorno, incluye: 02 cables de 10 metros y 02 trípodes para cada parlante.



*Imagen referencial

•

- o Cada zona deberá contar con 02 luces de enfoque para la zona de entrevistas.
 - 1 Luz led de enfoque
 - 1 Barndoor
 - 1 Fuente de alimentación AC
 - 1 placa adaptadora para batería NP-F
 - 1 cable D-Tap
 - 1 adaptador para montura Bowens
 - 1 soporte
 - 1 Softbox Aputure LS60

Imagen referencial



*Imagen referencial

F. ZONA PARA ENCUESTAS (MEDICIÓN DE HUELLA DE CARBONO) (ÁREA APROXIMADA 9.00m2)

- o Cantidad: 02
- o Cada zona deberá contar con 01 backing, de medidas 3.00mt largo x 2.20mt altura, de estructura de postes de aluminio de 40mm, sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50mmx16mm S/detalle, cerramiento de tableros de melamina. Debe incluir vinil a full color en 1440 dpi por tira y retira (laterales en blanco).
- o Cada zona deberá contar con 01 módulo de atención material OSB, con tableros interiores para almacenar material y merchandising (deberá contener chapa de seguridad y 02 juegos de llaves) y tableros de OSB fenólico de 18mm ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2" con recubrimiento de vinil según diseño sobre foam en la parte delantera. Medida del módulo de 2.50 mts largo x 1.00 mt alto
- o Cada zona deberá contar con 01 carpa plegable armable de 3.00 mt. ancho x 3.00mt. fondo.
- o Cada zona deberá incluir 02 sillas altas de estructura de acero, autorregulable.



*Imagen referencial

8.1.2.3. ZONA 3

A. ZONA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS (ÁREA APROXIMADA 253 m2)

- o Cantidad: 1 espacio para stands de bebidas espirituosas.
- o https://drive.google.com/drive/folders/154g7Ty4mwknkZAEvSWXz1r6dSnxAOTfP2?usp=drive_link

Estructura general: Tenso Estructura compuesta por una membrana tensada de PVC, cables de tensión de acero anclados mediante anillos de compresión a pilares de acero, con perfiles de refuerzo en los bordes.

Cubierta: membrana tensada de PVC.



*Imagen referencial

- o 04 stands de estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 500 mm x 16 mm s/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm. Dimensiones de cada stand: 4 m ancho x 3 m profundidad x 2.85 m alto.

https://drive.google.com/drive/folders/154g7Ty4mwknkZAEvSWXz1r6dSnxAOTfP2?usp=drive_link



*Imagen referencial

- o 04 mesas de atención en forma de "L" con estructura metálica de perfiles cuadrado de acero negro de 1 ½" x 1 ½" y revestimiento con tableros OSB fenólico de 18 mm ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Recubrimiento exterior de pizarra negra. Debe contar con un lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos; paneles de OSB fenólico de 18mm; 2 barras de atención de melamina de 18 mm. Un lado de cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 4.00 m ancho x 0.40 m profundidad x 1.00 m alto.
- o 04 frisos frontales en aluminio anodizado con vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 3 m ancho x .0.50 m alto.
- o 04 estantes de exhibición con 4 compartimentos de vidrio con sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle. Dimensiones: 0.96 m ancho x 0.50 m largo x 1.85 m alto.



*Imagen referencial

- o 04 estantes de exhibición y divisiones de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3mmx2". Debe contar con 9 compartimentos. Dimensiones: 1.40 m ancho x 0.30 m profundidad x 2.65 m alto.
- o 04 congeladores horizontales de 316 L con puerta abatible, para el almacenamiento de productos que requieren conservarse a ciertas temperaturas. Congela y conserva los insumos manteniendo el frío, contiene compartimentos y canastillas removibles.
- o 04 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.
- o 08 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas. Dimensiones: 0.45 m ancho x 0.40 m largo x 1.05 m alto.

B. ZONA DE CERVEZAS ARTESANALES (ÁREA APROXIMADA 198 M2)

- o Cantidad: 1 espacio para stands de cervezas artesanales.
- o https://drive.google.com/drive/folders/1wEQnL8ZG35Tj1QBXaV7n5alhjeJFT_rZ?usp=drive_link

Estructura general: Tenso estructura compuesta por una membrana tensada de PVC, cables de tensión de acero anclados mediante anillos de compresión a pilares de acero, con perfiles de refuerzo en los bordes.

Cubierta: membrana tensada de PVC.



*Imagen referencial

https://drive.google.com/drive/folders/1wEQnL8ZG35Tj1QBXaV7n5alhjeJFT_rZ?usp=drive_link

- o 04 stands de estructura de postes de aluminio de 40mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50mmx16mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm. Dimensiones de cada stand: 4 m ancho x 3 m profundidad x 2.95 m alto.



**Imagen referencial*

- o 04 mesas de atención en forma de "U" con estructura metálica de perfiles cuadrado de acero negro de 1 ½" x 1 ½" y revestimiento con tableros OSB fenólico de 18 mm ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Recubrimiento exterior con foam con vinil adhesivo laminado. Un lado de cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 2.00 m ancho x 0.40 m profundidad x 1.00 m alto.



**Imagen referencial*

- o 04 frisos frontales en aluminio anodizado con vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 4 m ancho x 0.50 m alto.
- o 04 estantes de exhibición y divisiones de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2". Debe contar con 9 compartimentos. Dimensiones: 1.20 m ancho x 0.30 m profundidad x 1.22 m alto.



**Imagen referencial*

- o 04 estantes de exhibición y divisiones de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2". Debe contar con 13 compartimentos. Dimensiones: 1.40 m ancho x 0.30 m profundidad x 2.65 m alto.





**Imagen referencial*

- o 04 lavamanos de acero inoxidable con estructura metálica de tubo negro de 1½". Cada lavamanos debe considerar trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos. Dimensiones aproximadas: 0.60 m ancho x 1.00 m largo x 0.90 m alto.
- o 04 congeladores horizontales de 316 L con puerta abatible, para el almacenamiento de productos que requieren conservarse a ciertas temperaturas. Congela y conserva los insumos manteniendo el frío, contiene compartimentos y canastillas removibles.
- o 04 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.
- o 08 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas. Dimensiones: 0.45 m ancho x 0.40 m largo x 1.05 m alto.

.. ZONA DE ESCENARIO (ÁREA APROXIMADA 500 m2)

- o **Cantidad:** 1 espacio para escenario principal, backstage, almacén, sala de descanso, camerinos, sala VIP artistas,
- o https://drive.google.com/drive/folders/1xL0X1gWrQo4_iAgkwLsS3Jkre-ipwpr9?usp=drive_link

Estructura general: Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 2.50 m x 1.95 m revestidas con telas según color indicado por PROMPERÚ, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.20 m para soporte de iluminación y torres para equipo de sonido. Considerar estructura metálica revestida en vinil según diseño para la colocación de 2 pantallas led de 4.20 m x 5.00 m, cada pantalla en paredes laterales de escenario. Considerar revestimiento frontal total con gráfica en banner bastidor. Ver diseño.

C.1. Escenario principal (20 m2)

- o 01 plataforma (tarima) de estructura de madera con tabladillo de madera forrado en tapiz color según diseño.
- o 01 backing de estructura layher para la colocación de 1 pantalla led 10.00 m ancho x 4.00 m alto
- o 02 backing de estructura layher para la colocación de 2 pantallas led 5.00 m ancho x 4.00 m alto.
- o 40 barreras antiavalanchas metálicas especiales para el evento. Dimensiones de cada barrera: 1 m largo x 1 m alto.



**Imagen referencial*

C.2. Backstage (40 m2)

- o 02 espacios de backstage con estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm, con recubrimiento de vinil según diseño sobre foam. Considerar techo con cobertor para lluvias.
- o Piso alfombrado de alto tránsito de color gris oscuro que cubra todo el perímetro del backstage con perfiles de aluminio en los bordes. Dimensiones: 5 m ancho x 8 m profundidad x 5 m alto.

C.3. Almacén (20 m2)

- o 01 espacio con estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm, con recubrimiento de vinil según diseño sobre foam, incluye 1 puerta batiente. Considerar techo con cobertor para lluvias.
- o Piso alfombrado de alto tránsito de color gris oscuro que cubra todo el perímetro del almacén con perfiles de aluminio en los bordes. Dimensiones: 5 m ancho x 4 m profundidad x 5 m alto.

https://drive.google.com/drive/folders/1xL0X1gWrQo4_iAgkwLsS3Jkre-ipwpr9?usp=drive_link



- o 9 anaqueles de estructura metálica de 5 niveles con acabado esmaltado. Dimensiones: 1.00 m largo x 2.00 m alto.
- o 06 lockers de estructura metálica. Debe contar con 6 compartimentos. Dimensiones: 0.90 m ancho x 0.30 m largo x 2.00 m alto.



**Imagen referencial*

C.4. Sala de descanso: (20 m2)

- o 01 espacio con estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm, con recubrimiento de vinil según diseño sobre foam, incluye 2 puertas batientes. Considerar techo con cobertor para lluvias.
- o Piso alfombrado de alto tránsito de color gris oscuro que cubra todo el perímetro de la sala de descanso con perfiles de aluminio en los bordes. Dimensiones: 5 m ancho x 4 m profundidad x 5 m alto.
- o 01 sofá de acero cromado, asiento relleno de espuma y tapizado con poliéster y cojines para respaldar. Sofá de 3 cuerpos. Dimensiones: 1.65 m ancho x 2.50 m largo x 0.60 m alto.
- o 01 mesa de acero inoxidable con perfiles cuadrados de 1 ½" y plancha de acero inoxidable. Dimensiones: 0.60 m ancho x 1.30 m largo x 0.70 m alto.
- o 02 frigobares de 90 L para el almacenamiento de productos que requieren conservarse a ciertas temperaturas. Congela y conserva los insumos manteniendo el frío, contiene compartimentos. Dimensiones: 0.50 m ancho x 0.50 m largo x 0.85 m alto.
- o 02 banquetas tipo puff de estructura de madera de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2" con revestimiento decorativo de cuerda de yute para zona de espera. Dimensiones: 1.00 m de ancho x 1.00 m de largo x 0.45 m alto.

C.5. Camerinos. (12.5 m2)

- o 03 espacios con estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm, con recubrimiento de vinil según diseño sobre foam, incluye 1 puerta batiente. Considerar techo con cobertor para lluvias.
- o Piso alfombrado de alto tránsito de color gris oscuro que cubra todo el perímetro de los camerinos con perfiles de aluminio en los bordes. Dimensiones: 5 m ancho x 2.5 m profundidad x 5 m alto.
- o 03 sofás de acero cromado, asientos rellenos de espuma y tapizados con poliéster y cojines para respaldar. Sofás de 2 cuerpos. Dimensiones: 1.65 m ancho x 2.50 m largo x 0.60 m alto.
- o 06 sillas de tocador de estructura de madera, asiento y respaldar relleno de espuma y tapizado de poliéster. Dimensiones: 0.70 m ancho x 0.60 m largo x 0.80 m alto.
- o 06 tocadores con pedestales de estructuras de madera con revestimiento de tablero OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3mmx2'. Dimensiones: 0.40 m ancho x 1.70 m largo x 0.70 m alto.

C.6. Sala VIP Artistas: (40 m2)

- o 01 espacio con estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm, con recubrimiento de vinil según diseño sobre foam, incluye 1 puerta batiente. Considerar techo con cobertor para lluvias.
- o Piso alfombrado de alto tránsito de color gris oscuro que cubra todo el perímetro de la sala VIP con perfiles de aluminio en los bordes. Dimensiones: 5 m ancho x 8 m profundidad x 5 m alto.
- o 01 sofá de acero cromado, asiento relleno de espuma y tapizado con poliéster y cojines para respaldar. Sofá de 3 cuerpos. Dimensiones: 1.65 m ancho x 2.50 m largo x 0.60 m alto.
- o 02 sillas de tocador de estructura de madera, asiento y respaldar relleno de espuma y tapizado de poliéster. Dimensiones: 0.70 m ancho x 0.60 m largo x 0.80 m alto.



- o 02 tocadores con pedestales de estructuras de madera con revestimiento de tablero OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3mmx2'. Dimensiones: 0.40 m ancho x 1.70 m largo x 0.70 m alto.
- o 01 mesa de acero inoxidable con perfiles cuadrados de 1 ½" y plancha de acero inoxidable. Dimensiones: 0.60 m ancho x 1.30 m largo x 0.70 m alto.
- o 02 frigobares de 90 L para el almacenamiento de productos que requieren conservarse a ciertas temperaturas. Congela y conserva los insumos manteniendo el frío, contiene compartimentos. Dimensiones: 0.50 m ancho x 0.50 m largo x 0.85 m alto.
- o 02 banquetas tipo puff de estructura de madera de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2", con revestimiento decorativo de cuerda de yute para zona de espera. Dimensiones: 1.00 m de ancho x 1.00 m de largo x 0.45 m alto.

D. ZONA PARA COMENSALES (ÁREA APROXIMADA 4700 m2)

Cantidad: 2 espacio para patios de comidas

Estructura general: Tenso Estructura compuesta por una membrana tensada de PVC, cables de tensión de acero anclados mediante anillos de compresión a pilares de acero, con perfiles de refuerzo en los bordes.

Cubierta: membrana tensada de PVC.

- o 240 mesas tipo camping con bancas incluidas para el público en general, fabricado en carpintería de madera modelo cuadrado de pallet y tornillos de ensamble de 3mmx2". Dimensiones aproximadas de cada mesa: 0.75 m alto x 1.80 m ancho x 1.80 m largo.

D.1. Implementación para la inauguración 1er día (31 de octubre de 2024)

- o 02 toldos de 8 m x 8 m, con los 4 lados abiertos y piso de plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo, los cuáles serán armados solo para el primer día de evento "Inauguración"
- o 1 pagoda de 4 m x 4 m con los 4 lados abiertos y piso de plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo, los cuáles serán armados solo para el primer día de evento "Inauguración".
- o 200 sillas metálicas color negro, las cuáles serán colocadas solo para el primer día de evento "Inauguración".
- o Cabe mencionar que esta implementación se requiere para el acto protocolar de inauguración de feria (autoridades) por lo que el desmontaje de esta zona deberá iniciar culminado el acto protocolar y deberá finalizar hasta las 14.00 pm.



*Imagen referencial

E. ZONA PARA ALMACENAMIENTO (ÁREA APROXIMADA 326 m2)

- o **Cantidad:** 2 espacios para almacenamiento principal y secundario

- o https://drive.google.com/drive/folders/1myj5OrtvNuTptaJlPIDlx3kBHUFbyBD?usp=drive_link

2 estructuras generales: Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 1.10 m x 1.10 m con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.45 m con cerramiento de estructura de postes de aluminio de 40mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm con recubrimiento externo de vinil según diseño sobre foam. 1 puerta batiente para cada almacén. Considerar cobertura de telas tensadas de color indicado por PROMPERÚ.

Piso: Alfombrado de alto tránsito de color gris oscuro que cubra todo el perímetro de la zona de almacenamiento con perfiles de aluminio en los bordes.

https://drive.google.com/drive/folders/1myj5OrtvNuTptaJlPIDlx3kBHUFbyBD?usp=drive_link

E.1. Almacén principal

- o 10 lockers de estructura metálica. Debe contar con 6 compartimentos. Dimensiones: 0.90 m ancho x 0.30 m largo x 2.00 m alto.
- o 10 anaqueles de estructura metálica de 5 niveles con acabado esmaltado. Dimensiones: 1.00 m largo x 2.00 m alto.
- o 3 mesas de estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y tableros de OSB fenólico ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contar con 6 compartimentos. Dimensiones: 1.50 m ancho x 1.50 m largo x 1.00 m alto.
- o 18 sillas de tocador de estructura de madera, asiento y respaldo relleno de espuma y tapizado de poliéster. Dimensiones: 0.70 m ancho x 0.60 m largo x 0.80 m alto.

E.2. Almacén secundario

- o 8 lockers de estructura metálica. Debe contar con 6 compartimentos. Dimensiones: 0.90 m ancho x 0.30 m largo x 2.00 m alto.
- o 8 anaqueles de estructura metálica de 5 niveles con acabado esmaltado. Dimensiones: 1.00 m largo x 2.00 m alto.
- o 1 mesa de estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y tableros de OSB fenólico ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contar con 6 compartimentos. Dimensiones: 1.50 m ancho x 1.50 m largo x 1.00 m alto.
- o 8 sillas de tocador de estructura de madera, asiento y respaldo relleno de espuma y tapizado de poliéster. Dimensiones: 0.70 m ancho x 0.60 m largo x 0.80 m alto.

8.1.2.4. ZONA 4

A. ESPACIO TEMÁTICO 3: COSTA/MARINO (ÁREA APROXIMADA 1800 m²)

- o **Cantidad:** 1 zona para stands de restaurantes, cocinas de campo, bebidas, espacio escenográfico y patios de comida.
- o https://drive.google.com/drive/folders/1Vz4PJp2AQ3vybjJ28yNbcG9iv1KTBfyw?usp=drive_link
Estructura general: Sistema layher compuesto por columnas. Dimensiones: 1.57 m x 1.57 m - 1.08 m x 1.57 m, con refuerzos de vigas de dimensiones.: 1.00 m x 0.45 m - 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño.
Piso: Alfombrado de alto tránsito de color arena que cubra todo el perímetro de la zona costa y mar, con perfiles de aluminio en los bordes (no considerar las zonas de los expositores).
Techo: Cobertor de lluvia y cables de acero de 3mm para sujeción de colgantes tipo esteras de 1.50 m.



*Imagen referencial

A.1. Stands de restaurantes de costa (20 m²)

- o 08 stands de expositores. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm diseño.
- o Dimensiones: 5 m ancho x 4 m profundidad x 2.80 m alto.

https://drive.google.com/drive/folders/1Vz4PJp2AQ3vybjJ28yNbcG9iv1KTBfyw?usp=drive_link



**Imagen referencial*

- o 08 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12mm y recubrimiento de esteras de carrizo 2.80 ancho m x 0.95 m alto, anclado a panel OSB. Cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 2.80 m ancho x 0.66 m profundidad x 0.95 m de alto.



**Imagen referencial*

- o 08 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12mm y recubrimiento de wall panel de caramelo de 2.20 m ancho x 0.70 m alto, anclado a panel OSB. Dimensiones: 2.20 m ancho x 0.60 m profundidad x 0.70 m alto.



**Imagen referencial*

- o 08 estantes de estructura metálica con perfiles cuadrados y repisas de tableros OSB. Se dividen en un estante alto y un estante bajo. Ambos mobiliarios son de estructura metálica con perfiles cuadrados de ½" x ½" y repisas de tablero OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: estante alto de 1.95 m ancho x 0.50 m profundidad x 0.80 m alto y estante bajo de 1.95 m ancho x 0.60 m profundidad x 0.90 m alto.



**Imagen referencial*

- o 08 frisos de estructura de octanorm con pizarras para colocar la información de los platos de los restaurantes. Dimensiones: 5.00 m ancho x 0.45 m alto.
- o 08 celosía de brida de 1" de aluminio, el cual funciona como muro divisorio entre el área de atención con el área de preparación. Dimensiones: 1.00 m ancho x 2.20 m alto.
- o 08 mesas de preparación de estructura metálica con perfiles cuadrados de ½" x ½" y repisas de tableros



OSB fenólico de 12mm. Dimensiones: 1.97 m ancho x 0.50 m profundidad x 0.90 m alto.

- o 08 hornos microondas con capacidad de 20 L.
- o 08 lavamanos de acero inoxidable con estructura metálica de tubo negro de 1½". Cada lavamanos debe considerar trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos. Dimensiones aproximadas: 0.60 m ancho x 1.00 m largo x 0.90 m alto.
- o 08 cocinas industriales de 03 hornillas a gas, incluye manguera, válvula y balón de gas de 10 kg (se le brindará al expositor 1 balón de gas por cada día de feria).
- o 08 congeladoras con capacidad de 300 L y cuenta con puerta abatible.
- o 16 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m alto x 0.45 m ancho y 0.40 m de largo.
- o 08 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.

A.2.Stands de cocinas de campo de costa (28 m2)

- o 02 stands de expositores de cocina de campo. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Espacio exterior con delimitación de área por columnas de bambú. Dimensiones de cada stand: 7 m ancho x 4 m profundidad x 2.80 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 18 mm y recubrimiento de estera de carrizo, anclado a panel OSB. Cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 3.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 frisos frontales en aluminio anodizado con vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 3 m ancho x 0.45 m alto.
- o 02 tableros de OSB, uno para pizarra negra y otro con estera de carrizo. Dimensiones de cada tablero: 1.00 m ancho x 1.20 m alto.
- o 02 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: 2.40 m de ancho x 0.60 m profundidad x 0.80 m alto.
- o 02 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" x 1 ½" con lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos; y con paneles de OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: 3.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.
- o 02 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.



- o 22 columnas de bambú de 4" para delimitar zona exterior de cocina de campo, enterrados en suelo. Dimensiones: 4 bambús de 0.40 m alto, 4 bambús de 0.60 m alto, 4 bambús de 0.80 m alto y 10 bambús de 1.00 m alto.
- o 02 congeladoras con capacidad de 300 l y cuenta con puerta abatible.
- o 04 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m de alto x 0.45 m ancho y 0.40 m de largo.

A.3. Stand de bebidas de costa:

- o 02 stands de expositores de bebidas. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Dimensiones de cada stand: 3 m ancho x 3 m profundidad x 2.80 m alto.



- o 02 frisos frontales en aluminio anodizado con vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 3 m ancho x 0.45 m alto.
- o 02 estantes de exhibición con divisiones de tableros OSB fenólico de 18 mm. Dimensiones: 1.20 alto x 0.94 m largo x 0.45 m ancho.
- o 02 mesas de atención en L, de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 18 mm y recubrimiento de estera de carrizo, según diseño, anclado a panel OSB. Un lado de cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 3.00 m y 1.50 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.
- o 02 paredes de OSB fenólico de 18 mm, los cuales funcionan como división entre el área de atención y el área de preparación. Dimensiones: 2 m ancho x 2.2 m alto.
- o 02 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" x 1 ½" con lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos; y con paneles de OSB fenólico de 18 mm. Dimensiones de cada mesa de trabajo: 2.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.
- o 02 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.
- o 02 congeladoras con capacidad de 300 l y cuenta con puerta abatible.
- o 04 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m de alto x 0.450 m ancho y 0.400 m de largo.

A.4. Espacio escenográfico (Área aproximada de 62 m²)

- o 14 backing con estructura sobresaliente de listones de madera de 1 ½" y paneles de OSB de 18 mm, con recubrimiento de textil/vinil según diseño (3.00 m x 0.58 m).
- o 01 backing de estructura de listones de madera de 2" x 2" y paneles de OSB fenólico de 18 mm revestidos con textil según diseño (3.00 m x 12.26 m).
- o Vegetación artificial compuesta por plantas y follaje sintético diseñados para imitar la apariencia de las plantas naturales. Usado en este caso como elemento decorativo paisajístico.



*Imagen referencial

A.5. Stand de restaurante de mar (20 m²):

- o 06 stands de expositores. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm diseño. Dimensiones: 5 m ancho x 4 m profundidad x 2.80 m alto.



*Imagen referencial

- o 06 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12mm y recubrimiento de red de pesca de 2.80 ancho m x 0.95 m alto, anclado a panel OSB. Cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 2.80 m ancho x 0.66 m profundidad x 0.95 m de alto.



*Imagen referencial

- o 06 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12mm y recubrimiento de red de pesca de 2.20 m x 0.70 m, anclado a panel OSB. Dimensiones: 2.20 m ancho x 0.60 m profundidad x 0.70 m alto.



*Imagen referencial

- o 06 estantes de estructura metálica con perfiles cuadrados y repisas de tableros OSB. Se dividen en un estante alto y un estante bajo. Ambos mobiliarios son de estructura metálica con perfiles cuadrados de ½" x ½" y repisas de tablero OSB fenólico de 18mm. Dimensiones: estante alto de 1.95 m ancho x 0.50 m profundidad x 0.80 m alto y estante bajo de 1.95 m ancho x 0.60 m profundidad x 0.90 m alto.



***Imagen referencial**

- o 06 frisos de estructura de octanorm con pizarras para colocar la información de los platos de los restaurantes. Dimensiones: 5.00 m ancho x 0.45 m alto.
- o 06 celosía de brida de 1" de aluminio, el cual funciona como muro divisorio entre el área de atención con el área de preparación. Dimensiones: 1.00 m ancho x 2.20 m alto.
- o 06 mesas de preparación de estructura metálica con perfiles cuadrados de 1/2" x 1/2" y repisas de tableros OSB fenólico de 12mm. Dimensiones: 1.97 m ancho x 0.50 m profundidad x 0.90 m alto.
- o 06 hornos microondas con capacidad de 20 L.
- o 06 lavamanos de acero inoxidable con estructura metálica de tubo negro de 1 1/2". Cada lavamanos debe considerar trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos. Dimensiones aproximadas: 0.60 m ancho x 1.00 m largo x 0.90 m alto.
- o 06 cocinas industriales de 03 hornillas a gas, incluye manguera, válvula y balón de gas de 10 kg (se le brindará al expositor 1 balón de gas por cada día de feria).
- o 06 congeladoras con capacidad de 300 L y cuenta con puerta abatible.
- o 12 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m alto x 0.45 m ancho y 0.40 m de largo.
- o 06 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.

