



CLÀUSULA I.- ANTECEDENTS I FINALITAT

Amb motiu del FORMULA 1 GRAN PREMI D'ESPANYA el Circuit de Barcelona-Catalunya vol traslladar l'espectacle i l'experiència de viure la Formula 1 a la ciutat de Barcelona.

Per tal d'apropar la Formula 1 a la ciutadania i promocionar aquest esdeveniment, es crea el Formula 1 Barcelona Fan Village, que se situarà al centre de la ciutat de Barcelona, concretament a la plaça de Catalunya.

El Formula 1 Barcelona Fan Village ha de ser l'escenari ideal per tornar a deixar constància que l'esport és un agent de canvi molt poderós, a través d'un delicat equilibri entre la seva part lúdica, la recerca de la bellesa i la seva capacitat de compromís. Alhora, cal transmetre el compromís amb la sostenibilitat. Per damunt de tot, la Formula 1 a Barcelona vol ser una gran festa, una celebració imponent i una oportunitat extraordinària per fomentar-ne l'afició a la ciutat.

L'activitat està centrada en els aficionats amb la intenció de que l'experiència de cada aficionat estigui a l'altura de l'estàndard de la F1™ i recolzi l'objectiu d'oferir l'espectacle de carreres més gran del món.

L'objectiu principal del Formula 1 Barcelona Fan Village és potenciar la implicació dels fans amb la Fórmula 1 per als aficionats existents, ocasionals i nous, de tot el món, i canviar la percepció de la marca, per passar de la percepció d'una marca d'automobilisme a una marca d'entreteniment.

L'esdeveniment té 3 objectius principals:

1. **Atracció familiar:** Un esdeveniment familiar, que atraiu grans i petits per passar un dia junts a Barcelona i experimentar de primera mà el món de la F1.
2. **Base de fans més àmplia:** Atreure nous públics globals i locals a la F1 mitjançant una experiència en directe relacionada amb l'esport de motor.
3. **Públic més jove:** Cal crear contingut rellevant i compartible que atregui al públic més jove, a través del costat emocional, humà i aspiracional de la F1.

El Formula 1 Barcelona Fan Village posarà la sostenibilitat al centre del projecte. Caldrà assegurar que tots els aspectes de la planificació i el lliurament superin qualsevol expectativa en termes de sostenibilitat.

L'objectiu és que, el Formula 1 Barcelona Fan Village, tingui un impacte positiu a la comunitat dels aficionats de Formula 1 i deixi un llegat a la ciutat de Barcelona.

També caldrà garantir l'accessibilitat, que tots els espectadors es puguin moure còmodament per l'espai. Si s'han d'emprar rutes alternatives per als usuaris de cadira de rodes/cotxets, hauran d'estar correctament senyalitzades.

CLÀUSULA II.- OBJECTE DEL CONTRACTE

El Circuit de Barcelona-Catalunya necessita un projecte que proposi el disseny i la gestió d'una zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village on, durant 8 dies (des del dissabte 15 de juny al 22 de juny, ambdós inclosos), hi haurà un seguit d'activitats i activacions, la majoria relacionades amb la Formula 1.

Atès que l'objecte del contracte contempla diversos serveis, resulta necessari la seva divisió en dos lots:

- LOT 1 DISSENY I GESTIÓ
- LOT 2 CONDICIONS SERVEIS RESTAURACIÓ

Les empreses interessades han de presentar oferta per als dos Lots, i els contractes s'adjudicaran a un mateix licitador. Si un licitador presenta oferta per a un sol Lot quedarà automàticament exclòs del procediment.

L'activitat es durà a terme a l'interior de la plaça de Catalunya, en una àrea aproximada de 5.000 m² útils. I s'ha reservat un espai d'uns 500 metres quadrats per a la instal·lació d'aquesta zona. S'adjunta plànol amb la reserva d'aquest espai i el de l'escenari que proveirà un altre adjudicatari.

L'horari del Formula 1 Barcelona Fan Village serà el següent:

- Dilluns, dimarts i dijous: 12h a 21h
- Dimecres: 12h a 22h
- Divendres, dissabte i diumenge: 11h a 22h

Es calcula que es necessitaran aproximadament uns 4 dies de muntatge i 3 dies de desmuntatge.

