



ÍNDEX

1. Objecte del contracte
2. Descripció dels serveis de restauració
 - 2.1. Destinataris
 - 2.2. Descripció bàsica dels serveis
3. Condicions del servei a desenvolupar
 - 3.1. Calendari i horaris d'obertura
 - 3.2. Menús restaurant: requeriments generals
 - 3.3. Menús restaurant: requeriments específics
 - 3.4. Pícnics
 - 3.5. Productes de cafeteria
 - 3.6. Esdeveniments i actes especials
4. Política de preus
 - 4.1. Preus del Restaurant
 - 4.2. Preus de la cafeteria
5. Pla de qualitat del servei
6. Equipaments
7. Cànon i Pla de Millora
8. Manteniment i neteja de les instal·lacions
9. Consums energètics
10. Gestió de residus
11. Mesures de protecció ambiental
12. Personal assignat al servei
13. Control Estadístic
14. Pòlissa d'assegurança
15. Supervisió del servei i seguiment del contracte

16. Altres aspectes a considerar

ANNEX 1: Plànols planta espais disponibles

ANNEX 2: Inventari maquinària i utillatge

ANNEX 3: Quadre de personal assignat al servei a subrogar

ANNEX 4: Vendes anteriors 2023

ANNEX 5: Visitants Circuit 2021-2022

ANNEX 6: Preus màxims i productes de cafeteria pel Personal intern

ANNEX 7: Consums aigua i Electricitat 2021-2022

1. OBJECTE I DURADA

El Circuit de Barcelona-Catalunya licita el servei d'exploració del seu restaurant i cafeteria, en el qual li vol donar un nou enfocament. L'objectiu és oferir una bona oferta de menjar i beguda no només pel personal del Circuit i el personal que treballa en esdeveniments privats, sinó que també és vol ampliar a nous públics. Principalment gent que viu a prop i/o treballa a prop del Circuit de Barcelona-Catalunya i vol entrar al Circuit (en dies que no hi ha cursa) per gaudir d'una experiència gastronòmica.

L'oferta ha d'emanar arrelament al territori, tot i que, també es valorarà que reflecteixi l'esperit internacional del Circuit, així com la voluntat d'oferir una experiència superlativa amb menús dissenyats especialment per aquesta gent que ve de fora del Circuit.

Els requisits dietètics (per exemple, vegetarià, al·lèrgies) també s'han de tenir en compte a l'hora de planificar l'oferta de menús.

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques, sanitàries, nutricionals i de qualitat en què es durà a terme el servei d'exploració de restaurant i cafeteria de Circuits de Catalunya, SL.

El període d'execució del contracte serà de 2 anys a comptar des de l'endemà de la formalització del contracte, sense possibilitat de pròrroga.

2. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ

2.1. Destinataris/Usuaris

- 2.1.1. Els destinataris del servei són, principalment, els usuaris i visitants, personal tècnic, personal administratiu i de suport de Circuits de Catalunya, S.L.
- 2.1.2. Com a novetat, enguany, es vol potenciar l'oferta gastronòmica amb gent que vulgui venir a gaudir de l'experiència en dies que no hi ha cursa, amb uns menús dissenyats específicament per aquest col·lectiu i que ells hauran de reservar amb un mínim de 24h d'antelació.
- 2.1.3. A efectes informatius, els potencials usuaris del servei de bar i restauració són aproximadament 250.000 persones a l'any (**ANNEX 5 de visitants, usuaris Circuit i curses**).
- 2.1.4. El personal tècnic i administratiu fix que desenvolupa les seves tasques al Circuit està format actualment per 60 persones, si bé aquesta quantitat està subjecta a variació en funció de les circumstàncies organitzatives del Circuit.

2.2. Descripció bàsica dels serveis

- 2.2.1. Els serveis de restauració estan compostats per dos tipus de serveis: **menjador-restaurant i bar-cafeteria**.

- 2.2.2. La preparació i confecció dels menús objecte del contracte es realitzarà a les cuines del Circuit, establint un tipus de restauració directa, en la que la zona de producció i distribució es troben en el mateix lloc.
- 2.2.3. En el cas del servei de sopar, aquest s'haurà d'oferir sempre que sigui rentable per a l'adjudicatari del contracte. A aquest efecte, s'haurà de marcar mínim per import i/o persones adequant l'oferta al servei sol·licitat. No obstant això la decisió final d'efectuar aquest tipus de servei serà del responsable designat per Circuits de Catalunya, S.L.
- 2.2.4. L'empresa que resulti adjudicatària del contracte es compromet a preparar diàriament tots els serveis requerits per cobrir les necessitats, tenint com a referència l'estimació següent:

Servei	Tipologia
Menjador-Restaurant	Esmorzars Dinars Sopars sota demanda
Bar-Cafeteria	Esmorzars Servei de Cafeteria

- 2.2.5. Les empreses licitadores hauran d'exposar en la seva oferta la solució global del servei per ambdós serveis (Menjador-Restaurant, Bar-Cafeteria), exposant de manera detallada els serveis que oferiran, les millores a realitzar, el dimensionament del personal i l'organització en relació a la proposta presentada.
- 2.2.6. En el projecte podran incloure millores sobre el règim actual d'explotació, adjuntant i detallant amb precisió els detalls organitzatius i de funcionament que proposen.
- 2.2.7. Es podran fer serveis fora de la zona de restaurant i dins del Circuit essent les condicions d'aquests serveis les especificades en el punt dins de l'apartat econòmic d'aquest mateix plec

3. CONDICIONS DEL SERVEI A DESENVOLUPAR

3.1. Calendari i horaris d'obertura

- 3.1.1. El Circuit romandrà obert tots els dies de l'any, inclosos dissabtes, diumenges i festius i, en conseqüència, els serveis d'atenció al menjador i cafeteria.
- 3.1.2. El Licitador presentarà una oferta que cobreixi les necessitats dels usuaris durant tots els dies de l'any (inclosos els períodes de Setmana Santa, Nadal i Any Nou, en els cas de que hi hagi activitat de Pista o sol·licitud per part dels clients/usuaris). Els

dies de tancament durant un període d'un mes a l'any, inferior o superior, per motiu de vacances o qualsevol altre causa, no suposarà dret a compensació o indemnització a l'empresa adjudicatària, sempre que aquesta tingui comunicació d'aquest tancament almenys amb 15 dies d'antelació.

