

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE RELATIU A LA CESSIÓ D'ÚS DE  
DIFERENTS ESPAIS PER A L'ACTIVITAT DE RESTAURACIÓ EN EL PALAU SANT JORDI,  
SANT JORDI CLUB, ESTADI OLÍMPIC DE MONTJUÏC LLUÍS COMPANYS I ESPLANADA DE  
L'ANELLA OLÍMPICA DE BARCELONA**

---

## Índex

INTRODUCCIÓ.....	4
1. ANTECEDENTS I JUSTIFICACIÓ DE LA TRANSFORMACIÓ ZONES DE RESTAURACIÓ .....	6
2. OBJECTE.....	9
2.1. Objecte contractual.....	9
2.2. Fonaments i pilars de l'activitat .....	10
2.3. Locals o espais pel desenvolupament de l'activitat.....	12
2.4. Abast .....	13
3. VIGÈNCIA.....	16
4. ADEQUACIONS DELS ESPAIS .....	16
5. NOVES TECNOLOGIES APLICADES A LES VENDES.....	18
6. CARACTERÍSTIQUES, GESTIÓ I DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT DE RESTAURACIÓ.....	19
6.1 Aspectes generals de la gestió i desenvolupament de l'activitat de restauració .....	19
6.2 Activitat de bar i restauració en zones de públic durant les activitats .....	20
6.3 Activitat de bar i restauració amb oferta específica en zones de públic en actes .....	21
6.4 Activitat de bar i restauració a la Producció de l'activitat.....	21
6.5 Activitat de bar i restauració en Clubs i sales complementàries .....	22
6.6 Activitat de restaurant permanent del Palau Sant Jordi.....	23
6.7 Activitat de restaurant permanent Olímpic Sports Cafè.....	24
6.8 Activitat de bar de l'Esplanada de l'Anella Olímpica.....	24
6.9 Exclusions expresses d'aquest contracte .....	24
7. OFERTA GASTRONÒMICA.....	25
8. NORMES GENERALS DEL DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT .....	26
8.1 Decoració, rètols i senyalització.....	27
8.2 Manteniment.....	27
8.3 Subministraments energètics i altres serveis generals subjectes a cost.....	29
8.4 Neteja dels locals i espais de bar i restauració.....	30

8.5	Impacte ambiental e increment de la sostenibilitat.....	30
8.6	Seguretat instal·lació.....	33
8.7	Desenvolupament de l'activitat.....	34
8.8	Obligacions Documentals i d'Accés del Personal.....	34
8.9	Exclusivitat i publicitat.....	34
8.10	Interlocutor.....	35
8.11	Reclamacions i queixes dels clients.....	36
8.12	Avaluació de l'experiència gastronòmica.....	36
8.13	Cobrament, forma de pagament i tiquets.....	37
8.14	Seguiment del contracte.....	38
8.15	Deures del Cessionari.....	39
9.	CONDICIONS ECONÒMIQUES.....	41
9.1	Relació de preus i cànon.....	41
9.2	Facturació i forma de pagament.....	43
9.3	Sistemes d'informació i certificacions de vendes a facilitar pel Cessionari.....	44
10.	PLA DE GESTIÓ DEL NEGOCI.....	45
10.1	Objectiu del Pla de gestió del negoci.....	45
10.2	Àmbit d'aplicació i model de gestió i desenvolupament.....	45
11.	PROPOSTA GASTRONÒMICA ADAPTADA.....	46
12.	COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL CONTRACTE DE RESTAURACIÓ.....	47
13.	FACULTATS DE BARCELONA DE SERVEIS MUNICIPALS, S.A.....	47
14.	PRESTACCIÓ ACCESSÒRIA.....	48
15.	LLISTAT ANNEXES.....	50

## 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, entre d'altres, els espais emblemàtics de l'Anella Olímpica: el Palau Sant Jordi, l'Estadi Olímpic Lluís Companys, el Sant Jordi Club i l'Esplanada de l'Anella. 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 la música en directe.

En els darrers anys, l'activitat musical a l'Anella Olímpica ha experimentat un creixement sostingut i significatiu. Dels 101 concerts i actes familiars celebrats l'any 2024, amb 951.648 assistents, s'ha passat a 158 actes l'any 2025, amb 1.428.383 assistents amb activitat de restauració. Aquesta evolució s'emmarca en un context global de creixement del sector de la música en viu, que es tradueix en un augment de concerts, gires internacionals i esdeveniments culturals de gran rellevància. A aquesta oferta s'hi sumen actes familiars, esportius i corporatius, configurant una programació diversa i transversal als diferents equipaments.

Les previsions per a l'any 2026 apunten a un nou increment de l'activitat, amb fins a 173 actes i més d'1.729.000 assistents. Aquestes xifres consoliden l'Anella Olímpica com un pol d'atracció de primer ordre per a la música en viu, no només en volum d'activitat, sinó també com a espai de pas de les principals gires nacionals i internacionals.

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.

Per assolir aquests objectius, resulta imprescindible adaptar les instal·lacions a les noves necessitats del sector. Aquesta renovació no es limita a una actualització física dels espais, sinó que respon a una nova manera d'entendre l'experiència del client, situant-la com a eix central del projecte. L'Anella Olímpica aposta per incorporar també les darreres innovacions en

matèria de tecnologia i criteris de sostenibilitat, amb la voluntat d'oferir experiències memorables i serveis més eficients, accessibles, confortables i alineats amb les expectatives dels diferents públics.