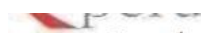
A.6.Stand de bebidas de mar: (9 m2)

- o 02 stands de expositores de bebidas. Cada stand debe tener estructuras de postes de aluminio de 40 mm con sistema de octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle con conectores de madera/ángulos perforados, cerramiento de tableros de OSB de 6 mm. Dimensiones de cada stand: 3 m ancho x 3 m profundidad x 2.80 m alto.



***Imagen referencial**

- o 02 frisos frontales en aluminio anodizado con vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 3 m ancho x 0.45 m alto.
- o 02 estantes de exhibición con divisiones de tableros OSB fenólico de 18 mm. Dimensiones: 1.20 alto x 0.94 m largo x 0.45 m ancho.
- o 02 mesas de atención en L, de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 1/2" con paneles de OSB fenólico de 18 mm y recubrimiento de estera de carrizo, según diseño, anclado a panel OSB. Un lado de cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 3.00 m y 1.50 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.



- o 02 paredes de OSB fenólico de 18 mm, los cuales funcionan como división entre el área de atención y el área de preparación. Dimensiones: 2 m ancho x 2.2 m alto.
- o 02 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" x 1 ½" con lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos; y con paneles de OSB fenólico de 18mm. Dimensiones de cada mesa de trabajo: 2.00 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.00 m alto.
- o 02 extintores de acetato de potasio de 6 L. Dispositivo de seguridad diseñado específicamente para apagar incendios en la cocina. Su principal ventaja es que es un agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Serán de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.54 m alto x 0.24 m de diámetro.
- o 02 congeladoras con capacidad de 300 l y cuenta con puerta abatible.
- o 04 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, con una medida de 1.05 m de alto x 0.450 m ancho y 0.400 m de largo.

B. ZONA PARA COMENSALES (ÁREA APROXIMADA 4700 m²)

- o **Cantidad:** 1 espacio para patios de comidas.
- o https://drive.google.com/drive/folders/1yXbLBM6_iYYpmXvSP3m6Bu4V6Lu6E7MT?usp=drive_link
- o 80 mesas tipo camping con bancas incluidas para el público en general, fabricado en carpintería de madera modelo cuadrado de pallet y tornillos de ensamble de 3mmx2". Dimensiones aproximadas de cada mesa: 0.75 m alto x 1.80 m ancho x 1.80 m largo.

C. ZONA INTERNACIONAL – BOULEVARD INTERNACIONAL (ÁREA APROXIMADA 740 m²)

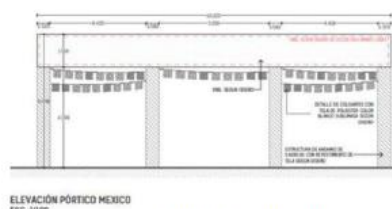
- o **Cantidad:** 1 espacio para stands de comida internacional
- o https://drive.google.com/drive/folders/1yXbLBM6_iYYpmXvSP3m6Bu4V6Lu6E7MT?usp=drive_link



*Imagen referencial

C.1. Arcos de países

- o 01 arco para representar a México. Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 0.60 m 0.60 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño. Detalle en friso de fachada de panel de OSB de 6 mm con vinil según diseño sobre foam de dimensiones de 16.22 m x 1.50 m. Cables de acero de 3 mm para sujeción de colgantes de telas sublimadas según diseño.



*Imagen referencial

- o 01 arco para representar a Italia. Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 0.60 m 0.60 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño. Detalle en friso de fachada de panel de OSB de 6 mm con vinil según diseño sobre foam de dimensiones de 16.22 m x 1.50 m. Cables de acero de 3 mm para sujeción de colgantes de telas sublimadas según diseño.

14

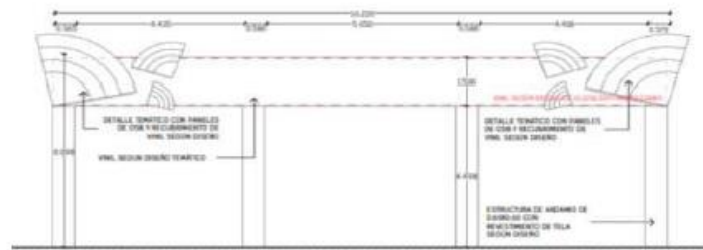
https://drive.google.com/drive/folders/1yXbLBM6_iYYpmXvSP3m6Bu4V6Lu6E7MT?usp=drive_link

¹⁴ De acuerdo a **consulta** N° 12 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Solicitamos al comité aclarar y precisar respecto del área a toldar, indicar si es la misma que el área total precisada en los TDR (4700 M²). Asimismo, determinar (en m²) cada una de las zonas de la feria a toldar, para que los postores no incurran en error en el cálculo de sus costos. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: El metraje a toldar para cada espacio solicitado es acorde al indicado en los planos de referencia, los mismos que están adjuntos en link en los términos de referencia. Se adjunta link con el plano mencionado: https://drive.google.com/drive/folders/1yXbLBM6_iYYpmXvSP3m6Bu4V6Lu6E7MT



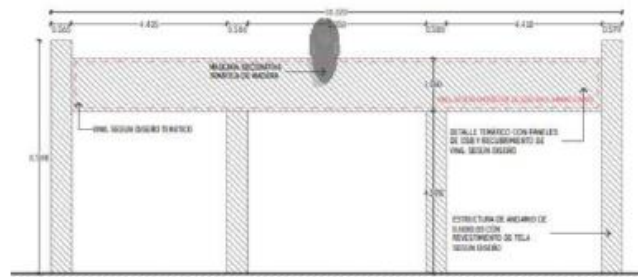
*Imagen referencial

- o 01 arco para representar a España. Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 0.60 m 0.60 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño. Detalle en friso de fachada de panel de OSB de 6 mm con vinil según diseño sobre foam de dimensiones de 16.22 m x 1.50 m. y abanicos de OSB fenólicos de 6 mm con recubrimiento de vinil según diseño sobre foam.



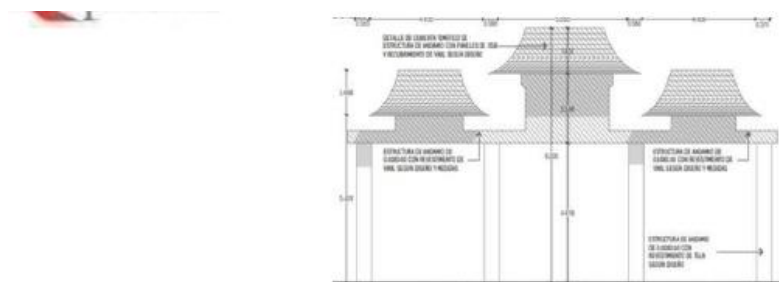
*Imagen referencial

- o 01 arco para representar a África. Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 0.60 m 0.60 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño. Detalle en friso de fachada de panel de OSB de 6 mm con vinil según diseño sobre foam de dimensiones de 16.22 m x 1.50 m. y máscara decorativa de madera según diseño.



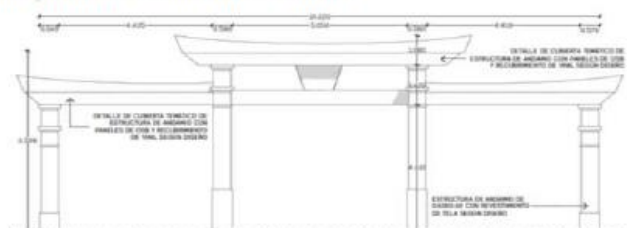
*Imagen referencial

- o 01 arco para representar a China. Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 0.60 m 0.60 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño. Detalle en friso de fachada de panel de OSB de 6 mm con vinil según diseño sobre foam de dimensiones de 16.22 m x 1.50 m y detalle de cubiertas de cultura china según diseño a base de paneles de OSB fenólico de 6 mm revestido con vinil según diseño sobre foam.



*Imagen referencial

o 01 arco para representar Japón. Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 0.60 m x 0.60 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño. Detalle en friso de fachada de panel de OSB de 6 mm con vinil según diseño sobre foam de dimensiones de 16.22 m x 1.50 m y detalle de cubiertas de cultura japonesa según diseño a base de paneles de OSB fenólico de 6 mm revestido con vinil según diseño sobre foam.



*Imagen referencial

C.2. Stand de países

o 06 stands de estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm con friso frontal con vinil según diseño sobre foam, recubrimiento inferior frontal del stand de vinil según diseño sobre foam y detalle divisorio de vinil y/o textil según diseño y pizarra negra.

o 6 plataformas (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo. Dimensiones: 5 m ancho x 4 m profundidad x 2.5 m alto.



*Imagen referencial



*Imagen referencial



**Imagen referencial*



**Imagen referencial*



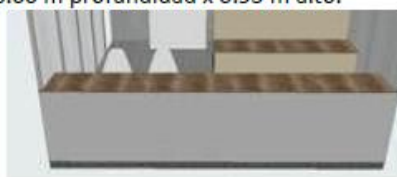
**Imagen referencial*



**Imagen referencial*

C.2. Mobiliarios de cada stand

- o 6 mesas de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" x 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12 mm y recubrimiento exterior de vinil según detalle de temática. Cada mesa de atención debe considerar una cajonera para manejo de dinero en efectivo, con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones: 2.80 m ancho x 0.66 m profundidad x 0.95 m alto.





***Imagen referencial**

- o 06 mesas de atención con perfil cuadrado de 1 ½" x 1 ½" con cerramiento de tablero de OSB fenólico de 18 mm mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contener un lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridero para el abastecimiento de agua y limpieza de productos; un área para una cocina empotrable, tipo encimera de vidrio templado y acero inoxidable de características electro automático; y un espacio para un microondas. También debe incluir 1 balón de gas de 10 kg por cada día de la feria, manguera y válvula. Dimensiones: 2.95 m ancho x 2 lados de 2.00 m largo x 0.90 m alto.



***Imagen referencial**

- o 06 estantes de exhibición empotrado a muro, estantes con perfiles metálicos cuadrados de 1 ½" x 1 ½" con tablero OSB fenólico de 18 mm ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Dimensiones: 0.48 m ancho x 1.96 m largo x 1.2 m alto.



***Imagen referencial**

- o 06 mesas de trabajo con estructura metálica con perfiles cuadrados de 1 ½" x 1 ½" y panel de OSB fenólico de 18 mm. Dimensiones: 0.60 m ancho x 1.96 m largo x 0.90 m alto.



***Imagen referencial**

- o 06 microondas con capacidad de 20 L.
- o 6 congeladoras para almacenar frescos los ingredientes, con la función adicional de congelar. Tiene una capacidad de 316l. y cuenta con puerta abatible. Mobiliario de acero galvanizado y paredes de aluminio totalmente pre cubierto por lámina de zinc pre pintada. Dimensiones: 0.63 ancho x 1.15 m largo x 0.85 m alto. Peso del producto: 46 kg.
- o 12 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas con perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Mobiliarios para descanso del personal de atención. Dimensiones de cada silla: 1.050 m de alto, 0.45 m de ancho y 0.40 m de largo.
- o 06 extintores de acetato de potasio de 6 L. Agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Materiales de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.24 m diámetro x 0.54 m alto.

C.3. Colgantes decorativos de cada stand

- o Colgantes de México. Arte manual colgante de cuerda de yute a base de cartón y papel crepé.



**Imagen referencial*

- o Colgantes de Italia. Detalle con vinil adhesivo con temática de Italia sobre base de cartón doble corrugado resistente.



**Imagen referencial*

- o Colgantes de España. Luces guirnalda con focos de 220V - 240V, 50-60Hz de luz ámbar cálida.



**Imagen referencial*

- o Colgantes de África. Lámpara colgante con foco de 220V - 240V, 50-60Hz de luz ámbar cálida.



**Imagen referencial*

- o Colgantes de China. Lámpara colgante japonesa de madera roja y cerramientos de papel, con foco de 220V - 240V, 50-60Hz de luz ámbar cálida.



**Imagen referencial*

- o Colgantes de Japón. Lámpara de papel japonesa entera, farol hecho a mano para restaurante, con foco de 220V - 240V, 50-60Hz de luz ámbar cálida.

1.1.1. Zona de descanso



*Imagen referencial

G. ZONA DE DESCANSO: (ÁREA APROXIMADA 64 m²)

- o Cantidad: 1 zona de descanso para visitantes.
 - o https://drive.google.com/drive/folders/1z9Lq9QLbt8f50Yg3jd-b5uipVNrIOHFh?usp=drive_link
- Piso: Plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo).



*Imagen referencial

- o 10 jardineras de OSB de tipo A, B y C, de estructuras de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2", con vegetación natural decorativa de trigo.
 - Jardinera tipo A: 4 unidades de 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 1.30 m alto.
 - Jardinera tipo B: 4 unidades de 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 1.40 m alto.
 - Jardinera tipo C: 2 unidades de 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 1.80 m alto.
- o 6 bancos de OSB de tipo A, B y C, de estructura metálica de tubos de acero, OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2".
 - Banco tipo A: 2 unidades de 1.00 m ancho x 3.00 m largo x 0.70 m alto.
 - Banco tipo B: 4 unidades de 1.00 m ancho x 2.00 m largo x 0.40 m alto.
 - Banco tipo C: 2 unidades de 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 0.70 m alto.



*Imagen referencial

8.1.2.5. ZONA 5

A. ZONA DE POSTRES (ÁREA APROXIMADA 557 m²)

- o Cantidad: 1 espacio para stands de postres

- https://drive.google.com/drive/folders/1z9Lq9QLbt8f50Yg3jd-b5uipVNrIOHFh?usp=drive_link



- o https://drive.google.com/drive/folders/1j6szAbkQ5ryXEsz8wVKE-EFfCgiAlu9f?usp=drive_link
- o **Estructura general:** Sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 2.00 m x 0.80 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.45 m - 1.00 m x 0.20 m. Detalle en friso de fachada con vinil y tanto columnas y vigas revestidas con telas de colores superpuestas según diseño.
- o **Piso:** Plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo.
- o **Techo:** Cobertor para lluvias con telas entrelazadas.



*Imagen referencial

A.1. Stand de postres: (9 m2)

- o 10 stands de estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm con friso frontal con vinil según diseño sobre foam, recubrimiento inferior frontal del stand con vinil según diseño sobre foam y detalle divisorio de vinil. Plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo. Dimensiones: 3 m ancho x 3 m profundidad x 2.5 m alto.



*Imagen referencial

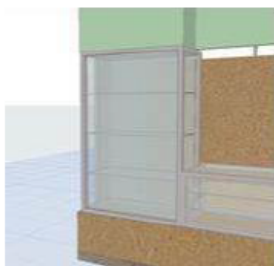
- o 10 mesas de trabajo de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" x 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 18 mm. Debe contener un lavamanos de acero inoxidable con trampa para desagüe, 1 poza con escurridor para el abastecimiento de agua y limpieza de productos. También debe incluir 1 balón de gas de 10 kg por cada día de la feria, manguera y válvula. Dimensiones: 1.98 m ancho x 0.60 m profundidad x 1.98 m alto.



*Imagen referencial

- o 10 estantes de exhibición con 4 compartimientos de vidrio con estructura de sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle. Dimensiones: 0.50 m ancho x 0.98 m largo x 1.60 m alto.

https://drive.google.com/drive/folders/1j6szAbkQ5ryXEsz8wVKE-EFfCgiAlu9f?usp=drive_link



*Imagen referencial

- o 10 estantes de exhibición con 4 compartimientos de vidrio con estructura de sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle. Dimensiones: 0.58 m ancho x 1.94 m largo x 0.50 m alto.



*Imagen referencial

- o 10 cajoneras de OSB fenólico de 18 mm anclados entre sí con tornillos ensamble de 3 mm x 2". Cada cajonera debe incluir chapa y llave de seguridad. Mobiliario para uso atención y caja (dinero en efectivo) con divisiones internas para separar billetes y monedas. Dimensiones de 0.35 m ancho x 0.35 m profundidad x 1.00 m alto.
- o 10 congeladoras de 316 L. y con puerta abatible.
- o 20 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas con perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones de cada silla: 0.45 m de ancho x 0.40 m de largo x 1.05 m alto.
- o 10 extintores de acetato de potasio de 6 L. Agente extintor no tóxico y no conductor de electricidad. Materiales de perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones: 0.24 m diámetro x 0.54 m alto.

B. ZONA DE ENTRETENIMIENTO (ÁREA APROXIMADA 497 m2)

- o **Cantidad:** 1 espacio para juegos y actividades para niños.
- o https://drive.google.com/drive/folders/1Z83rknZ_vi2B7lka68orGozSwi3VB3WS?usp=drive_link
- o Estructura general: Sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 1.10 m x 1.10 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 0.40 m x 0.40 m. Tanto columnas y vigas revestidas con telas de colores superpuestas según diseño. Plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo. Incluir cobertor para lluvias.
Piso: Grass sintético de alto tránsito de 30 mm de color verde que cubra todo el perímetro de la zona de entretenimiento.



*Imagen referencial

- o 1 ambiente tipo piscina de pelotas, la cual incluye las pelotas de silicona (no tóxicas) de colores para cubrir todo el nivel de la piscina, debe incluir 3 toboganes que desemboquen en la piscina, considerar paredes y piso acolchado de un grosor de mínimo 6 mm para evitar accidentes y amortiguar impactos. Dimensiones: 8 m ancho x 10 m largo x 1 m alto.

https://drive.google.com/drive/folders/1Z83rknZ_vi2B7lka68orGozSwi3VB3WS?usp=drive_link



- o 01 cama saltarina para niños, superficie elástica resistente con malla de seguridad alrededor. Dimensiones: 3 m ancho x 3 m profundidad.
- o 01 tarima para espectáculos y/o activaciones para niños. Plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo.
- o 01 espacio de graderías de madera de 3.00 m largo x 0.25 m profundidad, compuestas por dos contrapaseos de 0.15 m de altura.

C. ZONA DE TURISMO (ÁREA APROXIMADA 578 m²)

- o **Cantidad:** 1 espacio para stands de turismo y activaciones
- o https://drive.google.com/drive/folders/1mbQ08nGVIFTx-G_aomQeKJQyQdwBpgcl?usp=drive_link
- o **Estructura general:** Sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 1.10 m x 1.10 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.45 m – 1:00 m x 0.20 m. Tanto columnas y vigas revestidas con telas de colores superpuestas (en base al manual de ¿y tú qué planes? Cables de acero de 3 mm para sujeción de colgantes de banderines de 0.80 x 2.50, sublimados con gráficos. Detalles de friso de fachada con vinil de logo ¿Y tú qué planes? de dimensiones de 9.50 m x 2.00 m. Incluir cobertor para lluvias.
Piso: Grass sintético de alto tránsito de 30 mm de color verde que cubra todo el perímetro de la zona de turismo.
Decoración: Tiras de pompones de colores instalados desde el techo, cubriendo todo el perímetro y 24 pendones de 0.80 m ancho x 1.20 m alto con imágenes de destinos turísticos con impresión en tira y retira.



*Imágenes referenciales

C.1 Módulos de turismo:

- o 18 módulos de mdf con textura de madera. Cada módulo deberá contar con un counter con friso inferior; listones (parantes) de madera; techo; backing; friso superior; punto de conexión, sillas y porta folletero. Dimensiones: 2 m ancho x 2 m profundidad x 2.5 m alto.



*Imagen referencial

- o 18 counter con compartimientos internos, puerta y llave. Mobiliario con pintura acrílica de color sólido acabado mate barnizado. Dimensiones: 2 m ancho x 0.6 m profundidad x 1 m alto.
- o 18 backing de melamina con textura de madera, autosostenibles de 2 paredes con marcos de listones redondos de madera empernados por el marco interno. Medida de cada pared: 1 m largo * 2.5 m alto * 0.02 m grosor.
- o 18 frisos superiores, elaborado en tablero trupan MDF grueso pintado con pintura acrílica de color sólido acabado mate barnizado. Debe incluir el nombre de la empresa en vinil troquelado. Medida: 1.2 m de largo * 0.30 m. alto.
- o 18 frisos inferiores, elaborado en tablero trupan MDF grueso pintado con pintura acrílica de color sólido acabado mate barnizado. Debe incluir logos en vinil troquelado. Medida: 1.2 m de largo * 0.20 m. alto.

https://drive.google.com/drive/folders/1mbQ08nGVIFTx-G_aomQeKJQyQdwBpgcl?usp=drive_link



- o 18 techos con estructura hecha de tubo delgado liviano color negro y tela lona acrílica color blanco hueso antihumedad.
- o 24 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas con perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones de cada silla: 1.05 m de alto, 0.45 m de ancho y 0.40 m de largo.

C.2. Stand de YTQP:

- o 01 counter con compartimientos internos, puerta y llave. Mobiliario con pintura acrílica de color sólido acabado mate barnizado. Dimensiones: 3 m largo * 1 m alto * 0.6 m profundidad.
- o 01 backing de melamina con textura de madera, autosostenibles de 2 paredes con marcos de listones redondos de madera empernados por el marco interno. Dimensiones de cada pared: 1.5 m largo * 2.5 m alto * 0.02 m grosor.
- o 01 friso superior, elaborado en tablero trupan MDF grueso pintado con pintura acrílica de color sólido acabado mate barnizado. Debe incluir el nombre de la empresa en vinil troquelado. Dimensiones: 1.2 m de largo * 0.30 m. alto.
- o 01 friso inferior, elaborado en tablero trupan MDF grueso pintado con pintura acrílica de color sólido acabado mate barnizado. Debe incluir logos en vinil troquelado. Medida: 1.2 m de largo * 0.20 m. alto.
- o 01 techo con estructura hecha de tubo delgado liviano color negro y tela lona acrílica color blanco hueso antihumedad.
- o 03 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas con perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones de cada silla: 1.05 m de alto, 0.45 m de ancho y 0.40 m de largo.

C.3. Espacio escenográfico (31 m2)

- o 01 plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo.

C.4. Espacio temático de viajes (24 m2)

- o 01 plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.30 m del nivel del suelo, con graderías de madera de 7.88 m x 0.25 m, compuestas por dos contrapasos de 0.15 m de altura.
- o 01 counter de estructura metálica y paneles de OSB de 12 mm y recubrimiento tipo arenado. Dimensiones: 7.80 m largo x 1.20 m alto * 0.45 m profundidad.
- o 03 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas con perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Dimensiones de cada silla: 1.05 m de alto, 0.45 m de ancho y 0.40 m de largo.

D. ZONA PROMPERÚ (ÁREA APROXIMADA 450 m2)

- o Cantidad: 1 espacio para oficina VIP, coordinación, prensa, zona de descanso y almacén principal.
- o https://drive.google.com/drive/folders/12PPFq5WN7OkB46tKy_3pevTTowLjUSXs?usp=drive_link
- o Estructura general: Sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 1.10 m x 1.10 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.45 m con cerramiento de estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6 mm con recubrimiento externo de vinil sobre foam según diseño. Cobertura estructura pagoda con lona color según diseño.
- o Piso: Grass sintético de alto tránsito de 30 mm de color verde que cubra todo el perímetro de la zona de PROMPERÚ, la cual incluye oficina VIP, oficina de coordinación PROMPERÚ, oficina de prensa, zona de descanso y almacén.



*Imagen referencial

D.1. Oficina VIP PROMPERÚ:

- o Estructura de sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 1.10 m x 1.10 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.45 m con cerramiento de estructura de postes de aluminio de 40

https://drive.google.com/drive/folders/12PPFq5WN7OkB46tKy_3pevTTowLjUSXs?usp=drive_link

- mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6 mm con recubrimiento externo de vinil sobre foam según diseño. Pórtico principal con columnas de estructura layher de dimensiones 0.40 m x 0.40 m laterales revestidas con vinil según diseño y friso superior con vinil según diseño.
- o 10 sillones de estructura de madera tornillo con relleno de espuma de alta densidad y algodón prensado. Dimensiones: 0.80 m ancho x 0.70 m largo x 0.80 m alto.
- o 01 mesa redonda con estructura metálica color negro y plataforma superior de tablero de melamina textura madera. Dimensiones: 1.20 m diámetro x 0.45 m alto.

D.2.Oficina de Coordinación PROMPERÚ:

- o Estructura de sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 1.10 m x 1.10 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.45 m con cerramiento de estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6 mm con recubrimiento externo de vinil sobre foam según diseño.
- o 08 sillones de estructura de madera tornillo con relleno de espuma de alta densidad y algodón prensado. Dimensiones: 0.80 m ancho x 0.70 m largo x 0.80 m alto.
- o 01 mesa redonda con estructura metálica color negro y plataforma superior de tablero de melamina textura madera. Dimensiones: 0.80 m diámetro x 0.45 m alto.
- o 01 mesa de exhibición de estructura metálica color negro y plataforma superior de tablero de melamina textura madera. Dimensiones: 0.60 m ancho x 2.00 m largo x 0.75 m alto.
- o 02 estantes de exhibición de estructura de madera de 1 ½" x 1 ½" ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contar con 16 compartimentos. Dimensiones: 0.50 m ancho x 2.50 m largo x 2.19 m alto.
- o 01 exhibidor escalonado de estructura metálica con paneles de OSB fenólico de 18 mm con recubrimiento de vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 1.00 m ancho x 1.50 m largo x 1.20 m alto.