L'objectiu és dissenyar una proposta i dinamitzar la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village amb una oferta gastronòmica pensada per al públic familiar però sense oblidar que també hi haurà públic internacional. S'espera una afluència de més de 100.000 visitants, en total i entre 1.000 i 1.500 visitants simultanis (pendents de concretar amb el pla d'autoprotecció de l'esdeveniment).



LOT 1 DISSENY I GESTIÓ

CLÀUSULA III.- ELEMENTS A PROVEÏR PER CADASCUNA DE LES PARTS

A continuació es detallen els elements que proveirà CCSL i que, per tant, no són objecte d'aquesta licitació.

Elements que proveirà CCSL:

- El personal de seguretat (diürn i nocturn) i de control d'accessos necessaris.
- L'ambulància i serveis mèdics que donaran cobertura a l'esdeveniment.
- Personal de neteja (diürn i nocturn), contenidors de reciclatge i papereres.
- Megafonia a tot el recinte.
- Banys portàtils per cobrir les necessitats higièniques dels assistents a l'esdeveniment.
- El tancament del conjunt del recinte.
- La il·luminació del conjunt del recinte
- El wayfinding del conjunt del recinte.
- El patrocini de Heineken que inclou:
 - 20 taules, 80 cadires i para-sols per la zona de degustació
 - 2 barres de bar
 - Exclusivitat per vendre els seus productes. L'adjudicatari d'aquest contracte hauran de comprar els productes al distribuïdor oficial de la marca Heineken (ANMA)

Elements i serveis que haurà de proporcionar l'adjudicatari:

- Gestió pressupostària, contractació d'infraestructures, proveïdors i participants.
- Disseny conceptual i de l'espai, les infraestructures, la logística i els processos. L'empresa adjudicatària realitzarà la conceptualització i el disseny de la zona gastronòmica en el context de la cultura mediterrània com a eix central de l'activitat creatiu i d'alt estànding pels assistents, incloses les propostes gastronòmiques. L'assistent ha de sentir-se còmode, tenint sempre en compte la normativa vigent de l'Ajuntament de Barcelona i altres administracions que sigui d'aplicació, i en especial, les de seguretat de materials i instal·lacions, d'accessibilitat, i activitats a la via pública.



- Gestió i coordinació dels participants. Captació de 7 restaurants o gastrobars que vulguin participar a l'esdeveniment. Es valorarà que els xefs d'aquests restaurant, durant els 3 últims anys (2021, 2022 o 2023), hagin treballat en restaurants que tinguin alguna distinció com la d'aparèixer a la guia Bib gourmand, aparèixer a la guia Macarfi, aparèixer a la guia de sols Repsol o aparèixer a la guia d'Estrelles Michelin. També caldrà que, almenys, una de les propostes gastronòmiques tingui una àmplia oferta de menjar dolç i/o gelats.
- Personal per gestionar les barres de begudes, les casetes de venda de tiquets o tokens i personal per tal de netejar les taules de la zona de degustació.
- Recerca i contractació de totes les infraestructures, serveis i personal necessaris per al correcte desenvolupament de l'activitat (també inclou les tanques del back office per impedir l'accés als assistents).
- Generadors: en cas de ser necessari els generadors dièsel són l'opció preferida ja que són molt comuns i l'opció menys inflamable.
- Disseny, producció i instal·lació dels elements gràfics que serveixin per identificar els diferents restaurants en cada una de les estructures efímeres, així com els bars i les taquilles de venda de "tokens".
- Formació específica necessària, per exemple, procediment de cobrament mitjançant "Tokens", tancament de caixa, etc.
- Disseny i producció de fulletons informatius (poden ser en format digital) per informar als assistents de l'oferta gastronòmica i begudes que s'ofereix a la zona gastronòmica, així com els preus de les consumicions. Aquesta informació ha d'estar disponible en català i anglès als estands mateixos i diferenciada segons els diferents punts de venda.

CLÀUSULA IV.- GESTIÓ I COORDINACIÓ DE LA PRODUCCIÓ TÈNICA:

L'adjudicatari serà el responsable de la coordinació de tota la logística prèvia i durant els 8 dies de l'esdeveniment, això com de la coordinació total de la zona gastronòmica.