En aquest marc, s'han iniciat actuacions estratègiques de gran rellevància. D'una banda, el juliol de 2025 es va publicar un concurs internacional d'arquitectura per transformar el Sant Jordi Club en una sala concebuda i especialitzada en la música en viu i els espectacles de mitjà format. L'adjudicació està prevista per al juliol de 2026, amb l'inici de les obres a mitjans de 2027 i la inauguració del Nou Sant Jordi Club durant el quart trimestre de 2029.

D'altra banda, s'estan portant a terme millores al Palau Sant Jordi amb l'objectiu de renovar l'equipament i consolidar-lo com un referent a nivell europeu, incorporant les darreres innovacions audiovisuals i un model d'experiència de client 360, tant per als promotors musicals com per al públic assistent.

Pel que fa a l'Estadi Olímpic Lluís Companys, es preveu dur a terme les reformes necessàries per posicionar-lo com un espai de referència en les gires musicals internacionals i en els formats de molt gran aforament, aprofitant, a més, les condicions climàtiques que permeten allargar les temporades de programació cultural.

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.

Amb aquest nou concurs, BSM aposta per cedir l'espai a un operador de restauració que aporti el coneixement, l'experiència. Un Cessionari capaç de materialitzar el projecte ambiciós de transformació de l'Anella Olímpica.

## 1. ANTECEDENTS I JUSTIFICACIÓ DE LA TRANSFORMACIÓ ZONES DE RESTAURACIÓ

### **Breu descripció històrica**

L'Anella Olímpica és un espai urbà amb diversos equipaments agrupats (Palau Sant Jordi Sant Jordi Club, Estadi Olímpic i Esplanada.) A partir del 1986 es va realitzar les grans obres per acollir els Jocs Olímpics del 1992. L'Estadi es va remodelar i va néixer el Palau Sant Jordi que es va inaugurar el 17 d'abril 1990. El Sant Jordi Club és la sala Annexa al Palau

Els aforaments màxims actuals de les instal·lacions són de 18.411 al Palau Sant Jordi, 60.533 a l'Estadi Olímpic i 4.620 al Sant Jordi Club. Al voltant dels diferents espais, han anat creixent els espais de restauració i preparació per tal de donar fruit a les necessitats de cada moment. La restauració sempre ha hagut d'adaptar-se als espais i l'activitat existents.

La cuina del Palau Sant Jordi és el centre neuràlgic a tots els actes de l'Anella Olímpica. La darrera adequació de la cuina del Palau Sant Jordi es va realitzar en el 2020 en les zones existents. Amb aquesta reforma es va millorar la capacitat de fred, l'espai de manipulació, la millora d'extracció de la campana i l'augment del rentat de la vaixella, entre d'altres.

A finals de 2025, i fruit de la necessitat d'innovar amb els nous models de venda existents, es va instal·lar en col·laboració amb l'actual Cessionari un punt de restauració d'autoprovisió situat en el claustre del Sant Jordi Club, espai gastronòmic a l'aire lliure.

El Pla de Transformació de l'Anella Olímpica 2025-2032 aposta per actualitzar el model de restauració. L'objectiu és un augment en la percepció de l'experiència en la restauració i garantint la viabilitat del projecte.

### **Número d'actes i assistents: històric i projecció dels assistents 2026-2032**

Tal com s'ha explicat en la introducció, la indústria de la música en directe, i en conseqüència l'activitat principal de l'Anella, està vivint un creixement exponencial any rere any des de la pandèmia. A aquest punt se li suma l'aposta de l'Ajuntament de Barcelona i de BSM per acompanyar a aquesta explosió i dotar a la ciutat de les instal·lacions que es necessiten per convertir-se en un hub musical de magnitud internacional.

L'evolució del 2022 a 2025 i previsió del 2026 es resumeix en aquest quadre, que incorpora el número d'esdeveniments segons tipologia i número assistents a tall indicatiu:

### Número actes per tipologia

	REAL 2022	REAL 2023	REAL2024	REAL 2025	RP 2026
<b>Núm. Actes EST</b>	<b>90</b>	<b>126</b>	<b>131</b>	<b>158</b>	<b>173</b>
<b>Musicals</b>	3	9	4	8	12
<b>Corporatius</b>	2	9	4	7	11
<b>Esportius</b>	1				1
<b>Núm Actes PSJ</b>	<b>50</b>	<b>79</b>	<b>70</b>	<b>85</b>	<b>92</b>
<b>Music. +9.000</b>	27	43	38	44	68
<b>Musicals -9.000</b>	11	13	8	14	7
<b>Familiars</b>	3	16	7	17	7
<b>Esportius</b>	5	6	7	5	5
<b>Corp</b>	4	1	10	5	5
<b>Núm actes SJC</b>	<b>28</b>	<b>31</b>	<b>51</b>	<b>58</b>	<b>63</b>
<b>Music. -4.500</b>	27	31	44	51	60
<b>Corp.</b>			2	7	3
<b>Assaig</b>	1		5		
<b>Núm actes ESP</b>			2	1	2
<b>Esportius</b>			2	1	2
<b>Musicals</b>					
<b>Filmacions</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

