BASES

PREMIOS CIUDAD BLANCA

2026

Excelencia en turismo

Sobre AHORAAQP 3
Sobre los premiosCiudadBlanca 3
Conceptos 5
Perfil del postulantedelosPremiosCiudadBlanca 10
Sistema deEvaluacióndelosPremiosCiudadBlanca 13
Instituciones Evaluadoras 13
Metodologíasdeevaluación 14
Categorías delcertamen 14
1. **CategoríaI–ExcelenciaenHoteleríayAlojamiento** 14
2. **CategoríaII–ExcelenciaGastronómica** 14
3. **CategoríaIII–EmpresasAfines** 15
Criterios específicos deevaluación 15
1. "ExcelenciaenHoteleríayAlojamiento" 15
2. "ExcelenciaGastronómica" 16
3. "EmpresasAfines" 17
Órganos delCertamen 19
1. ComitéOrganizador 19
2. ComitédeAdmisibilidad 19
3. InstitucionesEvaluadoras 20
4. ComitédeValidación 20
Beneficios y Reconocimientos delCertamen 22
Proceso deInscripciónyPostulación 24
Calendario Oficial del Certamen 27
Disposiciones Finales 30

BASES CIUDAD BLANCA 2026

Sobre AHORA AREQUIPA

La Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines de Arequipa (AHORA Arequipa) es una asociación civil sin fines de lucro que representa y articula a las empresas vinculadas a los sectores de alojamiento, gastronomía y actividades afines de la provincia de Arequipa.

Como organización gremial, tiene por finalidad contribuir al fortalecimiento y desarrollo sostenible del turismo regional mediante la representación institucional del sector, la promoción de la calidad, la capacitación permanente, la articulación con entidades públicas y privadas, la generación de alianzas estratégicas y el impulso de iniciativas que mejoren la competitividad de las empresas turísticas.

En cumplimiento de estos objetivos institucionales, AHORA Arequipa promueve programas y proyectos orientados a fortalecer la calidad de los servicios turísticos, fomentar la innovación, impulsar la sostenibilidad ambiental, promover la formalización empresarial y generar espacios de cooperación entre el sector privado, el Estado, la academia y otros aliados estratégicos.

Como parte de este compromiso con el desarrollo del destino, AHORA Arequipa organiza los Premios Ciudad Blanca, iniciativa que busca impulsar la mejora continua de las empresas y organizaciones vinculadas al turismo mediante procesos de evaluación, capacitación, acompañamiento técnico y reconocimiento a las mejores prácticas del sector.

Sobre los Premios Ciudad Blanca

Los Premios Ciudad Blanca constituyen el programa oficial de reconocimiento empresarial de AHORA Arequipa, creado con el propósito de fortalecer la calidad y competitividad del turismo regional mediante la evaluación y reconocimiento de las empresas que demuestren altos estándares de gestión, sostenibilidad, innovación y excelencia en el servicio.

El certamen parte del principio de que la competitividad de un destino turístico depende directamente de la calidad de las experiencias que ofrecen sus empresas y organizaciones. En ese sentido, busca promover una cultura de mejora continua que incentive la adopción de buenas prácticas, eleve los estándares de atención al visitante y contribuya al posicionamiento de Arequipa como un destino turístico cada vez más competitivo, sostenible e innovador.

Más allá del reconocimiento a los ganadores, los Premios Ciudad Blanca constituyen un proceso integral de fortalecimiento empresarial que pone a disposición de los participantes: actividades de capacitación, asistencia técnica, innovación abierta, articulación institucional y acompañamiento especializado, con el objetivo de generar capacidades que permanezcan en las empresas una vez concluido el certamen.

El programa se desarrolla en concordancia con las políticas nacionales de desarrollo turístico y sostenibilidad, tomando como referencia los lineamientos del Plan Estratégico Nacional de Turismo (PENTUR), la Hoja de Ruta de Economía Circular para el Sector Turismo al 2030, las estrategias de Destino Turístico Inteligente (DTI) y demás instrumentos técnicos promovidos por las entidades competentes.

Las evaluaciones se realizan mediante criterios objetivos, metodologías estandarizadas y mecanismos de verificación documental y de campo, garantizando igualdad de oportunidades, transparencia e imparcialidad durante todo el proceso.

Obejtivo de los Premios Ciudad Blanca

Los Premios Ciudad Blanca tienen como objetivos:

1. Elevar la calidad de la oferta turística de Arequipa, promoviendo la mejora continua de las empresas y organizaciones participantes mediante procesos de evaluación, capacitación, asistencia técnica y reconocimiento.

2. Reconocer y visibilizar a las empresas que demuestren excelencia en la calidad de sus servicios, la gestión empresarial y la implementación de buenas prácticas verificables.

3. Impulsar la incorporación de criterios de sostenibilidad, innovación, transformación digital, accesibilidad y economía circular como herramientas para fortalecer la competitividad del sector turístico.

4. Promover la formalización empresarial y la adopción de estándares nacionales de calidad turística, incentivando la participación en programas oficiales y mecanismos de certificación impulsados por las entidades competentes.

5. Fortalecer las capacidades del sector turístico, facilitando el acceso a programas de capacitación, asistencia técnica, mentorías, innovación abierta y espacios de aprendizaje colaborativo.

6. Fomentar la articulación entre empresas, instituciones públicas, universidades, organizaciones especializadas y aliados estratégicos, promoviendo el desarrollo conjunto de soluciones que beneficien al turismo regional.

7. Contribuir a mejorar la experiencia del visitante, promoviendo servicios turísticos más seguros, sostenibles, accesibles, innovadores y de mayor calidad.

8. Consolidar un ecosistema de mejora continua para el turismo de Arequipa, en el que el reconocimiento empresarial constituya un incentivo para elevar permanentemente los estándares del sector y fortalecer el posicionamiento de la ciudad como un destino turístico inteligente, sostenible y competitivo.

Conceptos

¿Qué entendemos por calidad?

Para efectos de los Premios Ciudad Blanca, la calidad constituye el principio rector del proceso de evaluación y representa el nivel de excelencia que alcanza una empresa u organización mediante la prestación consistente de servicios de excelencia orientados a generar experiencias satisfactorias para el visitante.

1. La calidad no se limita al cumplimiento de requisitos normativos o técnicos, sino que integra la experiencia del usuario, la eficiencia operativa, la mejora continua y el compromiso con el desarrollo sostenible del destino turístico.

2. En el presente certamen, la calidad se evalúa de manera integral considerando, entre otros, los siguientes aspectos:

3. Conformidad normativa y sanitaria: cumplimiento de la legislación vigente, requisitos técnicos, condiciones de seguridad, bioseguridad e inocuidad aplicables a la actividad desarrollada.

4. Calidad operativa y del servicio: capacidad de ofrecer una atención consistente, eficiente, segura y orientada al visitante mediante procesos adecuadamente gestionados.

5. Identidad y autenticidad: integración respetuosa del patrimonio histórico, cultural, arquitectónico, gastronómico y natural de Arequipa dentro de la propuesta de valor de la empresa.

6. Compromiso con la mejora continua: disposición permanente para evaluar, fortalecer e innovar los procesos internos con el propósito de elevar progresivamente la calidad del servicio.

