

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

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

1. INTRODUCCIÓ

Fira Circuit, S.L.U. (d'ara endavant, FIRA CIRCUIT) impulsa la contractació d'un servei professional de càterring i restauració per donar cobertura a l'operativa d'hospitalitat del Circuit de Barcelona-Catalunya durant el període 2026-2030. 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 Moto GP, així com en actes corporatius i jornades esportives de diferents promotors, a partir d'ara, altres esdeveniments.

Aquesta versió del Plec de Prescripcions Tècniques s'ha ajustat per concentrar-se exclusivament en l'àmbit de càterring (Alimentació i Beguda, A&B): producció gastronòmica, logística alimentària, servei a sala i barra, control de qualitat, seguretat alimentària, sostenibilitat i seguiment del contracte. Queden explícitament fora d'abast les prestacions no vinculades a restauració (disseny decoratiu d'espais, merchandising, acreditacions, audiovisuals, activacions de marca, etc.).

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del present contracte la prestació del **servei integral de càterring 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.

Per a cada lot de la licitació al qual es concorre (LOT 1. Grup d'espais A, LOT 2. Grup d'espais B i LOT 3. Grup d'espais C), el licitador haurà d'acceptar i aplicar **els preus unitaris (sense IVA) fixos i màxims** següents, que constitueixen **tarifes de referència obligatòries i no són objecte d'oferta a la baixa ni d'increment** en el marc d'aquesta licitació:

- **Menú F1: 130,00 €** per persona i dia (normalment divendres, dissabte i diumenge, però únicament en alguns espais en concret).
- **Menú Moto GP: 110,00 €** per persona i dia (normalment divendres, dissabte i diumenge).
- **Menú base "Altres esdeveniments": 80,00 €** per persona i dia (normalment divendres, dissabte i diumenge).

En conseqüència, els tres imports anteriors s'entenen com a **preus fixos** del contracte per a la seva tipologia corresponent.

El **Menú base**/estàndard de referència, a partir d'ara **Menú Complet**, opera com a tarifa de referència obligatòria i ha de donar cobertura, en la seva configuració base, a les principals

tipologies de servei que es puguin requerir al Circuit dins aquest àmbit per a cada Menú (F1, Moto GP, Altres esdeveniments), i per els diferents espais dels 3 lots, incloent, a títol enunciatiu, **esmorzar, Open Bar/Snacks i dinar, com a combinació per un mateix dia.**

En el marc de l'execució del contracte, **podran produir-se altres esdeveniments o activacions que poden donar peu a altres 'Menús' no tipificats específicament** en els annexos de la present licitació. En aquests supòsits, **l'empresa adjudicatària podrà acordar amb la persona responsable de l'activació i/o amb FIRA CIRCUIT** la prestació d'un servei determinat, **amb un import unitari que podrà situar-se per sota o per sobre** dels preus unitaris licitats, en funció de l'abast efectiu del servei, els requeriments operatius, els recursos necessaris i les condicions d'execució.

Adicionalment, únicament en l'àmbit d'altres Esdeveniments", FIRA CIRCUIT es reserva expressament el dret d'assignar la prestació d'un esdeveniment concret a un tercer operador diferent de l'adjudicatari del Lot corresponent, quan així ho requereixin necessitats d'organització, disponibilitat d'operadors, compatibilitat amb requeriments específics del promotor/organitzador, condicions d'explotació de l'espai o criteris operatius i/o comercials, sense que això generi dret a compensació ni exclusivitat a favor de l'adjudicatari.

No obstant l'anterior, **als efectes de coherència, homogeneïtzació i transparència**, s'estableix que **el preu de 130,00 euros (F1), 110,00 euros (Moto GP), i 80,00 euros (altres esdeveniments) per persona**, i **el contingut mínim definit a l'annexes 4 i 10** tindran la consideració de **base de negociació obligatòria** per a la configuració del servei, de manera que qualsevol adaptació o variació haurà de **mantenir, com a mínim, els estàndards de qualitat i les prestacions associades** i haurà de ser **prèviament pactada i validada** per FIRA CIRCUIT abans de la formalització de l'encàrrec.

Atès que **els preus són fixos**, el criteri econòmic objecte de licitació-per part de cada licitador i per a cada lot-, consistirà en un **percentatge de cànon** a favor de **FIRA CIRCUIT**, aplicable sobre la facturació efectivament meritada pels serveis prestats sota cadascun dels tres menús. El licitador indicarà un **% de cànon** en favor de FIRA CIRCUIT en cada Menú, per a:

- **Menú F1 (130,00 €/persona/dia):** % cànon ofert.
- **Menú MotoGP (110,00 €/persona)/dia:** % cànon ofert.
- **Menú base "Altres esdeveniments" (80,00 €/persona/dia):** % cànon ofert.

El **percentatge de cànon** ofert per a cada menú haurà d'estar **acotat entre el 0% i el 20%**, ambdós inclosos (**0% ≤ cànon ≤ 20%**). A efectes de valoració, qualsevol oferta que superi el 20% es considerarà, com a màxim, del **20%**.

La **liquidació** del cànon i la facturació associada es realitzaran d'acord amb el que estableixi el plec econòmic, sobre la base de la **prestació efectivament executada i acceptada**, i amb aplicació del **% de cànon** ofert per cada menú i lot.

Atès que el **percentatge de cànon** ofert s'aplica o sobre una facturació directa a FIRA CIRCUIT o **sobre la facturació corresponent als clients gestionats i aportats per FIRA CIRCUIT**, aquest cànon es meritara sobre els serveis efectivament prestats a FIRA CIRCUIT o a aquests clients, en els termes establerts al plec econòmic de la licitació.

Així mateix, en el cas de **clients aportats directament pel contractista** del Lot com a resultat de la seva **activitat comercial pròpia** (captació, prospecció i tancament), el **percentatge de cànon aplicable** sobre la facturació d'aquests clients serà objecte d'una **reducció del 50%** respecte del percentatge de cànon ofert pel licitador per al menú corresponent, mantenint-se la resta de condicions contractuals.

A efectes d'aplicació d'aquesta reducció, la condició de "client aportat pel contractista" s'haurà d'**acreditar i validar** amb caràcter previ per FIRA CIRCUIT (traçabilitat de la captació, data d'alta, identificació del client i confirmació de no solapament amb cartera gestionada per FIRA CIRCUIT).

L'abast mínim del servei inclou, com a mínim, les prestacions següents:

- ✓ Planificació gastronòmica per esdeveniment i per franges horàries (esmorzar, coffee break, lunch, dinar, snacks i open bar).
- ✓ Aprovisionament, homologació i control de proveïdors (traçabilitat, especificacions i criteris de qualitat).
- ✓ Elaboració i/o regeneració en cuina de producció, amb sistemes que assegurin la cadena de fred i calor i el compliment del Reglament (CE) 852/2004.
- ✓ Transport al recinte amb vehicles i contenidors homologats (fred/calor), amb registres de temperatura i temps.
- ✓ Muntatge operatiu dels punts de servei (bufets, show-cooking, barres), incloent equipament alimentari (fred, calor, vitrines, dispensadors, etc.).
- ✓ Servei de sala i barra (cambrers/es, bartenders, runners, caps de sala), amb ratios mínims segons tipologia de servei.
- ✓ Gestió d'al·lèrgens i dietes especials (celiaquia, lactosa, vegà/vegetarià, baixa en sal, etc.) amb etiquetatge i prevenció de contaminació creuada.
- ✓ Parament vinculat al servei (vaixel·la, cristalleria, coberteria, estovalles, tovallons) amb criteris de sostenibilitat i qualitat.
- ✓ Neteja i desinfecció operativa de cuines, offices i punts de servei, exclusivament en allò relacionat amb la seguretat alimentària i la disponibilitat del servei.
- ✓ Gestió de residus generats pel càterring (orgànica, envasos, vidre, paper/cartró, oli usat), incloent separació i retirada.

- ✓ Coordinació amb FIRA CIRCUIT, promotors i operadors del recinte, assegurant compatibilitat amb accessos, seguretat i horaris d'esdeveniment.

Qualsevol prestació addicional no estrictament vinculada al servei d'aliments i begudes requerirà sempre l'autorització prèvia i expressa de FIRA CIRCUIT i, si escau, del promotor de l'esdeveniment.

El contracte es divideix en tres (3) Lots vinculats a uns espais concrets del circuit:

ESPAI	LOT	GRUP ESPAIS	CAPACITAT (pax/dia)	F1	Moto GP	Altres Esdeveniments
ROOFTOP(F1 i MotoGP a partir de 2027. Altres Esdeveniments a partir 2026)	1	A	245	✓	✓	✓
GARDEN CLUB (format 3 plantes)			740	✓	✓	✓
PIT LANE LOUNGE - 1a PLANTA (Sala A i B, 300, 100)			400	X	✓	✓
PIT LANE LOUNGE - 2a PLANTA(Sala A i B, 300,100)			400	✓	✓	✓
PIT LANE LOUNGE - TERRASSA (sense capacitat addicional)				✓	✓	✓
TORRE 4a PLANTA	2	B	90	✓	✓	✓
DESPATXOS 3a PLANTA			45	✓	✓	✓
PIT BUILDING TERRACE - 1a PLANTA (conjunt)						
CORPORATE LOUNGES (6 sales amb capacitat 60 pax/sala)			360	✓	✓	✓
MONTJUÏC CLUB			400	X	X	✓
GRAND PRIX			150	X	X	✓
CHAMPIONS			150	X	X	✓
PIT BUILDING TERRACE - 2a PLANTA			1000	X	X	✓
AUDITORI			400	✓	✓	✓
SALA DE PREMSA			[1]	✓	✓	✓
SUITES 1a i 3a PLANTA (19 sales)	3	C	1090	✓	✓	✓
SKY VIEW			350	✓	✓	✓
CABINES COMENTARISTES			[2]	✓	✓	✓
TOTAL CAPACITAT LOT 1	1	A	1785	1.385	1785	1785
TOTAL CAPACITAT LOT 2	2	B	2595	895	895	2595
TOTAL CAPACITAT LOT 3	3	C	1440	1440	1440	1440

[1]. Definició pax i menú en Annex 4

[2].Definició pax i menú en Annex 4

Rooftop (F1 i MotoGP a partir de 2027. Altres esdeveniments a partir de 2026).

La disponibilitat operativa de l'espai **Rooftop** s'estableix, amb caràcter general, per a **tots els esdeveniments de l'any 2026**, amb **exclusió expressa** de les finestres d'operació vinculades als **Grans Premis de Fórmula 1 i MotoGP**, períodes durant els quals l'espai restarà **reservat/no assignable** i, en conseqüència, **fora de l'abast del servei de càtering** objecte del contracte.

Vinculació amb pròrroques i definició del servei (Rooftop).

En l'apartat de **Pròrroques** s'estableix que, en el cas específic del **Rooftop**, atès que **no resulta d'aplicació l'any 2026 per a F1 ni per a Moto GP**, l'empresa adjudicatària i Fira Circuit definiran i formalitzaran el **servei base** i el **preu unitari aplicable** per a aquest espai en el moment en què sigui operatiu per a aquests esdeveniments (a partir de 2027) -condicionat a la seva disponibilitat efectiva i a la seva viabilitat operativa-, prenent com a referència una **capacitat estimada de 200 persones**, i garantint la coherència amb el model de menú, els estàndards de qualitat i el règim econòmic del contracte.

Una mateixa empresa pot licitar a tots tres lots, podent resultar adjudicatària de més d'un dels lots.

Tanmateix, en relació amb el servei de càtering, s'haurà d'ofertar per part de la adjudicatària del lot, el servei a totes les curses (Altres Esdeveniments) sempre que FIRA CIRCUIT o el promotor de la cursa ho demani. Les característiques tècniques i de servei, estan definides en l'Annex 4 i en l'Annex 10.

L'**horari de referència** serà de **8:30 h a 17:30 h**. No obstant això, per necessitats operatives derivades del programa oficial, aquest horari es podrà **ampliar fins a un màxim d'1 hora addicional per jornada, sense cost**, per garantir la correcta prestació del servei.

3. TERMINI DE VIGÈNCIA DEL CONTRACTE

La vigència del contracte s'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 l'horitzó 2026-2030, d'acord amb el que estableix el PCAP.

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. PRESSUPOST DE LICITACIÓ

El pressupost de licitació es determina mitjançant preus unitaris i, quan correspongui, imports màxims anuals per lot i per esdeveniment, segons el Plec de Condicions Econòmiques d'aquesta licitació. El preu unitari haurà d'incloure totes les prestacions vinculades al servei de càtering: producte, elaboració, personal, transport, parament, muntatge/desmuntatge,

consumibles imprescindibles, neteja operativa alimentària i gestió de residus en tota la durada de l'esdeveniment, essent aquest preu sense IVA.

Imports corresponents a l'any 2026: imports estimats referits exclusivament a l'exercici 2026, calculats d'acord amb l'escenari base previst i amb finalitat descriptiva i de dimensionament econòmic, sense incloure eventuais pròrrogues ni anualitats posteriors:

TOTAL CÀTERING	/	Altres			
		F1	MotoGP	Esdeveniments	Total
	2026	492.350,00 €	439.350,00 €	168.000,00 €	1.099.700,00 €
LOT 1 CÀTERING	/	Altres			
		F1	MotoGP	Esdeveniments	Total
	2026	148.200,00 €	169.400,00 €	56.000,00 €	373.600,00 €
LOT 2 CÀTERING	/	Altres			
		F1	MotoGP	Esdeveniments	Total
	2026	152.350,00 €	107.450,00 €	56.000,00 €	315.800,00 €
LOT 3 CÀTERING	/	Altres			
		F1	MotoGP	Esdeveniments	Total
	2026	191.800,00 €	162.500,00 €	56.000,00 €	410.300,00 €

Els imports desglossat per Lots, Esdeveniments i anualitats és el següent:

TOTAL CÀTERING	/	Altres			
		F1	MotoGP	Esdeveniments	Total
	2026	492.350,00 €	439.350,00 €	168.000,00 €	1.099.700,00 €
	Prorroga 1	537.829,20 €	478.423,80 €	172.368,00 €	1.188.621,00 €
	Prorroga 2	551.812,76 €	490.862,82 €	176.849,57 €	1.219.525,15 €
	Prorroga 3	566.159,89 €	503.625,25 €	181.447,66 €	1.251.232,80 €
	Total	2.148.151,85 €	1.912.261,87 €	698.665,22 €	4.759.078,95 €
LOT 1 CÀTERING	/	Altres			
		F1	MotoGP	Esdeveniments	Total
	2026	148.200,00 €	169.400,00 €	56.000,00 €	373.600,00 €
	Prorroga 1	184.731,30 €	201.455,10 €	57.456,00 €	443.642,40 €
	Prorroga 2	189.534,31 €	206.692,93 €	58.949,86 €	455.177,10 €
	Prorroga 3	194.462,21 €	212.066,95 €	60.482,55 €	467.011,71 €
	Total	716.927,82 €	789.614,98 €	232.888,41 €	1.739.431,21 €

LOT 2 CÀTERING	/	F1	MotoGP	Altres Esdeveniments	Total
	2026	152.350,00 €	107.450,00 €	56.000,00 €	315.800,00 €
	Prorroga 1	156.311,10 €	110.243,70 €	57.456,00 €	324.010,80 €
	Prorroga 2	160.375,19 €	113.110,04 €	58.949,86 €	332.435,08 €
	Prorroga 3	164.544,94 €	116.050,90 €	60.482,55 €	341.078,39 €
	Total	633.581,23 €	446.854,63 €	232.888,41 €	1.313.324,27 €

LOT 3 CÀTERING	/	F1	MotoGP	Altres Esdeveniments	Total
	2026	191.800,00 €	162.500,00 €	56.000,00 €	410.300,00 €
	Prorroga 1	196.786,80 €	166.725,00 €	57.456,00 €	420.967,80 €
	Prorroga 2	201.903,26 €	171.059,85 €	58.949,86 €	431.912,96 €
	Prorroga 3	207.152,74 €	175.507,41 €	60.482,55 €	443.142,70 €
	Total	797.642,80 €	675.792,26 €	232.888,41 €	1.706.323,46 €

Aquestes xifres s'incorporen amb **caràcter estimatiu i no vinculant**, a títol merament informatiu, sense que puguin considerar-se un compromís de demanda ni generar cap dret a compensació.

Adicionalment, a l'annex 1 d'aquest PPT es defineix un **màxim orientatiu** per lot/espai, calculat a partir de la previsió d'assistència, la capacitat dels espais i la capacitat operativa de servei, **a efectes exclusivament de planificació**.

El **pressupost de licitació** de cada lot es determina com la suma de: (i) l'**import màxim aplicable a F1/MotoGP**, d'acord amb la capacitat màxima dels espais, i (ii) una **estimació informativa** d'altres esdeveniments, segons s'estableix al Plec de Condicions Econòmiques d'aquesta licitació.

En tot cas, i d'acord s'estableix també al Plec de Condicions Econòmiques, la **liquidació i la facturació** es realitzarà **exclusivament** sobre la base de la **prestació efectivament executada**, és a dir, la quantitat real de menús i serveis **realitzats i acceptats en funció del nombre final d'esdeveniments que es puguin portar a terme durant l'any**, i **no** sobre imports o volums previstos; per tant, cap import estimat tindrà la consideració de **quantitat compromesa** i la facturació real podrà resultar **superior o inferior** a les estimacions no garantides.

