

## RESOLUCIÓ DE L'ÒRGAN DE CONTRACTACIÓ

## CONTRACTE DE CESSIÓ D'ÚS DE DIFERENTS ESPAIS PER A L'ACTIVITAT DE RESTAURACIÓ EN EL PALAU SANT JORDI, SANT JORDI CLUB, ESTADI OLÍMPIC LLUÍS COMPANYS I ESPLANADA DE L'ANELLA OLÍMPICA DE BARCELONA

EXPEDIENT: 2026AO0076PA

I.- Vist l'expedient instruït per a la contractació de la cessió d'espai per a l'ús de restauració de determinats espais de l'Anella Olímpica de Barcelona (Palau Sant Jordi, Sant Jordi Club, Estadi Olímpic Lluís Companys i Esplanada).

II.- Vista la memòria justificativa que forma part de l'expedient relativa a la justificació, necessitat i idoneïtat del contracte, procediment de contractació i particularitats al respecte; justificació dels criteris de selecció i adjudicació; i no divisió en lots.

III.- Vist que s'han dut a terme tots els tràmits previs previstos per la normativa d'aplicació per tal d'entendre completat l'expedient de contractació.

L'òrgan de contractació RESOL :

**Primer.** - Fixar en les Normes Reguladores d'aquest procediment els **criteris de solvència**, així com els seus mitjans d'acreditació, d'acord amb les condicions que es detallen a continuació:

- Solvència tècnica i professional mínima i acreditació de la mateixa:

Relació de les principals prestacions d'objecte anàleg a la present contractació executades en els darrers tres (3) anys: en tot cas, el licitador haurà d'acreditar que en els últims tres (3) anys, ha dut a terme un mínim de dues (2) *venues* amb restauració amb un aforament mínim de 10.000 assistents que suposin **cadascuna d'elles, com a mínim, un import acumulat igual o superior a 1.500.000 € (exclòs IVA).**

Per acreditar-ho, el licitador haurà d'aportar:

- Relació de les principals prestacions d'igual naturalesa als que són objecte del contracte realitzats en els darrers tres (3) anys que inclogui import, dates i el destinatari, públic o privat, dels mateixos.

En aquest sentit, s'entendrà per "objecte anàleg a la present contractació" *aquelles prestacions en activitat de restauració que s'hagin dut a terme en esdeveniments de gran format, és a dir, amb un aforament mínim de 10.000 assistents.*

- Avalats pels corresponents certificats de bona execució expedits pel client (l'òrgan competent si el destinatari és una entitat pública o pel subjecte privat si el destinatari no és una entitat pública) on constin les següents dades: a) Import

total dels treballs prestats, b) Objecte contractual, c) Nom del client, d) Any d'execució i e) Destinatari/ Signatura del client.

- Solvència econòmica i financera mínima i acreditació de la mateixa:

**Volum global de negocis:** el licitador haurà d'acreditar que l'any de major execució dels darrers cinc (5) anys, ha assolit un volum anual de negocis de com a mínim **2.500.000 € (exclòs IVA)**.

Per acreditar-ho, caldrà presentar els comptes anuals aprovats i dipositats al Registre Mercantil corresponent, si l'empresari hi està inscrit i, en cas contrari, per les dipositades al registre oficial al que hagi d'estar inscrit. En el cas dels empresaris individuals, s'acreditarà a través dels llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats al Registre Mercantil.

Aquesta solvència ha estat calculada per tal de garantir el respecte als principis informadors de la contractació pública, en concret, el principi de concurrència.

**Segon.** - Aprovar l'**expedient de contractació**, així com les Normes Reguladores que incorporin les condicions de solvència fixades a l'acord primer i el Plec Prescripcions Tècniques que regiran l'esmentat contracte.

**Tercer.** - Aprovar els **criteris d'adjudicació** de les ofertes de la licitació per a l'adjudicació del contracte de referència, tal i com segueix:

➤ Ponderació dels criteris sotmesos a valoració tècnica que depenen d'un judici de valor, desglossats de la següent forma:

1. Proposta gastronòmica adaptada (18 punts)
2. Tast gastronòmic (18 punts)
3. Pla de gestió del negoci (12 punts)
4. Pla d'innovació tecnològica en el disseny i l'activitat (7 punts)
5. Pla de sostenibilitat (5 punts)

➤ Ponderació dels criteris de caràcter automàtic, desglossats de la següent forma:

1. Oferta a l'alça sobre el cànon general sobre la restauració (20 punts)
2. Oferta a l'alça sobre el percentatge d'oferta variable (20 punts)

**Quart.**- Aprovar la **composició del Jurat** que es preveu a les Normes Reguladores que regeixen l'expedient de referència.

