

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS D'UNA ASSESORIA EN RESTAURACIÓ PER A L'ANELLA OLÍMPICA

INTRODUCCIÓ

Barcelona de Serveis Municipals, S.A. (BSM) té com a missió millorar la qualitat de vida de les persones, generant experiències positives que contribueixin a construir una Barcelona més saludable, atractiva i líder. Amb la visió de ser una empresa de referència en la gestió pública de serveis de valor afegit, els nostres valors fonamentals són l'excel·lència, la integritat, el compromís, la proactivitat i la cooperació.

BSM gestiona els espais emblemàtics de l'Anella Olímpica: el Palau Sant Jordi, l'Estadi Olímpic Lluís Companys i el Sant Jordi Club. Aquests espais s'han consolidat com a escenaris clau de l'activitat cultural, esportiva i d'entreteniment de gran format, amb una presència creixent de concerts, espectacles, esdeveniments esportius, familiars i corporatius.

En els darrers anys, l'activitat de l'Anella Olímpica ha experimentat un creixement sostingut i significatiu, tant pel que fa al nombre d'actes com al volum d'assistència. Aquesta evolució ha anat acompanyada d'una major exigència en relació amb la qualitat de l'experiència del públic, incloent-hi de manera molt destacada els serveis de restauració, que esdevenen una part essencial de l'experiència global de les persones usuàries.

En aquest context, i com a resultat del Pla Estratègic de l'Anella Olímpica desenvolupat els darrers anys, s'ha iniciat un procés de Transformació amb l'objectiu d'adaptar els equipaments als nous reptes del sector i garantir que Barcelona continuï sent, en el futur, un referent internacional en l'àmbit dels grans esdeveniments culturals, esportius i d'entreteniment.

Per assolir aquests objectius, resulta necessari revisar, redefinir i optimitzar els models de producció, distribució i servei d'aliments i begudes vinculats a l'activitat dels equipaments. Aquesta necessitat no es limita exclusivament a la millora operativa dels punts de venda, sinó que respon a una nova manera d'entendre l'experiència del client, situant la restauració com un element estratègic per incrementar la qualitat percebuda, la funcionalitat dels espais, l'eficiència del servei i la rendibilitat de l'activitat.

El Palau Sant Jordi i la resta d'espais de l'Anella Olímpica requereixen, per tant, d'una assessoria especialitzada en restauració, amb experiència contrastada en entorns de

gran concurrència pública, que ajudi a plantejar, planificar i aportar criteri expert en els projectes i licitacions que es desenvolupin en els propers anys en aquest àmbit.

L'alta complexitat operativa del sector de la restauració en equipaments de gran format, així com l'evolució constant dels hàbits de consum, dels models de servei i dels requeriments tècnics i sanitaris, fan necessari disposar d'un assessorament especialitzat que garanteixi la correcta definició de solucions actuals, eficients i preparades per a la seva evolució futura.

A la complexitat se li suma la preparació de l'avantprojecte per la construcció del Nou equipament del Sant Jordi Club, que requerirà d'espais de cuina, de espais de restauració de públic general i espais de servei prèmium.

1) OBJECTE

L'objecte d'aquesta licitació és la contractació d'un servei d'assessoria especialitzada en restauració per donar suport en la planificació, assessorament tècnic i operatiu i supervisió de projectes vinculats a l'activitat d'alimentació i begudes de l'entitat, mitjançant una bossa d'hores de consultoria.

El servei inclou assessorament estratègic, tècnic i operatiu relacionat amb la producció, distribució, comercialització i servei d'aliments i begudes, així com suport en la definició i execució de projectes de restauració en el marc del Pla de Transformació de l'Anella Olímpica.

L'empresa adjudicatària només participarà en diagnòstics generals, anàlisi funcional, definició de línies estratègiques i formulació de recomanacions obertes. Aquestes accions es circumscriuen a un nivell estrictament d'assessorament i vinculades a l'abast del contracte. La naturalesa tècnica i especialitzada dels serveis objecte del contracte es desmarca de qualsevol acord marc o contracte operatiu de prestació directa de serveis de restauració que pugui disposar l'entitat contractant.

