

**CENA NOCHE DE LAS FINANZAS FORINVEST 2023
(MCFV-05-2023)**

EMPRESA:

Feria Valencia. Certamen FORINVEST.

UBICACIÓN:

4ª planta del Centro de Eventos de Feria Valencia

FECHA DE CELEBRACIÓN.

7 de marzo de 2023 a las 21:00 horas aprox.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Servicio de restauración requerido: producto Gourmet. Servicio de pie, con mesas altas de apoyo. La empresa proveedora será la encargada de todo el equipamiento y suministros necesarios.

Requisito indispensable: La empresa deberá acreditar el reconocimiento de al menos una Estrella en la Guía Michelin o Soles Repsol en alguno de los restaurantes bajo su gestión o su propiedad, o experiencia acreditada en restaurantes de la citada categoría, en el momento de presentar la oferta.

Nº Pax previstos: **350** pax (aprox.)

Duración aproximada del acto: **3** horas.

PRESUPUESTO.

Precio máximo = 43€/pax + IVA. Este precio no se podrá superar.

NO SE INCLUYE EL VINO. Sí se incluye su servicio.

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, FERIA VALENCIA contactará en un plazo de tres días hábiles con 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 citado trámite, 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.

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 más favorable 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 las otras propuestas:

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

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. **EMPRESA** (puntos 1 y 2 descritos en el apartado “Presentación de la Propuesta”): Máximo 20 puntos.
2. **MENÚ CENA-COKTAIL** (punto 3 descrito en el apartado “Presentación de la Propuesta”): Máximo 20 puntos.
3. **SERVICIO y EXCLUSIONES** (puntos 4 y 5 descritos en el apartado “Presentación de la Propuesta”): 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 estos 5 apartados. Se respetará su nombre y orden:

1. **PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA:** descripción de la empresa; categoría acreditada, 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. Precio €/pax. + IVA de cada menú presentado.
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. **OBSERVACIONES Y EXCLUSIONES:** Necesidades que no están incluidas en el precio y que, por ello, debe aportar Feria Valencia para una correcta prestación del servicio.
6. **Anexo 1 (DECLARACIÓN RESPONSABLE)**

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 CENA NOCHE DE LAS FINANZAS FORINVEST 2023”**.

PLAZO PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Se admiten propuestas recibidas desde la fecha que figura al final de este documento, hasta las 12:00 h del 16 de febrero de 2023.

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 justificadas, ajenas a su voluntad o 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 o teléfono 96 386 14 93.

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 CENA NOCHE DE LAS FINANZAS FORINVEST 2023”**. **No se abrirá ningún email recibido hasta cumplido el plazo de presentación de propuestas, a excepción de los emails de “duda” con la citada descripción en el campo “Asunto”**.

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 desean utilizar de apoyo la cocina del restaurante deberán hacerlo constar en la propuesta realizada.

Si utilizan como office alguna sala o antesala del Centro de Eventos, deben colocar moqueta del revés con plástico para garantizar que los líquidos no dañen el suelo. Al finalizar deberán dejar la zona ocupada en perfecto estado de limpieza.

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de retirar todos los residuos orgánicos generados o contratar los contenedores necesarios para éstos.

Una vez prestado el servicio, 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.

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 26 de enero de 2023