



OFICINA ECONÓMICA Y
COMERCIAL

México

Salón para Exposición Vinos
y Alimentos Gourmet
SOLICITUD DE OFERTAS

SOLICITUD DE PROPUESTAS PARA ALQUILER SALÓN Y SERVICIOS DE CATERING PARA EXPOSICIÓN DE VINOS Y ALIMENTOS GOURMET DE ESPAÑA

ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E. y la Oficina Económica y Comercial de México invita a hoteles y restaurantes que ofrecen salones para eventos a presentar una propuesta para realizar una Exposición de Vinos y Alimentos Gourmet de España que se realizará el 4 de octubre de 2023.

1.-	Órgano de contratación	ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E (ICEX) NIF: Q2891001F / R.F.C.: XEXX010101000
2.-	Número de Expediente	X047-05-2023
3.-	Alcance del contrato	Selección de una empresa / hotel que disponga de salón para realizar un evento de exposición de vinos y alimentos gourmet de empresas españolas, con disponibilidad de almacén del producto el día previo a la exposición. <u>Fecha:</u> 3 de Octubre (A partir de las 10:00 hrs) para el almacén Fecha: 4 de Octubre de 2023, de 08:00 a 19:00 hrs, para la Exposición.
4.-	Presentación de ofertas	Los tres documentos separados que conforman la propuesta deben enviarse por correo electrónico EXCLUSIVAMENTE a tenders@icex.es antes del 12 de junio de 2023 a las 18:00 hrs.

e-mail: mexico@comercio.mineco.es

Av. Presidente Masaryk 473
Col. Polanco
11530 CDMX
TEL: 52 55 9138 6040



Código: 13325244-13930658MO9S8OPKMKXI Autenticidad verificable en: <https://serviciosmin.gob.es/arce>
Documento electrónico, página 1 de 12.

INDICE

Términos de Referencia

1. ÁMBITO DEL CONTRATO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA PROPUESTA
2. PERFIL DEL HOTEL/RESTAURANTE Y NECESIDADES DE PERSONAL
3. RESPONSABILIDADES DEL /RESTAURANTE
4. PRESUPUESTO Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO
5. FACTURACIÓN Y PAGOS
6. PLAZOS
7. PROCEDIMIENTO
8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
9. OBLIGACIONES
10. CANCELACIONES
11. PROPIEDAD INTELECTUAL Y CONFIDENCIALIDAD
12. FINANCIACIÓN EUROPEA
13. CONTRATO Y JURISDICCIÓN



PLIEGO DE CONDICIONES

1) ALCANCE DEL CONTRATO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA PROPUESTA

Seleccionar un salón para realizar la exposición de Vinos y Alimentos Gourmet y que pueda proveer Servicios de catering y Servicios adicionales que se describen a continuación:

1. **Disponibilidad de un salón para acomodar a 40 empresas de vinos y/o alimentos en el área de exposición.** Se necesitarán colocar 40 tablonos en el perímetro del salón y/o conformando islas en el interior del salón, uno por empresa. Para ello, se requiere un salón que cuente con un mínimo de 700 m2. Además de los 40 participantes como expositores, se prevé la asistencia de 15 personas de organización del evento y la asistencia de 250/300 personas, mediante invitación de esta Oficina Económica y Comercial, dado que es un evento de carácter profesional y gratuito, al que se accede únicamente por invitación, no abierto a consumidor final. La Exposición estará abierta al público invitado en el horario: **11:00 - 18:00 hrs.**
2. **Sala contigua para realización de catas de vinos o de alimentos.** Se requiere una sala en el mismo nivel donde se realice la exposición para la realización de catas. Este espacio, con formato escuela para 40 personas, deberá estar **preparado desde las 10:00 hrs** del día de la exposición para una posible reunión previa con las empresas expositoras. Además, se prevé la realización de 3 catas (de vinos o de otros productos que se estén exponiendo) que se realizarán durante la propia duración del evento. El horario y tipo de cata (vinos o alimentos) todavía está sin determinar. Se requerirán meseros en el área de catas para apoyar en las mismas. Si fueran catas de vinos, deberá prepararse el salón con copas (8 copas para 8 vinos, por ejemplo) para los 40 asistentes y también algunas jarras de agua y cestitas con pan (para neutralizar sabores de vino entre uno y otro) y servilletas de papel. Si fuera una cata de alimentos, se deberán colocar platillos, cubiertos, servilletas de papel y vasos con jarras de agua en las mesas. Deberá contar también con una mesa de registro (2 sillas) para control de acceso a la sala de catas.
3. **Pantalla y micrófono** en la sala de catas para la exposición del maestro catador.
4. **Dos mesas de registro** en la parte de fuera del Salón de exposición al lado de la entrada al mismo. Una de registro de prensa (3 sillas) y una de registro de invitados (4 sillas). (No va a haber cobro del evento; la entrada es por invitación).
5. **Podium con atril y micrófono**, en el área de Exposición, además de las 40 mesas y algunas mesas periqueras (sin sillas) en el área central.
6. Las **mesas (tablonos) de los 40 expositores** deberán tener mantel, copas (las copas deben ser tamaño agua), hielera, jarra de agua, cestita de pan y servilletas. Las mesas de alimentos deberán contar con mantel, platillos, cubiertos, cestita de pan, servilletas, jarra de agua y vasos. Asimismo, habrá que instalar unos recipientes grandes con hielo en zona cercana para que se estén enfriando los vinos que no caben en las hieleras de las mesas de los expositores.

3



7. **Pequeña área habilitada para Coffee-break** dentro la sala de Exposición, aislada mediante biombos o sistema similar.

8. **Tres servicios de catering:**

a. Coffee break: Se requerirá café, agua, jugos, frutos secos y crudités, para unas 50 personas aprox. y deberá estar preparado en el área habilitada mencionada anteriormente, desde las 10:00 hrs y hasta las 17:00 hrs.

b. Un servicio de catering que consistirá en bocadillos para los expositores y las personas del área de registro. Se llevará un platillo a cada mesa expositora y platillos al área de registro, por un total de 70 órdenes en horario a establecer;

c. Un servicio de catering para 150 personas (canapés variados) que se dará al terminar la inauguración por parte del Embajador (horario por determinar).

d. Bebidas. No se solicitará servicio de bebidas, salvo las jarras de agua, dado que es un evento donde participan un número importante de bodegas españolas, por lo que se degustarán los vinos presentes en la exposición.

9. **Espacio de almacén** para la recepción de los vinos y alimentos que vendrán de España el día previo al evento, **3 de octubre**. Se pudiera necesitar también espacio refrigerado para algunas de las empresas de alimentos.

10. **Wifi** en el salón de exposiciones.

2) PERFIL DEL HOTEL O RESTAURANTE Y NECESIDADES DE PERSONAL

2.1. Hotel o Restaurante y dotación de personal

- La empresa a seleccionar deberá tener experiencia demostrada en los Servicios que se requieren en este pliego.

La capacidad técnica del hotel / restaurante se demostrará presentando ejemplos de los últimos tres años en trabajos de similar envergadura y alcance, indicando fechas de realización y salones donde se realizaron los eventos.

- El hotel/restaurante deberá disponer de los medios humanos y materiales necesarios para la correcta ejecución del servicio expuesto en este pliego.
- El hotel/ restaurante que no incluya en su oferta/ propuesta, prueba documental de lo mencionado anteriormente, será excluido.



- El hotel/restaurante deberá designar una persona de contacto principal con experiencia en la realización y gestión de eventos, que será informada de todos los aspectos del contrato, incluidos los asuntos administrativos.

2.2. Requisitos financieros

Todas las empresas que compitan deberán demostrar una facturación anual igual o superior al presupuesto que presenten en esta oferta en pesos mexicanos en el mayor de los 3 (tres) últimos ejercicios fiscales (2020, 2021 y 2022). Para ello, podrán presentar declaración fiscal o evidencia de un evento realizado con facturación igual o superior al precio aquí ofertado.