No obstant l'anterior, en els **Grans Premis de Fórmula 1**, s'estableix un **mínim garantit** equivalent al **50% de l'aforament/capacitat màxima** dels espais assignats a cada lot/espai l'any anterior, amb la finalitat de dotar de certesa econòmica mínima l'operativa vinculada a aquests esdeveniments. Per a la resta, les previsions indicades efectivament tindran caràcter merament informatiu i no existiran mínims garantits.

D'acord amb el que estableix el PCAP, Fira Circuit comunicarà als adjudicataris la decisió d'activar cadascuna de les pròrrogues. Així mateix, amb caràcter previ a l'inici de cada període prorrogat, Fira Circuit determinarà i formalitzarà l'ajust dels imports màxims anuals i, si escau, per esdeveniment, espai i lot, en coherència amb el calendari d'activitat del Circuit aplicable a l'any corresponent a la pròrroga i amb l'abast efectiu dels serveis a prestar, sense alterar les condicions essencials del contracte.

5. DESCRIPCIÓ DEL TREBALL A REALITZAR

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta tècnica operativa orientada a l'execució de serveis de càtering d'alta capacitat en entorn esportiu, amb planificació detallada per esdeveniment, organització de recursos i protocols de control. Aquesta proposta serà en bona part la que es valorarà a efectes comparatius i absoluts per la determinació de les puntuacions no econòmiques (oferta tècnica) d'aquesta licitació.

La proposta haurà d'incloure, com a mínim:

- ✓ Model de producció amb els fluxos de recepció i emmagatzematge, i diagrames de processos crítics.
- ✓ Pla logístic d'aprovisionament i reposició per franges, amb dimensionament d'estocs i punts de suport.
- ✓ Relació d'equipament alimentari aportat (fred, calor, regeneració, bufets, barres) i procediment de verificació prèvia a esdeveniment.
- ✓ Proposta gastronòmica base per tipologia d'espai i públic (VIP, corporatiu, premsa, equipaments interns).
- ✓ **Proposta de parament i presentació del servei per espai**, incloent-hi de manera explícita la **posada en escena i presentació del menjar i begudes** (plats, snacks, postres, begudes, estacions, bufets, barres i elements de suport), amb definició de criteris de muntatge, materials i acabats, retolació/etiquetatge (incloent al·lèrgens), sistemes de manteniment de temperatura, reposició i ordre del punt de servei. Aquesta proposta s'haurà d'adaptar a la tipologia de cada espai i al perfil d'usuari, i tindrà la consideració de **factor crític de qualitat**, essent **un element de pes rellevant en la valoració** de l'oferta tècnica.
- ✓ Pla de gestió d'al·lèrgens i dietes, amb etiquetatge, segregació i formació del personal.
- ✓ Pla de seguretat alimentària: APPCC, prerequisits, registres i verificació (auditories internes/analítiques).
- ✓ Pla de recursos humans: organigrama, perfils, ratios de servei, formació i sistema de cobertura de baixes/pics de demanda.
- ✓ Pla de sostenibilitat específic A&B (proximitat, residus, envasos, energia, aigua).
- ✓ Sistema de seguiment i reporting (KPIs, informes per esdeveniment i gestió d'incidències).

- ✓ Pla de contingència: fallida de subministrament, incidència sanitària, interrupció elèctrica, meteorologia adversa i pics de demanda.

En l'apartat de millores, les propostes de millora dels licitadors s'hauran d'incloure **de manera expressa** a la **Proposta de Restauració** i concretar-se en **prestacions d'alta gamma** perfectament **quantificables, traçables i verificables** (p. ex. *1 pernil ibèric de gla per cada 70 comensals i dia*, selecció de productes d'importació "Premium", begudes singulars/exòtiques de gamma superior, etc.). Aquestes millores hauran d'estar **clarament diferenciades del Menú Base**, descrites amb el màxim detall en termes de **producte, qualitat (categoria/origen/marca o equivalent) i quantitat (ratis i/o unitats)**, a fi de permetre una **valoració tècnica objectiva** i un **control d'execució** efectiu durant la prestació del servei.

6. DIRECCIÓ DELS TREBALLS

La direcció i supervisió del contracte correspondrà al representant o representants que designi FIRA CIRCUIT. L'adjudicatari de cada lot, designarà un/a Responsable de Contracte A&B (Aliments i begudes) amb capacitat de decisió, interlocució directa i disponibilitat operativa.

Són funcions mínimes del representant de Fira Circuit:

- ✓ Interpretar el present PPT i validar els procediments operatius del servei de càterin.
- ✓ Exigir la disponibilitat dels mitjans humans i materials previstos i verificar-ne l'adequació.
- ✓ Donar instruccions operatives per assolir els objectius de qualitat, seguretat alimentària i experiència del client.
- ✓ Conformar, si escau, liquidacions i factures associades als serveis efectivament prestats.
- ✓ Tramitar incidències i aplicar el règim de penalitzacions quan correspongui.
- ✓ Convocar reunions de coordinació abans, durant i després dels esdeveniments.

7. DEL PERSONAL

L'adjudicatari haurà de disposar de personal suficient, format i acreditat per garantir la prestació del servei en condicions d'alta exigència. Tot el personal dependrà exclusivament de l'empresa adjudicatària i haurà de complir la normativa laboral i els requisits d'accés al recinte.

Perfils mínims recomanats (segons volum i tipologia d'esdeveniment):

- ✓ Director/a d'Operacions A&B (coordinació general i interlocució).
- ✓ Xef Executiu/va i Responsable de Producció (planificació, estandardització, qualitat organolèptica).
- ✓ Responsable de Seguretat Alimentària (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), registres, auditories).
- ✓ Cap de Sala i Supervisors/es de zona (VIP, premsa, espais efímers).

- ✓ Equip de sala: cambrers/es, *bartenders*, *runners*, *hostlers* de bufet i *show-cooking*.
- ✓ Logística alimentària: magatzem, recepció, *picking*, transport intern i reposició.
- ✓ Equip de neteja operativa alimentària (cuina/office/punts de servei), integrat al dispositiu A&B.

Ratis mínims orientatius de servei (podran ajustar-se en funció de l'espai i del promotor):

- ✓ Dinar a taula: 1 cambrer/a per cada 12 comensals.
- ✓ Dinar a peu dret: 1 cambrer/a per cada 20-22 comensals.
- ✓ Esmorzar / *coffee break*: 1 cambrer/a per cada 25 comensals.
- ✓ Barres: dimensionament per garantir temps d'espera màxim operatiu (recomanat < 3 minuts en pics).

El personal haurà d'acreditar formació en higiene alimentària, gestió d'allèrgens i PRL, així com coneixement de protocols d'hospitalitat VIP. L'adjudicatari mantindrà un sistema de control i registre de jornada del personal adscrit, amb disponibilitat d'informes quan li siguin sol·licitats per part del representant o representants que designi FIRA CIRCUIT.

8. LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS

L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura del contractista. El contractista serà responsable de la qualitat tècnica dels serveis realitzats, així com de les conseqüències que es dedueixin per Fira Circuit, S.L.U. o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

Serà obligació del contractista d'indemnitzar de tots els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte.

Lloc i horari de la prestació del servei

Els treballs objecte de la prestació dels serveis aquí regulats es realitzaran a les instal·lacions del Circuit Barcelona-Catalunya.

L'adjudicatari organitzarà els seu horari de treball per adequar-se a les necessitats requerides per FIRA CIRCUIT.

Correspon a Fira Circuit la definició de necessitats, validació de les tasques i supervisió permanent del correcte funcionament dels serveis contractats. Fira Circuit podrà indicar les modificacions operatives que consideri necessàries i, si existeix causa suficientment justificada, proposar la suspensió temporal o definitiva del servei. L'empresa adjudicatària haurà d'organitzar els horaris i l'equip per adaptar-se en tot moment a les necessitats operatives dels serveis. L'adjudicatari serà responsable d'elaborar i mantenir la planificació operativa, coordinar el personal, distribuir les tasques i assegurar que tots els requeriments de FIRA CIRCUIT es transmeten i s'apliquen de manera immediata. Per garantir un seguiment

adequat, el contractista designarà un responsable operatiu que actuarà com a interlocutor directe i que mantindrà un control continu mitjançant registres diaris, informes periòdics i reunions de seguiment amb FIRA CIRCUIT. Aquest responsable haurà de gestionar i comunicar qualsevol incidència, ajustar la planificació davant noves necessitats, assegurar la disponibilitat d'un canal de comunicació immediata i elaborar un informe per esdeveniment de resultats amb el grau de compliment, les incidències resoltes i propostes de millora.

9. EXECUCIÓ DEFECTUOSA

En el cas de compliment defectuós de la prestació objecte del contracte o pel baix rendiment acordat, es requerirà l'esmena dels defectes observats.

En cas que la prestació del contracte es dugui a terme de manera defectuosa, incompleta o amb un rendiment inferior al compromès, l'òrgan de contractació requerirà formalment a l'empresa adjudicatària la correcció immediata de les deficiències detectades i la realització adequada de les prestacions contractades en els termes establerts. L'adjudicatari estarà obligat a esmenar els defectes dins el termini que s'indiqui al requeriment, sense dret a cap increment del preu ni modificació de les condicions del contracte.

Així mateix, l'execució defectuosa podrà donar lloc a l'exigència de **responsabilitats** a l'empresa adjudicatària, incloent-hi, si escau, la indemnització per danys i perjudicis causats, sempre que aquests siguin imputables al contractista.

D'acord amb el que estableix el **Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP)**, la prestació defectuosa, la manca de compliment dels nivells de qualitat exigits, l'incompliment reiterat de les instruccions de Fira Circuit o la no esmena de les incidències en els terminis fixats, podrà ser objecte d'aplicació de les **penalitzacions corresponents**, que s'imposaran en funció de la gravetat, recurrència i impacte del defecte sobre el servei. Les penalitzacions seran aplicables sense perjudici de l'exigència de responsabilitats addicionals o, si escau, de l'inici d'un procediment de resolució contractual segons el que estableix el PCAP.

10. INFORMACIÓ I COL.LABORACIÓ

L'actuació de les parts es basarà en la mútua col·laboració, en el marc de la qual:

- A. FIRA CIRCUIT es compromet a facilitar tota la informació que sigui requerida de manera raonable i, a col·laborar estretament amb les empreses adjudicatàries per a l'òptima execució del contracte, així com a mantenir-la informada de qualsevol esdeveniment que aquesta consideri rellevant en relació amb el mateix.

- B. L'adjudicatari es compromet a sol·licitar únicament la col·laboració i informació que siguin necessàries per a l'eficaç prestació dels seus serveis. Així mateix es compromet a sotmetre a l'autorització prèvia de FIRA CIRCUIT qualsevol gestió que per la seva naturalesa hagi de ser coneguda per aquesta per ser convenient la seva conformitat per a la seva realització. Els recíprocs compromisos continguts en aquesta estipulació són considerats per les parts com a essencials per al compliment del contracte.

El personal assignat al servei dependrà directament, únicament i exclusivament de l'empresa que presti el servei, 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, si, entre d'altres casos possibles, aquest personal no disposi de la formació o titulació adequada per a la prestació del servei, o no reuneixi les degudes condicions de correcció exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'empresa adjudicatària del servei.

L'empresa adjudicatària del servei donarà compliment al/s conveni/s que li siguin aplicables en totes les seves disposicions, incloses les subrogacions, si s'escau. També complirà la legislació vigent en matèria d'igualtat entre homes i dones treballadors, en quant a sou i altres drets reconeguts. Els recursos humans seran degudament organitzats i especialitzats.

Interlocutor: l'empresa adjudicatària ha de nomenar un representant, que ha d'exercir les funcions d'interlocutor amb la/les persona/es que FIRA CIRCUIT designi, en els aspectes que siguin precisos per a la bona marxa del servei. S'ha de planificar una sèrie de reunions periòdiques entre aquest interlocutor i FIRA CIRCUIT en atenció a donar compliment a les sol·licituds de FIRA CIRCUIT, així com per a controlar els aspectes laborals i de subministrament de materials que els efectius adscrits al servei puguin necessitar.

L'empresa adjudicatària ha de mantenir en tot moment una coordinació adequada amb el Servei de Prevenció de Fira Circuit, S.L.U., segons els procediments que aquest estableixi, tal i com s'indica en l'**Annex 5**.

FIRA CIRCUIT facilitarà a l'adjudicatari una fitxa que ha de ser omplerta mensualment del desglossament del servei a contractar amb els horaris i tasques. Aquesta fitxa ha d'estar annexada a la factura corresponent.

11. REQUERIMENTS GENERALS DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària ha de tenir la capacitat d'assumir els encàrrecs de FIRA CIRCUIT, i adaptar-se en tot moment a les seves necessitats, d'acord amb les condicions definides en aquest plec, per la qual cosa no podrà rebutjar cap encàrrec que s'ajusti a les condicions en aquest establertes.

El servei prestat per l'empresa adjudicatària s'adequarà al criteris establerts per FIRA CIRCUIT, dels quals es facilitarà tota la informació necessària.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar i estarà obligada a posar a disposició de FIRA CIRCUIT l'equip humà necessari per atendre la prestació del servei i preparar-lo per complir, en forma i procediments, l'objecte del contracte.

12. CONTROL I SUPERVISIÓ

El control i la supervisió del servei el portarà a terme directament el coordinador de l'empresa adjudicatària a les instal·lacions del Circuit durant els esdeveniments del calendari anual de Fira Circuit, S.L.U..

El responsable del servei de FIRA CIRCUIT podrà supervisar el servei de forma periòdica i podrà demanar informes puntuals sobre el desenvolupament del servei o sobre les incidències produïdes.

El **control i la supervisió del servei corresponen exclusivament a Fira Circuit, S.L.U.**, i és l'única facultada per validar, revisar o requerir modificacions en les tasques executades per l'empresa adjudicatària mitjançant el responsable designat, i determinarà els criteris d'intervenció, prioritats, ajustos i protocols que s'han d'aplicar en cada moment del servei segons les característiques de l'esdeveniment.

L'empresa adjudicatària **prestarà i coordinar el servei** d'acord amb els encàrrecs de FIRA CIRCUIT, garantint que el seu personal, els mitjans tècnics i l'operativa diària s'adeqüen estrictament a les directrius comunicades. L'adjudicatari no podrà modificar per iniciativa pròpia l'organització del servei, els criteris d'actuació ni les tasques sense comunicar-ho i justificar-ho prèviament davant de FIRA CIRCUIT.

FIRA CIRCUIT durà a terme la supervisió del servei mitjançant **inspeccions periòdiques i presencials**, verificant el compliment dels procediments establerts, la correcta assignació de personal, la qualitat de l'atenció prestada i la resposta davant incidències. Aquesta supervisió inclou també la revisió del compliment de les mesures de seguretat i prevenció de riscos laborals aplicables al servei.

Així mateix, FIRA CIRCUIT podrà **requerir informes puntuals o periòdics** sobre el desenvolupament del servei, incidències ocorregudes, planificació executada i mesures adoptades per part de l'adjudicatari. Aquest haurà de facilitar tota la documentació operativa que se li sol·liciti, incloent registres de personal, controls d'assistència, comunicats d'incidències, seguiment de punts d'informació, activitats d'hospitalitat i documentació vinculada al compliment del Pla de Prevenció de Riscos Laborals.

Com a resultat d'aquesta supervisió, FIRA CIRCUIT podrà requerir ajustos immediats en el servei, que l'empresa adjudicatària haurà d'implementar sense dilació. Aquest sistema garanteix la traçabilitat de totes les actuacions i assegura que la qualitat i l'execució del servei es mantinguin dins els paràmetres exigits pel contracte.

El procediment de seguiment i control a aplicar en aquest contracte serà el validat per FIRACIRCUIT, segons el lliurat pel licitador sota els requeriments de l'**Annex 7** d'aquest plec.

13. PROCEDIMENT DE COORDINACIÓ D'ACTIVITATS EMPRESARIALS (CAE) I CONTROL I REGISTRE DE LA JORNADA LABORAL DEL PERSONAL ADSCRIT AL CONTRACTE

En el marc d'aquest contracte amb Fira Circuit, l'empresa adjudicatària haurà de complir un procediment mínim de Coordinació d'Activitats Empresariales (CAE) que garanteixi la seguretat i salut de totes les persones que interactuen als espais del Circuit. En primer lloc, abans de l'inici de l'activitat, l'adjudicatari haurà de comunicar formalment a Fira Circuit la relació de treballs, serveis o activitats que es duran a terme, aportant la documentació preventiva requerida: avaluació de riscos, planificació preventiva, formació i aptitud del personal, assegurances, i acreditació de maquinària o equips que es vulguin utilitzar. Igualment, haurà de designar una persona responsable de CAE que actuarà com a interlocutor únic amb Fira Circuit per a totes les qüestions relacionades amb prevenció i seguretat.

Durant l'execució del contracte, l'empresa haurà d'assegurar la coordinació operativa amb Fira Circuit, mantenint actualitzada la documentació i comunicant qualsevol canvi en personal, processos o serveis que puguin afectar els riscos existents o les mesures preventives aplicades. El personal propi o subcontractat que accedeixi al Circuit haurà de rebre prèviament la informació específica del centre de treball, incloent normes internes, zones d'accés, riscos presents i instruccions d'emergència. Igualment, haurà de garantir-se el registre d'entrades i sortides i el control del compliment de les normes de seguretat per part de tots els treballadors.

En cas d'incidència, accident o situació de risc greu, l'adjudicatari haurà de comunicar-ho de forma immediata a Fira Circuit, seguint el protocol establert. Haurà de participar en la investigació de les causes i implementar les mesures correctores que es determinin. Així mateix, s'establiran reunions periòdiques de coordinació CAE, especialment en períodes d'alta activitat o esdeveniments especials, amb l'objectiu de revisar les condicions de seguretat, actualitzar informació i garantir la correcta interacció entre totes les empreses presents.

