

ZONAS DE RESTAURACIÓN HÁBITAT 2023
(MCFV-12-2023)

EMPRESA y CERTAMEN:

Feria Valencia, certamen HÁBITAT 2023.

FECHAS DE CELEBRACIÓN (junto Home Textiles Premium by Textilhogar).

Del 19 al 22 de septiembre de 2023

DESCRIPCIÓN DE NECESIDADES

Local "Flor de Romero"

Local ubicado en la zona Mall de Feria Valencia. Se anexa equipamiento y mobiliario disponible. No se dispone de suministro de gas natural.

Necesidades: restauración tipo "internacional" (por ejemplo, podría ser un buffet de restauración italiana).

Local "Clavo y Canela"

Local ubicado en la zona Mall de Feria Valencia. Se anexa equipamiento y mobiliario disponible. No se dispone de suministro de gas natural.

Necesidades: restauración tipo "internacional" (por ejemplo, podría ser un restaurante de comida americana, tipo búrguer de calidad).

Dos puntos de "café de cortesía"

Durante la feria, los expositores de Hábitat aparcen en los pabellones habilitados para ello. Como cortesía, les preparamos un pequeño desayuno, café-zumo de naranja-bollería, en el horario de entrada de expositor de 8:00 a 9:00h. Unos 100 servicios por punto y día. Total, 2 puntos x 4 días x 100 servicios = 800 servicios. Deberá haber un camarero en cada puesto. El servicio deberá estar disponible y en pleno funcionamiento, a las 7:45 horas. Finalizará a las 9:00 o cuando se termine el género.

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

Se tendrá en cuenta:

- La reputación, experiencia y dimensión de la empresa restauradora en servicios semejantes, así como el número de profesionales que prestarán el servicio en cada puesto.
- 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.
- 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".
- En el apartado "Valor añadido" (además de lo citado) se valorará todas aquellas ideas para la mejora del servicio tanto en rapidez como en calidad, así como todas aquellas que aportan valor y novedad al proyecto.

Departamento de Compras. Feria Valencia.
(MCFV-12-2023) Restauración Habitat 2023.doc

1 / 4

Los criterios de valoración serán los siguientes:

VALORACIÓN ECONÓMICA: Puntuación máxima 40 puntos.

El canon mínimo requerido no podrá ser menor de 5.000 € + IVA.

Puntuación máxima 40 puntos al canon de mayor importe, aplicando la siguiente regla proporcional a las otras propuestas:

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

VALORACIÓN 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. **TIPO DE RESTAURACIÓN PROPUESTA EN CADA LOCAL.** Máximo 10 puntos.
3. **Nº DE PROFESIONALES EN CADA LOCAL.** Máximo 10 puntos.
4. **MENÚS y VARIEDAD.** Máximo 10 puntos.
5. **PRECIO POR MENÚ:** no pueden superar los 25 €/menú (IVA Incluido) en ninguno de los dos locales. Respecto a los puntos de café de cortesía, no deben superar los 3 €/pax + IVA (total 2.400 € + IVA). Máximo 5 puntos.
6. **AMBIENTACIÓN.** Máximo 5 puntos.
7. **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 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. **TIPO DE RESTAURACIÓN PROPUESTA EN CADA LOCAL:** buffete, restaurante, tipo de gastronomía internacional, etc.
4. **Nº DE PROFESIONALES EN CADA LOCAL:** Número de cocineros, camareros, etc. SE valorará la acreditación de la profesionalidad del personal.
5. **MENÚS y VARIEDAD:** descripción detallada del tipo de comida y menús propuestos, incluyendo tipo y categoría de la bebida que se va a servir. Descripción del “café de cortesía”.
6. **PRECIO POR MENÚ:** Deberá constar los precios de los menús propuestos.
7. **AMBIENTACIÓN:** toda aquella documentación, planos, renders, imágenes, etc. para que se pueda valorar correctamente la ambientación de cada local.
8. **VALOR AÑADIDO.**
9. **PROPUESTA ECONÓMICA:** deberá figurar “el importe canon” (sin IVA) según lo descrito en este documento.
10. **ANEXO 4 de Declaración Responsable:** cumplimentado, firmado y sellado.
11. **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.

PLAZO PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Se admiten propuestas recibidas desde la fecha que figura en el pie de este documento, hasta las 23:59h del 16 de julio de 2023.

Departamento de Compras. Feria Valencia.
(MCFV-12-2023) Restauración Habitat 2023.doc

2 / 4

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 2023 (MCFV-12-2023)”**.

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 Esteban Piera a través de su email epiera@feriavalencia.com.

En el email, deberá figurar OBLIGATORIAMENTE en el campo asunto lo siguiente: **“DUDA SOBRE LAS PRESTACIÓN DEL RESTAURACIÓN HÁBITAT 2023 (MCFV-12-2023)”**. **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”**.

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, de lunes a viernes laborables, de 9:00 a 14:00 horas.

OTRAS CONSIDERACIONES:

Esta restauración no es exclusiva, existiendo otros puntos de restauración tipo comida mediterránea, cafetería, bocadillos, etc.

Para garantizar una correcta utilización de nuestras instalaciones, la empresa adjudicataria deberá entregar un depósito de 1.000 €, 10 días 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.

De la misma forma, el canon establecido deberá ser pagado a Feria Valencia 10 días antes del inicio del servicio a prestar.

Una vez finalizado el servicio (el certamen) y antes de los 15 días posteriores, la empresa adjudicataria deberá enviar un informe a epiera@feriavalencia.com dónde figure por día y por local:

- Número de comensales.
- Si hay varios menús, número de menús servidos por tipo y precio. Si solo hay un menú, número de menús servidos con su precio.
- Facturación total.

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 22 de junio de 2023