3) Responsabilidades del hotel o restaurante.

- Proporcionar todos los recursos humanos y materiales necesarios para realizar el evento, especificados en este pliego.
- El contacto principal designado por el hotel/restaurante supervisará todos los aspectos del servicio, antes, durante y después de realizado el evento.

4) PRESUPUESTO Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto se presentará en pesos mexicanos (impuestos no incluidos). Se incluirán todos los impuestos (IVA), tasas de servicio y propinas, por separado, desagregadas del coste de cada servicio ofertado

5) FACTURACIÓN Y PAGOS

Las facturas se emitirán a nombre de:

ICEX España Exportación e Inversiones E.P.E.
Paseo de la Castellana 278, 28046 Madrid, Spain
NIF: Q-2891001F R.F.C.: XEXX010101000

Y se enviarán a la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España, al correo: mexico@comercio.mineco.es

Se emitirán tres facturas en pesos mexicanos:

1. Por valor del 10% del contrato en el momento de la firma del mismo, tras la adjudicación.
2. Por valor del 70% del contrato en el mes de septiembre.
3. Por valor del 20% del contrato, el día posterior a la realización del evento (5 de octubre)



6) PLAZO

Los servicios descritos en el contrato deberán proporcionarse los días 3 de octubre (solo almacén) y 4 de octubre (realización del evento). Una vez expirado el contrato, este no podrá ser renovado.

7) PROCEDIMIENTO

Esta información se distribuirá a varios hoteles / restaurantes con salones para organización de eventos.

Los hoteles/restaurantes interesados en presentar una oferta podrán ponerse en contacto con el ICEX (exclusivamente a tenders@icex.es) con cualquier pregunta sobre el briefing hasta el 8 de junio a las 18:00 hrs pm de México.

La presentación de una oferta y la participación en esta licitación implica la aceptación expresa de todos los puntos contenidos en este briefing por parte del hotel / restaurante.

La propuesta deberá enviarse por correo electrónico exclusivamente a tenders@icex.es antes del 12 de junio de 2023 a las 18:00 hrs de Ciudad de México.

Todos los archivos deben tener un tamaño máximo de 4 MB si se envían como archivo adjunto. Para archivos de mayor tamaño deberá utilizarse un servicio de transferencia de archivos.

Los documentos de la propuesta deberán presentarse en español en formato PDF.

Todos los Hoteles/Restaurantes concursantes que presenten una propuesta deben ser conscientes de que ICEX revisará en primer lugar la documentación presentada por cada Hotel/Restaurantes para garantizar el cumplimiento de los requisitos de este pliego. Una vez comprobado el cumplimiento de estos requisitos previos, se procederá a la revisión y evaluación de la oferta técnica (propuesta de trabajo). Una vez asignados los puntajes de evaluación a la propuesta técnica, se procederá a la apertura y evaluación de la oferta económica. El precio contenido en la oferta económica no se conocerá hasta ese momento.

La decisión se tomará lo antes posible tras la fecha límite de presentación de propuestas. La decisión se notificará oficialmente por correo electrónico para comenzar a trabajar con prontitud.

Las propuestas que no se presenten dentro del plazo establecido quedarán excluidas.

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en el presente Pliego dará lugar a la descalificación del Hotel/Restaurante interesado.

IMPORTANTE: La presentación de propuestas deberá dividirse en 3 (tres) documentos PDF independientes (ANEXOS) que se detallan a continuación:



ANEXO I. Solvencia económica y técnica. Archivo PDF.

- ✓ **Informe de solvencia** del Hotel o Restaurante. Para ello, aportará ejemplos de proyectos de similar envergadura en los últimos 3 años para demostrar la capacidad de ejecución de los trabajos solicitados.
- ✓ **Cuentas financieras** del mejor de los tres últimos ejercicios fiscales (2019-20, 2020-21 y 2021-22) para cumplir los criterios de solvencia económica.