3.1.3. S'estableixen com a horaris bàsics de prestació del servei els següents:

Servei	De dilluns a diumenge	Curses
Restaurant	Esmorzars: de 8:30h a 12:30h Dinars: de 13:00h a 15:30h	Esmorzars: de 8:00h a 12:30h Dinars: de 13:00h a 15:30h
Cafeteria	Dins i a la terrassa del restaurant	Dins i a la terrassa del restaurant FINS FINAL DE CURSA

3.1.4. **Els horaris especificats tindran la consideració de mínims, podent ser ampliat si es considera que són insuficients per satisfer les necessitats del Circuit.** En situacions excepcionals (celebracions, competicions, etc..) la direcció pot sol·licitar una ampliació d'aquests horaris per tal de donar servei a esdeveniments especials en la que determinats col·lectius requereixin d'una atenció específica.

3.1.5. **Pel que fa als sopars s'hauran d'oferir en el cas de que el nombre de clients faci que sigui un servei rentable per al licitador,** i adequant l'oferta al servei demanat. Per aquest cas s'haurà d'informar i consensuar el servei amb el responsable designat per Circuits de Catalunya, S.L.

3.1.6. En aquells supòsits en els quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris al Circuit (períodes de vacances, ponts o d'altres circumstàncies), els horaris podran adaptar-se a la demanda. En els casos en que l'empresa contractista prevegi una baixa afluència de clients, podrà sol·licitar per escrit l'ajustament organitzatiu amb una antelació mínima de 14 dies, i la direcció de Circuits de Catalunya, S.L. estudiarà la seva viabilitat. En qualsevol cas, es requerirà de l'autorització prèvia de la Direcció, i es detallaran els serveis mínims necessaris.

3.1.7. L'empresa contractista no podrà realitzar cap tipus d'esdeveniments en el local o terrassa que no estiguin recollits en aquests plecs, excepte autorització expressa, puntual i per escrit de Circuits de Catalunya, S.L. . Aquest servei es consideraran especials i les condicions es detallen l'apartat econòmic d'aquest plec

3.1.8. Durant la celebració dels Grans Premis de F1 i MotoGP, el local i la cuina del restaurant podrà deixar de fer el servei de restaurant per passar a ser d'us del Circuit o de qui Circuit cregui convenient. En el cas que fos necessari, haurà de buidar i netejar aquestes instal·lacions i, deixar treballar a l'empresa adjudicatària de l'explotació del servei d'Hospitalitat sense que això generi cap tipus de dret econòmic i/o d'indemnització a l'adjudicatari d'aquest servei. Un cop finalitzat l'esdeveniment, l'empresa que hagi explotat el servei d'hospitalitat serà la

responsable de buidar i netejar les instal·lacions quan aquestes siguin retornades i en el mateix estat de quan es van cedir.

- 3.1.9. La neteja i el trasllat de material (mobles, aixovar, etc..) anirà a càrrec de l'adjudicatari que lliuri la instal·lació. Es disposa d'un magatzem annex al Restaurant a on es podrà deixar tot el material. En el cas de que l'empresa encarregada de l'explotació d'hospitalitat necessités algun material propietat de l'empresa concessionària del servei de Restaurant, el terminis d'aquesta cessió seran tractats directament entre elles, sense que Circuits de Catalunya, S.L. hagi d'intervenir en les negociacions.

3.2. Menús restaurant: requeriments generals.

- 3.2.1. El licitadors hauran de presentar una proposta de menús mensuals, el més variada i completa possible i amb la qualitat necessària per l'espai que ens ocupa.
- 3.2.2. Hi haurà 4 tipus de menús en funció dels col·lectius a qui van dirigides les ofertes gastronòmiques:
- 3.2.2.1. **Menú bufet:** Aquest menú s'oferirà al personal que treballa al Circuit (unes 60 persones) amb el preu màxim fixat en els plec d'aquesta licitació (4€) i també es podrà oferir al personal que treballa en esdeveniments privats. En el segon cas, el preu màxim serà superior al que s'ofereix al personal del Circuit (20€).
- 3.2.2.2. **Menú executiu:** S'oferirà un menú servit a taula, amb una qualitat superior que el menú col·laborador, que els clients hauran de reservar amb una antelació mínima de 24h, que anirà dirigit principalment amb gent que vulgui venir al Circuit a gaudir d'una experiència gastronòmica. Aquest menú inclourà, com a mínim, dos plats, postres, aigua i un refresc, una copa de vi o una cervesa i serà ofert per un màxim de 30€. L'adjudicatari habilitarà un espai separat pels comensals d'aquest menú.
- 3.2.2.3. **Menú degustació:** S'oferirà un menú servit a taula, amb una qualitat superior que el menú executiu, que els clients hauran de reservar amb una antelació mínima de 24h, que anirà dirigit principalment amb gent que vulgui venir al Circuit a gaudir d'una experiència gastronòmica superlativa. Aquest menú inclourà, com a mínim, entrant, dos plats, postres i aigua i serà ofert per un màxim de 70€. L'adjudicatari habilitarà un espai separat pels comensals d'aquest menú.
- 3.2.3. En els propostes de menú sempre hi haurà d'haver possibilitats per a les dietes estrictes, al·lèrgies, intoleràncies i totes ben identificades i notificades prèviament als responsables del Circuit (vegetarianes, sense lactosa, sense gluten, etc...)

- 3.2.4. La planificació de menús tindrà una rotació mínima de 30 dies, diferenciant els d'estiu i hivern, amb periodicitat semestral.
- 3.2.5. De les matèries primeres utilitzades en els menús, s'indicaran la seva qualitat, proveïdor i registre sanitari. S'adjuntarà obligatòriament el procés d'homologació de proveïdors (llista, número de registre, compromisos de disponibilitat, alternatives, etc..) i es limitarà la tercera gamma en el possible (congelats). Es demana un mínim del 50 % dels proveïdors de proximitat o KM0 .
- 3.2.6. Tots els productes servits han de complir amb els requisits que regula l'actual normativa legal (RD 1334/1999 sobre etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentosos, RD 2207/1995 sobre normes d'higiene en productes alimentosos i el Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris) i altre regulació que li afecti. Així mateix les empreses subministradores hauran de garantir la traçabilitat dels productes subministrats.
- 3.2.7. Es descriuran 6 menús "tipus" de manera detallada de tal manera que el Circuit pugui qualificar en aquest apartat l'oferta del licitador. Dos menús pel tipus "bufet", 2 menús pel tipus "executiu" i 2 menús pel tipus "degustació".
- 3.2.8. Es deixa als licitadors proposar quantes fórmules creguin adients, sempre i quan siguin per millorar les prestacions mínimes que es detallen.