### Número assistents Anella Olímpica de restauració (real i previsió 2026)

	REAL 2022	REAL 2023	REAL2024	REAL 2025	RP 2026
<b>Total usuaris</b>	<b>757.494</b>	<b>1.498.076</b>	<b>1.204.273</b>	<b>1.428.383</b>	<b>1.729.284</b>
PSJ	568.145	899.245	805.097	928.424	961.739
SJC	81.537	109.910	159.755	190.443	195.415
EST	107.812	486.621	228.845	309.516	572.130
ESP		2.300	10.576		

Les previsions futures, que es donen a tall merament informatiu, es centren en aquest augment d'aforaments gradual i de la incorporació d'un nou equipament amb la inauguració del nou Sant Jordi Club prevista per finals del 2029.

	REAL 2025	RP 2026	PREVISIO 2027	PREVISIO 2028	PREVISIO 2029	PREVISIO 2030
	152	169	123	123	130	259
<b>Núm. Actes EST</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Musicals	7	11	11	10	10	10
Corporatius		1				
Esportius	1					
<b>Núm Actes PSJ</b>	<b>85</b>	<b>92</b>	<b>79</b>	<b>110</b>	<b>101</b>	<b>105</b>
Music. +9.000	44	68	56	70	70	70
Musicals -9.000	14	7	10	27	15	10
Familiars	17	7	7	7	7	14
Esportius	5	5	5	5	5	5
Corp	5	5	1	1	4	6
<b>Núm actes SJC</b>	<b>58</b>	<b>63</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>140</b>
Music. +4.500					7	60
Music. -4.500	51	60	30	0	7	60
Corp.	7	3	1	0	1	10
Assaig						10
<b>Núm actes ESP</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Esportius	1	2	2	2	2	2
Musicals				1	2	2

Fruit d'aquest augment d'aforament hi ha una previsió d'aconseguir augmentar el número d'assistents total fins a 2.475.570.

	REAL 2023	REAL 2024	REAL 2025	RP 2026	P2027	P2028	P2029	P2030
	<b>1.498.076</b>	<b>1.204.273</b>	<b>1.428.383</b>	<b>1.729.284</b>	<b>1.611.806</b>	<b>1.860.494</b>	<b>1.868.714</b>	<b>2.475.570</b>
PSJ	899.245	805.097	928.424	961.739	1.052.676	1.442.494	1.363.657	1.370.000
SJC	109.910	159.755	190.443	195.415	97.530		79.057	679.570
EST	486.621	228.845	309.516	572.130	451.000	410.000	410.000	410.000
ESP	2.300	10.576			10.600	8.000	16.000	16.000

La projecció d'aquests increments es basen en:

- Inauguració del Sant Jordi Club al desembre del 2029 passant d'una capacitat de 4.500 assistents a 9.000 espectadors.
- Adequacions en el Palau Sant Jordi que reduirà els dies de muntatge incrementant el número d'esdeveniments.
- Estabilitat en el número d'esdeveniments de l'Estadi amb perspectives d'incrementar-se, afavorit per temporades més llargues.

Els ingressos previstos, que es recullen a l'Annex 7 d'aquest plec, dependran del volum d'assistents i de l'ingrés mitjà per persona resultants del desenvolupament de la restauració.

Es preveu una relació exponencial entre la millora en l'experiència al client amb zones més confortables, la facilitat de compra àgil vinculada a les noves tecnologies, oferta de productes amb més valor afegit i l'augment de l'ingrés mitjà de persona.

Els números estan suportats pel booking previst a mig termini i es treballa amb l'objectiu de poder augmentar el número de concerts en l'Estadi, fet que podria augmentar en 500.000 els assistents anuals al mateix.

### **Justificació de la transformació**

El canvi de paradigma que es presenta en la restauració de l'Anella Olímpica en el aquest plec sorgeix d'una nova mirada i requereix d'unes instal·lacions que estiguin a disposició de la restauració per tal de poder fer aquest salt d'experiència al client 360 graus que s'explica en l'apartat de l'objecte contractual del present plec.

Aquest escenari planteja **una adequació dels diferents punts de restauració del Palau Sant Jordi i l'Estadi Olímpic, així com l'aplicació de les noves tecnologies de venda i la millora en la diversitat gastronòmica amb uns estàndards elevats de qualitat adreçats a tots els públics.**

Tots aquests elements, donen forma a un contracte de 3 anys, amb opció d'un any de pròrroga, per tal de poder donar resposta al desenvolupament de l'activitat.

