MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LAS SALAS DE HOSPITALIDAD DEL CIRCUITO DE ÁNGEL NIETO DE JEREZ DE LA FRONTERA CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DEL GRAN PREMIO DE ESPAÑA DE MOTOGP 2025 (EXPDTE. C2N01-06PM-0325-0053), CON PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN DE 36.000 € (IVA excluido).

CPV: 55300000-3

1. ANTECEDENTES

La Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A., de acuerdo con sus estatutos (según el Acuerdo de 12 de julio de 2016, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Acuerdo de 27 de julio de 2010, que autorizaba la creación de la «Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A.» y por el que se aprueban los nuevos estatutos de la citada empresa pública para su adaptación a la normativa reguladora de las sociedades de capital), contempla en su objeto social, entre otras, «1. Constituye el objeto de la sociedad la realización de actividades y servicios tendentes a la mejora y crecimiento de la industria turística y del deporte, a cuyo fin desarrolla principalmente las siguientes acciones:

a) La realización de actuaciones orientadas al crecimiento y desarrollo de la industria turística y del deporte en todos sus aspectos.

El Gran Premio de España de MotoGp es uno de los eventos más destacados del calendario deportivo de Andalucía. Cada año, el Circuito de Jerez-Ángel Nieto es el punto de encuentro y la cita ineludible de miles de aficionados al motociclismo que acuden al trazado jerezano para vivir en directo el desarrollo de uno de los eventos más especiales y con más carisma del mundo del motor, el Gran Premio de España de MotoGP.

Desde hace cuatro décadas Andalucía y la ciudad de Jerez van unidas a esta disciplina deportiva después de que en el año 1985 se inaugurara el Circuito de Jerez y que en el año 1987 el trazado acogiera por primera vez el Gran Premio de España de Motociclismo. Desde entonces, esta prueba se ha venido celebrando ininterrumpidamente en la ciudad gaditana durante 39 ediciones.

La cita de Jerez será la primera prueba de la fase europea del campeonato y la quinta prueba puntuable de la temporada 2025 del calendario internacional, y está considerada como una de las competiciones que cuenta con más seguidores de todo el circuito internacional, tanto por la asistencia de público como por su repercusión mediática, lo que le valió en el año 2009 ser elegida por la Asociación de Equipos como el mejor Gran Premio de la temporada, premio que también consiguió en el año 1990.

A lo largo de las ediciones del Gran Premio de España, la marca Andalucía ha venido unida al Mundial de MotoGP gracias, entre otros, a su presencia en diferentes soportes publicitarios exteriores del circuito, como en tribuna, la pelouse o en una de las curvas del trazado jerezano. Además, Andalucía ha estado muy presente tanto en acciones especiales en las redes sociales del Gran Premio en las que interactúan los aficionados y en las que participan algunos de los pilotos, como en piezas audiovisuales con las mejores imágenes del destino en la web oficial de la competición.

El patrocinio del Gran Premio de España de MotoGP trae consigo beneficios económicos para las PYMES emplazadas en la ciudad de Jerez y su ámbito geográfico, dado el importante movimiento de público que genera esta prueba durante los tres días en los que se desarrolla. De este movimiento se ven beneficiados diferentes sectores, como la hostelería, la restauración o el comercio.

El pasado año el Gran Premio de España de MotoGP, concentró en el circuito a cerca de 89.000 espectadores solo el domingo del Gran Premio. Según datos de la Oficina del Dato de la EPGTDA, este evento generó un gasto turístico estimado en 25,8 millones de euros con un gasto medio diario del visitante de 104,72€ y una estancia media de 3,2 días.

Por su parte, según datos de Horeca (Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Cádiz) durante el Gran Premio 2024 se alcanzó un 92,4% de ocupación hotelera en la provincia, destacando el fin de semana motero que tuvo el sábado su mejor día con una ocupación del 98,8%, mientras el viernes esta cifra fue del 97,6%.

