**PERU INFO:**

**VAŽNE NAPOMENE:** Tokom putovanja svako je za sebe dužan da vodi računa o pasošu, vizama ukoliko nisu nalepljene u pasoš, novcu, telefonima, bankovnim karticama i drugim ličnim dokumentima, laptopovima, tabletima i slično. Preporučujemo da fotokopirate pasoš i da kopije dobro čuvate. Kopije i originali dokumenata se čuvaju na dva različita mesta. Dobra preporuka vam je da imate torbicu oko struka ili ispod majice, i koja se skoro neće primećivati, a vaši dokumenti će uvek biti uz vas. Kod vožnji autobusom OBAVEZNO pazite na svoje stvari, pogotovo ukoliko transfer nije samo za našu grupu. Ovo važi i za interkontinentalne letove

**VREMENSKA ZONA**: - 7 sati u odnosu na Beograd.

**STRUJA:** Napon je 220V, 60Hz. Koriste se utičnice koje prihvataju evropske (okrugle) i američke (pljosnate) utikače. Evropski utikači ponekad gube kontakt pa je sigurnije imati adapter za američki tip utičnica.

**NOVAC:** Novčana jedinica: Sol (PEN)

1$ (US dolar) = 3,20-50 PEN (peruanski novi sol)

1E (euro) = 3,70-90 PEN

Napomena: kurs u vreme dolaska u Peru moze varirati u odnosu na trenutno navedeni kurs

**OSIGURANJE -** Preporučujemo pribavljanje međunarodnog putnog, zdravstvenog osiguranja. Ukoliko ste primorani da otkažete vaše putovanje, molimo vas da pročitate opšte uslove o putovanju i upoznate se sa uslovima otkaza i povraćaja novca.

**INTERNET:** FREE Wi Fi uglavnom dostupan u hotelima,restoranima ...

**VODA** – Pijte samo flaširanu vodu.

**UBRZANI KURS ŠPANSKOG JEZIKA**

Zdravo – hola

Hvala – grasias

Hvala puno – mućas grasias

Dobro jutro – buenos días

Laku noć – buenas noćes

Doviđenja – asta luego

Vidimo se kasnije – nos vemos mas tarde

Da – si

Ne – no

Voda – agua

Pivo – serveza

Dobrodošli – bienvenidos

Toalet – banjo

Hotel – otel

Živeli – salud

Bez ljutog – sin pikante

Veoma ljuti – muj pikante

Vegetarijanac/vegetarijansko – vehetariano

**OPŠTI PODACI:** Republika Peru se nalazi na zapadu Južne Amerike i graniči se sa Ekvadorom, Kolumbijom, Brazilom, Bolivijom, Čileom dok se na zapadu nalazi Tihi okean. Teritorija Perua je kolevka jedne od najstarijih civilizacija na svetu, Norte Chico, ali i jedne od najpoznatijih i najnaprednijih civilizacija sveta, carstva Inka. Španska imperija je pokorila ovu oblast tokom 16. veka i osnovala Vicekraljevstvo sa glavnim gradom Limom. Nakon sticanja nezavisnosti, 1821. godine Peru je prolazio kroz razdoblja političkih nemira i kriza. teritorija Perua koja zauzima površinu od nešto vise od 1.285.000 km2 podeljena je na 25 regiona.

**Površina zemlje:** 1.285.000 km2

**Broj stanovnika:** 27.925.628

**GRADOVI:** Lima ( glavni grad od 9,2 miliona stanovnika), Kusko ( na 3450 m nadmorske visine, oko 350 000 stanovnika), Puno ( na 3800m nadmorske visine, oko 150 000 stanovnika).

**Nacionalnost:** 45% su Indijanci, 37% Mestici (mešoviti belci i Indijanci), 15% Evropljani, 3% Kinezi, Crnci i ostali.

**Zvanični jezik:** Španski ( u upotrebi su i kečuanski i ajmarski ).

**KLIMA**: Klima Perua ima dve glavne sezone: vlažnu i suvu. Temperatura je uglavnom pod uticajem visine: što se više penjete postaje sve hladnije. Na teritoriji Perua se mogu izdvojiti 3 potpuno različita klimatksa regiona: obalska, planinska i šumska klimatska zona. Period od maja do septembra se smatra suvom sezonom u Peruu, tj zimom, dok se letnji meseci od novembra do marta smatraju vlažnnom sezonom sa mogućim jakim kišama.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Temperature u martu | Kusko | Puno | Lima |
| Najviša dnevna temperatura | 15 do 20 | 15 do 20 | 25 |
| Najniža dnevna temperatura | 5 | 3 | 15 |

More u Peruu nije nikada previše toplo za kupanje, ali kupališna sezona je od januara do marta, kada je temperatura mora 22 stepena.