## **2. OBJECTE**

### **2.1. Objecte contractual**

L'objecte d'aquest plec de prescripcions tècniques és establir les bases que regiran el contracte de cessió d'ús per al desenvolupament de **l'activitat de restauració dels espais de restauració dels recintes que gestiona la divisió de l'Anella Olímpica de BSM. El contracte fa referència a l'activitat 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 des d'abans de l'obertura de portes fins a la finalització dels mateixos, així com dels punts de restauració permanents que hi ha a les instal·lacions.**

Els espais de l'Anella Olímpica estan formats per:

- Palau Sant Jordi (aforament màx. 18.411 assistents)
- Sant Jordi Club (aforament màx. 4.620 assistents i 9.000 aprox. a partir de desembre de 2029)
- Estadi Olímpic (aforament màxim 65.533 assistents)
- Esplanada

El Cessionari es farà càrrec de totes les despeses originades i necessàries del desenvolupament l'activitat de restauració tenint en compte els espais existents en l'Annex 1 i 2, tots els fonaments i els pilars del present plec. BSM serà l'encarregat realitzar les adequacions de les instal·lacions.

## 2.2. Fonaments i pilars de l'activitat

L'activitat del Cessionari s'haurà d'orientar al voltant de les següents premisses:

- A. La restauració passa a esdevenir una **experiència** que acompanya el públic **al llarg de tot l'esdeveniment**, generant **valor** tant per **l'assistent com per l'Anella Olímpica**.
- B. Cada moment (entesos com abans obertura portes, durant obertura, abans de l'acte, durant l'acte i al finalitzar), té la seva proposta, pensada per **millorar l'experiència, gestionar el temps** (anticipat l'arribada i allargar l'estada), i **facilitar els fluxos** (millorar la rotació).
- C. **L'oferta gastronòmica, els espais, les persones i la tecnologia** treballen conjuntament per oferir una **experiència atractiva, innovadora, àgil i accessible**, amb impacte positiu en la percepció de qualitat i en la rendibilitat
- D. **Una proposta gastronòmica flexible, escalable i sostenible**, adaptada a diferents públics i formats, amb criteris de qualitat, proximitat i eficiència

La restauració ha de contribuir activament a:

- Millorar la satisfacció global del públic.
- Afavorir l'accés anticipat al recinte i allargar l'experiència.
- Reduir friccions i temps d'espera.
- Afavorir una experiència més confortable, accessible i inclusiva.
- Explotar de la informació per enriquir el coneixement del públic que té la instal·lació.
- Millorar la percepció de qualitat global de l'Anella Olímpica.
- Reforçar el seu posicionament com a hub musical de referència a nivell local i internacional.

**Entesa l'Anella Olímpica com un lloc emblemàtic i que acull activitats de ciutat el Cessionari treballarà perquè l'activitat de restauració estigui alineada amb els següents pilars:**

### **1. Experiència i recorregut del client**

- Adaptar l'oferta segons els dels diferents perfils de clients.
- Proporcionar una experiència confortable, accessible, desitjable i àgil
- Comunicar de manera clara i atractiva la proposta gastronòmica, utilitzant canals online i físics, prèvia i durant l'esdeveniment.

### **2. Oferta gastronòmica de qualitat, atractiva i diversa**

- De qualitat i prioritant el producte local i de proximitat.
- Adaptar l'oferta segons la tipologia de públic i esdeveniment.
- Inclusiva, garantint opcions a les intoleràncies i tendències alimentàries.
- Flexible i modulable segons l'espai, l'aforament i la tipologia d'acte.
- Capacitat d'incorporar producte d'alta gama i propostes d'autor al públic general.
- Productes de temporada en col·laboració amb cuiners i/o restaurants de Barcelona/Catalunya.

### **3. Disseny atractiu de les barres i espais confortables**

- Prioritzar el confort de l'usuari i la fluïdesa dels fluxos.
- Adaptar-se als diferents espais (ubicació temporal, fix).
- Integrar criteris d'accessibilitat universal, ergonomia i llegibilitat.
- Permetre escalabilitat i configuració segons l'esdeveniment.
- Disseny dels espais de consum confortables.

### **4. Innovació i tecnologia aplicades a l'activitat**

- Incorporar solucions tecnològiques i sistemes per reduir temps d'espera, millorar la fluïdesa de donar resposta als assistents i facilitar el procés de compra.
- Possibilitat de fer comandes anticipades i des de qualsevol punt o des de eines digitals.
- Utilitzar eines digitals per oferir informació clara, accessible i actualitzada sobre l'oferta i preus.
- Desenvolupament de la informació amb l'objectiu de millorar l'desenvolupament de l'activitat.

## 5. Sostenibilitat ambiental, social i operativa

La **sostenibilitat és un criteri transversal** i exigible en totes les fases

- Producte i aprovisionament
- Mobilitat i logística
- Materials, mobiliari i equipaments
- Participació en la gestió dels gots reutilitzables
- Recollida i gestió de residus
- Reducció petjada ambiental i eficiència de recursos
- Impacte social i responsabilitat social (excedents alimentaris)

### 2.3. Locals o espais pel desenvolupament de l'activitat

Els locals i els espais fixos o efímers on es realitzarà l'activitat en el Palau Sant Jordi, Estadi Olímpic de Montjuïc Lluís Companys, Sant Jordi Club i Esplanada de l'Anella Olímpica, es troben identificats a l'Annex 1 i 2. Així mateix, el Cessionari haurà de desenvolupar l'activitat en tants punts de venda mòbils com siguin necessaris per cobrir demandes eventuais i reforçar els espais fixos durant les diverses activitats en els recintes objecte d'aquest Plec.

Les implantacions actuals de l'Annex 1 i 2 es modificaran per part de BSM durant el període del contracte per tal de donar resposta al pla de transformació i els objectius objecte de la licitació i seguint els pilars principals.

