

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

PROCEDIMENT OBERT PER LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS DE CÀTERING PER A LES ZONES VIP DEL CIRCUIT DE BARCELONA-CATALUNYA I D'ALTRES ZONES ON ES REQUEREIXIN SERVEIS D'HOSPITALITAT FINS A LA FINALITZACIÓ DE LA TEMPORADA 2025

1. INTRODUCCIÓ

Fira Circuit, S.L.U. (en endavant Fira Circuit), requereix la contractació de serveis de càtering per a les zones vip del Circuit de Barcelona-Catalunya i d'altres zones on es requereixin serveis d'hospitalitat fins a la finalització de la temporada 2025, donada la necessitat de evitar la falta de cobertura contractual d'aquets serveis. En la actualitat, Fira Circuit es troba immersa en la preparació d'una licitació per cobrir les necessitats d'aquests serveis durant la temporada 2026 i següents.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

Aquest contracte té per objecte la gestió i explotació del servei de càtering a les zones habilitades com hospitalitat durant el Gran Premi de Moto GP 2025 i/o Esdeveniments i curses que es celebrin a les zones designades del Circuit de Barcelona-Catalunya, fins a la finalització de la temporada 2025, i d'acord amb els límits i condicions que es detallen a continuació.

El contracte es divideix en dos (2) Lots:

Lot 1: Espais Tribuna Principal

- Suites de planta 1a i planta 3ª durant el Gran Premi de Moto GP.
- Cabines de Premsa durant el Gran Premi de Moto GP.
- Aquests mateixos espais en esdeveniments o curses que es celebrin al Circuit fins a la finalització de la temporada 2025.

Lot 2: Pit Lane Lounge

- Edifici Pit Lane Lounge durant el Gran Premi de Moto GP, en Planta 1ª i planta 2ª i terrassa.
- Aquests mateixos espais en esdeveniments o curses que es celebrin al Circuit fins a la finalització de la temporada 2025.

Una mateixa empresa pot licitar a ambdós lots, si bé només podrà resultar adjudicatària d'un dels lots. En últim terme, es permet l'adjudicació dels dos lots al mateix adjudicatari en cas de quedar desert el lot en qüestió.

Tanmateix, s'haurà d'ofertar la possibilitat de donar servei a totes les curses sempre que Fira Circuit o el promotor de la cursa ho demani. Fora de Curses, hi haurà d'haver ofertes de diferents qualitats estàndards i que es podran modificar sota sol·licitud prèvia.

Si bé els horaris Genèrics de servei son de 8:30 del matí fins a fi de carrera, aquests horaris es podran canviar sempre a petició prèvia per escrit de Fira Circuit o del promotor.

Per cada lot s'ha de presentar la següent oferta:

-Pack individual MOTO GP: Pack a ofertar a Fira Circuit per la venda als espais de clients individuals que per el dissabte i el diumenge de cursa consistirà en:

- Servei d'esmorzar: constarà de referències dolces i salades, i fruita.
 - El servei de dinar constarà de diferents plats a escollir (racions, plats elaborats) i pans variats. Es combinarà el servei tipus "plat principal" amb cocktail aperitiu. L'oferta haurà de ser diferent cada dia i haurà de ser saludable i compensada. Haurà de tenir plats calents tant d'entrants com de plat principal amb show cooking amb una opció de carn i peix. S'han de tenir sempre opcions de les diferents dietes per si algun client la necessita (indicacions d'al·lèrgies, opcions vegana, vegetariana, per celíacs, etc.), que s'avisarà amb la suficient antelació.
 - El menjar ha d'estar perfectament exposat i amb cartellera en diferents idiomes (català, castellà, anglès i francès). També hauran d'incloure tots els al·lèrgens.
 - Servei de begudes i snacks durant tota la jornada : Horari genèric de 8:30h fins a fi de carrera (cafès, suc, aigües, refrescos, vi i cervesa).
 - El mobiliari anirà a càrrec de Fira Circuit.
 - El material haurà de ser d'un sol ús i compostable (excepte les copes de vi).
 - La decoració dels buffets anirà a càrrec de l'adjudicatari.
 - El personal ha d'estar inclòs, per poder donar tot el servei durant l'esdeveniment, sense interrupcions.
- Pel divendres de cursa només s'oferirà el Servei de begudes i snacks durant tot el dia: Horari genèric de 8:30h fins a fi de carrera (snacks dolços i salats, i aquestes begudes: cafès, suc, aigües, refrescos, vi i cervesa).

