

**CATERING “LA NOCHE + VERDE” 2019.
(MCFV-18-2019)**

EMPRESA:

Feria Valencia. Certamen Iberflora 2019.

UBICACIÓN:

Recinto ferial: Foro Centro.

FECHA DE CELEBRACIÓN.

1 de octubre de 2019. Horario por confirmar (posiblemente, de 19:30 a 23 horas).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Servicio de restauración requerido: Cocktail-Cena. Producto de calidad. Servicio de pie, con mesas altas de apoyo.

La empresa proveedora será la encargada del equipamiento y suministros necesarios.

Podrá utilizar una zona ubicada en el Pabellón 2 Nivel 1 para logística (muy cerca de la zona del cocktail).

Nº Pax previstos: 400-450 pax (aprox.)

Duración aproximada del acto: 3-4 horas.

PRESUPUESTO.

Precio máximo del Cocktail-Cena = 35 €/pax + IVA. Este precio no se podrá superar.

FORMA Y PLAZO DE PAGO.

Por transferencia y a 60 días naturales a contar desde la fecha de la factura, emitida tras la recepción de las mercancías o prestación de los servicios. Fecha de pago, final de cada mes. Se valorarán otras formas de pago propuestas.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

La propuesta económica más favorable (que no tiene por qué ser la más barata), atendiendo a los siguientes criterios de valoración:

PRECIO:

Puntuación máxima 50 puntos (50 puntos la oferta con el precio más bajo), aplicando la siguiente regla proporcional a la otra propuesta:

$$\text{Puntuación Propuesta (i)} = (\text{Prop. de Precio más bajo} : \text{Prop. Económica (i)}) \times 50$$

CALIDAD:

Puntuación máxima 50 puntos. Se valorará la calidad del menú presentado, así como la categoría de la empresa restauradora, su experiencia en celebraciones semejantes, la presentación, equipamiento, el servicio que se va a prestar, opciones de menú presentadas (flexibilidad), etc.

La distribución de estos puntos es como sigue:

1. **PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA:** 10 puntos.
2. **EXPERIENCIA DEMOSTRABLE EN EVENTOS DE PARECIDAS CARACTERÍSTICAS:** 10 puntos.
3. **MENÚ CENA-COKTAIL:** 20 puntos.
4. **SERVICIO y EXCLUSIONES:** 10 puntos

De acuerdo con los anteriores criterios, la puntuación máxima que se podrá obtener será de 100 puntos

OFERTAS CON VALORES ANORMALES O DESPROPORCIONADOS.

Se considerará, en principio, que incurren en valores anormales o desproporcionados las ofertas que económicamente se encuentren en los siguientes supuestos:

- a) Cuando concurren dos oferentes, la que sea inferior en más de un 20 % a la otra oferta.
- b) Cuando concurren tres o más oferentes, las que sean inferiores en más de un 15 % a la media aritmética de las ofertas presentadas

Para la valoración de las ofertas como desproporcionadas, la mesa de contratación podrá considerar la relación entre la solvencia de la empresa y la oferta presentada. En todo caso, antes de declarar una oferta incurso en situación de anormalidad o desproporción por los valores en ella contenidos, se dará audiencia por plazo de tres días hábiles por FERIA VALENCIA a la empresa responsable de dicha oferta para que en su caso pueda defender la viabilidad de tales valores y de la oferta misma.

A la vista del resultado del trámite de audiencia practicado, FERIA VALENCIA tomará la decisión pertinente en cuanto a la oferta de que se trate, pudiendo ser ésta de exclusión del procedimiento de selección o de mantenimiento en él.

PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La presentación de la propuesta constará **OBLIGATORIAMENTE** de estos 5 apartados:

1. **PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA:** descripción de la empresa; categoría demostrable, principales clientes y satisfacción de los mismos, etc.
2. **EXPERIENCIA DEMOSTRABLE EN EVENTOS DE LAS MISMAS (O PARECIDAS) CARACTERISTICAS.**
3. **MENÚ CENA-COKTAIL:** Descripción detallada del menú o menús (salado y dulce) propuestos (pudiendo presentar varias opciones), incluyendo tipo y categoría de la bebida y bodega que se va a servir. Precio €/pax.
4. **SERVICIO:** Descripción del servicio que se va a prestar: equipamiento (nº de mesas, mantelería, cristalería, cubiertos, vajilla, etc.); cantidad de personal que va a prestar el servicio por tipología, etc.
5. **EXCLUSIONES:** Necesidades que no están incluidas en el precio y que, por ello, debe aportar Feria Valencia para una correcta prestación del servicio.

PLAZO Y FORMA DE ENVÍO.

La presentación de la propuesta se efectuará vía email **EXCLUSIVAMENTE** a la dirección fprat@feriavalencia.com, **ANTES DE LAS 12:00 h. DEL JUEVES 9 DE MAYO.**

En el campo "asunto" del citado e-mail deberá indicarse **OBLIGATORIAMENTE** lo siguiente: **"PROPUESTA CENA "LA NOCHE + VERDE" 2019 (MCFV-18-2019)".**

OBSERVACIONES:

- Para cualquier duda sobre la presentación de la propuesta o el procedimiento de asignación, contactar con Federico Prat a través de su email (fprat@feriavalencia.com) o teléfono 96 386 14 93, en horario de lunes a jueves laborables, de 9:00 a 14:00 horas y de 15:30 a 17:30, y viernes laborables de 9:00 a 14:00 horas.
- Para cualquier duda sobre la prestación del servicio, contactar con Nuria Simó a través de su email (nsimo@feriavalencia.com) o teléfono 96 386 11 57, en horario de lunes a jueves laborables, de 9:00 a 14:00 horas y de 15:30 a 17:30, y viernes laborables de 9:00 a 14:00 horas.
- Si el canal de comunicación utilizado es el email, deberá figurar **OBLIGATORIAMENTE** en el campo asunto lo siguiente: **"DUDA SOBRE LAS PRESTACIÓN DEL SERVICIO CATERING "LA NOCHE + VERDE" (MCFV-18-2019)".**

- 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.
- Respecto a las cantidades que figuran en este documento: cuando las cantidades se refieren a productos o servicios a entregar o prestar dependiendo de condiciones futuras -contratación final de productos y/o servicios en un certamen por parte de las firmas expositoras; nº de visitantes, asistentes o participantes en el certamen, evento o acto, etc.- estas tendrán carácter orientativo. Así pues, podrá haber diferencias entre las cantidades que figuran en este documento y las que finalmente son requeridas por Feria Valencia. En todo caso, las cantidades finalmente facturadas deberán coincidir con las suministradas.
- 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 25 de abril de 2019.