**Imagen referencial*

- o 01 mesa de exhibición de estructura metálica de tubos de acero cuadrado de 1" y panel de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2". Dimensiones: Mesa de 4 niveles:

Mesa nivel 01	Mesa nivel 02	Mesa nivel 03	Mesa nivel 04
Alto: 0.60 m Largo: 0.50 m Ancho: 0.50 m	Alto: 0.80 m Largo: 0.50 m Ancho: 0.50 m	Alto: 1.00 m Largo: 0.50 m Ancho: 0.50 m	Alto: 1.20 m Largo: 0.50 m Ancho: 0.50 m



**Imagen referencial*

- o 01 escritorio con silla con tableros de melamina con cajones (sistema correderas) y tiradores de acero inoxidable y silla giratoria con base de ruedas, altura regulable y asiento tapizado en tela malla. Dimensiones: Escritorio de 1.20 m largo x 0.60 m ancho x 0.75 m alto; silla de 0.54 m ancho x 0.80 m alto (altura variable).
- o 01 pizarra móvil de estructura metálica con tableros de melamina recubierto de PVC polimérico blanco y 4 ruedas. Dimensiones: 2.10 m largo x 2.00 m alto.

D.3.Oficina de prensa:

- o Estructura de sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 1.10 m x 1.10 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.45 m con cerramiento de estructura de postes de aluminio de 40 mm



sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6 mm con recubrimiento externo de vinil sobre foam según diseño.

- o 01 backing de estructura de madera, listones de madera de 2" con paneles de OSB fenólico de 18mm recubierto con vinil según diseño.
- o 16 sillas de estructura metálica, asiento y respaldar relleno de espuma y tapizado de tela color según diseño. Dimensiones: 0.74 m ancho x 0.60 m largo x 0.80 m alto.
- o 08 mesas de oficina de prensa con estructura metálica color negro y plataforma superior de tablero de melamina textura madera. Dimensiones: 0.60 m ancho x 1.30 m largo x 0.70 m alto.
- o 02 estantes de exhibición de estructura de madera de 1 ½"x 1 ½" ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contar con 16 compartimentos. Dimensiones: 0.50 m ancho x 2.50 m largo x 2.19 m alto.
- o 01 mesa de atención de estructura metálica de perfil cuadrado de 1 ½" con paneles de OSB fenólico de 12 mm con recubrimiento de vinil según diseño sobre foam. Dimensiones: 0.40 m ancho x 2.00 m largo x 0.80 m alto.
- o 01 televisor led de 70", debe considerar entrada USB y HDMI.

D.4.Zona de descanso:

- o Estructura de sistema layher compuesto por columnas de dimensiones de 1.10 m x 1.10 m, con refuerzos de vigas de dimensiones de 1.00 m x 0.45 m con cerramiento de estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6 mm con recubrimiento externo de vinil sobre foam según diseño.
- o 02 bancos de estructura metálica de tubos de acero de, OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2". Dimensiones: 1.50 m y 1.20 m largo x 0.60 m ancho x 0.55 m alto.



*Imagen referencial

- o 02 jardineras de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2" con vegetación natural decorativa de trigo. Dimensiones: 1.00 m ancho x 1.00 m largo x 1.30 m alto.
- o 02 mesas de exhibición de estructura metálica de tubos de acero cuadrado de 1" y panel de OSB fenólico de 18 mm y tornillos de ensamble de 3 mm x 2". Dimensiones: Mesa de 4 niveles:

Mesa nivel 01	Mesa nivel 02	Mesa nivel 03	Mesa nivel 04
Alto: 0.50 m Largo: 0.50 m Ancho: 0.50 m	Alto: 0.70 m Largo: 0.50 m Ancho: 0.50 m	Alto: 0.90 m Largo: 0.50 m Ancho: 0.50 m	Alto: 1.10 m Largo: 0.50 m Ancho: 0.50 m

D.5.Almacén principal:

- o 1 estructura de sistema layher compuesto por postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm s/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6 mm con recubrimiento externo de vinil sobre foam según diseño.
- o 10 lockers de estructura metálica. Debe contar con 6 compartimentos. Dimensiones: 0.90 m ancho x 0.30 m largo x 2.00 m alto.
- o 10 anaqueles metálicos de estructura metálica de 5 niveles con acabado esmaltado. Dimensiones: 1.00 m largo x 2.00 m alto.
- o 6 mesas de trabajo de estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y tableros de OSB fenólico ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contar con 6 compartimentos. Dimensiones: 1.50 m ancho x 1.50 m largo x 1.00 m alto.
- o 24 sillas de tocador de estructura de madera, asiento y respaldar relleno de espuma y tapizado de poliéster. Dimensiones: 0.70 m ancho x 0.60 m largo x 0.80 m alto.
- o 5 carretillas de acero de 150 kg con ruedas sólidas de 5", tamaño 720 x 470 x 820 mm. Plato de 720 x 470 mm.
- o 300 enfileros de metal para el resguardo en la boletería, pórtico y momento de la inauguración del evento.

F. ESTRUCTURA ZONA SERVICIOS HIGIÉNICOS (ÁREA APROXIMADA 435m2)

- o **Cantidad:** 1 espacio destinado para la ubicación de los servicios higiénicos de la feria gastronómica.
 - o https://drive.google.com/drive/folders/1KctPizm8YnexSxX7UZrs3KjjTVi5cetD?usp=drive_link
- Estructura:** Sistema layher de columnas de dimensiones: 0.45m x 0.45 m forradas con tela color según diseño.

8.1.2.6. ZONA 6

A. ZONA DE ARTESANÍA (ÁREA APROXIMADA 881.02 m2)

Cantidad : 01

a) Estructura :

- ☑ Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones: 2.00 m x 0.80 m, con refuerzos de vigas de dimensiones: 1.00 m x 0.45 m - 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño.
- ☑ Detalle del frontal de zona de telas de colores según diseño tensados de piso a techo de dimensiones: 1.20 m x 0.55 m x 5.20 m.
- ☑ Alfombra de pelo corto jaspeada en los colores beige, marrón, turquesa y gris, de alto tránsito que cubra todo el perímetro de la zona de artesanía, con perfiles de aluminio en los bordes.
- ☑ Cubierta: Cobertor de lluvia.



**Imagen referencial*

b) 14 stands de artesanías (12m2)

- ☑ Estructura de postes de aluminio de 40mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50mmx16mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm. Friso frontal de OSB fenólico de 6mm con vinil según diseño sobre foam.
- ☑ Plataforma (tarima) de estructura de madera y paneles fenólicos a 0.10 m del nivel del suelo.
- ☑ Backing de estructura de madera con paneles de OSB fenólico de 6 mm con vinil según diseño sobre foam.
- ☑ Materiales: friso en aluminio anodizado, vinil adhesivo laminado y foam.



**Imagen referencial*

- ☑ **c) 14 estantes de exhibición de estructura metálica con repisas de panel de OSB.**
- ☑ Estante de estructura metálica con perfiles cuadrados de 1 ½" x 1 ½" y repisas de tableros OSB fenólico de 18 mm para la exhibición y venta de productos, de tableros OSB fenólico de 18 mm.
- ☑ Materiales: Serán en OSB fenólico de 18 mm con estructura metálica de perfiles cuadrados de 1 ½" x 1 ½" ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contar con 10 (diez) compartimentos.
- ☑ Dimensiones: 2.420 m alto x 0.450 m ancho x 3.920 m largo.

- https://drive.google.com/drive/folders/1KctPizm8YnexSxX7UZrs3KjjTVi5cetD?usp=drive_link



**Imagen referencial*

d) 14 mesas de atención con estructura metálica.

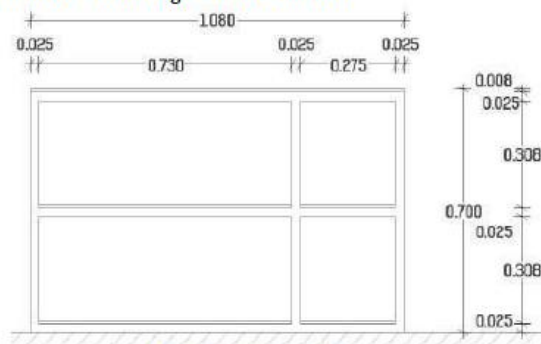
- ☑ Mesa de atención de estructura metálica con paneles y divisiones de OSB fenólico de 18mm, para la atención y venta al público.
- ☑ Estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y tableros de OSB fenólico ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contar con 6 compartimentos.
- ☑ Dimensiones: 1.00 m alto x 1.34 m largo x 0.50 m ancho.



**Imagen referencial*

e) 14 mesas de exhibición con estructura metálica.

- ☑ Mesa de atención de estructura metálica con paneles y divisiones de OSB fenólico de 18mm, para la atención y venta al público.
- ☑ Estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y tableros de OSB fenólico ensamblados mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contar con 4 compartimentos.
- ☑ Dimensiones: 0.70 m alto x 1.08 m largo x 0.50 m ancho.



**Imagen referencial*

f) 14 paneles de tablero mdf ranurado blanco.

- ☑ Mesa de atención de estructura metálica con paneles y divisiones de OSB fenólico de 18mm, para la atención y venta al público.
- ☑ Estructura metálica con perfiles cuadrados de acero negro de 1" y tableros de OSB fenólico ensamblados

mediante tornillos autorroscantes de 4 mm x 2". Debe contar con 4 compartimentos.

- ☑ Dimensiones: 1.22 m alto x 2.44 m largo x 18 mm espesor.



**Imagen referencial*

B. ESTRUCTURA ZONA SERVICIOS HIGIÉNICOS (ÁREA APROXIMADA 435m2)

- o Descripción: Ambiente destinado para la ubicación de los servicios higiénicos de la feria gastronómica.
- o Estructura: Estructura layher de columnas de dimensiones: 0.45m x 0.45 m forradas con tela color según diseño.



**Imagen referencial*

C. PÓRTICO (ÁREA APROXIMADA 98m2)

- o Cantidad: 2

- ☑ Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones: 2.60 m x 2.00 m, con refuerzos de vigas de dimensiones: 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño.
- ☑ Revestimiento trasero entre columnas de telas tensadas de color según diseño y detalle de celosía sinuosa compuesto por alambre con recubrimiento de telas color según diseño.
- ☑ Pórtico principal con columnas laterales revestidas con vinil adhesivo a full color según diseño y friso superior con vinil adhesivo a full color según diseño.

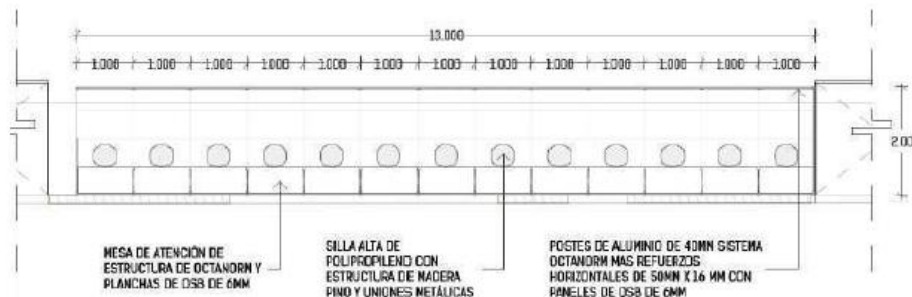


**Imagen referencial*

D. BOLETERÍA INGRESO PARA FERIA (ÁREA APROXIMADA 26m²)

o Cantidad: 2

- ☑ Estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm. Friso frontal de OSB fenólico de 6 mm con vinil según diseño sobre foam y friso frontal inferior de OSB fenólico de 6 mm con vinil según diseño sobre foam.



**Imagen referencial*

- ☑ Escritorio de sistema de octanorm, compuesto por estructura.
- ☑ Estructura de postes de aluminio de 40 mm sistema octanorm más refuerzos horizontales de 50 mm x 16 mm S/detalle, cerramiento de tableros OSB fenólico de 6mm. Friso frontal de OSB fenólico de 6 mm con vinil según diseño sobre foam y friso frontal inferior de OSB fenólico de 6 mm con vinil según diseño sobre foam.
- ☑ Dimensiones: 1.06 m alto x 0.45 m ancho x 0.40 m largo.



**Imagen referencial*

- ☑ 13 sillas altas de polipropileno con estructura de madera pino y uniones metálicas, perfiles y/o uniones metálicas, asiento y respaldo de madera pino. Con una medida de 1.050 m alto x 0.450 m ancho x 0.400 m largo.

E. TÚNEL DE INGRESO/SALIDA DE LA FERIA (ÁREA APROXIMADA 374m²)

Cantidad: 2

- ☑ Estructura sistema layher compuesto por columnas de dimensiones.: 2.00 m x 0.80 m, con refuerzos de vigas de dimensiones: 1.00 m x 0.45 m - 1.00 m x 0.20 m revestidas con tela de color según diseño. Cada columna debe considerar un backing de estructura de madera.
- ☑ 10 backing de estructura de madera, listones de madera de 2" con paneles de OSB fenólico de 18mm recubierto con vinil según diseño. Cada backing mide 2.00 m ancho x 3.00 m alto, el cual debe considerar vinil adhesivo a full color. Detalle en cubierta y laterales de túnel de telas de colores según diseño, de piso a techo y de extremo a extremo en la de la cubierta, en forma de "X".



**Imagen referencial*

F. AMBULANCIAS URBANAS

Se requiere el servicio de alquiler de ambulancias de acuerdo al siguiente detalle:

- ☒ Cantidad de asistentes al evento aproximado: 50,000 personas en los 4 días.
- ☒ Fechas y horarios del servicio:
 - ☒ - Durante el montaje: Previa coordinación con PROMPERÚ – Fechas y cantidad
 - ☒ - Evento: del 31 de octubre al 03 de noviembre de 2024
 - ☒ - Desmontaje: 04 al 06 de noviembre de 2024
 - ☒ - Horario: 06:00 h – 22:00 h
- ☒ - Cantidad de ambulancias:
- ☒ 2 ambulancias tipo II para todas las fechas y horarios del servicio arriba mencionados.
- ☒ El equipamiento biomédico deberá ser de tipo portátil y compatible para el uso dentro de una ambulancia, instalado de manera segura y con dispositivos anti vibratorios y de fácil acceso y manipulación, permitiendo además ser retirados del vehículo en caso de necesidad de uso fuera de él.
- ☒ El equipamiento deberá ser el siguiente:
 - Un (01) aspirador de secreciones portátil.
 - Dos (02) balones de oxígeno (equipo completo) tipo m de 3450 l.
 - Tres (03) balones de oxígeno (equipo completo) tipo e.
 - Dos (02) tensiómetros aneroide clínico adulto.
 - Dos (02) tensiómetros aneroides clínico pediátrico/ neonatal.
 - Dos (02) estetoscopios adultos
 - Un (01) estetoscopio pediátrico.
 - Un (01) estetoscopio neonatal.
 - Una (01) linterna tipo lapicero.
 - Una (01) camilla telescópica.
 - Un (01) set collarín regulable (de 04 tamaños).
 - Una (01) férula espinal larga rígida con base e inmovilizadores laterales, (correas) y spider.
 - Una (01) tabla rígida tipo cuchara (scoop) con base e inmovilizadores laterales, (correas) y SPIDER.
 - Un (01) juego de férulas rígidas.
 - Un (01) chaleco de extricación.
 - Un (01) maletín de reanimación de transporte.
 - Un (01) oto-oftalmoscopio portátil.
 - Un (01) pulsioxímetro de mesa (con sensor adulto, pediátrico y neonatal).
 - Un (01) pulsoximetro dedal.
 - Un (01) monitor desfibrilador portátil con paletas externas.
 - Una (01) pistola para agujas intraósea.
 - Un (01) video laringoscopio.
 - Un (01) colchón al vacío.
 - Un (01) detector de latidos fetales.
- ☒ Las ambulancias deberán contar con lo siguiente:
 - Debe estar en buen estado, full equipo y acondicionados para óptimo traslado rápido de personas (limpios, aire acondicionado funcionando adecuadamente, calefacción).

15

¹⁵ De acuerdo a **consulta** N° 9 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Solicitamos aclarar al comité evaluador la cantidad de días en los se encontrará la ambulancia, en relación al montaje y los horarios del personal que se encontrará dentro de la misma (médico, enfermero y chofer). **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se aclara que las 02 ambulancias deberán estar desde el lunes 28 de octubre hasta el Miercoles 06 de noviembre. El horario del personal deberá ser de 6:00am hasta las 10:00pm.



- Cada vehículo debe contar con tarjeta de propiedad
- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito - SOAT vigente para cada vehículo.
- Todos los vehículos deben estar libres de gravamen e infracciones (papeletas) pendientes de pago a fin que les permita operar con normalidad.
- El contratista deberá disponer en forma oportuna de unidades de reemplazo, similares a las descritas anteriormente, en caso de desperfecto o falla técnica de alguna unidad.
- El contratista se compromete a cumplir las disposiciones legales vigentes y el Reglamento de Circulación y Seguridad Vial.
- El contratista asumirá la responsabilidad de cualquier infracción, daño, accidente de tránsito o de cualquier imprevisto que se presente durante la prestación del servicio.
- Unidades modernas equipadas con GPS.
- La ambulancia deberá contar con un registro de atención para consignar la ocurrencia.
- Corresponde al contratista cubrir los gastos de refrigerio de los chóferes y del personal médico.
- Combustible para todos los días de uso de la unidad.
- Chofer de reemplazo, en caso de ser requerido.

☒ En cuanto al personal para atención de la ambulancia deberá ser:

- 01 médico con colegiatura vigente.
- 01 enfermero con colegiatura vigente.
- 01 piloto con licencia de conducir y con entrenamiento en reanimación básica.
- **Nota:** El proveedor deberá tomar en cuenta para la realización del servicio la NTS N°051-MINSA/OGDN-V.01.

NORMA TÉCNICA DE SALUD PARA EL TRANSPORTE ASISTIDO DE PACIENTES POR VÍA TERRESTRE.

G. CAMIONES FRIGORÍFICOS

Se requiere el servicio de alquiler de 02 camiones frigoríficos de acuerdo con el siguiente detalle: Debe incluir:

- ☒ - Cabina litera abatible.
- ☒ - Conductor 01 asiento y pasajeros 02 asientos.
- ☒ - Dimensiones: 8550 mm de largo x 2340 mm ancho x 2450 mm alto.
- ☒ - Distancia entre ejes: 5200mm.
- ☒ - Tipo de chasis: tipo escalera, sección doble, remachado y atornillado.
- ☒ - Suspensión: amortiguadores de doble acción, delantera: muelle 8 hojas, posterior: muelle principal 11 hojas y muelle auxiliar 8 hojas.
- ☒ - Despeje mínimo: 220mm.
- ☒ - Capacidad de rampa: 28°.
- ☒ - Peso bruto total: 13,900 Kg.
- ☒ - Peso seco (cabina chasis): 3,900 Kg.
- ☒ - Carga útil sobre chasis: 10,000 Kg.
- ☒ - 02 mesas de trabajo de acero inoxidable de medida 2.00 x 0.60mt x 1.0mt
- ☒ - 03 estantes de 04 niveles cada uno hecho de acero inoxidable para colocar el material a congelar y así evitar la contaminación cruzada. Se utilizarán 02 para crudos y 01 estante para cocidos. Medidas aproximadas:

16

¹⁶ De acuerdo a **consulta** N° 8 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Solicitamos definir las fechas y horarios de ingreso de los camiones frigoríficos; asimismo, indicar la asistencia del personal permanente (horarios). **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta solicitud del participante, Las fechas del servicio de los 02 camiones frigoríficos, son desde el miércoles 30 de octubre a las 6:00am hasta el Lunes 04 de noviembre hasta las 3:00pm.



**Imagen referencial*

El servicio deberá incluir:

- ☒ - 01 conductor.
- ☒ - 01 personal capacitado para la manipulación de alimentos de cadena de frío, así como la indumentaria adecuada para asistir a los expositores gastronómicos. Incluye overol, guantes, botas de jebe y gorro protección anti frío.
- ☒ - El proveedor llevará el control diario de insumos de los expositores. Clasificando y separando por expositor.
- ☒ - La presencia del personal debe estar de manera permanente.
- ☒ - Ambas personas deberán estar identificadas para asistir el día previo a la feria: 30 de octubre de 2024 y los días de la feria: 31 de octubre al 04 de noviembre de 2024, el camión frigorífico se encontrará instalado dentro del recinto ferial y en funcionamiento 24 horas con personal incluido, para mantener la cadena de frío de los insumos de los expositores.



**Imagen referencial*

8.1.2.7. CERCO PERIMÉTRICO (ÁREA APROXIMADA 1200 ml)

Cantidad: 1

a) TIPO 01:

- ☒ Estructura de listones de madera de 2" recubierto con viniles según diseño. Se cercará 700 ml.
- ☒ Se levantará un cerco provisional en el perímetro de la obra, para proteger el área de trabajo de daños o pérdidas de las instalaciones, equipos y herramientas. El cerco será de listones de madera de 2" recubierto con viniles según diseño.
- ☒ Materiales: alambre negro N°16, clavo p/madera, c/cabeza promedio, listones de madera de 2" recubierto con vinil según diseño y herramientas manuales.

b) TIPO 02:

- ☒ Estructura de listones de madera de 2" recubierto con malla electrosoldada cuadrada. Se cercará 500 ml.
- ☒ Se levantará un cerco provisional en el perímetro de la obra, para proteger el área de trabajo de daños o pérdidas de las instalaciones, equipos y herramientas. El cerco será de listones de madera de 2" recubierto

con malla electrosoldada cuadrada.

- ☒ **Materiales:** alambre negro N°16, clavo p/madera, c/cabeza promedio, listones de madera de 2" recubierto con malla electrosoldada cuadrada y herramientas manuales.

8.1.2.8. CIRCULACIÓN PRINCIPAL

PISOS – NIVELACIÓN Y COMPACTACIÓN DE PISOS CON EQUIPO (ÁREA APROXIMADA 55,000m²)

a) DESCRIPCIÓN:

- ☒ Comprende la ejecución de los trabajos previos y los trabajos de compactación de refino y nivelación del terreno, llamada nivelación y compactación de las áreas que soportan el piso y de las vías de circulación vehicular del terreno.
- ☒ El material se dispondrá en un cordón de sección uniforme, donde será verificada su homogeneidad. En caso de que sea necesario humedecer o airear el material para lograr la humedad óptima de compactación, el proveedor empleará el equipo adecuado y aprobado, de manera que no perjudique la capa subyacente y deje el material con una humedad uniforme. Este, después de mezclado, se extenderá en una capa de espesor uniforme que permita obtener el espesor y grado de compactación exigidos, de acuerdo con los resultados obtenidos en la fase de experimentación.
- ☒ Durante esta actividad se tomarán las medidas para la extensión, mezcla y conformación del material, evitando los derrames de material que pudieran contaminar fuentes de agua, suelos y flora cercana al lugar.

- b) **MATERIALES:** agua, gasolina de 84 octanos, herramientas manuales, compactador vibratorio tipo plancha 7 hp.

c) MÉTODO DE EJECUCIÓN:

- ☒ Una vez que el material tenga la humedad apropiada, se conformará y compactará con el equipo aprobado por el personal encargado, hasta alcanzar la densidad especificada.
- ☒ Aquellas zonas que, por su reducida extensión, su pendiente o su proximidad a obras de arte no permitan la utilización del equipo que normalmente se utiliza, se compactarán por los medios adecuados para el caso, en forma tal que las densidades que se alcancen no sean inferiores a las obtenidas en el resto de la capa.
- ☒ La compactación se efectuará longitudinalmente, comenzando por los bordes exteriores y avanzando hacia el centro, traslapando en cada recorrido un ancho no menor de un tercio (1/3) del ancho del rodillo compactador. En las zonas peraltadas, la compactación se hará del borde inferior al superior. No se extenderá ninguna capa de material de sub-base mientras no haya sido realizada la nivelación y comprobación del grado de compactación de la capa precedente. Tampoco se ejecutará la sub-base granular en momentos en que haya lluvia o fundado temor de que ella ocurra, ni cuando la temperatura ambiente sea inferior a dos grados Celsius (2°C).

8.1.2.9. CIRCULACIÓN PARA DISCAPACITADOS

PISOS – NIVELACIÓN Y COMPACTACIÓN DE PISOS CON EQUIPO (ÁREA APROXIMADA 590 metros lineales)

CIRCULACIÓN PARA DISCAPACITADOS

A. DESCRIPCIÓN:

- ☒ Comprende la ejecución de los trabajos previos y los trabajos de compactación de refino y nivelación del terreno, llamada nivelación y compactación de las áreas que soportan el piso y de las vías de circulación vehicular del terreno.
- ☒ El material se dispondrá en un cordón de sección uniforme, donde será verificada su homogeneidad. En caso de que sea necesario humedecer o airear el material para lograr la humedad óptima de compactación, el proveedor empleará el equipo adecuado y aprobado, de manera que no perjudique la capa subyacente y deje el material con una humedad uniforme. Este, después de mezclado, se extenderá en una capa de espesor uniforme que permita obtener el espesor y grado de compactación exigidos, de acuerdo con los resultados obtenidos en la fase de experimentación.
- ☒ Durante esta actividad se tomarán las medidas para la extensión, mezcla y conformación del material, evitando los derrames de material que pudieran contaminar fuentes de agua, suelos y flora cercana al lugar.