Aquestes condicions de servei son actuals, però son susceptibles de modificació per part dels promotors de les Curses. En l'**Annex A** d'aquest plec es detalla el màxim d'aforament d'hospitalitat permès, si bé aquestes dades ho són a títol merament informatiu, i sota cap concepte es consideraran dades vinculants a efectes del present contracte. No obstant això, 30 dies abans de la cursa o l'esdeveniment es donarà una xifra aproximada de persones per a cada sala/espai, i 5 dies abans es donarà la xifra exacte per la que es facturarà el servei.

Els equips, promotors i participants de les Curses no formen part d'aquest contracte, no obstant podran fer ús d'aquests serveis o bé d'altres que ells vulguin contractar directament. Quan s'indiquin les xifres exactes estaran incloses les d'aquests grups de persones.

Les empreses adjudicatàries dels lots passaran a ser considerades proveïdors de Fira Circuit amb ple dret a treballar a qualsevol zona i en qualsevol cursa durant la durada d'aquest contracte, tenint preferència en la resta d'esdeveniments fora del calendari esportiu, però no la exclusivitat.

Tot servei fora del "pack individual MOTO GP" meritara un cànon del 5% de l'import total a favor de Fira Circuit, incloent-hi la resta esdeveniments o curses que es celebrin al Circuit fins a la finalització de la temporada 2025.

3. CONDICIONS ESPECIALS DEL SERVEI

- a) Pels espais que ho requereixin, muntatge del servei de cuina/ofici, i distribució del menjar.
- b) Disposar d'una carta de Menús i serveis variats amb totes les intoleràncies i al·lèrgens possibles inclòs en el preu, i la màxima qualitat garantida tant en producte com en servei.
- c) Adequada organització empresarial, uniformitat i identificació de tot el seu personal així com garantia en la qualitat dels serveis.
- d) Tracte cordial, pulcre i educat amb els clients.
- e) Tot el personal que executi els serveis haurà de tenir al dia les acreditacions pertinents i la documentació de contractació.

4. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Seràn obligacions de l'adjudicatari:

- a) Oferir el servei amb precisió, regularitat i de manera ininterrompuda durant l'horari de celebració d'activitats i complint estrictament les condicions i característiques dels serveis contactats pels clients o per Fira Circuit.
- b) Mantenir en bon estat les obres i instal·lacions del Circuit de Barcelona-Catalunya. En cas d'ocasionar algun desperfecte, el licitador es farà càrrec de la reparació i de tornar a deixar en perfecte estat els espais cedits.
- c) Ésser responsable de la neteja dels diferents recintes i espais adherits al contracte.
- d) Respectar i complir amb els compromisos i obligacions que adquireixi Fira Circuit amb tercers, respecte la venda en exclusiva i promoció d'articles de consum, i la instal·lació de publicitat. Així mateix, respectar i complir els compromisos i obligacions que adquireixi Fira Circuit amb els promotors, respecte a les condicions de prestació del servei. Per part de Fira Circuit es procurarà que les condicions que pacti amb les diferents marques comercials siguin, en el què li pugui afectar, el més favorable possible per l'adjudicatari.
- e) La prestació del servei a totes les persones que ho sol·licitin.
- f) Està obligat a subscriure una pòlissa de responsabilitat civil que tingui com a cobertura el risc de danys a persones, així com la indemnització a aquests tercers dels danys i perjudici que se'ls pugui ocasionar i, un altre pòlissa contra incendis per valor del cost de les instal·lacions que ofereixin aquest tipus de perill i que es concretaran, amb l'acord d'ambdues parts, dins del 15 primers dies des de la notificació de l'adjudicació del contracte.