**HRANA:** Ručak prosečan košta oko 5/6 $. Cene svega su malo jeftinije nego kod nas. Kafa je oko 2$. Pivo je 2/3 $ od 0,5. Voda oko 0,70 $.

Kuhinja Perua se smatra za jednu od najboljih, ne samo u Južnoj Americi nego u celom svetu. Temelji se na neobičnom bogatstvu namirnica te je stoga neverovatno ukusna, vrlo originalna i raznolika. Uz krompir (papa) i kukuruz (choclo), među osnovnim namirnicama je i brojno povrće, slatki krompir (camote) i koren yucce ili manioke te voće među kojima su različite banane, pa i one za kuhanje, omiljeni avokado, papaja. U kuhinji se koristi i mnogo vrsta morskih i slatkovodnih riba i plodova te različito meso, piletina, junetina i svinjetina, kao i meso koza, zamoraca, lama, alpake i različite divljači. Tipična peruanska jela su: Adobo de cerdo – svinjetina u gustom sosu sa pirinčem, Aji de galina – jelo od komadića piletine u sosu od mleka, luka, čilija, belog luka, oraha i sira, Arroz con maricos – pirinač sa morskim plodovima, choclo – kuvani kukuruz koji se služi najčešće sa sirom, ceviche – sveža riba i morski plodovi u marinadi od limuna, luka i paradajza, Lomo saltado – komadi mesa marinirani u sosu od soje, čilija, belog luka, crvenog luka, paradajza pečeni na roštilju sa krompirom.

Među najomiljenijim tradicionalnim napitcima je piće od kukuruza chica de jora i chica morada, ukusan, sladak i osvežavajući bezalkoholni napitak od grimiznog kukuruza s cimetom koji podseća na kuvano vino, a pije se rashlađen. Peruanci se mogu pohvaliti i svojom kolom, žutom limunadom koja ima ukus žvakaće gume, Inca cola koja je najprodavaniji napitak. U Peruu je vrlo omiljeno i pivo, cerveza, a među najprodavanijima su sorte Cusquena, Cristal, Arequipena pilsen i nacionalni koktel Pisco sour. Pisco sour je mešavina rakije od grožđa, pisca, soka limete, šećera i belanceta. U Peruu se, posebno na visinama pije čuveni čaj od koke.

Posebna poslastica i nacionalni specijalitet je “zamorče” ili morsko prase (guinea pig) koje će vam s ponosom servirati i u najboljim restoranima. Jede se pečeno uz dodatak krompira ili kukuruza i drugog povrća. Meso je meko i ima ukus sličan svinjetini. Interesantno je da su u želji da što više lokalnog ugrade u novopridošlu katoličku veru, lokalni umetnici na freskama u mnogim crkvama širom Perua, slikajući Tajnu večeru, na trpezi prikazivali uz hleb i vino i morsko prase kao jedno od jela koje je bilo služeno tom prilikom. Ipak, preporučujemo kuvani kukuruz i bilo koju od 500 vrsta krompira