¿Qué entendemos por excelencia turística y gastronómica?

Para los **Premios Ciudad Blanca** , la excelencia turística y gastronómica constituye el más alto nivel dedesempeñoal que puede aspirar una empresa u organización vinculada al turismo. La excelencia constituye el horizonte hacia el cual orientan sus esfuerzos las organizaciones comprometidas con el desarrollo del destino turístico.

No representa una condición estática ni un reconocimiento permanente, sino un proceso continuo de evolución basado en la mejora constante de la calidad, la innovación, la sostenibilidad, la formalidad y la experiencia del visitante.

Una organización excelente es aquella que:

- brinda experiencias memorables mediante servicios de alta calidad;
- incorpora prácticas responsables desde el punto de vista ambiental, social y económico;
- protege y pone en valor la identidad cultural y gastronómica de Arequipa;
- utiliza la innovación y la transformación digital para mejorar continuamente sus procesos;

- desarrolla relaciones éticas y responsables con clientes, trabajadores, proveedores y comunidad;
- contribuye activamente al fortalecimiento y posicionamiento competitivo de Arequipa como destino turístico.

Los Premios Ciudad Blanca entienden que la excelencia empresarial constituye un proceso permanente de aprendizaje, adaptación e innovación, orientado a elevar la calidad de la oferta turística y la experiencia integral del visitante.

¿Qué entendemos por mejora continua?

La mejora continua constituye el compromiso permanente de las empresas participantes por evaluar, fortalecer e innovar sus procesos, productos y servicios con el propósito de incrementar progresivamente la calidad de su gestión y la satisfacción de sus visitantes.

Para el certamen, toda empresa puede mejorar independientemente de su tamaño, trayectoria o nivel de desarrollo. Por ello, los Premios Ciudad Blanca reconocen tanto el desempeño alcanzado como el compromiso demostrado con la evolución constante de la organización.

¿Qué entendemos por sostenibilidad?

Para efectos del presente certamen, la sostenibilidad comprende la gestión equilibrada de los aspectos ambientales, sociales, culturales y económicos de una organización, procurando satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones.

En ese sentido, los Premios Ciudad Blanca promueven la implementación de prácticas responsables relacionadas con:

- el uso eficiente de recursos naturales;
- la prevención y valorización de residuos;
- la economía circular;
- la acción climática;
- la conservación del patrimonio cultural y natural;
- el bienestar de trabajadores y comunidades;
- la generación de valor económico responsable y sostenible.

¿Qué entendemos por innovación?
La innovación consiste en la capacidad de una organización para desarrollar o adoptar nuevas soluciones que mejoren significativamente la calidad de sus servicios, la eficiencia de sus procesos, la experiencia del visitante y su competitividad.

La innovación podrá manifestarse mediante:

- incorporación de nuevas tecnologías;
- transformación digital;
- nuevos modelos de gestión;
- mejora de procesos;
- nuevos productos o servicios;
- mecanismos de colaboración con instituciones, universidades o aliados estratégicos;
- cualquier otra iniciativa que genere valor para la organización y el destino turístico.

Para los Premios Ciudad Blanca, la innovación adquiere mayor valor cuando produce resultados sostenibles, puede mantenerse en el tiempo y tiene potencial para inspirar o ser replicada por otras organizaciones del sector.

¿Qué entendemos por una solución innovadora, sostenible y escalable?
Para los Premios Ciudad Blanca, una solución innovadora, sostenible y escalable es aquella iniciativa, proyecto, producto, servicio o modelo de gestión que genera un impacto positivo y verificable en la competitividad de la empresa y del destino turístico, con capacidad de mantenerse en el tiempo y de adaptarse o replicarse en otros contextos.

Las soluciones que promueve el certamen integran, de manera equilibrada, tres atributos fundamentales:

Innovadora: incorpora nuevas ideas, tecnologías, procesos o modelos de gestión que mejoran la calidad del servicio, optimizan la operación, fortalecen la experiencia del visitante o generan nuevas oportunidades de desarrollo para el sector turístico.

Sostenible: produce beneficios económicos, sociales, culturales y ambientales de manera responsable, promoviendo el uso eficiente de los recursos, la economía circular, la reducción de impactos ambientales y la conservación del patrimonio natural y cultural.

Escalable: posee el potencial de crecer, adaptarse o ser replicada en otras empresas, organizaciones o destinos, generando un impacto positivo que trascienda a la organización que la implementó y contribuya al fortalecimiento del ecosistema turístico.

Para efectos del certamen, se valorarán especialmente aquellas iniciativas que demuestren resultados verificables y que contribuyan simultáneamente a elevar la calidad de los

servicios turísticos, mejorar la experiencia del visitante y fortalecer la competitividad de Arequipa como destino turístico.

¿Qué entendemos por inclusión y accesibilidad?

Los Premios Ciudad Blanca promueven un turismo accesible e inclusivo, entendiendo que todas las personas deben tener la posibilidad de disfrutar de los servicios turísticos en condiciones de seguridad, autonomía, comodidad y dignidad.

En el marco del modelo de Destino Turístico Inteligente (DTI), la accesibilidad constituye un principio transversal que busca garantizar que la experiencia turística pueda ser disfrutada por el mayor número posible de personas, independientemente de su edad, condición física, discapacidad, movilidad reducida o cualquier otra circunstancia que requiera condiciones específicas de atención.

La accesibilidad comprende la eliminación progresiva de barreras físicas, comunicacionales, tecnológicas y actitudinales, promoviendo servicios, espacios e información diseñados bajo criterios de inclusión y diseño universal.

Para efectos del certamen, se reconocerán aquellas iniciativas que incorporen la accesibilidad como parte de la calidad del servicio y de la experiencia del visitante, contribuyendo a construir un destino turístico más competitivo, equitativo y centrado en las personas.

¿Qué entendemos por Formalidad Empresarial?

Para efectos de los Premios Ciudad Blanca, la formalidad empresarial constituye el conjunto de condiciones legales, tributarias y administrativas que acreditan que una empresa desarrolla sus actividades de manera responsable, transparente y conforme a la normativa vigente.

La formalidad no se limita a la existencia de un Registro Único de Contribuyentes (RUC), sino que comprende el cumplimiento integral de las obligaciones que permiten garantizar una operación segura, confiable y sostenible para los turistas, los trabajadores y la comunidad.

En ese sentido, el certamen promueve y valora aspectos como:

1. El mantenimiento de una condición tributaria activa y regular ante la SUNAT.
2. La declaración de las operaciones económicas conforme a la legislación tributaria vigente.
3. La obtención y vigencia de las autorizaciones, licencias y demás permisos exigidos para el desarrollo de la actividad.
4. La inscripción en el Registro de Prestadores de Servicios Turísticos administrado por la GERCETUR, cuando resulte exigible conforme a la normativa aplicable.
5. El cumplimiento de las obligaciones sanitarias, de seguridad y demás requisitos sectoriales que correspondan.

La formalidad empresarial constituye uno de los pilares fundamentales de los Premios Ciudad Blanca, al fortalecer la confianza del visitante y contribuir al desarrollo sostenible del destino.

¿Qué entendemos por empresas afines?

