

**EMPRESA y CERTAMEN:**

Feria Valencia. Certamen "Mediterránea Gastrónoma 2023", del 12 al 14 de noviembre de 2023, en el recinto de Feria Valencia.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**LOTE 1**

Obligatorios hoteles de 5\*.

Los hoteles deben estar obligatoriamente ubicados en el término de Valencia

Total noches = 112 noches.

**LOTE 2**

Obligatorios hoteles de mínimo "4\*". Se valorará las noches en hoteles de categoría superior incluidos en este lote.

Los hoteles deben estar ubicados obligatoriamente en el término de Valencia.

Total noches = 188.

**LOTE 3**

Obligatorios hoteles de mínimo "3\*". Se valorará las noches en hoteles de categoría superior incluidos en este lote.

Los hoteles deben estar ubicados obligatoriamente en el término de Valencia.

Total noches = 50.

**UBICACIÓN PREFERENTE LOTES 2 y 3.**

Se valorará 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 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.
- **Zona Centro:** hoteles ubicados a menos de 1 km del Palacio de Justicia (Anexo 3).

**TOTAL NOCHES = 350 noches.** La mayoría de las habitaciones serán DUI. Todas deben incluir el desayuno.

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: 40.000 € + IVA** (importe total, correspondiente a la suma de los importes de los tres lotes y que no se puede superar).

#### **CRITERIOS DE VALORACIÓN.**

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

- **Precio Hoteles. Puntuación máxima 180 puntos:** 180 puntos la oferta con el importe total más bajo. Resto de propuestas según fórmula.

|  |
|--|
| $\text{Puntuación Propuesta (i)} = (\text{Prop. de Importe más bajo} : \text{Prop. Económica (i)}) \times 180$ |
|--|

- **Calidad de la propuesta: Puntuación máxima 40 puntos por lote.**

Se valorará la categoría y ubicación de los hoteles reservados, así como la entrega de un pack de bienvenida y la aportación de un programa alternativo de acompañantes y/o de ocio para los invitados, que podrán contratar de forma libre y a cargo del invitado.

También se tendrá en cuenta la necesidad de depósito y su valor, la política de cancelaciones (fechas, gastos por cancelación, etc.), etc.

El no cumplimiento de los requerimientos obligatorios descrito en cada lote, supondrá la anulación total de la propuesta.

La DISTRIBUCIÓN DE LOS 40 PUNTOS DE CALIDAD SE REALIZARÁ POR CADA LOTE, DE FORMA INDEPENDIENTE:

- Categoría hoteles: 13 puntos.  
Se valorará sobre 13 puntos (máximo), según los requerimientos descritos en cada lote
- Ubicación hoteles: 10 puntos.  
Se valorará sobre 10 puntos (máximo), según los requerimientos descritos en cada lote
- Política de cancelaciones y depósito: 10 puntos.  
Se valorará sobre 10 puntos (máximo) la política de cancelaciones propuesta, así como la no necesidad de depósito.
- Experiencia demostrable en servicios similares 5 puntos.  
Se valorará sobre 5 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.: 2 puntos máximo.

De acuerdo con los anteriores criterios, la puntuación máxima que se podrá obtener será de 300 puntos = la puntuación precio (180) + puntuación calidad de cada lote (40+40+40).

#### **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, hay que rellenar cada hoja según el lote que figura en cada pestaña; 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 el que indica cada lote por separado.

La presentación de la propuesta se efectuará vía email **EXCLUSIVAMENTE** a la dirección [mc@feriavalencia.com](mailto:mc@feriavalencia.com).

En el campo “asunto” del citado e-mail deberá indicarse **OBLIGATORIAMENTE** lo siguiente: **“PROPUESTA INVITADOS GASTRÓNOMA 2023 (MCFV-13-2023)”**.

### **PLAZO DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Se admiten propuestas recibidas desde la fecha que figura en el pie de este documento, hasta las 23:59 horas del 20 de septiembre de 2023.

### **ASIGNACIÓN**

La asignación se realizará por Mesa de Contratación compuesta por:

Presidente: Luis Martí.

Secretario: Federico Prat.

Vocal: Yolanda Reolid.

Vocal: Alejandro Roda.

Vocal: Mar Gomar.

Vocal: Vicente Garrido.

Vocal: Esteban Piera.

### **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 del email [fprat@feriavalencia.com](mailto:fprat@feriavalencia.com). En el campo “asunto” del email deberá indicarse **OBLIGATORIAMENTE** lo siguiente: **“DUDA SOBRE EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN (MCFV-13-2023)”**. **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 9:00h a 14:00h. y de 15:00 a 17:00h.

Viernes de 9:00 a 14:00h.

### **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](http://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 31 de agosto de 2023.