

**ZONAS DE RESTAURACIÓN HÁBITAT2022
(MCFV-12-2022)**

EMPRESA y CERTAMEN:

Feria Valencia, certamen HÁBITAT2022.

FECHAS DE CELEBRACIÓN:

Del 20 al 23 de septiembre de 2022

UBICACIÓN ZONAS DE RESTAURACIÓN:

- Zona 1: Zona “Restauración” ubicada en N2 P6 (Anexo 1).
- Zona 2: Zona “Chill Out” ubicada en perimetral N2 (Anexo 2).
- Zona 3: Zona “Chill Out” ubicada en distribuidor N3 (Anexo 3).

Feria Valencia podrá cambiar estas ubicaciones, por razones comerciales o logísticas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Zona 1

En esta zona, el restaurador deberá poner un espacio de venta de “comida rápida” (hamburguesas, hot dogs, pizzas, tapas, postres, menús económicos, etc.), tipo Food Trucks o similar, con mesas y sillas, todo ello perfectamente ambientado. Próximo a esa zona, se dispensará por Feria Valencia raciones de paella (sin bebida). Este servicio, no está incluido en este concurso.

Zonas 2 y 3

Se trata de zonas tipo “chill out”. Bar, cafetería, donde además de bebida, el restaurador podrá vender bocadillos y bollería, todo ello perfectamente decorado y con la correspondiente música ambiente. En este aspecto, se valorará la presencia de DJ.

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

CRITERIOS DE VALORACIÓN

La asignación se realizará por lotes.

- Lote 1: zona 1.
- Lote 2: zonas 2 y 3.

La asignación de cada lote podrá ser independiente. Las empresas podrán presentar una propuesta para cada lote, o bien presentar una propuesta para un solo lote.

Se tendrá en cuenta:

- La decoración/ambientación propuesta.
- La carta, su variedad y precios.
- El valor del canon que el proveedor pagará a Feria Valencia por la prestación del servicio.

Departamento de Compras. Feria Valencia.
MCFV-12-2022 Zonas Restauración Habitat 2022

1 / 3

- El restaurador también podrá proponer pequeños puntos de venta de helados, horchatas y todo tipo de restauración rápida y novedosa que pueda ser expedida en los citados puntos de venta ubicados en varios lugares del recinto ferial. Este punto será valorado en el apartado “Valores Añadidos”.

Se valorará cada lote de forma independiente, aplicando a cada uno de ellos los siguientes criterios de valoración:

PROPUESTA ECONÓMICA: Puntuación máxima 40 puntos.

Canon (sin IVA): importe fijo. puntuación máxima 40 puntos al canon de mayor importe, aplicando la siguiente regla proporcional a las otras propuestas:

$\text{Puntuación Propuesta Canon (i)} = (\text{Prop. Canon (i)} : \text{Prop. de mayor Canon}) \times 40$
--

CALIDAD: Puntuación máxima 60 puntos.

La distribución de estos puntos es como sigue:

1. **EXPERIENCIA DEMOSTRABLE EN SERVICIOS DE PARECIDAS CARACTERÍSTICAS:** Máximo 15 puntos.
2. **AMBIENTACIÓN.** Máximo 20 puntos.
3. **MENÚS, VARIEDAD Y PRECIOS:** Máximo 15 puntos.
4. **VALOR AÑADIDO:** Máximo 10 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 estos, etc.
2. **EXPERIENCIA DEMOSTRABLE EN SERVICIOS DE PARECIDAS CARACTERÍSTICAS.**
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 (lote 1): descripción detallada del tipo de comida o menús propuestos, incluyendo tipo y categoría de la bebida que se va a servir. Deberá constar los precios de la comida y bebida.
Para las zonas 2 y 3 (lote 2): Descripción detallada del tipo de comida (clases de bocadillos, bollería, salado y/o dulce) propuestos, incluyendo tipo y categoría de la bebida que se va a servir. Deberá constar los precios de la comida y bebida. Tipo de ambientación musical: presencia o no de DJ.
5. **VALOR AÑADIDO O MEJORAS AL SERVICIO.** Todas aquellas ideas que aportan valor y novedad al proyecto. Se incluye los pequeños puntos de expedición descritos en el apartado “Criterios de Valoración”.
6. **PROPUESTA ECONÓMICA:** deberá figurar “el importe canon” (sin IVA) según lo descrito en este documento.
7. **ANEXO 4 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.

En el campo “asunto” del citado e-mail deberá indicarse OBLIGATORIAMENTE lo siguiente: **“PROPUESTA ZONAS DE RESTAURACIÓN HÁBITAT 2022 (MCFV-12-2022)”**.

PLAZO PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Se admiten propuestas recibidas desde la fecha que figura en el pie de este documento, hasta las 23:59h del 20 de julio de 2022.

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. Mes de julio, 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 HÁBITAT2022 (MCFV-12-2022)”**.

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

El canon establecido deberá ser pagado a Feria Valencia antes del inicio del montaje.

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.

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 27 de junio de 2022

Departamento de Compras. Feria Valencia.

MCFV-12-2022 Zonas Restauración Habitat 2022

3 / 3