La combinació de la oferta haurà d'estar sempre dimensionada en les diferents zones sectoritzades, garantint que en els diferents sectors es pugui gaudir de l'experiència 360 independentment de la ubicació sempre que sigui viable.

A banda d'aquests locals o espais, el Cessionari disposarà també de diferents cuines i locals per a magatzem. Tots aquests locals i espais es troben identificats a l'Annex 1 i 2. Aquests també poden ser fruit d'una transformació cap a models més integrats i afavorir circuits més intel·ligents, durant el temps entre la publicació i l'adjudicació, durant les obres i amb la incorporació del Nou Sant Jordi Club.

En cas que el Cessionari desitgi l'ús d'un espai d'oficina per a tasques administratives i comercials es meritirà a banda d'aquesta licitació en funció del metres quadrats utilitzats.

### Deconstrucció i inauguració del Nou Sant Jordi Club

Dins del període d'adjudicació del present concurs està previst el desenvolupament del projecte del Nou Sant Jordi Club (NSJC), que substituirà l'actual Sant Jordi Club i comportarà

una reorganització global dels espais d'activitat i de restauració del conjunt Palau Sant Jordi – Sant Jordi Club.

Actualment, els espais i instal·lacions de restauració són comuns o compartits entre el Palau Sant Jordi i el Sant Jordi Club, fet que requerirà una revisió i reorganització integral del model operatiu amb la construcció del nou equipament. En aquest context, es comptarà amb l'opinió Cessionari en la definició de les futures zones de cuina, restaurant i circulacions, així com en la configuració de la relació operativa entre el Palau Sant Jordi i el futur Nou Sant Jordi Club. L'objectiu és garantir un funcionament eficient i coordinat dels dos equipaments que permeti activitat simultània.

L'actual Sant Jordi Club finalitzarà la seva activitat l'1 de juny de 2027, amb l'objectiu d'iniciar les actuacions d'enderroc a partir de l'1 de juliol de 2027. A partir d'aquest moment, i durant el període d'enderroc i execució de les obres, no hi haurà restauració vinculat al Sant Jordi Club.

Paral·lelament, per tal de permetre l'execució d'actuacions incompatibles amb el desenvolupament normal de l'activitat, durant els mesos de juliol, agost i setembre de 2027 no es programarà activitat al Palau Sant Jordi. Durant aquest període es duran a terme adequacions necessàries a les instal·lacions de restauració.

En conseqüència, es preveuran les solucions operatives necessàries per garantir la restauració durant les diferents fases d'obra, incloent, si escau, la prestació de l'activitat des de l'Estadi Olímpic Lluís Companys, així com les adequacions temporals que puguin resultar necessàries abans, durant i després del període de tancament del Palau Sant Jordi, amb l'objectiu d'assegurar la cobertura dels esdeveniments que es desenvolupin a l'Anella Olímpica.

Durant el període en què el Palau Sant Jordi mantingui activitat, i mentre es desenvolupin les diferents fases de transformació dels espais, el Cessionari haurà de col·laborar en la progressiva reorganització dels espais de restauració, garantint la continuïtat de l'activitat i adaptant l'operativa a les necessitats derivades de les obres.

## **2.4. Abast**

El Cessionari durà a terme al seu risc i ventura l'activitat de restauració als locals i espais que es detallen a continuació, d'acord amb la proposta de la seva oferta, respectant, en tot cas, els compromisos d'exclusivitat i patrocini que en cada moment tingui concertat BSM.

1. Bars i restauració en zones de públic durant les activitats (hi ha bars fixes propietat de la instal·lació i instal·lacions efímeres propietat dels patrocinadors o del Cessionari).

2. Bars i restauració a la Producció de l'activitat. En aquest apartat s'entendrà per producció aquella activitat que sol·liciti els promotors a nivell intern a raó dels esdeveniments en les instal·lacions
3. Bars i restauració als espais Prèmium i sales complementàries.
4. Bars i restauració, que funcionen independentment de les activitats:
  - a. Restaurant permanent del Palau Sant Jordi.
  - b. Restaurant permanent Olímpic Sports Cafè (Estadi Olímpic de Montjuïc Lluís Companys).
  - c. Punt Estrella Damm de l'Esplanada de l'Anella Olímpica.

Durant el desenvolupament de l'activitat derivada dels concerts, el Cessionari haurà de garantir l'atenció als assistents no vinculats a espais fixos de restauració, mitjançant personal itinerant degudament equipat amb sistemes mòbils professionals de dispensació de begudes.

L'activitat objecte del contracte quedarà definida al **Pla de gestió del negoci, al Pla de màrqueting i a la resta d'oferta tècnica presentada en l'expedient.**

El Cessionari haurà de realitzar l'activitat en les localitzacions definides per la finalitat indicada i amb els equipaments i manteniments necessaris per realitzar-la de l'activitat.

Amb la finalització del contracte, el Cessionari s'obliga a deixar els espais utilitzats lliures, vacus, expeditos tal com els va rebre. D'haver-se produït desperfectes, es quantificaran per BSM i seran abonats per part de referida empresa, amb càrrec a la garantia de definitiva constituïda, sense perjudici de l'eventual reclamació dels imports que n'excedeixin.