Finalment, l'adjudicatari haurà d'assegurar que totes les empreses subcontractades compleixen el mateix procediment CAE, assumint la responsabilitat de recopilar, revisar i traslladar a Fira Circuit tota la documentació necessària. Totes les activitats hauran d'executar-se sota els principis de prevenció, minimització de riscos i protecció de les

persones usuàries, treballadors i visitants del Circuit de Barcelona-Catalunya. Aquest procediment forma part integrant de les obligacions contractuals i el seu incompliment pot donar lloc a mesures correctores o sancions segons el règim del contracte.

També es requereix que el contractista, tal com es descriu en l'**Annex 5**, disposi d'un procediment de Control i Registre de la Jornada Laboral del Personal Adscrit al Contracte.

Així mateix, **és d'obligat compliment** que el contractista, **en els termes establerts a l'Annex 13**, compleixi **íntegrament i sense excepcions** tots els requeriments en matèria de **Seguretat i Salut** vigents al Circuit de Barcelona-Catalunya. **L'incompliment** d'aquests requeriments **no serà admissible** i podrà comportar l'adopció de les mesures operatives i contractuals que corresponguin, inclosa la **suspensió immediata de l'activitat** afectada, quan sigui necessari per garantir la seguretat.

14. UNIFORMITAT

L'adjudicatari és responsable del subministrament de la uniformitat i EPIs necessaris per a la prestació del servei, garantint imatge corporativa, higiene i seguretat. La uniformitat haurà de ser funcional per a cuina, sala i logística.

15. QUALITAT EN EL SERVEI

El servei de càterring s'executarà d'acord amb els estàndards més alts de la indústria i amb enfocament a experiència de client en entorn esportiu. S'estableixen requisits mínims en qualitat organolèptica, presentació, disponibilitat de producte, temps de reposició i gestió de cues.

Controls mínims de qualitat:

- ✓ Tast intern i validació de receptes base (fitxes tècniques, grams per ració i al·lèrgens).
- ✓ Control de temperatures de recepció, conservació, regeneració i servei, amb registres verificables.
- ✓ Checklists d'obertura i tancament de punts de servei, amb verificació d'higiene i reposició.
- ✓ Auditories internes en servei (mystery/observació) i enquestes de satisfacció per espai.
- ✓ Gestió de no conformitats i accions correctores documentades.

16. NIVELLS DE SERVEI, INCOMPLIMENTS I PENALITZACIONS

L'adjudicatari restarà subjecte als Acords de Nivell de Servei (ANS) i al règim de penalitzacions establert a l'**Annex 6**. Els indicadors es mesuraran per esdeveniment i/o per jornada, segons tipologia de servei.

17. PLA DE MILLORA CONTÍNUA

L'adjudicatari implantarà un sistema de millora contínua basat en cicle PDCA (Plan-Do-Check-Act), amb revisió post-esdeveniment i actualització trimestral de procediments i oferta gastronòmica. El pla incorporarà lliçons apreses, anàlisi de KPIs i mesures preventives.

18. PROCEDIMENT DE RESOLUCIÓ D'INCIDÈNCIES

Es definirà un procediment d'incidències amb classificació (crítica, major, menor) i temps de resposta associats. Com a mínim, es contemplaran incidències de seguretat alimentària, ruptura de cadena de fred/calor, manca de producte, manca de personal, avaria d'equipament i incidències de servei (cues, reposició, presentació).

Temps de resposta operatius recomanats:

- ✓ Incidència crítica (seguretat alimentària o risc per al consumidor): actuació immediata i comunicació a Fira Circuit en menys de 15 minuts.
- ✓ Incidència major (afecta servei o aforament): actuació en menys de 30 minuts i estabilització en menys de 2 hores.
- ✓ Incidència menor: resolució dins la mateixa franja de servei.

19. PROCEDIMENT DE SEGUIMENT DEL CONTRACTE PER A CADA CONTRACTISTA I LOT.

L'adjudicatari haurà de presentar un Procediment General de Seguiment i Control abans del primer esdeveniment i, per a cada acte, un Procediment Específic. A la finalització de cada esdeveniment es lliurarà un informe d'execució amb comparativa previst/real, incidències i mesures correctores, segons els criteris definits a l'**Annex 7** de Seguiment.

Taula resum d'àrees de seguiment (model):

Àrea de seguiment	Elements de control / verificació	Responsable principal	Moment de control
Qualitat i quantitats del servei (àpats, begudes)	Racions vs planificació; temperatures; sobrants; menús especials	Responsable de servei de càterring	Durant el servei i verificació immediata; informe post-servei
Emmagatzematge, conservació i logística alimentària	Cadena de fred/calor; estat equips; neteja; etiquetatge i traçabilitat	Responsable de cuina i magatzem	Abans de cada jornada i durant el servei
Personal de càterring	Confirmació de dotació; control de presència; substitucions; formació	Coordinador/a general de servei	24 h abans i control d'accés a l'inici de jornada
Millores compromeses (qualitat/quantitat/producte)	Check-list de millores ofertades; evidència de producte (fitxes/etiquetes/marques o equivalent); validació de ratís (p. ex. pernil/pax); control de posada en servei (estacions/show-cooking); registre fotogràfic i/o vídeo (si aplica)	Responsable de servei de càterring + validació Fira Circuit	Abans del servei (briefing i validació de dotació/producte); durant el servei (verificació en temps real); informe post-servei
Incidències i accions correctores	Registre en temps real; evidència; tancament i prevenció	Cap de sala / Responsable APPCC	Durant l'esdeveniment; tancament màxim 24 h post
Liquidació econòmica	Unitats facturables; serveis addicionals; conformitat prèvia	Empresa adjudicatària + validació Fira Circuit	Amb la factura parcial per esdeveniment

20. SOSTENIBILITAT

El servei de càterring haurà d'alinejar-se amb criteris de sostenibilitat ambiental i social. Això inclou la reducció d'envasos d'un sol ús, la prioritització de materials reutilitzables, l'ús de productes de proximitat i de temporada, i una gestió eficient dels residus i les minves.

Quan el volum i l'estacionalitat ho permetin, s'haurà de prioritzar la compra de proximitat. Igualment, el servei haurà de disposar d'un pla de prevenció del malbaratament alimentari (amb mesures de planificació, donacions quan siguin aplicables i separació de la fracció orgànica), així com garantir la separació selectiva en punts de servei i cuines, amb traçabilitat de les retirades. També es requerirà l'ús d'equipaments eficients energèticament.

Es valorarà positivament l'ús d'una flota de transport sostenible i la disposició de certificacions ambientals o socials (com ISO 26000, IQNet SR10, entre d'altres). També es tindrà en compte que l'empresa compti amb procediments per reduir el consum d'aigua i energia, i amb una política de mobilitat i logística que optimitzi rutes i fomenti l'ús de vehicles o solucions de baix impacte ambiental.

21. MILLORES TÈCNIQUES

Les **millores tècniques** proposades pels licitadors hauran d'estar **directament vinculades** a la prestació del servei de càterring i tindran una ponderació rellevant en la selecció de les ofertes, atesa la seva incidència directa en la qualitat percebuda i en el nivell d'hospitalitat, com es veu al **punt 4. Bloc D de l'annex I del PCAP**, que fa referència als criteris d'adjudicació.

A títol orientatiu, es valoraran millores com la **digitalització de l'etiquetatge d'al·lèrgens (QR)**, **sistemes de control de temperatura** amb sensors, **show-cooking addicional** en espais VIP i **reforços d'oferta saludable i sostenible**, així com la incorporació de **productes d'excel·lència i d'alta gamma** (p. ex. **pernil ibèric de gla amb tallador/a in situ**, selecció d'**embotits ibèrics premium** i **formatges DOP** d'afinatge especial,...), entre d'altres.

Es consideraran **millores** a aquests efectes, i seran valorades d'acord amb el que estableix **l'annex I del PCAP**, les següents propostes (no exhaustives):

1. Proposta digital per a la planificació i gestió.
2. Proposta de millora concreta de les activitats a realitzar.
3. Proposta de vídeo en temps real durant els àpats per a la verificació de les quantitats i qualitats dels menús proposats pels licitadors.

4. Proposta de menús temàtics o de degustació, apropiats per als diferents tipus d'esdeveniment.
5. Food design: opcions de presentacions creatives.
6. Proposta de productes d'alta gamma i d'excel·lència, quantificables i verificables (p. ex. pernil ibèric de gla per rati de comensals, estacions Premium, seleccions de begudes de gamma superior, etc).
7. Altres a considerar pel licitador.

Les millores **no tindran consideració d'extra** i, per tant, **no seran facturables**, atès que formaran part del **nivell de servei compromès** per l'adjudicatària i constituïran un element determinant de la puntuació tècnica; aquest compromís s'incorporarà de forma clara en l'apartat de **"Millores" de la Proposta de restauració (Annex 4, punt 8. Presentació obligatòria de la proposta del licitador)** i es traslladarà als **Acords de Nivell de Servei (ANS/SLA)** mitjançant **indicadors verificables** (quantitat/ratis, qualitat/categoria de producte, productes d'excel·lència) i un **règim de penalitzacions** en cas d'incompliment, fins al màxim previst, atès que són elements que condicionen l'adjudicació, de manera que **les millores compromeses hauran de quedar íntegrament absorbides dins el preu de menú ofertat** i, en conseqüència, **no podran ser facturades addicionalment**, havent el licitador d'articular la seva oferta econòmica i el % de cànon assumint plenament les millores ofertades.

22. TAST OBLIGAT DELS DIFERENTS MENÚS PROPOSATS PER L'ADJUDICATARI

Tast inicial

Abans del primer esdeveniment de la temporada, FIRA CIRCUIT podrà requerir un tast de validació de les propostes gastronòmiques per tipologia de servei i espai. L'adjudicatari assumirà la producció, presentació i muntatge d'aquest.

Tast anual

Es podrà establir un tast anual, previ a la celebració del primer Gran Premi de la temporada, per verificar consistència, varietat i estandardització.

Validació i possibles modificacions

FIRA CIRCUIT podrà sol·licitar ajustos en receptes, presentació, grams o assortiment per assegurar l'adequació a l'estàndard i al perfil de públic assistent.

Acta de tast

De cada tast se'n generarà acta amb valoracions, no conformitats i accions correctores, amb terminis d'assoliment.

23. VISITA OBLIGADA A LES INSTAL·LACIONS DEL CIRCUIT DE BARCELONA-CATALUNYA

És obligatòria una visita tècnica a les instal·lacions del Circuit per avaluar accessos logístics, punts d'aigua i electricitat, espais de cuina/office, ubicacions de barres i circuits interns de reposició.

La visita servirà per validar la viabilitat del pla operatiu, i tindrà caràcter determinant per **verificar els espais disponibles i identificar les necessitats mínimes d'implantació** (espais de suport, punts de connexió, logística i requeriments d'instal·lació: Barres càterring, zona de càterring, barra central, taula bufets, neveres, etc.), per a la correcta execució del servei.

24. TERMINI D'EXECUCIÓ

El servei s'executarà en règim d'esdeveniment i/o període continuat segons calendari oficial del Circuit i demandes corporatives. Els horaris exactes i la dotació es definiran en el Procediment Específic de cada acte.

25. PROPIETAT DELS TREBALLS

La documentació operativa generada per a l'execució del contracte (procediments, informes, registres i checklists) tindrà caràcter confidencial i estarà a disposició de FIRA CIRCUIT sempre que aquesta ho sol·liciti.

26. ACEPTACIÓ INCONDICIONAL DEL PRESENT PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

La presentació d'oferta implica l'acceptació incondicional del contingut del present PPT i de la resta dels plecs que conformen la licitació, així com la seva íntegra aplicació en l'execució del servei de càterring.

ANNEX 1: DISTRIBUCIÓ D'ESPAIS PER LOTS

Espais d'actuació de la prestació del servei, descrits en el present Plec, segons lots i esdeveniments:

LOT 1. GRUP 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
 - o PIT LANE LOUNGE PRIMERA PLANTA
 - o PIT LANE LOUNGE SEGONA PLANTA
 - o PIT LANE LOUNGE TERRACE

LOT 2. GRUP ESPAIS B :

- TORRE 4 PLANTA
- DESPATXOS 3 PLANTA.
- PRIMERA PLANTA PIT BUILDING TERRACE
 - o CORPORATE LOUNGES
 - CL1
 - CL 2
 - CL 3
 - CL 4
 - CL 5
 - CL 6
 - o MONTJUIC CLUB
 - o GRAND PRIX
 - o CHAMPIONS
- PIT BUILDING TERRACE - 2a PLANTA
- AUDITORI
- SALA DE PREMSA

LOT 3. GRUP ESPAIS C :

- SUITES PRIMERA I TERCERA PLANTA
- SKY VIEW
- CABINES COMENTARISTES

ESPAI	LOT	GRUP ESPAIS	CAPACITAT (pax/dia)	F1	Moto GP	Altres Esdeveniments
ROOFTOP(F1 i MotoGP a partir de 2027. Altres Esdeveniments a partir 2026)	1	A	245	√	√	√
GARDEN CLUB (format 3 plantes)			740	√	√	√
PIT LANE LOUNGE - 1a PLANTA (Sala A i B, 300, 100)			400	X	√	√
PIT LANE LOUNGE - 2a PLANTA(Sala A i B, 300,100)			400	√	√	√
PIT LANE LOUNGE - TERRASSA (sense capacitat addicional)				√	√	√
TORRE 4a PLANTA	2	B	90	√	√	√
DESPATXOS 3a PLANTA			45	√	√	√
PIT BUILDING TERRACE - 1a PLANTA (conjunt)						
CORPORATE LOUNGES (6 sales amb capacitat 60 pax/sala)			360	√	√	√
MONTJUÏC CLUB			400	X	X	√
GRAND PRIX			150	X	X	√
CHAMPIONS			150	X	X	√
PIT BUILDING TERRACE - 2a PLANTA			1000	X	X	√
AUDITORI			400	√	√	√
SALA DE PREMSA			[1]	√	√	√
SUITES 1a i 3a PLANTA (19 sales)	3	C	1090	√	√	√
SKY VIEW			350	√	√	√
CABINES COMENTARISTES			[2]	√	√	√
TOTAL CAPACITAT LOT 1	1	A	1785	1.385	1785	1785
TOTAL CAPACITAT LOT 2	2	B	2595	895	895	2595
TOTAL CAPACITAT LOT 3	3	C	1440	1440	1440	1440

[1]. Definició pax i menú en Annex 4
[2].Definició pax i menú en Annex 4

ANNEX 2. DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS D'HOSPITALITAT DEL CIRCUIT DE BARCELONA-CATALUNYA

Aquest annex té per objecte descriure i caracteritzar, de manera **somera i merament descriptiva**, els espais inclosos en el contracte, amb la finalitat de facilitar als licitadors una comprensió clara i homogènia dels àmbits de treball i dels punts d'atenció al públic on s'haurà de prestar el servei de càtering. La informació que s'hi recull permet identificar, per a cada espai i lot, la capacitat d'aforament orientativa, la ubicació dins del recinte i els principals elements funcionals vinculats a l'operativa del servei.

Atesa la naturalesa dinàmica i la mobilitat d'alguns espais, **la seva configuració (distribució, punts de servei i implantació) pot variar en funció de l'esdeveniment i dels requeriments operatius**; en conseqüència, a efectes de licitació, **la configuració de referència serà la que resulti de la visita obligatòria al Circuit i de la informació facilitada en aquell moment.**

GRUP D'ESPAIS A. LOT 1

ROOF TOP (F1 i Moto GP a partir de 2027. Altres esdeveniments des de 2026)

Capacitat: 245 persones

GARDEN CLUB(EFÍMER)

Capacitat : 740 persones

Ubicació : al costat de la Tribuna H

PIT LANE LOUNGE . 1ª i 2ª PLANTA

Capacitat: 800 persones

PIT LANE LOUNGE - TERRACE CLUB

Capacitat: sense capacitat addicional (Capacitat de 1ª i 2ª Planta Pit Lane Lounge)

Ubicació: Antic pàrquing In2 tercera planta del nou edifici)

GRUP D'ESP AIS B. LOT 2

TORRE 4^a Planta

Capacitat: 90 persones

Ubicació: Quarta planta de la Torre de Control

PIT BUILDING TERRACE – 1^a PLANTA

Capacitat: 6 Corporate Lounge amb una capacitat per a 60 persones cadascuna

Ubicació: Primera Planta de l'edifici de Paddock

AUDITORI:

Capacitat: 400 persones

Ubicació: 2^a Planta Pit Building

MONTJUIC CLUB

Capacitat : 400 persones

Ubicació : Primera planta edifici de Paddock

ESPAI CAMPIONS

Capacitat : 150 persones

Ubicació : Primera planta edifici de Paddock

ESPAI GRAND PRIX

Capacitat : 150 persones

Ubicació : Primera planta edifici de Paddock

SALA DE PREMSA

Capacitat : 600 persones(*)

Ubicació : Primera planta edifici Pit Building

(*) Veure capacitat del servei previst en Annex 4

GRUP D'ESPAIS C. LOT 3

SKY VIEW RACING LOUNGE

Capacitat: 350 persones

Ubicació: Tercera planta de la tribuna principal

SUITES. PRIMERA I TERCERA PLANTA DE LA TRIBUNA PRINCIPAL

Capacitats:

Espai Suites 1ª Planta	1	2	3	4	5 DOBLE + 6	7	8 DOBLE	9	MOTOR 'S LEGEND B	10	11 DOBLE	12	13 + 14 DOBLE	15	16 + 17
Capacitat (pax)	20	30	30	30	90	30	60	30	70	30	60	30	100	30	60

Espai Suites 3ª Planta	1	3-7	8-11	12	13-14	15-16	17-18
Capacitat (pax)	70	200	130	30	60	50	50

Ubicació: Primera i tercera Planta de la Tribuna Principal

CABINES COMENTARISTES

Capacitat: 30 persones (*)

Ubicació: Tercera planta de la tribuna principal

(*) Veure capacitat del servei previst en l'Annex 4.