Per a la validació del projecte l'adjudicatari s'haurà de coordinar amb l'adjudicatari del Formula 1 Barcelona Fan Village i aportar el Pla d'autoprotecció previst en la llicència. Les accions de coordinació en la producció tècnica de la seva responsabilitat seran:

- Coordinació dels diferents proveïdors necessaris per tot l'esdeveniment, que inclou la coordinació, planificació, seguiment i control dels professionals implicats.
- La gestió i coordinació del muntatge i desmuntatge de les estructures firals. Les estructures proposades per l'adjudicatari hauran de tenir en compte la climatització i disposar d'aire condicionat en el cas que sigui necessari. Totes les estructures han

d'estar correctament ancorades a terra i amb els pesos necessaris segons els requeriments del fabricant i, tenint en compte, que no es pot foradar el terra de la plaça de Catalunya.

- L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la supervisió general de la zona gastronòmica, també del manteniment correcte de les instal·lacions, i solucionar les possibles contingències que puguin sorgir.
- Muntatge, desmuntatge i manteniment de les estructures efímeres estil "Premium" on els restaurants oferiran la seva oferta gastronòmica als assistents. S'adjunta un annex amb imatges il·lustratives de les estructures efímeres que s'esperen. Aquests hauran de contenir el mobiliari, electrodomèstics i elements necessaris per a la correcta elaboració, conservació, exposició i servei del productes. Caldrà dissenyar i produir la identificació dels diferents restaurants.
- Muntatge, desmuntatge i manteniment d'una zona de back office on els restaurants puguin elaborar les seves propostes gastronòmiques. Aquest haurà de contenir mobiliari, neveres, material de cuina, cuines i espai de neteja necessaris perquè els restaurants puguin elaborar les seves propostes gastronòmiques. Aquesta zona ha d'incloure un magatzem i zona de fred.
- Muntatge i desmuntatge dels magatzems necessaris a la zona gastronòmica tant siguin comuns com si són a cada respectiu espai.
- Muntatge, desmuntatge, manteniment i explotació de dues barres per vendre begudes i el personal que l'atengui i serveixi amb tots els electrodomèstics necessaris per la conservació en fred i servei en fred de les begudes (neveres i congeladors). Les barres les proporcionarà Heineken.
- Muntatge, desmuntatge i manteniment d'una o dues estructures efímeres "Premium" de venda de tiquets i el personals que l'atengui. Aquestes estructures efímeres han de portar tots els sistemes de connexió tant per cable com sense fils i donar accés a CCSL a la venda en temps real mitjançant connexió remota via APP o webapp. També admetre el sistema de pagament per targeta, mòbil, o efectiu. Vetllar i gestionar la seguretat, recaptació, emmagatzematge i ingrés de la recaptació diària.
- Acondicionament d'una zona de degustació amb taules i cadires i elements que garanteixin que aquestes taules disposen d'ombra. Les taules, cadires i para-sols, els proporcionarà Heineken.
- Supervisarà i proposarà els diferents productes i envasos que s'hagin de preveure per assegurar un funcionament correcte de tots els serveis oferts a la zona gastronòmica. Cal que els envasos estiguin fets amb materials sostenibles.

- Instal·lació elèctrica, punts de llum i grups electrògens, necessaris per a la zona.
- Aigua, punt d'aigua per a les cuines i zona de neteja per als restauradors.
- Equips extintors necessaris.
- Gestionarà d'acord amb l'adjudicatari del Formula 1 Barcelona Fan Village tots els permisos, serveis i assegurances necessària per al correcte funcionament de la zona gastronòmica.
- Elaborarà un calendari o pla de treball exhaustiu de la logística i processos de les diferents fases per al desenvolupament del projecte que garanteixi el compliment de les dates de muntatge i desmuntatge i l'horari previst d'obertura al públic.

CLÀUSULA V.- GESTIÓ I COORDINACIÓ DELS RESTAURANTS PARTICIPANTS

L'adjudicatari serà el responsable de la coordinació de tots els punts de restauració abans, durant els vuit dies de l'esdeveniment, i en l'avaluació posterior, això com de la coordinació total de l'esdeveniment, amb CCSL.

L'adjudicatari serà el responsable del muntatge/desmuntatge i gestió d'atenció al públic dels espais dedicats a les consumicions de begudes.

També serà l'encarregat del disseny, proveïment i gestió d'atenció al públic dels punts de venda del sistema de "Tokens" amb els que es pagaran les consumicions. Serà l'encarregat del disseny i producció d'aquest tipus de "moneda" prèvia aprovació de preus per part de CCSL, i d'acord amb la imatge que es vol transmetre en aquest esdeveniment.

