

INVITADOS "MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA 2022"
Código contratación: MCFV-13-2022

EMPRESA y CERTAMEN:

Feria Valencia. Certamen "Mediterránea Gastrónoma 2022", del 13 al 15 de noviembre de 2022, en el recinto de Feria Valencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los hoteles serán de 4 estrellas, ubicados en el término de Valencia. Se valorará la calidad de estos y su ubicación, teniendo una mejor valoración los situados en estas zonas preferentes:

- Zona Ciudad de las Artes y las Ciencias: los hoteles ubicados entre el Paseo de la Alameda y Avda Baleares (ambas calles incluidas), delimitadas al oeste por la calle Enrique Viedma y al este por las calles Amadeo Roca y Menorca. Así mismo, formarán parte de esta zona los hoteles ubicados entre la Avda. del Profesor López Piñero y la Avda. Amado Granell Mesado, delimitadas al este por la calle Ricardo Muñoz Suay y al oeste por la Avda. alcalde Gisbert Rico.
- Zona Centro: hoteles ubicados a menos de 1 km del Palacio de Justicia (Anexo 3).
- Zona de la Avda. de las Cortes Valencianas, lindando al norte por la calle Camp del Turia, al sur por la calle Safor, al este por la calle Valle de Ayora y al oeste por la propia Avda de las Cortes Valencianas.

La mayoría de las habitaciones serán DUI. Todas deben incluir el desayuno.

Número total de noches: 300 noches.

La invitación puede incluir el desplazamiento del invitado. La agencia será la encargada de gestionar con cada invitado los horarios de vuelos y/o días de estancia, informando previamente al certamen para su aprobación.

La agencia pondrá a disposición de los invitados un número de teléfono de atención al cliente 24 horas. Este servicio deberá estar operativo desde un día antes del inicio de la prestación del servicio y finalizará un día después. Se atenderá obligatoriamente en castellano e inglés y se valorará también la atención en otros idiomas.

PRESUPUESTO MÁXIMO (valor medio que no se puede superar, obtenido sobre 300 noches, habitaciones DUI con desayuno): 100 €/noche + IVA. Esto supone un presupuesto total máximo de 30.000 € + IVA.

CRITERIOS DE VALORACIÓN.

La propuesta más favorable atendiendo a los siguientes criterios de valoración:

Precio Hoteles. Puntuación máxima 50 puntos: 50 puntos la oferta con el precio medio más bajo. Resto de propuestas según fórmula.

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

El precio total de la oferta resultará de multiplicar el precio de cada noche de cada hotel, por el número de noches. El precio medio será el resultado de dividir dicho precio total por 300 (que es el número de noches requeridas).

Calidad de la propuesta: Puntuación máxima 50 puntos.

Puntuación máxima 50 puntos. La distribución de los puntos de calidad será la siguiente:

- Categoría hoteles: 10 puntos.
Se valorará sobre 10 puntos (máximo) los hoteles de categoría superior a la exigida en el apartado de especificaciones técnicas.
- Ubicación hoteles: 15 puntos.
Se valorará sobre 15 puntos (máximo) los hoteles ubicados en las zonas preferentes indicadas en el apartado de especificaciones técnicas.
- Política de cancelaciones 10 puntos.
Se valorará sobre 10 puntos (máximo) las mejoras de la política de cancelaciones según apartado "Política de modificaciones y cancelaciones".
- Experiencia demostrable en servicios similares 10 puntos.
Se valorará sobre 10 puntos (máximo) la experiencia demostrable en servicios similares.
- Pack de bienvenida y programa alternativo de acompañantes y/o de ocio para los invitados, que podrán contratar de forma libre y a cargo del invitado, etc.: 5 puntos máximo.

De acuerdo con los anteriores criterios, la puntuación máxima que se podrá obtener será de 100 puntos (suma de puntuación precio + puntuación calidad).

PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La Propuesta deberá contener como mínimo los siguientes apartados, respetando el siguiente orden y nomenclatura.

1. Presentación de la empresa.
2. Experiencia demostrable en servicios similares.
3. Valoración Económica del proyecto (Anexo 1).
4. Declaración Responsable (Anexo 2), cumplimentado, firmado y sellado.
5. Observaciones (aclaraciones, mejoras o valor añadido al servicio, etc.)

Respecto al Anexo 1, es obligatorio cumplimentar solo las celdas en blanco, no modificar el formato de la hoja, enviar en formato Excel (.xls o .xlsx), y que el total de noches sean exactamente 300 noches.

La presentación de la propuesta se efectuará vía email **EXCLUSIVAMENTE** a la dirección mc@feriavalencia.com.

En el campo "asunto" del citado e-mail deberá indicarse **OBLIGATORIAMENTE** lo siguiente: **"PROPUESTA INVITADOS GASTRÓNOMA 2022 (MCFV-13-2022)"**.

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 14 de septiembre de 2022.

ASIGNACIÓN

La asignación se realizará por Mesa de Contratación compuesta por:

Presidente: Esteban Piera.

Secretario: Federico Prat.

Vocal: M. José Valero.

Vocal: Vicente Garrido.

Vocal: Alejandro Roda.

RESOLUCIÓN DE DUDAS y ACLARACIONES:

Para cualquier duda sobre la presentación de la propuesta o el procedimiento de asignación, contactar con Esteban Piera a través de su email (epiera@feriavalencia.com). Deberá figurar OBLIGATORIAMENTE en el campo asunto lo siguiente: **“DUDA SOBRE LAS PRESTACIÓN DEL SERVICIO MCFV-13-2022”**.

Horario de atención: de lunes a viernes laborables, de 9:00 a 14:00 horas. Agosto inhábil.

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.

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 anomalía 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. En este último sentido, si la proposición que finalmente sea seleccionada hubiera estado afectada por el procedimiento regulado en esta cláusula se exigirá al adjudicatario una garantía de un 10% del precio del contrato.

OTRAS CONSIDERACIONES:

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 28 de agosto de 2022.