Els licitadors, en el marc de la **visita programada i obligatòria** als espais del Circuit, hauran d'efectuar un **reconeixement tècnic integral** de les ubicacions de servei i **assumir la verificació de necessitats** per a la correcta prestació de l'activitat de càterring amb els estàndards de qualitat exigits per **Fira Circuit**, clients i usuaris.

A aquests efectes, el licitador haurà d'identificar expressament el **mobiliari i l'equipament existent** posat a disposició per FIRA CIRCUIT i, en tot allò que no estigui disponible o no sigui suficient, el contractista haurà d'aportar, instal·lar, operar i retirar, **a càrrec seu**, el mobiliari i els equips necessaris **indispensables per a l'operativa del servei de càterring**, incloent, com a mínim i sense caràcter limitatiu: [Llistat].

Així mateix, s'informa que, durant la **visita tècnica obligatòria**, és possible que **no tots els espais disposin del mobiliari en la seva configuració definitiva**. En el marc de la visita, FIRA CIRCUIT indicarà la **disposició de referència del mobiliari** prevista per a cada espai i les necessitats mínimes associades, a efectes que els licitadors puguin dimensionar correctament els recursos i, si escau, preveure les aportacions complementàries que resultin necessàries per garantir la correcta prestació del servei.

[Llistat]:

- ✓ **Mobiliari de sala i hospitalitat:** barres i *backbars*, taules altes i baixes, taules de bufet, taulells de servei, tamborets i complements (estovalles, faldons, etc.) quan correspongui.
- ✓ **Equipament de fred i conservació:** neveres, vitrines refrigerades, cambres o armaris frigorífics mòbils, congeladors, elements isotèrmics i sistemes de control de temperatura.
- ✓ **Equipament de calent i preparació:** planxes, forns, bany-maria, escalfaplats, equips de regeneració, plaques d'inducció o equivalents, i petit equipament de cuina necessari per al servei.
- ✓ **Logística i suport operatiu:** carros, prestatgeries, contenidors alimentaris homologats, punts de residus i recollida selectiva associats al servei.
- ✓ **Vaixella i servei:** la **totalitat de la vaixella i elements de servei** aniran a càrrec del **contractista**, incloent plats, gots, copes, tasses, coberts, safates, pinces, recipients, towallons i qualsevol altre element necessari per a garantir el servei en condicions òptimes.

El contractista garantirà que tot el material aportat compleix la normativa aplicable (seguretat, higiene i prevenció de riscos), és adequat a l'ús previst i es troba en perfecte estat estètic i funcional, sense generar afectacions a les instal·lacions del Circuit.

En aquest apartat s'indica la **distribució d'espais per dia, per modalitat de Gran Premi (Fórmula 1 o MotoGP) i per Tipus de Menú**, amb caràcter orientatiu i a efectes de planificació operativa, d'acord amb l'**Annex 4** del present Plec. La classificació de referència s'estructura en les tipologies **Open Bar / Snacks** i **Menú complet** (o la denominació equivalent que s'estableixi).

Aquesta informació permet identificar, per esdeveniment, jornada i espai, el format de servei previst.

SERVEIS MOTO GP 2026

ESPAI	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
GARDEN	Open bar i snacks	Menu complet	Menu complet
PIT LANE LOUNGE 1ªPLANTA	Menu complet	Menu complet	Menu complet
PIT LANE LOUNGE 2ªPLANTA	Menu complet	Menu complet	Menu complet
TORRE 4º PLANTA	Decideix client	Menu complet	Menu complet
DESPATXOS 3º PLANTA	Decideix client	Menu complet	Menu complet
CORPORATES DEL 1 AL 6	Decideix client	Menu complet	Menu complet
AUDITORI	Decideix client	Menu complet	Menu complet
SUITES 1º Y 3º PLANTA	Open bar i snacks	Menu complet	Menu complet
SKY VIEW	Tancat	Menu complet	Menu complet

SERVEIS F1 2026

ESPAI	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
GARDEN	Open bar i snacks	Menu complet	Menu complet
PIT LANE LOUNGE 2ªPLANTA	Menu complet	Menu complet	Menu complet
TORRE 4º PLANTA	Decideix client	Menu complet	Menu complet
DESPATXOS 3º PLANTA	Decideix client	Menu complet	Menu complet
CORPORATES DEL 1 AL 6	Decideix client	Menu complet	Menu complet
AUDITORI	Decideix client	Menu complet	Menu complet
SUITES 1º Y 3º PLANTA	Open bar i snacks	Menu complet	Menu complet
SKY VIEW	Tancat	Menu complet	Menu complet

Per tal que el licitador disposi de la informació de les diferents curses en una any natural. S'adjunta el calendari de l'any 2026.

[illegible]

ANNEX 4. PROPOSTA RESTAURACIÓ

Model de menú diari per persona i requisits mínims de servei

1. Objecte i principi general

Aquest Annex estableix el **model de menú diari per persona**, estructurat en tres franges de servei: **Esmorzar, Dinar i Open Bar/Snack continu**, així com els **mínims tècnics obligatoris** (composició, begudes, quantitats, personal i estàndards qualitius i de sostenibilitat).

No obstant l'anterior, per als esdeveniments i menús de **Fórmula 1 i Moto GP**, el servei es concep com un **servei continuat** al llarg de la jornada, **amb caràcter orientatiu** (aproximadament de **08.30 h a 17.30 h**), mitjançant un **bufet evolutiu** (progressiu per franges), que haurà d'assegurar la disponibilitat permanent d'oferta gastronòmica i de begudes, amb reposició adequada, rotació de referències i manteniment dels estàndards definits en aquest Annex.

No obstant això, per necessitats operatives derivades del programa oficial, aquest horari es podrà **ampliar fins a un màxim d'1 hora addicional per jornada, sense cost. Aquest horari té naturalesa de referència** i podrà **variar en funció del Gran Premi i del programa oficial**.

2. Preus diaris de Menú complet (€/persona/dia)

- ✓ Fórmula 1 (F1): 130,00 € / persona / dia
- ✓ Moto GP: 110,00 € / persona / dia
- ✓ Altres esdeveniments: 80,00 € / persona / dia

El contractista haurà d'assegurar l'execució completa dels serveis amb els mínims qualitius i de quantitats establerts en aquest Annex i en el PPT.

3. Gestió de comandes, coordinació operativa i logística del servei

3.1 Terminis mínims de comanda

Ateses les necessitats canviants i sovint no planificables de provisió de serveis de restauració, i amb la finalitat de compatibilitzar-les amb la planificació necessària per garantir els estàndards de qualitat, **FIRA CIRCUIT facilitarà a l'empresa adjudicatària una previsió orientativa de serveis i menús amb una antelació mínima de seixanta (60) dies naturals**, a efectes de planificació de producció, compres i recursos.

Així mateix, la comanda definitiva, amb indicació de la tipologia de servei/menú, el nombre de comensals, espais i franges horàries es trametrà amb un mínim de deu (10) dies naturals

d'antelació respecte de la data de prestació del servei, i tindrà la consideració de llista final i executiva a tots els efectes operatius.

3.2 Dietes especials, al·lèrgens i traçabilitat de la comanda

FIRA CIRCUIT informarà del nombre estimat i la tipologia d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, així com de les necessitats de dietes especials (incloent, com a mínim, vegana, vegetariana/vegetal, sense gluten i sense lactosa), per tal que el contractista pugui adaptar el contingut dels menús d'acord amb aquests requeriments. El contractista garantirà la segregació, l'etiquetatge i la traçabilitat per evitar contaminació creuada.

3.3 Serveis auxiliars i personal de sala

Excepte indicació expressa en sentit contrari a la comanda, el servei inclourà per defecte els serveis auxiliars necessaris per al consum: vaixel·la, coberteria, gots/copes, tovallons, taules i cadires (quan correspongui), estovalles i parament associat, així com muntatge i desmuntatge vinculats al servei d'aliments i begudes.

Quan FIRA CIRCUIT indiqui la necessitat de disposar de personal de sala, s'aplicaran, com a mínim, les ràtios següents: (i) dinar a taula: 1 cambrer/a per cada 12 comensals; (ii) dinar a peu dret: 1 cambrer/a per cada 25 comensals; i (iv) esmorzar/coffee break: 1 cambrer/a per cada 25 comensals. Sense perjudici d'aquests mínims, el contractista proposarà les dotacions necessàries per garantir reposició, qualitat i ritme de servei.

3.4 Coordinació de transport i lliurament (72 hores)

Per al correcte funcionament de l'operativa de lliurament, un representant de FIRA CIRCUIT contactarà amb l'interlocutor designat pel contractista (Coordinador/a) amb un mínim de 72 hores d'antelació a la prestació del servei, a fi d'informar de l'hora i el lloc exactes de lliurament, accessos i condicions operatives de l'espai.

3.5 Procés d'elaboració, preparació i control sanitari

La preparació i l'empaquetatge per al posterior transport es duran a terme a les instal·lacions del contractista, amb els seus mitjans i equips. Només serà possible l'elaboració in situ quan no s'utilitzin tècniques de cocció o preparació de línia calenta i sempre amb requeriment explícit de FIRA CIRCUIT en el moment de la comanda.

El contractista implementarà mesures per evitar contaminació creuada, amb especial atenció a menús adaptats (celíacs, intoleràncies, al·lèrgens i dietes especials), i assegurarà el compliment del seu sistema d'autocontrol (APPCC) i registres aplicables.

3.6 Empaquetatge i criteris de sostenibilitat

Quan sigui necessari el transport, l'empaquetatge es realitzarà a les instal·lacions del contractista, prioritzant envasos i recipients reutilitzables i reduint al màxim l'ús d'un sol ús. Només s'admetrà l'envasat individualitzat per comensal quan sigui indispensable per seguretat alimentària (p. ex., menús adaptats), conservació del producte o prevenció de contaminació creuada.

El contractista reduirà el nombre d'envasos utilitzats i optimitzarà volums de transport, promovent el mínim rebuig i la correcta segregació dels residus generats.

3.7 Transport i requisits del transportista

El contractista és responsable del transport dels productes des de les seves instal·lacions fins als espais de consum. Podrà subcontractar el transport, garantint que l'empresa subcontractada compleix les prescripcions sanitàries i de qualitat. L'empresa que realitzi el transport haurà d'estar inscrita al Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) i complir la normativa aplicable per assegurar el manteniment de la cadena de fred i/o calor i l'arribada en condicions òptimes.

3.8 Preparació in situ, servei, reposició i gestió de residus

Les tasques de preparació per al consum inclouen: (i) disposició i presentació dels aliments; (ii) preparació del parament; i (iii) reposició durant el servei. Quan s'hagi encomanat servei amb personal, aquest podrà incloure repartiment de vaixel·la i coberteria, lliurament de menús i atenció als comensals, segons s'indiqui a la comanda.

La proposta de parament i presentació del servei per espai, haurà d'incloure de manera explícita la **posada en escena i presentació del menjar i begudes** (plats, snacks, postres, begudes, estacions, bufets, barres i elements de suport), amb definició de criteris de muntatge, materials i acabats, retolació/etiquetatge (incloent al·lèrgens), sistemes de manteniment de temperatura, reposició i ordre del punt de servei. Aquesta proposta s'haurà d'adaptar a la tipologia de cada espai i al perfil d'usuari, i tindrà la consideració de **factor crític de qualitat**, essent **un element de pes rellevant en la valoració** de l'oferta tècnica.

Nota: Els terminis mínims de 10 dies (comanda) i 72 hores (coordinació de lliurament) podran ser reduïts si el licitador acredita, a l'oferta, la seva capacitat operativa per assumir terminis inferiors sense afectació dels estàndards de qualitat i seguretat alimentària.

4. Requisit transversal obligatori: dietes especials i diversitat alimentària

4.1. Disponibilitat permanent

En totes les franges de servei (Esmorzar, Dinar i open Bar i per a qualsevol tipologia d'esdeveniment, el contractista haurà de garantir sempre la disponibilitat efectiva de com a mínim 2 d'aquestes opcions :

- ✓ Opció vegana (sense ingredients d'origen animal).
- ✓ Opció vegetariana/vegetal (ovo-lacto o equivalent, segons definició del menú).
- ✓ Altres dietes especials, com a mínim: sense gluten (celíacs), sense lactosa, gestió d'al·lèrgens crítics (fruits secs, ou, peix/marisc, etc.) i opcions baixes en sucres/sal quan sigui requerit.

4.2. Mínims operatius i de seguretat

- ✓ Les opcions especials hauran d'estar planificades i no podran dependre d'improvisació el mateix dia.
- ✓ S'haurà de garantir segregació, etiquetatge i traçabilitat (al·lèrgens i requisits vegans) en producció, transport, conservació i servei, evitant contaminació creuada.
- ✓ El licitador indicarà el procediment de gestió (comandes, confirmació, producció i entrega) i el responsable de validació operativa.

5. Fitxes tècniques per servei (mínims obligatoris) – Model per Menús

Els serveis d'hospitalitat es configuraran exclusivament en modalitat **Menú Complet**, com a estàndard de servei obligatori. El **Menú Complet** incorpora, en una única proposta, la totalitat de prestacions i continguts requerits per a cada tipologia d'esdeveniment, incloent-hi, com a mínim i sense caràcter limitatiu, **begudes, esmorzar, servei continuat de snacks, i dinar complet amb postres**, així com els recursos humans i estàndards qualitatius exigits als annexos corresponents.

En conseqüència, i a efectes de l'oferta de les empreses licitants, **no s'han de calcular configuracions parcials** ni modalitats de servei que no assoleixin el nivell de prestació definit per al Menú Complet. Si per exigències de Fira Circuit i/o d'algun client s'han de fer modificacions a aquest Menú Complet, es partirà de l'estàndard ofertat per l'adjudicatari que formarà part del contracte, i es negociaran les condicions finals de mutu acord **a l'alça o a la baixa**, en funció del contingut efectivament requerit.

Tots els menús hauran de garantir, en tot cas: opcions per dietes especials segons apartat 4; etiquetatge i informació d'allèrgens conforme a normativa vigent; i reposició contínua mantenint qualitat (temperatures, frescor i presentació).

5.1. Menú F1

Definició: Menú d'hospitalitat de jornada completa aplicable als esdeveniments de Fórmula 1, configurat com a **Menú Complet**. El servei es concep com a **servei continuat** aproximadament de **8.30 h a 17.30 h**, mitjançant **bufet evolutiu** (progressiu per franges), garantint la **disponibilitat permanent** d'oferta gastronòmica i de begudes, la **reposició** i **rotació** de referències, així com el manteniment dels **estàndards qualitatius** definits en aquest Annex.

5.1.1. Begudes incloses – Open Bar (per convidat/dia) i Snacks i reposició durant la jornada (per persona)

- ✓ Open bar amb 8 consumicions per convidat durant tota la jornada, **com a mesura promig de referència**.
- ✓ Tipologies mínimes incloses: aigua (amb i sense gas) i refrescos; cerveses amb i sense alcohol, Vi i cava i/o begudes autoritzades segons l'esdeveniment i condicions comercials; cafè/cafè amb llet/descafeïnat/infusions (servei continu) amb llet normal i alternatives.
- ✓ Servei de snacks en mínim 2 passis (matí i tarda) amb disponibilitat de reposició durant tota la jornada.
- ✓ Composició mínima: 1 opció salada; 1 opció dolça; 1 opció saludable.
- ✓ Presentació preferent: racions individuals o formats higiènics de baix risc compartit.

5.1.2. Esmorzar – composició mínima (per persona)

- ✓ Brioixeria: 4 peces/persona, de qualitat (pes orientatiu 70–90 g/peça o equivalent si són peces mini garantint volum).
- ✓ Fruita: mínim 2 ració (≥ 150 g) o vas de fruita tallada (≥ 180 ml).
- ✓ Mini entrepans: 3 peces/persona (minibocata/wrap/focaccia/bagel). Pes orientatiu 90–120 g/peça o equivalent.
- ✓ Opcions especials: segons apartat 4.

5.1.3. Dinar – composició mínima (per persona)

- ✓ ✓ 10 referències fredes (ració total fred: ≥ 180 g), havent de preveure un dimensionament mínim equivalent a 3 plats/racions fredes per pax.
- ✓ ✓ 10 referències calentes (ració total calent: ≥ 300 g entre principals i/o guarnicions segons proposta), havent de preveure un dimensionament mínim equivalent a 3 plats/racions calentes per pax.

- ✓ ✓ Postres: 10 referències (mínim 1 fruita i 1 elaborada; ració total ≥ 160 g), havent de preveure un dimensionament mínim equivalent a 3 postres/racions per pax.
- ✓ ✓ Pa i complements: pa ≥ 60 g + oli/condiments.
- ✓ ✓ Opcions especials: segons apartat 4.