3.3. Menús restaurant: requeriments específics.

- 3.3.1. La composició del menú bufet i serà la següent:
- Bufet lliure d'amanides o amanida en plat (variant per dia)
 - Plat fred
 - Primer plat: a escollir entre dos i el plat fred
 - Segon plat: a escollir entre quatre plats (mínim un de peix i dos varietats de planxa)
 - Postres: a Escollir entre 1 postres elaborat, varietat de iogurt, varietat de fruita (també tallada) i 2 postres no elaborats.
 - Beguda (aigua, aigua amb gas, refrescs, cervesa sense alcohol)
 - 1 cafè/café amb llet o infusió.
- 3.3.2. Els dinars del menú bufet es compondran de:
- Bufet en expositor refrigerat mínim 10 varietats de cruixents i mínim 3 varietats a combina entre pasta, arròs, cus-cus o llegums. (en el cas de amanida preparada haurà d'haver dues varietats)
 - Primer plat: sopes, guisats, brous, cremes fredes, sucs, pastes, arrossos o llegums o verdures.
 - Segon plat: carns fresques, ou, peix fresc o congelat i verdures.

- Guarnició: per completar el menú. No ha d'haver coincidència entre l'oferta del bufet i de les guarnicions.
 - Postres: elaborats casolans (1 per persona), fruita del temps (variades) i productes làctics.
 - Pa variat
 - Begudes: aigua mineral, amb gas i sense gas, refrescs i cervesa sense alcohol.
 - Cafès o infusions
 - Ofertes per a necessitats especials (intoleràncies, celíacs, vegetarians, etc..)
- 3.3.3. Les propostes del menú bufet hauran de contemplar 3 primers i un plat fred, i 4 segons. El client haurà de marxar a taula amb un primer, un segon, un postres, la beguda i el pa. El cafè posteriorment servit a taula si es possible o recollit a barra.
- 3.3.4. En el cas del menú executiu i el menú degustació, l'adjudicatari podrà fer les seves pròpies propostes de composició del menú lliurement i, les haurà de publicar a la web amb una antelació suficient perquè els clients ho puguin reservar.
- 3.3.5. Haurà d'oferir-se menús d'estiu i d'hivern que incloguin productes frescos i de temporada.
- 3.3.6. S'haurà de garantir una adequada rotació de les guarnicions que acompanyen als segons plats i, com a mínim es podrà triar entre pastes, arrossos, patates, verdures o hortalisses. S'ha d'evitar el màxim els fregits, aportant planxa i verdures. S'ha de prioritzar el producte fresc.
- 3.3.7. S'haurà de garantir la varietat en la fruita disponible i un sortit de iogurts. Un dels postres serà elaborat a les cuines del Circuit, i en cap cas, podran ser productes de pastisseria industrial.
- 3.3.8. L'oli d'ús per a plats cuinats serà d'oliva i per les fregidores (en el seu cas) serà d'oli vegetal alt oleic. En tots els casos, amb baix grau d'acidesa (0.4 graus) de marca registrada i embotellat amb precinte de garantia.
- 3.3.9. Es limitarà la incorporació de fregits i arrebossats. La carn i el peix s'oferiran preferentment a la planxa. Les salses, en el seu cas, es serviran sempre independentment.
- 3.3.10. El contractista haurà d'atendre les necessitats especials derivades de comensals que pateixin intoleràncies alimentaries o altres patologies, indicades i prescrites per el Departament de Nutrició o pels metges del Circuit.
- 3.3.11. El servei de menjador haurà de mantenir l'oferta alimentaria complerta durant els horaris establerts per la prestació del servei corresponent a cadascun dels àpats que se serveixin.

3.3.12. En un expositor es detallarà la composició del menú del dia amb els seus al·lèrgens.

3.3.13. Mesures de prevenció dels aliments (obligacions de l'adjudicatari):

- Els aliments congelats s'emmagatzemaran a una temperatura inferior als -20º centígrads. Es garantirà que no s'interrompi la cadena del fred, rebutjant el aliments que després de ser descongelats no es consumeixin immediatament.
- En cas de cocció no s'utilitzarà molta aigua, ni es mantindran molt de temps les altes temperatures, per evitar la destrucció de vitamines.
- Tampoc es mantindran en els armaris calents un temps excessiu que afavoreixi l'asseccament del menjar.
- Les carns s'adquiriran amb la certesa que han passat control veterinari, i no es cuinaran "massa fetes", perquè mantinguin les seves qualitats, sempre tenint en compte les mesures de seguretat per a cada tipus.
- El rentat de les verdures serà breu i amb aigua corrent i garantint les normes de rentat de verdures amb productes autoritzats, evitant deixar-les en remull durant diverses hores.
- Les verdures i fruites que s'adquireixin per consum immediat no s'emmagatzemaran més de 72 hores.
- Els aliments cuinats han d'arribar a la taula amb la temperatura adequada (els calents entre 61º i 65º) tant els aliments sòlids com els líquids, mantenint la premissa de refrigeració cuinat i consum immediat.
- Els menjars han d'estar correctament preparats, guisats i condimentats, i haurà de ser del gust i produir la satisfacció dels usuaris.
- El aliments enllaunats hauran de tenir el corresponent registre sanitari.

3.4. Pícnics i àpats per emportar

3.4.1. S'haurà de contemplar la reserva de serveis per emportar (dinar/sopar) així com la preparació de pícnics, d'esmorzars, dinars o sopars en casos de necessitat.

3.4.2. Els licitadors presentaran una oferta de productes i materials per donar aquest tipus de servei amb embalatges i gots respectuosos amb el medi ambient i compostables; amb la finalitat de poder preparar el menjar de la línia per emportar en casos particulars.

3.5. Productes de cafeteria

3.5.1. Els licitadors hauran de servir obligatòriament els productes que s'adjunten a l'**ANNEX 6** del present Plec de Prescripcions Tècniques dins el preus màxims assenyalats per Circuits de Catalunya, S.L. per al personal fix i eventual, els quals hauran d'acreditar-se amb el passi de treballador fix o el passi de col·laborador. Els preus de la cafeteria són amb IVA inclòs. Aquests preus es podran actualitzar anualment, a petició del concessionari, justificant de forma fefaent la proposta

d'actualització de preus, atenent a raons dels costos de les seves prestacions (exclosos el costos de ma d'obra, els costos financers, les despeses general o d'estructura i el benefici industrial), i sempre subjecte a l'autorització de Circuits de Catalunya, S.L.

- 3.5.2. Els licitadors presentaran una oferta amb la relació de productes addicionals que poder oferir a la cafeteria amb indicacions del preu corresponent.
- 3.5.3. El productes que es subministren a la cafeteria estaran en la mateixa línia d'oferir una alimentació sana i equilibrada, afavorint el consum de productes naturals en detriment d'uns altres que es pugui considerar menys saludables.
- 3.5.4. La cafeteria no podrà subministrar begudes alcohòliques, seguint en tot cas, les directrius que estableixi a cada moment la direcció del Circuit.
- 3.5.5. L'empresa contractista, com a mínim cada tres mesos, haurà de fer una variació dels productes bàsics i addicionals oferts a la cafeteria.