La Empresa Pública para la Gestión del Turismo y Deporte tiene previsto contratar el servicio de Catering para las salas de hospitalidad 5 y 7 del circuito de Ángel Nieto de Jerez de la Frontera con motivo de la celebración del Gran Premio de España de MotoGP 2025.

La sociedad Aramark Servicios de Catering, S.L.U., de acuerdo con el contrato de fecha 17 de marzo de 2017 es el contratista del SERVICIO OFICIAL DE CATERING en el Circuito de Jerez, cuya prestación se realiza en exclusiva de acuerdo con la disposición 2.1, párrafo tercero del Pliego de Prescripciones Técnicas que sirvió de base para su contratación y que forma parte integrante del precitado contrato.

El Gran Premio de España de MotoGP es uno de los eventos más importantes del calendario mundial del motociclismo, atrayendo a miles de espectadores, medios de comunicación y personalidades del deporte y la industria.

La celebración de este evento en el circuito Ángel Cristo de Jerez de la Frontera nos da la posibilidad de disponer de dos salas de hospitalidad donde poder ofrecer un catering que proporcione un servicio de alta calidad para los asistentes, autoridades, equipos y personalidades del mundo del deporte y del turismo.

Para garantizar una experiencia de primer nivel acorde a la relevancia del evento, se requiere un servicio de catering que cumpla con los más altos estándares de calidad, variedad y atención personalizada.

El PAIF de EPGTDA contempla el objetivo 1.4.2.1, con el que se alinea la contratación que se propone.

2. FINANCIACIÓN

Financiación recogida en el PRY2025 del ERP-Navision, con código de fuente de financiación 10000G/75B/44364/000.

3. NATURALEZA Y EXTENSIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE CUBRIR

El objeto del presente procedimiento es la contratación del servicio de Catering para las salas de hospitalidad 5 y 7 del circuito de Ángel Nieto de Jerez de la Frontera con motivo de la celebración del Gran Premio de España de MotoGP 2025.

El Gran Premio de España de Motociclismo de Jerez registró el domingo 26 de abril de 2024, el día de mayor afluencia, un total de 81.139 espectadores (+2% respecto al año anterior), y atrajo a 42

mil turistas, lo que representó un incremento del +17% respecto a 2023. Este flujo de visitantes, junto al mantenimiento de la estancia media (3,25 días) y aumento del gasto medio diario (104,72 euros), generaron un gasto total estimado en 14,3 millones de euros, un 25% más que en 2023 (en términos nominales. Esta cifra supone el mejor nivel registrado de la serie histórica disponible. Tanto Andalucía como destino turístico como el propio evento han sido valorados por los turistas con 8,5 puntos de media en una escala de 1 a 10 (siendo 1 muy insatisfactorio y 10 muy satisfactorio), lo que supone también una mejora respecto a las valoraciones registradas en la edición anterior

Dada la participación directa que Turismo y Deporte de Andalucía, tiene en el Gran Premio de España de MotoGP, se considera necesaria la contratación del servicio de catering en las salas 5 y 7 del circuito Ángel Nieto de Jerez de la Frontera, donde atenderemos a 100 personas por sala y día, es decir, un total de 400 personas durante los días de celebración del evento.

Las salas de hospitalidad del circuito desempeñan un papel fundamental en la atención a invitados de alto perfil, que incluyen desde equipos, pilotos de motogp, moto2 y moto3, representantes de patrocinadores, marcas asociadas al evento, hasta autoridades, profesionales del sector del deporte y del turismo y medios de comunicación especializados.

El servicio de catering en las salas de hospitalidad en eventos como el Gran Premio de España de MotoGP juega un papel clave en la experiencia de los invitados, ofreciendo comodidad, exclusividad y oportunidades de networking.

