

**PROCEDIMENT OBERT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING I
RESTAURACIÓ DELS ESPAIS D'HOSPITALITAT DEL
CIRCUIT DE BARCELONA-CATALUNYA**

1. OBJECTE

L'objecte del present procediment és la contractació d'un servei integral de càtering i restauració associat als espais d'hospitalitat, zones VIP, sales de premsa i altres àrees designades pel Circuit de Barcelona-Catalunya, incloent els serveis de producció gastronòmica, transport, muntatge, servei, reposició, desmuntatge i gestió de residus vinculats directament al servei d'aliments i begudes.

L'objectiu és garantir una experiència gastronòmica homogènia, segura i alineada amb els estàndards internacionals dels grans esdeveniments esportius, amb especial incidència en els Grans Premis de Fórmula 1 i MotoGP, així com en actes corporatius i jornades esportives de diferents promotors, a partir d'ara, altres esdeveniments.

A l'efecte de diversificar la concurrència, i en funció de les necessitats dels serveis que es pretenen cobrir en els diferents espais del Circuit, segons es detalla al Plec de Condicions Tècniques d'aquesta licitació, els serveis s'han distribuït en tres (3) Lots de realització independent i que es formalitzaran en contractes específics:

LOTS	ESPAIS
LOT 1. Grup d'espais A	- ROOFTOP (La F1 i MOTO GP de l'any 2026 no està inclosa en aquest concurs) - GARDEN CLUB (Format de 3 plantes) - PIT LANE LOUNGE ○ PIT LANE LOUNGE PRIMERA PLANTA ○ PIT LANE LOUNGE SEGONA PLANTA ○ PIT LANE LOUNGE TERRACE
LOT 2. Grup d'espais B	- TORRE 4 PLANTA - DESPATXOS 3 PLANTA. - PRIMERA PLANTA PIT BUILDING TERRACE ○ CORPORATE LOUNGES ▪ CL1 ▪ CL 2 ▪ CL 3 ▪ CL 4 ▪ CL 5 ▪ CL 6 ○ MONTJUIC CLUB ○ GRAND PRIX

	○ CHAMPIONS - PIT BUILDING TERRACE - 2a PLANTA - AUDITORI - SALA DE PREMSA
LOT 3. Grup d'espais C	- SUITES PRIMERA I TERCERA PLANTA - SKY VIEW - CABINES COMENTARISTES

Una mateixa empresa pot licitar als diferents lots i pot resultar adjudicatària de més d'un d'ells. No obstant, no es poden presentar variants o alternatives a una mateixa oferta, quedaran exclosos els licitadors que ho facin.

La prestació de serveis es realitzarà per a totes les curses sempre que sigui requerit per part de FIRA CIRCUIT o pel promotor de la cursa.

2. PROCEDIMENT I FORMA D'ADJUDICACIÓ

- a) Tramitació: Ordinària.
- b) Procediment: Obert.

3. DURADA

La vigència del contracte iniciarà l'endemà de la seva formalització. La durada inicial serà d'un (1) any, amb possibilitat de tres (3) pròrrogues d'una (1) anualitat cadascuna (1+1+1+1) fins a completar el període 2026-2030. Aquest període abastarà totes les prestacions del Contracte, segons descripció i detall contingut al Plec de Condicions Tècniques.

Cada any, els adjudicataris dels Lots, juntament amb FIRA CIRCUIT, decidiran sobre la continuïtat del contracte mitjançant una pròrroga anual per Lot.

Sense perjudici de l'anterior, **l'inici efectiu de la prestació del servei es produirà un (1) mes després de l'adjudicació**, període que tindrà la consideració de **fase d'implantació i posada en marxa**, i es destinarà a les tasques necessàries d'adequació operativa, incloent-hi, a títol enunciatiu i no limitatiu, **l'adaptació d'espais i instal·lacions, la planificació i organització del servei, la dotació de mitjans materials i humans, i la coordinació amb FIRA CIRCUIT** per garantir l'execució conforme als requisits del contracte i als estàndards establerts als plecs rectors de la licitació.

En el cas del **Lot 1. Grup d'espais A**, s'inclourà en la negociació la possible incorporació de l'espai Rooftop per als esdeveniments de Fórmula 1 i Moto GP, condicionada a la disponibilitat efectiva d'aquest espai per part de FIRA CIRCUIT en cada edició i a la seva viabilitat operativa.