3.6. Esdeveniments i serveis especials

- 3.6.1. El Circuit porta a terme al llarg de l'any diferents serveis de restauració, ja siguin coffee breaks, aperitius i/o dinars/sopars especials per altres institucions que ho sol·liciten, així com del propi Circuit. Aquests serveis, quan el client sigui Circuit, tindran un cost pactat entre l'adjudicatari i el Circuit, per la qual cosa quedaran exempts de les comissions per Cànon. Els serveis on el client no sigui Circuit, aquests serveis es consideraran especials i les condicions es detallen l'apartat econòmic d'aquest plec.
- 3.6.2. Els licitadors podran oferir uns menús trimestrals més elaborats per a aquests serveis abans esmentats.

4. POLÍTICA DE PREUS

4.1. Preus del restaurant

- 4.1.1. El preu del menú del personal del Circuit (dinar i/o sopar) haurà de tenir un preu de 4€ IVA inclòs. El personal de Circuit serà informat per escrit per part del responsable que designi la direcció de Circuits de Catalunya, S.L. Aquesta mateixa persona serà l'única autoritzada per modificar, ampliar o reduir el personal que en pot fer us. Aquest menú estarà exempt del cànon variable del contracte.
- 4.1.2. El preu del menú del personal serà assumit directament pels treballadors del Circuit i serà obligació del licitador portar Control dels serveis realitzats a aquest col·lectiu.

- 4.1.3. Amb caràcter anual els preus de la clàusula 3.2.2 es podran actualitzar, a petició del concessionari, justificant de forma fefaent, la proposta d'actualització atenent a raons dels costos de les seves prestacions (exclosos els costos de la mà d'obra, els costos financers, les despeses generals o d'estructura), i sempre subjectes a l'autorització de Circuits de Catalunya, S.L.
- 4.1.4. La citada proposta d'actualització serà avaluada, pels serveis jurídics i administratius de Circuits de Catalunya, S.L. i en funció de sí la proposta efectuada resulta raonable o no, es comunicarà a l'empresa contractista la seva acceptació o no per part del circuit.
- 4.1.5. Els serveis definits en aquest plec com a "Serveis especials", tindran un cànon per el Circuit del 10% de la facturació de l'esdeveniment. Quan el client és el mateix Circuit, aquest cànon s'ha de descomptar de la factura a presentar per l'import de l'esdeveniment.

4.2. Preus de la cafeteria

- 4.2.1. S'establirà una llista de preus màxims dels productes bàsics per al personal del Circuit i col·laboradors. Aquest personal serà el que va acreditat amb les targetes del Circuit de treballador o col·laborador.
- 4.2.2. En tots els productes que s'ofereixin a la cafeteria ha de figurar el seu preu unitari amb IVA inclòs. La proposta que presentin els licitadors haurà d'incorporar també l'IVA, per a la seva equitativa avaluació.
- 4.2.3. El Circuit disposa d'una llista de productes bàsics i preus màxims de venda al personal i col·laboradors del Circuit (**ANNEX 6 adjunt**) així com pel públic general. En curses els preus s'hauran d'ajustar als preus dels bars de públic per no entrar en una competència. El licitador a partir d'aquest llistat proposarà la seva llista de preus que en cap cas podran ser superiors als que s'estableixen en el citat **ANNEX 6**. **Aquests preus portaran l'IVA inclòs** Els preus marcats per la venda al públic hauran de ser visibles mitjançant una cartellera que es pugui treure en els moments que no es faci ús de l'espai com a cafeteria.
- 4.2.4. Els preus dels productes no considerats bàsics (i per tant **no inclosos en l'ANNEX 6**) seran els mínims i amb consonància amb els preus bàsics indicats en l'**ANNEX 6**, encara que, subjectes a l'autorització prèvia de Circuit de Catalunya, S.L.
- 4.2.5. Els llistats de preus anteriors, IVA inclòs, haurà d'estar sempre exposats al públic en un lloc visible i coincidiran amb l'oferta presentada per l'empresa que resulti adjudicatària del contracte i, si s'escau, amb les actualitzacions que oportunament li siguin autoritzades. Les variacions i actualitzacions hauran de ser confirmades pel responsable del Circuit de manera escrita.

- 4.2.6. Els preus al públic en dies de no competició no pot ser en cap cas el mateix que en els grans esdeveniments del Circuit. Circuit marcarà el màxim preu de venda d'alguns productes també per el públic general en dies de no competició.
- 4.2.7. En el supòsit que es sol·liciti la modificació de les tarifes de preus aprovades, s'haurà de lliurar, a la persona que designi el Circuit, els documents justificatius de l'augment del cost dels productes en qüestió. La direcció del Circuit determinarà, un cop revisats els documents acreditatius, si s'escau, l'augment a aplicar.
- 4.2.8. L'empresa contractista vindrà obligada a tenir exposat en un lloc visible l'existència a disposició dels usuaris dels Fulls de reclamació que estableix la legislació vigent, així com informar sobre la possibilitat de formular incidències a través de l'Oficina d'Atenció a l'Usuari o l'adreça electrònica que el Circuit faciliti per a aquesta finalitat.

5. PLA DE QUALITAT DEL SERVEI

- 5.1. El personal del servei de restauració haurà de desenvolupar les seves tasques amb professionalitat i amabilitat, complint les normes bàsiques de neteja i vestimenta que li siguin pròpies. S'exigirà a l'empresa contractista que el personal que presti serveis de restauració tingui un tracte cap als usuaris correcte i respectuós.
- 5.2. El Circuit es reserva el dret d'exigir a l'empresa contractista que prescindeixi del personal que no guardi la deguda correcció amb els usuaris, mantingui hàbits manifestament antihigiènics o contravingui greument la regulació de regim general del Circuit.
- 5.3. L'empresa contractista haurà d'assegurar que ofereix la formació necessària al seu personal per tal de garantir que aquest dona un servei de qualitat i diligent a l'usuari.
- 5.4. Tot el personal tindrà la formació i acreditació necessària per a la manipulació d'aliments i gestió ambiental, segons la normativa vigent. L'empresa contractista haurà de presentar-la, quan així s'exigeixi, a les unitats corresponents del Circuit.
- 5.5. L'empresa contractista organitzarà el servei de tal manera que els clients accedeixin al servei amb la màxima fluïdesa, evitant la formació de cues en els moments de màxima ocupació. En aquest sentit s'haurà de preveure la dotació del personal necessari per reforçar les puntes de feina que agilitzin la prestació del servei.
- 5.6. L'empresa contractista haurà de dur a terme un pla d'enquestes de satisfacció i qualitat amb la forma consensuat amb la direcció del Circuit. El Circuit podrà per si mateix o per mitjà d'empreses especialitzades realitzar controls de qualitat i, si s'escau, donar instruccions que l'empresa contractista haurà de complir, que tendeixin a millorar la qualitat des de un punt de vista organitzatiu o nutricional.
- 5.7. L'empresa contractista haurà de presentar un pla d'enquestes que serveixi per obtenir informació segmentada de la satisfacció dels usuaris.