Serà a càrrec del Cessionari:

- les tasques de manteniment, adequació, conservació, reparació i substitució dels elements fruit del desenvolupament de l'activitat de restauració i neteja de les instal·lacions d'acord amb les exigències establertes al plec tècnic i en consonància amb els requeriments de l'entitat contractant.
- les despeses d'electricitat, aigua, gas, etc, de forma mensual necessaris pel correcte desenvolupament de l'activitat d'aquells comptadors propietat de BSM. Es mesurarà segons mitges de consums i preu kwh vigent. Punt desenvolupat en l'apartat "d" del punt 6 del present plec.

La cessió d'ús dels locals i espais es farà en règim d'exclusivitat, excepte en els supòsits que es contemplen en aquest Plec en favor de BSM i que es detallen a continuació;

1. En totes aquelles produccions en gira que portin associat un càtering propi per als seus equips de producció internacional
2. Sessions de filmacions, gravacions o rodatges d'espots publicitaris, reportatges, pel·lícules o sessions fotogràfiques.
3. Espectacles de Feld Entertainment Inc. (a títol enunciatiu i no limitatiu, Walt Disney World On Ice, Walt Disney Live, Monster Jam, etc). En aquests casos, el dret d'exclusiva quedarà en suspens únicament en relació a l'activitat de gestió i activitat de restauració corresponent a certs productes de consum associats al marxandatge de l'espectacle i/o companyia (a títol d'exemple, crispetes, gelats, etc).
4. En aquells esdeveniments esportius o culturals de caràcter internacional o nacional i d'interès de ciutat, obtinguts mitjançant procés de candidatura o postulació, en les condicions dels quals per obtenir-los i acollir-los, s'obligui a la cessió d'ús dels recintes "Clean Venue" i s'inclogui sota aquest concepte el dret de l'organitzador de gestionar i explotar les ofertes de bar i restauració de l'esdeveniment.

En aquests casos, en els que per l'organitzador la utilització de la instal·lació/ns porti aparellada l'activitat de restauració, el dret d'exclusivitat en l'activitat quedarà en suspens, a favor de BSM. El Cessionari quedarà obligat a retirar al seu càrrec la publicitat/promoció de la gestió i l'activitat de la restauració si així ho exigeix BSM, sense que per aquest motiu tingui dret a percebre compensació o indemnització o tingui dret a ser rescabalat.

5. Utilització de sales Prèmium: BSM es reserva el dret a disposar en determinats espectacles d'espais prèmium de les instal·lacions per a la realització d'actes de promoció o de relacions públiques. En aquests casos, si així ho disposa BSM, l'activitat de restauració quedarà en suspens en favor d'un tercer.
6. BSM es reserva la prerrogativa que 5 dies a l'any pugui haver una "Clean Venue" en concepte de restauració però només afectant a les zones de restauració efímera.

En aquests casos el dret d'exclusivitat quedarà en suspens de forma temporal, per la durada d'un determinat esdeveniment/acte, sense que per aquest motiu el Cessionari tingui dret a ser rescabalat o a obtenir una indemnització o compensació.

En tots aquests casos en els que es suspengui l'activitat econòmica a desenvolupar, a favor de BSM, es seguirà el procediment establert al plec tècnic, en relació a la comunicació i efectes del mateix.

### 3. VIGÈNCIA

El termini previst de durada contractual és de 3 (TRES) anys, a partir de l'1 d'octubre de 2026, amb opció d'1 (UN) any de pròrroga.

Durant la vigència del contracte, està previst:

- El tancament del Sant Jordi Club de juny de 2027 a desembre de 2029
- Aturada en l'activitat en el Palau Sant Jordi durant els mesos de juny-juliol-agost 2027 en el Palau Sant Jordi justificades per les obres del Pla de Transformació, però amb una major activitat prevista a l'Estadi Olímpic Lluís Companys

Les actuacions per dur a terme l'activitat com les adequacions de les instal·lacions dutes a terme per BSM es realitzaran durant la vigència del contracte:

- En la mesura que es vagi desplegant el projecte de connectivitat a les instal·lacions s'aniran incorporant de noves tecnologies en els nous espais de restauració creats per BSM.
- Infraestructura bàsica necessària abans de l'inici de grans obres que afectarà al Palau Sant Jordi per la desconstrucció del Sant Jordi Club.
- i nous equipaments amb la construcció del Nou Sant Jordi al 2029.

#### Finalització de la vigència

A la finalització de la vigència del contracte hi **haurà un període de transició que s'iniciarà un mes abans de la seva finalització per tal de facilitar l'entrada en el cas de canvi de Cessionari, tenint en compte el calendari d'actes.** Fruit d'això, és podria donar el cas, que abans de la data de finalització del contracte, sigui necessari deixar buides alguna/es instal·lacions perquè comenci a operar el nou Cessionari en cas de canvi, sense opció d'indemnització o dret a compensació per part de BSM. En tot cas, aquesta circumstància quedarà recollida en la comunicació del canvi de Cessionari en el cas d'haver-hi.