**Cinquè.**- Disposar l'obertura del procediment de contractació amb els criteris d'adjudicació i amb tramitació ordinària per un termini d'execució de **TRES (3) anys amb possibilitat d'una (1) pròrroga de caràcter anual**.

**Sisè.- Ordenar la publicació** de la present licitació en la forma i pels mitjans que legalment procedeixin.

Barcelona, a la data de la signatura electrònica

**Natàlia Garriga Ibañez**  
Directora de l'Anella Olímpica  
Barcelona de Serveis Municipals, S.A.

**Anna Xicoy Cruells**  
Sots directora General d'Operacions  
Barcelona de Serveis Municipals, S.A.

**Mercè Piñol Arnal**  
Directora Corporativa Assessoria jurídica,  
Règim Jurídic i Contractació  
Barcelona de Serveis Municipals, S.A.

**Marta Labata Salvador**  
Directora General  
Barcelona de Serveis Municipals, S.A.

L'Òrgan de Contractació de **BARCELONA DE SERVEIS MUNICIPALS, S.A.** emet la següent

## MEMÒRIA

### Justificativa de la necessitat i idoneïtat

#### **DE LA CONTRACTACIÓ DE LA CESSIÓ D'ÚS DE DIFERENTS ESPAIS PER A L'ACTIVITAT DE RESTAURACIÓ EN EL PALAU SANT JORDI, SANT JORDI CLUB, ESTADI OLÍMPIC LLUIS COMPANYS I ESPLANADA DE L'ANELLA OLÍMPICA DE BARCELONA**

La present memòria s'emet als efectes de justificar la naturalesa i extensió de les necessitats que es pretenen cobrir mitjançant el present contracte, així com la idoneïtat del seu objecte i contingut i procediment per satisfer-les, d'acord amb la següent descripció.

**Prèvia.- La naturalesa jurídica** d'un contracte de cessió d'espai per a ús determinat, de caràcter privat, com és el present contracte de cessió d'espai per a l'ACTIVITAT DE RESTAURACIÓ EN EL PALAU SANT JORDI, SANT JORDI CLUB, ESTADI OLÍMPIC LLUIS COMPANYS I ESPLANADA DE L'ANELLA OLÍMPICA DE BARCELONA, comporta que resulti exclosa aquesta contractació de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant, LCSP), de conformitat amb el seu article 9, que preveu: "*1. Es troben exclosos de la present llei... els contractes d'explotació de béns patrimonials diferents als definits en l'article 14 2. Queden, igualment, exclosos de la present llei els contractes... d'arrendament i demés negocis jurídics anàlegs sobre bens immobles*".

La naturalesa, per tant, d'aquest tipus de contractació, que es desenvolupa i justifica a l'apartat setè, comporta que no s'estigui subjecte a les exigències que fixa la LCSP als expedients de licitació, entre els que s'inclou la d'incorporar una memòria justificativa dels mateixos.

Ara bé, aquest procediment de contractació segueix els principis de concurrència i publicitat fixats a la mateixa per tal d'ajustar-se als principis rectors de la contractació de Barcelona de Serveis Municipals, S.A. (en endavant, BSM) en tant que poder adjudicador i per tal de garantir-ne la major transparència en el procés i la millor eficiència en l'adjudicació, malgrat no quedi emparat en els procediments inclosos dins la llei de contractes.

Per tant, de conformitat amb l'article 28 de la LCSP, s'emet aquesta memòria per tal de desenvolupar i justificar els aspectes que la llei de contractació pública esmenta en aquest precepte, així com també la resta d'elements que afecten al procediment i les seves particularitats.

**Primer.- Justificació del procediment utilitzat:** Atès l'exposat a l'apartat anterior i per tal de respectar la subjecció als principis de contractació pública que BSM assumeix en tant que Òrgan de Contractació, el present contracte s'adjudicarà aplicant per analogia els principis i normes reguladores fixats a la Llei per al procediment obert, conforme s'estableix a l'article 156 i següents de la LCSP; essent necessària la preparació de les Normes Reguladores i el Plec de Prescripcions Tècniques que regeixin el procediment.

**Segon.- Necessitats a satisfer:** Les necessitats a satisfer mitjançant el present contracte consisteixen en:

Naturalesa de les necessitats: Barcelona de Serveis Municipals, S.A. (BSM) és una societat mercantil de capital públic que té per finalitat, entre d'altres i en tant que activitat estatutària i que forma part del seu objecte, la gestió d'espais emblemàtics de la ciutat com l'Anella Olímpica (Palau Sant Jordi, Estadi Olímpic Lluís Companys, Sant Jordi Club i Esplanada) conforme està previst als estatuts de la mateixa, al seu article 2a) (ii), i per tant, en té atorgada la competència per a la gestió, explotació, manteniment integral, adequació i administració de totes les instal·lacions d'aquests espais, en tant que part del seu objecte social.