El present contracte conté prestacions de caràcter intel·lectual en atenció a la disposició addicional quaranta-unena de la Llei de Contractes del Sector Públic (el subratllat és nostre): *“Se reconoce la naturaleza de prestaciones de carácter intelectual a los servicios de arquitectura, ingeniería, **consultoría** y urbanismo, con los efectos que se derivan de las previsiones contenidas en esta Ley.”* Aquesta determinació en l'objecte contractual té unes conseqüències en l'estructuració del procediment, tot i que l'import sigui susceptible d'aplicar l'apartat 6 de l'article 159 de la LCSP, al ser prestacions de caràcter intel·lectual es seguirà el procediment incorporat a l'article 159.1 de la LCSP

Abast objecte contractual

1. Assessorament sobre el model de restauració idoni.

L'assessor defineix els criteris per al disseny i la modernització dels bars del recinte:

a) Tipologies de bars

- Classificació segons ús.
- Adaptació al volum de públic i a la ubicació dins del recinte.
- Exemples de models aplicables en recintes similars.

b) Tecnologies recomanades

- Sistemes de tiratge i dispensació ràpida.
- Solucions de fred i conservació.
- TPV, sistemes de pagament ràpid i fluxos de caixa.
- Altres..

c) Models ideals segons operativa

- Definició de barres tipus segons rendiment i velocitat de servei.
- Propostes de configuració per minimitzar cues i maximitzar vendes.
- Criteris de personal, logística i reposició.

d) Informació per al desenvolupament de prototips

- Paràmetres tècnics i operatius suficients perquè l'equip de disseny pugui crear prototips de bar.
- Requeriments d'instal·lacions, superfícies i equipament.

2. Assessorament en planificació operativa

Definir, optimitzar i validar espais, processos i instal·lacions en la redacció de l'avantprojecte del Sant Jordi Club.. Garantir que les solucions proposades siguin viables, eficients, normativament correctes i alineades amb les necessitats operatives.

3. Espais de cuina

3.1. Nova cuina i espais

Funció: Definició d'una cuina central per a esdeveniments SJC / PSJ / EO.

a) Esquema funcional complet

- Definició de totes les estances necessàries (recepció, magatzems, preparacions, cuina calenta, freda, rentat, residus, oficines, etc.).
- Disseny de les circulacions internes: producte net/brut, personal, logística, residus, servei.

- Relació entre espais i seqüències de treball.
- Estratègia operativa de la cuina central i connexions amb els espais de servei del recinte.

b) Programa amb superfícies

- Elaboració d'un programa funcional detallat amb la superfície assignada a cada espai.
- Dimensionament segons volum d'esdeveniments, producció prevista i criteris de cuina centralitzada.
- Ajustos per garantir viabilitat arquitectònica i operativa.

c) Requeriments específics per espai

- Definició d'instal·lacions necessàries (electricitat, gas, ventilació, extracció, climatització, aigua, clavegueram).
- Criteris d'acabats i materials segons normativa sanitària.
- Equipament imprescindible per a cada zona (maquinària, cambres, línies de producció, rentat, etc.).
- Necessitats logístiques: muntacàrregues, amplades de pas, zones de càrrega i descàrrega.

d) Requeriments generals

- Criteris de configuració global: geometries, proporcions, alçades, accessibilitat, flexibilitat d'ús.
- Condicionants operatius i normatius que han de guiar el disseny arquitectònic.

3.2. Cuina de suport a l'Estadi Olímpic

Funció: Donar suport operatiu a la cuina central en dies d'esdeveniment.

a) Llistat d'espais necessaris amb superfícies

- Identificació de les zones imprescindibles per a una cuina satèl·lit: recepció, reescalfament, emplatat, magatzem, rentat, residus, etc.
- Dimensionament segons pics de demanda i volum d'esdeveniments.

b) Esquema funcional i circulacions

- Definició de seqüències de treball específiques per a dies d'alta aflluència.
- Relació funcional entre la cuina central i la cuina de suport (fluxos de producte, transport, temps de servei).
- Circulacions internes adaptades a la realitat del recinte i als seus condicionants estructurals.

c) Viabilitat d'adaptació de la cuina existent

- Anàlisi de l'estat actual de la cuina de l'EO.
- Identificació de mancances i potencials d'adaptació.