- B. **MATERIALES:** agua, gasolina de 84 octanos, herramientas manuales, compactador vibratorio tipo plancha 7 hp.

C. MÉTODO DE EJECUCIÓN:

- ☒ Una vez que el material tenga la humedad apropiada, se conformará y compactará con el equipo aprobado por el personal asignado, hasta alcanzar la densidad especificada.
- ☒ Aquellas zonas que, por su reducida extensión, su pendiente o su proximidad a obras de arte no permitan la utilización del equipo que normalmente se utiliza, se compactarán por los medios adecuados para el

caso, en forma tal que las densidades que se alcancen no sean inferiores a las obtenidas en el resto de la capa.

- ☑ La compactación se efectuará longitudinalmente, comenzando por los bordes exteriores y avanzando hacia el centro, traslapando en cada recorrido un ancho no menor de un tercio (1/3) del ancho del rodillo compactador. En las zonas peraltadas, la compactación se hará del borde inferior al superior. No se extenderá ninguna capa de material de sub-base mientras no haya sido realizada la nivelación y comprobación del grado de compactación de la capa precedente. Tampoco se ejecutará la sub-base granular en momentos en que haya lluvia o fundado temor de que ella ocurra, ni cuando la temperatura ambiente sea inferior a dos grados Celsius (2°C).

8.1.2.10. ESTACIONAMIENTO DE INVITADOS

PISOS – NIVELACIÓN Y COMPACTACIÓN DE PISOS CON EQUIPO (ÁREA APROXIMADA 5,300 m2)

A. DESCRIPCIÓN:

- ☑ Comprende la ejecución de los trabajos previos y los trabajos de compactación de refino y nivelación del terreno, llamada nivelación y compactación de las áreas que soportan el piso y de las vías de circulación vehicular del terreno.
- ☑ El material se dispondrá en un cordón de sección uniforme, donde será verificada su homogeneidad. En caso de que sea necesario humedecer o airear el material para lograr la humedad óptima de compactación, el proveedor empleará el equipo adecuado y aprobado, de manera que no perjudique la capa subyacente y deje el material con una humedad uniforme. Este, después de mezclado, se extenderá en una capa de espesor uniforme que permita obtener el espesor y grado de compactación exigidos, de acuerdo con los resultados obtenidos en la fase de experimentación.
- ☑ Durante esta actividad se tomarán las medidas para la extensión, mezcla y conformación del material, evitando los derrames de material que pudieran contaminar fuentes de agua, suelos y flora cercana al lugar.

B. MATERIALES:

Agua, gasolina de 84 octanos, herramientas manuales, compactador vibratorio tipo plancha 7 hp.

C. MÉTODO DE EJECUCIÓN:

- ☑ Una vez que el material tenga la humedad apropiada, se conformará y compactará con el equipo aprobado por la persona encargada hasta alcanzar la densidad especificada.
- ☑ Aquellas zonas que, por su reducida extensión, su pendiente o su proximidad a obras de arte no permitan la utilización del equipo que normalmente se utiliza, se compactarán por los medios adecuados para el caso, en forma tal que las densidades que se alcancen no sean inferiores a las obtenidas en el resto de la capa.
- ☑ La compactación se efectuará longitudinalmente, comenzando por los bordes exteriores y avanzando hacia el centro, traslapando en cada recorrido un ancho no menor de un tercio (1/3) del ancho del rodillo compactador. En las zonas peraltadas, la compactación se hará del borde inferior al superior. No se extenderá ninguna capa de material de sub-base mientras no haya sido realizada la nivelación y comprobación del grado de compactación de la capa precedente. Tampoco se ejecutará la sub-base granular en momentos en que haya lluvia o fundado temor de que ella ocurra, ni cuando la temperatura ambiente sea inferior a dos grados Celsius (2°C).

8.1.3. SERVICIO DE LIMPIEZA

Se requiere el servicio de limpieza durante los días de montaje, evento y desmontaje, a fin de mantener un espacio limpio y presentable para el público.

ZONA DE ACOPIO TOTAL (ÁREA APROXIMADA 120m2)

- ☑ Se levantará un cerco provisional en el perímetro de la zona de residuos, con la finalidad de controlar la dispersión de malos olores y prevenir la contaminación del entorno. Un cercado adecuado ayuda a contener los desechos, evita el acceso de animales y personas no autorizadas, y mejora la gestión de los residuos, garantizando un ambiente más limpio y seguro.
- ☑ Estructura de listones de madera de 2" recubierto con viniles según diseño.
- ☑ Materiales: alambre negro N° 16, clavos p/madera c/cabeza promedio, listones de madera de 2" recubierto con vinil según diseño y herramientas manuales.

17 18

¹⁷ De acuerdo a **consulta** N° 10 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Solicitamos al comité definir y detallar si la iluminación para los estacionamientos del evento serán desde la etapa de montaje hasta el desmontaje. Asimismo, consideramos necesario precisar cuantos equipos de iluminación se requieren y sus respectivos horarios. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: La iluminación para los estacionamientos del evento será desde el lunes 28 de octubre a las 6:00am hasta el 04 de noviembre hasta las 11:00pm. La cantidad de luminaria se detalla en el punto 8.1.13.1 (ESTACIONAMIENTO).

¹⁸ De acuerdo a **consulta** N° 2 del participante FUSION AGENCY PERU S.A.C. **Consulta:** Con respecto al ESTACIONAMIENTO DE INVITADOS, dónde están ubicados los 5,300m2 y confirmar si lo indicado en la DESCRIPCIÓN está dentro del alcance del servicio y si la seguridad de estos estacionamientos están dentro del alcance del servicio. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: El estacionamiento de invitados donde están ubicados los 5,300m2 está dentro del alcance del servicio, al igual que la seguridad.

8.1.3.1. LIMPIEZA GENERAL DE LA FERIA

A. PERSONAL

Montaje: 05 días calendario previos al evento

- ☑ **Personal:** 20 personas por día (hombres y mujeres).
- ☑ **Horario:** 10:00 a.m. – 8:00 p.m.
- ☑ **Detalle:** Se brindará tiempo de refrigerio de manera escalonada, previa coordinación con PROMPERÚ.

Evento: 04 días de feria

- ☑ **Personal:** 150 personas por día (hombres y mujeres).
- ☑ **Horario:** 07:00 a.m. - 09:00 p.m. (se deberá dividir en dos turnos de 7 horas, en cada turno deberán estar presentes las 150 personas por día para atender los puntos de limpieza).
- ☑ **Detalle:** Se brindará tiempo de refrigerio de manera escalonada, previa coordinación con PROMPERÚ.

Desmontaje: 02 días calendario posterior al evento

- ☑ **Personal:** 10 personas por día (hombres y mujeres).
- ☑ **Horario:** 8:00 a.m. – 8:00 p.m.
- ☑ **Detalle:** Se brindará tiempo de refrigerio de manera escalonada, previa coordinación con PROMPERÚ.

Detalle del Personal de Limpieza

- ☑ - El personal deberá estar correctamente uniformado (gorra, guantes, mascarilla y uniforme), con identificación visible y contar con los utensilios de limpieza.
- ☑ - Los utensilios de limpieza a usar son: bolsas de residuos, bolsas de reciclaje, tachos, papel higiénico, tisúes, papel toalla, alcohol en gel, escobas, recogedores, paños absorbentes, lejía, detergente, jabón líquido y desinfectante aromático; considerando reposición diaria de los mismos.
- ☑ - Deberán estar presentes durante las horas de turno según lo detallado (montaje, evento y desmontaje).
- ☑ - Deberán incluir sus refrigerios, movilidad y honorarios.
- ☑ - El servicio deberá realizarse en todas las zonas que cubra la feria, tales como: zonas temáticas: 1, 2, 3, 4, 5, 6, servicios higiénicos, zonas de descanso y todas las que el personal de Promperú lo indique.
- ☑ - El personal de limpieza deberá estar atento a los imprevistos que puedan suscitarse durante las horas de feria dentro del recinto ferial.
- ☑ - El personal de limpieza deberá contar con equipos de comunicación. El proveedor deberá entregar un radio a un representante del equipo organizador del evento.
- ☑ - El proveedor deberá garantizar que el personal cuente con un seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR).
- ☑ - Queda prohibido el uso de equipos telefónicos para el personal de limpieza durante las horas de feria.
- ☑ - Previo al horario de salida, el personal deberá dejar en óptimas condiciones (limpia) las instalaciones.
- ☑ - Detalle para la correcta realización del servicio, se deberá contar con:
 - ☑ * 120 estaciones de tachos de basura de 120 litros color verde para residuos aprovechables y color negro para residuos no aprovechables, con bolsas de plástico negras para reposición diaria.
 - ☑ * Debe considerar el friso superior con la información de cada tipo de desecho.



*Imagen referencial

- ☑ **Estaciones de reciclaje con contenedores (acopio):**
 - 25 contenedores de plástico de 1100 litros con ruedas para el acopio, debe considerar las bolsas de basura para todos los días de la feria.
 - 10 contenedores para residuos aprovechables.

- 15 contenedores para residuos no aprovechables.
- Estos contenedores deben ser de polietileno de alta densidad, incluye tapa reforzada y ruedas de goma.
Considerar desfogue en la base para líquidos.
- 10 estaciones de reciclaje para botellas de agua, gaseosa, tapas de botellas, vasos y cubiertos, los cuales deben considerar el branding del evento Perú Mucho Gusto y la información de que envases deben considerarse por cada estación y su importancia.
- Cada estación deberá estar compuesta por dos espacios (cajas). Medidas aproximadas de cada caja: 1.00 m ancho x 2.20 m alto x 0.6 m profundidad.
- El material de cada espacio (caja) deberá ser polietileno, material resistente al líquido y de fácil uso para retirar lo reciclado diariamente.



*Imagen referencial

- ☑ **Recolección y transporte para su disposición final o reciclaje:**
- ☑ El proveedor luego de realizar la segregación de los desechos aprovechables de cada punto de acopio debe considerar el traslado o desplazamiento hacia un almacén de residuos.
- ☑ Luego debe de realizar el traslado de todos los desechos reciclables; los cuales deben ser entregados hacia alguna asociación de ayuda (niños o adultos), para que se aprovechen y así generar el co-financiamiento de las asociaciones para el destino que estas crean conveniente.
- ☑ El proveedor debe gestionar la emisión de una constancia por parte de la Asociación a la cual realizó el traslado de residuos reciclables, y la cual debe detallar la cantidad (Kg o TM) del aporte realizado por Promperú.
- ☑ Esta constancia debe ser entregada en un máximo de 10 días calendarios luego de culminada la feria.

Nota: el proveedor deberá encargarse del transporte, implementación, montaje y desmontaje de todo lo requerido para la correcta realización del servicio.

8.1.4. ALQUILER DE BAÑOS QUÍMICOS

Se deberá incluir baños químicos destinados para los días de montaje y evento, de acuerdo al siguiente detalle:

DÍAS DE MONTAJE

- ☑ Montaje: 05 días calendarios previos al evento.
- ☑ Se debe considerar 1 baño para mujeres y 3 baños para hombres.
- ☑ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los baños químicos durante los días de montaje.

DÍAS DEL EVENTO

- ☑ Evento: 04 días calendario

ZONA 1:

- ☑ Se debe considerar 25 baños para mujeres y 2 baños para discapacitados.
- ☑ Se debe considerar 25 baños para hombres y 2 baños para discapacitados.
- ☑ Se debe generar 2 áreas para la ubicación de baños para mujeres y hombres.
- ☑ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los baños químicos durante los días de evento.

ZONA 5:

- ☑ Se debe considerar 25 baños para mujeres y 2 baños para discapacitados.

- ☐ Se debe considerar 25 baños para hombres y 2 baños para discapacitados.
- ☐ Se debe generar 2 áreas para la ubicación de baños para mujeres y hombres.
- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los baños químicos durante los días de evento.

ZONA 6:

- ☐ Se debe considerar 25 baños para mujeres y 2 baños para discapacitados.
- ☐ Se debe considerar 25 baños para hombres y 2 baños para discapacitados.
- ☐ Se debe generar 2 áreas para la ubicación de baños para mujeres y hombres.
- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los baños químicos durante los días de evento.

ZONA VIP:

- ☐ Se debe considerar 1 baño para mujeres y 1 baño para hombres.
- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los baños químicos durante los días de evento.

ZONA PROMPERÚ:

- ☐ Se debe considerar 1 baño para mujeres y 1 baño para hombres.
- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los baños químicos durante los días de evento.

ZONA PRENSA:

- ☐ Se debe considerar 1 baño para mujeres y 1 baño para hombres.
- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los baños químicos durante los días de evento.

ZONA BACKSTAGE:

- ☐ Se debe considerar 2 baños para mujeres y 2 baños para hombres.
- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los baños químicos durante los días de evento.

Se deberá contar con todos los implementos para su uso dentro de los baños químicos:

- ☐ Altura: 2.35mt aproximados
- ☐ Largo: 1.18mt aprox.
- ☐ Ancho: 1.18mt aprox.
- ☐ Peso: 70 kg. aprox
- ☐ Tanque para residuos: 246 litros
- ☐ Color: blanco o plomo
- ☐ Material: plástico reforzado
- ☐ WC con sistema recirculante
- ☐ Pestillo interior
- ☐ Inodoro con tapa
- ☐ Tanque de almacenamiento con tapa y depósito biodegradable
- ☐ Urinario
- ☐ Trampa para los desechos.
- ☐ Perchero
- ☐ Porta papel higiénico y gel antibacterial para cada baño
- ☐ Tacho de basura de 10 litros con tapa y el mismo que debe vaciarse cada 03 horas
- ☐ Puerta en sistema neumática
- ☐ Incluye soporte de hasta dos rollos de PH. Incluir dos rollos de papel diario por baño
- ☐ Ventilación por tubo PV y ventanillas plásticas
- ☐ Luz interior a 220 voltios
- ☐ Rejillas de ventilación y sistema de recirculación (flushing) el cual después de cada uso, se acciona mediante una palanca para limpiar el inodoro.
- ☐ El servicio deberá incluir: personal identificado y uniformado para asistir los 4 días de la feria y cubrir la limpieza y mantenimiento de los baños químicos, en el horario de 08:00 a.m. a 9:00 p.m., (se considera 1 hora para el almuerzo del personal que se realizará en turnos rotativos).
- ☐ Materiales sanitarios de reposición en la limpieza, durante los días de montaje y evento para los baños químicos: jabón líquido, papel higiénico y papel toalla.



*Imagen referencial

8.1.5. ALQUILER DE LAVAMANOS

Se deberá incluir lavamanos destinados para los días de montaje y evento, de acuerdo al siguiente detalle:

DIAS DE MONTAJE

Montaje: 05 días calendario previos al evento.

- ☐ Se debe considerar 2 lavamanos.
- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los lavamanos durante los días de montaje.

DIAS DEL EVENTO

Evento: 04 días calendarios.

ZONA 1:

Se debe considerar 24 lavamanos, seccionados en 2 áreas.

- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los lavamanos durante los días de evento.

ZONA 5:

- ☐ Se debe considerar 12 lavamanos, seccionados en 2 áreas.

- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los lavamanos durante los días de evento.

ZONA 6:

- ☐ Se debe considerar 12 lavamanos, seccionados en 2 áreas.

- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los lavamanos durante los días de evento.

ZONA VIP:

- ☐ Se debe considerar 1 lavamanos.

- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los lavamanos durante los días de evento.

ZONA PROMPERÚ:

- ☐ Se debe considerar 1 lavamanos.

- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los lavamanos durante los días de evento.

ZONA PRENSA:

- ☐ Se debe considerar 1 lavamanos.

- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los lavamanos durante los días de evento.

ZONA BACKSTAGE:

- ☐ Se debe considerar 1 lavamanos.

- ☐ El proveedor realizará el mantenimiento de todos los lavamanos durante los días de evento.

Se deberá contar con todos los implementos para su uso de los lavamanos:

- ☐ Altura: 0.87mt aproximados
- ☐ Largo: 0.77mt aproximados
- ☐ Ancho: 1.18mt aproximados
- ☐ Peso: 42kg
- ☐ Color: blanco o plomo
- ☐ Capacidad estanque: 35 litros
- ☐ Dispensador de papel toalla
- ☐ Jabón líquido (deberá reposicionarse constantemente a fin de que no esté vacío)
- ☐ Lavamanos lateral con sistema de bomba de diafragma



*Imagen referencial

Nota: considerar la inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan actividades de intermediación laboral – RENEEL. En dicha constancia se debe detallar las actividades de limpieza y/o higienización y/o limpieza de ambientes, que facultan al postor a prestar servicios de actividades de limpieza en la ciudad de Lima.

8.1.6. TRASLADO DE DESECHOS

El proveedor deberá realizar el traslado de desechos que se van a generar durante los días de feria (05 días calendarios de montaje, 04 días calendarios de evento y 02 días calendario de desmontaje).

8.1.7. SERVICIO DE PERSONAL DE SEGURIDAD

Se requiere el servicio de seguridad durante el montaje, evento y desmontaje, a fin de resguardar la infraestructura y asistentes (público y expositores).

El servicio se deberá realizar de acuerdo al siguiente detalle:

- ☒ Un supervisor a cargo de la seguridad del evento, con quien se coordinará el servicio solicitado. El supervisor deberá manejar un cuaderno de incidencias.
- o **Características del personal:**
 - ☒ Sexo: Masculino / Femenino
 - ☒ Cada turno deberá contar con presencia de seguridad masculina y femenina.
 - ☒ Cantidad: 350 masculino / 50 femenino, en total 400 efectivos de seguridad.
 - ☒ La cantidad de agentes de seguridad y horarios seguridad privada, deberá ser de acuerdo a lo siguiente:
 - **Montaje (25 días calendario):** Desde las 08:00 horas del 06/10/2024 hasta las 23:59 horas del 30/10/2024, se deberá contar con la presencia de 50 agentes de seguridad privada por día.
 - **Evento (04 días de feria):** Se deberá dividir en turno diurno y nocturno. Para el turno diurno, se deberá contar con la presencia de 400 agentes de seguridad privada desde las 08:00 horas hasta las 22:00 horas y para el turno nocturno, se deberá contar con la presencia de 100 agentes de seguridad privada desde las 22:00 horas hasta las 08:00 horas durante los días de feria. Los agentes de seguridad estarán desde las 00:00 h del 31/10/2024 hasta las 23:59 horas del 03/11/2024.
 - **Desmontaje (07 días calendario):** Desde las 00:00 horas del 04/11/2024 hasta finalizar el desmontaje (10/11/2024), se deberá contar con 50 agentes de seguridad privada.
 - Agentes de seguridad, distribuidos en distintas zonas dentro y fuera de la feria.
 - Los agentes de seguridad no deberán portar armas.
 - Todo el personal de seguridad debe contar con carnet vigente de SUCAMEC.
 - Capacitados en seguridad interna y externa de civiles y en uso de extintores.
 - Cada agente deberá contar con equipos de radio de comunicación, con un alcance de 300 m a la redonda. Así mismo, asignar una radio de comunicación a un representante de PROMPERÚ. El equipo se devolverá al proveedor finalizada la prestación del servicio.
 - El personal deberá estar correctamente uniformado con botas negras, pantalón cargo negro, polo manga larga, gorra negra, chaleco o casaca negra y con fotocheck identificable del personal.
 - De suscitarse algún robo, pérdida o accidente de sustracción la empresa deberá acompañar a realizar la tramitación correspondiente a la delegación policial, con la finalidad de facilitar los trámites ante la dependencia correspondiente.
 - Todo el personal del proveedor deberá contar con un seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR).
 - El proveedor deberá garantizar que la cantidad de agentes solicitados se encuentre presente durante los horarios asignados.
 - El proveedor deberá identificar cuáles serían las zonas adecuadas para colocar las señalizaciones que correspondan (salida, zona segura, cuidado, etc.)

- Deberán incluir los refrigerios, movilidad y honorarios de su personal.

Nota: se debe contar con la autorización de funcionamiento para la prestación del servicio de vigilancia privada vigente en el ámbito geográfico en que se prestará el servicio, expedida por la Superintendencia Nacional de Control de Servicios de Seguridad, Armas, Municiones y Explosivos de Uso Civil –SUCAMEC se verificará en el portal web de la SUCAMEC en <https://www.sucamec.gob.pe/web/index.php/empresas-deseguridad/>.

8.1.8. GRUPOS ELECTRÓGENOS

- ☒ Un (01) grupo electrógeno de 150 KVA Trifásicos Diésel encapsulados e insonorizados (escenario principal, Showcooking, zona inmersiva activación) con 30 metros de cable operando 24 horas durante las fechas del evento.
- ☒ Un (01) grupo electrógeno de 25 KVA Trifásicos Diésel encapsulado e insonorizado, ZONA 01 (Zona de Panadería, Zona de Mercados y Productos, Tópico, Lactancia, Zona Multiusos, SS.HH.)
- ☒ Un (01) grupo electrógeno de 25 KVA Trifásicos Diésel encapsulado e insonorizado, ZONA 02 (Espacio Temático 01 (Monte) y 02 (Montaña), Zona Institucional, Zona para Comensales y Espacio de Descanso).
- ☒ Un (01) grupo electrógeno de 25 KVA Trifásicos Diésel encapsulado e insonorizado, ZONA 03 (Zona de Bebidas Espirituosas, Zona de Cervezas Artesanales, Zona de Escenario, Zona para Comensales y Espacio de Almacenamiento).
- ☒ Un (01) grupo electrógeno de 25 KVA Trifásicos Diésel encapsulado e insonorizado, ZONA 04 (Espacio Temático 03 (Costa y Mar), Zona Países Internacionales, Zonas para Comensales y Espacio de Descanso).
- ☒ Un (01) grupo electrógeno de 25 KVA Trifásicos Diésel encapsulado e insonorizado, ZONA 05 (Zona de Postre, Zona de Entrenamiento, Zona de Turismo, Zona Promperú y SS.HH.)
- ☒ Un (01) grupo electrógeno de 25 KVA Trifásicos Diésel encapsulado e insonorizado, ZONA 06 (Zona de Artesanías, Zonas de Activación, Ambulancias, Camiones Frigoríficos y SS.HH.)
- ☒ Cuatro (04) distribuidores de corriente con cable unipolar 2/cero de 100m. con conectores cam lock / menekes / leviton de uso industrial y cable a pozo tierra unipolar 4/cero con varillas de cobre.
- ☒ Dieciséis (17) cajas de distribución eléctrica de uso industrial con conectores.
- ☒ Todo el cableado deberá estar cubierto con protectores de piso para cubrir los sistemas de cableado para todo el evento (requerimiento de Defensa Civil).



*Imagen del tipo de protector requerido por PROMPERÚ

- ☒ Dos (02) técnicos debidamente capacitados para operar los equipos y cubrir cualquier inconveniente durante las fechas del evento.
- ☒ Incluye: combustible, traslado de ida y vuelta, viáticos y alojamiento de los técnicos.

8.1.9. SISTEMA DE SONIDO, LEDS Y RADIOS

A) SONIDO

- ☒ Dos (02) consolas digitales de 16 canales.
- ☒ Dos (02) set de microfonía para batería y percusión.
- ☒ Un (01) splitter 48 canales.
- ☒ Un (01) set de cables para microfonía.
- ☒ Un (01) set de cables plug ¼ para instrumentos.
- ☒ Dos (02) amplificadores de guitarra.
- ☒ Un (01) amplificador de bajo.
- ☒ Veinticuatro (24) sistemas en línea array (parlantes distribuidos verticalmente colgados en la parte alta de la estructura del escenario principal).
- ☒ Dos (02) bumper (soporte anclaje para línea array).
- ☒ Seis (06) parlantes independientes para la Zona Monte (parlantes activos amplificados de 15 pulgadas).
- ☒ Seis (06) parlantes independientes para la Zona Montaña (parlantes activos amplificados de 15 pulgadas).
- ☒ Seis (06) parlantes independientes para la Zona Costa y Mar (parlantes activos amplificados de 15 pulgadas).
- ☒ Ocho (08) parlantes independientes para la Zona Multiusos (parlantes activos amplificados de 15 pulgadas).
- ☒ Cuatro (04) parlantes independientes para la Zona de Entretenimiento (parlantes activos amplificados de 15

19 20

¹⁹ De acuerdo a **consulta** N° 6 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité evaluador considerar que el grupo electrógeno de 150 KVA opere las 24 horas, no solo durante las fechas del evento; es necesario tener en cuenta los productos perecibles que requieran ser refrigerados y que deben mantener la cadena de frío para su óptimo estado; por lo que, solicitamos contemplar la presencia del grupo electrógeno indicado mínimo 02 días antes del evento. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acepta la solicitud del participante, ya que el grupo electrógeno de 150 KVA será utilizado sólo para el escenario principal, Showcooking y zona inmersiva; en los cuales no se requiere refrigeración, ni cadena de frío para productos perecibles y que no opere las 24hrs. antes del evento.

