

## **TÉRMINOS DE REFERENCIA**

### **SERVICIO DE CATERING FERIA FITUR 2024**

#### **1. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO**

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

#### **2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

Se requiere el servicio de Catering para las actividades contenidas en la Feria FITUR 2024 que se llevará a cabo del 24-28 de enero en la ciudad de Madrid, España.

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

#### **3. FINALIDAD PÚBLICA**

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

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

La presente contratación corresponde al ÁPEX 0280.2024 Feria FITUR 2024

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

#### **5. ANTECEDENTES**

La feria internacional de turismo FITUR es el punto de encuentro global para los profesionales del turismo y la feria líder para los mercados receptivos y emisores de Iberoamérica. La feria es el foro único para promocionar las marcas, presentar nuevos productos, conocer las últimas tendencias, hacer contacto, iniciar proyectos y cerrar acuerdos. Cinco días de altísima intensidad en el gran foro de negocios de la industria mundial del turismo, siendo los tres primeros días dedicados al público profesional y los dos últimos días al público final.

La edición de FITUR 2023, culminó con un balance de absoluto éxito que pone de manifiesto el gran dinamismo de toda la cadena de valor de la industria turística, y las buenas perspectivas de crecimiento de esta actividad a nivel mundial. A la satisfacción transmitida por las empresas, países y destinos participantes, por las operaciones de negocio y contactos realizados, se suman las elevadas cifras de esta edición que ha superado todas las expectativas, alcanzando parámetros ya muy próximos al récord histórico de FITUR 2020.

En este sentido, durante los cinco días de feria, FITUR ha congregado a un total 222.000 asistentes que representan un crecimiento del 99,6%, casi el doble que en 2022. Atendiendo al perfil de estos participantes, se han contabilizado 136.000 profesionales, que representa un crecimiento del 68% y 86.000 visitantes estimados tras el cierre de sus dos jornadas de público, que prácticamente multiplican por tres el dato del pasado año.

En cuanto a participación, la feria ha reunido a 8.500 empresas, 131 países, 755 titulares, a lo largo de 8 pabellones del recinto ferial, que han representado una superficie de 66.900 m<sup>2</sup> netos de exposición, igualando la ocupación de 2020.

PROMPERÚ, para esta edición 2023 participó con un stand de 198 m<sup>2</sup> ubicado en el pabellón 3 de América (stand 3D01); donde se logró promover la diversificación del destino enfatizando las ofertas de cultura, naturaleza y aventura, actividades al aire libre con prácticas sostenibles.

La participación de PROMPERÚ se vio acompañada por una delegación de 26 empresas expositoras (entre DCM, Tour operadores y hoteles), quienes concretaron más de 600 citas con profesionales del sector y estimaron en su conjunto un potencial de negocios de + 3'051,000 millones de dólares; lo cual generó un efecto de optimismo y esperanza entre los profesionales del sector a pesar del escenario de incertidumbre que venimos afrontando por la coyuntura social y política que atraviesa el país, en ese momento.

Para el año 2024 se tiene prevista la participación del Perú en un stand con un metraje de 360m2, con el acompañamiento de 30 empresas peruanas en calidad de expositores.

## **6. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

✚ Brindar una presentación gastronómica en el stand de Perú para el público español ayudando a la promoción de productos turísticos en el mercado español e internacional durante los días de la feria.

✚ Promover la oferta turística peruana con un enfoque gastronómico con el propósito de diversificar la oferta actual, con miras a la reactivación de la actividad turística en nuestro país.

## **7. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO PARA EL STAND DE PERÚ**

### **7.1 Catering Stand**

Se requiere a una empresa que realice el catering en el stand de Perú con las siguientes características, asimismo el proveedor deberá de presupuestar bocaditos al por mayor, cabe decir, por cientos ya que se hacen cantidades grandes. Ya que no es venta es un servicio.

- 750 bocaditos peruanos salados diarios con productos superfoods, repartidos 03 veces al día, 250 por tanda. El proveedor deberá enviar propuestas para seleccionar.
- 300 bocaditos dulces diarios a base de superfoods (arándanos, blueberry, maracuyá, o mango, repartidos 03 veces al día. (100 por tanda).