Així mateix, en cas d'activació de les pròrrogues, aquestes comportaran necessàriament un procés de revisió i negociació de l'abast de tots els lots, que podrà implicar l'ampliació

i/o la reducció d'espais i serveis, en funció del calendari de curses, la incorporació de nous espais o la baixa/modificació d'espais existents, així com de qualsevol altra variació operativa, logística o funcional del recinte que impacti en la prestació del servei.

4. GARANTIES

a) **Provisional:**

- No exigida.

b) **Definitiva:** Aval bancari a favor de FIRA CIRCUIT, per import de:

- **5% de l'import d'adjudicació.**

5. OBTENCIÓ DE DOCUMENTACIÓ I INFORMACIÓ

Al perfil del contractant de FIRA CIRCUIT, així com a la plataforma digital de la licitació.

Documentació:

- Plec Administratiu i els seus Annexos
- Plec Tècnic i els seus Annexos
- Plec Econòmic

6. TERMINI I LLOC DE PRESENTACIÓ DE LES OFERTES

- **Data límit:** El dia **9 de març de 2026** (fins les 12.00 hores)
- **Lloc de presentació:** Plataforma Digital de contractació.

7. OBERTURA DE PLIQUES

L'obertura dels sobres digitals A (administratiu) i B (tècnic – criteris subjectes a un judici de valor) tindrà lloc el 9 de març de 2026, segons consta en l'anunci de licitació, a partir de les **12.30 hores**, i es realitzarà *online* a través de videoconferència. La convocatòria a l'acte serà remesa a l'adreça de correu electrònic que hagi sigut facilitat en l'entrega del compromís de confidencialitat.

Una vegada duta a terme l'obertura dels sobres digitals A i B, FIRA CIRCUIT procedirà a l'anàlisi i valoració tant de la documentació administrativa (sobre digital A) com de l'oferta tècnica (sobre digital B) que hagi estat presentada pels licitadors.

L'obertura del sobre digital C (criteris avaluable de forma automàtica) tindrà lloc el dia 20 de març de 2026 a les 12:30 hores i es realitzarà *online* a través de videoconferència. La convocatòria a l'acte serà remesa a l'adreça de correu electrònic que hagi sigut facilitat en l'entrega del compromís de confidencialitat.

De forma prèvia a l'obertura del sobre digital C, encara que en el mateix acte, es procedirà a comunicar la puntuació que els licitadors hagin obtingut en la oferta tècnica.

8. ADJUDICACIÓ

30 de març de 2026.

9. SOLVÈNCIA EXIGIDA

Acreditació de solvència

1) Solvència econòmica

Els criteris de solvència econòmica que hauran de complir obligatòriament els licitadors seran:

1. Declaració relativa al volum global de negocis i al volum de negocis en l'àmbit de l'activitat corresponent a l'objecte del contracte, referits als tres (3) últims exercicis comptables, comptats a partir de la data de publicació de l'anunci de licitació. L'any de major volum anual de negoci dels tres últims disponibles haurà d'assolir, com a mínim, 1,5 vegades el pressupost base de licitació, IVA exclòs.

Mitjans d'acreditació

- Declaració responsable signada per la persona amb poder suficient de representació de l'empresa.
2. Existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals que inclogui les cobertures assenyalades a la clàusula 4.2.b) del Plec de Condicions Administratives, o compromís de subscripció en cas de resultar adjudicatari del procediment.

Mitjans d'acreditació

- L'existència de l'assegurança s'acreditarà mitjançant còpia de la pòlissa i rebut conforme està al corrent de pagament o, així mateix, el compromís de la seva subscripció en el cas de resultar adjudicatari de la present licitació. El compromís haurà de garantir el manteniment de la cobertura durant tota l'execució del contracte.

2) Solvència tècnica o professional

Els criteris de solvència que en aquest punt han de complir obligatòriament els licitadors són els següents:

1. Experiència prèvia i historial en la prestació de serveis d'igual o similars característiques al present servei en els darrers 3 anys. Com a mínim, l'import anual acumulat de l'any de major execució ha de ser igual o superior al 70% del pressupost de licitació (IVA exclòs).