L'adjudicatari serà responsable de la selecció de l'oferta de restauradors, oferint-los els espais i estris adients i pactats, prèviament, amb ells.

Al finalitzar l'esdeveniment, elaborarà un report en anglès detallant la informació més rellevant (a títol il·lustratiu; nombre de restaurants, oferta gastronòmica, vendes per tipus de producte, etc.)

L'adjudicatari serà responsable de la gestió i tractament dels residus amb caràcter d'utilització de materials reciclables, plàstic zero, i reducció de deixalles.

L'empresa adjudicatària, haurà de gestionar qualsevol tipus de residu de forma correcta i sempre atenent al que estableix la legislació vigent. Per fer-ho contractarà, si s'escau, els serveis d'una empresa gestora de residus degudament autoritzada, de forma especial per a tots aquells residus que es generin pels quals no hi hagi contenidor de recollida selectiva com poden ser olis i productes tòxics i/o perillosos. Per verificar el compliment, CCSL exigirà els certificats d'aquesta gestió, emesos per gestors autoritzats en els qual consti el tractament a aplicar en cada fracció residual.

CLÀUSULA VI.- PREU DEL CONTRACTE

La zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village es finançarà amb:

- L'aportació de CCSL en concepte de preu del contracte fins un límit de 150.000,00 euros IVA inclòs.

Per tal d'aconseguir recursos materials per al finançament de la zona gastronòmica, CCSL ha aconseguit un patrocini de Heineken. L'adjudicatari, haurà de respectar els acords que CCSL tingui amb Heineken (amb l'exclusivitat en la venda dels seus productes).

L'adjudicatari rendirà comptes en el moment de la liquidació mitjançant l'elaboració d'una memòria que lliurarà conjuntament amb el compte d'exploació del servei.

CLÀUSULA VII.- OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

1. Realitzarà una memòria tècnica de disseny (disseny industrial, definició d'elements gràfics de l'espai amb la distribució i ubicació dels elements). La documentació s'haurà de generar en català i anglès.
2. Plànols de detall a escala amb totes les infraestructures que es muntaran (per exemple les estructures efímeres). La documentació s'haurà de generar en català i anglès.
3. Memòria descriptiva on s'expliqui, amb detall, l'activitat, les fases del muntatge i desmuntatge, la càrrega i descàrrega, i tot allò que doni idea clara i ordenada de l'esdeveniment. La documentació s'haurà de generar en català i anglès.
4. El Pla d'Autoprotecció (PAU), d'acord amb l'adjudicatari del Formula 1 Barcelona Fan Village. La documentació s'haurà de genera en català i anglès.
5. Es coordinarà amb l'adjudicatari del Formula 1 Barcelona Fan Village per facilitar la legalització del projecte i de les instal·lacions de la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village aportant els certificats de solidesa estructural de les infraestructures signats per un tècnic competent en la matèria (documentació a aportar un cop finalitzat el muntatge).
6. Farà el projecte i la instal·lació elèctrica i, proporcionarà la il·luminació interior i exterior de totes les estructures i espais que munti l'adjudicatari. Qualsevol muntatge d'il·luminació ha de ser realitzat per un proveïdor competent i qualificat, i amb les acreditacions legals necessàries per dur a terme aquest tipus de treballs.
7. Realitzarà les gestions i accions necessàries per tal que l'esdeveniment que organitza CCSL compleixi amb la normativa de seguretat que sigui d'aplicació, així com les ordenances que en matèria d'ocupació de la via pública estiguin en el moment de



l'execució del contracte. En cas que els òrgans competents sancionessin a CCSL per incompliment de l'esmentada normativa, CCSL repercutirà les sancions imposades a l'empresa adjudicatària i reclamarà, si s'escau, la corresponent indemnització per danys i perjudicis.

8. Realitzarà i coordinarà el muntatge i desmuntatge, control de proveïdors de la zona gastronòmica, així com l'assistència tècnica de la zona gastronòmica de l'esdeveniment durant els 8 dies de la celebració del mateix.
9. Proporcionarà un organigrama concret i detallat (en anglès) que incorpori les vies de comunicació entre l'equip i els rols i responsabilitats.
10. Per obtenir un aspecte més Premium es valorarà que la zona de degustació estigui coberta amb catifa tipus herba artificial.

