

1. Característiques dels Corporate Lounge, Montjuic Club, 3a i 4a Planta Torre i Terrassa Institucions

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, així com la resta d'equips. El mobiliari de la sala serà a càrrec del Circuit.

2. Aforament i serveis

WSBK							
Servei	Oferta	Aforament	Dies Servei	Total			
Pit lounge	99,00 €	135	2	26.730,00 €	esmorzar, dinar, snack, mobiliari, plantes		
Montjuic Club	60,00 €	250	2	30.000,00 €	esmorzar, dinar, snacks, buffets i barra		
Sala Premsa	18,75 €	60	4	4.500,00 €	esmorzar dinar		
				61.230,00 €			

Aquest és l'aforament d'hospitalitat venut a dia d'avui amb la normativa actual COVID 19. Si la normativa varia s'hauran d'ajustar l'aforament a aquesta normativa. Aquesta dada és a títol merament informatiu, sota cap concepte es considerarà una dada amb efectes vinculant a efectes del present contracte tot i que son reals.

3. Característiques de l'explotació

La gestió dels serveis es realitzarà amb el compliment de les més estrictes normes higiènic-sanitàries vigents per fer front a la pandèmia durant l'execució del contracte, així com la normativa que vigent en cada moment que resulti d'aplicació als serveis de càterin g o restauració en cada moment i romandrà subjecte a les inspeccions sanitàries que li corresponguin.

4. Instal·lacions

L'empresa adjudicatària disposarà dels espais necessaris per poder realitzar els treballs de preparació i realització dels serveis de càterin g dels Corporate Lounge a la Torre F. Pel que fa a la 3a Planta de la Torre hi ha un office. En cas de no poder fer servir aquests espais es buscarà un altre espai sempre que sigui possible.

5. Recursos Humans

Aquest personal dependrà directament, únicament i exclusivament de l'empresa que presti el servei, no tenint cap mena de vincle laboral amb Circuit de Barcelona-Catalunya. **Pel personal de Restauració es possible que es demani Test d'antígens o PCR per tothom dependent de les necessitats que posi el Procicat o l'organitzador tot a càrrec de l'empresa màxim 48 hores abans del primer dia que entrin.**

Circuit de Barcelona-Catalunya es reserva el dret de rebutjar, en qualsevol moment, el personal adscrit a aquesta contractació. Entre d'altres casos possibles, podrà fer-ho en cas de que aquest personal no disposi de la formació o titulació adequada per a la prestació del servei o, en cas de que no reuneixi les degudes

condicions de correcció exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'adjudicatari. També podran ser rebutjats per ordre del Mossos d'Esquadra, un cop hagin fet la comprovació de la dades del personal contractat.

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

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 i de la normativa Covid (MASCARETES, PANTALLES...). El personal no podrà portar piercings, arracades o qualsevol cosa que no compleixi les normes de Seguretat i higiene

6. Oferta menús

Dins de l'oferta de menús hi ha d'haver la planificació d'equips de treball complets (sala, cuina, logística o els que facin falta per cada zona) totalment independents en cas que l'organització o la Generalitat (PROCICAT) ho exigís. Aquests equips estarien ubicats en diferents espais de Circuit i amb diferents accessos i horaris que s'informaran dies previs a cada cursa. Tot en cas que es requereixi pel bon funcionament de la cursa.

Es dividirà en :

Zones

- Montjuic Club
- Sala Premsa
- 3ª Planta Torre
- Pit Lounge (veure ANNEX 2)

6.1. Montjuic club

S'hauran de presentar ofertes de menús adequats a persones amb intoleràncies alimentàries (gluten, lactosa, etc..) i hauran d'estar visibles i degudament etiquetades.

Dins de les diverses ofertes de menús que presenti l'empresa adjudicatària, aquesta es compromet a presentar una oferta elaborada i de qualitat. El servei serà assistit en bufet i continu durant la durada de l'esdeveniment. Tot el personal complirà totes les normatives vigents pel que fa a seguretat alimentària i a les prevencions en motiu de Covid (mascaretes, guants, pantalles...)