El servicio de catering, ofrecerá productos de primera calidad que incluirán:

Open Bar de 09.00 a 16.00h días 26 y 27 de abril

- Cafés, Selección de tés e infusiones, Aguas minerales, Refrescos, Cervezas,
- Aperitivo, Chips especiadas, Frutos secos Aceitunas aliñadas
- Vinos Tintos: Tierra de Cádiz; DO Rioja Vinos Blancos: Vino de la tierra de Cádiz, Vinos generosos de Jerez

Desayuno sábado día 26 de abril

- BEBIDAS
  • Café • Infusiones • Zumos de fruta natural • Fruta de temporada cortada
- DULCE
  • Mini tulipas • Trenzas hojaldradas • Coca de Panadero rellena de chocolate
- SALADO
  • Pan de nueces y pasas con paleta ibérica • Briox de atún con pimientos • Brocheta de fruta

Almuerzo sábado día 26 de abril

- DEGUSTACIONES Focaccia Mediterránea con pesto, Banda de tomate al orégano, Zurito de Ensalada Cesar, Papas aliñás con melva canutera, Tabla de quesos: Idiazábal, Manchego, San simón y de Cabra al vino con membrillo y frutos secos, Mini pita de pollo asado al curry verde, Montadito de chistorra, salsa de queso curado y cebolla confitada, Navette de ahumados con Mascarpone y Rúcula, Salmorejo de remolacha con nube de feta y almendras crocanti.
- DEGUSTACIONES CALIENTES Solomillo ibérico al PX, Risotto de Ceps
- POSTRES Y DULCES Milhojas de vainilla, Lingote de chocolate

Desayuno domingo 27 de abril

- BEBIDAS • Café • Infusiones • Zumos de fruta natural • Fruta de temporada cortada
- DULCE • Churros con chocolate • Bizcocho Carrot cake • Palmeritas glaseadas
- SALADO • Rustico de Jamón ibérico y queso manchego • Mollete de chicharrón y aove • Panecillo de espelta, tomate rodaja y queso manchego

Almuerzo domingo día 27 de abril

- DEGUSTACIONES Macaron de foie sobre crema dulce de boniato, Tortilla de patata trufada, Wrap de lacón ahumado, olivada y canónigos, Escalibada con queso de cabra y virutas de mojama, Ensaladilla de chicharrón frito, Surtido de chacina Ibérica, Salmorejo con huevo y sal de jamón, Mini burguer de ternera con bacón y queso cheedar, Croqueta de txuleta madurada.
- DEGUSTACIONES CALIENTES Guiso de carrilleras al Oloroso con Parmentier trufado, Fideúa con ali oli
- POSTRES Y DULCES, Tarta de queso con culis de frutos rojos, Brownie con caramelo salado

Ofrecer este servicio de catering es esencial para mejorar la experiencia de los asistentes, fortalecer relaciones comerciales y potenciar la imagen del evento.

4. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN PREVISTO

El presente contrato tiene un Presupuesto Base de Licitación de TREINTA Y SEIS MIL EUROS (36.000,00 €) IVA no incluido (39.600,00 €, IVA incluido).

El artículo 100.2 de la Ley de Contratos del Sector Público (LCSP) establece que la determinación del presupuesto base de licitación debe realizarse con criterios objetivos, considerando el coste real de ejecución del contrato y desglosando los distintos componentes del precio.

En el caso del servicio de catering para las salas de hospitalidad del circuito Ángel Nieto de Jerez de la Frontera, el presupuesto de 36.000,00 euros se determinaría considerando:

Concepto	**Importe (€)**
Costes directos	27.047,33
Costes indirectos[1] (10%)	2.704,74
Total presupuesto ejecución	29.752,07
Gastos generales[2] (15% de presupuesto de ejecución)	4.462,81
Beneficio industrial (6% de presupuesto de ejecución)	1.785,12
Precio base licitación sin IVA	36.000,00

Los costes directos incluyen:

Concepto	**Importe (€)**
Coste de los alimentos y bebidas	18.000,00
Costes laborales	1.893,27
Logística y suministros	3.506,73
Material y equipamiento	3.647,33
TOTAL	27.047,33

1. Coste de los alimentos y bebidas, es decir, las materias primas necesarias para los menús y las Bebidas alcohólicas y no alcohólicas incluidas.
   - Basado en un consumo medio por persona y día, con un coste de 45 euros por persona/día.
   - Se estima una asistencia de 400 personas durante dos días (sábado y domingo).