#### Consideraciones:

- El proveedor deberá llevar los bocaditos para terminarlos de preparar en el stand.
- PROMPERÚ cuenta con una refrigeradora, 01 estufa y 01 microondas donde podrá realizar el montaje de las bandejas a repartir.
- El proveedor también deberá cuidar la presentación individual siguiendo las indicaciones de bioseguridad detalladas en los manuales proporcionados por el organizador, a fin de mantener la calidad del producto.
- Asimismo, deberá llevar, bandejas, fuentes, servilletas, papel para secado, cubiertos mignon, vajilla completa mignon en poli papel ecológico 100%, bambú no plástico
- Llevar un stock de 100 botellas de agua sin gas, de 300 ml. diarias, que serán entregadas a la coordinadora de PROMPERÚ para ser repartidas a los co expositores entre otros.
- Incluir cubiertos, platos mignon, servilletas de cóctel, vasos de agua, de refresco, vasos en material ecológico de 3 onz para los cocteles a base de pisco, removedores de azúcar de bambú, copas para vino, vasitos para pisco.
- Incluir sus implementos de limpieza como secadores de piso, detergente, saca grasa, desinfectantes para el mesón y mesas de apoyo.
- Se requiere 01 chef, 02 ayudante y 02 mozos debidamente vestidos con pantalón oscuro y camisa blanca para repartir los bocaditos y atender en el stand de acuerdo a la agenda del día.

### **7.2 Clases gastronómicas Stand**

- Chef y su ayudante deberán realizar una exposición sobre la gastronomía peruana enfocada a los productos que utiliza como papa, limón, la variedad de ajíes, así como la influencia china, africana y española, también clases al público luego de las presentaciones gastronómicas, en

horarios de 12:00; 14:00 y 16:00, previa coordinación con PROMPERÚ para establecer los horarios.

### **7.3 La hora del Café y Chocolate Stand**

- Barista con un ayudante para la preparación de café peruano a manera de promoción de las regiones productoras como la sierra central, ceja de selva y sur del país. El barista deberá exponer sobre las bondades del café, el clima y el nivel del mismo a través de los concursos que se realizan sobre el producto. Incluir agua y el café peruano para la máquina de café.
- Se deberá incluir café peruano de exportación, 03 kilos diarios, incluir todo el servicio de tazas de cartón, movedores de madera, azúcar y edulcorantes, chocolate, moca, servilletas coctel, leche vegetal, leche completa y otros ingredientes necesarios.
- El servicio empezará desde las 09:30:00 horas a solicitud de los operadores y/o reuniones en el stand; a las 11:30; 15:00h. con 100 tazas por tanda, en estos dos horarios sí habrá exposiciones.
- Se deberá contar con 20 tabletas diarias de chocolate peruano con 70-80 % a más de cacao, el mismo que deberá presentarse en una fuente en trozos para que el público pueda degustar, así como chocolate caliente.

### **7.4 La Hora del Pisco**

- 750 vasitos de pisco sour y otros como chilcano de 3-4 onzas.
- Un Bartender y un ayudante showman para la preparación de bebidas a base de pisco.
- Incluir todos los ingredientes necesarios para cocteles como: limón, hielo, pisco, algarrobina, frutas.
- El horario del servicio será a las 12:00 horas, 14:00 horas y 16:00 horas con 250 vasitos por tanda.
- El proveedor deberá incluir todos los utensilios tales como vasitos de 3 onzas en material biodegradable, vasos de 5 onzas altos para cócteles largos de frutas, amargo de angostura, palitos para mover los cócteles, zumo de limón y hielo permanente, así como soda para los chilcanos.
- Se requiere 06 botellas de pisco de 750 ml. Acholado y Puro, para decorar la barra en el Stand, y degustación durante las presentaciones del pisco.

### **7.5 Cóctel para 60 pax, lanzamiento de Campaña 24.01.24**

- 150 bocaditos salados, proveedor enviará listado para seleccionar
- 50 alfajores con manjar blanco
- 50 cocteles a base de pisco
- Servilletas coctel
- 02 mozos debidamente uniformados con chaqueta y pantalón negro

### **7.6 Coctel de Honor para 100 pax, con Operadores españoles y peruanos 25.01.24**

- 300 bocaditos salados, proveedor enviará listado para seleccionar
- 30 vasitos con suspiros a la limeña, 30 con pie de limón, 30 con frutos rojos, 30 arroz con leche, 30 con mus de chocolate, 30 mus de lúcuma.
- 200 cocteles a base de pisco
- 100 copas de bebida a base de uva negra y blanca, de buena calidad
- Servilletas coctel
- 02 mozos debidamente uniformados con chaqueta y pantalón negro

### **7.7 Recursos a ser previstos por el proveedor**

- Todo el personal del catering deberá contar con credencial y los carnets de bioseguridad exigidos por los organizadores de la feria, el mismo que deberá tramitar con tiempo.
- Se deberá enviar a PROMPERÚ el detalle de los bocaditos a preparar para su aprobación.