Para efectos de los Premios Ciudad Blanca, se consideran Afines aquellas organizaciones que, sin pertenecer directamente a las categorías de Hotelería y Alojamiento o Gastronomía, desarrollan actividades que contribuyen directa o indirectamente al funcionamiento, competitividad o experiencia del destino turístico.

Esta categoría comprende empresas, instituciones u organizaciones cuyos productos, servicios o soluciones generan valor para la actividad turística, fortalecen la cadena de valor del sector o contribuyen al desarrollo sostenible del destino.

Podrán formar parte de esta categoría, entre otras, empresas vinculadas a tecnología, transporte turístico, guiado turístico, servicios especializados, promoción, innovación, consultoría, sostenibilidad, capacitación, experiencias turísticas y demás actividades complementarias relacionadas con el turismo.

Perfil del postulante de los Premios Ciudad Blanca

Las empresas u organizaciones del sector turístico que postulen a los Premios Ciudad Blanca deberán cumplir los siguientes requisitos generales de elegibilidad. El cumplimiento de estos requisitos constituye una condición indispensable para participar en el certamen; sin embargo, no implica por sí mismo la obtención de puntaje, salvo en aquellos casos en que las presentes Bases establezcan expresamente una valoración adicional.

1. Ser organizaciones formales, como persona natural con negocio o persona jurídica: Los postulantes deberán contar obligatoriamente con una Ficha RUC en estado activo y en condición de habido ante la SUNAT, así como presentar, en caso de corresponder, la Vigencia de Poderes actualizada de su representante legal. Adicionalmente, se incentiva la formalidad sectorial mediante el Registro de Prestadores de Servicios Turísticos de la GERCETUR Arequipa.

   Para efectos del presente certamen, se admitirán postulaciones de establecimientos que, al momento de su inscripción, aún no cuenten con el Registro de Prestadores de Servicios Turísticos administrado por la GERCETUR Arequipa. No obstante, al cierre del periodo de evaluación deberán observarse las siguientes disposiciones:

   a. Establecimientos de hospedaje y demás prestadores de servicios turísticos para los cuales la normativa vigente exige dicho registro: Será requisito indispensable contar con la constancia de inscripción vigente al concluir el proceso de evaluación para poder acceder a la condición de finalista y, en su caso, ser declarado ganador. La falta de este requisito al cierre de la evaluación dará lugar a la descalificación automática de la postulación, por tratarse de una exigencia legal para la prestación del servicio turístico.

   b. Establecimientos gastronómicos: El registro, categorización o calificación turística que corresponda conforme a la normativa vigente no constituirá un requisito de admisibilidad. Sin perjuicio de ello, los postulantes que acrediten contar con dicho reconocimiento al momento de su inscripción o que lo obtengan antes del cierre del periodo de evaluación del certamen obtendrán la bonificación correspondiente, conforme a los criterios establecidos en las presentes Bases.

   c. Empresas Afines: En esta categoría, la obligatoriedad del Registro de Prestadores de Servicios Turísticos dependerá de la naturaleza de la actividad desarrollada por el postulante y de lo dispuesto en la normativa aplicable. Cuando el registro sea legalmente exigible, resultará de aplicación lo dispuesto en el literal a. Cuando no constituya un requisito obligatorio, su obtención podrá ser considerada como un mérito adicional, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos para la categoría.

2. Cumplimiento normativo y autorizaciones de funcionamiento: Los postulantes deberán contar con Licencia de Funcionamiento vigente y Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones (ITSE) vigente, según corresponda a la

naturaleza de sus operaciones. Asimismo, las empresas dedicadas a la manipulación, preparación o expendio de alimentos y bebidas deberán acreditar que su personal cuenta con los Carnés de Sanidad vigentes exigidos por la normativa aplicable.

3. Actividad económica y cumplimiento tributario: Los postulantes deberán acreditar que desarrollan una actividad económica formal y continua mediante la presentación de la información tributaria, a través de su Reporte Tributario para Terceros emitido por SUNAT, que evidencie un promedio mensual de ventas declaradas ante la SUNAT no menor de S/ 10 000, correspondiente al período comprendido entre julio de 2025 y junio de 2026. Asimismo, deberán mantener la condición de contribuyente activo y habido durante todo el desarrollo del certamen.

Podrán participar únicamente empresas que hayan iniciado actividades hasta el 31 de enero de 2026. En el caso de estas empresas, el promedio mensual de ventas se calculará sobre la totalidad de los meses efectivamente declarados entre la fecha de inicio de actividades y junio de 2026.

La información tributaria presentada para acreditar este requisito también podrá ser utilizada como criterio de desempate, conforme a lo establecido en el apartado "Criterios de Desempate" de las presentes Bases.

4. Compromiso y transparencia: Los postulantes deberán suscribir una Declaración Jurada de Compromiso Ambiental y Veracidad de la Información, mediante la cual declaran que toda la documentación, evidencias y datos presentados son auténticos, verificables y corresponden a la realidad de sus operaciones.

Asimismo, aceptan participar en los procesos de medición, evaluación y verificación que determine la organización, incluyendo auditorías inopinadas de campo, visitas de verificación y la metodología de Cliente Incógnito, con el fin de garantizar la transparencia, trazabilidad y cumplimiento de los criterios establecidos en las presentes Bases.

5. Independencia e imparcialidad: Con el propósito de garantizar la transparencia y objetividad del proceso, no podrán participar como postulantes aquellas personas naturales o jurídicas que mantengan una relación que pueda generar un conflicto de interés con las instituciones o especialistas responsables de la evaluación del certamen.

Se entenderá por conflicto de interés cualquier vínculo laboral, contractual, societario, de representación, dependencia, subordinación o cualquier otra relación que pueda comprometer, o generar la apariencia de comprometer, la independencia e imparcialidad del proceso de evaluación.

La participación de un postulante en otras actividades desarrolladas en el marco de los Premios Ciudad Blanca, tales como el Hackathon de Innovación Turística u otras iniciativas académicas o técnicas, no constituirá por sí misma un conflicto de interés, siempre que dicha participación no implique intervención alguna en la evaluación del certamen ni genere una relación de dependencia con las entidades evaluadoras.

6. Compromiso con la sostenibilidad, la innovación y la mejora continua: Los postulantes podrán acreditar, mediante documentación objetiva, las acciones, proyectos o buenas prácticas implementadas en materia de sostenibilidad, innovación, transformación digital, calidad, gestión ambiental, articulación institucional u otras iniciativas alineadas con los objetivos de los Premios Ciudad Blanca.

   La presentación de estas evidencias no constituye un requisito de admisibilidad, pero permitirá valorar el compromiso del postulante con la mejora continua durante el proceso de evaluación, conforme a los criterios establecidos en las presentes Bases.