1 Contempla amortizaciones, supervisión y control de calidad, y otros conceptos asociados a la producción que se pretende contratar.
2 Incluye gestión comercial y administración

- Se ha considerado una inflación del 5% respecto a los precios unitarios utilizados en la edición anterior del evento.

2. Costes laborales, los salarios del personal de cocina y servicio (ayudantes de cocina, camareros, personal de limpieza) y los costes de Seguridad Social y otros gastos asociados.

    - Incluye contratación de 1 coordinador, 6 camareros y dos ayudantes de cocina
    - Tarifa media por jornada de 74,75 euros por coordinador
    - Tarifa media por jornada de 73,68 euros por camarero.
    - Tarifa media por jornada de 51,13 euros por ayudante de cocina
    - Duración del evento: dos días + un día de preparación y montaje.
    - Total, contratación coordinador: 74,75 x 3 días: 224,25
    - Total, contratación camarero: 73,68 x 6 x 3 días: 1.362,24 euros
    - Total, contratación ayudante cocina: 51,13 x 2 x 3 días: 306,78
    - Total, estimado: 9 empleados x 3 días = 1.893,27euros.

    El coste diario del personal de catering según el convenio de hostelería vigente depende de varios factores, incluyendo la categoría profesional, la experiencia y las condiciones específicas del contrato.

    Cálculo del Coste Diario del coordinador:

    Para estimar el coste diario, consideremos el salario base mensual y la jornada laboral estándar:

    1. Salario Base Mensual: Supongamos que el coordinador de catering se encuadra en el Nivel 1 del Grupo A, con un salario base de 1.644,55 euros mensuales.
    2. Jornada Laboral Mensual: Asumiendo una jornada de 40 horas semanales distribuidas en 5 días, tenemos aproximadamente 22 días laborables al mes.
    3. Salario Diario: Dividiendo el salario mensual entre los días laborables:
    1.644,55 euros / 22 días ≈ 74,75 euros por día.

    Jornada Laboral Camarero:
    - La jornada laboral máxima es de 1.800 horas de trabajo efectivo anual.

    Cálculo del Coste Diario camarero:

    Para estimar el coste diario de un camarero, consideramos el Salario Mínimo Interprofesional (SMI) de 2025, que es de 1.184 euros mensuales en 14 pagas. Esto equivale a un salario anual de 16.576 euros.

    Dividiendo el salario anual entre las 1.800 horas de trabajo efectivo anual establecidas en el convenio, se obtiene un coste por hora de aproximadamente 9,21 euros. Si consideramos una jornada laboral estándar de 8 horas, el coste diario sería de alrededor de 73,68 euros

    Salario Base Mensual ayudante de cocina:
    - Restaurantes de 3 y 2 tenedores y catering: 1.107,64 euros

    Cálculo del Coste Diario ayudante de cocina:
    Considerando un salario base mensual de 1.107,64 euros para un ayudante de cocina en un servicio de catering y una jornada laboral estándar de 40 horas semanales distribuidas en 5 días, el cálculo sería:

    1. Salario Semanal: 1.107,64 euros × 12 meses / 52 semanas ≈ 255,64 euros por semana.
    2. Salario Diario: 255,64 euros / 5 días ≈ 51,13 euros por día.

No se indica un desglose o desagregación de los costes salariales por género al no haberse tenido en cuenta, dadas las características de las prestaciones objeto del contrato, esta diferenciación a la hora de determinar el precio.

3. Logística y suministros, el transporte y almacenamiento de los alimentos y el uso de instalaciones.
   - Transporte y distribución de alimentos y bebidas desde el proveedor hasta el circuito.
   - Alquiler de cámaras frigoríficas móviles para almacenamiento.
   - Gestión de residuos y limpieza de espacios de cocina y servicio.
   - Basado en tarifas de empresas logísticas especializadas en eventos deportivos.