²⁰ De acuerdo a **consulta** N° 7 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Solicitamos al comité definir el horario de todo el equipo técnico del evento: sonidista, luminotécnicos, operadores de grupo, entre otros, para las fechas del evento, teniendo en cuenta que esta será de 6:00 am hasta las 22:00 pm, de acuerdo al horario de las ambulancias. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta solicitud del participante, El horario de todo el equipo técnico para los 04 días del evento deberá ser de 6:00am hasta las 10:00pm.



pulgadas).

- ☒ Seis (06) parlantes independientes para la Zona de Turismo (parlantes activos amplificados de 15 pulgadas).
- ☒ Seis (06) parlantes independientes para la Zona de Mercado y Productos (parlantes activos amplificados de 15 pulgadas).
- ☒ Cuatro (04) parlantes independientes para la Zona Institucional (parlantes activos amplificados de 15 pulgadas).
- ☒ Cuatro (04) parlantes independientes para la Zona de Artesanías (parlantes activos amplificados de 15 pulgadas).
- ☒ Cuatro (04) parlantes independientes para la Zona de Postres (parlantes activos amplificados de 15 pulgadas).
- ☒ Dos (02) teclados eléctricos de 2 TN (teclados a cadena para soporte de sistema línea array).
- ☒ Cuatro (04) sub bajo amplificado (parlantes activos de 18 pulgadas).
- ☒ Un (01) CD player doble.
- ☒ Un (01) micrófono para talk back (micrófono alámbrico para comunicarse de escenario a cabina).
- ☒ Dos (02) procesadores (drive rack para ecualizar y comprimir el audio de salida).

B) FOH PROCESS

- ☒ Un (01) system performance.
- ☒ Dos (02) dolby lake.
- ☒ Una (01) laptop.
- ☒ Un (01) CD player.

C) MIXER FOH

- ☒ Una (01) consola Digi design profile.
- ☒ Stage rack.

D) MICROFONÍA

- ☒ Seis (06) micrófonos inalámbricos / antenas direccionales (independientes cada una).
- ☒ Seis (06) micrófonos inalámbricos tipo vincha (manos libres).
- ☒ Dos (02) combinador de antenas.
- ☒ Dos (02) antenas direccionales.
- ☒ Diez (10) micrófonos 5 sm57 y 05 sm58 (shure alámbricos).
- ☒ Doce (12) pedestales (soporte para micrófonos).
- ☒ Dos (02) linear monitors
- ☒ Un (01) case de cables, corriente (maleta de cableado).
- ☒ Un (01) medusa con splitter de 50mt (extensión snake para micrófonos).
- ☒ Seis (06) medusas de 16 canales y 25 m (extensión snake para micrófonos).

E) BACKLINE

- ☒ Dos (02) Ampeg svt 4 pro.
- ☒ Dos (02) Gabinet 8 x 10".
- ☒ Dos (02) Twin Reverb.
- ☒ Dos (02) jcm 2000.
- ☒ Dos (02) 1960.

F) MONITOREO

- ☒ Cuatro (04) monitores.
- ☒ Dos (02) sistemas de altavoces - line array (altavoces colocados en los laterales del escenario).
- ☒ Un (01) sub srx 728 (2 x 18").
- ☒ Ocho (08) in ear senheiser ew 300.
- ☒ Dos (02) monitores de piso.
- ☒ Cuatro (04) direct vox dbx (activo/pasivo).

G) MIXERS ESCENARIO

- ☒ Un (01) mixer cl5 de 64 canales.
- ☒ Dos (02) rio 32 x 24.

H) ILUMINACIÓN

- ☒ Seis (06) fresnel de 1k. (04 escenario, 1 zona de showcooking y 01 zona estrella)
- ☒ Veinticuatro (24) par led 3w rgb.

I) ILUMINACIÓN INTELIGENTE

- ☐ Veintiséis (26) cabezas móviles (20 escenario principal, 04 escenario showcooking y 02 zona estrella)
- ☐ Veinticuatro (24) cabezas móviles sharpy-clay paky. - Cuarenta (40) pard Led 3w RGB. - Seis (06) martin – atomic 3000.
- ☐ Seis (06) colorado batten 144 tour.
- ☐

J) ILUMINACIÓN CONVENCIONAL

- ☐ Doce (12) lekos 1k.
- ☐ Doce (12) fresnel 1k strand - Cuatro (04) minibruts de 8 x 650w.
- ☐ Doce (12) minibruts de 4 x 650w.
- ☐ Dos (02) cañones de 2500w.

K) CONSOLA DE ILUMINACIÓN

- ☐ Dos (02) consola de iluminación.
- ☐ Cuatro (04) máquinas de humo.
- ☐ Dos (02) hazer.
- ☐ Cuatro (04) ventiladores.
- ☐ Sesenta y cuatro (64) canales de dimmer.
- ☐ Cinco (05) estaciones de clear-com.

L) PERCUSION LP

- ☐ Un (01) conga.
- ☐ Un (01) tumba.
- ☐ Un (01) bongo.
- ☐ Un (01) set de timbales.
- ☐ Cuatro (04) parantes.
- ☐ Un (01) batería musical:
 - ☐ Un (01) bombo 22".
 - ☐ Un (01) tom 10".
 - ☐ Un (01) tom 12".
 - ☐ Un (01) tom 16".
 - ☐ Un (01) tarola 14".
 - ☐ Un (01) TomFloor1 - 16".
 - ☐ Un (01) TomFloor1 - 18".
 - ☐ Un (01) parantes de platillos.
 - ☐ Un (01) asiento de baterista.

M) CABLEADO

- ☐ Sets de cables de corriente para distribución en el escenario para los grupos musicales.
- ☐ Sets de cables de corriente.
- ☐ Cuatro (04) cajas distribuidoras 220v.

N) CCTV FULL HD:

- ☐ Cinco (05) cámaras full HD - cine alta.
- ☐ Dos (02) cámaras inalámbricas para CCVT
- ☐ Un (01) switcher.
- ☐ Un (01) ATEM 1 M/E broadcast panel.
- ☐ Un (01) base de comunicación.
- ☐ Cuatro (04) sistemas de comunicación.
- ☐ Cinco (05) trípodes.
- ☐ Un (01) monitor 22" full HD, señal de multiview program.
- ☐ Un (01) audio mixer beringher de 6 canales.
- ☐ Un (01) monitor black magic full HD smartview de 17".
- ☐ Dos (02) grabadores de video.
- ☐ Dos (02) tarjetas de disco sólido para grabación de 64GB.
- ☐ Cinco (05) carretes de cables de video SDI HD Belden - audio corriente.

- ☑ Tres (03) laptop i3.
- ☑ El circuito cerrado debe incluir: Tres (03) camarógrafos, Dos (02) operarios de soporte técnico y un (01) director de cámaras. Montaje, desmontaje y operarios.
- ☑ Considerar 01 pagoda para cubrir los equipos de CCTV, en caso llueva. La pagoda deberá tener cobertor de lluvia y ser de color blanco. Medida aprox de 5x5 mts

Nota: Los equipos que se están considerando en el detalle son para el escenario principal, zona monte, zona montaña, zona costa y mar, zona multiusos, zona de entretenimiento, zona de turismo, zona mercado y productos, zona institucional, zona de artesanías, zona de postres; tienen que ser operados a la misma vez *y deben tener consolas independientes, con la calidad de audio, sonido e iluminación respectiva*. Deberá conectarse el sonido con toda la feria sin generar acople.

8.1.10. EXTINTORES ABC

- ☑ Naturaleza del agente: polvo químico seco multipropósito.
- ☑ Nombre químico: fosfato mono amónico.
- ☑ Potencial de extinción: 10^A-60 B: C.
- ☑ Para fuegos clases: ABC.
- ☑ Contenido nominal: 10Kg.
- ☑ Masa aprox. cargado: 14.300Kg.
- ☑ Masa aprox. descargado: 4.300Kg.
- ☑ Aislante eléctrico: hasta 100.00 volt.
- ☑ T° límite de operación -20°C + 60°C.
- ☑ Altura del equipo: 600mm.
- ☑ Diámetro del equipo: 175mm.
- ☑ Son: 150 unidades (extintores).
- ☑ Con una fecha de expiración no menor a 2 meses de realizado el evento.
- ☑ Incluir base de cada extintor y stickers de señalización.

8.1.11. EQUIPAMIENTO GAS

Se requiere que cada suministro de gas cuente con la manguera y válvula para su conexión a las cocinas instaladas en los stands, los cuales deberán estar instalados 01 (un) día calendario antes de iniciado el evento. Para este servicio (1 día de montaje y 4 días de evento) se requiere 5 personas a disposición por parte del proveedor, en caso necesiten reposición de balones de gas o asistencia técnica para el uso o instalación.

ZONAS	CANTIDAD	BALÓN DE GAS KG
Monte	72	10 kg c/u
Montaña	72	10 kg c/u
Costa y mar	68	10 kg c/u
Showcooking	6	10 kg c/u
Postres	64	10 kg c/u
Boulevard Internacional	24	10 kg c/u
Panadería	12	45 kg c/u

Nota: El gas será repartido a los stands según sus necesidades, considerando que cada stand sólo tiene 04 balones de gas a su disposición por los días del evento. Por ello, el proveedor tendrá en el recinto ferial a disposición balones de gas para su venta a cuenta y costo de los expositores que lo necesiten, cabe indicar que estos balones adicionales no serán asumidos por PROMPERÚ.

8.1.12. ILUMINACIÓN Y TOMACORRIENTES

8.1.12.1. ZONA 01

A) ZONA DE PANADERÍA (CANTIDAD 01)

- ☑ 12 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 18 braquetas con focos led (luz blanca).

B) ZONA DE MERCADOS (CANTIDAD 01)

- ☑ Iluminación mediante 30 luminarias con led del tipo High Bay (luz blanca).

C) STAND MERCADO (CANTIDAD 20)

- ☑ 60 tomacorrientes dobles.



- ☐ Iluminación mediante 40 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
- D) STAND PRODUCTO (CANTIDAD 20)**
 - ☐ 60 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 40 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
- E) TÓPICO Y LACTANCIA (CANTIDAD 02)**
 - ☐ 08 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 8 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
- F) ZONA MULTIUSOS (CANTIDAD 01)**
 - AUDITORIO**
 - ☐ 24 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 80 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
 - ESCENARIO**
 - ☐ 06 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 15 luminarias con led tipo downlight (luz blanca).
 - ALMACÉN**
 - ☐ 04 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 20 luminarias con led del tipo hermético (luz blanca).
 - ZONA DE PREPARACIÓN**
 - ☐ 12 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 20 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
 - ZONA DE DESCANSO**
 - ☐ 08 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 21 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
 - ZONA DE VIP**
 - ☐ 08 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 21 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
 - SS.HH. (CANTIDAD 03)**
 - ☐ 06 tomacorrientes dobles para cada zona.
 - ☐ Iluminación mediante 30 luminarias con panel led plafón (luz blanca) para cada zona.
- G) ZONA DE ENTREVISTAS EXTERIORES**
 - ☐ 08 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 24 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

8.1.12.2. ZONA 02

- A. ESPACIO TEMÁTICO MONTE (CANTIDAD 01)**
 - ☐ Iluminación mediante 25 luminarias con led del tipo High Bay (luz blanca).
 - ☐ Iluminación mediante 12 braquetes con focos led (luz blanca)
- B. STAND RESTAURANTES (CANTIDAD 16)**
 - ☐ 48 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 32 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
- C. STAND COCINAS DE CAMPO (CANTIDAD 02)**
 - ☐ 06 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 04 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
- D. STAND BEBIDAS (CANTIDAD 04)**
 - ☐ 12 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 08 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).
- E. ZONA DE COMENSALES (CANTIDAD 02)**
 - ☐ 06 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 12 luminarias con reflector led (luz blanca).
- F. ESPACIO TEMÁTICO MONTAÑA (CANTIDAD 01)**
 - ☐ Iluminación mediante 30 luminarias con led del tipo High Bay (luz blanca).
 - ☐ Iluminación mediante 14 braquetes con focos led (luz blanca).
- G. STAND RESTAURANTES (CANTIDAD 16)**
 - ☐ 48 tomacorrientes dobles.
 - ☐ Iluminación mediante 32 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).



H. STAND COCINAS DE CAMPO (CANTIDAD 02)

- ☑ 06 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 04 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

I. STAND BEBIDAS (CANTIDAD 04)

- ☑ 12 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 08 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

J. ZONA DE COMENSALES (CANTIDAD 02)

- ☑ Iluminación mediante 12 luminarias con reflector led (luz blanca).

K. ZONA INSTITUCIONAL (CANTIDAD 01)

- ☑ 06 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 04 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

L. ZONA DE DESCANSO (CANTIDAD 04)

- ☑ 04 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 08 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

8.1.12.3. ZONA 03

**A. ZONA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS
(CANTIDAD 01) STAND DE BEBIDAS
ESPIRITUOSAS (CANTIDAD 08)**

- ☑ 04 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 16 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

B. STAND DE CERVEZAS ARTESANALES (CANTIDAD 06)

- ☑ 18 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 18 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

C. ZONA DE ESCENARIO (CANTIDAD 01)

- ☑ 10 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 12 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

C.1. ZONA BACKSTAGE (CANTIDAD 01)

- ☑ 12 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 15 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

D. ZONA DE COMENSALES (CANTIDAD 02)

- ☑ Iluminación mediante 20 luminarias con reflector led (luz blanca).

ALMACÉN SECUNDARIO (CANTIDAD 01)

- ☑ Iluminación mediante 10 luminarias con reflector led (luz blanca).

8.1.12.4. ZONA 04

A. ESPACIO TEMÁTICO COSTA Y MAR (CANTIDAD 01)

- ☑ Iluminación mediante 36 luminarias con led del tipo High Bay (luz blanca).
- ☑ Iluminación mediante 20 braquetes con focos led (luz blanca)

STAND RESTAURANTES (CANTIDAD 15)

- ☑ 48 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 30 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

STAND COCINAS DE CAMPO (CANTIDAD 02)

- ☑ 06 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 08 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

STAND DE BEBIDAS (CANTIDAD 04)

- ☑ 12 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 08 braquetes con focos led (luz blanca).

ZONA DE COMENSALES (CANTIDAD 02)

- ☑ 06 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 06 braquetes con focos led (luz blanca).

B. ESPACIO TEMÁTICO BOULEVARD INTERNACIONAL (CANTIDAD 01)

- ☑ Iluminación mediante 20 luminarias con reflector led (luz blanca).

STAND RESTAURANTES (CANTIDAD 06)

- ☑ 18 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 24 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

ZONA DE COMENSALES (CANTIDAD 02)

- ☑ Iluminación mediante 24 luminarias con led del tipo High Bay (luz blanca).

8.1.12.5. ZONA 05

A. ZONA POSTRES (CANTIDAD 01)

- ☑ Iluminación mediante 12 luminarias con led del tipo High Bay (luz blanca).

STAND POSTRES (CANTIDAD 16)

- ☑ 48 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 48 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

B. STAND DE ENTRETENIMIENTO

- ☑ 06 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 24 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

C. STAND DE TURISMO

- ☑ 24 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 16 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

D. ZONA PROMPERÚ

OFICINA VIP (CANTIDAD 01)

- ☑ 04 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 12 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

ZONA DE DESCANSO (CANTIDAD 01)

- ☑ 04 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 15 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

OFICINA DE COORDINACIÓN PROMPERÚ (CANTIDAD 01)

- ☑ 04 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 08 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

OFICINA DE PRENSA (CANTIDAD 01)

- ☑ 04 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 16 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

BAÑOS QUÍMICOS (CANTIDAD 01)

- ☑ Iluminación mediante 16 luminarias con led plafón (luz blanca).

ALMACÉN PRINCIPAL (CANTIDAD 01)

- ☑ 04 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 21 luminarias con led del tipo hermético (luz blanca).

8.1.12.6. ZONA 06

A. ZONA DE ARTESANÍAS

- ☑ 06 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 24 luminarias con led del tipo High Bay (luz blanca).

STAND DE ARTESANÍAS

- ☑ 42 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 40 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

B. TÚNEL DE ARTESANÍAS

- ☑ 04 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 32 luminarias con led del tipo High Bay (luz blanca).
- ☑ Iluminación mediante 08 braquetes con focos led (luz blanca).

C. PÓRTICO DE INGRESO

- ☑ Iluminación mediante 12 braquetes con focos led (luz blanca).

D. ZONA DE BOLETERÍA

- ☑ 04 tomacorrientes dobles.
- ☑ Iluminación mediante 12 luminarias con panel led cuadrado (luz blanca).

8.1.13. ZONA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

- ☑ Iluminación mediante 06 braquetes con focos led (luz blanca).

8.1.13.1. ESTACIONAMIENTO

- ☑ Iluminación mediante 60 luminarias con reflector led (luz blanca).

8.1.14. SISTEMA DE AGUA POTABLE

1. La proyección de abastecimiento de agua para el desarrollo de la feria gastronómica estará comprendida por 04 tanques de polietileno con capacidad de almacenamiento de 15000 litros cada uno. (Se deberán abastecer por camiones cisterna cada uno de los tanques).

²¹ De acuerdo a **consulta** N° 3 del participante FUSION AGENCY PERU S.A.C. **Consulta:** Con respecto al SISTEMA DE AGUA POTABLE

Solicitamos una aclaración si el servicio consiste sólo en abastecerlos de agua los tanques con los camiones cisterna o si además incluye la instalación de los 4 tanques, las bombas y las tuberías mencionadas. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: El sistema de agua potable consiste en abastecer de agua los tanques con los camiones cisterna y además la instalación de los 4 tanques, las bombas y las tuberías.



2. Para el sistema de bombeo se utilizarán 5 bombas centrífugas horizontales de potencia aproximada 4 hp - 220V (4 en funcionamiento constante y 1 en stand by).
3. En el caso de las tuberías todas serán de material PVC unión tipo rosca de clase 10 que deberán cumplir con la NTP 399.166 con los siguientes diámetros:
 - 3.1. Para la tubería de succión ($\varnothing 2 \frac{1}{2}$).
 - 3.2. Para la tubería de impulsión ($\varnothing 2$).
 - 3.3. En las redes de distribución que abastecerá a toda la feria se usarán ($\varnothing 1 \frac{1}{2}$, $\varnothing 3 \frac{3}{4}$, $\varnothing 1$, $\varnothing 1 \frac{1}{2}$, $\varnothing 1 \frac{3}{4}$, $\varnothing 2$).
 - 3.4. Las tuberías y conexiones deberán soportar una presión de trabajo de 10 bar (145 psi).

8.1.14.1. SISTEMA DE ALCANTARILLADO

- ☑ Se cuenta con tuberías de derivación de $\varnothing 2"$, $\varnothing 4"$ y $\varnothing 6"$ de material PVC con unión a presión con pegamento que deberán cumplir la norma NTP 399-003 para toda la recolección de aguas grises de la feria.
- ☑ Toda la red de recolección de aguas grises de la feria se empalmará a la red de desagüe ya existente.
- ☑ Posterior a ello se almacenará las aguas grises en el tanque de concreto existente, para ello al tanque de concreto se le aplicará impermeabilizante y resanes de las perforaciones existentes.
- ☑ Luego de almacenada las aguas grises, se contratará a una empresa privada que disponga de las aguas grises.
- ☑ Como contingencia se proyectará un sistema de bombeo, se bombeará el agua para riego de áreas verdes.
- ☑ Para ello se proyectará 03 electrobombas con trampa de pelos para trabajo alternado, electrobombas centrífugas de 2hp cada una, y un filtro de grava.

8.1.15. GESTIÓN ADECUADA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y ACEITES COMESTIBLES USADOS

Disposición final de residuos sólidos producto de los eventos:

- ☑ Dado que PROMPERÚ, tiene que asegurar el adecuado manejo de residuos sólidos y aceites comestibles usados, producto de los eventos de promoción que realiza, el proveedor será responsable de evacuar correctamente el material que resulte luego de la realización del evento, el mismo que deberá llevarse a rellenos sanitarios autorizados.
- ☑ El proveedor será responsable de evacuar correctamente el material de residuo que resulte luego de la realización del evento, desde la generación, almacenamiento (contenedores para clasificarlos), segregación y transporte hasta la disposición final del mismo en los rellenos sanitarios autorizados.
- ☑ El costo correspondiente al pago por ingreso al relleno sanitario para la disposición final de los residuos sólidos de los eventos será por cuenta del proveedor, quien presentará en su informe final, evidencia que sustente el ingreso de los residuos segmentados al relleno sanitario autorizado. La disposición final de los residuos sólidos será verificada por el personal que PROMPERÚ autorice. En el caso de los Aceites Comestibles usados, presentará en su informe final, evidencia que sustente el ingreso de los residuos al lugar de acopio o reciclaje autorizado.
- ☑ El camión que transportará el tonelaje de residuos sólidos y aceites comestibles usados que resulte del evento al relleno sanitario autorizado o al programa de reciclaje formal, deberá cumplir con las características especificadas en el siguiente párrafo; asimismo, deberá contar con todos los documentos necesarios para el transporte y disposición final de residuos sólidos producto del evento.
- ☑ El camión baranda de capacidad mínima de 10.00 toneladas de carga útil, deberá contar con las siguientes autorizaciones:
 - ☑ - Registro como Empresas Prestadoras de Servicios-Residuos Sólidos (EPS-RS) para el tipo de residuo sólido generado, otorgado por la Dirección General de Saneamiento Ambiental - DIGESA.
 - ☑ - Autorización de operador de transporte de residuos sólidos correspondiente, otorgada por la Subgerencia de Gestión Ambiental de la Municipalidad Distrital de Magdalena del Mar y/o la institución competente de la región o provincia.
 - ☑ - Certificación de Operaciones del camión baranda de 10.00 toneladas de carga útil que será asignado al servicio, otorgado por la Subgerencia de Transportes y Circulación Vial de la Municipalidad Distrital de Magdalena del Mar y/o la institución competente de la región o provincia.
- ☑ El proveedor que obtenga la Buena Pro deberá adoptar procedimientos para el diseño, estructura constructiva, productos y servicios de reducido impacto ambiental negativo que sean durables, no peligrosos y susceptibles de reaprovechamiento (**Artículo 18 de la Ley 27314 "Ley General de Residuos Sólidos"**).
- ☑ Así también debe presentar evidencias documentarias de que los residuos que se genere por las actividades asignadas deben estar dispuestas en locales aprobados por la Autoridad competente, llámese Ministerio de Salud, DIRESA Lima y/o Municipalidad Distrital de Magdalena del Mar, asociaciones de recicladores formales, programas de reciclaje, las cuales deben entregar en su informe final.
- ☑ A fin de garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en párrafo anterior PROMPERÚ a través de la Subdirección de Turismo Interno que a su vez podrá solicitar el apoyo del área correspondiente de gestión ambiental del

²² De acuerdo a **consulta** N° 4 del participante FUSION AGENCY PERU S.A.C. **Consulta:** Con respecto al SISTEMA DE ALCANTARILLADO, indica ¿se cuenta con tuberías, por lo que no queda claro si se cuenta con toda la descripción correspondiente o si ello es alcance del servicio. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: El sistema de alcantarillado no cuenta con tuberías, por lo que debe considerarse dentro del servicio.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, para realizar inspecciones planificadas o inopinadas durante el periodo de contratación.

a) Procedimiento de Seguimiento y Verificación

Durante la ejecución del servicio de operador ferial, PROMPERÚ quien podrá realizar las acciones de seguimiento y verificación de los siguientes aspectos:

☑ **Manejo de Residuos Sólidos:**

Se verificará si los residuos generados durante la ejecución del servicio prestado por el proveedor fueron manejados adecuadamente, desde su recolección hasta su disposición final en el relleno sanitario autorizado, con una EPS-RS que cuente con todas las autorizaciones requeridas (DIGESA y Municipalidad de acuerdo a las normas vigentes en la materia) y además revisará que se tenga la evidencia de la disposición e ingreso en relleno sanitario.

☑ **Manejo de los residuos de Aceites Comestibles Usados**

El Operador Ferial presentará un acta de entrega del aceite desechado a una empresa encargada del desecho responsable o de reciclar este residuo.

8.1.16. SERVICIO DE RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE RESIDUOS ORGÁNICOS DE EXPOSITORES

PROMPERÚ se suma a los esfuerzos globales y nacionales de protección del medio ambiente con la realización de eventos sostenibles y refuerza su liderazgo como una institución pública pionera en la protección del medio ambiente impulsando el desarrollo sostenible. Es por ello que se decide contar con el servicio de recolección y procesamiento de residuos orgánicos de los expositores gastronómicos de la feria Perú Mucho Gusto Lima.

El proveedor del servicio deberá realizar las siguientes actividades:

☑ **Evaluación Inicial:** Realizar una evaluación completa del evento Feria Perú Mucho Gusto Lima, para determinar el plan de trabajo que permita la correcta recolección y procesamiento de residuos orgánicos de los expositores gastronómicos de la feria.