El Hotel o Restaurante que no cumpla alguno de los criterios de solvencia estipulados, quedará excluido de la licitación y sus ofertas no serán valoradas.

ANEXO II. Propuesta técnica. Archivo PDF.

- ✓ **Propuesta técnica:** Descripción sobre cómo se dará el servicio de preparación de salón y catering para la exposición, incluyendo los recursos humanos y materiales, que estarán disponibles durante la misma.
- ✓ **A TENER EN CUENTA** que la Propuesta Técnica deberá presentarse sin referencia alguna a precios y en archivos separados de los documentos de Solvencia y Propuesta Económica.

ANEXO III. Propuesta Económica.

- ✓ ICEX valorará las ofertas - presentadas en pesos mexicanos - en función del precio total ofertado por el hotel o restaurante (impuestos excluidos) para la ejecución de los trabajos solicitados.
- ✓ Aportar desglose detallado de precios de todos los conceptos incluidos en la propuesta.



8) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Todas las propuestas se evaluarán y compararán en igualdad de condiciones utilizando los criterios y la ponderación siguientes:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTOS (Max.)
I. Presupuesto Total	Hasta 65 puntos
La oferta con el precio total más bajo (impuestos excluidos) recibirá la máxima puntuación y el resto obtendrá la puntuación proporcional. Oferta más económica = máxima puntuación. Al resto de ofertas se les aplicará la siguiente fórmula: puntos por oferta = (precio de la oferta más económica / precio de la oferta) X puntuación máxima por criterio.	40
Almacén de productos para el 3 de octubre. Se dará la máxima puntuación a la propuesta que pueda ofrecer este servicio gratuitamente (espacio de almacén y de refrigeración si algún producto lo requiriera). Y se dará puntuación proporcional al resto de las propuestas.	10
Descorche botellas de vino. Se dará la máxima puntuación a la propuesta con menor coste y el resto obtendrá puntuación proporcional.	10
Acceso a wifi. Se dará máxima puntuación a la propuesta que conceda mayor número de accesos gratuitos a internet y el resto obtendrá puntuación proporcional.	5
II. Estrategia de la empresa. Medidas de implementación.	Hasta 35 puntos
Se dará puntuación máxima (20) a la oferta que proporcione copas específicas para catas de vino. Otras copas diferentes a las de cata se valorarán con un máximo de 10 puntos, según su tamaño, de forma que la que tenga mayor tamaño obtendrá la mayor puntuación. Para valorar la oferta debe incluir foto de copa y medidas (volumen).	20
Luz del salón. Se valorará con la mayor puntuación aquellas ofertas que garanticen salón con luz natural y accesos al exterior. No se otorgarán puntos a los salones que no dispongan de luz natural.	10
Se valorará el número de capitanes y meseros que se ofrezcan para atender durante el evento tanto el salón principal como la sala de catas contigua. Se dará máxima puntuación a la propuesta que proporcione mayor número de recursos humanos y el resto obtendrá puntuación proporcional.	5

Las propuestas financieras se evaluarán para determinar si pueden considerarse desproporcionadas o anómalas.



Las ofertas se considerarán desproporcionadas o anómalas cuando:

- La propuesta económica sea un 20% inferior al presupuesto máximo, en caso de que haya menos de tres licitadores.
- La proposición económica sea inferior en un 10% a la media aritmética de las ofertas presentadas, en el caso de que haya tres o más licitadores. No obstante, en el cálculo de la media aritmética se excluirá la oferta más cara.

Cuando una oferta se considere desproporcionada o anómala, se requerirá al interesado para que justifique su proposición, sus términos y condiciones, dentro de las 72 horas siguientes a su notificación. Recibida la alegación o transcurrido dicho plazo, el Cliente decidirá, previo asesoramiento técnico, en su caso, sobre la consideración de la oferta como desproporcionada o anómala, excluyéndola en consecuencia.