- g) No alienar els béns afectes a l'execució del contracte, ni limitar el seu ús, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes en el present plec de condicions.
- h) Exercir per sí mateix l'explotació, amb prohibició absoluta de cedir-la o alienar-la, a excepció de què per part de Fira Circuit es faci una autorització a l'efecte. Si que es possible en casos puntuals tenir la col·laboració d'una altra empresa de restauració, però la responsabilitat seguirà sent sempre de l'adjudicatari del contracte.
- i) Servir al públic béns de consum autoritzats i en bon estat d'acord amb la normativa vigent, amb total pulcritud, amb el personal degudament uniformat i amb immillorables condicions sanitàries.
- j) Pagar les despeses de subministraments necessàries per al funcionament dels serveis a explotar (aigua, gas, electricitat, telèfon i altres anàlegs) i les instal·lacions addicionals que fossin necessàries per al correcte funcionament dels serveis.
- k) Sotmetre's en tot moment a les indicacions i observacions que li dicti Fira Circuit.
- l) Sol·licitar i obtenir les autoritzacions legals que en el seu cas siguin requerides amb referència a l'obertura dels establiments i exercicis de les activitats pròpies de l'explotació, si escau.
- m) Satisfer tots els impostos, taxes i arbitris que gravin l'exercici de l'activitat derivada d'aquest contracte i que li corresponguin segons la normativa vigent en cada moment.
- n) En tota activitat s'haurà de comunicar a Fira Circuit el pla de gestió operativa. L'operativa suggerida per cobrir els esdeveniments que el Circuit de Barcelona-Catalunya celebri per a cada modalitat:
 - 1. Estructura de personal prevista de direcció i coordinació dels esdeveniments (organigrama).
 - 2. Previsió de personal desglossat en personal de servei, comercial, producció i logística.
 - 3. La implantació del pla higiènic – sanitari.
 - 4. Qualsevol element que es consideri important de cara a la implementació del servei.
- o) Complir totes les Normes Sanitàries vigents en cada moment i, presentar un protocol general d'actuació en el seus serveis, en el cas que fos requerit.

5. DRETS DE L'ADJUDICATARI

L'adjudicatari ostentarà els següents drets:

- a) L'ús i gaudiment de les instal·lacions afectes per a l'adequada prestació del servei, segons es detalla a l'**Annex B** d'aquest plec, i obtenir de Fira Circuit, en el seu cas, el manteniment de la pacífica possessió davant de qualsevol pertorbació, que de fet o de dret se li produís.
- b) Contractar al seu risc i ventura, els empleats que estimi necessaris per al perfecte funcionament del servei, que dependrà exclusivament de l'adjudicatari segons la relació laboral que els lligui als mateixos, essent del seu càrrec exclusiu les retribucions i el pagament de totes les càrregues

socials derivades de les lleis i disposicions protectores del treball i de la seguretat social, incloses les de previsió, sense que entre l'esmentat personal i Fira Circuit existeixi cap tipus de vincle laboral.

6. FACULTATS DE FIRA CIRCUIT

- a) Autoritzar l'accés a les persones a les instal·lacions.
- b) Ordenar discrecionalment el servei i establir les modificacions que aconsellin els esdeveniments amb gran afluència de públic.
- c) Fiscalitzar l'actuació de l'adjudicatari, inspeccionar els serveis, les seves obres i instal·lacions, així com la documentació relacionada amb l'objecte del contracte i dictar, en el seu cas, les disposicions oportunes per al manteniment o restabliment de l'adequada prestació del servei.
- d) Autoritzar expressament i supervisar, si escau, la realització de les obres per part de l'adjudicatari, així com la decoració dels establiments i instal·lació de qualsevol tipus de publicitat, si fos necessari.

7. DESALLOTJAMENT

A la finalització del contracte, l'adjudicatari retirarà els elements, béns i instal·lacions susceptibles de trasllat i que siguin de la seva propietat, deixant les instal·lacions del Circuit de Barcelona-Catalunya lliures i expedites, així com en perfecte estat de funcionament.

L'adjudicatari disposarà de 96 hores per retirar els elements i instal·lacions de la seva propietat. A partir d'aquest termini, tot el que no hagi estat traslladat es considerarà abandonat i passarà a ser propietat de Fira Circuit, que efectuarà les tasques de retirada i neteja a càrrec de l'adjudicatari.