Mitjà d'acreditació

- Un dossier que haurà d'incloure la presentació de cadascun dels projectes i tota la informació necessària per avaluar la capacitat i idoneïtat de l'empresa per a la prestació del servei requerit, entre la qual s'haurà de recollir com a mínim:
 - Autor
 - Descripció de les prestacions realitzades en cada servei acreditat.
 - Característiques dels espais o esdeveniments, especificant-ne la rellevància o singularitat.
 - Import total del servei.
 - Any d'execució (incloent-hi, si escau, les pròrrogues).
 - Personal i mitjans materials destinats a la prestació del servei.
 - Quan els serveis s'hagin prestat a entitats públiques, s'hauran d'incloure els certificats de bona execució expedits per aquestes entitats.
 - Quan els serveis s'hagin prestat a entitats privades, s'hauran d'incloure els certificats expedits pel client privat; o en el seu defecte, s'admetrà una declaració responsable del licitador, que podrà ser verificada per l'òrgan de contractació.
- 2. Compromís de mitjans personals i materials suficients per garantir la correcta execució del servei, segons s'estableix al plec de prescripcions tècniques de la licitació. Aquest compromís d'adscripció de mitjans té caràcter d'obligació essencial als efectes previstos en l'article 211 LCSP.

Mitjans d'acreditació

- Declaració responsable signada pel representant de l'empresa en què es manifesti el compromís d'adscriure els recursos humans i materials necessaris.

En el cas que el contractista sigui una empresa de nova creació, entenent com a tal aquella que té una antiguitat inferior a tres anys, la solvència tècnica s'acreditarà segons el que indica l'apartat 2 de l'article 88 de la LCSP.

Segons estableix l'art 75 LCSP, els licitadors poden recórrer per a l'execució del contracte a les capacitats d'altres entitats, amb independència de la naturalesa jurídica dels vincles que tinguin amb elles, per tal d'acreditar la seva solvència econòmica i financera i tècnica i professional, sempre que aquestes entitats no estiguin incurses en prohibició de contractar i que les empreses licitadores demostrin que durant tota la durada de l'execució del contracte disposaran efectivament dels recursos necessaris mitjançant la presentació a tal efecte del compromís per escrit de les entitats esmentades. No obstant això, respecte als criteris relatius a l'experiència professional, les empreses només poden recórrer a les

capacitats d'altres entitats si aquestes presten els serveis per als quals són necessàries les capacitats esmentades.

En les mateixes condicions, les UTE poden recórrer a les capacitats dels participants en la unió o d'altres entitats. No obstant, totes les empreses que en formaran part han d'acreditar la seva solvència en els termes indicats en la present clàusula. Per tal de determinar la solvència de la UTE s'acumula l'acreditada per cadascuna de les seves integrants.

10. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Model inspirat en la separació explícita entre (i) cànon (%) del lot, i (ii) criteris qualitatius i de control.

Aplicació: cada lot s'avalua i s'adjudica de manera independent (Lot 1 / Lot 2 / Lot 3). El licitador pot presentar oferta a un o diversos lots.

La puntuació es calcula per lot amb les mateixes regles.

0. Estructura de puntuació (per cada lot)

Bloc	Descripció	Punts
A. Cànon Menú F1 (%)	Percentatge de cànon variable ofertat per al Menú F1 (per lot) i criteri automàtic a trams (lineal + exponencial) amb topall 0%–20%.	20
B. Cànon Menú MotoGP (%)	Percentatge de cànon variable ofertat per al Menú MotoGP (per lot) i criteri automàtic a trams (lineal + exponencial) amb topall 0%–20%.	15
C. Cànon Menú Altres esdeveniments (%)	Percentatge de cànon variable ofertat per al Menú base “Altres esdeveniments” (per lot) i criteri automàtic a trams (lineal + exponencial) amb topall 0%–20%.	15
D. Qualitat de menús	Valoració qualitativa de la proposta gastronòmica (millora menús F1/MotoGP/Altres) + definició operativa de corners, showcooking, cocteleria, altres productes afegits al menú base descrit en el plec.	25
E. Seguiment i control (PGSCC)	Proposta de seguiment i control del contracte (procediments, comunicació, maquinaria específica, personal previst, informes i liquidació), incloent evidència audiovisual i matriu RACI.	15
F. Presència de Xefs, pastissers i experts en vins i destil·lats	Presència de Xefs i/o pastisser reputats Bonificació per professionals addicionals (fins 5 punts dins el bloc).	10

1. Bloc A (20 punts) – Cànon variable Menú F1 (%) (per lot)

Nota d'aplicació: El càlcul s'aplica directament sobre la funció a trams (sense reescalat sobre el màxim ofertat) i amb els topalls indicats.

1.1. Percentatge de cànon a ofertar (Menú F1): El licitador indicarà, per a cada lot, el percentatge de cànon variable aplicable als serveis facturats sota el Menú F1, expressat en percentatge (%), d'acord amb la base de liquidació definida al plec (IVA exclòs).