En conseqüència, és d'interès per BSM licitar l'adjudicació a una empresa especialitzada de la cessió dels espais indicats a l'encapçalament destinat a l'activitat de restauració.

Extensió de les necessitats: El propòsit de BSM és millorar la qualitat de vida de les persones, generant experiències positives que contribueixen a construir una Barcelona més saludable, atractiva i capdavantera, amb la visió de ser una empresa de referència en la gestió pública de serveis de valor afegit.

Entre aquests, destaca l'Anella Olímpica, que s'ha consolidat com a escenari clau de l'activitat cultural, esportiva i d'entreteniment de gran format, amb una experiència creixent de la música en directe, que suposa una programació diversa i transversal als diferents equipaments.

En aquest context, i com a resultat del Pla Estratègic de l'Anella Olímpica desenvolupat els darrers anys, l'any 2025 s'ha iniciat un ambiciós 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 de la música en viu i dels grans esdeveniments culturals i esportius. Aquesta transformació té com a horitzó convertir l'Anella Olímpica en un hub musical de referència a Europa, un ecosistema obert a la ciutat i al món, on la cultura, l'esport i l'entreteniment generin emocions, connexions i oportunitats de futur de manera sostenible.

En aquest procés de transformació global, la restauració adquireix un paper estratègic clau. Si l'experiència de client és la base sobre la qual es construeix la narrativa de l'Anella Olímpica, la restauració n'és un dels pilars fonamentals. La restauració evoluciona d'un model orientat principalment a la prestació cap a un model integral i orientat a l'experiència, amb capacitat d'influir directament en la percepció de qualitat dels recintes, en la gestió del temps del públic i en la vivència global de l'esdeveniment.

L'oferta gastronòmica ha de ser, per si mateixa, una experiència, capaç de recrear diferents ambients i donar resposta a necessitats diverses: des de la rapidesa i eficiència requerides abans dels concerts, sense renunciar a la qualitat, fins a propostes més elaborades adreçades a públics exigents o esdeveniments corporatius.

Atès l'exposat, BSM té la necessitat d'adjudicar la cessió d'aquests espais a un únic cessionari per a l'activitat de restauració que pugui donar-hi resposta de forma global i conjunta, amb les especificitats de cada entorn i activitat que s'hi desenvolupa.

**Tercer.- Objecte del contracte:** L'objecte del contracte consisteix en el següent:

La cessió dels espais indicats a l'encapçalament destinats a l'activitat de restauració, per tant, la cessió d'espai per a ús de restauració que es realitza en els esdeveniments (concerts, family shows, actes esportius o corporatius) que es celebren als recintes que comprenen l'Anella Olímpica, d'acord amb la descripció que consta al Plec Tècnic que regula aquesta licitació.

**Quart.- Justificació de la no divisió en lots:** De conformitat amb l'article 99.3 de la LCSP, no procedeix la divisió en lots del contracte atès que, per la naturalesa del seu objecte, no és possible dur a terme de manera independent el contingut de la prestació des d'un punt de vista tècnic.

**Cinquè.- Termini d'execució del contracte:** La durada total del contracte per cobrir les necessitats a satisfer es fixa en tres (3) anys, amb una possible pròrroga anual, condicionada a la bona execució de la prestació.

La data d'inici de la cessió d'ús i inici d'activitat és l'1 d'octubre de 2026.

**Sisè.- Descripció i justificació dels criteris d'adjudicació:** La previsió d'aquests criteris de valoració s'ha fixat a la llum de l'extensa doctrina fixada per part del Tribunal Administratiu Central de Recursos Contractuals i que ha estat també confirmada per part del Tribunal Suprem (en sentència 317/2021, de 8 de març), a la que es recorre per tal de justificar-ne els mateixos.

## DESCRIPCIÓ

### CRITERIS DE JUDICI DE VALOR

#### **a.- Proposta Gastronòmica adaptada (màx. 18 punts)**

En aquest apartat, el licitador haurà de presentar una proposta adaptada pels següents concerts, tenint en compte cada tipologia de públic: Hans Zimmer, Estopa i Black Pink.

Dita proposta haurà de contenir una descripció detallada de l'oferta gastronòmica (menjar i beguda), que inclogui propostes de col·laboració amb projectes gastronòmics referents a la ciutat o d'autor, amb un esquema de producció i logístic de la seva oferta.