5.8. L'empresa contractista haurà de comptar amb les acreditacions i certificacions corresponents, pel que fa a la gestió de la qualitat, medi ambient, salut i seguretat laboral, integració, gènere i tots aquells àmbits que es considerin convenients per al desenvolupament del servei objecte del contracte .

5.9. Quan el Circuit consideri que el servei s'està prestant de forma inadequada, podrà exigir a l'empresa contractista que adopti les mesures adients per esmenar les deficiències detectades.

5.10. El Circuit podrà tenir control dels diferents proveïdors, podent exercir el vet a qualsevol d'ells si no compleixen els requisits de qualitat exigibles.

6. EQUIPAMENTS

6.1. El Circuit lliura als licitadors plànol de les dependències i les instal·lacions (**ANNEX 1**), així com d'inventari dels equipaments i el mobiliari existent per ser utilitzats per a la prestació del servei (**ANNEX 2**). En cas que els utensilis no siguin adequats per la cuina elèctrica l'operador haurà d'aportar els utensilis necessaris per la seva utilització. A l'acabament del contracte s'aixecarà inventari de tot el material ofert amb la seva completa descripció i es verificarà el seu correcte estat i vida útil.

6.2. S'haurà de proveir de gas la cuina mentre aquesta no sigui elèctrica. Circuit posarà a disposició de l'adjudicatari una cuina elèctrica però mentre no estigui instal·lada, l'adjudicatari haurà d'abastir la cuina de gas amb les bombones necessàries per el seu us i mentre la elèctrica no estigui operativa.

6.3. L'operador haurà de proveir els bufets de servei o línies de servei amb les corresponents mesures de control de temperatures i qualitat d'exposició (mobles calents i freds i vitrines per postres) Aquest mobiliari si és desmuntable, és a dir la seva instal·lació no implica cap modificació a l'estructura de la zona de restauració, en acabar aquest contracte podrà ser retirat per l'empresa adjudicatària, en el cas que comporti modificacions en l'estructura de la zona de restauració no es podrà desmuntar i passarà a formar part de l'immobilitzat del Circuit.

6.4. Totes les obres, reformes i els equipaments necessaris per al correcte desenvolupament del servei aniran a compte de l'empresa adjudicatària.

6.5. **La reposició de tot el parament i la vaixel·la** (coberts, plats, gots, safates, setrills, gerres, etc...) **serà a càrrec de l'empresa** adjudicatària.

6.6. L'empresa adjudicatària del servei es farà responsable de l'adequat ús i manteniment de tots els equipaments, maquinària i materials durant tot el període d'execució del servei.

- 6.7. Correspon a l'empresa adjudicatària reparar i/o substituir la maquinària i l'equipament de tota mena, les instal·lacions i el mobiliari que es deteriori. El contractista podrà incorporar la maquinària, estris o mobiliari que cregui convenient i adequats per a la millora de la prestació del servei.
- 6.8. En finalitzar el contracte, l'empresa adjudicatària podrà retirar els elements i la maquinària que hagi incorporat sempre que la seva retirada no impliqui detriment o deteriorament o disminució de la funcionalitat del local o de les instal·lacions fixes. De manera específica no es podrà retirar cap instal·lació realitzada, ni els elements de mobiliari o maquinària que comportin la realització d'obra de lampisteria o de paleta, com ara mobles d'acer inoxidable que continguin grifaria, sistemes de climatització i d'altres.
- 6.9. Correspondrà a l'empresa adjudicatària, en acabar el seu període contractual, lliurar els locals, i el seu equipament de tota mena, en el mateix estat de conservació en que es trobava a l'inici del contracte, amb el desgast corresponent a un ús normal, de manera que l'establiment pugui ser utilitzat de manera immediata i, de conformitat amb la seva categoria i l'establert a la legislació vigent aplicable a l'activitat.
- 6.10. A l'empresa adjudicatària se li facilitarà un detall dels elements existents en les instal·lacions. Al finalitzar el període es procedirà a realitzar un inventari dels elements i a revisar l'estat en que es troben les instal·lacions, la maquinària i la resta d'utilatge, per tal de verificar el seu estat, tenint en consideració el desgast natural dels elements. En el seu cas, es realitzarà la corresponent deducció amb la garantia establerta d'acord amb la valoració que faci el Circuit.

7. CÀNON I PLA DE MILLORA

- 7.1. Es fixarà un **cànon mínim anual de 20.000 Euros, IVA no inclòs**. Aquest cànon es satisfarà l'endemà següent de la formalització del contracte en el seu primer any de vigència, i per la resta d'annualitats serà satisfet dins dels deu primers dies del mes de gener.
- 7.2. S'adjunta en **l'ANNEX 4** la facturació dels darrers anys a nivell informatiu sense que suposi cap compromís per Circuits.
- 7.3. Es fixa un cànon variable en funció de la facturació calculat a partir de les facturacions dels darrers anys. Aquest serà seguint aquesta taula:

FACTURACIÓ	% CÀNON VARIABLE
0,00€ a 50.000,00€	5%
50.000,01€ a 150.000,00€	6%
150.000,01€ a 250.000,00€	7%
Més de 250.000,01€	8%

7.4. Aquest cànon serà controlat per Circuit mitjançant l'accés a la plataforma de facturació del restaurant de la cafeteria. Aquest accés el donarà el licitador al programa de les registradores (TP'v) que hi pugui haver en el Restaurant i cafeteria. L'accés per part del circuit podrà ser en qualsevol moment veient les vendes momentànies i en temps real de l'espai.

La facturació del cànon serà trimestral mitjançant l'enviament de l'adjudicatari d'un document via e-mail al responsable de Circuit i la persona d'administració que es designi on hi hagi el total agregat tant de restaurant com de cafeteria així com de serveis especials que hagin tingut lloc al restaurant, de forma desglossada.

7.5. Els Serveis anomenats especials seran tots aquells que l'adjudicatari faci tant a dins del restaurant com a espais dins del Circuit i que els facturi directament al Client final o a mitjançant el Circuit. Aquests serveis tindran un cànon del 10% del total de la factura (sense impostos) relativa a la restauració per a Circuit. En els cas que es facturi a Circuit, aquest 10% es descomptarà directament de la factura a Circuit.