### 4. ADEQUACIONS DELS ESPAIS

BSM es farà càrrec de les adequacions necessàries de les instal·lacions i dels espais de restauració, així com de les inversions associades en concepte d'immobilitzat.

Per a la realització d'aquestes actuacions, s'utilitzarà el percentatge de la recaptació previst per aquest objecte, que haurà d'aportar el Cessionari, així com recursos propis de BSM. Es

valorarà l'increment d'aquest percentatge que pugui proposar el Cessionari, que com a mínim serà de 1,5% de la recaptació.

BSM es compromet a reinvertir íntegrament aquests imports, així com a anticipar-los a l'inici del contracte.

Es preveu la substitució dels punts de venda fixos que es considerin necessaris, en coherència amb els fonaments i pilars del present plec. Igualment, es treballarà per disposar d'espais de cuina adequats. Totes aquestes actuacions es definiran i executaran de forma consensuada amb el Cessionari.

Les intervencions a càrrec de BSM inclouran també les instal·lacions bàsiques d'aigua i electricitat, així com les inversions en connectivitat de l'Anella Olímpica i la resta d'infraestructures essencials.

El mobiliari de les zones de públic també serà a càrrec de BSM, i s'anirà introduint el canvi en la mesura de lo possible. Les zones efímeres (construïdes per un encàrrec puntual, per exemple) seran a càrrec del Cessionari. No es contempla mobiliari efímer que s'encarregui per la creació de càterings o corporatius.

Les actuacions es planificaran de manera consensuada amb el Cessionari i amb l'objectiu de minimitzar l'afectació a l'activitat. En el cas del Palau Sant Jordi, la major part de les intervencions es concentraran en el mes d'agost, coincidint amb la menor activitat prevista.

Tot l'equipament no immobilitzat i la tecnologia necessària per al desenvolupament de l'activitat seran responsabilitat del Cessionari. Això inclou, entre d'altres, la provisió i manteniment de:

- La tecnologia (hardware i software) necessària per als nous formats de venda
- Els electrodomèstics que no tinguin caràcter fix dins la instal·lació
- Els equips de refrigeració no fixos
- Les pantalles i sistemes audiovisuals dels espais de restauració

Els patrocinadors de begudes posaran a disposició de l'Anella Olímpica equipaments com neveres o barres mòbils, que complementaran les infraestructures efímeres de la instal·lació.

## 5. NOVES TECNOLOGIES APLICADES A LES VENDES

La transformació dels espais del Palau Sant Jordi, l'Estadi Olímpic i el futur Nou Sant Jordi Club haurà de basar-se en la implantació progressiva de tecnologies avançades a les vendes, d'acord amb el que es defineix en l'objecte del contracte.

Aquestes tecnologies requereixen de connectivitat. Encara que no tots els punts de restauració disposen de connectivitat actualment, s'aniran incorporant durant el 2027 tots els bars del Palau Sant Jordi.

El model de venda haurà d'incorporar solucions tecnològiques innovadores i inclusives, com ara corners d'autoprovisió, quioscos multimarca amb sistemes de recollida (*pick-up*), i altres formats que convisquin amb la tradicional de barra o el provisió al seient.

Sempre que sigui tècnicament viable, aquests sistemes hauran d'estar integrats en una plataforma única que permeti la gestió centralitzada de comandes des de qualsevol punt de restauració.

Així mateix, es preveu la futura integració amb una aplicació del Palau Sant Jordi, que permeti la realització de comandes per part dels usuaris. El Cessionari haurà de col·laborar amb BSM en la implementació d'aquesta funcionalitat.

El desplegament de les solucions tecnològiques s'haurà d'adaptar a l'estat de la tecnologia disponible en cada moment i es realitzarà de manera progressiva, en funció de la preparació dels espais.

Com a objectiu orientatiu, entre un 70% i un 80% dels punts de venda del Palau Sant Jordi hauran d'incorporar formats tecnològics que contribueixin a augmentar les vendes i reduir els temps d'espera durant el 2027. En aquest còmput no s'inclouran els punts exteriors de l'Esplanada ni els sistemes de venda amb motxilles mòbils.

En el cas de l'Estadi Olímpic, es treballarà específicament en la implementació de tecnologies en punts estratègics per optimitzar la gestió de cues.

## **6. CARACTERÍSTIQUES, GESTIÓ I DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT DE RESTAURACIÓ**

### **6.1 Aspectes generals de la gestió i desenvolupament de l'activitat de restauració**

Les prestacions objecte de la present contractació hauran d'ajustar-se als requisits i precisions incorporades al present Plec i els seus corresponents annexos que tenen naturalesa contractual.

La present contractació, no és un espai aïllat de la resta, sinó que forma part dels diferents espais integrats en l'Anella Olímpica. Per aquest motiu, és necessari que el Cessionari prengui en consideració alguns elements que poden ser crítics en la instal·lació per motius de seguretat i eficiència.

L'execució del present contracte es portarà a terme en els locals i espais fixos identificats en el plànol que s'adjunta com Annex 1 i 2 i als espais eventuais que sigui necessari incorporar per donar cobertura als diferents esdeveniments. Els muntatges efímers d'aquests punts seran propietat del Cessionari o dels patrocinadors (les marques comercials vigents en aquell moment que cedeixen tant les estructures com les neveres), però en tot cas la relació contractual de BSM serà exclusivament amb el Cessionari.