Així mateix, dita proposta haurà de detallar les promocions i paquets ofertats, la presentació i empaquetat (d'un sol ús) de l'oferta gastronòmica; el disseny gràfic de la carta i els paquets ofertats; i el format de comercialització de l'oferta per tipologies de punts de venda (activitat convencional, venda anticipada, autoprovisió, entre d'altres).

En tot cas, caldrà exposar la coherència de la proposta amb el seu format i la seva adaptació a públic objectiu.

Les propostes es valoraran per comparació.

Es valorarà positivament la capacitat de desenvolupar propostes gastronòmiques completes i coherents, basades en la qualitat, diversitat i l'adaptació als diferents perfils de públic i tipologies d'esdeveniments, que generin valor experiencial i atractiu per al públic prenent en consideració la singularitat dels espais.

*Aquest apartat s'haurà de resumir en un màxim de cinc (5) pàgines DIN A4 (per tant, 2 fulls a doble cara i una sola cara) (arial 10)*

#### **b.- Tast gastronòmic (màx. 18 punts)**

En aquest apartat, el licitador haurà de presentar una proposta gastronòmica de tast on es valorarà la qualitat organolèptica<sup>1</sup> global dels productes presentats, atenent al sabor, textura, aroma, equilibri d'ingredients i execució tècnica (un exercici pràctic, a partir del contingut presentat en l'apartat anterior).

Dita proposta de tast haurà de contenir 3 propostes salades i una dolça.

El tast es realitzarà en sessió individual a cada participant, si bé les sessions d'avaluació seran públiques pels licitadors que així ho desitgin, prèvia signatura de la corresponent declaració de confidencialitat.

---

<sup>1</sup> Per qualitat organolèptica, es tindran en consideració les següent característiques d'un aliment:

- El gust (dolç, salat, àcid, amarg, umami, equilibri de sabors)
- L'olfacte (aroma, intensitat, complexitat)
- La vista (aspecte, color, presentació)
- El tacte (textura, consistència, temperatura)
- En alguns casos, fins i tot l'oïda (per exemple, el cruixent)

Es facilitarà als licitadors la següent informació, amb un mínim de 2 setmanes d'antelació:

- Dia/Hora de convocatòria
- Nombre de comensals
- Nombre de menús sense beguda
- Si existeixen intoleràncies/al·lèrgies o menús especials
- Persona de contacte que gestiona l'activitat origen del càtering
- Espai/Sala: el licitador haurà de proposar espai on fer-ho. En cas de no disposar d'un espai a Barcelona, BSM indicarà on es durà a terme el tast.

Cada licitador haurà de presentar en el tast una mostra composta per un nombre idèntic d'elaboracions representatives del concepte ofertat. Dita proposta haurà de contenir tres propostes salades i una dolça, amb indicació de la descripció i el preu final de venda amb document que es lliurarà amb el mateix dia del tast (amb desglossament d'IVA).

Per a realitzar la valoració d'aquest criteri, els membres del Jurat emplenaran les corresponents fitxes individuals normalitzades.

En tot cas, es deixarà constància en l'acta de la sessió del desenvolupament de la mateixa, així com dels eventuais assistents externs aliens al jurat.

La valoració es durà a terme prenent en consideració la comparativa entre propostes.

La valoració final d'aquest criteri per cada licitador serà el resultat del càlcul de la mitjana de les valoracions atorgades per cadascun dels membres del jurat per cada proposta, prenent en consideració que la puntuació serà resultant de valorar:

- La qualitat organolèptica, tenint en compte el sabor, aroma i equilibri de gustos; amb la finalitat de valorar el conjunt de la percepció gustativa i la satisfacció general del plat.
- La tècnica culinària i execució, tenint en compte el punt de cocció adequat a la seva naturalesa.
- La presentació i aspecte visual, tenint en compte l'atractiu visual pel públic objecte i imatge, i coherència; que permet avaluar l'impacte visual inicial del plat i la seva adequació al context del contracte.
- La relació qualitat preu, que suposarà valorar la correspondència entre el preu ofert i la qualitat organolèptica, tècnica i de presentació dels plats degustats.

Malgrat aquest criteri de valoració està conformat per els elements avaluatius descrits (qualitat organolèptica; tècnica culinària i execució; presentació i aspecte visual; i relació qualitat-preu), el sistema de valoració no es desglossa en cadascun d'ells atès que els mateixos conformen una unitat indivisible relativa a la qualitat final de l'activitat.