5.1.4. Personal mínim de servei (orientatiu)

- ✓ 1 maître/cap de sala per espai.
- ✓ Bar: 1 bartender/servei barra per cada 60–80 pax (segons volum i ritme de consum).
- ✓ Sala/assistència (format servei continu tipus bufet evolutiu): 1 cambrer/a per cada 20–22 pax.
- ✓ Reposició/office: 1 persona de reposició/office per cada 80–100 pax.
- ✓ Suport de cuina: 1 cuiner/a o suport de cuina per cada 40–60 pax + reforç segons volum.
- ✓ Quan hi hagi manipulació/producció in situ: 1 responsable de qualitat/APPCC (o equivalent funcional) per torn.
- ✓ Totes les sales: mínim 1 cambrer/a fix permanent.

5.2. Menú únic MOTOGP

Definició: Menú d'hospitalitat de jornada completa aplicable als esdeveniments de MOTO GP, configurat com a **Menú Complet**. El servei es concep com a **servei continuat** aproximadament de **8.30 h a 17.30 h**, mitjançant **bufet evolutiu** (progressiu per franges), garantint la **disponibilitat permanent** d'oferta gastronòmica i de begudes, la **reposició** i **rotació** de referències, així com el manteniment dels **estàndards qualitatius** definits en aquest Annex.

5.2.1. Begudes incloses – Open Bar (per convidat/dia) i Snacks i reposició durant la jornada (per persona)

- ✓ Open bar amb 8 consumicions per convidat durant tota la jornada, **com a mesura promig de referència**.
- ✓ Tipologies mínimes incloses: aigua (amb i sense gas) i refrescos; cerveses amb i sense alcohol, Vi i cava i/o begudes autoritzades segons l'esdeveniment i condicions comercials; cafè/café amb llet/descafeïnat/infusions (servei continu) amb llet normal i alternatives.
- ✓ Servei de snacks en mínim 2 passis (matí i tarda) amb disponibilitat de reposició durant tota la jornada.
- ✓ Composició mínima: 1 opció salada; 1 opció dolça; 1 opció saludable.
- ✓ Presentació preferent: racions individuals o formats higiènics de baix risc compartit

5.2.2. Esmorzar – composició mínima (per persona)

- ✓ Brioixeria: 4 peces/persona, de qualitat (pes orientatiu 70–90 g/peça o equivalent si són peces mini garantint volum).
- ✓ Fruita: mínim 2 ració (≥ 150 g) o vas de fruita tallada (≥ 180 ml).
- ✓ Mini entrepans: 2 peces/persona (minibocata/wrap/focaccia/bagel). Pes orientatiu 90–120 g/peça o equivalent.
- ✓ Opcions especials: segons apartat 4.

5.2.3. Dinar – composició mínima (per persona)

- ✓ ✓ 7 referències fredes (ració total fred: ≥ 180 g), havent de preveure un dimensionament mínim equivalent a 3 plats/racions fredes per pax.
- ✓ ✓ 7 referències calentes (ració total calent: ≥ 300 g entre principals i/o guarnicions segons proposta), havent de preveure un dimensionament mínim equivalent a 3 plats/racions calentes per pax.
- ✓ ✓ Postres: 7 referències (mínim 1 fruita i 1 elaborada; ració total ≥ 160 g), havent de preveure un dimensionament mínim equivalent a 3 postres/racions per pax.
- ✓ ✓ Pa i complements: pa ≥ 60 g + oli/condiments.
- ✓ ✓ Opcions especials: segons apartat 4.

5.2.4. Personal mínim de servei (orientatiu)

- ✓ 1 maître/cap de sala per espai.
- ✓ Bar: 1 bartender/servei barra per cada 60–80 pax (segons volum i ritme de consum).
- ✓ Sala/assistència (format servei continu tipus bufet evolutiu): 1 cambrer/a per cada 20–22 pax.
- ✓ Reposició/office: 1 persona de reposició/office per cada 80–100 pax.
- ✓ Suport de cuina: 1 cuiner/a o suport de cuina per cada 40–60 pax + reforç segons volum.
- ✓ Quan hi hagi manipulació/producció in situ: 1 responsable de qualitat/APPCC (o equivalent funcional) per torn.
- ✓ Totes les sales: mínim 1 cambrer/a fix permanent.

5.4. Servei càtering premsa GGPP – MOTOGP

5.4.1. Definició i abast del servei

Servei específic de càtering per a la zona de premsa del Circuit de Barcelona-Catalunya durant MotoGP, amb prestació per franges d'àpats i servei continuat d'obertura de la zona de càtering. El servei inclou **esmorzar, dinar i berenar** (divendres i dissabte), **esmorzar i dinar** (diumenge) i **pícnic obligatori de diumenge** per a sopar a sala de premsa.

Els **preus** associats a aquest servei tenen la consideració de **preus tancats**, i per tant **no són negociables** ni **objecte d'oferta** per part dels licitadors. En conseqüència, l'adjudicatari haurà

de **complir estrictament** amb les **quantitats, composicions i estàndards qualitatius** establerts en el present apartat i subapartats, sense que el compliment d'aquests requisits pugui condicionar-se a modificacions econòmiques.

Dies de servei (3 dies)

- ✓ Divendres 15 de maig
- ✓ Dissabte 16 de maig
- ✓ Diumenge 17 de maig

5.4.2. Condicions de prestació del servei (horaris i operativa)

- ✓ Ubicació: Zona de càtering de premsa del Circuit de Barcelona-Catalunya i, pel pícnic de diumenge, sala de premsa.
- ✓ Horari d'obertura de la zona de càtering: de 08:00 h a 20:00 h (aprox.).
- ✓ Franges d'àpats (aprox.):
 - Esmorzar: 08:00 h
 - Dinar: 12:30 h – 13:00 h
 - Berenar: 16:30 h – 17:00 h
- ✓ Pícnic obligatori diumenge: lliurament a sala de premsa a partir de 18:30 h.
- ✓ Calendari d'àpats:
 - Divendres i dissabte: esmorzar + dinar + berenar
 - Diumenge: esmorzar + dinar + pícnic sopar (18:30 h)

5.4.3. Composició mínima del servei (per persona)

a) Esmorzar

- ✓ Pastes / brioixeria.
- ✓ Entrepans (formats adequats per consum en peu i alta rotació).
- ✓ Fruita variada, amb disponibilitat reforçada de plàtans.

b) Dinar

- ✓ Amanides.
- ✓ Entrepans.
- ✓ Petits plats freds i/o calents (segons proposta, amb incorporació de plats calents).

- ✓ Fruita variada, amb disponibilitat reforçada de plàtans.

c) Berenar

- ✓ Pastes / brioixeria.
- ✓ Fruita.
- ✓ Fruits secs.

d) Pícnic sopar diumenge (sala de premsa)

- ✓ 1 amanida (ració individual).
- ✓ 1 entrepà (format individual, llesta per consum).
- ✓ 1 postres dolces (unitat individual).
- ✓ 1 ampolla d'aigua.

Requisits transversals obligatoris

- ✓ Incorporació de plats calents (mínim en el dinar i segons proposta).
- ✓ Fruita variada amb èmfasi en plàtans.
- ✓ Opcions sense gluten, vegetarianes i veganes.

5.4.4. Volums orientatius (pax) i dimensionament

- ✓ Servei premsa: 100 pax/dia.
- ✓ Pícnic diumenge: 100 pax.

5.4.5. Preus tancats

- ✓ 30,00 € per persona i dia (esmorzar + dinar + berenar). **Assignat al Lot 2**
- ✓ 20,00 € per persona (pícnic diumenge vespre). **Assignat al Lot 3.**

5.4.6. Opcions especials i gestió d'allèrgens

- ✓ Previsió d'opcions vegana, vegetariana, sense gluten (celíacs) i altres necessitats alimentàries.
- ✓ Segregació en producció i servei.
- ✓ Etiquetatge individual amb identificació de contingut i al·lèrgens conforme a normativa vigent.

5.4.7. Requisits de qualitat i seguretat alimentària

- ✓ Manteniment de cadena de fred/calor segons tipologia de producte i sistema APPCC del licitador.
- ✓ Envasos i manipulació que garanteixin integritat, higiene i evitin contaminacions creuades.

5.4.8. Ubicació de consum

- ✓ Ubicació del servei: la sala/espai concret pot variar en funció de la disponibilitat d'espais en cada edició i Gran Premi; per tant, a data d'avui no es pot determinar una ubicació fixa.
- ✓ Compromís d'informació: FC informará amb temps suficient de l'espai definitiu on s'ubicarà el servei de sala de premsa, per garantir la correcta planificació i execució del servei per part de l'adjudicatari.

5.4.8. Cabines comentaristes – servei de pícnic (MOTOGP)

5.4.8.1. Definició

Servei específic de pícnic per a les sales de Comentaristes del Circuit de Barcelona-Catalunya, exclusiu per a MotoGP. Es preveu un volum de **25 unitats per dia de servei** (divendres, dissabte i diumenge).

Els **preus** associats a aquest servei tenen la consideració de **preus tancats**, i per tant **no són negociables** ni **objecte d'oferta** per part dels licitadors. En conseqüència, l'adjudicatari haurà de **complir estrictament** amb les **quantitats, composició i estàndards qualitatius** definits en aquest apartat, sense que el compliment d'aquests requisits pugui quedar condicionat a cap modificació econòmica.

5.4.8.2. Condicions de prestació del servei

- ✓ El servei es realitzarà a les sales de Comentaristes del Circuit de Barcelona-Catalunya.
- ✓ Lliurament en envàs adequat (apte alimentari), preparat per consum i transport intern.
- ✓ Hora previsible d'entrega: 12:30 h.
- ✓ S'ha de garantir la variació diària del pícnic (proposta diferent cada dia de servei).

5.4.8.3. Composició mínima del pícnic (per persona)

- ✓ 1 entrepà elaborat (format individual), amb opció de recepta alternativa segons dieta especial.
- ✓ 1 snack (salat o mix, segons proposta del dia).

- ✓ 1 peça de fruita.
- ✓ 1 ampolla d'aigua.
- ✓ 1 postres dolces (unitat individual).

5.4.8.4. Preus tancats

- ✓ 20,00 € per persona. **Assignat al Lot 3.**

5.4.8.5. Opcions especials i gestió d'allèrgens

- ✓ Opcions vegana, vegetariana, sense gluten (celíacs) i altres necessitats alimentàries.
- ✓ Segregació en producció i servei.
- ✓ Etiquetatge individual amb identificació de contingut i al·lèrgens conforme a normativa vigent.

5.4.8.6. Requisits de qualitat i seguretat alimentària

- ✓ Manteniment de cadena de fred/calor segons tipologia de producte i APPCC del licitador.
- ✓ Envasos i manipulació que garanteixin integritat, higiene i evitin contaminacions creuades.

5.4.8.7. Ubicació de consum

- ✓ Ubicació de consum: el servei es consumeix a la mateixa cabina de comentaristes.

5.5. Servei càtering premsa GGPP – F1

5.5.1. Definició i abast del servei

Servei específic de càtering per a la zona de premsa del Circuit de Barcelona-Catalunya durant F1 amb prestació per franges d'àpats i servei continuat d'obertura de la zona de càtering. El servei inclou **esmorzar, dinar i berenar** (divendres i dissabte), **esmorzar i dinar** (diumenge) i **pícnic obligatori de diumenge** per a sopar a sala de premsa.

Els **preus** associats a aquest servei tenen la consideració de **preus tancats**, i per tant **no són negociables** ni **objecte d'oferta** per part dels licitadors. En conseqüència, l'adjudicatari haurà de **complir estrictament** amb les **quantitats, composicions i estàndards qualitatius** establerts en el present apartat i subapartats, sense que el compliment d'aquests requisits pugui condicionar-se a modificacions econòmiques.

Dies de servei (4 dies)

- ✓ Dijous 11 de juny
- ✓ Divendres 12 de juny
- ✓ Dissabte 13 de juny
- ✓ Diumenge 14 de juny

5.5.2. Condicions de prestació del servei (horaris i operativa)

• Ubicació: Zona de càtering de premsa del Circuit de Barcelona-Catalunya i, pel pícnic de diumenge, sala de premsa.

- ✓ Horari d'obertura de la zona de càtering: de 08:00 h a 20:00 h (aprox.).
- ✓ Franges d'àpats (aprox.):
 - Esmorzar: 08:00 h
 - Dinar: 12:30 h – 13:00 h
 - Berenar: 16:30 h – 17:00 h
- ✓ Pícnic obligatori diumenge: lliurament a sala de premsa a partir de 18:30 h.
- ✓ Calendari d'àpats:
 - Dijous, divendres i dissabte: esmorzar + dinar + berenar
 - Diumenge: esmorzar + dinar + pícnic sopar (18:30 h)

5.5.3. Composició mínima del servei (per persona)

a) Esmorzar

- ✓ Pastes / brioixeria.
- ✓ Entrepans (formats adequats per consum en peu i alta rotació).
- ✓ Fruita variada, amb disponibilitat reforçada de plàtans.

b) Dinar

- ✓ Amanides.
- ✓ Entrepans.
- ✓ Plats freds i/o calents, amb incorporació de plats calents (p. ex. pasta, arròs o equivalents) segons proposta.

- ✓ Fruita variada, amb disponibilitat reforçada de plàtans.

c) Berenar

- ✓ Pastes / brioixeria.
- ✓ Fruita.
- ✓ Fruits secs.

d) Pícnic sopar diumenge. **Assignat al Lot 3.**

- ✓ 1 amanida (ració individual).
- ✓ 1 hamburguesa (format individual, llesta per consum).
- ✓ 1 postres dolces (unitat individual).
- ✓ 1 ampolla d'aigua.

Requisits transversals obligatoris

- ✓ Incorporació de plats calents (mínim en el dinar i segons proposta).
- ✓ Fruita variada amb èmfasi en plàtans.
- ✓ Opcions sense gluten, vegetarianes i veganes.

5.5.4. Volums orientatius (pax) i dimensionament

- ✓ Servei premsa: 300 pax/dia.
- ✓ Pícnic diumenge: 200 pax.

5.5.5. Preus tancats

- ✓ 30,00 € per persona i dia (esmorzar + dinar + berenar, incorporant dinar calent).
Assignat al Lot 2.
- ✓ 20,00 € per persona (pícnic diumenge vespre). **Assignat al Lot 3.**

5.5.6. Opcions especials i gestió d'atlèrgens

- ✓ Previsió d'opcions vegana, vegetariana, sense gluten (celíacs) i altres necessitats alimentàries.
- ✓ Segregació en producció i servei.
- ✓ Etiquetatge individual amb identificació de contingut i atlèrgens conforme a normativa vigent.

5.5.7. Requisits de qualitat i seguretat alimentària

- ✓ Manteniment de cadena de fred/calor segons tipologia de producte i sistema APPCC del licitador.
- ✓ Envasos i manipulació que garanteixin integritat, higiene i evitin contaminacions creuades.

5.5.8. Ubicació de consum

- ✓ Ubicació del servei: la sala/espai concret pot variar en funció de la disponibilitat d'espais en cada edició i Gran Premi; per tant, a data d'avui no es pot determinar una ubicació fixa.
- ✓ Compromís d'informació: FC informará amb temps suficient de l'espai definitiu on s'ubicarà el servei de sala de premsa, per garantir la correcta planificació i execució del servei per part de l'adjudicatari.

5.6. Pícnics activacions (Fórmula 1 i MotoGP). Assignat al Lot 3.

5.6.1. Pícnics activacions (personal d'activacions – F1 i MotoGP)

- ✓ 1 amanida (ració individual).
- ✓ 1 hamburguesa (format individual, llesta per consum).
- ✓ 1 postres dolces (unitat individual).
- ✓ 1 ampolla d'aigua.

Requisits transversals obligatoris

- ✓ Fruita variada amb èmfasi en plàtans.
- ✓ Opcions sense gluten, vegetarianes i veganes.
- ✓ Envasat individual apte per a transport i consum immediat.

5.6.2. Volums orientatius (pax) i dimensionament

- ✓ Pícnics activacions: 15 pax/dia, per 2 dies en cada esdeveniment de Fórmula 1 i MotoGP.

5.6.3. Preus tancats

- ✓ 20,00 € per persona (pínic individual).

5.6.4. Opcions especials i gestió d'al·lèrgens

- ✓ Previsió d'opcions vegana, vegetariana i sense gluten (celíacs), així com altres necessitats alimentàries que es puguin comunicar.
- ✓ Segregació en producció i servei.
- ✓ Etiquetatge individual amb identificació de contingut i al·lèrgens, conforme a normativa vigent.

5.6.5. Requisits de qualitat i seguretat alimentària

- ✓ Manteniment de cadena de fred/calor segons tipologia de producte i APPCC del licitador.
- ✓ Envasos i manipulació que garanteixin integritat, higiene i evitin contaminacions creuades.

5.6.6. Ubicació de consum i lliurament

- ✓ La ubicació concreta de lliurament/consum pot variar en funció de la disponibilitat d'espais i del dispositiu operatiu de cada edició i Gran Premi; per tant, no es pot determinar una ubicació fixa a data d'avui.
- ✓ FC informará amb l'antelació suficient de l'espai i punt de lliurament definitiu, per garantir la correcta planificació i execució del servei per part de l'adjudicatari.

6. Requisits qualitatius obligatoris (km0, rebuig mínim, experiència gastronòmica i vins)

6.1. Producte km0 i temporada

El contractista prioritzarà l'aprovisionament mitjançant **proveïdors locals i producte de temporada**, garantint en tot moment la **traçabilitat completa** (origen, lot, data de recepció, condicions de transport i emmagatzematge) i la coherència amb els menús i volums de servei. Quan l'operació ho permeti, es recomana la incorporació d'un **corner km0** com a element de valor afegit i de comunicació al client.