7.6. El licitador presentarà una proposta inicial per tal d'adequar, millorar i/o actualitzar les instal·lacions, mobiliari i d'altres equipaments, així com la realització de les modificacions que calguin per a la millora de l'explotació dels servei. L'empresa presentarà un Pla de Millora que es valorarà d'acord amb el que indiquen els criteris d'adjudicació.

7.7. Les propostes hauran de contenir una descripció gràfica i escrita dels conceptes a desenvolupar així com la valoració econòmica detallada de les mateixes. Aquesta proposta haurà de quedar expressada de manera clara en la seva oferta per així poder ser objecte d'estudi i valoració.

7.8. Cal que totes les obres, reparacions i substitucions que es facin d'acord amb la normativa vigent i prèvia conformitat amb el corresponent vist i plau dels serveis tècnics que Circuits de Catalunya, S.L. designi. L'empresa contractista no podrà modificar l'estat de les instal·lacions dels locals, ni portar a terme cap tipus d'obra o de reforma ni instal·lar cap element sense el consentiment per escrit de la direcció del Circuit. Les instal·lacions hauran d'estar operatives 15 dies després de la formalització del contracte. La demora en aquests termini l'haurà de suplir el contractista donant el servei a les instal·lacions que el Circuit pugui cedir per aquest fet.

8. MANTENIMENT I NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS

8.1. L'empresa contractista assumirà el cost i la gestió del manteniment del local i espai que són objecte de cessió d'ús.

8.2. L'empresa contractista restarà obligada a configurar un pla de manteniment en el que es detallin de forma clara les actuacions i revisions de manteniment a realitzar a les instal·lacions d'acord amb la normativa vigent en aquelles matèries regulades. I d'acord amb les previsions de la pròpia empresa en aquelles qüestions no subjectes a normativa.

Aquest pla de manteniment contindrà les actuacions de manteniment previstes, el responsable de la seva execució, la data límit per portar-les a terme, així com un registre del moment en que efectivament s'han realitzat les accions i de qui les ha realitzat.

8.3. L'empresa contractista haurà de disposar de dues còpies del pla de manteniment. Una que haurà de lliurar-se a la direcció del Circuit o persona a qui designi en el termini d'un mes a partir del moment de la firma del contracte per tal de poder-ne dur un seguiment del seu acompliment. I l'altra que restarà de forma permanent en les instal·lacions del contractista en el Circuit de Barcelona-Catalunya per tal de poder-ne comprovar la seva execució. Aquest pla de manteniment haurà de contemplar, en relació a totes les zones compreses en el plànol de l'**ANNEX 1**, com a mínim, els aspectes següents:

- a) Equips contra incendis (extintors, BIES, sistemes de detecció, sistemes d'extinció automàtica i etc...)
- b) Conduccions i equips de climatització
- c) Instal·lacions elèctriques
- d) Instal·lacions de gas, si fossin necessàries
- e) Conductes i equips d'evacuació de fums
- f) Neteja i higiene periòdica de totes les zones de la instal·lació.

8.4. El pla de manteniment serà facilitat anualment dins els primers quinze dies de cada any durant tota la vigència del contracte, a la direcció del Circuit o a la persona que aquest designi. En aquest sentit el contractista estarà obligat a facilitar qualsevol documentació acreditativa de les situacions descrites en el pla de manteniment.

8.5. Sempre que el contractista hagi de subcontractar empreses especialitzades per tal de dur a terme les tasques definides en el pla de manteniment haurà de sol·licitar autorització prèvia al Circuit de Catalunya per tal de conèixer si existeix alguna empresa adjudicatària per mitjà de concurs públic efectuat pel Circuit de Catalunya en relació als serveis que es pretenen contractar. En cas de ser així, el contractista haurà de subcontractar necessàriament amb l'empresa que hagi resultat adjudicatària amb el Circuit de Catalunya d'aquell servei. El cost d'aquests serveis serà assumit directament pel contractista.

8.6. L'empresa contractista haurà d'elaborar un pla d'autoprotecció de les instal·lacions i locals objecte d'explotació, nomenar els càrrecs corresponents, facilitar la formació adequada als components dels equips d'emergència i realitzar els simulacres que pertoquin d'acord amb el que estableix la normativa. Així com adherir-se al pla d'autoprotecció general del Circuit de Barcelona-Catalunya.

Els licitadors, a les seves proposicions, indicaran el percentatge de subcontractació que han previst i en relació amb quines prestacions accessòries.

9. CONSUMS ENERGÈTICS

- 9.1. L'empresa contractista estarà obligada a abonar els consums d'aigua, i electricitat i gas (en el període inicial o sempre que sigui necessari) efectuats com a conseqüència de l'activitat desenvolupada en els espais objecte de d'aquest servei, segons la lectura mensual dels comptadors instal·lats amb aquesta finalitat. La reparació o substitució així com el manteniment dels comptadors, aniran a càrrec del contractista.
- 9.2. Serà responsabilitat de l'empresa contractista sol·licitar i abonar les altes necessàries per obtenir els permisos d'ús i activitat, així com les llicències energètiques que es puguin precisar, com per exemple, per ampliacions de potències, per canvis de comptadors, etc, com a conseqüència de l'activitat desenvolupada en els espais objecte d'aquest servei.
- 9.3. S'adjunta **ANNEX 7** on hi ha els consums dels darrers anys. Aquestes dades son merament in formatives.

10. GESTIÓ DELS RESIDUS PROPIS

- 10.1. L'empresa adjudicatària haurà de gestionar adequadament les deixalles d'acord amb la legislació vigent, en atenció especial als apartats que regules els residus comercials.
- 10.2. L'empresa adjudicatària haurà de minimitzar, segregar i gestionar correctament (segons les seves característiques) els residus generats per la seva activitat, i sempre atenent al que estableix la legislació vigent en aquesta matèria així com a les normes que pugui aprovar el Circuit durant el període de vigència del contracte. En aquest sentit, els residus assimilables a urbans pels quals el Circuit tingui contenidor de recollida selectiva hauran de ser separats, traslladats i dipositats a l'interior del contenidor corresponent per part de l'empresa contractista.
- 10.3. Respecte a altres residus l'empresa adjudicatària, igualment ha de gestionar de forma correcta i sempre atenent al que estableix la legislació vigent. Per fer-ho contractarà si escau, els serveis d'una empresa gestora de residus degudament autoritzada, de forma especial per a tots aquells residus que generi pels quals Circuit no disposa de contenidor de recollida selectiva com poden ser olis i productes tòxics i/o perillosos. Per verificar el compliment, la direcció del Circuit exigirà els certificats d'aquesta gestió, emesos per gestors autoritzats en els quals consti el tractament a aplicar a cada fracció residual.
- 10.4. A aquest efecte, haurà de separar-se i destinar al seu contenidor corresponent els següents productes:
- Olis vegetals (bidó)
 - Paper i cartró (contenidor blau)
 - Plàstics, envasos i brics (contenidor groc)
 - Vidre (contenidor verd clar)
 - Orgànic (color marró)