### **c.- Pla de gestió del negoci (màx. 12 punts)**

En aquest apartat, el licitador haurà de presentar un pla de gestió de negoci relatiu a la gestió dels espais de restauració de les diferents instal·lacions, adequat a l'activitat i públic al que va dirigit.

Aquest Pla ha d'incloure l'organigrama de gestió diferenciat de l'activitat econòmica (prenent en consideració que no es podrà incloure cap informació que permeti conèixer la oferta econòmica presentada).

En tot cas, aquest Pla haurà de contenir el model de gestió i organització proposat, atenent especialment als mecanismes de coordinació entre els diferents equips i àrees operatives; així com un diagrama d'operacions i processos del B.O.H (*Back of House*, que fa referència a totes les àrees i funcions internes d'un establiment de restauració que no son visibles a l'usuari), amb referència a les àrees i funcions internes d'un establiment de restauració que no estan visibles per a l'usuari, diagrama amb la definició dels fluxos de treball (recepció de mercaderies, emmagatzematge, elaboració, emplatat, expedició, neteja, etc.), optimització dels processos per garantir eficiència, seguretat alimentària i qualitat, i la capacitat del sistema per adaptar-se a diferents volums o esdeveniments.

Així mateix, caldrà incorporar el sistema d'autocontrol APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític), amb referència a la identificació dels perills i punts de control crític, protocols de control, registre i accions correctores, adequació a la normativa sanitària, i integració de l'APPCC, així com el dimensionament i organigrama de recursos humans.

Les propostes es valoraran per comparació.

Es valorarà la qualitat, la coherència, la metodologia i solidesa del model proposat per a la gestió, eficiència de l'explotació d'activitat de restauració, tenint en compte la naturalesa i casuístiques dels espais objecte de cessió.

*Aquest apartat s'haurà de resumir en un màxim de cinc (5) pàgines DIN A4 (per tant, 2 fulls a doble cara i 1 a una sola cara) (arial 10)*

#### **d.- Pla d'innovació tecnològica en el disseny i l'activitat (màx. 7 punts)**

En aquest apartat, el licitador haurà de presentar una proposta de Pla d'Innovació tecnològica en el disseny i en l'activitat expressament orientat a l'aplicació de les diferents tipologies de vendes al públic.

Aquest Pla haurà de contenir les corresponents propostes d'innovació tecnològica (software i hardware) centrades en millorar l'experiència de l'usuari per les diferents tipologies de punts de venda, per tal de millorar l'experiència de l'usuari en les diferents tipologies de punts de venda, que garanteixi l'adaptabilitat i escalabilitat de les propostes a diferents casuístiques, així com el nombre d'usuaris i adaptabilitat a sistemes existents; la previsió del rendiment econòmic i la proposta de calendari d'implementació de dit Pla (incloent les corresponents fases d'implantació i mesures de minimització de riscos).

Les propostes es valoraran per comparació.

Es valorarà el grau d'innovació, utilitat, coherència i viabilitat de les solucions tecnològiques proposades, prenent en consideració la singularitat dels espais objecte de cessió.

*Aquest apartat s'haurà de resumir en un màxim de cinc (5) pàgines DIN A4 (per tant, 2 fulls a doble cara i 1 a una sola cara) (arial 10)*

#### **e.- Pla de sostenibilitat ambiental (màx. 5 punts)**

En aquest apartat, el licitador haurà de presentar una proposta de Pla de sostenibilitat ambiental, que suposi un conjunt de millores respecte del fixat al Plec Tècnic.

Aquest Pla haurà d'incloure propostes relatives a la gestió de residus i a la reducció del malbaratament alimentari en fase de planificació i elaboració.

Així també, caldrà incloure propostes orientades a garantir l'eficiència energètica i hídrica, per tal de reduir el consum d'energia i aigua. En aquest sentit, caldrà incloure un protocol de desconnexió d'equips i barres després dels actes a les diferents instal·lacions.

Finalment, el Pla haurà també d'incorporar propostes relatives a la logística i transport dins les instal·lacions, que es refereixin a l'organització logística interna i el transport de productes i materials, i garanteixin l'optimització dels recorreguts i dels processos de transport interns.

Les propostes es valoraran per comparació.

Es valorarà la utilitat, coherència i viabilitat de les propostes per tal de garantir la sostenibilitat ambiental de l'activitat amb aquelles millores respecte del fixat en el Plec Tècnic que millor l'assegurin.