1.2. Regles de càlcul i topalls: Sigui C_F1 el % de cànon ofertat per al Menú F1. A efectes de valoració s'aplica el percentatge C^* amb topall mínim i màxim: $C^* = \max(0; \min(C_F1; 20\%))$. Si $C_F1 > 20\%$, es considera 20%. Si $C_F1 \leq 0\%$, la puntuació és 0 punts.

1.3. Funció de puntuació automàtica (a trams: lineal + exponencial): On C^* s'introdueix en format decimal (p. ex. 12% = 0,12).

Tram 1 ($0\% \leq C^* \leq 10\%$): Funció lineal de 0 a 7 punts.

$$P(C^*) = 70 \cdot C^*$$

Tram 2 ($10\% < C^* \leq 20\%$): Funció exponencial convexa, amb major increment a partir del 15%, de 7 a 20 punts.

$$P(C^*) = 7 + 13 \cdot (\text{EXP}(25 \cdot (C^* - 10\%)) - 1) / (\text{EXP}(25 \cdot (20\% - 10\%)) - 1).$$

2. Bloc B (15 punts) – Cànon variable Menú MotoGP (%) (per lot)

2.1. Percentatge de cànon a ofertar (Menú MotoGP): El licitador indicarà, per a cada lot, el percentatge de cànon variable aplicable als serveis facturats sota el Menú MotoGP, d'acord amb la base de liquidació definida al plec econòmic (IVA exclòs).

2.2. Regles de càlcul i topalls: Sigui C_MG el % de cànon ofertat per al Menú MotoGP. A efectes de valoració s'aplica el percentatge C^*_MG amb topall mínim i màxim: $C^*_MG = \max(0\%; \min(C_MG; 20\%))$.

2.3. Funció de puntuació automàtica (a trams: lineal + exponencial): On C^* s'introdueix en format decimal (p. ex. 12% = 0,12).

Tram 1 ($0\% \leq C^*_MG \leq 8\%$): Funció lineal de 0 a 5 punts.

$$P(C^*) = 62,5 \cdot C^*$$

Tram 2 ($8\% < C^*_MG \leq 20\%$): Funció exponencial convexa, amb major increment a partir del 15%, de 5 a 15 punts.

$$P(C^*) = 5 + 10 \cdot (\text{EXP}(25 \cdot (C^* - 8\%)) - 1) / (\text{EXP}(25 \cdot (20\% - 8\%)) - 1).$$

3. Bloc C (15 punts) – Cànon variable Menú base “Altres esdeveniments” (%) (per lot)

3.1. Percentatge de cànon a ofertar (Menú base “Altres esdeveniments”): El licitador indicarà, per a cada lot, el percentatge de cànon variable aplicable als serveis facturats sota el Menú base “Altres esdeveniments”, d’acord amb la base de liquidació definida al plec econòmic (IVA exclòs).

3.2. Regles de càlcul i topalls: Sigui C_{AE} el % de cànon ofertat per al Menú base “Altres esdeveniments”. A efectes de valoració s’aplica el percentatge C^*_{AE} amb topall mínim i màxim: $C^*_{AE} = \max(0\%; \min(C_{AE}; 20\%))$.

3.3. Funció de puntuació automàtica (a trams: lineal + exponencial): On C^* s’introdueix en format decimal (p. ex. 12% = 0,12).

Tram 1 ($0\% \leq C^*_{AE} \leq 8\%$): Funció lineal de 0 5 punts.

$$P(C^*) = 62,5 \cdot C^*$$

Tram 2 ($8\% < C^*_{AE} \leq 20\%$): Funció exponencial convexa, amb major increment a partir del 15%, de 5 15 punts.

$$P(C^*) = 5 + 10 \cdot (\text{EXP}(25 \cdot (C^* - 8\%)) - 1) / (\text{EXP}(25 \cdot (20\% - 8\%)) - 1).$$

4. Bloc D (20 punts) – Valoració qualitativa de menús, incloses les millores i definició operativa de corners/showcooking

La valoració es realitza a judici de valor, en base a memòria tècnica i fitxes de menús (F1/MotoGP/Altres). Puntuació màxima 20 punts per lot, amb la següent desagregació:

Subcriteri	Contingut mínim exigible	Punts
D1. Adequació i consistència per tipologia. presentació i passis (*)	Coherència amb el posicionament del lot/espais; escalabilitat; ritme de servei; adequació a perfil de públic i moments de consum. Fitxa d’operació: format, passis, personal, requisits sanitaris (APPCC), logística i integració amb el servei.	7
D2. Qualitat tècnica, sostenibilitat i nous productes proposats/Millores	Equilibri organolèptic; producte de proximitat/temporada; minimització residus; opcions dietètiques i gestió d’al·lèrgens. Incorporació de Millores (Segons Annex 4 del PPT)	10
D3. Corners experimentals i mostra de cuina en viu i directe (incl. cocteleria) (**)	Definició de mínims, rotació i control de cues; opció d’afegir corner de cocteleria (clàssica i 0.0) amb carta i capacitat.	3

(*) Presentació culinària ja sigui amb passí ofert, bufet, pensant en la facilitat de prendre cada aliment, d'ordenació)freds, calents, amanides, postes, fruites, celíacs,amb producció i emplatat davant del client amb control de temperatures, al·lèrgens visibles i pla d'operació.

(**) Corner experimental: punt gastronòmic temàtic de curta durada (rotació) amb elaboració final en directe o servei especialitzat. Inclourà: concepte, carta (mín. 3 referències), capacitat/hora, flux de servei, requeriments (electricitat/gas) i pla de residus.

Corner de cocteleria (opcional): barra amb (i) 4 còctels signatura, (ii) 2 clàssics, (iii) 2 opcions 0.0; sistema de mesura/control de vendes i política de consum responsable.

5. Bloc E (10 punts) – Xef/pastisser reputats, professionals addicionals i vins/espumosos de DO

Subcriteri	Evidències mínimes	Punts (màx.)
E1. Xef reputat: rol i presència	CV, experiència acreditada i reconeixements; rol (disseny menús, supervisió, tastos) i presència calendaritzada en dies clau.	4
E2. Pastisser reputat: proposta dolça i presència	CV/portfolio; proposta de postres i bakery; estandardització i presència en dies clau.	4
E3. Expert en Vins i espumosos de DO	Carta estructurada per DO; maridatges per menú; servei i conservació (temperatura, copes); opció 0.0.	2

6. Bloc F (15 punts) – Procediment de seguiment i control del contracte (PGSCC), incloent evidència audiovisual

Aquest criteri té per objecte valorar la proposta de seguiment i control de l'execució del contracte presentada pel licitador, orientada a assegurar la correcta prestació dels serveis, la coordinació amb FIRACIRCUIT, el compliment dels requisits de qualitat i sostenibilitat i la resposta davant incidències.

El licitador haurà d'aportar un Procediment General de Seguiment i Control (PGSCC) abans de l'inici del primer esdeveniment, i un Procediment Específic per acte, que incloguin com a mínim els continguts descrits a continuació.

6.1. Contingut mínim obligatori de la proposta (PGSCC)

El PGSCC haurà de descriure, com a mínim:

- ✓ Organització i responsable del contracte: designació d'un/a responsable amb capacitat de decisió i interlocució directa; equip de seguiment (coordinació general, responsable de càtering, responsable d'atenció i responsable de personal) i mecanismes interns de coordinació (cuina, logística, neteja i proveïdors).

- ✓ Sistema de comunicació i coordinació amb FIRACIRCUIT: canals i temps de resposta definits (confirmació de serveis ≤ 2 hores; modificacions ≤ 24 hores), disponibilitat 24/7 durant els períodes d'esdeveniment, validació prèvia d'encàrrecs i serveis addicionals i sistema d'intercanvi documental i seguiment en temps real.
- ✓ Seguiment i inspecció de qualitat i quantitats: protocol de control de qualitat i de quantitats servides per tipologia (esmorzars, dinars, Open Bar/Snacks, coffee-breaks, etc.), registre diari de racions i sobrants, supervisió de temperatures de servei/conservació/transport, comprovació de quantitats mínimes garantides i presència d'un tècnic d'inspecció durant la prestació.
- ✓ Registre d'incidències i evidències: registre d'incidències i no conformitats amb actuacions correctores, incloent documentació fotogràfica i/o audiovisual en temps real, així com custòdia i disponibilitat de les evidències, amb compliment de RGPD/LOPDGDD quan correspongui.
- ✓ Emmagatzematge, conservació i manipulació: pla logístic (cadena de fred), control d'equips frigorífics i d'escalfament conforme al Reglament (CE) 852/2004, procediment de neteja diària d'espais i equips, i sistema d'etiquetatge i traçabilitat (data, proveïdor, lot i temperatura).
- ✓ Gestió i confirmació del personal: confirmació prèvia del personal mínim per jornada i franja, control de presència/acreditacions i substitucions, coordinació amb l'organització, disponibilitat d'equip reforçable en pics de demanda i acreditació de formació en higiene alimentària i PRL.
- ✓ Informes i indicadors: informe de tancament per esdeveniment amb incidències i resolució, comparativa previst vs real (menús/àpats/dies/àrees), satisfacció i valoració del personal, indicadors de servei i mesures de millora contínua (temps de resposta, satisfacció, índex d'incidències resoltes).
- ✓ Seguiment i control de les millores ofertades: verificació específica del compliment de les millores compromeses en l'oferta (producte/qualitat/quantitat), mitjançant check-list per servei i espai, evidència documental (fitxes tècniques, etiquetatge, marques o equivalent) i validació de ratis i unitats compromeses; aquestes millores s'entendran integrades en el nivell de servei i no tindran consideració d'extra ni seran facturables addicionalment.