ANNEX A**CARACTERISTIQUES DELS SERVEIS / AFORAMENTS****1. Característiques dels diferents espais**

L'adjudicatari disposarà per prestar adequadament el servei, d'aigua, electricitat, clavegueram, climatització i serveis d'emergència. Anirà a càrrec de l'adjudicatari el parament de taula i cuina.

2. Característiques de l'explotació

La gestió dels serveis es realitzarà amb el compliment de les més estrictes normes higiènic-sanitàries vigents durant tot el termini d'execució del contracte, així com, també, de la normativa vigent que resulti d'aplicació als serveis de càtering o restauració. L'empresa adjudicatària romandrà subjecte a les inspeccions sanitàries que corresponguin.

Fira Circuit pot demanar una prova de menú abans de la primera celebració, per poder decidir si es fan canvis en la oferta i en la presentació. Aquesta prova serà per a les persones que Fira Circuit designi, entre els quals hi pot haver-hi clients ja confirmats o clients potencials d'aquest servei. En aquesta prova hi haurà totes les possibles ofertes, upgrades, bufets de show cooking, etc. La prova es farà a les instal·lacions que Fira Circuit designi, fent el muntatge l'empresa adjudicatària. El número total d'assistents serà informat per Fira Circuit a l'adjudicatària uns dies abans de la prova.

Previsió càtering hospitalitat Moto GP 2025

MOTO GP 2025	Espai	Capacitat (pax.)	Dies de servei
LOT 1			
Espais Tribuna Principal	Suites (1 ^a i 3 ^a planta)	600	2,5(*)
Espai Tribuna Principal	Cabines de comentarista: Pack Picnic	300	4
LOT 2			
Pit Lane Lounge	Pit Bulding (1 ^o i 2 ^a planta + terrassa)	600	2,5(*)

(*) Respon a dos dies -dissabte i diumenge- amb servei complet, i divendres amb un servei durant tot el dia de snacks i begudes.

Aquestes previsions ho són a títol merament informatiu, sota cap concepte es consideraran dades vinculants a efectes del contracte que es licita.

El número final d'assistents es tancarà 5 dies abans de l'esdeveniment i serà el número definitiu pel qual es facturarà el servei. 30 dies abans es donarà una xifra aproximada.

3. Instal·lacions

Fira Circuit farà els seus millors esforços a fi i efecte que l'empresa adjudicatària disposi dels espais necessaris per poder realitzar els treballs de preparació i realització del servei de càterring. En cas de no ser possible, aquests espais hauran de ser habilitats per l'adjudicatària en el lloc assignat per fer-ho.

4. Recursos Humans

La figura del responsable del projecte, per a cada lot, serà el contacte directe amb Fira Circuit. Aquesta figura i la resta del personal de l'adjudicatari dependrà directa, única i exclusivament d'aquest, no tenint cap mena de vincle laboral amb Fira Circuit.

Fira Circuit es reserva el dret de rebutjar, en qualsevol moment, el personal adscrit a aquesta contractació. Entre d'altres casos possibles, podrà fer-ho en cas de que aquest personal no disposi de la formació o titulació adequada per a la prestació del servei o, en cas de que no reuneixi les degudes condicions de correcció exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària del servei donarà compliment al conveni aplicable en el sector, en totes les seves disposicions, incloses les subrogacions que s'escaiguin. També complirà la legislació vigent en matèria d'igualtat entre homes i dones treballadores, en quant a sou i altres drets legalment reconeguts.

L'empresa adjudicatària dels servei resta obligada a la substitució de les baixes per malaltia, i vacances, i a la seva corresponent substitució per garantir el nivell de prestació del servei.

Els recursos humans seran degudament organitzats, i estaran especialitzats. El cuiner tindrà la titulació acreditativa corresponent i en tots els casos els treballadors disposaran dels carnets preceptius per a la manipulació d'aliments. S'haurà d'enviar la documentació del personal contractat prèviament per poder autoritzar l'entrada i incloure'ls al sistema d'accessos. En cas de no tenir-la, l'empresa adjudicatària ha de fer tots els tràmits necessaris i assumir el seu cost per poder accedir i treballar al Circuit de Barcelona-Catalunya.