*Aquest apartat s'haurà de resumir en un màxim de dos (2) pàgines DIN A4 (per tant, 2 fulls a doble cara) (arial 10)*

#### **CRITERIS DE CARÀCTER AUTOMÀTIC**

##### **a.- Oferta a l'alça sobre el cànon general sobre la restauració (màx. 20 punts)**

En aquest apartat, els licitadors presentaran una oferta a l'alça en concepte de percentatge sobre el *cànon general sobre la restauració per la cessió d'ús* dels diferents espais, que es fixa en:

- 28,5%\*

\*Aquest cànon correspon al percentatge a aplicar sobre tota la facturació bruta anual, exclòs IVA (exclosa l'activitat descrita en el punt 9.1 B del plec tècnic, és a dir, la dels restaurants permanents a través de l'oferta de menús i càterings encarregats per sobre de 45 euros), i que s'ha estimat en base a diferents estudis de mercat realitzats en diferents períodes, així com a la ubicació de l'espai.

Aquesta oferta es valorarà conforme a la següent fórmula:

$$P_i = P_{\max} \times \left( \frac{O_i - L}{O_{\max} - L} \right)$$

O<sub>i</sub> = % de l'oferta

O<sub>max</sub> = % de l'oferta màxima

P<sub>i</sub> = Puntuació final

P<sub>max</sub> = Puntuació màxima

L = % de sortida de licitació

En tot cas, restaran excloses de la licitació aquelles licitadores que ofertin un percentatge inferior al fixat.

### **b.- Oferta a l'alça sobre la oferta variable (màx. 20 punts)**

En aquest apartat, els licitadors presentaran una oferta a l'alça en concepte de percentatge sobre la oferta variable, que es fixa en:

- 1,5%\*

\*Aquest concepte correspon al percentatge a aplicar sobre la total facturació bruta anual, exclòs IVA (exclosa l'activitat descrita en el punt 9.1 B del plec tècnic, és a dir, la dels restaurants permanents a través de l'oferta de menús i càterings encarregats per sobre de 45 euros), i s'ha estimat en base a diferents estudis de mercat realitzats en diferents períodes, així com a la ubicació de l'espai.

Aquesta oferta es valorarà conforme a la següent fórmula:

$$P_i = P_{\max} \times \left( \frac{O_i - L}{O_{\max} - L} \right)$$

O<sub>i</sub> = % de l'oferta

O<sub>max</sub> = % de l'oferta màxima

P<sub>i</sub> = Puntuació final

P<sub>max</sub> = Puntuació màxima

L = % de sortida de licitació

En tot cas, restaran excloses de la licitació aquelles licitadores que ofertin un percentatge inferior al fixat.

### **JUSTIFICACIÓ**

La Resolució 588/2022, de 19 de maig, del Tribunal Administratiu Central de Recursos Contractuals (recurs número 437/2022), al seu Fonament de Dret Primer, i en línia amb d'altres resolucions que fixen aquest posicionament, declara que un contracte patrimonial d'arrendament de caràcter privat pot definir en el seu objecte quina activitat

11

específica es durà a terme, sense entrar a incloure exigències determinades en relació amb un nivell de qualitat concret.

En aquest sentit, la Sentència del Tribunal Superior de Justícia d'Aragó (TSJA) de 26 de setembre de 2024 (nº 324/2024), en interpretació de l'article 9.2 de la LCSP, porta a col·lació la jurisprudència comunitària segons la qual la quantia de les prestacions és un dels múltiples criteris disponibles per a la determinació de la naturalesa del contracte, essent l'objecte principal del contracte l'element essencial a aquests efectes (Fonament Jurídic Tercer). Així doncs, el TSJA conclou que, per al cas de la cessió de superfície llicitat, les prestacions de redacció del projecte, la construcció i explotació de les instal·lacions esportives es troben completament deslligades de dita cessió (objecte principal), en la mesura que el cànon es configura únicament pel concepte de superfície, no relacionat en absolut amb la forma de la prestació o la seva qualitat, criteris d'explotació per part de l'empresa, assumint aquesta el risc i ventura d'aquestes prestacions accessòries.

Allò rellevant, segons determina també la Resolució 611/2021, de 21 de maig, del mateix Tribunal (recurs núm. 291/2021), és que no es fixi de manera excessivament detallada la forma de prestar l'activitat, que comportaria una ordenació encoberta de la mateixa, que en aquest cas es deixa a la lliure concreció de l'ofertant en presentar i descriure el seu projecte estratègic.

Aquesta resolució reconeix que incloure obligacions i/o exigències en relació al disseny de l'espai en un contracte patrimonial pot derivar d'haver d'integrar-se amb aquest en certs entorns que tenen una singularitat pròpia, i que no ve a comprometre la llibertat empresarial del contractista.

Igualment es pronuncia la Resolució 588/2022 del mateix Tribunal, que determina que aquesta incidència haurà de quedar limitada en els contractes patrimonials a la integració amb la imatge de l'entorn, que és al que queda circumscrita la seva valoració conforme s'ha descrit.