4. Material y equipamiento; la vajilla, cubertería, mobiliario y decoración si se incluyen en el servicio.
   - Alquiler de mobiliario de restauración: mesas, sillas, estaciones de servicio.
   - Menaje y utensilios de cocina: vajilla, cubertería, cristalería.
   - Equipos de cocina auxiliares: hornos portátiles, placas de inducción, dispensadores de bebidas.
   - Basado en precios de proveedores utilizados en eventos anteriores y considerando un incremento del 3% debido a costes de mantenimiento y reposición.

Estos valores se han ajustado teniendo en cuenta datos históricos de ediciones previas del Gran Premio de España de MotoGP en Jerez, tarifas actuales de proveedores del sector, y un margen de seguridad para variaciones en precios de alimentos y servicios logísticos.

Con este ajuste, aseguramos que el servicio de catering mantenga un estándar de calidad acorde a las expectativas del evento, optimizando los recursos disponibles.

Este presupuesto se considera adecuado en relación con la magnitud del evento, el número de asistentes previstos, (400), y la necesidad de ofrecer un servicio de alta calidad que refuerce la imagen del evento y del circuito.

5. DISPONIBILIDAD Y RESERVA DE CRÉDITO:

El Responsable PAIF de los trabajos objeto del contrato que suscribe la presente memoria acredita la existencia de crédito y su reserva para llevar a cabo la licitación solicitada por importe total de 39.600,00 € IVA incluido con la generación y codificación en el ERP-Navision del expediente de contratación EC25T según el siguiente detalle de anualidades:

Anualidad	Código Proyecto/s	Importe (€, IVA incl.)
2025	PRY2025	39.600,00 €

6. PLAZO DE EJECUCIÓN Y POSIBLES PRÓRROGAS PREVISTAS

El plazo de ejecución del contrato será de dos días de duración que ser corresponden con los días de servicio, el día 26 y el 27 de abril de 2025. No se prevén prórrogas.

7. CAUSAS DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

No se prevé modificación del contrato

8. DESCRIPCIÓN DE LOTES O JUSTIFICACIÓN, EN SU CASO, DE NO DIVIDIR EN LOTES

No cabe la distribución en lotes al tratarse de una prestación única donde además existen derechos exclusivos que obligan a contratar con una única empresa.

9. PROPUESTA DE CRITERIOS DE SOLVENCIA Y ADJUDICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Los criterios de solvencia económica serán los establecidos en los *Pliegos de Cláusulas Particulares*.

La solvencia técnica viene determinada por las razones de protección de derechos exclusivos, previstas en el art. 168 a) 2º de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público.

En relación a los criterios de adjudicación, no cabe su aplicación, al existir razones de exclusividad que imposibilitan la concurrencia, de manera que sólo puede contratarse con la entidad que cuenta con los derechos exclusivos para la contratación prevista.

10. PARÁMETROS OBJETIVOS PARA CONSIDERAR UNA OFERTA ANORMALMENTE BAJA

Para considerar una oferta anormalmente baja en los términos del artículo 149.2.a) LCSP se aplicarán los parámetros incluidos en el artículo 85 del Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (RD 1098/2001, de 12 de octubre).

11. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

No aplica.

12. CONCLUSIÓN

Por todo lo anteriormente descrito, se concluye que se hace necesaria la contratación del **Servicio de Catering para las salas de hospitalidad 5 y 7 del circuito de Ángel Nieto de Jerez de la Frontera** por un importe de TREINTA Y SEIS MIL EUROS (36.000,00 €), IVA excluido.

Este presupuesto se considera adecuado en relación con la magnitud del evento, el número de asistentes previstos y la necesidad de ofrecer un servicio de alta calidad que refuerce la imagen del evento y del circuito.

Técnico/a Responsable: Responsable PAIF

Puesto: Técnico Cargo: Jefe de Servicio

Fecha: 12 de marzo de 2025