**BEZBEDNOST** :Bezbednost u Peruu je dobra sa izuzetkom određenih zona, posebno graničnih zona sa Kolumbijom i Ekvadorom. Kada je reč o glavnom gradu Limi, treba se kretati samo u turističkim zonama centra grada i kvatrovima Miraflores i Barankco. Ostale delove grada treba izbegavati, posebno noću. Turistička mesta poput Cusca i Aquas Calientesa su bezbedna sa napomenom da se i ovde vodi računa o ličnim stvarima, novac i vredne stvari se ostavljaju u hotelima. U turističkim delovima zemlje do sada nije bilo aktivnosti terorističke grupe „Sendero Luminoso". U delu zemlje prema granici sa Kolumbijom prisutne su grupe koje se bave ilegalnom trgovinom drogom. Turističke zone, poput „Puta Inka", su relativno dobro policijski obezbeđene. Peru spada u trusna područja. U samoj Limi česti su zemljotresi nižeg intenziteta. U Limi i drugim velikim gradovima česti su oružani kriminal, fizički napadi (posebno na žene), krađa i pljačka kola. Česta su i tzv. „ekspresna kidnapovanja" u kojima se od žrtve zahteva da podigne novac iz bankomata. Na gradskim raskrsnicama i glavnim putevima ka Limi, uključujući i put sa aerodroma Horhe Čavez, česti su slučajevi krađa u kojima lopov razbije prozor i zgrabi nakit ili tašnu putnika. U gradovima i na aerodromima, preporučuje se korišćenje isključivo proverenih i registrovanih taksi kompanija (sa sopstvenim centralama na aerodromima ili u hotelima). Preporučuje se da se nosi samo mala količina novca i fotokopija pasoša.

Telefon za slučaj opasnosti je 116, a telefon za policijsku pomoć je 105.

Broj telefona Turističke policije u Limi je 51-1-423-2500 (severni deo grada) ili 51-1-534-3290 (južni deo grada). Ukoliko se turista nalazi van Lime, potrebno je da pre nevedenih brojeva otkuca 01 ili da se javi na telefon 0-800-44040.

**KUSKO**

Monumentalni grad Kusko (Cusco) koji se nalazi na Peruanskoj visoravni Altiplano, na visini od 3,460m, nekad prestonica i duhovni centar Inka carstva , kasnije španski kolonijalni grad, danas je zbog mnogobrojnih arheoloških nalazišta centar regije nazvane Sveta dolina Inka – Valle Sagrado. Grad, koji je dugo bio prijestolnicom Inka carstva, danas broji oko 350 000 stanovnika. Kusko je bio blještava prestonica moćne imperije Inka. Grad je osnovao prvi Inka Manko Kapak sa svojom sestrom-suprugom Mama Okljom. Iz Kuska je vrhovni Inka vladao svojom imperijom, odatle kretao u vojne i diplomatske pohode, tu se slivalo bogatstvo da bi odatle bivalo raspoređeno po čitavoj zemlji. Od Manko Kapaka, preko Pacakuteka koji je od njega načinio pravu prestonicu i dao mu oblik grada u svetskom smislu, do Atahualpe koji je najpre preoteo vlast svom bratu, a zatim na prevaru mučki ubijen u španskom logoru Kajamarka 1533. godine, Kusko je bio svetinja svih Inka. 1863 UNESKO većinu arheoloških nalazišta stavlja na listu svetske baštine.

**PREPORUKA ZA POSETU**

* ***Trg Oružja( Plaza del Armas-obilazi se u toku razgledanja grada):***

Glavnim gradskim trgom koji se zove (a kako bi drugačije), Trg oružja, dominira katedrala. Za vreme Inka ovaj trg je bio od velike važnosti jer se na njemu svake godine održavao festival Sunca najbitniji za njih.

* ***Katedrala Kusko***

Trgom plaza del Armas dominiraju dve katoličke crkve. Katedrala Santo Domingo se je ipak ponela naziv KATEDRALA jer je svakako prva katolička crkva u Kusku, sagrađena u 16 veku. Gradnja je započeta na mestu nekadašnje palate inka( Palace of the Viracocha Inca) Dok granitni crveni blokovi kojim je urađena fascinantna fasada daju joj na moćnom izgledu.

Radno vreme: Mon - Sun 10.00 am to 6.00 pm

Lokacija: Plaza de Armas.

Cena ulaznice: 25 Nuevos Soles

* ***Temple of La Compañía de Jesús (Society of Jesus)***

Originalni hram je sagrađen krajem 16. veka na zemlji drevne Amarucancha, (palace of the Inca Huayna Cápac).Renovirana je u 17 veku posle zemljotresa. Originalni dizajn fasade je remek delo andskog baroknog stila Barokni oltar krase razni duborezi kao i skulpture..

Horarios de visita: Monday through Friday 9 a.m. – 5:15 p.m. / Saturday and Sunday 9 a.m. – 11 a.m. and 1 p.m. – 5:15 p.m.

Localizacion: Plaza de Armas.