- Todos los productos para degustación deben ser servidos en porciones individuales, en cucharitas o recipientes biodegradables.
- El servicio incluye todos los pasajes aéreos si fueran necesarios, tributos, seguros, transporte, alojamientos, alimentación, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar.

## **8. RECURSOS A SER PREVISTO POR PROMPERU**

- 05 mandiles con la Marca Perú para el equipo del chef
- 01 refrigerador de 1.80 de altura x 0.87 cm. de ancho 22 pulgadas
- 01 microondas de 32 litros de capacidad con plato giratorio de 24 cm. Diámetro
- 01 barra para la preparación de pisco.
- 01 cafetera profesional para preparación de cappuccino, café puro, americano, con moca y chocolate y diversas maneras de preparar el café peruano.
- Lugar adecuado para llevar a cabo las presentaciones gastronómicas.
- Horario con los demás proveedores de café y de pisco según agenda

## **9. COORDINACIÓN DEL SERVICIO**

La coordinación del servicio se deberá realizar con la Oficina de Producción de Eventos de PROMPERÚ a fin de garantizar el orden correspondiente en el stand respecto a presentaciones gastronómicas, pisco, café, sorteos, cocteles y activaciones.

## **10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

### **Requisitos**

El proveedor deberá contar con experiencia en el servicio de para actividades relacionadas a la promoción de la gastronomía peruana

Deberá acreditar experiencia en tres (03) servicios de catering en los últimos 05 años.

### **Acreditación:**

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

### **Personal Clave**

#### **Requisitos**

01 chef con 5 años de experiencia en servicio de alimentación incluido en **eventos gastronómicos**.

### **Acreditación**

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

## **11. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El lugar de la ejecución del servicio será en la ciudad de Madrid, España

El plazo de ejecución del servicio será del 24 al 31 de enero de 2024, previa la notificación de la orden de servicio. Según detalle:

- Lugar: Centro de Convenciones IFEMA, Madrid, España
- Fecha: 24 al 28 de enero 2024
- Plazo de entrega de producto: 3 días calendario a partir del día siguiente de finalizado el evento.

## **12. PRODUCTOS**

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

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

## **13. FORMA DE PAGO**

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

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

- Nombre: ROMPERÚ
- RUC: 20307167442
- Dirección: Calle Uno Oeste N° 50, Edificio MINCETUR, Piso 14, Urb. CORPAC, San Isidro, N° de orden de servicio.
- El correo de notificación de la orden de servicio.

## **14. CONFORMIDAD DEL SERVICIO**

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

## **15. PENALIDAD**

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

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto}$

$F \times \text{Plazo en días}$

$F = 0.40$  para plazos menores o iguales a sesenta (60) días o;  $F = 0.25$  para plazos mayores a sesenta (60) días;

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

## **16. MODIFICACIONES DE CONTRATO**

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

## **17. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO**

Cuando se produzcan eventos no atribuibles a las partes que originen la paralización de la ejecución del contrato, estas pueden acordar por escrito, la suspensión del plazo de ejecución contractual, hasta la culminación de dicho evento, sin que ello suponga el reconocimiento de mayores gastos generales y costos directos, salvo aquellos que resulten necesarios para viabilizar la suspensión.

La suspensión tendrá la formalidad establecida en la contratación originaria.

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

## **18. RESOLUCIÓN DE CONTRATO**

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

- a) Incumplimiento injustificado de obligaciones contractuales, legales reglamentarias a su cargo, pese a haber sido notificado para ello;
- b) Acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo; o
- c) Paralización o reducción injustificada de la ejecución de la prestación, pese a haber sido notificado para corregir tal situación;
- d) Por acuerdo entre las partes.
- e) Cualquiera de las partes puede resolver el Contrato por caso fortuito, fuerza mayor o por hecho sobreviniente al perfeccionamiento del Contrato que no sea imputable a las partes y que imposibilite de manera definitiva la continuación de la ejecución del Contrato.

La ULOG evaluará el informe técnico del área usuaria para determinar la procedencia de la resolución. Con los informes favorables correspondientes la OAD adoptará la decisión pertinente y comunicará la resolución al contratista.

## **19. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS EN CONTRATACIONES CON PROVEEDORES NO DOMICILIADOS**

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

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

## **20. ANTICORRUPCIÓN**

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

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, Asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

## **21. CONFIDENCIALIDAD**

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

El proveedor deberá mantener estricta reserva y absoluta confidencialidad sobre LA INFORMACIÓN de PROMPERÚ a la cual tendrá acceso en el marco de ejecución del servicio contratado, debiendo abstenerse de 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.

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