L'empresa adjudicatària és responsable directe del subministrament als treballadors del vestuari adequat per a la prestació dels serveis, i tindrà especial cura en el seu aspecte personal, i hauran de desenvolupar la seva tasca degudament uniformats.

S'inclouen també totes aquelles peces de vestuari (guants, barrets especials, davantals, etc.) necessàries per a una prestació dels serveis en estàndards òptims d'higiene i qualitat. El personal no podrà portar piercings, arracades o qualsevol ornament que no compleixi les normes de Seguretat i higiene.

5. Oferta LOTS

Dins de l'oferta dels Lots hi haurà de constar la planificació d'equips de treball complerts (sala, cuina, logística o els que facin falta per cada zona), i els menús i millores que s'ofereixin. La valoració de cada lot es farà per separat.

LOT 1: ESPAIS TRIBUNA PRINCIPAL

- Les Suites són espais de capacitat reduïda (30-90 pax.) on es fa el servei dins. S'obren divendres, dissabte i diumenge. Servei complet de càterring.
- El servei de Cabines de Premsa són Lunch Box durant les curses segons demanda de Fira Circuit (4 dies durant el Gran Premi de Moto GP) i només s'ha de servir el Pack Picnic.

A continuació es detalla la gestió de cadascun dels espais:

SUITES

- Servei de divendres: Open bar i snacks de 8:30 fins a fi de carrera (Preu màxim 42€+IVA/pax.).
- Servei dissabte i diumenge: servei complet de catering i snacks de 8:30 fins a fi de carrera (Preu màxim 80€ + iva/pax.).

En alguns casos, prèvia autorització de Fira Circuit, els clients d'una Suite podran tancar el servei de càteríng directament amb l'empresa adjudicatària, aquesta situació serà informada prèviament a l'adjudicatària per part de Fira Circuit.

L'adjudicatària haurà d'informar a Fira Circuit de les ofertes presentades a aquests clients que les haurà d'aprovar. Les ofertes han de presentar-se definides en quantitat i qualitat.

Tots aquests serveis realitzats per l'empresa adjudicatària directament al client de la Suite tindran la consideració d'extra, per la qual cosa Fira Circuit percebrà una comissió del 5% del total facturat.

CABINES COMENTARISTES

Oferta /persona/dia de PICNICS (Preu màxim 25€ +IVA/pax.).

- El servei es farà a les sales de Comentaristes del Circuit de Barcelona-Catalunya.
- Es servirà en un envàs adequat i a l'hora del migdia, concretament a les 11:30 AM.
- El pícnic anirà format per un entrepà elaborat, un Snack, una peça de fruita, una ampolla d'aigua i les postres dolces.
- Cada dia es servirà un pícnic variat diferent.
- S'haurà de preveure varies opcions (vegana, vegetariana, per Celíacs, etc.) que s'avisarà amb la suficient antelació.

LOT 2 PIT LANE LOUNGE

A continuació es detalla la gestió dels espais (dues plantes més una terrassa):

- Servei de divendres: Open bar i snacks de 8:30 fins a fi de carrera + servei open bar i snacks a terrassa (Preu màxim 40€+iva/pax.). No es podrà utilitzar vidre a la terrassa.
- Servei dissabte i diumenge: servei complet de catering i snacks de 8:30 fins a fi de carrera + servei open bar i snacks terrassa (Preu màxim 80€ + iva / pax.).

En alguns casos, prèvia autorització de Fira Circuit, els clients podran tancar el servei de càteríng directament amb l'empresa adjudicatària, aquesta situació serà informada prèviament a l'adjudicatària per part de Fira Circuit.

L'adjudicatària haurà d'informar a Fira Circuit de les ofertes presentades a aquests clients que les haurà d'aprovar. Les ofertes han de presentar-se definides en quantitat i qualitat.

Tots aquests serveis realitzats per l'empresa adjudicatària directament al client de la Suite tindran la consideració d'extra, per la qual cosa Fira Circuit percebrà una comissió del 5% del total facturat.

ANNEX B

INSTAL·LACIONS AFECTES PER A L'ADEQUADA PRESTACIÓ DEL SERVEI







