

ZONAS RESTAURACIÓN CEVISAMA 2019

(MCFV-05-2019)

EMPRESA y CERTAMEN:

Feria Valencia, certamen **CEVISAMA**.

UBICACIÓN ZONAS DE RESTAURACIÓN:

- Zona 1: zona ubicada en N2 P6.
- Zona 2: zona ubicada en el distribuidor, entre Pabellones 3 y 4.
- Zona 3: zona ubicada en el paso entre distribuidor y Pabellón 6.

FECHAS DE CELEBRACIÓN.

Del 28 de enero al 2 de febrero de 2019.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Zona 1 en Nivel 2 Pabellón 6.

En esta zona se dispondrá de degustación gratuita de paella para unas 3000 raciones diarias, con una zona de venta de bebidas y una zona de Food Trucks, con mesas y sillas, todo ello perfectamente ambientado.

(La paella no está incluida en esta petición de propuesta).

Zona 2: paso entre pabellones 3 y 4 (misma que en 2018).

En esta zona queremos una restauración diaria para unas 100 personas, con un menú diario de 30€ (iva incluido) máximo y mesas servidas. Habría que montar el restaurante y mesas con la correspondiente ambientación. Cevisama se encargaría de la contratación de las estufas de exterior necesarias ("setas").

Zona 3: paso hacia pabellón 6 desde distribuidor (misma que en 2018)

Esta zona debe estar más enfocada a cafés, bocadillos y bebidas. Es una zona informal y de fumadores. Requiere también ambientación.

Cevisama se encargará de contratar una carpa o cierre para evitar el frío, y se habilitará algunas aberturas al exterior para los fumadores.

En todas estas zonas, la empresa deberá presentar proyecto de ambientación. Los gastos del citado montaje correrán a cargo de la empresa seleccionada.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

La asignación de cada zona podrá ser independiente. Las empresas podrán presentar una propuesta por cada zona, o bien presentar propuesta para una sola zona o dos zonas.

Se tendrá en cuenta:

- La decoración/ambientación propuesta.
- La carta, su variedad y precios.
- El valor del canon o comisión que el restaurador pagará a Feria Valencia tras la celebración del certamen. Como propuestas del mismo podría ser:
 - Canon fijo, independientemente de la facturación.
 - Tanto por ciento respecto a la facturación.
 - Tanto por ciento de la facturación, a partir de un valor de ingresos.

PLAZO PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Se admiten propuestas recibidas desde la fecha que figura en el pie de este documento, hasta las 12:00 horas del 19 de diciembre.

FECHA DE ASIGNACIÓN DEL SERVICIO.

Del 19 al 21 de diciembre.

PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La presentación de la propuesta se efectuará vía email EXCLUSIVAMENTE a la dirección fprat@feriavalencia.com, durante el periodo indicado. En el campo "asunto" del citado e-mail deberá indicarse OBLIGATORIAMENTE lo siguiente: **"PROPUESTA DE ZONA DE RESTAURACIÓN PARA EL CERTAMEN CEVISAMA 2019"**.

OBSERVACIONES:

- Para cualquier duda sobre la presentación de la propuesta o el procedimiento de asignación, contactar con Federico Prat; 963861493; fprat@feriavalencia.com.
- Para cualquier duda sobre las características del servicio a ofertar, contactar con Carmen Álvarez; 963861166; calvarez@feriavalencia.com.
- En ambos casos, en el campo "asunto" del email deberá indicarse OBLIGATORIAMENTE lo siguiente: **"DUDA SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ZONA DE RESTAURACIÓN PARA EL CERTAMEN CEVISAMA 2019"**.
- Si ya ha enviado su propuesta a Feria Valencia, esta ha quedado cancelada y no tendrá ninguna validez. Deberá enviar una nueva propuesta a la dirección de email anteriormente citada, según las especificaciones descritas en este documento.

- Para la adjudicación definitiva del trabajo, la empresa si aún no lo ha hecho, deberá someterse al proceso de Homologación de Proveedores, según consta en la página web de Feria Valencia ww.feriavalencia.com, apartado proveedores.

El incumplimiento de estas instrucciones supone la anulación de la propuesta.

Feria Valencia, a 4 de diciembre de 2018