   Entre las evidencias que podrán presentarse se consideran, de manera enunciativa y no limitativa:

   a. Certificaciones, reconocimientos o acreditaciones relacionadas con sostenibilidad, calidad, innovación o responsabilidad social.
   b. Registro, medición o acreditación en la plataforma Huella de Carbono Perú del Ministerio del Ambiente (MINAM).
   c. Planes o evidencias de gestión ambiental, economía circular, segregación en la fuente, valorización de residuos o convenios de asistencia técnica con entidades especializadas.
   d. Convenios, cartas de colaboración, proyectos o constancias de trabajo conjunto con universidades, centros de innovación, entidades públicas, gremios u otras organizaciones vinculadas al desarrollo del turismo.
   e. Proyectos, herramientas tecnológicas o iniciativas de innovación implementadas por la empresa.
   f. Cualquier otra evidencia documental que permita acreditar acciones alineadas con los objetivos del certamen.

Sistema de Evaluación de los Premios Ciudad Blanca

El Sistema de Evaluación de los Premios Ciudad Blanca ha sido diseñado para garantizar un proceso objetivo, transparente, independiente y técnicamente sustentado, alineado con los principios de calidad, sostenibilidad, innovación, formalidad y mejora continua que promueve el certamen.

La evaluación de los postulantes se desarrollará mediante criterios técnicos específicos para cada categoría, sustentados en evidencias documentales, verificaciones de campo, auditorías técnicas, metodologías de Cliente Incógnito y demás mecanismos de validación establecidos en las presentes Bases.

Los puntajes asignados a cada criterio responden a su importancia estratégica dentro de la categoría correspondiente y serán aplicados conforme a las rúbricas de evaluación aprobadas para el certamen.

Instituciones Evaluadoras

El proceso de evaluación será desarrollado por instituciones especializadas y profesionales independientes, cada uno dentro del ámbito de sus competencias, garantizando la imparcialidad, objetividad y rigurosidad técnica del certamen.

AHORA Arequipa, en su calidad de entidad organizadora de los Premios Ciudad Blanca, ejercerá funciones exclusivamente de coordinación, convocatoria y administración del certamen, sin intervenir en la evaluación técnica de los postulantes, la asignación de puntajes ni la determinación de los resultados, funciones que corresponden exclusivamente a las instituciones evaluadoras y al Comité de Validación, conforme a las presentes Bases.

Las siguientes instituciones participarán en el proceso de evaluación del certamen dentro del ámbito de sus respectivas competencias. Sus representantes integrarán el Comité de Validación para efectos de la consolidación, validación y emisión del fallo definitivo del certamen:

1. Sector Público: Delegados del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) y de la Dirección de Mitigación de Gases de Efecto Invernadero (DMGEI) del Ministerio del Ambiente (MINAM).

2. Sostenibilidad Operativa: Evaluadores técnicos y auditores de campo especializados de la organización SINBA.

3. Bloque Académico de Innovación: Representantes de universidades, centros de formación, laboratorios, incubadoras y centros de innovación.

4. Instituciones Técnicas Invitadas: Representantes de la Dirección de Innovación de la Oferta Turística, la Dirección de Normatividad y Calidad Turística y la Dirección de Asuntos Ambientales Turísticos del MINCETUR, así como de otras

instituciones especializadas cuya participación contribuya al fortalecimiento técnico del proceso de evaluación.

Las instituciones evaluadoras emitirán sus informes técnicos de manera autónoma e independiente, los cuales servirán de base para la consolidación y validación de los resultados por parte del Comité de Validación.

El Comité de Validación consolidará los resultados emitidos por las instituciones evaluadoras, verificará el cumplimiento del procedimiento establecido en las presentes Bases y emitirá el fallo definitivo conforme a dichas Bases. La integración, funciones y competencias del Comité de Validación se desarrollan en el capítulo "Órganos del Certamen".

Metodologías de evaluación

La aplicación de las metodologías de evaluación dependerá de la naturaleza del criterio evaluado y de la categoría correspondiente.

La evaluación de los postulantes podrá comprender, según corresponda, uno o más de los siguientes mecanismos:

1. Revisión y validación documental.
2. Auditorías técnicas y verificaciones de campo.
3. Metodología de Cliente Incógnito.
4. Entrevistas o solicitudes de información complementaria.
5. Validación de registros, certificaciones y plataformas oficiales.
6. Otros mecanismos técnicos que resulten necesarios para verificar objetivamente la información presentada.

Categorías del certamen

Los Premios Ciudad Blanca contemplan tres (3) categorías de evaluación, diseñadas para reconocer las mejores prácticas empresariales del sector turístico de acuerdo con la naturaleza de las actividades desarrolladas por los postulantes.

Las categorías son las siguientes:

1. **Categoría I –ExcelenciaenHoteleríayAlojamiento**
   Dirigida a establecimientos de hospedaje que destacan por la calidad de sus servicios, la sostenibilidad de sus operaciones, la innovación, la accesibilidad y la eficiencia en la gestión.

2. **CategoríaII –ExcelenciaGastronómica**
   Dirigida a establecimientos gastronómicos que promueven la excelencia culinaria, la valorización del patrimonio gastronómico, la sostenibilidad, la economía circular y la innovación en sus procesos.

3. Categoría III – Empresas Afines

Dirigidaaempresas u organizaciones que desarrollan actividades vinculadas al sector turístico y que, mediante productos o servicios especializados, contribuyen al fortalecimiento de la competitividad del destino, la innovación y la mejora de la experiencia turística.

Criterios específicos de evaluación

Cada categoría será evaluada mediante criterios técnicos diseñados de acuerdo con la naturaleza de las actividades desarrolladas por los postulantes y los objetivos estratégicos de los Premios Ciudad Blanca.

Cada criterio representa un aspecto específico del desempeño empresarial que será valorado durante el proceso de evaluación. Los puntajes asignados reflejan su importancia relativa dentro de la categoría correspondiente y serán aplicados conforme a las rúbricas técnicas aprobadas para el certamen.

1. "Excelencia en Hotelería y Alojamiento"

Esta categoría reconoce a los establecimientos de hospedaje que contribuyen al fortalecimiento de un destino turístico sostenible mediante una gestión eficiente, innovadora y orientada a la calidad, incorporando buenas prácticas ambientales, tecnológicas y de servicio.

La evaluación comprenderá los siguientes criterios:

a. CRITERIO 1.1: Gestión Climática — Plataforma Huella de Carbono Perú (1.5 pts)

Se evaluará el compromiso y avance delestablecimientoen la medición, gestión y validación de su huella de carbono mediante la Plataforma Huella de Carbono Perú del Ministerio del Ambiente (MINAM), considerando el nivel de reconocimiento alcanzado y la participación en los mecanismos oficiales de capacitación y fortalecimiento de capacidades.

b. CRITERIO 1.2: Economía Circular y Alianzas para la Valorización de Residuos (1.5 pts)

Seevaluará la implementacióndeprácticasde gestiónambientalorientadas a la segregación de residuos en origen, así como el desarrollo de alianzas para su valorización, tratamiento o reciclaje, promoviendo modelos de economía circular yreducción del impacto ambiental.

c. CRITERIO 1.3: Calidad Certificada — CALTUR (2.5 pts)

Seevaluaráel cumplimientode estándares decalidad turística mediante el Reconocimiento a la Aplicación de Buenas Prácticas de CALTUR o, en su

defecto, a través del monitoreo de diagnóstico "Express CALTUR", ejecutado conforme a los procedimientos establecidos por el MINCETUR.

d. CRITERIO 1.4: Transformación Digital e Innovación Abierta
(2.0pts)
Se evaluarála incorporación de herramientas tecnológicas orientadas a optimizar la gestiónylos procesos operativos del establecimiento, así como la participación activa enlos espacios de innovación abierta promovidos por el certamen, incluyendola Hackathon de Turismo.

e. CRITERIO 1.5: Experiencia e Identidad Local
(1.5pts)
Se evaluará, mediante la metodología de Cliente Incógnito, la calidad integral del serviciobrindado al huésped y la incorporación auténtica de elementos culturales, históricos,gastronómicos y patrimoniales que fortalezcan la identidad turística de Arequipa.

f. CRITERIO 1.6: Manejo de Redes Sociales y Marketing Hotelero
(1.0pt)
Se evaluará la gestión de los canales digitales oficiales del establecimiento, considerando la frecuencia y calidad de las publicaciones, así como la difusión de contenidos relacionados con sostenibilidad, accesibilidad, inclusión y promoción responsable del destino.