* ***San Pedro Market ( posecuje se tokom obilaska grada)***

Živopisna pijaca puna voća povrća i ceđenih sokova na kojoj možete naći ručak za 5 solea koji je fantastičan. Sve je živopisno od svežeg voća i povrža do prodavaca u šarenim nošnjama. Ovde možete kupiti i kesice lišća koke.

Radno vreme: svakog dana od 09:00h do 17:00h

* ***Korikanca***

Masivna, prostrana katolička katedrala sagrađena je u sa zvonicima što skoro paraju nebo. Sagrađena je na temeljima velikog Hrama Sunca koji je za Inke bio Vatikan. Nešto malo ostataka obrednih prostorija sačuvano je pod tremovima u patiu katedrale. Ipak, i danas, ovo svetilište ne nazivaju imenom manastira Svetog Dominika kome je posvećena, nego po Hramu Sunca kao u doba Inka - Korikanca Hram Korikanča , poznat još kao zlatni hram, koji je bio najvažnije svetilište Inka i duhovni centar carstva, posvećen vrhunskom božanstvu – suncu.

Horarios de visita: Monday - Saturday 8.30 am - 5.30 pm; Sun 2.00 pm to 5.00 pm.

Admission: Adults: 6 Nuevos Soles

* ***Inca Museum***

Pre odlaska na Machu Picchu preporučljivo je da se obidje ovaj muzej koji će na pravi načn predstaviti istoriju Inka. Muzej vodi Cusco’s San Antonio Abad University, A u njemu se nalaze 24 izložbene sobe pune istorije od pre inkanskog perioda do španskih osvajanja. Mumificirana tela inka su nezaobilazna tačka ovog muzeja kao i dvoričte gde žene iz Anda prodaju ručno pravljen tekstil.

* ***San Blas District***

Umetnički kraj San Balas je prepoznatljiv po svojoj arhitekturi i unikatnim radnjicama. Put Inka koji se zvao road Hatunrumiyoc je i dalje svetionik istorije gde ovaj kameni put prolazi kroz kraj San Blas. Mini galerije i radnje sa rukotvorinama se prostiru duž tog puta a trgom San Blas dominira istoimena crkva.

* ***Sacsayhuaman ( Saksajuaman)***

Na svega 45 minuta od centra grada, nalazi se ovo staro nalazište inka i vredi ga videti kako zbog neverovatnog pogleda na Kusko kao i zbog fantastične obrade kamena. Sacsayhuaman je bilo religiozno mesto ,ali i mesto gde se dogodila krvava bitka Inka i Španaca. U blizini se nalazi masivna statua Cristo Blanco – hrist koji stioji iznad grada ( SLično kao u Riju). Takođe se u blizini Sacsayhuaman a nalazi i planetarijum Inka koji nikako ne treba propustiti. Hours: Daily 7am-6pm

**Svetom dolinom do izgubljenog grada**

Od Kuska pa dalje, takozvanom svetom dolinom Inka, a ustvari dolinom reke Urubamba, nižu se ostaci starih utvrda i palata, sve impresivne građevine, sve na strmim liticama do kojih se treba popeti, sve sa pogledom za bogove. **Saksajuaman** – glava pume, utvrda odmah iznad Kuska; **Pisak** sa svojim poznatim turističkim bazarom; fenomenalni **Oljantajtambo** – mesto najveće, ali kratkotrajne, pobede Inka nad španskim osvajačima, 1537. godine; **Činčero** - rodno mesto duge☺

**RESTORANI**

* **Limbus Resto Bar ( Istorijski centar grada , dve ulice od Placa delarmasa)**

Hrana je :Peruvian, Latin, Bar

Pasnapakana 133, Cusco CUZ84, Peru

+51 84 431282

* **Kusiku (U blizini PlazadelArmas)**

Hrana je :Peruvian, Latin, SouthAmerican oko 12 $ po osobi ručak

CalleAmargura 140, Cusco 080, Peru

+51 84 262870

* **Calle Del Medio Restaurante (na samom trgu)**

Hrana je :Peruvian, Latin, Vegetarian Friendly

Calle Del Medio 113 | Plaza de Armas, Cusco 08002, Peru

Večera je oko 10 eur

* **Organika**

Hrana je :Fusion, Peruvian, South American

Calle Resbalosa N\_ 410 - Centro Historico | Subida hacia el mirador de San Cristobal, Cusco 084, Peru