Criterios de desempate

En caso de empate en la puntuación obtenida por dos o más licitadores, se resolverá aplicando por orden los siguientes criterios sociales, referidos al final del plazo de presentación de ofertas:

- a) Mayor porcentaje de trabajadores con discapacidad o en situación de exclusión social en la plantilla de cada una de las empresas, primando en caso de igualdad, el mayor número de trabajadores fijos con discapacidad en plantilla, o el mayor número de trabajadores en situación de exclusión social en plantilla.
- b) Menor porcentaje de contratos temporales en la plantilla de cada una de las empresas.
- c) Mayor porcentaje de mujeres empleadas en la plantilla de cada una de las empresas.
- d) El empate, si la aplicación de los criterios anteriores no hubiera dado lugar a un desempate.

La documentación acreditativa de los criterios de desempate a que se refiere este apartado será aportada por los licitadores en el momento en que se produzca el empate, y no con anterioridad.

9) OBLIGACIONES

El Hotel o Restaurante será responsable de la calidad técnica de los trabajos y servicios que pueda realizar durante el presente contrato. Asimismo, será responsable de las consecuencias que se deriven para ICEX, o para terceros, de los errores, omisiones, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

En concreto, la Hotel o Restaurante será responsable de:



- o Garantizar que tanto el desarrollo como el resultado de los servicios/trabajos para cuya realización ha sido contratado se ajustan a las especificaciones de calidad exigidas por ICEX.
- o El cumplimiento de los plazos acordados con el ICEX en cada caso.
- o Las omisiones, errores, conclusiones incorrectas o métodos inadecuados que pueda recomendar y aplicar durante la vigencia del presente contrato.
- o El personal que forme parte del equipo de proyecto asignado al desarrollo y ejecución del Contrato, siendo el Hotel o Restaurante el único responsable en materia laboral de la conducta y funcionamiento del citado equipo.
- o El tratamiento de la información y datos que se pongan a su disposición.

Únicamente serán vinculantes para las Partes las actividades, presupuestos y procedimientos incluidos en el Contrato.

10) CANCELACIONES

El ICEX se reserva el derecho a revocar unilateralmente el Contrato si los servicios no se prestan de acuerdo con las instrucciones recibidas del ICEX, si se incumple alguno de los plazos aplicables o si se produce cualquier incumplimiento de las obligaciones establecidas en el Contrato. Todo ello sin perjuicio de las reclamaciones por daños y perjuicios que pudieran derivarse.

Fuerza Mayor o restricciones impuestas por las Autoridades

Las partes no serán responsables de los daños y perjuicios causados a la otra parte por retrasos o incumplimientos del contrato que traigan su causa en casos de fuerza mayor o restricciones impuestas por las Autoridades. Los deberes del contrato se considerarán suspendidos mientras dure la situación de fuerza mayor o restricción, y las partes tratarán de llegar a un acuerdo de buena fe que beneficie lo más posible a sus respectivos intereses. En todo caso, la parte que tenga conocimiento de estos hechos deberá comunicarlo a la otra a la mayor brevedad posible para que se suspendan dichas obligaciones o se adopten las medidas que se estimen oportunas. Si la causa de Fuerza Mayor o restricción se prolonga en el tiempo más de tres meses, cualquiera de las partes tendrá derecho a solicitar la resolución del contrato sin necesidad de indemnizar a la otra por ello.

Cancelación o aplazamiento de actividades

En caso de que finalmente no se celebre una actividad, el ICEX se hará cargo únicamente de los gastos en que haya incurrido la empresa desde la fecha de contratación (y en relación con la misma) hasta la fecha de comunicación formal de la cancelación por parte del ICEX. Para su reembolso, el Hotel o Restaurante deberá presentar todas las facturas justificativas de los gastos incurridos hasta dicha fecha.



En caso de aplazamiento de la actividad, las partes intentarán llegar a un acuerdo de buena fe que beneficie en la medida de lo posible a sus respectivos intereses.