- Proposta de millores, ampliacions o reconfiguracions necessàries per garantir la funcionalitat.

3.3. Intervenció a la cuina actual (Palau Sant Jordi)

Objectiu: Resoldre mancances detectades a l'auditoria i garantir una cuina adequada per a cantina i com a suport a la cuina central.

2) Requisits específics de la prestació

L'empresa adjudicatària prestarà els serveis indicats en les matèries que siguin objecte de consulta per part de BSM, destinant, d'acord amb les necessitats, la complexitat i la dificultat de la matèria, els recursos necessaris per obtenir uns resultats d'alta qualitat professional, adequats a equipaments de les dimensions i característiques del Palau Sant Jordi i de la resta d'espais de l'Anella Olímpica.

Es demana una relació estreta i presencial amb l'objectiu de poder anar avançant in situ amb els projectes de forma àgil i efectiva. A banda de la presencialitat sempre que es requereixi, amb l'objectiu de treballar sobre el terreny, l'empresa adjudicatària posarà a disposició de BSM un canal de comunicació efectiu i àgil, com ara telèfon, correu electrònic i espai virtual de treball compartit (per exemple, TEAMS de Microsoft), a través del qual es pugui fer el seguiment dels serveis contractats.

El servei descrit a l'apartat d'objecte inclou la redacció d'informes sobre els temes de restauració que siguin necessaris, notes tècniques, recomanacions de millora i, si escau, anàlisi comparatives, així com la informació a BSM de tendències rellevants del mercat aplicables al sector de la restauració en entorns de gran concurrència pública.

L'assessoria no inclou l'execució material de les obres, instal·lacions o serveis de restauració, ni la gestió directa de punts de venda, ni la prestació efectiva de l'activitat de restauració al públic, sinó exclusivament l'assessorament expert, la diagnosi, la proposta funcional i el suport tècnic a la presa de decisions.

3) Coordinació de la prestació

L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona com a responsable del servei, que tindrà la interlocució vàlida amb BSM, amb disponibilitat màxima i responsabilitat sobre la correcta coordinació i organització del servei.

El personal de l'equip professional adscrit a la realització i desenvolupament dels treballs objecte d'aquest servei haurà d'estar qualificat d'acord amb la seva trajectòria,

experiència i coneixement acreditat del sector, garantint les competències necessàries per desenvolupar les tasques encomanades.

L'empresa adjudicatària ha de garantir els mitjans necessaris per a la prestació del servei, físicament o telemàticament, ja sigui en situació de normalitat com davant d'estats d'alarma o situacions d'excepcionalitat.

4) Equip

L'empresa adjudicatària haurà de posseir tots els mitjans necessaris per a la realització dels serveis anteriorment descrits.

5) Terminis

L'empresa adjudicatària haurà de començar a prestar els serveis objecte d'aquest contracte de manera immediata. En el moment d'iniciar el serveis, l'empresa adjudicatària haurà de disposar de tot el personal, descrit en la seva oferta, començant a prestar el servei en la forma descrita a la mateixa.

6) Facturació

El present contracte es comportarà com una bossa d'hores. Només es facturarà les hores realment consumides i no serà necessari esgotar-la durant els dos anys de contracte.

A final de mes, l'Adjudicatari enviarà la relació d'hores realment realitzades al seu interlocutor. Des de BSM es realitzarà una comanda mensual. Amb aquest número de comanda, l'Adjudicatari podrà emetre la factura.

Marta Gallego Garcés
Cap d'Unitat d'Administració i Qualitat de l'Anella Olímpica
Barcelona de Serveis Municipals S.A.