CLÀUSULA VIII.- NECESSITATS OBLIGATÒRIES EMPRESA ADJUDICATÀRIA

- Les estructures temporals s'han de dissenyar per ser inclusives, amb accés a nivell o amb rampa. Si s'instal·la una rampa, es recomana un desnivell no superior a 1:12.
- Dins de la proposta haurà de figurar l'equip destinat per l'empresa licitadora amb el detall de rols i funcions. Haurà de figurar una persona responsable, project manager, com a interlocutor principal amb CCSL. El project manager serà la persona responsable de la interlocució amb CCSL i amb els diferents proveïdors, personal, etc. i de tota la preparació prèvia del projecte. D'altra banda, també s'haurà d'adscriure al contracte la figura d'un coordinador en fase d'execució que serà l'encarregat *in situ* del dia a dia, incloent dies de muntatge i desmuntatge, així com de dirigir a l'equip qualificat i resoldre incidències que hi pugui haver durant la vigència del contracte.
- Tant el project manager com el coordinador que portaran a terme el projecte han de certificar una experiència en esdeveniments similars. Hauran de tenir una dedicació exclusiva al projecte des del 29 d'abril fins al 25 de juny. També hauran de demostrar un nivell B1 d'anglès mitjançant un certificat oficial.
- Durant l'execució de l'esdeveniment serà indispensable comptar amb la presència física a les instal·lacions de la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village del personal en funció de la magnitud de l'esdeveniment i d'acord amb els horaris de més demanda de la zona gastronòmica. Durant l'esdeveniment, el personal haurà de tenir la capacitat de reacció i resolució d'incidències i problemes que puguin sorgir. El personal destinat a l'atenció al públic (venda de "tokens", lliurament de begudes i lliurament de menjar) haurà de tenir com a mínim el nivell B1 d'anglès demostrable amb certificats oficials. CCSL comprovarà aquesta obligació i, en cas que alguna persona no el compleixi demanarà la substitució d'aquesta, que haurà de ser efectiva de forma imminent, des

del moment d'obertura del Formula 1 Barcelona Fan Village i haurà d'estar prèviament formada per l'empresa adjudicatària.

- Imatge, disseny i marca. Totes les implementacions realitzades durant l'esdeveniment hauran de respectar la imatge de marca del Circuit de Barcelona-Catalunya i de Formula 1. A aquest efecte es facilitarà el material necessari per al seu compliment i es realitzaran reunions de seguiment per a la correcta aprovació amb la seva deguda antelació.
- El generadors només han de ser operats i reparats per un enginyer qualificat, que també hauria de ser responsable de la distribució i el funcionament del cablejat. Tots els generadors hauran de tenir un extintor a prop. Qualsevol servei o recàrrega de combustible dels generadors només ha de ser realitzat per un enginyer de generadors qualificat i els recanvis hauran de ser emmagatzemats seguint la normativa vigent sobre la matèria.
- L'adjudicatari, entregará a CCSL, 3 setmanes abans de l'inici del muntatge, un calendari de producció redactat en anglès. Aquest, és un document crític, que detalla tots els moments clau cada dia, des de l'inici del muntatge fins al desmuntatge. Aquest document s'anirà actualitzant, es penjarà en un sistema de documentació compartida per poder consultar sempre la última versió i ha de reflectir totes les actualitzacions, fins i tot la dels horaris del personal. Conjuntament amb el calendari de producció, es redactarà una llista de contactes. Aquest document ha de contenir tota la informació de contacte del proveïdor (nom de contacte, adreça electrònica i número de telèfon), així com el nom i el número de contacte in situ.
- Durant el muntatge, el project manager o el coordinador general serà l'encarregat de fer que tots els proveïdors que treballin a la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village, es registrin i, alhora, llegeixin i signin les normes del lloc abans de començar la jornada de treball, i se n'ha de mantenir un registre. Les normes del lloc establiran estàndards de treball acceptables dins del Formula 1 Barcelona Fan Village, així com les mesures de seguretat crítiques que s'han de complir. Els contractistes també han de rebre una informació verbal per part del coordinador general quan arribin al Formula 1 Barcelona Fan Village, per assegurar-se que estan al corrent de qualsevol problema o actualització de les condicions abans de començar el treball durant el dia. Aleshores, el coordinador general s'ha d'assegurar que aquesta informació es difongui al seu personal abans que comencin el seu torn.
- Tota la documentació de salut i seguretat del proveïdor, el coordinador general o el project manager, l'haurà de compartir amb CCSL per a la seva revisió 6 setmanes abans de l'inici del muntatge de la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village.

