

**REQUISITOS PARA POSTULAR COMO EXPOSITOR
EN LA FERIA GASTRONÓMICA “PERÚ, MUCHO GUSTO” TACNA
26 AL 28 DE JULIO DE 2024**

1. Requisitos generales:

- Ser una persona jurídica o natural con negocio.
- Contar con una empresa del rubro gastronómico de venta directa al público.
- Emitir y entregar comprobantes de pago de manera física y/o virtual.
- Contar con libro de reclamaciones físico y/o virtual.
- La empresa debe contar con certificado de cursos o capacitaciones de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).
- No estar reportado en el Registro “Mira a quién le compras” administrado por INDECOPI.

Es importante mencionar que durante los 3 días de la feria es necesario disponer de la logística para la elaboración de un aproximado de 200 a 600 porciones diarias de alimentos/bebidas y contar con el mínimo de 4 a 5 trabajadores durante los días de evento, necesarios según corresponda al área.

2. Sobre la evaluación:

- Se realizará la evaluación a los postulantes que hayan completado correctamente el registro de solicitud de participación.
- La selección de participantes estará sujeta al número de stands a ser establecidos por PROMPERÚ. La evaluación se realizará de acuerdo a la información ingresada en su solicitud y criterios de evaluación establecidos por PROMPERÚ como representatividad regional, propuesta gastronómica diferencial, experiencia, contribución con la pequeña agricultura, reconocimientos, prácticas sostenibles y contribución a la alimentación saludable.

3. Sobre la postulación:

- El postulante recibirá un correo electrónico de perumuchogusto@promperu.gob.pe informando que registró la **SOLICITUD de participación. Este correo no confirma su participación en la feria.**

4. Sobre la selección

- PROMPERÚ notificará los resultados del proceso de convocatoria de la Feria Perú Mucho Gusto Tacna, a través del correo electrónico perumuchogusto@promperu.gob.pe el día 15 de marzo de 2024.
- El expositor que sea seleccionado y confirmado, se compromete a:
 - Contar con un mínimo de 4 personas como parte del equipo de trabajo durante los días de evento.
 - Cubrir costos de viaje (traslados, alojamiento, alimentación) del personal que participará en el evento.
 - Presentar SCTR vigente (Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo) del personal que participará en el evento.
 - Presentar en el evento Carnet de sanidad vigente del personal que participará en el evento
 - Presentar certificado de buenas prácticas en manipulación de alimentos y/o bebidas.
 - Contar con utensilios y envases ecológicos y biodegradables para la entrega de sus productos.
 - Contar con utensilios e implementos de cocina en buen estado de conservación y limpios así como con artículos de limpieza para el personal y utensilios.
 - Contar con todos los insumos necesarios para la preparación de sus propuestas gastronómicas.
 - Contar con una mini impresora portátil para impresión de boletas o facturas en el evento. En caso de emitir boletas o facturas electrónicas deberá contar con los implementos necesarios para su emisión en el evento.
 - Contar con libro de reclamaciones.
 - Todo el personal que participará en el evento deberá asistir de manera obligatoria a la capacitación de Buenas Prácticas organizada por PROMPERÚ.
 - Todo producto envasado debe contar con Registro Sanitario vigente, razón social legible y correspondiente a su tipo de producto en cumplimiento a la Norma Técnica Peruana NTP 209.038 2009, 7ª edición de Alimentos envasados – Etiquetado.

En caso de tener alguna pregunta y/o consulta, sírvase escribir al correo: perumuchogusto@promperu.gob.pe

Si ha leído toda la información y cumple con los requisitos, haga clic en ‘**Quiero inscribirme**’.

Quiero inscribirme