2. "Excelencia Gastronómica"

Esta categoría reconoce a los establecimientos gastronómicos que destacan por la preservación del patrimonio culinario regional, la sostenibilidad de sus operaciones y la innovación aplicada a la gestión del servicio.

La evaluación comprenderá los siguientes criterios:

a. CRITERIO 2.1: Residuos Cero y Sostenibilidad Gastronómica
(2.0pts)
Se evaluará la implementación de prácticas de sostenibilidad en la operación gastronómica, considerando la reducción de plásticos de un solo uso, la gestión responsable de residuos y aceites, la economía circular y el aprovechamiento eficiente de insumos y recursos.

b. CRITERIO 2.2: Patrimonio y Autenticidad Gastronómica
(2.5pts)
Se evaluará la preservación y promoción de la identidad gastronómica regional medianteel uso de técnicas tradicionales, insumos de proximidad, trazabilidad y valorización del patrimonio culinario arequipeño.

c. CRITERIO 2.3: Eficiencia y Gestión Operativa
(1.5 pts)

Se evaluará el nivel de digitalización y modernización de los procesos operativos del establecimiento, incluyendo la gestión de comandas, inventarios, compras y herramientas tecnológicas orientadas a optimizar recursos y reducir mermas.

d. CRITERIO 2.4: Calidad Sanitaria y Servicio

(3.0pts)

Se evaluará el cumplimiento de estándares de inocuidad, bioseguridad, higiene y calidaddel servicio, considerando tanto las certificaciones sanitarias vigentes como laexperiencia observada mediante la metodología de Cliente Incógnito.

e. CRITERIO 2.5: Manejo de Redes Sociales y Marketing Gastronómico

(1.0pt)

Se evaluará la gestión de los canales digitales oficiales del establecimiento y la difusión de contenidos relacionados con sostenibilidad, ecoeficiencia, accesibilidad y promoción responsable de la oferta gastronómica.

3. "Empresas Afines"

Esta categoría reconoce a las empresas u organizaciones comprendidas dentro de la definición de Empresas Afines establecida en las presentes Bases, que contribuyen al fortalecimiento del ecosistema turístico mediante soluciones tecnológicas, servicios especializados, innovación, infraestructura, capacitación y otras iniciativas que generan valor para el desarrollo del destino.

La evaluación comprenderá los siguientes criterios:

a. CRITERIO 3.1: Calidad del Servicio y Experiencia del Usuario

(3.0pts)

Se evaluará, mediante la metodología de Cliente Incógnito cuando corresponda, la calidaddel servicio, la atención al usuario y la experiencia general brindada durante laprestación del servicio.

b. CRITERIO 3.2: Sostenibilidad y Gestión Ambiental

(3.0pts)

Se evaluará la implementación de prácticas sostenibles orientadas al uso eficiente de recursos, la gestión responsable de residuos y la reducción del impacto ambiental generado por la operación de la empresa.

c. CRITERIO 3.3: Transformación Digital e Innovación Tecnológica

(2.0pts)

Se evaluará el grado de incorporación de herramientas tecnológicas, automatización de procesos y soluciones digitales aplicadas a la gestión empresarial, así como la participación en espacios de innovación promovidos por el certamen.

d. CRITERIO 3.4: Marketing orientado a la promoción del destino (2.0 pts)

Seevaluará elusoestratégicode loscanales digitales parapromover el destino turístico,incorporando contenidos vinculados con sostenibilidad, accesibilidad, inclusióny posicionamiento responsable de Arequipa.

Órganos del Certamen

Los Premios Ciudad Blanca cuentan con órganos diferenciados de organización, admisibilidad, evaluación y validación, con funciones claramente delimitadas, a fin de garantizar la transparencia, independencia técnica y objetividad del proceso.

Cada órgano ejercerá únicamente las funciones asignadas en las presentes Bases, sin interferir en las competencias de los demás.

1. Comité Organizador

Integración
El Comité Organizador está conformado por AHORA Arequipa, entidad responsable de la planificación, organización, convocatoria y administración general del certamen.

Funciones
Corresponde al Comité Organizador:

- Aprobar y actualizar las presentes Bases.
- Convocar oficialmente el certamen.
- Gestionar los auspicios, alianzas institucionales y convenios de cooperación.
- Coordinar la ejecución general del proceso.
- Designar a los integrantes del Comité de Admisibilidad.
- Coordinar la participación de las instituciones evaluadoras.
- Brindar soporte administrativo y logístico durante el desarrollo del certamen.
- Resolver los aspectos administrativos no previstos en las presentes Bases.

El Comité Organizador no participa en la evaluación técnica, asignación de puntajes, calificación de postulantes ni en la determinación de los resultados del certamen.

2. Comité de Admisibilidad

Integración
El Comité de Admisibilidad estará conformado por los profesionales designados por el Comité Organizador para verificar el cumplimiento de los requisitos formales establecidos en las presentes Bases.

Funciones
Corresponde al Comité de Admisibilidad:

- Revisar las postulaciones recibidas.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos de admisibilidad.
- Solicitar la subsanación de observaciones cuando corresponda.
- Declarar las postulaciones admitidas o inadmitidas.
- Remitir las postulaciones admitidas a las instituciones evaluadoras.

El Comité de Admisibilidad no realiza evaluación técnica ni asigna puntajes a los postulantes.

3. Instituciones Evaluadoras

Integración

Participarán como instituciones evaluadoras las entidades públicas, organizaciones especializadas, universidades y demás instituciones técnicas convocadas para cada edición del certamen, conforme a sus competencias. La participación de cada institución estará determinada por la naturaleza de los criterios cuya evaluación corresponda a sus competencias técnicas y legales.

Entre ellas podrán participar:

- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR).
- Ministerio del Ambiente (MINAM).
- SINBA.
- Universidades.
- Centros de innovación.
- Otras instituciones técnicas invitadas.

Funciones

Las instituciones evaluadoras tendrán a su cargo:

- Aplicar los criterios y rúbricas de evaluación.
- Realizar las verificaciones documentales y técnicas que correspondan.
- Ejecutar auditorías, verificaciones de campo y demás metodologías previstas.
- Emitir informes técnicos independientes.
- Asignar los puntajes correspondientes dentro del ámbito de sus competencias.
- Remitir sus resultados al Comité de Validación.