A aquests efectes, el contractista haurà d'acreditar, quan sigui requerit, la **condició de producte de proximitat** mitjançant la **certificació oficial de la Generalitat de Catalunya**, entenent-se com a tal el distintiu/segell reconegut per l'Administració competent que identifica aliments produïts, elaborats i/o transformats en l'àmbit territorial definit com a "proximitat". La justificació documental haurà d'incloure, com a mínim:

- ✓ identificació del proveïdor i del productor/elaborador;
- ✓ referència del distintiu o certificació aplicable;
- ✓ productes certificats i categories;
- ✓ període de vigència i evidència d'ús del segell en l'etiquetatge i/o documentació comercial;
- ✓ suport de traçabilitat associat (albarans, factures, lots i registres de recepció).

El contractista mantindrà aquesta documentació **disponible per a auditoria** i la facilitarà a requeriment de la Direcció del Contracte, sense perjudici del compliment de la normativa aplicable en matèria de seguretat alimentària i informació al consumidor.

6.2. Mínim rebuig i sostenibilitat operativa

El contractista implementarà mesures de reducció d'envasos i monodosi, planificació de producció i reposició per minimitzar excedents, i gestió segregada de residus. Quan sigui aplicable, disposarà de procediment de gestió d'excedents (redistribució/donació segons marc aplicable).

6.3. Showcooking, corners experimentals i talent gastronòmic

El contractista descriurà opcions de showcooking i corners experimentals (brasa, planxa, pasta fresca, arrossos, street food, corner vegetal, corner de postres). Es valorarà la disponibilitat de xef i/o pastisser/a de perfil reputat, acreditable mitjançant CV professional, referències, premis o trajectòria.

6.4. Vins amb DO i escumosos (descripció i exemples)

El servei inclourà selecció de vins amb Denominació d'Origen (blanc i negre) i escumosos de qualitat, amb descripció breu del perfil organolèptic i adequació al menú. Exemples orientatius: blancs frescos i afruitats amb notes cítriques/florals; negres equilibrats amb fruita madura i notes especiades; escumosos de bombolla fina i bona persistència (Cava DO, Clàssic Penedès o equivalents).

7. Millores sobre el Menú Base: definició, tipologies admissibles i requisits de formulació

Les millores constitueixen prestacions addicionals integrades en el nivell de servei ofertat pel licitador i tenen per objecte elevar l'experiència gastronòmica i d'hospitalitat per sobre del Menú Base. A efectes de licitació, s'entendrà per "millora" qualsevol aportació en producte, qualitat i/o quantitat que superi el mínim obligatori establert al Menú Base i que el licitador es compromet a executar en els termes ofertats.

Les millores s'hauran d'incloure de manera expressa a la Proposta de Restauració i concretar-se en prestacions d'alta gamma perfectament quantificables, traçables i verificables (ratis i/o unitats), descrites amb el màxim detall en termes de producte, qualitat (categoria/origen/marca o equivalent) i quantitat, a fi de permetre una valoració tècnica objectiva i un control d'execució efectiu durant la prestació del servei.

7.1. Tipologies orientatives de millora (producte d'alta gamma / excel·lència)

A títol orientatiu (i no limitatiu), en el marc de càterings de grans esdeveniments i serveis d'hospitality premium, es consideraran especialment rellevants les millores basades en producte d'excel·lència i estacions/serveis associats, com ara:

a) Ibèrics i formatges d'alta gamma. Pernil ibèric de gla amb tallador/a in situ (i, si escau, estació dedicada), embotits ibèrics de selecció i formatges DOP (afinats, llet crua o categories superiors).

b) Marisc i peix premium. Marisc premium (ostres, llagostí/escamarlà, king crab segons mercat) i peix blau/noble (p. ex. tataki de tonyina, llobarro, bacallà premium), amb formats de servei adequats (barra, estació o passats).

c) Productes “signature” de luxe gastronòmic. Foie gras, tòfona (laminada o integrada en elaboracions) i caviar/ous de peix en format degustació o integrats en receptes d'autor.

d) Carns premium i estacions de tall / carving. Carns premium (Wagyu, Angus madurat, xai lletó) i elaboracions “signature” (mini brioix/burger gourmet, carving station), definint tall, punt, guarnicions i capacitat de servei.

e) Alta gamma internacional. Sushi/sashimi de qualitat, dim sum, cuina peruana (ceviche premium) i mediterrani d'autor (tapes d'autor), garantint matèria primera, elaboració i logística.

f) Pastisseria i postres d'autor. Postres d'autor, xocolata premium, fruita tallada premium, petit fours i/o gelateria artesana, amb definició de formats, varietats i ratis.

g) Begudes premium. Xampany/escumós reserva, vins DO seleccionats (amb categories mínimes), cocteleria d'autor, destil·lats premium, cafè d'especialitat, tes d'alta gamma i aigües premium.

7.2. Requisits mínims de formulació de les millores (quantificació i verificació)

Perquè una millora sigui valorable i exigible, la Proposta de Restauració haurà d'incloure, com a mínim:

- ✓ Descripció completa de la millora (què s'incorpora i en quin servei/format/espai s'aplica).
- ✓ Quantificació obligatòria mitjançant ratis i/o unitats per comensal, franja o servei (p. ex. 1 pernil ibèric de gla/70 comensals/dia; 1 estació d'ostres per cada X pax; 1 estació de carving per cada Y pax; etc.).
- ✓ Especificació de qualitat: categoria, origen, DO/DOP, gamma, frescor, mètode de servei i, si escau, marca o equivalent, admetent alternatives només si són equivalents o superiors i prèviament justificades.
- ✓ Condicions d'execució: personal associat (p. ex. tallador/a, cuiner/a d'estació), infraestructura (estació, utilatge, fred/calor) i esquema de reposició.
- ✓ Traçabilitat i evidència: documentació acreditativa (fitxes tècniques, albarans, etiquetatge) i mecanisme de verificació operativa.

7.3. Règim econòmic i naturalesa de les millores

Les millores ofertades no tindran consideració d'extra i, per tant, no seran facturables: hauran de quedar íntegrament absorbides dins el preu de menú ofertat i formaran part del nivell de servei compromès per l'adjudicatària. En conseqüència, la seva execució i manteniment en els termes compromesos serà objecte de seguiment, control i penalització mitjançant els Acords de Nivell de Servei (ANS/SLA).

7.4. Coherència amb l'avaluació i control contractual

Les millores s'avaluaran com a criteri tècnic en base a la seva rellevància, qualitat, concreció i verificabilitat, i el seu incompliment podrà comportar penalitzacions fins al màxim previst, en la mesura que constitueixen compromisos que han condicionat l'adjudicació. El licitador, per tant, haurà d'articular la seva oferta econòmica i, si escau, el % de cànon assumint plenament el cost d'aquestes millores, evitant qualsevol plantejament que impliqui repercussió addicional.

7.5. Millores per increment de quantitats sobre el Menú Base (ratis i unitats)

A més de les millores basades en producte d'alta gamma, es podran oferir millores consistents en increments quantitatius respecte de les quantitats mínimes del Menú Base, amb l'objectiu de reforçar l'abast, la disponibilitat i la continuïtat del servei (especialment en franges de màxima demanda).

Aquestes millores hauran d'estar clarament diferenciades del Menú Base i formular-se de manera objectiva, quantificable i verificable, indicant obligatòriament:

- ✓ Element del menú afectat (p. ex. aperitius freds/calent, plats principals, guarnicions, postres, pa i complements, begudes, cafès/infusions, etc.).
- ✓ Quantitat mínima base (segons Menú Base) i quantitat incrementada ofertada (expressada en unitats per comensal, gramatges, racions, ml/litres per comensal i/o unitats per servei).
- ✓ Aplicació temporal i operativa (per tipologia de servei, franja i espai) i criteri de reposició (reposició contínua, reposició per trams, o reposició a demanda).
- ✓ Mecanisme de verificació (registre de producció i sortida, control de ratis, evidència de reposició i sobrants, i/o altres evidències documentals).

A títol orientatiu (i no limitatiu), es consideraran increments de quantitats valorables, entre d'altres: increment del nombre d'unitats d'aperitius per comensal; ampliació de ratis de proteïna/peix/carn per servei; reforç de reposició en coffee-breaks i open bar (snacks, dolços/salats, fruita); increment de ratis de begudes de major consum (aigua, refrescos, cervesa, vins) garantint disponibilitat i reposició; i ampliació de varietats quan comporti també increment efectiu de quantitat servida i reposada.

Les millores per increment quantitatiu tindran la mateixa naturalesa que la resta de millores: no tindran consideració d'extra, hauran d'estar íntegrament absorbides dins el preu de menú ofertat, i el seu compliment serà objecte de control mitjançant indicadors verificables i el corresponent règim ANS/SLA i penalitzacions aplicable.

8. Presentació obligatòria de la proposta del licitador

El licitador presentarà un document/memòria titulat **“Proposta de Restauració”**, que inclourà, com a mínim:

1. Proposta o propostes per a cada tipologia de servei aplicable (esmorzar/coffee break, brunch, dinar –a taula o a peu dret– i còctel), amb composició, begudes incloses i quantitats mínimes per comensal.
2. Variacions i alternatives per donar compliment a les dietes especials i al·lèrgens (apartat 4), incloent procediment de segregació, etiquetatge i traçabilitat.
3. Proposta de personal per franja, volum i format de servei, i esquema de producció, reposició i control de qualitat.
4. Identificació dels productes agroalimentaris utilitzats i descripció de les seves característiques (proximitat/km0, temporada, comerç just, agricultura ecològica o altres atributs rellevants).
5. Mesures de mínim rebuig, ús d'envasos reutilitzables i gestió segregada de residus.
6. Opcions de showcooking/corners i, si escau, disponibilitat de perfils de xef i/o pastisser/a de perfil reputat (acreditables).
7. Capacitat operativa i, si escau, termini mínim ofert per a la gestió de comandes i coordinació logística (reducció dels terminis de 10 dies i/o 72 hores).
8. En el marc del punt **“21. Millores tècniques”** d'aquest PPT, el licitador haurà de contemplar i descriure una proposta de millores sobre el Menú Base de caràcter obligatori i no facturable, identificant-les de forma clara, diferenciada del Menú Base i formulant-les en termes quantificables i verificables (ratis, unitats per servei i espai, referències mínimes, etc.), amb indicació de categoria/origen/marca o equivalent quan correspongui; aquestes millores s'entendran íntegrament absorbides en el preu del menú ofertat, no tindran consideració d'extra i no podran ser objecte de facturació addicional. A aquests efectes, i sense caràcter exhaustiu, tindran la consideració de millores:

la proposta digital per a la planificació i gestió del servei; una proposta de millora concreta de les activitats a realitzar; la incorporació d'un sistema de vídeo en temps real durant els àpats per facilitar la verificació de quantitats i qualitats; la presentació de menús temàtics o de degustació adequats als diferents tipus d'esdeveniment; propostes de food design amb presentacions creatives; l'aportació de productes d'alta gamma o d'excel·lència (p. ex. pernil

ibèric de gla amb tallador/a in situ amb rati per comensals, estacions premium, seleccions de begudes singulars/premium, productes d'importació seleccionada, etc.); i qualsevol altra millora que el licitador consideri rellevant, sempre que sigui mesurable, comprovable i directament vinculada a l'increment de qualitat, producte i/o quantitat del servei.

La memòria no podrà excedir les **25 pàgines** en format **Calibri 11**, amb interlineat senzill. Informació addicional es podrà incloure en annexes a la memòria sempre que no siguin de caràcter descriptiu propis de la proposta de restauració. Els annexes no podran excedir les 50 pàgines. El document memòria ha d'estar clarament separat dels annexes.

ANNEX 5. Control i Registre de la Jornada Laboral del Personal Adscrit al Contracte

1. Objecte i finalitat

Aquest annex té per objecte establir l'obligatorietat, per part del contractista i de les empreses subcontractades, de disposar d'un sistema de control i registre de la jornada laboral de tot el personal que intervingui en l'execució del contracte, en compliment de la normativa laboral vigent i en coherència amb el Pla de Prevenció de Riscos Laborals de l'empresa.

Aquesta mesura té com a finalitat garantir el control efectiu del temps de treball, la correcta planificació de torns i descansos, i la prevenció de riscos derivats de la fatiga laboral, sobreexforç o excés de jornada, d'acord amb els principis preventius establerts a la Llei 31/1995, de Prevenció de Riscos Laborals.

2. Sistema de registre obligatori

S'exigeix als licitadors i, si escau, a l'adjudicatari, que disposin d'un sistema de registre de jornada que compleixi els següents requisits mínims:

- a) Permetre la identificació individualitzada de cada treballador i de l'empresa a la qual pertany.
- b) Registrar automàticament les hores d'entrada i sortida del centre de treball o de les instal·lacions del Circuit.
- c) Possibilitar l'extracció immediata d'informes diaris i setmanals de fitxatges.
- d) Garantir la veracitat, integritat i traçabilitat de les dades registrades, conservant-les durant un període mínim de quatre (4) anys, d'acord amb l'article 34.9 de l'Estatut dels Treballadors.
- e) Estar integrat en el sistema de gestió preventiva definit en el Pla de Prevenció de Riscos Laborals del contractista.

3. Procediment de control

El contractista haurà de disposar d'un procediment intern documentat que reguli la gestió, supervisió i arxiu dels registres de jornada. Aquest procediment haurà d'incloure, com a mínim:

- a) La identificació del responsable del control i seguiment.
- b) El mètode o suport de registre (manual, electrònic o mixt).
- c) El sistema de custòdia i emmagatzematge de la informació.
- d) La periodicitat de revisió i emissió d'informes.
- e) Les mesures preventives associades als resultats del control horari (per exemple, reorganització de torns, reforç de pauses o rotació de tasques).

El procediment haurà de presentar-se juntament amb la documentació inicial de coordinació preventiva o en un termini màxim de cinc (5) dies hàbils des de la formalització del contracte.

4. Informes i control per part de Fira Circuit

- a) El contractista haurà de remetre a Fira Circuit un informe setmanal consolidat del registre de jornada de tot el personal que hagi prestat servei al Circuit durant aquest període.
- b) Així mateix, Fira Circuit podrà sol·licitar en qualsevol moment un informe diari de fitxatges, que haurà de ser lliurat el mateix dia de la seva petició, en format digital o imprès, segons s'indiqui.
- c) L'incompliment reiterat o injustificat d'aquesta obligació serà considerat incompliment contractual greu, i podrà donar lloc a l'aplicació de penalitzacions o, si escau, a la resolució del contracte.

5. Relació amb el Pla de Prevenció de Riscos Laborals

El sistema de registre de jornada i el seu control formen part de les mesures de gestió preventiva contemplades en el Pla de Prevenció de Riscos Laborals, contribuint a:

- a) Garantir el compliment dels límits de jornada i descans legalment establerts.
- b) Evitar riscos derivats del cansament o de l'excés de temps d'exposició.
- c) Assegurar la planificació adequada dels recursos humans des de la perspectiva preventiva.
- d) Facilitar la traçabilitat del personal present al Circuit davant incidències o emergències.

6. Referències normatives

- Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals.
- Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.
- Estatut dels Treballadors, article 34.9.
- Conveni col·lectiu del sector aplicable.
- Pla de Prevenció de Riscos Laborals del contractista.

ANNEX 6. ACORDS DE NIVELL DE SERVEI (ANS) I PENALITZACIONS – SERVEI DE CÀTERING I HOSPITALITY (per esdeveniment)

Aquests Acords de Nivell de Servei (ANS) estableixen els estàndards mínims de qualitat, temps de resposta i satisfacció exigits al servei de càtering i hospitalitat del Circuit de Barcelona-Catalunya, així com les penalitzacions aplicables per esdeveniment en cas d'incompliment.

1. Qualitat del Servei i Experiència del Client

Indicador	Definició	Objectiu	Penalització
Satisfacció general dels clients VIP	Valoració mitjana en enquestes post-esdeveniment	≥ 8/10	-0,5% de l'import total de l'esdeveniment per cada 0,5 punts per sota de 8
Presentació i uniformitat del personal	Compliment de la imatge corporativa, higiene i uniformitat	100% correcte	200 € per persona en incompliment
Qualitat gastronòmica	Adequació del menú a l'estàndard (gust, temperatura, quantitat, presentació)	≥ 90% conformitat	-1% de l'import de l'esdeveniment si <90% conformitat

2. Compliment Operatiu i Logístic

Indicador	Definició	Objectiu	Penalització
Temps de muntatge i desmuntatge	Compliment dels horaris fixats	100% dins termini	300 € per hora o fracció de retard
Disponibilitat de productes i materials	Compliment del 100% de la comanda aprovada	≥ 98%	150 € per producte essencial absent
Personal assignat segons pla aprovat	Presència efectiva del personal designat	100% cobertura	250 € per absència o substitució no autoritzada

Temps de resposta a incidències	Temps entre notificació i acció correctora	<15 min incidents crítics / <1 h incidents menors	100 € per incident fora termini
--	--	---	---------------------------------

3. Seguretat Alimentària i Higiene

Indicador	Definició	Objectiu	Penalització
Compliment de normatives sanitàries (APPCC)	Absència de no conformitats greus	100% conforme	500 € per no conformitat greu
Temperatura de conservació	Compliment del rang normatiu (0–5 °C fred / >60 °C calent)	100% correcte	200 € per registre fora de rang
Neteja i manteniment de zones de servei	Estat òptim abans, durant i després de l'esdeveniment	≥ 95% conformitat	-0,5% de l'import de l'esdeveniment si <95%

4. Coordinació, Comunicació i Documentació

Indicador	Definició	Objectiu	Penalització
Remissió d'informes post-esdeveniment	Lliurament dins 48 h post esdeveniment	100% puntualitat	100 € per dia de retard
Assistència a reunions de coordinació	Presència dels responsables designats	100% assistència	150 € per absència injustificada
Traçabilitat (fitxatges i APPCC)	Compleció del registre digital o documental	100% complet	100 € per omissió o error greu

5. Gestió Ambiental i Sostenibilitat

Indicador	Definició	Objectiu	Penalització
Ús de materials sostenibles	Percentatge de vaixella i envasos compostables o reciclables	$\geq 90\%$	-0,5% de l'import de l'esdeveniment si $<90\%$
Gestió de residus	Segregació correcta de residus en origen	$\geq 95\%$	150 € per zona amb incompliment
Formació ambiental del personal	Personal amb formació ambiental acreditada	100%	200 € per persona sense acreditar

6. Compliment de les millores ofertades (Annex 4 – Proposta de restauració)

Les millores compromeses per l'empresa adjudicatària en la seva oferta tècnica (Annex 4 – Proposta de restauració) constitueixen obligacions d'execució i elements determinants de l'adjudicació. En conseqüència, el seu compliment serà objecte de control mitjançant indicadors verificables i, en cas d'incompliment, s'aplicaran les penalitzacions següents per esdeveniment, fins al màxim previst contractualment. Les millores compromeses hauran de quedar íntegrament absorbides dins el preu de menú ofertat i, per tant, no tindran consideració d'extra ni podran ser facturades addicionalment.