6.2. Valoració (criteri a judici de valor)

La puntuació s'atorgarà segons la qualitat, la coherència i la viabilitat operativa de la proposta presentada.

Subcriteri	Criteri d'avaluació (PGSCC)	Punts
F1. Organització i responsables	Responsable del contracte i equip de seguiment identificats; coordinació interna operativa documentada.	2
F2. Comunicació i coordinació	Protocols, canals i temps de resposta; disponibilitat 24/7 en esdeveniments; validació d'encàrrecs i canvis.	2
F3. Control qualitat i quantitats	Procediments, registres diaris, control temperatures i verificació de mínims per servei.	3

F4. Incidències i evidències	Registre d'incidències i accions correctores; evidència fotogràfica/audiovisual i custòdia conforme normativa.	2
F5. Traçabilitat i APPCC	Cadena de fred, equips, neteja, etiquetatge i traçabilitat (data/proveïdor/lot/temperatura).	2
F6. Personal i presència	Confirmació, control de presència, substitucions, formació i equip reforçable; coordinació amb FIRACIRCUIT.	2
F7. Informes i liquidació	Informes per esdeveniment, KPIs i millora contínua; procediment de liquidació i vinculació amb penalitzacions.	2

7. Aplicació per lots (Lot 1, Lot 2 i Lot 3)

Per a cada lot s'aplica exactament la mateixa matriu de criteris.

Recomanació d'annexos: (i) full econòmic per lot (P_F1, P_MotoGP, P_Altres i % cànon), i (ii) model normalitzat de PGCSL amb RACI i formats de reporting.

S'estableix com a **condició d'admissió** que, en l'avaluació dels **criteris d'adjudicació a judici de valor**, els licitadors hauran d'obtenir una **puntuació mínima de 30 punts**.

En cas que una oferta **no assoleixi aquesta puntuació mínima**, serà considerada **insuficient** respecte dels requeriments qualitatius exigits i, en conseqüència, el licitador serà **exclòs del procediment de licitació**, sense que procedeixi la seva valoració en la resta d'apartats del concurs.

11. CRITERI DE DESEMPAT

En el cas que, després de l'aplicació dels criteris d'adjudicació, tant dels quals depenen d'un judici de valor (oferta tècnica) com dels ponderables de manera automàtica, es produeixi un empat entre dos o més ofertes, s'atorgarà una puntuació addicional de 2 punts a la proposició presentada per l'empresa que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, tingui en la seva plantilla un percentatge de treballadors amb discapacitat superior al que li imposi la normativa.

De resultar que diverses empreses licitadores de les quals haguessin empatat quant a la proposició més avantatjosa acreditessin tenir relació laboral amb persones amb discapacitat en un percentatge superior al que els imposi la normativa, s'atorgarà la màxima puntuació de 2 punts al licitador que disposi del major percentatge de treballadors fixos amb discapacitat en la seva plantilla, atorgant-li a la resta de licitadors la puntuació que resulti directament proporcional al percentatge que representin.

Quan aplicats els anteriors criteris l'empat entre dos o més licitadors persistís, aquest es resoldrà segons el que es preveu en l'apartat 2 de la clàusula 147 de la LCSP.

La documentació acreditativa del referit criteri de desempat serà aportada exclusivament pels licitadors que hagin empatat en el moment en què es produeixi l'empat i previ requeriment de FIRA CIRCUIT.

(Puntuació màxima: 2 punts).