☑ **Capacitación y Acompañamiento:** Efectuar la capacitación y acompañamiento presencial a los expositores de la Feria para asegurar una correcta segregación de los residuos durante los 04 días de feria.

☑ **Capacitación:** Una capacitación virtual a expositores de la feria Perú Mucho Gusto Lima sobre la correcta segregación de residuos sólidos, la cual se llevará a cabo con una duración mínima de 45 minutos. Número de participantes: 130 expositores gastronómicos. La fecha será confirmada por PROMPERÚ, previa suscripción del contrato.

☑ **Servicio de acompañamiento:** Diez (10) personas en calidad de supervisores para brindar asistencia y verificar la calidad de la segregación de los expositores durante los tres días de la feria, los cuales deben contar con SCTR y EPP's requeridos.

☑ **Recolección y Transporte:**

☑ Llevar a cabo las acciones de recolección de los residuos orgánicos aprovechables de manera oportuna, eficiente y oportuna durante los cuatro (04) días de la feria.

☑ Trasladar los residuos orgánicos y reciclables en recojos programados diarios durante los tres días de feria, las cuales deberán ser enviadas a una planta de recuperación gestionada por una Empresa Operadora de Residuos Sólidos debidamente inscrita con registro vigente en el registro de EO-RS del Ministerio del Ambiente. Esto debe incluir la recolección y transporte, así como la adecuada valorización o tratamiento de los mismos en infraestructuras autorizadas para este fin.

Los contenedores (con ruedas) deberán ser subidos al camión para trasladar los desechos orgánicos, continuamente estos serán trasladados para su posterior tratamiento en la planta. El servicio contará con dos (02) personas (chofer y ayudante) que estarán a cargo del recojo de los contenedores, los cuales deben contar con SCTR y EPP's requeridos.

☑ **Personal Requerido**

Evento: 04 días de feria

☑ **Personal:** 50 personas (hombres y mujeres) exclusivas para el proceso de recolección de residuos orgánicos de los stands de los expositores participantes en la feria.

☑ **Horario:** 07:00 am - 09:00 pm (se deberá dividir en dos turnos de 7 horas, en cada turno deberán estar presentes las 50 personas para atender los puntos de recolección).

☑ **Detalle:** Se brindará tiempo de refrigerio de manera escalonada, previa coordinación con PROMPERÚ.

Detalle del Personal de Segregación de Residuos Orgánicos

☑ - El personal deberá estar correctamente uniformado (gorra, guantes, mascarilla y uniforme), con identificación visible y contar con los utensilios de limpieza.

☑ - Los utensilios de limpieza a usar son: bolsas de residuos, bolsas de reciclaje, tachos, papel higiénico, tisúes, papel toalla, alcohol en gel, escobas, recogedores, paños absorbentes, lejía, detergente, jabón



líquido y desinfectante aromático; considerando reposición diaria de los mismos.

- ❑ - Deberán estar presentes durante las horas de turno según lo detallado (evento).
- ❑ - Deberán incluir sus refrigerios, movilidad y honorarios.
- ❑ - El servicio deberá realizarse en todos los stands de expositores que cubran la feria y todos los espacios que el personal de Promperú indique.
- ❑ - El personal de limpieza deberá estar atento a los imprevistos que puedan suscitarse durante las horas de feria dentro del recinto ferial.
- ❑ - El personal de limpieza deberá contar con equipos de comunicación. El proveedor deberá entregar un radio a un representante del equipo organizador del evento.
- ❑ - El proveedor deberá garantizar que el personal cuente con un seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR).
- ❑ - Queda prohibido el uso de equipos telefónicos para el personal de limpieza durante las horas de feria.
- ❑ - Previo al horario de salida, el personal deberá dejar limpio y sin residuos los stands de expositores, así como los tachos de basura de los stands de toda la feria.
- ❑ Detalle para la correcta realización del servicio, se deberá contar con:

Instalación de contenedores y tachos para acopio de desechos orgánicos para los expositores de la feria:

- o 100 contenedores de 180 L de color marrón (para acopio de residuos orgánicos).
- o 300 tachos de 50 L de color marrón (orgánicos).
- o 300 tachos de 50 L de color negro (basura).
- o 300 tachos de 50 L de color verde (reciclable).



*Imagen del tipo de tacho requerido por PROMPERÚ

- ❑ **Instalación de Bolsas diferenciadas por tipo de desecho: marrón, transparente y negro:**
 - o 1500 bolsas de 75 L extra fuertes de color marrón (orgánicos).
 - o 600 bolsas de 75 L transparente (reciclaje).
 - o 1500 bolsas de 75 L de color negro (basura).
- ❑ **Instalación de cilindros o baldes para la recolección del aceite vegetal usado:**
 - o 10 cilindros de 80 L para colocar el aceite vegetal usado una vez filtrado.
- ❑ - Llevar a cabo las acciones de recolección de los residuos orgánicos aprovechables de manera eficiente y oportuna durante los cuatro días de la feria.
- ❑ - Trasladar los residuos orgánicos y reciclables en horarios programados diarios durante los cuatro días de feria, las cuales deberán ser enviadas a una planta de recuperación de materiales reciclables.
- ❑ - Los contenedores (con ruedas) deberán ser subidos al camión para trasladar los desechos orgánicos, continuamente estos serán trasladados para su posterior tratamiento en la planta gestionados por una Empresa Operadora de Residuos Sólidos debidamente inscrita con registro vigente en el registro de EO-RS del Ministerio del Ambiente. El servicio debe incluir la recolección y transporte, así como la adecuada valorización o tratamiento de los mismos en infraestructuras autorizadas para este fin.
- ❑ - El servicio contará con dos (02) personas (chofer y ayudante) que estarán a cargo del recojo de los contenedores, los cuales deben contar con SCTR y EPP's requeridos.

8.1.17. CREDENCIALES, PULSERAS DE CONTROL DE ACCESO, TICKETS y TABLE TENTS

8.1.17.1. CREDENCIALES ECOLÓGICAS

- ☑ **Cantidad:** 1,000 unidades
- ☑ **Medida:** 10 cm x 14 cm
- ☑ **Material/descripción:** credencial de papel reciclado artesanal germinable, el cordón debe ser trenzado de algodón y yute ajustable (grosor 280 – 300 gramos).
- ☑ Se debe incluir impresión de las credenciales en ambas caras



8.1.17.2 PULSERAS DE CONTROL DE ACCESO

- ☑ **Cantidad:** 60,000 unidades.
- ☑ **Material:** Pulseras PVC abierta con broche.
- ☑ **Diseño:** Considerar logo del evento “Perú Mucho Gusto” en el centro y correlación de número a un extremo.
- ☑ **Medida:** 22cm de largo x 1.5cm de alto.
- ☑ **Color:** Considerar cuatro (04) colores diferentes entre rojo, azul, verde y blanco (visitantes nacionales, visitantes extranjeros).

El proveedor le brindará las pulseras de control de acceso a PROMPERÚ al menos tres (03) días calendario antes del primer día de feria.

El proveedor deberá entregar a PROMPERÚ las pulseras debidamente presentadas en paquetes de 1,000 unidades y de manera correlativa, a fin de llevar un control de ingreso.

Estas pulseras serán utilizadas para llevar un control de aforo y asistentes a la feria. Se les pondrá a los asistentes al momento del ingreso.



**Imagen referencial*

8.1.17.3 TICKETS

- ☑ **Medidas:** 15 cm de ancho x 6 cm de largo (3 cuerpos) Material: Papel bond de 90 gramos.
- ☑ **Color:** Full color tira. Color de acuerdo con el diseño indicado por PROMPERÚ.
- ☑ **Acabado:** Desglosable, encolado y doble numeración.
- ☑ **Cambios:** 4 cambios con las siguientes cantidades:
 - ☑ Primer día color verde: 500
 - ☑ Segundo día color rojo: 500
 - ☑ Tercer día color morado: 500
 - ☑ Cuarto día color azul: 500



**Imagen referencial*

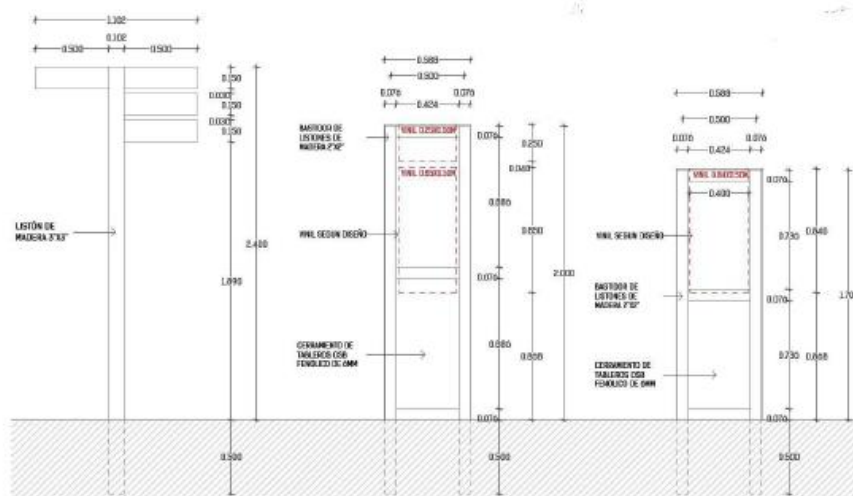
8.1.17.4 TABLE TENTS PARA MEDICION HUELLA DE CARBONO

- ☑ **Medidas:** A4
- ☑ **Material:** Celtex con base de madera.
- ☑ **Color:** Full color tira y retira
- ☑ **Diseño:** PROMPERÚ enviará los diseños vía correo electrónico.

8.1.18 SEÑALÉTICA

Cantidad: 26

- ☑ Señalética de estructura de madera con vinil según diseño para la orientación de las distintas zonas de la feria. Estructura de madera de listones de madera de 2", OSB fenólico de 18 mm, tornillos de ensamble de 3mmx2' y vinil según diseño.
 - o Dimensiones señaléticas:
 - Señalización tipo A: 06 unidades, 2.40 m alto x 1.10 m ancho
 - Señalización tipo B: 08 unidades, 2.00 m alto x 0.58 m ancho
 - Señalización tipo C: 12 unidades, 1.70 m alto x 0.58 m ancho



**Imagen referencial*

● 8.1.19 IDENTIFICADORES DE MONEDEROS DIGITALES

- ☑ **Cantidad:** 125
- ☑ **Medidas:** A5.
- ☑ **Material:** Papel foldcote enmicado con puntas boleadas.
- ☑ **Color:** Full color Impresión a 1400 DPI. Tira y Retira.
- ☑ **Diseño:** Arte será enviado por PROMPERÚ.

● 8.1.20 TÓTEMIS INFOGRÁFICOS DE 3 CARAS - PARA ZONAS DE DESCANSO (PRISMA)

- ☑ **Cantidad:** 25
- ☑ **Medidas:** 2.00 m alto x 0.50 m ancho.

- ☑ **Material:** Estructura metálica forrada con tableros de MDF.
- ☑ **Color:** Impresión en full color a 1400 DPI (en los 3 lados).
- ☑ **Diseño:** Arte será enviado por PROMPERÚ. vía correo electrónico



*Imagen referencial

● **8.1.21 PEDESTALES INFORMATIVOS PARA ESPACIOS ESCENOGRÁFICOS**

- ☑ **Cantidad:** 5
- ☑ **Medidas aproximadas:** Parante de 1.20 m alto y tablero de 0.30 m ancho x 0.40 m largo.
- ☑ **Material:** Estructura metálica negra. La base debe ser autosostenible con el peso necesario para dar seguridad y estabilidad al mobiliario.
- ☑ **Color:** Impresión en full color en cada tablero. Diseño enviado por PROMPERÚ.



*Imagen referencial

● **8.1.22 TÓTEM HORIZONTAL – PLANO DE DISTRIBUCIÓN DE LA FERIA**

- ☑ **Cantidad:** 5
- ☑ **Medidas aproximadas:** Parante de 1.00 m alto y tablero de 1.20 m ancho x 0.70 m largo.
- ☑ **Material:** MDF en color negro. La base debe ser autosostenible con el peso necesario para dar seguridad y estabilidad al mobiliario.
- ☑ **Color:** Impresión en full color en cada tablero. Diseño enviado por PROMPERÚ.
- ☑ **Incluye:** Deberá considerar incluir luz LED en todo el frontis del plano.



*Imagen referencial

● 8.1.23 SERVICIO DE DISEÑO GRÁFICO

El proveedor deberá incluir el servicio de diseño gráfico de todas las piezas gráficas ambientales mencionadas en el presente documento. PROMPERÚ le enviará la siguiente información: Fotografías y créditos, Nombre de los expositores para los frisos Y Manual gráfico de Perú Mucho Gusto, Pisco Spirit of Peru, Cafés del Perú, Superfoods, Promperú, ¿Y tú qué planes? y Marca País.

Esta información se brindará al día siguiente de suscrito el contrato.

El proveedor deberá enviar las gráficas a PROMPERÚ con al menos 13 días calendario de anticipación al inicio de la feria para la aprobación de las gráficas, la misma que será expresa mediante correo electrónico. El proveedor deberá corregir las piezas gráficas cuantas veces sea necesario hasta que PROMPERÚ brinde la conformidad.

● 8.1.24 GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE PERMISOS, LICENCIAS Y SEGUROS:

- ☑ Coordinación, gestión y pago de todos los permisos, autorizaciones y/o licencias, tanto municipales como privadas, de corresponder, como Defensa Civil, además deben considerarse todos impuestos y los costos que pueda generar la realización de este evento para cumplir con el servicio de manera satisfactoria.
- ☑ Coordinación, gestión y pago de APDAYC y UNIMPRO. PROMPERÚ enviará vía correo electrónico la información de activations culturales (danzas artísticas), producción musical (conciertos) y música de acompañamiento durante todo el día de feria, para que pueda ser considerado en las coordinaciones con las entidades arriba mencionadas. Los permisos de APDAYC y UNIMPRO son para toda la ejecución de la feria Perú Mucho Gusto Lima 2024. Este pago del permiso de APDAYC deberá ser coordinado con el proveedor encargado de las presentaciones musicales (conciertos) de la feria que ha sido contratado por PROMPERÚ.
- ☑ PROMPERÚ comunicará quién será el responsable del servicio de Producción Musical, encargado de las presentaciones musicales (conciertos).
- ☑ El proveedor deberá considerar en su presupuesto el costo de personal, equipo, mobiliario y todo lo que incurra en la realización del servicio integral.
- ☑ El proveedor deberá contar con un Seguro Civil para daños contra terceros por un valor mínimo de USD 100,000.00 (Cien mil con 00/100 dólares americanos) que deberá estar vigente 07 días calendario antes del inicio del montaje hasta 07 calendario después de finalizado el desmontaje.
- ☑ Todo el personal del proveedor deberá contar con un seguro complementario de trabajo de riesgos – SCTR (salud) así como también todos los implementos de seguridad necesarios para la realización de los servicios. Entiéndase por implementos de seguridad: casco, guantes, arneses, andamios de ser necesarios.

9. CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Sobre el cumplimiento de los Términos de Referencia: La empresa que preste el servicio de Operador Ferial en la feria Perú Mucho Gusto Lima, tiene la obligación de realizar el servicio de acuerdo a lo establecido en el presente Términos de Referencia.

Sobre el costo del servicio: El servicio del armado de estructuras y mobiliarios e implementación de todas las zonas requeridas en la feria, deberá cubrir todos los gastos que influyan en la prestación del mismo, desde la adaptación del diseño que se presente al espacio específico de cada stand, hasta el almacenaje y transporte, montaje y desmontaje de las piezas conformantes del stand de una ciudad a otra, de ser el caso.

Sobre el material audiovisual: el material audiovisual será brindado por PROMPERÚ a más tardar cinco (05) días calendario antes del inicio del evento.

Sobre la adaptación final del diseño: El PLANO GENERAL de toda la feria será facilitado al proveedor al día siguiente de suscrito el contrato.

Sobre la Supervisión del servicio: La verificación y control de la calidad del servicio serán realizados por PROMPERÚ a través de la Sub Dirección de Turismo Interno y la Oficina de Producción. La empresa contratada se compromete a efectuar el montaje y desmontaje en el evento contratado. La empresa contratada deberá coordinar y supervisar al personal de sonido, iluminación, grupo electrógeno, operarios y demás que incluya el servicio en general.

Sobre la entrega final de la feria: El proveedor deberá realizar la entrega final de la feria el día 30 de octubre de 2024 teniendo como hora límite las 23:59 h, de no cumplir con la fecha y hora de entrega incurrirá en penalidad.

10. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD

PROMPERÚ proporcionará al proveedor los insumos para el desarrollo de las piezas gráficas para su implementación, al día siguiente de perfeccionado el contrato.

PROMPERÚ facilitará el ingreso al proveedor a las instalaciones del recinto ferial.

PROMPERÚ le enviará al proveedor los planos del recinto ferial, al día siguiente de la suscripción del contrato.

11. 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.

23

²³ De acuerdo a **consulta** N° 11 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Solicitamos al comité precisar de manera detallada (enlistar) los permisos, certificados y autorizaciones correspondientes al presente evento, considerando la envergadura del mismo de tal manera que nos permita tener claridad, también, de los plazos correspondientes. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se encuentra detallado en el punto 8.1.24 GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE PERMISOS, LICENCIAS Y SEGUROS, el proveedor deberá cumplir con todos los documentos solicitados para la realización del evento. Asimismo, el proveedor deberá presentar toda la documentación solicitada de manera virtual a través de los correos: jdiaz@promperu.gob.pe y llozano@promperu.gob.pe y deberán ser enviados hasta el miércoles 30 de octubre del 2024 hasta las 23.59 horas.

12. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento de la Ley de Contrataciones, se incluye lo siguiente:

El número máximo de consorciados es de dos (02).

El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es del cuarenta por ciento (40%).

El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de sesenta por ciento (60%).

13. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y SU PERSONAL

• EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8'700,000.00 ²⁴ (ocho millones setecientos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de operador ferial o servicios de producción o gestión o gerenciamiento ²⁵ u organización o implementación y acondicionamiento de ferias nacionales o ruedas de negocios o eventos de interés nacional o cumbres internacionales. ²⁶

• PERSONAL CLAVE¹:

El proveedor asignará a dedicación exclusiva de PROMPERÚ un equipo que deberá estar presente en todas las reuniones de coordinación y durante los días de montaje, feria y desmontaje de la feria, estando en constante comunicación con PROMPERU. El detalle del personal es:

Un (01) director (a) General:

Funciones: Dirigirá las actividades y puesta en marcha de la gestión y producción del evento.

Documentación: Con Grado Académico de Bachiller ²⁷ ~~título profesional~~ de la carrera de Publicidad o Artes o

²⁴ De acuerdo a la **observación** N° 1 del participante CORPORACION KIYAN SAC. **Observación:** En virtud, al Principio de Libre Concurrencia y Competencia. Art. N° 4 de la Ley de Contrataciones del Estado, solicitamos que el monto facturado acumulado para la EXPERIENCIA DEL POSTOR se reduzca a la mitad, por lo tanto, solicitamos que se acoja nuestra observación el cual no restringiría la participación de mayor número de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acoge parcialmente; por lo cual el postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 8,700,000.00 (Ocho Millones setecientos mil soles con 00/100 Soles) el valor estimado de la contratación, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ De acuerdo a **consulta** N° 14 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Respecto de la experiencia del postor, solicitamos al comité considerar la ampliación de los servicios similares; es decir, incluir el término "gerenciamiento", de tal manera que quede redactado de la siguiente manera: "Servicios de operador ferial, servicio de producción, gestión, gerenciamiento, organización, implementación o acondicionamiento de ferias nacionales, ruedas de negocios, eventos de interés nacional o cumbres internacionales, para una pluralidad de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta solicitud del participante, precisándose en Experiencia del postor en la especialidad y además se considera la respuesta referente a la consulta N° 22 :

Servicios de operador ferial o servicios de producción o gestión o gerenciamiento u organización o implementación y acondicionamiento de ferias nacionales o ruedas de negocios o eventos de interés nacional o cumbres internacionales.

Veáse respuesta de consulta N° 13 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.

²⁶ De acuerdo a **consulta** N° 13 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Respecto de la experiencia del postor, solicitamos al comité considerar la ampliación de los servicios similares; es decir, en vez de ",", indicar el término "y/o" con la finalidad de promover la pluralidad de postores. Asimismo consideramos necesario precisar que un mismo evento podría no tener todos los conceptos en el nombre. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta parcialmente la solicitud del participante, precisándose como a continuación:

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de operador ferial o servicios de producción o gestión u organización o implementación y acondicionamiento de ferias nacionales o ruedas de negocios o eventos de interés nacional o cumbres internacionales.

²⁷ De acuerdo a **consulta** N° 2 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité considerar el grado de Bachiller en el puesto de Director General en el presente proyecto, asimismo, que se considere la carrera de Administración (y/o mención de la misma) pues se trata de un personal indispensable y capaz de liderar el evento de diversas maneras: administrativa, logística, entre otros. Es así que, se permitirá mayor amplitud y participación de postores - personal clave ya que si califican con amplia experiencia laboral que se solicita. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta la solicitud. Se precisará el Grado Académico de Bachiller como formación académica en el perfil del Director General.

Ciencias de la Comunicación o Administración o Marketing o Ciencias y Artes de la Comunicación ^{28 29}.

Experiencia: Experiencia de ocho (08) años realizando las siguientes actividades: Supervisión de las actividades de los encargados de la producción de eventos presenciales, en sus diferentes actividades profesionales. Dirección y diseño de la puesta en marcha de las actividades de cada responsable. Coordinación del diseño detallado de los sistemas, métodos, normas y procedimientos a cumplir para llevar a cabo el objetivo del evento. Elaboración de los cronogramas de trabajo y determinar la asignación de tareas al personal.

• **Un (01) jefe de Producción:**

Funciones: Coordinará y supervisará las líneas de producción durante todo el proceso del evento y del correcto funcionamiento y del cumplimiento del cronograma de trabajo establecido.

Documentación: Grado Académico de Bachiller ³⁰ ~~Título profesional~~ en la carrera de Artes o Publicidad o Ciencias de la Comunicación o Ingeniería Industrial o Administración o Marketing o Ciencias y Artes de la Comunicación.

Experiencia: Con experiencia mínima de ocho (08) años realizando las siguientes actividades: Producción de eventos presenciales, supervisión presencial de las líneas de producción durante todo el proceso del evento. Supervisión del desempeño del personal, así como el de la maquinaria y equipo de trabajo. Análisis de todos los fallos o imprevistos durante la producción y los soluciona oportunamente.

Un (01) jefe de Proyecto

Funciones: Dirigir la supervisión y ejecución del acondicionamiento de la Feria Perú Mucho Gusto Lima comprobando la viabilidad técnica, los materiales, la correcta ejecución y disposición de los elementos constructivos y de las instalaciones, de acuerdo con el proyecto, así mismo verificando del montaje de las estructuras del evento en coordinación con el equipo multidisciplinario correspondiente a los planos aprobados.

Documentación: Con título profesional de la carrera de Ingeniería Civil³¹. Colegiado y habilitado requerido

Se incluirá la carrera de Administración como formación académica en el perfil del Director General en las bases integradas.

²⁸ De acuerdo a la **observación** N° 1 del participante KMJK S.A.C. **Observación:** Solicitamos al comité que para el Director General consideren las carreras de Derecho, Psicología y Ciencias y Artes de la Comunicación, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acoge parcialmente, se incluirá la carrera de Ciencias y Artes de la Comunicación como formación académica en el perfil del Director General a las bases integradas.

²⁹ De acuerdo a **consulta** N° 2 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité considerar el grado de Bachiller en el puesto de Director General en el presente proyecto, asimismo, que se considere la carrera de Administración (y/o mención de la misma) pues se trata de un personal indispensable y capaz de liderar el evento de diversas maneras: administrativa, logística, entre otros. Es así que, se permitirá mayor amplitud y participación de postores - personal clave ya que si califican con amplia experiencia laboral que se solicita. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta la solicitud. Se precisará el Grado Académico de Bachiller como formación académica en el perfil del Director General.

Se incluirá la carrera de Administración como formación académica en el perfil del Director General en las bases integradas.

³⁰ De acuerdo a **consulta** N° 3 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité considerar el grado de Bachiller en el puesto de Jefe de Producción pues mayor participación de profesionales que cuentan con la experiencia requerida por el área usuaria. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta la solicitud. Se precisará el Grado Académico de Bachiller como formación académica en el perfil del Jefe de Producción.