Cada institución actuará con independencia técnica dentro del ámbito de sus competencias y de conformidad con los procedimientos establecidos en las presentes Bases.

4. Comité de Validación

Integración

El Comité de Validación estará integrado por representantes acreditados por las instituciones participantes en el proceso de evaluación.

Funciones

Corresponde al Comité de Validación:

- Consolidar los informes técnicos emitidos por las instituciones evaluadoras.

- Verificar la correcta aplicación de las presentes Bases y de las rúbricas de evaluación.
- Resolver las observaciones técnicas que pudieran presentarse durante el proceso.

• Validar los resultados finales del certamen.
• Emitir el fallo definitivo.
• Autorizar la proclamación oficial de los ganadores.

Las decisiones del Comité de Validación tendrán carácter definitivo e inapelable dentro del ámbito del certamen.

Beneficios y Reconocimientos del Certamen

Los Premios Ciudad Blanca buscan generar valor para el sector turístico más allá del reconocimiento a los ganadores. En ese sentido, el certamen promueve el acceso a espacios de capacitación, asistencia técnica, innovación y articulación institucional para fortalecer la competitividad, la sostenibilidad y la calidad de las empresas participantes.

Los beneficios podrán desarrollarse directamente por AHORA Arequipa o mediante las instituciones públicas, académicas y organizaciones especializadas que participan en cada edición del certamen.

Beneficios para los participantes

Durante el desarrollo del certamen, los postulantes podrán acceder, según la programación de cada edición, a actividades tales como:

- Asistencia técnica en sostenibilidad, economía circular, calidad turística e innovación.
- Programas de capacitación y fortalecimiento de capacidades.
- Mentorías con especialistas, universidades y centros de innovación.
- Espacios de innovación abierta, laboratorios y Hackathon de Turismo.
- Actividades de articulación institucional y networking.
- Difusión de buenas prácticas y casos de éxito.

La participación en estas actividades no constituye un criterio de premiación, salvo cuando alguna de ellas forme parte de los criterios de evaluación establecidos en las presentes Bases.

Reconocimientos a los Ganadores

Los postulantes que obtengan el mayor puntaje en cada categoría y sean declarados ganadores por el Comité de Validación recibirán los siguientes reconocimientos:

- Estatuilla oficial de los Premios Ciudad Blanca.
- Distintivo oficial de ganador de los Premios Ciudad Blanca.
- Diploma oficial de reconocimiento como ganador de los Premios Ciudad Blanca.
- Reconocimiento institucional otorgado por las entidades públicas que participen en la ceremonia oficial del certamen, conforme a sus competencias y disponibilidad.
- Difusión institucional a través de los canales oficiales del certamen y de las instituciones participantes.

Asimismo, los ganadores podrán acceder preferentemente a programas de fortalecimiento y acompañamiento impulsados por las instituciones aliadas, de acuerdo con la naturaleza de cada categoría.

Beneficios específicos por categoría

Categoría I: Excelencia en Hotelería y Alojamiento

Los ganadores podrán acceder preferentemente a:

- Monitoreo de diagnóstico Express CALTUR, orientado a fortalecer la implementación de buenas prácticas de calidad turística.
- Verificación del reconocimiento oficial de la aplicación de Buenas Prácticas de CALTUR, otorgado por el MINCETUR, cuando corresponda.
- Acceso preferencial para participar en las siguientes etapas del Sistema de Aplicación de Buenas Prácticas del Plan Nacional de Calidad Turística (CALTUR), conforme a la programación del MINCETUR.

Categoría II: Excelencia Gastronómica

Los ganadores podrán acceder preferentemente a:

- Procesos de acompañamiento en economía circular, incluyendo valorización de residuos orgánicos y reciclaje certificado de aceites vegetales usados.
- Programas de fortalecimiento para la preservación del patrimonio gastronómico regional y la trazabilidad de insumos de proximidad.
- Espacios especializados de capacitación e innovación gastronómica promovidos por las instituciones aliadas.

Categoría III: Empresas Afines

Los ganadores podrán acceder preferentemente a:

- Articulación con universidades, laboratorios y centros de innovación para el desarrollo de soluciones aplicadas al turismo.
- Participación prioritaria en programas de innovación abierta y Hackathon de Turismo.
- Mentorías especializadas para fortalecer productos, servicios y modelos de negocio orientados al sector turístico.

Los beneficios señalados en el presente capítulo podrán adecuarse o ampliarse en cada edición del certamen, de acuerdo con los convenios, programas y alianzas institucionales vigentes, sin afectar los principios de objetividad, transparencia e igualdad de oportunidades establecidos en las presentes Bases.

Proceso de Inscripción y Postulación

El proceso de inscripción y postulación a los Premios Ciudad Blanca se realizará exclusivamente a través de la plataforma digital oficial del certamen. Los postulantes deberán completar las etapas descritas en el presente capítulo dentro de los plazos establecidos en el cronograma oficial.

Paso 1: Inscribe tu establecimientooempresa
Completa el formulario de inscripción digital disponible en el siguiente enlace: https://ahora-arequipa.pe/premios.html

Las inscripciones permanecerán abiertas únicamente desde el 08 de julio hasta el 27 de Agosto.

Importante: Antes de completar el formulario, se recomienda revisar las Rúbricas de Evaluación, donde se detallan los criterios, evidencias y puntajes que serán considerados durante elproceso de evaluación técnica. Las puedes encontrar aquí: Este va a ser el link de las rubricas:
https://ahora-arequipa.pe/assets/documentos/rubricas-premios-ciudad-blanca.pdf

1. **Edición flexible**
   Podrás editar tuformulariovirtualcuantas veces sea necesario hasta antes del cierre oficial delas postulaciones **(31 de julio).**

2. **Documentación de soporte**
   Verifica que todoslos enlacesa documentos o evidencias que adjuntes (tales como certificados CALTUR, registros de GERCETUR, acreditaciones de Huella de Carbono Perú u otros documentos de respaldo) tengan acceso disponible para el Comité de Evaluación, ya que dichas evidencias serán revisadas durante el proceso de evaluación técnica.

3. **Requisitos obligatorios de admisibilidad**
   Seráobligatorio acreditar elcumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en las presentes Bases, entre ellos:
   - Ficha RUC activa con condición de habido.
   - Documento que acredite la representación legal correspondiente.
   - Licencia de Funcionamiento vigente.
   - Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones (ITSE), cuando corresponda.
   - Documentación sanitaria exigible según la naturaleza de la actividad (incluyendo certificados de control integrado de plagas, carnés de sanidad del personal manipulador de alimentos u otros documentos equivalentes).
   - Acreditación de actividad económica formal con tributación activa ante la SUNAT.
   - Facturación promedio mínima de **S/ 10,000 mensuales**.
   - Declaración Jurada de Compromiso Ambiental.

- Declaración JuradadeVeracidad de la Información, debidamente suscrita por el representante legalotitular del establecimiento.

4. **Seleccionar la categoría**
   Selecciona la categoríaen la cual deseas participar dentro de la plataforma de inscripción.