- Oferta **60 Euros**/persona/dia (dissabte i diumenge)
 - Constarà de servei en Bufet assistit i en racions individuals d'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.
 - El servei d'esmorzar constarà amb referències dolces i salades, fruita, suc.
 - El servei de dinar constarà de primer a escollir, segon a escollir i postres a escollir, pans variats. 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 una opció de carn i peix. Tenir sempre opcions de les diferents dietes per si algun client la necessita.
 - El menjar ha d'estar perfectament exposat i amb cartellera en diferents idiomes (català, castellà i anglès).
 - Els snacks hauran de ser individualitzats tant pot ser en bosses com servits en racions per no compartir i seran servits a entre hores. S'ha de fer una oferta saludable.
 - La sala es muntarà amb taules de 4-6 persones (a càrrec de Circuits) però la recollida i neteja de les taules anirà a càrrec del càtering, dimensionant el personal per l'esdeveniment.
 - El material haurà de ser d'un sol ús, compostable.
 - El muntatge d'una barra central o diverses barres així com els bufets seran a càrrec de l'adjudicatari.

Aquestes ofertes prèviament les ha d'acceptar Circuit de Barcelona-Catalunya per ser aprovades. Les ofertes han de presentar-se definides en quantitats, qualitats.

6.2. Sala de Premsa

S'hauran de presentar ofertes de menús adequats a persones amb intoleràncies alimentàries (gluten, lactosa, etc..) i hauran d'estar visibles i degudament etiquetades.

Dins de les diverses ofertes de menús que presenti l'empresa adjudicatària, aquesta es compromet a presentar una oferta elaborada i de qualitat.

- Oferta a **18.50 Euros**/persona de dijous a diumenge. Servei d'esmorzar i dinar)
 - El servei es farà a la Sala de Premsa del Circuit per uns 60 periodistes.
 - Constarà de servei en Lunch Pack individualitzat dels diferents productes segons les diferents franges horàries (Esmorzar i dinar)
 - El servei d'esmorzar constarà de minientrepà, minibolleria, fruita i suc
 - El servei de dinar constarà de primer, segon, Snack i postres a escollir, pans variats.

S'entregarà tot ben ordenat i envasat mitja hora abans del servei a la zona on el departament de premsa indiqui.

- Servei des de dijous a diumenge de Gran Premi en els següents horaris (hores aproximades)
 - ✦ Esmorzar 8:00h
 - ✦ Dinar 12:00 h

Aquestes ofertes prèviament les ha d'acceptar Circuit de Barcelona-Catalunya per ser aprovades. Les ofertes han de presentar-se definides en quantitats, qualitats i import.

6.3. 3a Planta Torre (depenent de compromisos de Circuit. Inclosos en el total de MC)

Serà una sala muntada amb taules altes i taburets posats per Circuit i una barra fixe on poder donar el servei.

La sala té un office on poder acabar d'elaborar el servei.

S'hauran de presentar ofertes de menús adequats a persones amb intoleràncies alimentàries (gluten, lactosa, etc..) i hauran d'estar visibles i degudament etiquetades. (poden ser la mateixa que al Montjuic club)

Dins de les diverses ofertes de menús que presenti l'empresa adjudicatària, aquesta es compromet a presentar una oferta elaborada i de qualitat. El servei serà assistit en bufet i continu durant la durada de l'esdeveniment. Tot el personal complirà totes les normatives vigents pel que fa a seguretat alimentària i a les prevencions en motiu de Covid (mascaretes, guants, pantalles...)

- Oferta **60 Euros**/persona/dia (dissabte i diumenge)
 - Constarà de servei en Bufet assistit o en racions individuals d'esmorzar, dinar i snacks durant la resta del dia. Hi haurà d'haver mampares protectores a tots els bufets. 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.



- El servei d'esmorzar constarà amb referències dolces i salades, fruita, suc.

El servei de dinar constarà de primer a escollir, segon a escollir i postres a escollir, pans variats. 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 una opció de car i peix. Tenir sempre opcions de les diferents dietes per si algun client la necessita.

- El menjar ha d'estar perfectament exposat i amb cartellera en diferents idiomes (català, castellà i anglès).
- Els snacks hauran de ser individualitzats tant pot ser en bosses com servits en racions per no compartir i seran servits a entre hores. S'ha de fer una oferta saludable.

6.4 PIT LOUNGE

- Oferta màxima **99 Euros**/persona/dia (dissabte i diumenge)

Servei descrit en ANNEX 2

Màxim 135 persones