Indicador	Definició	Objectiu	Penalització
Compliment global de millores compromeses	Percentatge de millores ofertades executades íntegrament (producte/quantitat/qualitat) respecte del compromís d'oferta	100%	Si $<100\%$ i $\geq 95\%$: -0,5% de l'import total de l'esdeveniment. Si $<95\%$ i $\geq 90\%$: -1,5%. Si $<90\%$: -3%.
Compliment de ratis de millora	Verificació dels ratis compromesos (p. ex. "1 pernil d'aglà/70 comensals", "1 estació premium/Y pax", etc.) segons aforament real	100%	-0,5% de l'import de l'esdeveniment per cada tram d'incompliment del 10% (acumulable fins a -2,5%).

Categoria/qualitat de producte de millora	Compliment de la categoria mínima compromesa (DOP/DO, Reserva, origen, gamma, frescor, etc.) i/o marca/equivalent aprovat	100% conforme	300 € per referència afectada i, si afecta una millora principal o “producte estrella”, addicionalment -1% de l’import de l’esdeveniment.
Execució de millores premium (producte d’excel·lència)	Prestació efectiva de millores d’alta gamma declarades (pernil d’aglà amb tallador/a, producte d’importació seleccionada, begudes singulars, etc.) en condicions completes de servei	100%	500 € per unitat/estació no servida o incompleta. Si afecta servei VIP o tram principal: addicionalment -0,5% de l’import de l’esdeveniment.
Evidència i traçabilitat de les millores	Disponibilitat d’evidències verificables (albarans, fitxes tècniques, etiquetatge, registre de servei i, si aplica, suport fotogràfic/vídeo)	100% complet	200 € per omisió rellevant; si impedeix la validació del compliment: addicionalment -0,5% de l’import de l’esdeveniment.
Temps de reposició/acció correctora de millora	Temps entre la detecció/avis d’una mancança de millora i la reposició o acció correctora	<30 min	150 € per cada 30 min o fracció; si no es restitueix el nivell compromès abans del tram principal: addicionalment -0,5% de l’import de l’esdeveniment.
Reincidència en incompliments de millores	Repetició d’incompliments en esdeveniments diferents (mateixa tipologia de millora o global)	0 reincidències	Si hi ha 2 incompliments en 3 esdeveniments: penalització addicional de -1%. Si hi ha 3 incompliments en 5

			esdeveniments: qualificació d'incompliment molt greu i aplicació de mesures contractuals reforçades fins al màxim previst.
--	--	--	--

7. Règim general de penalitzacions per incompliment d'ANS

Les penalitzacions s'aplicaran sobre l'import total corresponent a l'esdeveniment concret. L'import màxim total de penalitzacions per esdeveniment no podrà superar el 10% de la factura de l'esdeveniment. Si es produeixen tres incompliments greus en un mateix esdeveniment o en tres esdeveniments consecutius, Fira Circuit podrà resoldre el contracte per causa imputable a l'adjudicatari. Es consideraran incompliments greus: absència de servei o personal clau, incompliment sanitari o incidència alimentària, o reiteració d'incompliments operatius o de neteja.

8. Bonificacions per excel·lència (opcional)

Per fomentar la qualitat i la millora contínua:

- ✓ +1% de l'import de l'esdeveniment si la satisfacció mitjana $\geq 9,5/10$.
- ✓ +1% addicional si no es registra cap incidència operativa ni sanitària.
- ✓ Reconeixement públic en la memòria anual del Circuit per proveïdors exemplars.

ANNEX 7. PROCEDIMENT DE SEGUIMENT I CRITERI DE VALORACIÓ

Aquest apartat defineix la proposta mínima de seguiment i control del contracte que, com a criteri d'adjudicació a judici de valor, segons es disposa a l'**Annex I** del PCAP, se li atorga una **puntuació màxima de 15 punts**. L'objectiu és garantir la qualitat, la traçabilitat i la millora contínua en la prestació dels serveis de càtering objecte de licitació.

1. Objecte del criteri

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 l'òrgan de contractació, el compliment dels requisits de qualitat i sostenibilitat i la resposta davant incidències.

2. Contingut mínim que haurà d'incloure la proposta del licitador

El licitador haurà de presentar una proposta de seguiment i control del contracte orientada a garantir l'eficiència, la seguretat alimentària i la qualitat del servei en esdeveniments esportius, tenint en compte la participació de personal propi o subcontractat. La proposta haurà de descriure, **com a mínim**, els aspectes següents:

- A) Organització i responsable del contracte dins l'empresa adjudicatària
 - a. Designació d'una persona responsable del contracte amb capacitat de decisió i interlocució directa amb el responsable designat per l'òrgan de contractació.
 - b. Identificació de l'equip de seguiment operatiu, incloent els perfils mínims següents: coordinador/a general de servei, responsable de càtering, i atenció a participants, i responsable de personal.
 - c. Descripció dels mecanismes interns de coordinació entre les diferents àrees (cuina, logística, neteja i proveïdors).

- B) Sistema de comunicació i coordinació amb l'òrgan de contractació
 - a. Establiment d'un protocol de comunicacions operatives amb canals i temps de resposta definits (màxim 2 hores per confirmació de serveis i 24 hores per modificacions).
 - b. Procediment per a la validació prèvia d'encàrrecs i serveis addicionals (àpats extra, canvis d'horari, ampliació d'aforaments).
 - c. Compromís de disponibilitat 24/7 durant el període de l'esdeveniment. Sistema d'intercanvi documental i de seguiment en temps real (correu corporatiu, plataforma compartida o aplicació de gestió).

C) Seguiment i inspecció de la qualitat i quantitats del servei

- g. Protocol de control de qualitat i quantitats del menjar i begudes servides (esmorzars, open bar/Snacks, dinars, coffee-breaks, etc.).
- h. Registre diari de racions, productes servits i sobrants.
- i. Supervisió de temperatures de servei, conservació i transport.
- j. Comprovació de quantitats mínimes garantides per tipologia de servei.
- k. 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.
- l. Presència d'un tècnic responsable d'inspecció durant la prestació del servei.
- m. Registre d'incidències amb documentació audiovisual en temps real, fotogràfica i actuacions correctores.

D) Protocol d'emmagatzematge, conservació i manipulació

- n. Descripció del pla logístic d'emmagatzematge i manipulació d'aliments, incloent control de la maquinària frigorífica i d'escalfament.
- o. Control de la cadena de fred i dels equips segons el Reglament (CE) 852/2004.
- p. Procediment de revisió i neteja diària dels espais i equips.
- q. Sistema d'etiquetatge i traçabilitat dels productes (data, proveïdor, lot i temperatura).

E) Gestió i confirmació del personal de càterring

- r. Sistema de confirmació prèvia del personal mínim requerit per cada jornada i franja horària.
- s. Control de presència, acreditacions i substitucions immediates en cas d'absència.
- t. Coordinació amb el personal de l'organització (FiraCircuit, logística i seguretat).
- u. Compromís de disponibilitat d'un equip reforçable en pics de demanda.
- v. Acreditació de la formació en higiene alimentària i prevenció de riscos.

F) Informes i procediments de seguiment vinculats

- v. Abans de l'inici del primer esdeveniment, s'haurà de lliurar un Procediment General de Seguiment i Control, i per a cada acte un Procediment Específic.
- w. A la finalització de cada esdeveniment, s'haurà de presentar a FiraCircuit un informe vinculant amb:
 - Les incidències produïdes i la seva resolució.
 - Comparativa entre resultats previstos i resultats reals (menús, àpats, dies, àrees i global).
- x. Valoració del personal i satisfacció dels assistents.
- y. Aquest informe serà base per al seguiment del contracte i l'aplicació de penalitzacions.

G) Procediment de liquidació

- z. Mètode de liquidació per esdeveniment segons nombre d'àpats, assistents, serveis addicionals i hores de personal.
- aa. Resum de liquidació amb conformitat del responsable Fira Circuit com a requisit previ a la facturació.

H) Vinculació amb el règim de penalitzacions

- bb. El procediment de seguiment estarà vinculat al sistema de penalitzacions per incompliments en quantitat, qualitat o manca de personal mínim requerit.
- cc. Organització interna i responsable del contracte dins l'empresa adjudicatària, amb indicació de la persona interlocutora i del seu equip de suport.
- dd. Sistema de comunicació i coordinació amb l'òrgan de contractació, incloent canals, terminis de resposta i protocol d'atenció d'incidències.
- ee. Mecanismes de control de qualitat i traçabilitat: registres de servei, checklists, informes periòdics i gestió d'incidències.
- ff. Seguiment ambiental i social: comprovació de criteris ecològics, vehicles sostenibles i condicions laborals del personal.
- gg. Definició d'indicadors de servei i mesures de millora contínua: temps de resposta, grau de satisfacció i índex d'incidències resoltes.

3. Valoració (criteri a judici de valor)

El criteri es valorarà qualitativament amb una ponderació màxima de 15 punts dins dels criteris a judici de valor. La puntuació s'atorgarà segons la qualitat, la coherència i la viabilitat 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

4. Contingut i extensió de la memòria a valorar

El licitador haurà de presentar una **Memòria del Pla de Gestió i Seguiment del Contracte (PGSCC)**, de caràcter operatiu, que descrigui el sistema proposat d'organització, coordinació i control del servei, incloent-hi, com a mínim, la definició de responsables i estructura de seguiment, protocols de comunicació i gestió de canvis amb FIRA CIRCUIT, procediments de control de qualitat i quantitats amb registres i verificacions, gestió d'incidències amb

evidències i accions correctores, mecanismes de traçabilitat i APPCC, gestió de personal (presència, substitucions i formació) i el sistema d'informes per esdeveniment amb indicadors i procediment de liquidació, tal com es detalla en el punt 3 d'aquest annex.

La memòria **no podrà superar les 20 pàgines**, en format A4, amb **lletra Calibri 11 i interlineat senzill**. El contingut que excedeixi aquesta extensió **no serà objecte de valoració**.

Es valorarà la qualitat, detall i operativitat de la proposta de seguiment i control del contracte presentada pel licitador. La proposta haurà d'incloure, com a mínim, la descripció de l'equip responsable, els procediments de comunicació amb l'òrgan de contractació, els mecanismes de control de qualitat, el seguiment ambiental i social, i els indicadors de millora contínua.

Es puntuarà la seva adequació al servei objecte del contracte, la claredat dels procediments i la capacitat de resposta davant incidències.

5. Justificació tècnica

La incorporació d'aquest criteri permet avaluar la capacitat organitzativa i de gestió dels licitadors, més enllà dels aspectes econòmics. Contribueix a assegurar la qualitat en l'execució, fomenta la millora contínua i garanteix el compliment dels principis de proporcionalitat, transparència i eficiència recollits a la LCSP. A més, afavoreix la traçabilitat del servei i la comunicació permanent amb l'òrgan de contractació.

TAULA RESUM DEL SEGUIMENT I CONTROL DEL CONTRACTE

La taula següent resumeix les àrees principals de seguiment durant l'execució del contracte, els elements de control associats, la responsabilitat operativa i el moment en què s'ha de dur a terme cada verificació.

Aquesta taula pot ser utilitzada com a eina de control durant l'execució del contracte i com a instrument de comprovació per a l'aplicació de penalitzacions i per a la validació de liquidacions.

Àrea de seguiment	Elements de control / verificació	Responsable principal	Moment de control
Qualitat i quantitats del servei (àpats, begudes)	Racions vs planificació; temperatures; sobrants; menús especials	Responsable de servei de càterring	Durant el servei i verificació immediata; informe post-servei
Emmagatzematge, conservació i logística alimentària	Cadena de fred/calor; estat equips; neteja; etiquetatge i traçabilitat	Responsable de cuina i magatzem	Abans de cada jornada i durant el servei
Personal de càterring	Confirmació de dotació; control de presència; substitucions; formació	Coordinador/a general de servei	24 h abans i control d'accés a l'inici de jornada
Millors compromeses (qualitat/quantitat/producte)	Check-list de millores ofertades; evidència de producte (fitxes/etiquetes/marques o equivalent); validació de ratis (p. ex. pernil/pax); control de posada en servei (estacions/show-cooking); registre fotogràfic i/o vídeo (si aplica)	Responsable de servei de càterring + validació Fira Circuit	Abans del servei (briefing i validació de dotació/producte); durant el servei (verificació en temps real); informe post-servei
Incidències i accions correctores	Registre en temps real; evidència; tancament i prevenció	Cap de sala / Responsable APPCC	Durant l'esdeveniment; tancament màxim 24 h post
Liquidació econòmica	Unitats facturables; serveis addicionals; conformitat prèvia	Empresa adjudicatària + validació Fira Circuit	Amb la factura parcial per esdeveniment

ANNEX 8. PRINCIPIS D'A&B PER ALS ESDEVENIMENTS PROMOGUTS PER FIRA CIRCUIT AL CIRCUIT DE CATALUNYA (D'OBLIGAT COMPLIMENT PER L'ADJUDICATARI)

Abast: Les disposicions del present annex s'aplicaran a tots els esdeveniments promoguts per Fira Circuit que tinguin lloc al Circuit de Barcelona-Catalunya (d'ara endavant, els «Esdeveniments»), incloent-hi, a títol enunciatiu i no limitatiu, Grans Premis, competicions, jornades esportives, esdeveniments corporatius, activitats privades i qualsevol altra activitat oberta al públic o a col·lectius acreditats. En conseqüència, aquestes disposicions seran d'obligat compliment per l'Adjudicatari i, si escau, pels seus subcontractistes, concessionaris i/o punts de venda autoritzats d'A&B dins del recinte.

1. Marca comercial

Fira Circuit tindrà dret a aprovar totes les marques comercials que apareguin o siguin utilitzades per l'Adjudicatari i/o per qualsevol concessionari o operador d'A&B (incloent-hi instal·lacions, personal, productes i serveis) dins del Circuit durant els Esdeveniments. Aquesta aprovació no serà retinguda, condicionada ni retardada injustificadament.

2. Nivell de servei adequat

L'Adjudicatari haurà de:

- ✓ prestar els serveis d'alimentació i begudes d'acord amb els estàndards més elevats del sector, complint tota la legislació aplicable, així com la normativa de salut i seguretat i els requisits d'higiene i manipulació d'aliments;
- ✓ disposar de personal suficient per prestar els serveis de restauració i begudes requerits durant els Esdeveniments, assegurant-se que el personal estigui degudament format i actuï amb professionalitat;
- ✓ oferir una gamma adequada i diversa de productes a un preu raonable, en quantitats suficients per donar servei a l'aforament i a la demanda esperable de cada Esdeveniment.

3. Assegurança

L'adjudicatari haurà de contractar i mantenir en vigor durant tota la durada del contracte, pòlissa de Responsabilitat Civil per cobrir les reclamacions per danys materials i/o corporals i les seves conseqüències causats a tercers, amb un límit per sinistre no inferior a 1.200.000 €, que inclogui entre d'altres les garanties de:

- RC Explotació.
- RC Patronal, amb límit per víctima no inferior a 300.000 €.
- RC Productes/Intoxicació alimentària.

- RC Locativa, en cas que Fira Circuit cedeixi un espai dins les instal·lacions, amb un sublímit no inferior a 250.000 €.
- RC Subsidiària de subcontractistes.

I que inclogui a Fira Circuit, S.L.U. com a assegurat addicional, sense perdre la seva condició de tercer front l'adjudicatari.

l'Adjudicatari aportarà certificat conforme la pòlissa està vigent i al corrent de pagament per tota la durada del contracte.