³¹ De acuerdo a **consulta** N° 1 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité considerar la carrera de Ingeniería Mecánica en el Puesto de Personal Clave - Jefe de Proyecto, teniendo en cuenta de que se trata de un proyecto con infraestructura de gran envergadura. Asimismo, respecto a la experiencia del personal mencionado, consideramos oportuno aperturar la experiencia laboral indicando "la supervisión de acondicionamiento de eventos o construcción de infraestructura", de tal manera que permita verificar la capacidad y experiencia laboral liderando no solo centros comerciales, el cual no es objeto de las presentes bases, sino infraestructura de gran envergadura. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acoge la solicitud del participante como formación académica ni como para experiencia, puesto que la carrera de Ingeniería Mecánica comprende: es una disciplina de la Ingeniería que aplica los principios de las ciencias en especial de la Física, la Matemática y la Ciencia de Materiales para analizar, diseñar, fabricar, operar y mantener sistemas mecánicos. Es la rama de la Ingeniería que se ocupa de la transformación de materia prima y la utilización de diferentes fuentes de energía en máquinas que se emplean en diversas Industrias, sector automotriz, agricultura, salud, minería, energía termoelectrónica, hidráulica, neumática y otras áreas para la satisfacción racional y económica de las necesidades de la sociedad aplicando principios de eco eficiencia en el uso de recursos.

Las actividades del profesional de Ingeniera Mecánica son:

para el inicio efectivo de la participación del profesional en la ejecución de la prestación.

Experiencia: Con experiencia de diez (10) años en la supervisión de acondicionamiento de eventos o en centros comerciales, o construcción de infraestructuras para eventos o centros comerciales.

Un (01) Arquitecto (a):

Funciones: A cargo de la supervisión y ejecución de todos los planos en coordinación permanente con director general y jefe de Producción.

Documentación: Con título profesional en la carrera de arquitectura³². Colegiado y habilitado requerido para el inicio efectivo de la participación del profesional en la ejecución de la prestación.

Experiencia: Con experiencia mínima de diez (10) años en diseño o supervisión de acondicionamiento de eventos o centros comerciales, o montaje de estructuras o muebles en ferias o eventos o centros comerciales.

- Comprender, interpretar, diferenciar y aplicar los fundamentos de las ciencias, las humanidades y las tecnologías para la planificación, diseño, construcción, negociación, operación y mantenimiento de elementos, máquinas, equipos e instalaciones de tecnología mecánica aplicando criterios de eco eficiencia.

- Conocer y aplicar los fundamentos de la metodología de la investigación para el diseño y conducción de experimentos, el análisis e interpretación de datos.

- Aplicar los principios de las ciencias y la ingeniería para Planificar, analizar, modelar, diseñar, construir, operar y mantener elementos, componentes, sistemas físicos mecánicos y procesos para satisfacer necesidades de la sociedad optimizando factores de naturaleza económica, ambiental, social, política, ética, de salubridad y seguridad.

- Identificar, formular y resolver problemas de ingeniería y demuestra capacidad para comunicarse efectivamente.

- Proponer, formular, gestionar, dirigir, supervisar y ejecutar proyectos de Ingeniería Mecánica aplicando los procedimientos tecnológicos, estándares de calidad y las normas vigentes de seguridad e higiene ocupacional.

Mientras que la carrera de Ingeniería Civil comprende: La carrera de Ingeniería Civil, desarrolla en el profesional conocimientos y

habilidades para para lidiar con nuevos problemas que resultan de un mundo tecnológico de información, software y poder utilizar las herramientas más poderosas. Se dedica al planeamiento, diseño, construcción y supervisión de las obras de infraestructura que necesita la población para cubrir sus necesidades, de vivienda, salud, transporte, abastecimiento de agua y otros, en forma segura y económica, así como la construcción de grandes obras. Las actividades del profesional son:

- Desarrollar proyectos de construcción y diseño de edificios, carreteras, puentes, obras de irrigación y obras de agua potable y alcantarillado. Además, estudia y ejecuta proyectos de gestión ambiental.

- utilizar tecnologías de la información, software y herramientas para la ingeniería civil; interactúa con grupos multidisciplinarios y da soluciones integrales de ingeniería civil; emplea técnicas de control de calidad en materiales y servicios de ingeniería civil. También dirige y lidera recursos humanos, previene y evalúa los riesgos en las obras.

Respecto a la consulta de experiencia para el Jefe de Proyecto, No se acoge la observación. Cabe mencionar que el requerimiento contiene descripción objetiva y precisa de las características y requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Por lo que lo solicitado cumple con los requisitos de calificación que se consideren necesarios. Así también; de acuerdo al estudio de mercado realizado existe pluralidad de proveedores que cumplen con lo requerido, referente a los requisitos establecidos para el personal clave jefe de proyecto.

³² De acuerdo a **consulta** N° 4 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité considerar el grado de Bachiller en el puesto de Arquitecto, teniendo en cuenta que las autorizaciones serán emitidas por el Director General. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acepta la solicitud del participante ya que se requiere de la presencia del Arquitecto para que realice las funciones correspondientes a su profesión, por lo que es necesario deba tener título profesional como perfil requerido. Cabe mencionar que el requerimiento contiene descripción objetiva y precisa de las características y requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Por lo que lo solicitado cumple con los requisitos de calificación que se consideren necesarios. Así también; de acuerdo al estudio de mercado realizado existe pluralidad de proveedores que cumplen con lo requerido, referente a los requisitos establecidos para el personal clave.

PERSONAL COMPLEMENTARIO

• **Un (01) Ingeniero Sanitario:**

Funciones: Se encargará de implementar el sistema de conexión de agua y desagüe de los stands y del correcto funcionamiento de las redes y conexiones existentes.

Colegiado y habilitado requerido para el inicio efectivo de la participación del profesional en la ejecución de la prestación.

Experiencia: Con experiencia de cinco (05) años elaborando proyectos o en ejecución de obras de edificaciones públicas o privadas.

Seis (06) Productores:

Funciones: Se encargarán de la producción y ejecución de las actividades durante el evento.

Experiencia: Deberán contar con no menos de 5 años de experiencia desarrollando ferias nacionales presenciales.

• **Un (01) Jefe de Personal de Seguridad:**

Funciones: Encargado de la supervisión del equipo de seguridad a su cargo y de la correcta realización de las labores de estos relacionados a la óptima seguridad de todo el recinto ferial.

Experiencia: Con experiencia de cinco (05) años en resguardo o supervisión de seguridad en eventos presenciales tales como conciertos, ruedas de negocios internacionales y ferias locales e internacionales.

• **Un (01) Jefe de Personal de Limpieza:**

Funciones: Encargado de la supervisión del equipo de limpieza a su cargo y de la correcta realización de las labores de estos relacionados a la óptima limpieza de todo el recinto ferial.

Experiencia: Con experiencia de cuatro (04) años como supervisor de personal de limpieza en eventos presenciales tales como ferias gastronómicas, ruedas de negocios internacionales, ferias de turismo, conciertos o eventos de interés nacional.

• **Dos (02) Diseñadores gráficos:**

Funciones: Se encargarán de la elaboración y adaptación de las piezas gráficas y materiales visuales del evento.

Experiencia: Los diseñadores gráficos deberán contar con no menos de tres (03) años de experiencia cada uno, en diseño de piezas gráficas.

• **Un (01) Decorador(a):**

Funciones: Se encargará de la validación y ubicación de las piezas y materiales decorativos del evento.

Verificará que se cumplan los objetivos trazados a nivel visual.

Experiencia: Deberá contar con no menos de cinco (05) años de experiencia en decoración de eventos presenciales o ferias nacionales e internacionales.

• **Dos (02) VJs:**

Funciones: Se encargará de la emisión y proyección de contenidos brindados por el cliente, en zonas: escenario y zona multiuso. Incluir fechas de briefing y ensayos previos al evento.

Experiencia: Deberá contar con no menos de cinco (05) años de experiencia en manejo de consola y proyección en eventos presenciales.

• **Tres (03) Técnicos electricistas:**

Funciones: Responsable de la instalación y mantenimiento de los servicios eléctricos de la feria.

Experiencia: Experiencia en eventos masivos presenciales, tales como ferias o conciertos o eventos de interés nacional.

• **Un (01) Profesional en gestión ambiental:**

Funciones: antes del evento quien se encargará de la supervisión de las actividades ligadas a la huella de carbono y medioambientales.

Experiencia: Mínima de tres (03) años en docencia, investigación o consultorías o asistencias relacionada a la gestión ambiental, ecología, huella ambiental, huella de carbono, huella hídrica o Análisis de Ciclo de Vida.

Nota: El perfil del personal complementario (ingeniero sanitario, 06 productores y jefe de personal de seguridad) será acreditado para el perfeccionamiento del contrato, los cuales serán validados por la Subdirección de Promoción del Turismo Interno y Oficina de Producción.

33

³³ De acuerdo a la **observación** N° 8 del participante KMJK S.A.C. **Observación:** Observamos que para los documentos requeridos para la firma del contrato solicitados en las letras J) documentación referida a personal complementario, no debería ser solicitado para la firma del contrato al ser un requisito muy exigente y podría demandar un mayor tiempo que el brindado para presentar los documentos pudiendo traer perjuicio para ambas partes, lo regular es que estos documentos se soliciten después de la firma del contrato o con el primer entregable. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acoge observación, lo requerido para el personal complementario determina si el postor cuenta con las capacidad necesaria en su personal clave complementario para ejecutar el servicio de gran envergadura. Cabe mencionar que el requerimiento contiene descripción objetiva y precisa de las características, cantidad de años de experiencia y requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Por lo que lo solicitado cumple con los requisitos de calificación que se consideren necesarios. Así también; de acuerdo al estudio de mercado realizado existe pluralidad de proveedores que cumplen con lo requerido, referente a los requisitos establecidos para el personal complementario.

CONSIDERACIONES PARA EL PERSONAL CLAVE Y COMPLEMENTARIO:

- ⇒ Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión, nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- ⇒ En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- ⇒ Al calificar la experiencia del personal clave, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.
- ⇒ El tiempo de experiencia del personal clave será computado a partir de la obtención del título profesional, durante el cual la persona ha acumulado experiencia.
- ⇒ Para el Perfeccionamiento del contrato. El tiempo de experiencia del personal complementario será computado a partir de la obtención del grado académico de Bachiller a excepción del Jefe de Personal de Seguridad.
- ⇒ Mediante correo electrónico de la Subdirección de Promoción del Turismo Interno, Promperú podrá solicitar cambios en el equipo de trabajo, tanto del personal clave o complementario, dicha solicitud deberá ser fundamentada y justificada teniendo en cuenta el desempeño de su trabajo. El proveedor se obliga a realizar el cambio en un periodo no mayor a un (01) día calendario contado desde el envío del correo electrónico debiendo esta persona cumplir como mínimo el perfil del personal requerido.
- ⇒ Cabe señalar que, durante la ejecución del contrato, PROMPERÚ tiene la potestad de verificar la información brindada y podrá solicitar el currículum vitae documentado de cualquier integrante del equipo al proveedor, cuando lo considere pertinente. Estos documentos serán entregados máximo un (01) día calendario después de recibida la solicitud por parte de PROMPERÚ.
- ⇒ El proveedor sólo puede cambiar al personal durante la ejecución del contrato por motivo de fuerza mayor o caso fortuito, debidamente justificado, se comunicará mediante carta, la cual será enviada por ventanilla virtual (<https://ventanillavirtual.promperu.gob.pe>) dirigido a la Subdirección de Turismo Interno, debiendo esta persona cumplir como mínimo el perfil del personal requerido.
- ⇒ El equipo presentado por el proveedor, deberá atender a las reuniones ya sean virtuales o presenciales, solicitadas por PROMPERÚ; atender los requerimientos y consultas diarias solicitadas por PROMPERÚ utilizando medios de comunicación eficientes: emailing, telefónica fija y móvil, videoconferencia y call conference.
- ⇒ De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.
- ⇒ En caso de personal clave profesional extranjero, tal requisito deberá acreditarse además con la copia simple del documento de la revalidación o del reconocimiento del grado académico o título profesional otorgados en el extranjero, extendido por la autoridad competente en el Perú, conforme a la normativa especial de la materia, conforme lo señalado en la Opinión N° 225-2017/DTN.

14. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El lugar de ejecución del presente servicio será en la explanada de la Costa Verde del distrito de Magdalena del Mar, considerando un plazo de ejecución de sesenta y ocho (68) días calendario, previo perfeccionamiento de contrato.

15. PRODUCTOS

El proveedor deberá entregar lo siguiente:

A. PRIMER PRODUCTO: ETAPA DE PRODUCCIÓN

El proveedor entregará a PROMPERÚ en formato digital (Word, pdf, AutoCAD o Excel) debidamente firmados y sellados por un profesional colegiado y habilitado según corresponda, en forma digital (virtual) a través de ventanilla virtual de PROMPERU <https://ventanillavirtual.promperu.gob.pe/>, dirigido a la Subdirección de Promoción del Turismo Interno los siguientes documentos:

- a) Un (01) cronograma de trabajo, indicando el detalle del trabajo a realizar. En el presente documento se detalla la cantidad eficaz de personal que se espera para cada una de las etapas.

Documentos	Cronograma	Responsable
Cronograma de trabajo	ETAPA DE PRODUCCIÓN	Sellado y firmado por Director General

- b) Un (01) juego de los planes de trabajo (a ser aplicados durante el evento), con detalle de relación, ubicación y horarios del personal. Los planes de trabajo serán ejecutados por el proveedor durante el desarrollo del EVENTO y contendrán lo siguiente:

ANEXO 1

Documentos	Cronograma	Responsable
Plan de evacuación en caso de emergencia que incluya el detalle de las salidas de Emergencia, extintores y zona de seguridad.	ETAPA DE PRODUCCIÓN	Sellado y firmado por ingeniero colegiado y habilitado
Plan de limpieza, gestión ambiental (segregación de desechos sólidos, orgánicos y aceite comestible), manejo de plagas.	ETAPA DE PRODUCCIÓN	Sellado y firmado por ingeniero sanitario colegiado y habilitado
Plan de seguridad del evento, debidamente firmado por el jefe de seguridad, incluyendo la ubicación de extintores y aforo del evento.	ETAPA DE PRODUCCIÓN	Sellado y firmado por el jefe de seguridad.

- c) Póliza con la copia del comprobante de pago VIGENTE correspondiente al **seguro de accidentes laborales SCTR (salud) de todo su personal y póliza y copia del comprobante de pago de la póliza de Seguro Civil para daños contra terceros.**
- d) Documentos que acrediten el pago de la tasa para la solicitud de inspección frente a DEFENSA CIVIL, además deben considerarse todos impuestos y los costos que pueda generar la realización de este evento para cumplir con el servicio de manera satisfactoria.

Toda la documentación anteriormente señalada deberá ser entregada a PROMPERÚ hasta 10 días calendarios contados a partir del día siguiente de perfeccionado el contrato.

Nota 1: La aprobación del producto se realizará hasta en 03 días calendario, contados a partir del día siguiente de la entrega, a través del correo electrónico. De requerir modificaciones al producto, PROMPERÚ comunicará vía correo electrónico al PROVEEDOR y otorgará hasta 02 días calendario para realizar dichos cambios, la nueva aprobación por parte de PROMPERÚ estará sujeta al mismo procedimiento indicado anteriormente.

B. SEGUNDO PRODUCTO

El proveedor entregará a PROMPERÚ la siguiente documentación como parte del segundo entregable:

- Documentos que evidencien la emisión de la autorización temporal del evento emitida por la Municipalidad de la jurisdicción.
- Plan de acción del servicio de medición y neutralización de la Huella de Carbono. Dentro de la propuesta, el proveedor indicará los posibles proyectos de reforestación o conservación ubicados en Perú de dónde obtendrá los bonos de carbono para la neutralización de los eventos especificados en el presente término de referencia.
- Documentos que acrediten el pago de los permisos frente a UNIMPRO y APDAYC para la realización de este evento para cumplir con el servicio de manera satisfactoria.

Toda la documentación anteriormente señalada deberá ser entregada a PROMPERÚ hasta 04 días calendarios previos al primer día del inicio de la feria.

C. TERCER PRODUCTO

El proveedor deberá entregar a PROMPERÚ la siguiente documentación como parte del tercer entregable:

- Incidencias, recomendaciones y sugerencias logísticas para futuras ediciones.
- Evidencias fotográficas en un link drive que acrediten la realización de los servicios. Como mínimo 40 fotografías en alta resolución formato jpg, considerando desde el montaje, desarrollo del evento y desmontaje.
- Reporte detallado que documente las actividades realizadas, los resultados de las cantidades recolectadas, calidad de la segregación de sólidos y orgánicos, impacto logrado, certificado de la valorización y cumplimiento de la gestión adecuada de los residuos sólidos, orgánicos, aceites comestibles usados en la Feria Perú Mucho Gusto Lima por parte de PROMPERÚ.
- Reporte detallado del consumo de energía eléctrica, materiales reciclados y no reciclados, combustible y todos los componentes que permitan una posterior evaluación de la medición de la huella de carbono. PROMPERÚ brindará vía correo electrónico, al día siguiente de perfeccionado el contrato, el formato a completar por parte del proveedor.
- Incluir el documento que acredite el permiso otorgado por DEFENSA CIVIL al evento "Perú Mucho Gusto Lima"
- Acta de entrega de la devolución del recinto ferial a la Municipalidad Distrital de Magdalena del Mar, el mismo que contará con la firma del proveedor, la Municipalidad y un representante de PROMPERÚ en calidad de veedor.

Dicho informe deberá estar dirigido a la Subdirección de Promoción del Turismo Interno y lo entregará hasta 15 (quince) días calendarios contados a partir del día siguiente de culminado el desmontaje.

Cabe indicar que la entrega del tercer producto no está sujeta a mora; puesto que no es la prestación esencial del objeto del servicio.

D. CUARTO PRODUCTO

El proveedor deberá entregar a PROMPERÚ un Informe Final con información servirá de insumo para la medición de la huella de carbono del evento. **El proveedor deberá hacer entrega hasta 15 (quince) días calendarios contados a partir del día siguiente de culminado el desmontaje.**

a. Información de Generadores Eléctricos

- Tipo de combustible que se utilizó para el uso de los generadores eléctricos durante el servicio (montaje, feria, desmontaje).
- Indicar la cantidad de combustible en GALONES, utilizado durante los días de servicio (montaje, feria, desmontaje).

b. Información de Agua Potable

Indicar la cantidad de agua potable (en m3) suministrada durante los días de servicio montaje, feria, desmontaje). Si no se tiene este dato indicar No disponible.

c. Información de Energía Eléctrica

Indicar el consumo de energía eléctrica consumida (en kWh) durante los días del servicio (montaje, feria, desmontaje).

d. Información de Transporte de Insumos y Materiales (consumo de combustible y distancia)

- Indicar los insumos y materiales que se trasladaron para el evento durante el servicio (montaje, feria, desmontaje).
- Indicar los vehículos que se utilizaron para el transporte de insumos y materiales, el tipo de combustible utilizaron durante el servicio (montaje, feria, desmontaje)
- Indicar la cantidad de combustible utilizado en los vehículos durante el servicio (montaje, feria, desmontaje)
- Indicar el distrito de origen para el traslado de los materiales/ productos al evento durante el servicio (montaje, feria, desmontaje).

e. Información de traslado de Personal al evento

- Indicar el número de personal de su empresa que asistió al evento durante el servicio (montaje, feria, desmontaje).
- Indicar si la empresa trasladó a estas personas al evento.
- Indicar el medio de transporte utilizado en caso la empresa realizará el traslado de su personal
- Indicar el distrito de origen para el traslado del personal al evento

f. Información de Residuos Sólidos

Indicar la cantidad (en Kg) generados durante el servicio (montaje, feria, desmontaje) para las categorías mencionadas:

- Comida, residuos de comida (en kg)
- Madera y productos de madera (en kg)
- Papel, cartón (en kg)
- Plásticos (en kg)
- Metales (en kg)
- Vidrio (en kg)
- Residuos Generales no segregados (en kg)

Nota 1: La aprobación del producto se realizará hasta en 02 días calendario, contados a partir del día siguiente de la entrega, a través del correo electrónico. De requerir modificaciones al producto, PROMPERÚ comunicará vía correo electrónico al PROVEEDOR y otorgará hasta 02 días calendario para realizar dichos cambios, la nueva aprobación por parte de PROMPERÚ estará sujeta al mismo procedimiento indicado anteriormente. Cabe indicar que la entrega del cuarto producto no está sujeta a mora; puesto que no es la prestación esencial del objeto del servicio.



La entrega de los productos se realizará a través de la “Ventanilla Virtual” de PROMPERÚ en el siguiente link <https://ventanillavirtual.promperu.gob.pe/>, indicar como destinatario la dependencia: Departamento Región Centro de la Subdirección de Promoción del Turismo Interno. Además, se deberá adjuntar la orden de servicio y/o contrato de suscripción.

16. OTRAS OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

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.

17. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada.

18. ADELANTOS

PROMPERÚ podrá otorgar un adelanto directo por el 30% del monto del contrato original.

El contratista debe solicitar el adelanto dentro de los ocho (08) días calendario siguientes al perfeccionamiento del contrato, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.

La entidad debe entregar el monto solicitado dentro de los siete (07) días calendario siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.

19. FORMA DE PAGO

Se realizará en un (01) pago total en moneda nacional mediante transferencia bancaria, para lo cual debe haber entregado el primer, segundo, tercer y cuarto producto y contar con la conformidad de la Subdirección de Promoción del Turismo Interno, con el visto bueno de la Oficina de Producción. La emisión de la conformidad no superará de 7 días calendarios de producida la recepción del 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. Córpac, San Isidro, Lima
- ☒ N° de orden de servicio.

En caso cuente con su comprobante de pago Electrónico debe de enviar el documento. Además, debe adjuntar:

- a) El correo de notificación de la orden de servicio.
- b) Orden de Servicio.
- c) Correo de confirmación del registro del producto emitido por la Ventanilla Virtual.

20. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad será otorgada por la Subdirección de Promoción del Turismo Interno con el visto bueno de la Oficina de Producción. La emisión de la conformidad no superará de 7 días calendarios de producida la recepción del cuarto producto.

21. 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.

22. OTRAS PENALIDADES

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	MEDIANTE EL CUAL SE VERIFICA EL SUPUESTO A PENALIZAR
Por la no instalación de estructuras (tela, madera, MDF, octanorm, melamine, OSB, toldo, viniles, banners y mobiliarios) bajo las condiciones técnicas solicitadas, para cada uno de los stands y zonas, en los términos de referencia.	5% del monto total contratado. Este monto de penalidad se aplicará sea una o más estructuras afectadas.	El funcionario que estará a cargo de la supervisión y coordinación del evento suscribirán un Acta con el proveedor donde conste el incumplimiento. En caso de no poder suscribirse el Acta, bastará con el Informe del funcionario de la Oficina de Producción.
Por no contar con el personal técnico de montaje y desmontaje, <u>personal de seguridad privada</u> , <u>personal de limpieza</u> con los implementos para realizar sus labores e implementos de seguridad solicitados en los términos de referencia, tanto en la etapa del montaje y desmontaje, como en los días de evento.	2% del monto total contratado. Este monto de penalidad se aplicará sea una persona o más involucradas en la falta.	El funcionario que estará a cargo de la supervisión y coordinación del evento suscribirá un Acta con el proveedor donde conste el incumplimiento. En caso de no poder suscribirse el Acta, bastará con el Informe del funcionario de la Oficina de Producción.
Por no presentar sistema de sonido, leds, pantallas bajo características técnicas y en óptimo funcionamiento de acuerdo con lo solicitado en los términos de referencia.	5% del monto total contratado. Este monto de penalidad se aplicará sea uno o más elementos afectados.	El funcionario que estará a cargo de la supervisión y coordinación del evento suscribirán un Acta con el proveedor donde conste el incumplimiento. En caso de no poder suscribirse el Acta, bastará con el Informe del funcionario de la Oficina de Producción.
La ambulancia y tóxico no se encuentren a disposición completa en los horarios establecidos y/o no cuente con personal solicitado, ni los implementos establecidos en los términos de referencia.	3% del monto total contratado. Este monto de penalidad se aplicará sea uno o más elementos afectados.	El funcionario que estará a cargo de la supervisión y coordinación del evento suscribirán un Acta con el proveedor donde conste el incumplimiento. En caso de no poder suscribir el Acta, bastará con el Informe del funcionario de la Oficina de Producción.

23. 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 con el 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.

Finalmente, EL PROVEEDOR 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

24. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8'700,000.00 ³⁴ (ocho millones setecientos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de operador ferial o servicios de producción o gestión o gerenciamiento³⁵ u organización o implementación y acondicionamiento de ferias nacionales o ruedas de negocios o eventos de interés nacional o cumbres internacionales.³⁶

³⁴ De acuerdo a la **observación** N° 1 del participante CORPORACION KIYAN SAC. **Consulta:** En virtud, al Principio de Libre Concurrencia y Competencia. Art. N° 4 de la Ley de Contrataciones del Estado, solicitamos que el monto facturado acumulado para la EXPERIENCIA DEL POSTOR se reduzca a la mitad, por lo tanto, solicitamos que se acoja nuestra observación el cual no restringiría la participación de mayor número de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acoge parcialmente; por lo cual el postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 8,700,000.00 (Ocho Millones setecientos mil soles con 00/100 Soles) el valor estimado de la contratación, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

³⁵ De acuerdo a **consulta** N° 14 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Respecto de la experiencia del postor, solicitamos al comité considerar la ampliación de los servicios similares; es decir, incluir el término "gerenciamiento", de tal manera que quede redactado de la siguiente manera: "Servicios de operador ferial, servicio de producción, gestión, gerenciamiento, organización, implementación o acondicionamiento de ferias nacionales, ruedas de negocios, eventos de interés nacional o cumbres internacionales, para una pluralidad de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta solicitud del participante, precisándose en Experiencia del postor en la especialidad y además se considera la respuesta referente a la consulta N° 22 :

Servicios de operador ferial o servicios de producción o gestión o gerenciamiento u organización o implementación y acondicionamiento de ferias nacionales o ruedas de negocios o eventos de interés nacional o cumbres internacionales.