- El project manager o el coordinador general garantirà que tots els proveïdors que treballin a la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village presentin com a mínim la següent documentació (en anglès):
 - Avaluació de riscos (específica del treball a realitzar al Formula 1 Barcelona Fan Village)
 - Declaració de mètode (específica del treball a realitzar al Formula 1 Barcelona Fan Villages)
 - Assegurança de responsabilitat civil amb una cobertura mínim de 5.000.000€.
 - Certificats de seguretat elèctrica (si s'escau).
 - Llicències d'explotació de planta (si s'escau).
- El project manager o el coordinador general coordinarà l'accés de tots els proveïdors al recinte i els proporcionarà els horaris habilitats per la càrrega i descàrrega dels productes als estands.

CLÀUSULA IX.- RECURSOS HUMANS DE L'AGÈNCIA ADJUDICATÀRIA

L'agència haurà de disposar dels recursos suficients per a dur a terme la prestació de serveis d'una agència especialitzada en dinamització d'una zona gastronòmica i la seva distribució amb un plànol de la zona.

El Circuit de Barcelona-Catalunya assignarà, com a mínim un responsable que serà l'interlocutor principal amb l'agència adjudicatària per qüestions puguin sorgir durant l'execució del projecte, és a dir, tant per la preparació, com pel muntatge i desmuntatge de la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village.

CLÀUSULA X.- PROPOSTA DE L'AGÈNCIA ADJUDICATÀRIA

- La proposta ha d'incloure el disseny de la zona gastronòmica que es proposa crear, muntar i dinamitzar durant el Formula 1 Barcelona Fan Village. També haurà d'incloure la proposta de restauradors que participaran a la zona gastronòmica.
- Les propostes s'hauran d'ajustar al contingut de les presents condicions tècniques i CCSL no estarà obligat a acceptar tots i cadascun dels continguts, projectes i accions del projecte guanyador, la seva materialització s'haurà de coordinar de conformitat amb els serveis tècnics de CCSL.
- El disseny de la proposta, objecte d'aquesta licitació, serà de propietat exclusiva del Circuit de Barcelona-Catalunya, que es reserva el dret a la seva utilització en altres accions que organitzi.



- El disseny s'haurà de sotmetre al vistiplau del Circuit de Barcelona-Catalunya i es reserva el dret de demanar canvis necessaris per adaptar-se millor. Qualsevol modificació en els esmentats projectes requerirà de l'aprovació de la persona responsable de màrqueting del Circuit de Barcelona-Catalunya.
- Les empreses adjudicatàries no podran fer ús del dissenys sense l'autorització expressa de la persona responsable de màrqueting del CCSL.
- Tots els materials de *branding* (lones, fundes, banderoles etc.) que produeixi l'empresa adjudicatària per la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village quedaran en propietat de CCSL. Un cop es produeixi el desmuntatge, l'empresa adjudicatària s'encarregarà de retirar-los, al seu càrrec i sota la seva responsabilitat, i portar-los al Circuit pel seu emmagatzematge.
- L'empresa adjudicatària es compromet a respectar l'espai marcat i els metres quadrats marcats al plànol adjunt a l'annex i a complir els terminis de muntatge i desmuntatge marcats.

CLÀUSULA XI.- CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària proporcionarà tots els documents acreditatius de l'experiència del personal contractat per a cada esdeveniment i del corresponents cursos de riscos laborals i de treball en alçada per realitzar la feina encarregada.

En la composició dels equips de treball s'haurà de vetllar per l'equilibri de gènere. Així com es promourà i vetllarà pel convenient reciclatge i millora de la formació dels professionals, per tal d'adequar-se a les feines a realitzar.