5. **Evidencias complementarias (opcional)**
   Podrás adjuntar, de manera opcional, las evidencias documentales adicionales que contribuyan a acreditar el cumplimiento de los criterios específicos de evaluación, tales como:

   - Acreditaciones de Huella de Carbono Perú.
   - Convenios de gestión ambiental.
   - Certificados de calidad turística (CALTUR).
   - Reconocimientos o certificaciones vinculadas a sostenibilidad, innovación o calidad.

   La ausencia de estas evidencias no constituirá motivo de descalificación ni generará penalización durante la evaluación.

6. **Puntaje adicional**

   Los postulantes podrán acceder a bonificaciones adicionales, conforme a las rúbricas oficiales del certamen, cuando acrediten alguno de los siguientes aspectos:

   - Registro vigente ante la GERCETUR Arequipa.
   - Participación activa en campañas oficiales de promoción turística de PROMPERÚ o en la estrategia nacional **"Y tú qué planes"**.
   - Culminación satisfactoria de las capacitaciones oficiales sobre gestión climática y uso de la Plataforma Huella de Carbono Perú.

   La asignación de estas bonificaciones se realizará exclusivamente conforme a los criterios y puntajes establecidos en las rúbricas oficiales de evaluación.

   Para la Categoría I – Excelencia en Hotelería y Alojamiento, los postulantes que aún no cuenten con el Reconocimiento a la Aplicación de Buenas Prácticas vigente deberán acogerse al proceso de diagnóstico Express CALTUR, autorizando mediante el formulario de inscripción la realización de una visita técnica inopinada. Esta evaluación permitirá verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de calidad turística y asignar el puntaje correspondiente conforme a las rúbricas oficiales del certamen.

   La presentación de información falsa, adulterada o fraudulenta, así como cualquier intento de ocultar información relevante durante el proceso de postulación, dará lugar a la descalificación inmediata del postulante, sin perjuicio de las acciones adicionales que correspondan.

Paso 2: Presenta tu video de postulación
Comopartedelprocesode inscripción,será obligatorio adjuntar un video de presentación con una duración mínima de un (1) minuto y máxima de tres (3) minutos, en el espacio habilitado dentro del formulario.

El video deberá explicar, de manera clara y breve:

a. La actividad principal del establecimiento o empresa.
b. Cómo contribuye al desarrollo de Arequipa como un Destino Turístico Inteligente y Sostenible.
c. La categoría en la que participa y las razones por las cuales considera que merece obtener el reconocimiento.

Paso 3: Confirmación de inscripción
Unavezenviado elformulario,recibirásun correo electrónico de confirmación desde la cuenta oficial de AHORA Arequipa,mediante el cual se acreditará la recepción de tu expediente digital.

Importante: Se recomienda revisar periódicamente la carpeta de correo no deseado (spam)yagregar la dirección oficial del certamen como remitente seguro: info@ahora-arequipa.pe

Inicio del proceso de evaluación
Luego de confirmada la inscripción y superada la etapa de admisibilidad, el expediente será remitido a las instituciones evaluadoras para el inicio del proceso de evaluación técnica.

Durante esta etapa podrán realizarse, según corresponda:

- Validaciones documentales.
- Solicitudes de información complementaria.
- Auditorías técnicas.
- Visitas de Cliente Incógnito.
- Verificaciones de campo.
- Auditorías especializadas de sostenibilidad realizadas por SINBA u otras instituciones participantes.

Todas estas actuaciones se desarrollarán conforme a las metodologías de evaluación establecidas en las presentes Bases y dentro del ámbito de competencia de cada institución evaluadora.

Calendario Oficial del Certamen

El Comité Organizador podrá modificar las fechas del presente cronograma por razones operativas, técnicas o institucionales, comunicando oportunamente cualquier actualización mediante los canales oficiales del certamen. Dichas modificaciones no alterarán los derechos ni obligaciones de los participantes establecidos en las presentes Bases.

1. Convocatoria e Inscripciones

Del 08 de julio al 27 de Agosto de 2026

Durante este período los postulantes podrán completar el formulario oficial de inscripción disponible en: https://ahora-arequipa.pe/premios.html

La inscripción permanecerá habilitada hasta las 10:00 horas del 27 de agosto de 2026, fecha en la que concluirá oficialmente el proceso de recepción de postulaciones.

2. Conferencias de Prensa

Con el propósito de presentar oficialmente el certamen y comunicar sus principales avances, se realizarán las siguientes actividades de difusión institucional:

- 08 de julio de 2026: Lanzamiento oficial de los Premios Ciudad Blanca.
- En septiembre de 2026: Conferencia de prensa para la presentación de finalistas y actividades previas a la ceremonia de premiación.

3. Programa de Capacitación y Fortalecimiento

Julio – Setiembre de 2026

Durante el desarrollo del certamen se ofrecerán actividades orientadas al fortalecimiento de capacidades empresariales en sostenibilidad, innovación, calidad turística y transformación digital.

Entre las principales actividades previstas se encuentran:

- Capacitaciones oficiales sobre la Plataforma Huella de Carbono Perú del Ministerio del Ambiente (MINAM), en modalidad presencial, virtual sincrónica o virtual asincrónica.
- Talleres especializados en economía circular, innovación abierta y transformación digital.
- Actividades de fortalecimiento empresarial desarrolladas por las instituciones aliadas del certamen.

Cuando la capacitación se desarrolle en modalidad asincrónica, el cumplimiento podrá acreditarse mediante el cuestionario técnico correspondiente, conforme a las rúbricas del certamen.

4. Revisión de Admisibilidad

Durante el período de inscripciones y hasta la primera y tercera semana de agosto de 2026.

El Comité de Admisibilidad verificará de manera progresiva el cumplimiento de los requisitos establecidos en las presentes Bases conforme se reciban las postulaciones. Cuando corresponda, comunicará las observaciones que deban ser subsanadas dentro de los plazos establecidos, antes del inicio de la evaluación técnica.

5. Hackathon de Turismo

03 y 04 de agosto de 2026

Se desarrollará la Hackathon de Turismo, espacio de innovación abierta que reunirá a empresas, especialistas, universidades e instituciones aliadas para el desarrollo colaborativo de soluciones aplicadas al sector turístico.

La participación se realizará conforme a la convocatoria y metodología establecida para dicha actividad.

6. Evaluación Técnica

Desde septiembre de 2026

Las Instituciones Evaluadoras podrán iniciar las verificaciones técnicas de aquellas postulaciones que hayan sido declaradas admitidas, sin necesidad de esperar el cierre del período de inscripciones. La evaluación continuará conforme ingresen nuevos expedientes admitidos y se desarrollará hasta el 30 de septiembre de 2026, aplicando las metodologías correspondientes a cada criterio de evaluación.

La evaluación podrá comprender, según corresponda, las siguientes actividades:

- Revisión y validación documental.
- Auditorías técnicas y verificaciones de campo.
- Evaluaciones mediante Cliente Incógnito, cuando corresponda.
- Monitoreos de diagnóstico "Express CALTUR".
- Auditorías y verificaciones ambientales desarrolladas con el apoyo de SINBA.
- Validación de registros y plataformas oficiales.

7. Publicación de Finalistas

La relación oficial de finalistas será publicada en la fecha que determine el Comité Organizador y será difundida a través de los canales oficiales del certamen.

