

ZONAS RESTAURACIÓN CEVISAMA 2020
(MCFV-02-2020)

EMPRESA y CERTAMEN:

Feria Valencia, certamen **CEVISAMA**.

FECHAS DE CELEBRACIÓN:

Del 3 al 7 de febrero de 2020

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Zona 1 en Nivel 2 Pabellón 6.

En esta zona se dispondrá de degustación gratuita de paella, con una zona de venta de bebidas, una zona de Food Trucks o similar, con mesas, sillas y música, todo ello perfectamente ambientado y tematizado.

Cevisama pondrá degustación gratuita de paella de lunes a jueves (el viernes no). La paella no está incluida en esta propuesta. La paella no está incluida en esta petición de propuesta

Zona 2: paso entre pabellones 3 y 4.

En esta zona queremos una restauración diaria para unas 100 personas, con un menú diario de máximo 30€ y mesas servidas. Habría que montar el restaurante y mesas con la correspondiente ambientación.

Cevisama se encargará de la contratación de las estufas de exterior (“setas”) necesarias en caso de necesitarse por previsión de frío.

Zona 3: paso hacia pabellón 6 desde distribuidor

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.

Con carácter general, habrá que tener en cuenta que:

- Todas las guillotinas entre los pabellones 3 y 4 permanecerán abiertas durante el certamen.
- El local FLOR DE ROMERO -ubicado en Nivel Mall sobre el Pabellón 4- estará a disposición del proveedor elegido en las zonas 2 y 3, para emplatar, almacenamiento de utillaje de cocina y menaje, etc. No hay cocinas.
- Las zonas marcadas como vías de evacuación no se podrán ocupar.
- Todos los puntos y locales de restauración de Feria Valencia estarán abiertos (restaurantes, cafeterías, pericanas, etc.). Ninguna de estas zonas y locales podrán ser utilizados en ningún caso.
- En todas estas zonas, la empresa deberá presentar proyecto de ambientación. A excepción de lo explícitamente descrito en este documento (estufas exteriores, carpa, etc.), los gastos del montaje y desmontaje, así como los derivados del servicio que se presta durante la celebración del certamen (por ejemplo, cuadros de luz o potencia, consumos eléctricos, permanencias, tomas de agua/desagüe, etc.) correrán a cargo de la empresa seleccionada en su totalidad.
- Se anexan los planos con la ubicación y tamaño de las tres zonas (Anexo 1 y Anexo 2)

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.

Departamento de Compras. Feria Valencia.
Zonas Restauración Cevisama 2020 (MCFV-02-2020)

1 / 2

Se tendrá en cuenta:

- La decoración/ambientación propuesta. Máximo 40 puntos.
- La carta, su calidad, variedad y precios. Máximo 20 puntos.
- Experiencia en servicios semejantes. Máximo 20 puntos.
- El valor del canon o comisión que el restaurador pagará a Feria Valencia tras la celebración del certamen. Máximo 10 puntos.

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.
- Que el proveedor presente propuestas en las tres zonas y estén sean admitidas por la Mesa de Contratación por cumplir con los requisitos mínimos. Máximo 10 puntos.

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 20 de septiembre.

FECHA DE ASIGNACIÓN DEL SERVICIO.

Del 23 al 27 de septiembre

PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La presentación de la propuesta y presupuesto 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 Zonas de Restauración Cevisama 2020 (MCFV-02-2020)".

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 viernes laborables, de 9:00 a 14:00 horas. Periodo vacacional del 22 de julio al 16 de agosto (ambos incluidos).
- Para cualquier duda sobre la prestación del servicio, contactar con Carmen Alvarez a través de su email (calvarez@feriavalencia.com) o teléfono 96 386 11 66, en horario de lunes a viernes laborables, de 9:00 a 14:00 horas. Periodo vacacional del 1 al 31 de agosto (ambos incluidos).
- Si el canal de comunicación utilizado es el email, deberá figurar OBLIGATORIAMENTE en el campo asunto lo siguiente: "DUDA SOBRE LAS PRESTACIÓN DEL SERVICIO (MCFV-02-2020)".
- 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 garantizar una correcta utilización de nuestras instalaciones, la empresa adjudicataria deberá entregar un depósito de 1.000 € antes del inicio del montaje, que será devuelto al finalizar el servicio y posterior desmontaje, siempre que las instalaciones se entreguen en el mismo estado de limpieza y condiciones iniciales.
- 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 9 de julio de 2019.

Departamento de Compras. Feria Valencia.
Zonas Restauración Cevisama 2020 (MCFV-02-2020)

2 / 2