En relació amb la valoració del pla d'assegurament de la qualitat, la Resolució 611/2021 ha reconegut al seu Fonament de Dret Tercer que aquests elements deriven de la tasca d'ordenació dels espais, i que no es pot considerar que comprometi la llibertat empresarial del contractista ni la seva capacitat de direcció i organització del negoci, en definitiva, que no desnaturalitza el contracte d'arrendament d'espais.

Aquesta resolució també estableix que els elements que es refereixin a aspectes mediambientals, laborals o de seguretat responen, netament, a la necessitat de complir amb la normativa d'aplicació i, per tant, estan justificats, en la mateixa línia del que estableix la Resolució 620/2021, de 21 de maig, del mateix Tribunal (recurs número 458/2021).

Pel que fa a la inclusió de la valoració de l'oferta econòmica consistent en una oferta a l'alça sobre el cànon mínim de cessió d'ús, evidentment aquest queda justificada per la pròpia naturalesa del contracte d'arrendament, com reconeix la Resolució 611/2021. En

aquest mateix sentit, la Resolució 574/2020, de 30 d'abril (recurs número 319/2020 i 320/2020) es refereix a l'habitualitat de preveure una renda mínima garantida i una renda variable.

En conclusió, conforme a la doctrina fixada per aquest Tribunal, que reconeix que per tal de valorar l'autèntica naturalesa jurídica d'un contracte, al marge de la seva qualificació formal, s'ha d'efectuar un anàlisi casuístic del mateix i dels règims d'obligacions associades a la cessió d'ús de l'espai, i que els tres elements essencials per tal de determinar-ne aquesta naturalesa son: en primer lloc, la no imposició d'un catàleg determinat de productes o serveis; en segon lloc, la no inclusió d'exigències concretes de qualitat determinada malgrat aquesta es pugui valorar; i, per últim, la no imposició de preus màxims per als usuaris de l'activitat que es presti per part del cessionari a l'espai.

Tenint en compte el disposat en aquest apartat, queda justificat que els criteris escollits en aquest procediment son conformes a un contracte patrimonial de cessió d'ús.

**Setè.- Idoneïtat de l'objecte i contingut del contracte:** Mitjançant el present contracte es satisfaran les necessitats que s'especifiquen en el punt primer de la present memòria, d'acord amb la justificació tècnica que s'adjunta a la mateixa.

Per tant, es considera que es satisfaran de forma directa, clara i proporcional les necessitats establertes a la present memòria.

#### **Vuitè.- Particularitats del procediment:**

##### **- Solvència mínima requerida**

Els concursants que vulguin participar en el procediment hauran de complir amb la següent solvència:

- Solvència tècnica i professional mínima i acreditació de la mateixa:

Relació de les principals prestacions d'objecte anàleg a la present contractació executades en els darrers tres (3) anys: en tot cas, el licitador haurà d'acreditar que en els darrers tres anys, ha dut a terme un mínim de dues (2) *venues* amb restauració amb un aforament mínim de 10.000 assistents, que suposin **cadascuna d'elles, com a mínim, un import acumulat igual o superior a 1.500.000 € (exclòs IVA).**

Per acreditar-ho, el licitador haurà d'aportar:

- Relació de les principals prestacions d'igual naturalesa als que són objecte del contracte realitzats en els darrers tres (3) anys que inclogui import, dates i el destinatari, públic o privat, dels mateixos.

En aquest sentit, s'entendrà per "objecte anàleg a la present contractació" *aquelles prestacions en activitat de restauració que s'hagin dut a terme en esdeveniments de gran format, és a dir, amb un aforament mínim de 10.000 assistents.*

- Avalats pels corresponents certificats de bona execució expedits pel client (l'òrgan competent si el destinatari és una entitat pública o pel subjecte privat si el destinatari no és una entitat pública) on constin les següents dades: a) Import total dels treballs prestats, b) Objecte contractual, c) Nom del client, d) Any d'execució i e) Destinatari/ Signatura del client.
- Solvència econòmica i financera mínima i acreditació de la mateixa:

Volum global de negocis: el licitador haurà d'acreditar que l'any de major execució dels darrers cinc (5) anys, ha assolit un volum anual de negocis de com a mínim **2.500.000 € (abans IVA)**.

Per acreditar-ho, caldrà presentar els comptes anuals aprovats i dipositats al Registre Mercantil corresponent, si l'empresari hi està inscrit i, en cas contrari, per les dipositades al registre oficial al que hagi d'estar inscrit. En el cas dels empresaris individuals, s'acreditarà a través dels llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats al Registre Mercantil.