11. MESURES DE PROTECCIÓ AMBIENTAL

- 11.1. L'empresa contractista haurà d'aplicar tota la normativa interna que porta a terme el Circuit en matèria de sostenibilitat i respecte al medi ambient.
- 11.2. D'acord amb la legislació vigent, tots els recintes del Circuit són espais lliures de fum i és responsabilitat de l'empresa contractista el compliment d'aquesta norma en els espais que estiguin sota la gestió de l'adjudicatària.
- 11.3. L'empresa adjudicatària vetllarà per a la reducció i minimització de residus i el consum de recursos (aigua, electricitat, matèries primeres, etc..) adaptant el seu sistema de treball per millora la seva eficiència i respectar el compliment de la legislació mediambiental, principalment en matèria de residus, emissions i abocaments, preveient qualsevol tipus de molèsties a l'entorn.
- 11.4. L'empresa contractista assumeix plenament la responsabilitat per les emissions, abocaments i residus generats en el desenvolupament de la seva activitat, o com a conseqüència d'accidents o incidents. Qualsevol possible cost que es generi per aquesta raó al Circuit li serà repercutit incloent tots els conceptes.
- 11.5. L'empresa contractista no podrà emmagatzemar cap matèria insalubre, explosiva o inflamable, tret d'aquelles que siguin estrictament necessàries per a l'explotació del negoci, la utilització de les quals s'ajusti a allò establert en la normativa aplicable.
- 11.5.1. Els productes de neteja utilitzats a les cuines i a la zona de rentat han d'assegurar la desinfecció i han de complir les condicions següents:
- S'han d'utilitzar substàncies químiques que no estiguin etiquetades com a perilloses per al medi ambient.
 - No han de tenir incompatibilitats ni reaccionar violentament en cas que es mesclin
 - No han de tenir efectes corrosius en contacte amb els teixits vius.
- 11.6. L'empresa contractista ha de tenir disponible en les seves instal·lacions les fitxes de seguretat d'aquells productes químics de neteja utilitzats més freqüentment, i a la llista de telèfons de la cuina h ha de constar el telèfon de l'Institut Nacional de Toxicologia i d'altres d'acord amb la normativa vigent.
- 11.7. Es recomana que tota la nova maquinària i aparells de caire industrial que s'instal·li en les dependències (frigorífics, congeladors, forns, túnels de rentat, etc..) sigui d'alta eficiència energètica i de les millors tecnologies disponibles en el mercat quant a la utilització òptima dels recursos i la preservació de medi ambient.

- 11.8. El Circuit podrà en qualsevol moment, directament o a través d'alguna empresa contractada a l'efecte, inspeccionar i comprovar l'estat del local i de les seves instal·lacions.
- 11.9. Es valorarà que l'empresa contractista col·labori amb el Banc d'Aliments per a la distribució dels excedents alimentaris.

12. PERSONAL ASSIGNAT AL SERVEI

- 12.1. D'acord amb la legislació vigent, l'empresa contractista assumirà la subrogació dels treballadors que desenvolupen actualment de manera efectiva el servei de restauració (menjador i cafeteria) dins de les instal·lacions del Circuit. S'adjunta com **ANNEX 3** el llistat dels treballadors que actualment presten el servei.
- 12.2. El cuiner responsable del restaurant haurà de presentar una titulació de cap de cuina i demostrar serveis tant de restaurant com per buffet de 200 a 300 persones. Serà requisit indispensable una titulació per garantir la qualitat del menjar servit al restaurant. El títol que haurà de presentar és d'un dels següents:
- 12.2.1. Grau: Ciències culinàries i gastronòmiques
- 12.2.2. Cicle(s) Formatiu(s) de la Família Professional Hoteleria i turisme - Grau Superior: Direcció de cuina
- 12.2.3. Cicle(s) Formatiu(s) de la Família Professional Hoteleria i turisme - Grau Mitjà: Cuina i gastronomia
- 12.2.4. Certificat de Professionalitat de la Família Hoteleria i Turisme: Direcció i producció en cuina (Nivell 3)

En el cas que el cuiner responsable s'absenti més de 3 dies, l'adjudicatari li haurà de buscar un substitut que disposi de la titulació mínima exigida en aquesta clàusula. Aquesta titulació s'haurà d'entregar Circuits de Catalunya abans de començar la primera jornada laboral. Si aquesta titulació no s'entrega, es considerarà una falta molt greu.

- 12.3. El servei s'haurà de dur a terme amb el personal mínim següent:
- Servei de Restaurant: un total de 5 persones.
- Servei de Cafeteria: un total de 1 persona.

Els licitadors hauran d'explicitar a la seva oferta la distribució d'horaris, els torns, el pla de formació i l'organització dels treballadors adscrits al contracte.

- 12.4. Dependran i seran per compte de l'empresa adjudicatària tots els drets i obligacions inherents a la seva condició d'empresari a tenor de la legislació laboral i social vigent en cada moment, excloent-se qualsevol tipus de relació laboral entre el Circuit i l'empresa contractista, no podent en cap cas exigir al Circuit cap tipus de responsabilitat com a conseqüència de les obligacions existents entre l'empresa contractista i els seus treballadors.
- 12.5. L'empresa contractista haurà de substituir les absències de personal per causa de malaltia, accident, hores alliberades per el comitè d'empresa, suspensió temporal del contracte de qualsevol forma o per cessament definitiu, cursos de formació o similars

del personal, de manera que la prestació el servei quedi assegurada pel nombre de persones ofert en la seva proposta.