+51 84 237216

Ručak je od 8-10 eura

* **Rucula restoran ( jeftiniji)**

Hrana je :Peruvian, Fusion, Latin

Calle Ataud 266 | Costado Museo Inka, Cusco, Peru

**LIMA**

Lima je glavni i najveći grad Perua, prometna, kulturna prestolnica zemlje. Nalazi se u dolini reka Chillón, Rímac i Lurín, iznad puste pacifičke obale u središtu Perua. Sa susednim lučkim gradom Callao stvara jedinstvenu metropolitansku celinu (Lima Metropolitana) koja broji oko 9 200 000 stanovnika (približno jedna trećina ukupnog broja stanovnika Perua), što ga čini petim gradom po veličini u Latinskoj Americi. Osnovao ga je konkvistador Francisco Pizarro 1535. godine kao Ciudad de los Reyes (Grad kraljeva) koji je postao glavnim i najvažnijim gradom španskog Potkraljevstva Perua (1542.-1824.). Iako je više puta oštećen potresima, sačuvane su mnoge značajne kolonijalne građevine . Velegrad Lima je takođe i jedno od najvećih finansijskih središta Latinske Amerike, sedište nadbiskupije i dom jednom od najstarijih univerziteta u Novom Svetu, Državi Univerzitet sv. Marka (Universidad Nacional Mayor de San Marcos), osnovanog 1551. god.

**PREPORUCENA MESTA ZA POSETU**

* ***Plaza Mayor ili Plaza de Armas***

Staro gradsko jezgro je od 1991. pod zaštitom UNESCO-a kao svetska kulturna baština. U samom centru.

* ***Katedrala***

Katedrala i obližnji Samostan sv. Franje, se smatraju najuspelijim arhitektonskim kompleksom u Latinskoj Americi. Katedrala u Limi je sagrađena od 1535. do 1625., a 1746. godine je delomično obnovljena nakon potresa. U njoj se nalazi grobnica osnivača Lime, Francisca Pizarra. . Osnovali su ga Franjevci koji su došli zajedno sa Pizarovim trupama i odmah po osnivanju grada izgradili crkvu i manastir u slavu svog reda i boga u čije ime su i došli u ovaj kraj sveta. Bogata biblioteka u samom manastiru sa oko 25.000 hiljada knjiga, originalni nameštaj od kedrovine iz Paname i savršeno očuvani atrijum sa fontanom u sredini na čas vas vraćaju u vreme kolonije.

* ***Manastir sv. Fanje***

(Convento de San Francisco) ima vrijednu kolekciju slika i tisuće knjiga koji se mogu obići uz organizirani posetiti. Ispod nje se nalaze kripte u kojima je do 1808. godine pokopano oko 25.000 stanovnika Lime. Ove mumije možete videti svakog dana , a cena je 7$.

Pored katedrale je **Nadbiskupska palata** koja pleni elegancijom bogate fasade i stamenošću svojih zidova.

Naspram ovih zdanja je **Gradska većnica**. Manje je raskošna, manje kitnjasta, ali jednako lepa i primamljiva.

Trgom ipak dominira **Predsednička palata** pred kojom se odvija zanimljiva ceremonija smene straže. U prošlosti je bila privatna rezidencija Franciska Pizara, osnivača Lime, konkvistadora Perua i čoveka kojeg je istorija zabeležila kao svinjarskog trgovca iz Truhilja u Španiji koji je uništio veliku imperiju Inka.

* ***Plaza San Martin***

Drugi impozantan trg u tom delu grada, a prepoznatljiv je po fantastičnim fontanama, uličnim umetnicima i izvođačima.

* ***PARQUE DE AMOR***

U Mirafloresu, na obali Pacifika možemo naći prelepi park sa unikatnim skulpturama, ljubavnim porukama (slikane i pisane ), šarene i tople kako i dolikuje, na trenutke se ne razlikuju od cvetnih površina u središtu parka. U samoj sredini je skulptura dvoje zaljubljenih u nežnom zagrljaju. Sve liči na svog idejnog tvorca, neobičnog španca Antonija Gaudija.