8. Ceremonia de Premiación
02 de octubre de 2026

Se realizará la ceremonia oficial de los Premios Ciudad Blanca, en la cual se anunciarán los ganadores de cada categoría, haciendo entrega de los reconocimientos oficiales establecidos en las presentesBases.

Disposiciones Finales

Las presentes disposiciones regulan los aspectos generales aplicables a los postulantes, instituciones participantes y evaluadores durante el desarrollo de los Premios Ciudad Blanca. Las Rúbricas Oficiales de Evaluación, protocolos técnicos y demás documentos complementarios forman parte integrante de las presentes Bases.

1. Principio de Veracidad

Toda la información, documentos, declaraciones juradas y evidencias presentadas por los postulantes tendrán carácter de declaración jurada.

El Comité Organizador, el Comité de Admisibilidad, las Instituciones Evaluadoras y el Comité de Validación podrán verificar, en cualquier etapa del certamen, la autenticidad, vigencia y consistencia de la información presentada.

La detección de información falsa, adulterada, incompleta o que induzca a error podrá dar lugar a la descalificación inmediata del postulante, sin perjuicio de las acciones administrativas o legales que correspondan.

2. Facultades de Verificación

Las instituciones participantes en el proceso de evaluación podrán realizar las verificaciones documentales, técnicas y de campo que resulten necesarias para validar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las presentes Bases y en las Rúbricas Oficiales de Evaluación.

Estas verificaciones podrán comprender, entre otras acciones:

- revisión documental;
- validación de registros oficiales;
- visitas técnicas;
- auditorías;
- verificaciones ambientales;
- monitoreos de diagnóstico;
- evaluaciones mediante la metodología de Cliente Incógnito
- cualquier otra metodología prevista en las Rúbricas Oficiales de Evaluación.

3. Evaluación mediante Cliente Incógnito

Cuando las Rúbricas Oficiales de Evaluación contemplen la aplicación de la metodología de Cliente Incógnito, el postulante acepta expresamente participar en dicha modalidad de evaluación.

La organización podrá designar uno o más evaluadores debidamente acreditados que realizarán la visita simulando ser clientes regulares, conforme al procedimiento establecido en el Anexo correspondiente.

Concluida la evaluación, el postulante se compromete a reembolsar íntegramente los gastos directamente relacionados con el consumo efectuado por el Cliente Incógnito, hasta por el monto máximo previamente definido y comunicado por la organización.

El reembolso comprenderá únicamente los bienes o servicios necesarios para la correcta ejecución de la evaluación y no incluirá gastos personales, consumos adicionales ni conceptos ajenos al procedimiento autorizado.

La negativa injustificada a efectuar el reembolso correspondiente constituirá un incumplimiento de las presentes Bases y podrá dar lugar a la descalificación del postulante.

El procedimiento operativo para la acreditación del evaluador, el monto máximo autorizado, la forma de identificación al término de la evaluación y demás aspectos técnicos se encuentran regulados en el Anexo A – Protocolo de Evaluación mediante Cliente Incógnito.

4. Confidencialidad, Independencia e Imparcialidad

Las personas e instituciones que participen en el proceso de evaluación deberán actuar con independencia técnica, objetividad, imparcialidad y confidencialidad.

Los evaluadores deberán abstenerse de participar en aquellos casos en los que exista un conflicto de interés que pueda comprometer la objetividad de la evaluación.

Toda la información obtenida durante el proceso tendrá carácter confidencial y únicamente podrá utilizarse para los fines propios del certamen.

5. Transparencia del Proceso

El proceso de evaluación se desarrollará conforme a las presentes Bases, las Rúbricas Oficiales de Evaluación y los protocolos técnicos aprobados por el Comité Organizador.

Las decisiones serán adoptadas sobre la base de criterios objetivos, verificables y sustentados técnicamente, garantizando igualdad de condiciones para todos los postulantes.

6. Infracciones y Sanciones

Constituyen infracciones graves, entre otras:

- presentar información falsa o adulterada;
- falsificar documentos o evidencias;
- ocultar información relevante para la evaluación;

- interferir o intentar influir indebidamente en el proceso de evaluación;
- ofrecer, solicitar o aceptar beneficios destinados a alterar los resultados del certamen;
- incumplir cualquiera de las obligaciones establecidas en las presentes Bases.

Dependiendo de la gravedad del caso, el Comité Organizador podrá disponer:

- la descalificación inmediata del postulante;
- la anulación de la evaluación correspondiente;
- la exclusión de futuras ediciones de los Premios Ciudad Blanca;
- la comunicación de los hechos a las autoridades competentes, cuando corresponda.

Las sanciones podrán imponerse sin perjuicio de las acciones civiles, administrativas o penales que resulten aplicables.

7. Criterios de Desempate

En caso de que dos o más postulantes obtengan el mismo puntaje final dentro de una misma categoría, el orden de prelación se determinará aplicando, de manera sucesiva, los siguientes criterios:

a. Mayor promedio mensual de ventas declaradas ante la SUNAT, considerando el período establecido en las presentes Bases.
b. Mayor antigüedad de la empresa, determinada conforme a la fecha de inicio de actividades registrada ante la SUNAT.
c. De persistir el empate, el Comité de Validación realizará un sorteo público, dejando constancia del resultado en el acta correspondiente.

8. Interpretación de las Bases

Toda situación no prevista expresamente en las presentes Bases será resuelta por el Comité Organizador, respetando los principios de objetividad, transparencia, igualdad de trato, razonabilidad y buena fe.

Las decisiones adoptadas dentro del ámbito de sus competencias tendrán carácter definitivo para el desarrollo del certamen.

9. Documentos Complementarios

Forman parte integrante de las presentes Bases los documentos técnicos aprobados para cada edición del certamen, entre ellos:

- Rúbricas Oficiales de Evaluación.
- Guía de Postulación.
- Formularios oficiales.
- Declaraciones Juradas.

- Protocolos Técnicos de Evaluación.
- Anexo A – Protocolo de Evaluación mediante Cliente Incógnito.
- Cronograma Oficial.
- Comunicados emitidos por el Comité Organizador durante el desarrollo del certamen.

En caso de discrepancia entre las presentes Bases y los documentos técnicos complementarios, prevalecerán las Bases respecto de las disposiciones generales del certamen y los documentos complementarios respecto de los aspectos técnicos de su competencia.

10. Aceptación de las Bases

La presentación de una postulación implica el conocimiento, aceptación íntegra y cumplimiento de las presentes Bases, de las Rúbricas Oficiales de Evaluación y de los documentos complementarios aprobados por el Comité Organizador.

Asimismo, el postulante declara aceptar las metodologías de evaluación previstas para su categoría, incluyendo, cuando corresponda, visitas técnicas, auditorías, monitoreos, verificaciones documentales y la metodología de Cliente Incógnito.

11. Vigencia

Las presentes Bases entran en vigencia a partir de su aprobación por el Comité Organizador y serán aplicables a la edición 2026 de los Premios Ciudad Blanca.

Cualquier modificación será aprobada por el Comité Organizador y comunicada oportunamente mediante los canales oficiales del certamen.

AHORA AREQUIPA
Comité Organizador
Premios Ciudad Blanca 2026