11) PROPIEDAD INTELECTUAL Y CONFIDENCIALIDAD

Todos los derechos de propiedad intelectual o industrial sobre los trabajos realizados por el Hotel o Restaurante y toda la información recabada por los mismos en relación con el contrato pertenecerán a ICEX.

El Hotel o Restaurante defenderá, a su costa, cualquier reclamación o intento de reclamación interpuesta por terceros contra ICEX, en la medida en que dicha reclamación se base en la alegación de que los trabajos realizados por el Hotel o Restaurante en el marco del presente contrato infringen derechos de propiedad intelectual o industrial de terceros o constituyen una apropiación indebida de secretos comerciales o industriales pertenecientes a terceros.

El Hotel o Restaurante se obliga a guardar secreto profesional respecto de la información y documentación facilitada por ICEX para la realización de los servicios.

El Hotel o Restaurante sólo permitirá el acceso a la información confidencial a aquellas personas que tengan necesidad de conocerla para la realización de las actividades y servicios objeto del contrato. El Hotel o Restaurante será responsable del cumplimiento de las obligaciones de confidencialidad por parte del personal a su servicio y de las personas o entidades que trabajen en colaboración con el Hotel o Restaurante o subcontratadas por éste.

Asimismo, la Hotel o Restaurante se compromete a no utilizar la información confidencial propiedad de ICEX a la que pueda tener acceso para fines propios o privados o para cualquier otro fin.

Esta obligación permanecerá en vigor tanto durante como después de la finalización de las actividades objeto del contrato, hasta que dicha información pase a ser de dominio público o, por cualquier otro motivo legítimo, pierda su carácter confidencial.

El incumplimiento de las obligaciones anteriormente indicadas facultará a ICEX para interponer las acciones civiles o incluso penales que correspondan contra el Hotel o Restaurante por la responsabilidad que pudiera corresponder.

Esta cláusula no se aplicará a la información que (i) sea de dominio público, (ii) ya sea conocida por la parte que la recibe, (iii) divulgada en cumplimiento de órdenes judiciales o en virtud de obligaciones legales.



12) FINANCIACIÓN EUROPEA

Las actividades contempladas en este pliego podrán ser objeto de financiación de la Unión Europea.

El adjudicatario estará obligado a cumplir con las obligaciones de información y publicidad establecidas en el Anexo XII, apartado 2.2. del Reglamento (UE) 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y en particular con las siguientes:

- En los documentos de trabajo, así como en los informes y en cualquier tipo de soporte que se utilice en las actuaciones necesarias para el objeto del contrato, figurará el emblema de la UE de forma evidente y notoria.
- En toda difusión pública o referencia a las acciones previstas en el contrato, cualquiera que sea el medio elegido (folletos, carteles, etc.), deberán figurar de forma perceptible los siguientes elementos: emblema de la Unión Europea de acuerdo con las normas gráficas establecidas.

13) CONTRATO Y JURISDICCIÓN

Una vez seleccionado el Hotel o Restaurante, se firmará un contrato entre ICEX y el hotel/restaurante.

Para la resolución de cualquier controversia, discrepancia, cuestión o reclamación que pudiera derivarse de la ejecución del Contrato suscrito con el Adjudicatario del presente concurso, se someterá la cuestión a los Juzgados y Tribunales Ordinarios de Madrid (España), con renuncia expresa a cualquier otro fuero. El idioma utilizado en cualquier litigio será el español. La legislación española será aplicable al contenido de esta Licitación.

**Consejo de Administración de ICEX
Por Delegación (Resolución de 30 de septiembre de 2021) BOE
de 11 de octubre de 2021**

**Álvaro Pastor Escribano
Consejero Económico y Comercial
OFICINA ECONÓMICA Y COMERCIAL DE ESPAÑA EN MÉXICO**

Ciudad de México, México, en la fecha incluida en la firma.

This service/activity can be subject to European Union's financing through the European Regional Development Fund (ERDF).