Veáse respuesta de consulta N° 13 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.

³⁶ De acuerdo a **consulta** N° 13 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Respecto de la experiencia del postor, solicitamos al comité considerar la ampliación de los servicios similares; es decir, en vez de ",", indicar el término "y/o" con la finalidad de promover la pluralidad de postores. Asimismo consideramos necesario precisar que un mismo evento podría no tener todos los conceptos en el nombre. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta parcialmente la solicitud del participante, precisándose como a continuación:

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de operador ferial o servicios de producción o gestión u organización o implementación y acondicionamiento de ferias nacionales o ruedas de negocios o eventos de interés nacional o cumbres internacionales.

- **Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso sólo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo (de las bases)** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, sólo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso de que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo (de las bases)**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo (de las bases)** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad



Importante:

Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.

En el caso de los consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto de materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

- **Formación**

Académica

Requisitos:

- Con Grado Académico de Bachiller³⁷ ~~título profesional~~ de la carrera de Publicidad o Artes o Ciencias de la Comunicación o Administración o Marketing o Ciencias y Artes de la Comunicación³⁸, del personal clave requerido como **director general**. Con Grado Académico de Bachiller³⁹ ~~Título profesional~~ de la carrera de Artes o Publicidad o Ciencias de la Comunicación o Ingeniería Industrial o Administración o Marketing o Ciencias y Artes de la Comunicación⁴⁰, del personal clave requerido como **jefe de Producción**.

Con título profesional de la carrera de Ingeniería Civil del personal clave requerido como **jefe de Proyecto**.

Título profesional de la carrera de arquitectura, del personal clave requerido como **Arquitecto**.

- **Acreditación:**

El título profesional será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

En caso de que el título profesional no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

Director General.

- o Experiencia mínima de ocho (08) años realizando las siguientes actividades: Supervisión de las actividades de los encargados de la producción de eventos presenciales, en sus diferentes actividades profesionales; dirección y diseño de la puesta en marcha de las actividades de cada responsable; coordinación del diseño detallado de los sistemas, métodos, normas y procedimientos a cumplir para llevar a cabo el objetivo del evento; elaboración de los cronogramas de trabajo y determinar la asignación de tareas al personal.

Jefe de Producción.

- o Experiencia mínima de ocho (08) años realizando actividades de Producción de eventos presenciales, supervisión presencial de las líneas de producción durante todo el proceso del evento; supervisión del desempeño del personal, así como el de la maquinaria y equipo de trabajo; análisis de todos los fallos o imprevistos durante la producción y los soluciona oportunamente.

Jefe de Proyecto.

- o Experiencia mínima de diez (10) años en la supervisión de acondicionamiento de eventos o en centros comerciales, o construcción de infraestructura para eventos o centros comerciales.

Arquitecto.

- o Experiencia mínima de diez años (10) años en diseño o supervisión de acondicionamiento de eventos o centros comerciales, o montaje de estructuras o muebles en ferias o eventos o centros comerciales.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el período traslapado.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos:

copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

³⁷ De acuerdo a **consulta** N° 2 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité considerar el grado de Bachiller en el puesto de Director General en el presente proyecto, asimismo, que se considere la carrera de Administración (y/o mención de la misma) pues se trata de un personal indispensable y capaz de liderar el evento de diversas maneras: administrativa, logística, entre otros. Es así que, se permitirá mayor amplitud y participación de postores - personal clave ya que si califican con amplia experiencia laboral que se solicita. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta la solicitud. Se precisará el Grado Académico de Bachiller como formación académica en el perfil del Director General.

Se incluirá la carrera de Administración como formación académica en el perfil del Director General en las bases integradas.

³⁸ De acuerdo a la **observación** N° 1 del participante KMJK S.A.C. **observación:** Solicitamos al comité que para el Director General consideren las carreras de Derecho, Psicología y Ciencias y Artes de la Comunicación, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acoge parcialmente, se incluirá la carrera de Ciencias y Artes de la Comunicación como formación académica en el perfil del Director General a las bases integradas.

³⁹ De acuerdo a **consulta** N° 3 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité considerar el grado de Bachiller en el puesto de Jefe de Producción pues mayor participación de profesionales que cuentan con la experiencia requerida por el área usuaria. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta la solicitud. Se precisará el Grado Académico de Bachiller como formación académica en el perfil del Jefe de Producción.

⁴⁰ De acuerdo a la **observación** N° 2 del participante KMJK S.A.C. **observación:** Solicitamos al comité que para el Jefe de Producción consideren las carreras de Derecho, Psicología y Ciencias y Artes de la Comunicación, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Se acoge parcialmente, se incluirá la carrera de Ciencias y Arte de la Comunicación como formación académica en el perfil del Jefe de Producción a las bases integradas.

Importante:

Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.

Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

25. INDEMNIDAD POR CONFLICTOS POR DERECHOS DE AUTOR

EL PROVEEDOR se obliga a mantener indemne a PROMPERÚ, de manera integral, incondicional y exclusiva, contra cualquier denuncia, queja, demanda y/o reclamo de terceros relacionado a la prestación de servicios regulado por el presente, de algún modo vinculado a su elaboración. De manera enunciativa más no limitativa, EL PROVEEDOR deberá mantener indemne a PROMPERÚ contra cualquier denuncia, queja, demanda y/o reclamo relacionado con los servicios regulados por el presente, en caso hayan sido elaborados sin contar con la autorización de los autores de obras preexistentes; en contravención a normas legales; o en caso la misma viole o infringe algún derecho protegido por el Derecho de Autor, derechos de marcas o cualquier otro derecho intelectual, así como derechos a la persona, al honor, a la imagen o cualquier otro derecho fundamental de la persona; o en caso viole los derechos de terceros, y cualquier denuncia, queja, demanda y/o reclamo por cualquier otro supuesto.

Asimismo, teniendo en cuenta la obligación de EL PROVEEDOR de mantener indemne a PROMPERÚ ante cualquier reclamo de terceros relacionado con los servicios regulados por el presente, este último deberá informar a EL PROVEEDOR de cualquier denuncia, queja, demanda y/o reclamo que existiese para que pueda iniciar la defensa correspondiente.

Si a pesar de lo anterior, cualquier autoridad o titular afectado imputara responsabilidad a PROMPERÚ y se decidiera la imposición de sanciones pecuniarias o indemnizaciones, éstas serán pagadas por EL PROVEEDOR. En caso fueran pagadas por PROMPERÚ, serán reembolsadas por EL PROVEEDOR, sin perjuicio de la responsabilidad que pudiera corresponderle por cualquier daño o perjuicio ulterior causado a PROMPERÚ, o sus funcionarios y/o servidores. En todos los casos señalados anteriormente, EL PROVEEDOR se obliga a asumir todos los gastos en que hubiera tenido que incurrir PROMPERÚ por tales situaciones, incluyendo gastos de patrocinio legal, judiciales, policiales y administrativos que correspondan.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.1	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
A.1.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Con Grado Académico de Bachiller⁴¹ título profesional de la carrera de Publicidad o Artes o Ciencias de la Comunicación o Administración o Marketing o Ciencias y Artes de la Comunicación del personal clave requerido como director general.⁴² Grado Académico de Bachiller⁴³ Título profesional de la carrera de Publicidad o Artes o Ciencias

⁴¹ De acuerdo a **consulta** N° 2 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité considerar el grado de Bachiller en el puesto de Director General en el presente proyecto, asimismo, que se considere la carrera de Administración (y/o mención de la misma) pues se trata de un personal indispensable y capaz de liderar el evento de diversas maneras: administrativa, logística, entre otros. Es así que, se permitirá mayor amplitud y participación de postores - personal clave ya que si califican con amplia experiencia laboral que se solicita. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta la solicitud. Se precisará el Grado Académico de Bachiller como formación académica en el perfil del Director General.

Se incluirá la carrera de Administración como formación académica en el perfil del Director General en las bases integradas.

⁴² De acuerdo a la **observación** N° 1 del participante KMJK S.A.C. **Consulta:** Solicitamos al comité que para el Director General consideren las carreras de Derecho, Psicología y Ciencias y Artes de la Comunicación, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acoge parcialmente, se incluirá la carrera de Ciencias y Artes de la Comunicación como formación académica en el perfil del Director General a las bases integradas.

⁴³ De acuerdo a **consulta** N° 3 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Se solicita al comité considerar el grado de Bachiller en el puesto de Jefe de Producción pues mayor participación de profesionales que cuentan

	<p>de la Comunicación o Ingeniería Industrial o Administración o Marketing o Ciencias y Artes de la Comunicación del personal clave requerido como jefe de producción.⁴⁴</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título profesional de la carrera de Ingeniería Civil del personal clave requerido como jefe de proyecto.⁴⁵ • Título profesional de la carrera de Arquitectura del personal clave requerido como arquitecto. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El título profesional será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> </div> <p>En caso el título profesional no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

con la experiencia requerida por el área usuaria. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta la solicitud. Se precisará el Grado Académico de Bachiller como formación académica en el perfil del Jefe de Producción.

⁴⁴ De acuerdo a la **observación** N° 2 del participante KMJK S.A.C. **Consulta:** Solicitamos al comité que para el Jefe de Producción consideren las carreras de Derecho, Psicología y Ciencias y Artes de la Comunicación, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Se acoge parcialmente, se incluirá la carrera de Ciencias y Arte de la Comunicación como formación académica en el perfil del Jefe de Producción a las bases integradas.

⁴⁵ De acuerdo a la **observación** N° 3 del participante KMJK S.A.C. **Consulta:** Solicitamos al comité que para el Jefe de Proyecto consideren las carreras de Derecho, Psicología y Ciencias y Artes de la Comunicación, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acoge la observación. Cabe mencionar que el requerimiento contiene descripción objetiva y precisa de las características y requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Por lo que lo solicitado cumple con los requisitos de calificación que se consideren necesarios. Así también; de acuerdo al estudio de mercado realizado existe pluralidad de proveedores que cumplen con lo requerido, referente a los requisitos establecidos para el personal clave. Cabe indicar que, por lo antes mencionado, no se vulneran los principios de la Ley de Contrataciones en su artículo 2.

<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de ocho (08) años ⁴⁶ realizando las siguientes actividades: Supervisión de las actividades de los encargados de la producción de eventos presenciales, en sus diferentes actividades profesionales. Dirección y diseño de la puesta en marcha de las actividades de cada responsable. Coordinación del diseño detallado de los sistemas, métodos, normas y procedimientos a cumplir para llevar a cabo el objetivo del evento. Elaboración de los cronogramas de trabajo y determinar la asignación de tareas al personal del personal clave requerido como director general. • Experiencia mínima de ocho (08) años ⁴⁷ realizando actividades de Producción de eventos presenciales, supervisión presencial de las líneas de producción durante todo el proceso del evento; supervisión del desempeño del personal, así como el de la maquinaria y equipo de trabajo; análisis de todos los fallos o imprevistos durante la producción y los soluciona oportunamente del personal clave requerido como jefe de producción. • Experiencia mínima de diez (10) años ^{48 49} en la supervisión de acondicionamiento de eventos o en centros comerciales, o construcción de infraestructuras para eventos o centros comerciales del personal clave requerido como jefe de proyecto. • Experiencia mínima de diez (10) años en diseño o supervisión de acondicionamiento de eventos o centros comerciales, o montaje de estructuras o muebles en ferias o eventos o centros comerciales del personal clave requerido como arquitecto. <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia</p>

⁴⁶ De acuerdo a la **observación** N° 4 del participante KMJK S.A.C. **Consulta:** Solicitamos al comité que para el Director General considerar mínimo 4 años de experiencia, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acoge la observación. Cabe mencionar que el requerimiento contiene descripción objetiva y precisa de las características, cantidad de años de experiencia y requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Por lo que lo solicitado cumple con los requisitos de calificación que se consideren necesarios. Así también; de acuerdo al estudio de mercado realizado existe pluralidad de proveedores que cumplen con lo requerido, referente a los requisitos establecidos para el personal clave. Cabe indicar que, por lo antes mencionado, no se vulneran los principios de la Ley de Contrataciones en su artículo 2.

⁴⁷ De acuerdo a la **observación** N° 5 del participante KMJK S.A.C. **Consulta:** Solicitamos al comité que para el Jefe de Producción considerar mínimo 4 años de experiencia, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acoge la observación. Cabe mencionar que el requerimiento contiene descripción objetiva y precisa de las características, cantidad de años de experiencia y requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Por lo que lo solicitado cumple con los requisitos de calificación que se consideren necesarios. Así también; de acuerdo al estudio de mercado realizado existe pluralidad de proveedores que cumplen con lo requerido, referente a los requisitos establecidos para el personal clave. Cabe indicar que, por lo antes mencionado, no se vulneran los principios de la Ley de Contrataciones en su artículo 2.

⁴⁸ De acuerdo a la **observación** N° 6 del participante KMJK S.A.C. **Consulta:** Solicitamos al comité que para el Jefe de Proyecto considerar mínimo 5 años de experiencia, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acoge la observación. Cabe mencionar que el requerimiento contiene descripción objetiva y precisa de las características, cantidad de años de experiencia y requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Por lo que lo solicitado cumple con los requisitos de calificación que se consideren necesarios. Así también; de acuerdo al estudio de mercado realizado existe pluralidad de proveedores que cumplen con lo requerido, referente a los requisitos establecidos para el personal clave. Cabe indicar que, por lo antes mencionado, no se vulneran los principios de la Ley de Contrataciones en su artículo 2.

⁴⁹ De acuerdo a la **observación** N° 7 del participante KMJK S.A.C. **Consulta:** Solicitamos al comité que para el Jefe de Proyecto considerar mínimo 5 años de experiencia, para fomentar la mayor participación de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: No se acoge la observación. Cabe mencionar que el requerimiento contiene descripción objetiva y precisa de las características, cantidad de años de experiencia y requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación. Por lo que lo solicitado cumple con los requisitos de calificación que se consideren necesarios. Así también; de acuerdo al estudio de mercado realizado existe pluralidad de proveedores que cumplen con lo requerido, referente a los requisitos establecidos para el personal clave. Cabe indicar que, por lo antes mencionado, no se vulneran los principios de la Ley de Contrataciones en su artículo 2.

	<p>simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i> • <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i> • <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> • <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i> </div>
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8'700,000.00 ⁵⁰(ocho millones setecientos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de operador ferial o servicios de producción o gestión o gerenciamiento ⁵¹ u organización o implementación y acondicionamiento de ferias nacionales o ruedas de negocios o eventos de interés nacional o cumbres internacionales.⁵²</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya</p>

⁵⁰ De acuerdo a la **observación** N° 1 del participante CORPORACION KIYAN SAC. **Consulta:** En virtud, al Principio de Libre Concurrencia y Competencia. Art. N° 4 de la Ley de Contrataciones del Estado, solicitamos que el monto facturado acumulado para la EXPERIENCIA DEL POSTOR se reduzca a la mitad, por lo tanto, solicitamos que se acoja nuestra observación el cual no restringiría la participación de mayor número de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acoge parcialmente; por lo cual el postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 8,700,000.00 (Ocho Millones setecientos mil soles con 00/100 Soles) el valor estimado de la contratación, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

⁵¹ De acuerdo a **consulta** N° 14 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Respecto de la experiencia del postor, solicitamos al comité considerar la ampliación de los servicios similares; es decir, incluir el término "gerenciamiento", de tal manera que quede redactado de la siguiente manera: "Servicios de operador ferial, servicio de producción, gestión, gerenciamiento, organización, implementación o acondicionamiento de ferias nacionales, ruedas de negocios, eventos de interés nacional o cumbres internacionales, para una pluralidad de postores. **Respuesta:** Al respecto el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta solicitud del participante, precisándose en Experiencia del postor en la especialidad y además se considera la respuesta referente a la consulta N° 22 :

Servicios de operador ferial o servicios de producción o gestión o gerenciamiento u organización o implementación y acondicionamiento de ferias nacionales o ruedas de negocios o eventos de interés nacional o cumbres internacionales.

Veáse respuesta de consulta N° 13 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.

⁵² De acuerdo a **consulta** N° 13 del participante HBG SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. **Consulta:** Respecto de la experiencia del postor, solicitamos al comité considerar la ampliación de los servicios similares; es decir, en vez de ",", indicar el término "y/o" con la finalidad de promover la pluralidad de postores. Asimismo consideramos necesario precisar que un mismo evento podría no tener todos los conceptos en el nombre. **Respuesta:** Al respecto

	<p>cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁵³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 7 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 8.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 7 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div>Importante</div>
--	---

el área usuaria brinda la siguiente respuesta: Se acepta parcialmente la solicitud del participante, precisándose como a continuación:

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de operador ferial o servicios de producción o gestión u organización o implementación y acondicionamiento de ferias nacionales o ruedas de negocios o eventos de interés nacional o cumbres internacionales.

⁵³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>		<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta <i>P_i</i> = Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i> = Precio <i>i</i> <i>O_m</i> = Precio de la oferta más baja <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;">[100] puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de **SERVICIO DE OPERADOR FERIA PARA LA FERIA PERÚ MUCHO GUSTO LIMA 2024**, que celebra de una parte la COMISIÓN DE PROMOCIÓN DEL PERÚ PARA LA EXPORTACIÓN Y EL TURISMO – PROMPERÚ, en adelante LA ENTIDAD, con RUC No 20307167442, con domicilio legal en CAL. UNO OESTE NRO 50, Edificio MINCETUR,, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ** para la contratación de **SERVICIO DE OPERADOR FERIA PARA LA FERIA PERÚ MUCHO GUSTO LIMA 2024**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **SERVICIO DE OPERADOR FERIA PARA LA FERIA PERÚ MUCHO GUSTO LIMA 2024**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁵⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO ÚNICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

⁵⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente considerando un plazo de ejecución de sesenta y ocho (68) días calendario, previo perfeccionamiento de contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por la Subdirección de Promoción del Turismo Interno con el visto bueno de la Oficina de Producción, la emisión de la conformidad no superará los 07 días calendario de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

OTRAS PENALIDADES

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	MEDIANTE EL CUAL SE VERIFICA EL SUPUESTO A PENALIZAR
Por la no instalación de estructuras (tela, madera, MDF, octanorm, melamine, OSB, toldo, viniles, banners y mobiliarios) bajo las condiciones técnicas solicitadas, para cada uno de los stands y zonas, en los términos de referencia.	5% del monto total contratado. Este monto de penalidad se aplicará sea una o más estructuras afectadas.	El funcionario que estará a cargo de la supervisión y coordinación del evento suscribirán un Acta con el proveedor donde conste el incumplimiento. En caso de no poder suscribirse el Acta, bastará con el Informe del funcionario de la Oficina de Producción.
Por no contar con el <u>personal técnico</u> de montaje y desmontaje, <u>personal de seguridad privada</u> , <u>personal de limpieza</u> con los implementos para realizar sus labores e implementos de seguridad solicitados en los términos de referencia, tanto en la etapa del montaje y desmontaje, como en los días de evento.	2% del monto total contratado. Este monto de penalidad se aplicará sea una persona o más involucradas en la falta.	El funcionario que estará a cargo de la supervisión y coordinación del evento suscribirán un Acta con el proveedor donde conste el incumplimiento. En caso de no poder suscribirse el Acta, bastará con el Informe del funcionario de la Oficina de Producción.
Por no presentar sistema de sonido, leds, pantallas bajo características técnicas y en óptimo funcionamiento de acuerdo con lo solicitado en los términos de referencia.	5% del monto total contratado. Este monto de penalidad se aplicará sea uno o más elementos afectados.	El funcionario que estará a cargo de la supervisión y coordinación del evento suscribirán un Acta con el proveedor donde conste el incumplimiento. En caso de no poder suscribirse el Acta, bastará con el Informe del funcionario de la Oficina de Producción.
La ambulancia y tóxico no se encuentren a disposición completa en los horarios establecidos y/o no cuente con personal solicitado, ni los implementos establecidos en los términos de referencia.	3% del monto total contratado. Este monto de penalidad se aplicará sea uno o más elementos afectados.	El funcionario que estará a cargo de la supervisión y coordinación del evento suscribirán un Acta con el proveedor donde conste el incumplimiento. En caso de no poder suscribir el Acta, bastará con el Informe del funcionario de la Oficina de Producción.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás

obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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.

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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁵⁵

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: POR CONFLICTOS POR DERECHOS DE AUTOR

EL PROVEEDOR se obliga a mantener indemne a PROMPERÚ, de manera integral, incondicional y exclusiva, contra cualquier denuncia, queja, demanda y/o reclamo de terceros relacionado a la prestación de servicios regulado por el presente, de algún modo vinculado a su elaboración. De

⁵⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

manera enunciativa mas no limitativa, EL PROVEEDOR deberá mantener indemne a PROMPERÚ contra cualquier denuncia, queja, demanda y/o reclamo relacionado con los servicios regulados por el presente, en caso hayan sido elaborados sin contar con la autorización de los autores de obras preexistentes; en contravención a normas legales; o en caso la misma viole o infringe algún derecho protegido por el Derecho de Autor, derechos de marcas o cualquier otro derecho intelectual, así como derechos a la persona, al honor, a la imagen o cualquier otro derecho fundamental de la persona; o en caso viole los derechos de terceros, y cualquier denuncia, queja, demanda y/o reclamo por cualquier otro supuesto.

Asimismo, teniendo en cuenta la obligación de EL PROVEEDOR de mantener indemne a PROMPERÚ ante cualquier reclamo de terceros relacionado con los servicios regulados por el presente, este último deberá informar a EL PROVEEDOR de cualquier denuncia, queja, demanda y/o reclamo que existiese para que pueda iniciar la defensa correspondiente.

Si a pesar de lo anterior, cualquier autoridad o titular afectado imputara responsabilidad a PROMPERÚ y se decidiera la imposición de sanciones pecuniarias o indemnizaciones, éstas serán pagadas por EL PROVEEDOR. En caso fueran pagadas por PROMPERÚ, serán reembolsadas por EL PROVEEDOR, sin perjuicio de la responsabilidad que pudiera corresponderle por cualquier daño o perjuicio ulterior causado a PROMPERÚ, o sus funcionarios y/o servidores. En todos los casos señalados anteriormente, EL PROVEEDOR se obliga a asumir todos los gastos en que hubiera tenido que incurrir PROMPERÚ por tales situaciones, incluyendo gastos de patrocinio legal, judiciales, policiales y administrativos que correspondan.

CLÁUSULA VIGÉSIMO PRIMERO: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁵⁶.

⁵⁶ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ⁵⁷				Sí	No
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios⁵⁸

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

⁵⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

⁵⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ⁵⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ⁶⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ⁶¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

⁵⁹ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

⁶⁰ Ibídem.

⁶¹ Ibídem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios⁶²

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

⁶² Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el **SERVICIO DE OPERADOR FERIA PARA LA FERIA PERÚ MUCHO GUSTO LIMA 2024**, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de ejecución de sesenta y ocho (68) días calendario, previo perfeccionamiento de contrato.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]⁶³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]⁶⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%⁶⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

⁶³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁶⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁶⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL S/
SERVICIO DE OPERADOR FERIA PARA LA FERIA PERÚ MUCHO GUSTO LIMA 2024	
TOTAL	S/

El precio de la oferta en **SOLES** incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

ANEXO N° 7

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁶⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁶⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁶⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ⁶⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁷⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁷¹
1										
2										
3										
4										

⁶⁶ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁶⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

⁶⁸ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

⁶⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁷⁰ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁷¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁶⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁶⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁶⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ⁶⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁷⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁷¹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 9

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

ANEXO N° 10

CARTA AUTORIZACION

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 008-2024-PROMPERÚ
Presente.-

Asunto: Autorización para el pago con abono en cuenta

Por medio de la presente, comunico a usted que el número del Código de Cuenta Interbancario (CCI) en moneda nacional, de la empresa que represento [Consignar el nombre o razón social del proveedor titular de la cuenta], es el [Consignar número de CCI].

Agradeceré se sirva disponer lo conveniente de manera que los pagos a nombre de mí representada sean abonados en la cuenta que corresponde al indicado CCI en el Banco [Consignar nombre del Banco].

Asimismo, dejo constancia que el(los) comprobante(s) de pago a ser emitido(s) por el suscrito (o mi representada), una vez cumplida o atendida la respectiva Orden de Compra/Orden de Servicio o las prestaciones en bienes y/o servicios materia del contrato, quedará(n) cancelada(s) para todos sus efectos mediante la sola acreditación del(los) importe(s) correspondiente(s) a favor de la cuenta señalada en el párrafo precedente.

Atentamente,

Firma del proveedor⁷²

Nombres y apellidos del proveedor:

DNI N°:

Razón Social (En caso corresponda):

RUC N°:

⁷² De la persona natural o del Representante Legal en caso de ser persona jurídica.