- 12.6. Si segons el parer del Circuit s'observés que, per esdeveniments concrets es requerís un esforç de la plantilla de personal per resultar aquest insuficient, l'empresa contractista haurà d'augmentar aquesta plantilla en el nombre de treballadors que garanteixi un servei correcte i de qualitat en el centre.
- 12.7. L'empresa contractista haurà de vetllar pel bon estat dels uniformes del personal que presta el servei, i es farà càrrec del seu bon us, rentat i manteniment. El personal disposarà de 2 uniformes cadascun.
- 12.8. Es podrà considerar insuficient el nombre de persones que atenguin el servei quan es produeixi grans cues al menjador i a la cafeteria, el temps de permanència a la cadena del menjador en la mateixa sigui excessiu (no superior a 5 minuts), es detecti de forma sistemàtica manca d'higiene en les instal·lacions o es retardi la recollida de taules o residus, o la manca de menjar a les línies de servei, sempre que això no succeeixi de forma esporàdica.
- 12.9. L'empresa contractista designarà com a director o Cap del servei a un professional degudament qualificat que desenvoluparà les funcions de direcció, organització i coordinació de totes les prestacions que compren el servei contractant. Aquesta figura serà l'interlocutor de l'empresa contractista amb la direcció el Circuit, i les persones responsables dels diferents aspectes detallats en aquests plecs (nutricionals, administratius, econòmica i jurídics). Els responsables de dur a terme el seguiment de l'execució del contracte estaran en continu contacte per a qualsevol incidència que pugui sorgir.
- 12.10. En cas de vaga, l'empresa contractista haurà de garantir els serveis mínims imprescindibles per al bon funcionament del servei.

13. CONTROL ESTADÍSTIC

- 13.1. L'empresa contractista elaborarà un informe mensual que inclourà la següent informació: vendes brutes, costes variables, marges bruts, operatius i de contribució, despeses fixes i altres conceptes que s'acordin per l'adequat seguiment econòmic de la concessió.
- 13.2. L'empresa contractista elaborarà un informe anual que inclourà el resum de la informació següent: vendes brutes, costes variables, marges bruts, operatius i de contribució, despeses fixes i altres conceptes que s'acordin per a l'adequat seguiment econòmic de la concessió, i que inclourà a més, una memòria amb informació estadística sobre els controls de qualitat, els cursos i la formació realitzada al personal, resultat de les enquestes de satisfacció, la forma en que s'han tractat els suggeriments i les millores

introduïdes al llarg de l'any. A aquesta memòria s'afegirà també l'informe d'auditoria dels comptes anuals.

- 13.3. El Circuit podrà realitzar les auditories que cregui oportunes per comprovar la veracitat de la informació subministrada per l'empresa contractista.

14. ASSEGURANCES

- 14.1. L'empresa contractista contractarà i mantindrà en tot moment vigent durant el període del contracte, una cobertura d'assegurança de Responsabilitat Civil, per garantir les reclamacions pels danys materials i/o corporals i les seves conseqüències, causats a tercera i al Circuit, el seu personal, col·laboradors, usuaris del servei, etc.. que inclogui com a mínim les garanties de Responsabilitat Civil d'Explotació, Productes/Intoxicació, danys a béns immobles del Circuit cedits a l'empresa contractista per desenvolupar el servei, i Patronal per Accidents de Treballs dels seus empleats.

Els licitadors hauran de presentar una oferta tècnica del capital assegurat que es compromet a contractar en cas de resultar seleccionada, indicant la companyia d'assegurances i les principals característiques de la pòlissa.

- 14.2. El límit contractat no podrà ser inferior a 1.200.000 euros per sinistre i 2.400.000 euros per any, i el límit per víctima no podrà ser inferior als 300.000 euros. L'empresa contractista com a adjudicatària haurà de presentar el certificat d'assegurança que acrediti la plena vigència de la pòlissa, amb les garanties i els límits abans esmentats. La pòlissa haurà d'estar contractada amb companyia asseguradora amb solvència contrastada.

- 14.3. L'empresa contractista respondrà de tots els danys i perjudicis que en la prestació dels serveis puguin ocasionar-se tant a tercers com als propis béns del centre en els quals es produeixin els fets.

- 14.4. En qualsevol moment la direcció del Circuit sol·licitarà a l'empresa contractista els comprovants d'estar al corrent del pagament de dites assegurances. L'empresa contractista presentarà anualment el rebut de pagament de la renovació de la/es pòlissa/es, així com qualsevol modificació o canvi que es faci a les mateixes.

- 14.5. El Circuit no es farà càrrec de possibles furs o robatoris que es puguin produir en les zones de menjador, magatzem, vestidors o cafeteria objecte d'aquest contracte.

15. SUPERVISIÓ DEL SERVEI I SEGUIMENT DEL CONTRACTE

- 15.1. Per a la comprovació de la correcta execució del contracte, el Circuit emprarà diferents mitjans al seu abast, tals com a inspeccions, indicadors de qualitat i enquestes als usuaris, auditories, controls de facturació.

- 15.2. Les persones encarregades de fer el seguiment i vetllar perquè les estipulacions d'aquest contracte s'acompleixen són:
- La responsable que la direcció del Circuit designi pel correcte funcionament del Restaurant/cafeteria.
 - La persona responsable del Servei Jurídic pel que fa a la interpretació jurídica del contracte.
- 15.3. L'empresa contractista tindrà l'obligació de remetre a la direcció del Circuit copia de totes les actes d'inspeccions i resolucions administratives que es realitzin en el local, tant de sanitat, de consum, inspecció de treball, així com qualsevol altra, havent de facilitar tota la informació administrativa que es derivin de les possibles inspeccions.
- 15.4. El Circuit disposa de les facultats de realitzar quantes inspeccions consideri oportunes, sense previ avís. En el supòsit de detectar deficiències, irregularitats o incompliments contractuals, el Circuit podrà emetre un informe que serà entregat al representant de l'empresa contractista, quedant aquesta obligada a esmenar de manera immediata les irregularitats detectades.

16. ALTRES ASPECTES A CONSIDERAR

- 16.1. Qualsevol activitat publicitària haurà d'estar sotmesa al a prèvia autorització de la direcció del Circuit.
- 16.2. No haurà d'existir cap tipus de publicitat de tabac, begudes alcohòliques o qualsevol aliment que el Circuit ho consideri.
- 16.3. Queda prohibida la venda i consum de tabac d'acord amb la normativa vigent.
- 16.4. Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de maquina recreativa, de joc o similar.
- 16.5. Es valorarà les millores relacionades amb la prestació del servei que tinguin una incidència directe en l'execució del contracte. Les millores ofertes per l'empresa que resulti adjudicatària tindran caràcter contractual i el seu incompliment derivarà en responsabilitat de l'empresa.
- 16.6. S'hauran de complir les exclusives que el Circuit té contractades amb algunes marques, això com les que vinguin estipulades pels organitzadors i/o promotors de les diferents curses i esdeveniments que se celebrin al Circuit de Barcelona-Catalunya.
- 16.7. Dins de l'espai del restaurant Circuit podrà posar tot el material/expositors que cregui necessari sempre que no destorbi el bon funcionament de l'activitat. Per tot, es mirarà amb l'adjudicatari quina es la millor opció per ambdues parts.