4. Proveïdors oficials

Si Fira Circuit notifica a l'Adjudicatari l'existència d'un proveïdor o soci preferent per a un Esdeveniment i/o per a una competició o campionat associat, en una o més categories d'aliments o begudes (incloent-hi, entre d'altres, vi escumós —incloent xampany, cava i prosecco—, vi, cervesa, refrescos, begudes energètiques, suc, aigua, licors, cafè, dolços, aperitius, gelats, etc.), l'Adjudicatari vetllarà perquè els operadors de restauració serveixin els productes del proveïdor o proveïdors preferents o del soci designat per Fira Circuit, i no productes o marques de la competència, sempre que:

- ✓ el proveïdor preferent o soci ofereixi a l'Adjudicatari i als operadors d'A&B condicions de subministrament legals, conformes a l'ordenament jurídic espanyol i alineades amb les condicions comercials habituals per a un esdeveniment de característiques similars, tenint en compte la ubicació i logística de l'Esdeveniment;
- ✓ l'Adjudicatari i els seus operadors d'A&B tinguin dret a retenir tots els ingressos (o qualsevol altra quantitat que acordin l'Adjudicatari, els operadors d'A&B i el soci) generats directament per la venda dels productes subministrats pel proveïdor o soci preferent durant els Esdeveniments; i
- ✓ si la legislació aplicable impedeix garantir l'exclusivitat en la categoria corresponent tal com es preveu en aquest apartat, l'Adjudicatari ho notificarà immediatament a Fira Circuit. En aquest cas, Fira Circuit tindrà dret, en qualsevol moment a partir de la data de recepció de la notificació, a intervenir i designar directament els operadors d'aliments i begudes (en les condicions que determini Fira Circuit i que hauran de complir la legislació aplicable), i l'Adjudicatari haurà (sense cap cost per a Fira Circuit) de posar fi a qualsevol acord que hagués subscrit amb els operadors d'A&B abans de la data de notificació.

5. Concessionaris permesos

L'Adjudicatari no designarà cap concessionari, a excepció dels concessionaris permesos, per a la venda o el servei dins del Circuit durant els Esdeveniments en relació amb:

- ✓ productes de begudes alcohòliques, de baixa graduació i no alcohòliques els ingredients principals de les quals siguin una combinació de malta fermentada, aigua i llevat, sempre que aquests productes tinguin un contingut alcohòlic no superior al deu per cent (10%) (com ara cerveses, lagers, pilseners, ales i stouts);
- ✓ les sidres;
- ✓ begudes no alcohòliques els ingredients principals de les quals siguin una combinació de malta no fermentada i aigua, i que siguin específicament substituïts de productes de cervesa amb alcohol; i
- ✓ vi escumós (incloent-hi xampany, cava i prosecco).

Als efectes d'aquest annex, s'entén per «concessionaris permesos», respecte de les categories anteriors, els concessionaris que venguin o serveixin exclusivament productes subministrats per les empreses designades per Fira Circuit, els seus afiliats o els seus franquiciats (o el substituït que Fira Circuit notifiqui a l'Adjudicatari).

6. Dret de venda i degustació

Fira Circuit es reserva el dret de concedir a tercers el dret a vendre begudes i a realitzar activitats de degustació dins del Circuit durant els Esdeveniments, en cada cas en les condicions i ubicacions que Fira Circuit determini a la seva discreció, sempre que aquestes activitats compleixin la legislació aplicable.

7. Publicitat i associació

Ni l'Adjudicatari ni cap operador d'A&B tindran dret a fer publicitat, emetre anuncis o reclamar d'una altra manera cap associació amb un Esdeveniment o amb qualsevol competició o campionat, llevat que s'hagin acordat prèviament les condicions comercials amb Fira Circuit i únicament en els termes i per a l'abast expressament autoritzats per aquesta.

ANNEX. 9 . REQUISITS HIGIÈNIC-SANITARIS DELS OPERADORS ALIMENTARIS EXTERNS

Aquests requisits són d'aplicació a tots els operadors alimentaris externs que prestin serveis de càtering, restauració o venda d'aliments dins dels recintes gestionats per Fira Circuit. El seu objectiu és garantir el compliment de la normativa higiènic-sanitària vigent i assegurar la qualitat, la seguretat alimentària i la protecció dels consumidors en totes les activitats de manipulació, emmagatzematge, transport i servei d'aliments.

1. Objecte

Establir els requisits higiènic-sanitaris mínims que han de complir els operadors alimentaris externs per poder desenvolupar activitats dins dels recintes de Fira Circuit, així com els procediments de control, autocontrol i verificació associats.

2. Permisos sanitaris

Els operadors hauran de disposar dels permisos sanitaris corresponents segons la seva activitat:

- Cuines de producció per a servei en diversos punts de venda: hauran de disposar del Registre General Sanitari expedit per l'autoritat sanitària competent, d'acord amb el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero.

En cas de modificacions normatives, l'operador haurà de disposar sempre de la documentació necessària per complir amb la legislació vigent en matèria sanitària.

3. Compliment normatiu

És d'obligat compliment per part dels operadors externs la normativa següent en matèria de seguretat alimentària:

- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, relativo a la información alimentaria de los alimentos presentados sin envasar.
- Real Decreto 1021/2022, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de productos alimenticios.

4. Sistema d'autocontrol i sistema APPCC

Els operadors hauran de disposar d'un sistema d'autocontrol implantat, basat en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). Els programes d'autocontrol o prerequisits inclouran, com a mínim:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de control de plagues
- Pla de formació i capacitació del personal
- Pla de manteniment
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de temperatures
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de gestió de residus

Les cuines de producció hauran de desenvolupar de manera obligatòria un programa complet d'APPCC, que inclogui la identificació de l'equip de treball, la descripció d'activitats i productes, els diagrames de flux, l'anàlisi de perills i mesures preventives, els límits crítics, sistemes de vigilància i verificacions periòdiques del sistema.

5. Verificació de les condicions d'higiene

L'operador haurà de garantir, mitjançant el seu sistema d'autocontrol, el compliment de les condicions d'higiene, realitzant les analítiques i auditories internes necessàries. Fira Circuit verificarà el compliment dels requisits i podrà supervisar els punts crítics, les bones pràctiques de manipulació i, si escau, ordenar el tancament preventiu del punt de venda o cuina en cas de risc per al consumidor.

6. Responsabilitats

L'operador alimentari extern és l'únic responsable del compliment de la normativa higiènic-sanitària que li sigui aplicable, i haurà de respondre dels danys o perjudicis, directes o indirectes, que puguin derivar-se de la seva activitat, exonerant Fira Circuit de qualsevol responsabilitat.

ANNEX 10. CONDICIONS DELS DIFERENTS SERVEIS

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, a la normativa vigent que resulti d'aplicació als serveis de càterring o restauració. L'empresa adjudicatària romandrà subjecte a les inspeccions sanitàries que corresponguin.

FIRA CIRCUIT pot demanarà les proves i tastos, tal com s'indica en el punt **22 del PPT**, per poder decidir si es fan canvis en la oferta i en la presentació. Aquestes proves seran per a les persones que Fira Circuit designi, entre els quals hi pot haver-hi clients ja confirmats o clients potencials d'aquest servei, segons s'indica en el mateix punt. En aquesta prova hi haurà totes les possibles ofertes, upgrades, bufets de show cookings etc.

Les proves es farà a les instal·lacions que FIRA CIRCUIT designi, fent el muntatge l'empresa adjudicatària. El numero total d'assistents serà informat per FIRA CIRCUIT a l'adjudicatària uns dies abans de la prova.

3. Característiques de l'exploració

ESPAI	LOT	GRUP ESPAIS	CAPACITAT (pax/dia)	F1	Moto GP	Altres Esdeveniments
ROOFTOP(F1 i MotoGP a partir de 2027. Altres Esdeveniments a partir 2026)	1	A	245	✓	✓	✓
GARDEN CLUB (format 3 plantes)			740	✓	✓	✓
PIT LANE LOUNGE - 1a PLANTA (Sala A i B, 300, 100)			400	X	✓	✓
PIT LANE LOUNGE - 2a PLANTA(Sala A i B, 300,100)			400	✓	✓	✓
PIT LANE LOUNGE - TERRASSA (sense capacitat addicional)				✓	✓	✓
TORRE 4a PLANTA	2	B	90	✓	✓	✓
DESPATXOS 3a PLANTA			45	✓	✓	✓
PIT BUILDING TERRACE - 1a PLANTA (conjunt)						
CORPORATE LOUNGES (6 sales amb capacitat 60 pax/sala)			360	✓	✓	✓
MONTJUÏC CLUB			400	X	X	✓
GRAND PRIX			150	X	X	✓
CHAMPIONS			150	X	X	✓
PIT BUILDING TERRACE - 2a PLANTA			1000	X	X	✓
AUDITORI			400	✓	✓	✓
SALA DE PREMSA			[1]	✓	✓	✓
SUITES 1a i 3a PLANTA (19 sales)	3	C	1090	✓	✓	✓
SKY VIEW			350	✓	✓	✓
CABINES COMENTARISTES			[2]	✓	✓	✓
TOTAL CAPACITAT LOT 1	1	A	1785	1.385	1785	1785
TOTAL CAPACITAT LOT 2	2	B	2595	895	895	2595
TOTAL CAPACITAT LOT 3	3	C	1440	1440	1440	1440

[1]. Definició pax i menú en Annex 4

[2].Definició pax i menú en Annex 4

4. Instal·lacions

Un cop adjudicats els serveis, FIRA CIRCUIT, en la mesura del possible, facilitarà al/s adjudicatari/s els espais necessaris per a la preparació i prestació del servei de càteríng, i en cas de que no sigui possible disposar d'un office o espai de suport adequat, FIRA CIRCUIT assignarà un emplaçament alternatiu, coincident amb la resta d'espais que si que disposen de espai de preparació. El/s adjudicatari/s hauran de preveure la maquinària de cuina i neteja de vaixel·la i altres mitjans temporals imprescindibles per garantir el servei.

FIRA CIRCUIT garanteix que el/s adjudicatari/s disposaran d'horaris concrets per l'entrada del seu material a les instal·lacions del Circuit, i cuidarà per que disposin d'un elevador mecanitzat el més proper al espai on es servirà el càteríng i on estarà l'espai de preparació.

5. Recursos Humans

Serà necessari que hi hagi un responsable del projecte per a cada lot, el qual serà el contacte directe amb el de FIRA CIRCUIT.

Aquest personal dependrà directa, única i exclusivament de l'empresa que presti el servei, no tenint cap mena de vincle laboral amb FIRA CIRCUIT.

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

Els recursos humans seran degudament organitzats i 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 enviar la documentació del personal contractat prèviament per poder autoritzar l'entrada i incloure'ls al sistema d'accessos.

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 pírcings, arracades o qualsevol cosa que no compleixi les normes de Seguretat i higiene.

6. Oferta LOTS

Dins de l'oferta dels licitadors hi haurà de constar la planificació d'equips de treball complets (sala, cuina, logística o els que facin falta per cada zona) i els menús i millores que s'ofereixen.

El concurs es divideix en tres lots:

- Lot 1: Grup d'espais A
- Lot 2: Grup d'espais B
- Lot 3: Grup d'espais C

La valoració de cada lot es farà per separat.

Aquestes condicions de servei són **actuals, però depenen de les negociacions que es concretin amb els promotors de les Curses**. L'aforament indicat al punt 3 d'aquest annex és el màxim disponible a dia d'avui. Aquesta dada és a títol merament informatiu, sota cap concepte es considerarà una dada vinculant.

DEFINICIÓ MÍNIMA DE TIPOLOGIES DE MENÚS

El present document estableix els requisits mínims de definició, composició i preu de les tipologies de menús a presentar en les ofertes dels licitadors'oferta, aplicables a cada lot.

1. Objecte i abast

Per a cada lot, els licitadors hauran de presentar obligatòriament tres (3) tipologies de menú, descrites i definides a l'**Annex 4. Proposta de Restauració**, perfectament determinades pel que fa a **quantitat, qualitat i composició**.

A efectes econòmics, l'oferta associada a aquestes tipologies es formalitzarà mitjançant la indicació del **cànon percentual (%) ofert a favor de FIRA CIRCUIT**, d'acord amb el model d'oferta econòmica (Annex II del PCAP) i amb l'abast i condicions establertes a aquest plec i els seus annexos, **sense que s'hagin de presentar imports o preus unitaris**.

2. Tipologies de menús obligatoris per lot

Les tipologies de menú i els seus preus unitaris base són els següents:

Tipologia de menú	Preu màxim (€/persona/dia)	Composició mínima (exigible)
Menú Fórmula 1 (F1)	130,00 €	• Servei en bufet i suport amb racions individuals (segons espai i operativa). • Barra de begudes, amb tot tipus de begudes i servei permanent de cafès i infusions durant l'esdeveniment. • Oferta gastronòmica de nivell d'hospitality superior, variada i equilibrada. • Opcions per dietes especials i informació d'al·lèrgens.
Menú MotoGP	110,00 €	• Servei en bufet i suport amb racions individuals (segons espai i operativa). • Barra de begudes i servei permanent de cafès i infusions durant l'esdeveniment. • Esmorzar, dinar (referències fredes) i snacks quan estigui contractat. • - Opcions per dietes especials i informació d'al·lèrgens.
Menú Altres esdeveniments	80,00 €	• Servei en bufet i/o racions individuals per esmorzar i snacks (i dinar si està contractat).

		• Barra d'aigües i refrescos i servei permanent de cafès i infusions durant l'esdeveniment. • Esmorzar dolç i salat de qualitat i oferta saludable de snacks. • - Opcions per dietes especials i informació d'al·lèrgens.
--	--	---

El preu és **únic, tancat i prèviament definit**, i **no està subjecte a cap modificació** durant la vigència del contracte.

A aquests efectes, els **importos de referència** i el **detall de composició, quantitats i prestacions** de cada menú es troben definits a l'**Annex 4. Proposta de Restauració** d'aquest plec, que tindrà **caràcter vinculant** a tots els efectes.

3. Condicions comunes de prestació (aplicables als 3 menús)

- ✓ Servei permanent de cafè i infusions durant tota la jornada de l'esdeveniment.
- ✓ Barra de begudes amb aigües i refrescos; i, cervesa i/o vi.
- ✓ Les consumicions no estaran limitades per persona i dia al ser servei "Open Bar".
- ✓ Servei d'esmorzar amb referències dolces i salades de màxima qualitat, en les quantitats pactades.
- ✓ El servei de dinar constarà de diferents plats a escollir (amanides, racions, plats elaborats) pans variats. Es combinarà el servei tipus plat principal amb cocktail aperitius. Aquí es podrà donar a beure copes de vi. 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. Tenir sempre opcions de les diferents dietes per si algun client la necessita.
- ✓ Constarà de servei en Bufet i en racions individuals servides per esmorzar, dinar i snacks durant la resta del dia. Hi haurà servei de barra de begudes (refresc, vi i cerveses) i cafetera amb tot el servei de cafè i infusions durant tot l'esdeveniment de forma permanent.
- ✓ L'oferta alimentària haurà de ser diferent cada dia, saludable i compensada, i contemplar dietes especials.
- ✓ El menjar haurà d'estar perfectament exposat i identificat amb cartelleria, com a mínim, en català, castellà i anglès.
- ✓ Els snacks i es serviran entre hores; s'exigeix proposta saludable.
- ✓ El material de servei serà majoritàriament d'un sol ús i compostable, conforme als criteris de sostenibilitat i gestió de residus establerts per Fira Circuit. Queden exceptuats d'aquest criteri els gots i copes de vidre, que s'utilitzaran

exclusivament en serveis de begudes on la qualitat organolèptica i la imatge de l'hospitalitat ho requereixin, i sempre sota control operatiu del contractista.

- ✓ En particular, el vidre s'utilitzarà, com a mínim, en:
 - Servei de vins amb DO (blanc i negre) i escumosos (cava/xampany/prosecco o equivalents).
 - Servei de consumicions premium i/o zones VIP / hospitality definides per Fira Circuit, quan s'estableixi un estàndard de presentació superior.
 - Moments de servei formal (p. ex. dinar/còctel) quan el menjar s'emplati o s'hagi de servir la beguda en copa específica.
- ✓ En la resta de begudes (aigua, refrescos, sucs, cafès i consumicions estàndard), s'utilitzarà vaixel·la i gots compostables d'un sol ús. El contractista serà responsable de la recollida, reposició, rentat i gestió del material de vidre, així com de les mesures preventives necessàries per minimitzar riscos (trencaments, segregació i retirada immediata).
- ✓ S'ha d'incloure personal suficient per al servei i personal fix assignat a cada Suite quan correspongui.

4. Millores de servei i serveis extra (Segons el definit en l'Annex 4. Proposta de Restauració)

Les millores són prestacions addicionals integrades en el nivell de servei ofertat que tenen per finalitat elevar l'experiència gastronòmica i d'hospitalitat per sobre del Menú Base, entenent-se com a "millora" qualsevol aportació en producte, qualitat i/o quantitat que superi els mínims obligatoris i que el licitador assumeixi com a compromís d'execució.

Aquestes millores han de quedar incloses expressament a la Proposta de Restauració i concretar-se en prestacions d'alta gamma perfectament quantificables, traçables i verificables, descrites amb detall en termes de producte, qualitat i quantitat, per permetre una valoració objectiva i un control efectiu, segons es detalla en l'Annex 4. Proposta de Restauració, concretament al punt 8 (sub punt 8).

Les millores ofertades no tenen consideració d'extra i han de quedar íntegrament absorbides dins el preu de menú, formant part del nivell de servei compromès i restant sotmeses a seguiment, control i penalitzacions mitjançant ANS/SLA; en conseqüència, la seva valoració s'efectua en base a rellevància, qualitat, concreció i verificabilitat, i el seu incompliment pot comportar penalitzacions. Addicionalment, es poden oferir millores consistents en increments quantitatius respecte del Menú Base, formulats de manera objectiva i verificable indicant l'element afectat, la quantitat base i la quantitat incrementada, l'aplicació temporal i operativa amb criteri de reposició, i el mecanisme de verificació, mantenint-se igualment el principi d'inclusió dins el preu i el règim de control ANS/SLA.