Per a les diferents instal·lacions, s'utilitzaran totes la mesures de seguretat pertinents per a l'ancoratge ferm i segur dels diferents elements tècnics que s'hi disposaran, així com els humans que hi hauran d'actuar i desenvolupar les seves tasques tècniques i artístiques, d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària ha de complir les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social, de Seguretat i Prevenció de Riscos Laborals i es responsabilitzarà dels drets i obligacions.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a tenir contractada una pòlissa de responsabilitat civil amb un capital mínim de 5.000.000,00€ a la formalització del contracte i amb una vigència com a mínim fins al 25 de juny de 2024 que haurà de quedar tot desmuntat.

L'empresa adjudicatària ha de tenir realitzada la seva avaluació de riscos laborals així com les actualitzacions pertinents i donar compliment a la normativa de prevencions de riscos laborals. L'empresa adjudicatària també és responsable que el seus treballadors facin ús de les mesures de protecció, tant col·lectives com individuals, per complir en tot moment la normativa sobre

seguretat, salut i higiene en el treball i resta obligada a comunicar per escrit a CCSL qualsevol aspecte relatiu a incompliments per part de tercers. Pel que fa a la coordinació empresarial, haurà de complir allò que disposa l'article 24 de la Llei 31/1995 de prevenció de riscos laborals.

CLÀUSULA XII.- ELEMENTS QUE HAN DE CONSTAR AL PROJECTE

Projecte amb la proposta de valor de l'esdeveniment: objectius, context i outputs esperats en relació a la proposta de dinamització de la zona gastronòmica. Haurà de contenir, com a mínim la següent informació en català:

Documentació a aportar dins del Sobre 2 - Criteris subjectius:

1. Format de l'esdeveniment i distribució de l'espai amb una presentació que contingui, com a mínim: *look and feel* i renders de la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village, amb imatges dels diferents tipus d'estructures que es requereixen al contracte (punts de venda de "tokens", punts de venda dels restauradors i back office), així com si disposen o no d'aire condicionat.
2. Descripció de l'oferta gastronòmica, amb especial atenció a les restriccions dietètiques (menús vegans, menús sense gluten, menús Halal, etc). També s'inclourà una descripció dels diferents recipients amb els quals s'entregaran les consumicions (gots, copes, plats, etc) que inclourà el material amb el qual estan fabricats, si són reciclables o no, si es cobrarà per adquirir-los, si es podran retornar, el disseny, etc.
3. Descripció dels diferents restauradors que participaran a la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village.
4. Cronograma i metodologia de treball amb un calendari detallat des de la formalització del contracte fins al desmuntatge de l'esdeveniment.

El projecte haurà de tenir una extensió de màxim 40 pàgines a doble cara (80 a una sola cara), annexes a part, amb lletra tipus Arial del número 11 i amb un interlineat simple.

A banda de tot el que haurà de contenir el projecte, caldrà fer entrega d'un portafoli amb organització d'esdeveniments similars que hagi realitzat el licitador. Aquest portafoli s'haurà d'incloure al sobre 2, com un document annex fora del projecte i el seu contingut quedarà exclòs del còmput del límit màxim de 40 pàgines indicat anteriorment per al projecte.

L'empresa adjudicatària haurà d'entregar la documentació del projecte guanyador en anglès. Les actualitzacions també s'hauran d'entregar en anglès.

Documentació a aportar dins del Sobre 3 – Criteris objectius

1. Oferta econòmica.
2. Acreditació reconeixement dels restaurants on hagin treballat els xefs.



CLÀUSULA XIII.- TERMINI D'EXECUCIÓ

El contracte s'iniciarà l'endemà de la seva formalització. El període de prestació, serà des del dia 11 de juny de 2024 per iniciar el muntatge fins el 25 de juny de 2024 que haurà de quedar tot desmuntat.

ANNEXES

Annex A

Plànol amb la ubicació de la zona on s'instal·larà el *Village* a la plaça de Catalunya i la delimitació de l'espai destinat a la zona gastronòmica

Annex B

Imatges il·lustratives de les estructures efímeres



LOT 2- SERVEI DE RESTAURACIÓ

CLÀUSULA I.- TIPUS D'OFERTA GASTRONÒMICA

Es pretén que l'oferta gastronòmica serveixi per donar a conèixer i promocionar preferentment els productes Catalans, per la qual cosa:

- Cal que aquest espai hi hagi una oferta gastronòmica variada i compensada, que una part estigui arrelada al territori, tot i que també es valorarà que hi hagi opcions internacionals i que sigui saludable, amb opcions pels diferents requisits dietètics (per exemple, vegetarià, al·lèrgics, intoleràncies, etc.).
- Seguint amb la mateixa línia i pel que fa a les begudes, es pretén donar a conèixer i promocionar, preferentment, les varietats de begudes produïdes a Catalunya. En les barres es poden vendre begudes alcohòliques i no alcohòliques.
- Els restauradors podran oferir tapes o entrepans Premium de dues categories amb preus màxims fixats, essent obligatòria la categoria de tapa normal i a decisió del restaurador la tapa Premium, els preus màxims per a cada tipus són:
 - Tapa o entrepà normal: per un màxim de 6€
 - Tapa o entrepà Premium: per un màxim de 9€

CLÀUSULA II.- CONDICIONS ECONÒMIQUES

L'adjudicatari del contracte entregarà a CCSL en concepte de cànon variable un percentatge de la facturació de les vendes efectuades.

Aquest percentatge s'indicarà en l'oferta econòmica (dins del Sobre 3). Es fixa un mínim del 15% i un màxim del 20%.

Els ingressos generats per la venda de consumicions seran controlats per CCSL mitjançant l'accés a la plataforma de facturació de la venda de "Tokens". Aquest accés el donarà l'adjudicatari al programa de les registradores (TP'v) que hi pugui haver a la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Van Village. L'accés per part del circuit podrà ser en qualsevol moment veient les vendes momentànies i en temps real de l'espai.

CLÀUSULA II.- MESURES DE PREVENCIÓ DELS ALIMENTS

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària del Lot 1 assegurar l'estricta compliment de les normes que aquí es detallen per part dels restauradors.



1. Els aliments congelats s'emmagatzemaran a una temperatura inferior als -20º centígrads. Es garantirà que no s'interrompi la cadena de fred, rebutjant els aliments que després de ser descongelats no es consumeixin immediatament.
2. En cas de cocció no s'utilitzarà molta aigua, ni es mantindran molt temps les altes temperatures, per evitar la destrucció de vitamines.
3. Tampoc es mantindran en els armaris calents un temps excessiu que afavoreixi l'asseccament del menjar.
4. Les carns s'adquiriran amb la certesa que han passat control veterinari, i no es cuinaran "massa fetes", perquè mantingui les seves propietats i la qualitat, sempre tenint en compte les mesures de seguretat per a cada tipus.
5. 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.
6. Les verdures i fruites que s'adquireixin per consum immediat no s'emmagatzemaran més de 72 hores.
7. 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.
8. Els menjars han d'estar correctament preparats, guisats i condimentats, i haurà de ser del gust i produir la satisfacció dels usuaris.
9. Els aliments enllaunats hauran de tenir el corresponent registre sanitari.

CLÀUSULA III.- GESTIÓ DELS RESIDUS

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària del Lot 1 assegurar l'estricta compliment de la gestió dels residus per part dels restauradors, i d'acord amb els punts següents:

1. Gestionar adequadament les deixalles d'acord amb la legislació vigent, en especial atenció als apartats que regulen els residus comercials.
2. Gestió i tractament dels residus amb criteris d'utilització de materials reciclables,
3. 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 i les normes de l'Ajuntament de Barcelona.
4. 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 i les normes de l'Ajuntament de Barcelona.

5. Separar 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 (contenidor marró).

CLÀUSULA IV.- DOCUMENTACIÓ A APORTAR

La documentació que s'indica en aquesta clàusula, ha de ser lliurada per tots els proveïdors que treballin a la zona gastronòmica del Formula 1 Barcelona Fan Village al Project Manager o al coordinador designat per al contracte del Lot 1.

- Avaluació de riscos (específica del treball a realitzar al Formula 1 Barcelona Fan Village)
- Declaració de mètode (específica del treball a realitzar al Formula 1 Barcelona Fan Village).
- Assegurança de responsabilitat civil amb una cobertura mínima de 5.000.000€.
- Certificats de seguretat elèctrica, si s'escau
- Llicències d'exploració de planta, si s'escau

CLÀUSULA V.- TERMINI D'EXECUCIÓ

El contracte s'iniciarà l'endemà de la seva formalització. El període de prestació, serà des del dia 11 de juny de 2024 per iniciar el muntatge fins el 25 de juny de 2024 que haurà de quedar tot desmuntat.