

**ZONAS DE RESTAURACIÓN CEVISAMA 2022
(MCFV-05-2022)**

EMPRESA y CERTAMEN:

Feria Valencia, certamen CEVISAMA 2022.

FECHAS DE CELEBRACIÓN.

Del 7 al 11 de febrero de 2022

UBICACIÓN ZONAS DE RESTAURACIÓN:

- Zona 1: zona ubicada en pabellón N3P1.
- Zona 2: zona ubicada en el distribuidor, entre Pabellones 3 y 4.

Se adjuntan los planos en los Anexos 1 y 2.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Zona 1: Nivel 3 Pabellón 1.

En esta zona, el restaurador deberá poner un espacio de venta de bebidas y una zona de Food Trucks o similar, con mesas y sillas, todo ello perfectamente ambientado.

Zona 2: paso entre pabellones 3 y 4.

En esta zona necesitamos 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.

En ambas zonas, la empresa proveedora deberá presentar proyecto de ambientación. Los gastos del montaje, así como mobiliario, consumo eléctrico (cuadros eléctricos), limpieza y cualquier otro servicio o material que se requiera para prestar el servicio correrán a cargo de la empresa seleccionada.

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

CRITERIOS DE VALORACIÓN

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

Se tendrá en cuenta:

- La decoración/ambientación propuesta.
- La carta, su variedad y precios.
- El valor del canon y comisión que el proveedor pagará a Feria Valencia tras la celebración del certamen.

Se valorará cada zona de forma independiente, aplicando a cada una de ellas los siguientes criterios de valoración:

PROPUESTA ECONÓMICA: Puntuación máxima 30 puntos.

La propuesta económica estará formada por dos partes: canon fijo (independientemente de la facturación) + porcentaje respecto a la facturación que el proveedor ha obtenido al prestar el servicio.

- **Canon (sin IVA):** importe fijo. puntuación máxima 20 puntos al canon de mayor importe, aplicando la siguiente regla proporcional a las otras propuestas:

$\text{Puntuación Propuesta Canon (i)} = (\text{Prop. Canon (i)} : \text{Prop. de mayor Canon}) \times 20$
--

- Porcentaje que comisionar (sin IVA) respecto a la facturación realizada durante el certamen (sin IVA): puntuación máxima 10 puntos al mayor porcentaje, aplicando la siguiente regla proporcional a las otras propuestas:

$$\text{Puntuación Porcentaje facturación (i)} = (\text{Prop. Porcentaje (i)} : \text{Prop. de mayor porcentaje}) \times 10$$

En el momento de la liquidación, se aplicará el citado porcentaje desde el primer euro de facturación, siempre que la misma sea igual o superior a 10.000 € (sin IVA). En caso de que la facturación sea inferior a los citados 10.000 €, solo se aplicará el canon.

CALIDAD: Puntuación máxima 70 puntos.

Se valorará la ambientación de la zona, la calidad y variedad del menú presentado, la experiencia de la empresa en servicios semejantes, la presentación, equipamiento, el servicio que se va a prestar, etc.

La distribución de estos puntos es como sigue:

1. **EXPERIENCIA DEMOSTRABLE EN SERVICIOS DE PARECIDAS CARACTERISTICAS:** Máximo 25 puntos.
2. **AMBIENTACIÓN.** Máximo 25 puntos.
3. **MENÚS, VARIEDAD Y PRECIOS:** Máximo 15 puntos.
4. **VALOR AÑADIDO:** Máximo 5 puntos.

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

PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La presentación de la propuesta constará **OBLIGATORIAMENTE** de los siguientes 8 apartados. Se respetará su nombre y orden:

1. **PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA:** descripción de la empresa; categoría demostrable, principales clientes y satisfacción de los mismos, etc.
2. **EXPERIENCIA DEMOSTRABLE EN SERVICIOS DE PARECIDAS CARACTERISTICAS.**
3. **AMBIENTACIÓN:** toda aquella documentación, planos, renders, imágenes, etc. para que se pueda valorar correctamente la ambientación y mobiliario de cada zona.
4. **MENÚS Y VARIEDAD:**
Para la zona 1: descripción detallada del menú o menús propuestos, así como el tipo y categoría de la bebida. Deberá constar los precios de la comida y bebida.
Para la zona 2: 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 Máximo 30 €/pax. (IVA incluido) para cada menú presentado.
5. **VALOR AÑADIDO O MEJORAS AL SERVICIO.**
6. **PROPUESTA ECONÓMICA:** deberá figurar exclusivamente dos cantidades: “el importe canon” (sin IVA) y “el importe porcentaje” (sin IVA), según lo descrito en este documento.
7. **ANEXO 3 de Declaración Responsable:** cumplimentado, firmado y sellado.
8. **OBSERVACIONES:** Aquellas observaciones que se consideren, así como las necesidades que no están incluidas en el precio y que, por ello, debe aportar Feria Valencia para una correcta prestación del servicio.

La presentación de la propuesta se efectuará vía email, **EXCLUSIVAMENTE** a la dirección mc@feriavalencia.com, durante el periodo indicado.

Departamento de Compras. Feria Valencia.
MCFV-05-2022 Zona Restauración Cevisama 2022

2 / 3

En el campo “asunto” del citado e-mail deberá indicarse OBLIGATORIAMENTE lo siguiente: **“PROPUESTA ZONAS DE RESTAURACIÓN CEVISAMA 2022 (MCFV-05-2022)”**.

PLAZO PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Se admiten propuestas recibidas desde la fecha que figura en el pie de este documento, hasta las 23:59h del 30 de diciembre de 2021.

POLÍTICA DE MODIFICACIONES Y CANCELACIONES.

La celebración de los certámenes y todos los servicios relacionados con los mismos, están directamente relacionados con la evolución de su comercialización. Los datos aquí facilitados son estimados, pudiendo sufrir variaciones tanto al alza como a la baja.

Feria Valencia no se hace responsable de los gastos derivados de la cancelación total o parcial del servicio, debido a causas ajenas a su voluntad relacionadas con emergencias sanitarias o por fuerza mayor.

RESOLUCIÓN DE DUDAS y ACLARACIONES:

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.

Horario de atención: 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 ZONAS DE RESTAURACIÓN CEVISAMA 2022 (MCFV-05-2022)”**.

OTRAS CONSIDERACIONES:

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.

Si para la prestación del servicio el restaurador requiere el montaje de un office, deberá indicarlo en la propuesta presentada y proteger el suelo con moqueta plastificada.

La limpieza de las zonas de restauración y retirada de residuos es por cuenta del restaurador, pudiendo realizarlo por si mismo, o bien, contratarlo en la Central de Servicios de Feria Valencia.

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.

La presentación de una oferta presume la aceptación incondicionada y el conocimiento pleno de los documentos y su contenido que componen esta contratación.

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

Feria Valencia, a. 25 de noviembre de 2021

Departamento de Compras. Feria Valencia.
MCFV-05-2022 Zona Restauración Cevisama 2022

3 / 3