* ***Magic Water Circuit***

Lima je prepuna parkova i zelenih površina ali ovaj je neverovatan Parque de la Reserva jer se u njemu nalazi Magic Water Circuit – Lima zapravo poseduje najveći kompleks fontana na svetu. Koji je ušao u ginisovu knjigu rekorda. Svake večeri tu se održava šou sa Peruanskom muzikom i svetlećim- pevajućim fontanama.

http://www.limaeasy.com/images/icons/icon_calender.png**Opening Hours:**Park: daily 06.00 am to 01.00 pm

http://www.limaeasy.com/images/icons/icon_calender.png**Opening Hours:**Magic Water Circuit: Wed to Sun and public holidays 03.00 pm to 10.30 pm

http://www.limaeasy.com/images/icons/icon_info.png**Opening Hours Info:**Water Show: 07.15 pm, 08.15 pm and 09.30 pm

http://www.limaeasy.com/images/icons/icon_price.png**Entrance Fees:**mornings free

http://www.limaeasy.com/images/icons/icon_price.png**Entrance Fees:**from 03.00 pm onwards S/. 4/ 1, 5 dolara

***Muzej Oro del Peru*** – Zlatni muzej smešten je u zgradi u obliku tvrđave. Njegove prostorije ispunjene su riznicama i blagom Inka i njihovih predaka. Masivne kolekcije zlatnih ceremonijalnih i ukrasnih predmeta privlače pažnju svakog posetioca. Ovde se posebno izdvaja čuveni zlatni Tumi, simbol Perua, koji je izlagan širom sveta. Ostali deo muzeja prikazuje zbirke tapiserija i oružja iz doba Inka, drvene predmete, ceremonijalne maske, odeću i sačuvane mumije. Ovde je i ogroman displej koji prikazuje oružje i uniforme iz peruanske prošlosti

MUSEUM HOURS:Monday to Sunday of 10:30 a.m. to 6:00 p.m.

CLOSING DATES:1st January, 1st May, 28 th July, 25 th December.

ENTRANCE PRICE: Adults S/. 33.00

<https://theculturetrip.com/south-america/peru/articles/20-must-visit-attractions-in-lima/>

<http://www.limaeasy.com/culture-guide/museums-lima/archeological-museum-rafael-larco-herrera>

**RESTORANI**

* **Costazul Seafood ( U Mirafloresu je )**

Porcije su oko 10-12$

Hrana je :Peruvian, Latin, Seafood

Jr. Berlin 899 | Miraflores, Lima Lima 18, Peru

* **El Mercado**

Hrana :Peruvian, Latin, Seafood

HipolitoUnanue 203 | Distrito de Miraflores, Lima 15074, Peru

+51 221 1322

***Tržni centar Larkomar***

* **La Bonbonniere Larcomar( na samoj obali)**

Hranan je :Peruvian, International, Vegetarian Friendly

Centro Comercial Larcomar, Mirafllores, Lima Lima 18, Peru

+(51)4472267

* **Tanta - Larcomar**

Hrana je Peruvian, Latin, Seafood

Malecon de la Reserva 610 | Miraflores, Lima 15074, Peru

+51 1 4469357

* **La Lucha Sangucheria Criolla** ( jeftin restoran sa super ocenama)

Hrana je: Lima$Peruvian, Fast Food, peruanski Mc Donalds

Diagonal 308, Lima, Peru

**PUNO RESTORANI**

* **MojsaRestaurant ( PlazadelArmas) Skuplji restoran**

Hrana je :Peruvian, VegetarianFriendly, VeganOptions

Jr. Lima 635, 2do Piso/ 2nd Floor | Plaza de Armas, Puno, Peru

+51 51 363182

* **Cafe Bar de la CasadelCorregidor**

Hrana: Peruvian, Bar, Cafe

Jr. Destua # 576 | side of Puno principal church, Puno 21001, Peru

+51 51 351921

* **Colors Restaurant**

Hrana je:Peruvian, Gastropub, Vegetarian Friendly ( oko 10 $ ručak)

Jiron Lima | 348, Puno 21001, Peru

+51 51 369254

* **La Casona Restaurant ( Lep i pristupačan )**

Hrana je :Pizza, Peruvian, South American

Calle Lima 423 | 2nd Floor, Puno, Peru

+51 51 351108

* **La Table del' Inca ( Malo bolji ali ne preskup restoran)**

Hrana je :French, Peruvian, Vegetarian Friendly

Jr. Ancash 239, Puno 21000, Peru

+51 994 659 357