Aquesta solvència ha estat calculada per tal de garantir el respecte als principis informadors de la contractació pública, en concret, el principi de concurrència.

#### - **Subrogació convencional de personal**

De conformitat amb l'establert a l'article 51 del Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya, **les empreses adjudicatàries del contracte de cessió d'ús dels espais cedits estaran obligades a subrogar-se en els contractes de les persones treballadores adscrites a l'espai** o espais adjudicat/s en les condicions que estableix el citat Conveni col·lectiu.

En aquest sentit, i en virtut del previst a l'article 52 de dit Conveni, **el conveni d'aplicació a aquest personal haurà de ser necessàriament el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'Hostaleria i turisme de Catalunya**, amb independència que l'operador anterior en vingués aplicant un altre (en concret, relatiu a la Restauració Col·lectiva).

En conseqüència, als efectes de la present licitació, el conveni d'aplicació per al nou adjudicatari serà el Conveni d'Hostaleria de Catalunya, **respectant en tot cas les condicions salarials globals** que els treballadors vinguessin gaudint com a garantia *ad personam*.

S'acompanya, com **Annex número 6, la informació sobre les condicions dels contractes de les persones treballadores afectades per la possible subrogació** que resulti necessària per a permetre una exacta avaluació dels costos laborals. Així, de conformitat amb l'article 130.1 LCSP, en l'Annex es conté la plantilla adscrita, per tal de posar a disposició dels potencials licitadors dita informació.

En aquest sentit, es fa constar que la informació ha estat facilitada per **l'actual adjudicatari sota la seva responsabilitat, i, en tot cas, l'obligació de subrogació es regirà estrictament pels criteris convencionals aplicables, fent palès que BSM no perjudica si existeix l'obligació de subrogació,** atès que no disposa de competència a l'efecte, sinó que es limita a facilitar les dades necessàries per tal que els participants en el procediment puguin efectuar un càlcul de l'oferta que estimin adequada. Així, BSM ha sol·licitat la relació dels treballadors a subrogar de conformitat amb l'article 130 LCSP, la qual posa a disposició per una correcta avaluació dels costos laborals, sense perjudicar l'efectiva subrogació laboral que es produirà entre el licitador entrant i sortint.

Aquesta informació és la facilitada per l'anterior adjudicatari a data maig de 2026, sobre les persones a subrogar i les condicions dels contractes de les persones a subrogar. En el moment de l'adjudicació, l'empresa sortint ha de proporcionar a l'adjudicatari la informació sobre el personal a subrogar previst segons les previsions de l'article 51 del Conveni Col·lectiu interprovincial del sector.

#### - **Revisió de preus**

En tot cas, el preu corresponent a l'import mínim garantit per cessió d'ús a pagar per al cessionari s'actualitzarà conforme es preveu a l'article 4.6 de la Llei 2/2015, de 30 de març, de desindexació de l'economia espanyola, i, per tant, utilitzant com a índex de referència la variació anual l'índex de preus del lloguer d'oficines, a nivell autonòmic; atès que dita llei estableix que aquest serà l'únic índex possible per al cas de contractes contemplats a l'article 4.1p) del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic, aprovat pel Reial Decret Legislatiu 2/2011 (actual article 9.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic) que es refereix als contractes exclosos de l'àmbit d'aplicació de la normativa en contractació.

Aquest índex correspon a la revisió anual de l'índex de preus del lloguer d'oficines, a nivell autonòmic, publicat per l'Institut Nacional d'Estadística, a data de cada revisió, prenent com a trimestre de referència el que correspongui l'últim índex que estigui publicat en la data de revisió del contracte.

Conforme es preveu en dita normativa, en cas que el resultat del càlcul d'aquest índex sigui negatiu, el mateix no s'aplicarà en l'actualització de l'any corresponent a aquest resultat.

- **Recurs especial en matèria de contractació**

Atès que es tracta d'un tipus de contracte exclòs per la pròpia LCSP, conforme el previst a l'article 44 de la mateixa, no procedirà interposar recurs especial en matèria de contractació ni el Tribunal Administratiu tindrà competència per a conèixer del mateix.

Així, cal prendre en consideració que la presentació d'aquest recurs per qualsevol element que derivi d'aquesta contractació serà causa d'inadmissió, conforme a l'article 55 de la LCSP, per manca de competència de l'òrgan per conèixer del mateix.

Pels motius exposats, es justifica la necessitat i idoneïtat de procedir a la contractació referida, i a tal efecte, correspon iniciar el present expedient.

Barcelona, a la data de la signatura electrònica