Aquests locals i espais estan equipats i dotats amb els estris, materials i maquinària que consten a l'inventari Annex núm. 3 (Inventari d'estrils, materials i equips) i que forma part de la documentació que integra aquesta licitació. S'adjunta un inventari dels electrodomèstics i equipaments a disposició del futur adjudicatari que haurà de mantenir en el cas que els vulgui utilitzar. En cas d'averia, BSM no es fa responsable de reparació o renovació de l'element. En el cas que el Cessionari decideixi renovar-lo en cas de necessitat, es valorarà al final del contracte, si BSM ha de cobrir una part del cost no amortitzat per quedar-se'l en el seu inventari.

BSM es farà càrrec del mobiliari d'espais no efímers. El Cessionari s'haurà de fer càrrec del manteniment i neteja.

En els esdeveniments musicals o corporatius el seu Organitzador (promotor esdeveniment) o empreses col·laboradores, poden demanar l'activitat de càterings per col·lectius concrets o per tot els assistents. Si el preu d'aquest menú excedeix dels 45.-€ abans d'IVA per comensal seran alliberats del desenvolupament del present contracte per part del Cessionari per donar-li a un tercer restaurador si així ho desitja.

El Cessionari, pel seu compte i càrrec, pot ampliar els recursos i mitjans materials que BSM posa a la seva disposició per millorar la gestió i desenvolupament objecte d'aquest contracte.

La forma de gestió i desenvolupament dels bars i la restauració dels recintes de l'Anella Olímpica quedarà definida amb l'oferta tècnica que presentarà el Cessionari. Els locals i espais objecte de la prestació són els següents:

## **6.2 Activitat de bar i restauració en zones de públic durant les activitats**

El Cessionari del desenvolupament de l'activitat posarà a disposició del públic d'una oferta de bar i restauració variada que s'oferirà en tots els punts fixos habilitats per a aquesta activitat. Pel que fa als punts mòbils, tant la seva ubicació com la seva oferta seran aprovades expressament per BSM. Amb caràcter general, els punts de venda tindran un caràcter versàtil, oferta basada en multi producte i venda per impuls.

Tota l'oferta estarà orientada a la diversitat d'usuaris, visitants i espectadors, així com resultar atractiva i que afavoreixi el consum.

BSM facilitarà el llistat de preus actuals en l'Annex 8 a títol d'exemple i no vinculant.

El públic general haurà de poder triar entre tres categories diferenciades segons les exigències del públic.

- Oferta estàndard de preu bàsic
- Oferta de preu mig
- Oferta casual Prèmium -Propostes d'autor de preu més elevat (explicat en el punt 6.4)

A banda podrà existir una oferta de "menubords".

Tota l'oferta de restauració anirà acompanyada d'una imatge exterior identificativa en línia amb l'oferta gastronòmica, les característiques del local o espai i la identitat gràfica i visual de l'Anella Olímpica.

BSM i el Cessionari acordaran els locals i espais que estaran operatius durant la realització de cadascuna de les activitats i esdeveniments que se celebrin en els recintes. Els locals i espais de venda fixos hauran de romandre operatius des de l'obertura de portes fins a la finalització de l'activitat o esdeveniment. BSM, per causes operatives, podrà decidir el tancament anticipat de determinats punts de venda.

El Cessionari podrà realitzar venda activa en els recintes (s'entén per venda activa aquella que es realitza fora dels punts específicament destinats a bars i restauració a l'objecte d'oferir certs productes de consum al públic sense que aquest s'hagi de desplaçar als punts de venda fixos

o mòbils per adquirir-los) , prèvia autorització de BSM, sempre i quan pel tipus d'acte o espectacle això sigui possible.

El Cessionari, en el cas que BSM incorpori una APP dels recintes, haurà de donar l'opció de què el client adquireixi beguda i menjar al seient i/o cua ràpida. Per aquesta integració seguirà indicacions del departament de Sistemes de BSM.

### **6.3 Activitat de bar i restauració amb oferta específica en zones de públic en actes**

Punts amb una oferta específica, concebuda per aportar singularitat, valor diferencial i una experiència gastronòmica de major qualitat.

El Cessionari disposarà de punts amb una oferta de bar i restauració específica i diferenciada dins les zones de públic durant els esdeveniments, concebuts per aportar singularitat, valor diferencial i una experiència gastronòmica de major qualitat.

Aquests punts podran incorporar propostes amb una major qualitat de producte, elaboració o especialització, mantenint sempre la compatibilitat amb els temps de l'activitat i l'operativa dels recintes

### **6.4 Activitat de bar i restauració a la Producció de l'activitat**

El Cessionari disposarà d'una oferta de bar i restauració, pels seus propis mitjans, als diferents locals i espais que es puguin habilitar per a ús de la Producció de l'activitat si se'ls hi encarrega.

L'activitat s'haurà de realitzar tant durant la celebració de totes les activitats o esdeveniments com en els períodes de muntatge i desmuntatge de la producció d'aquests.

Es realitzarà a requeriment de la Producció de l'activitat i anirà destinada als diferents col·lectius que la componen (artistes, diferents equips de producció de l'acte, personal d'administració, etc.).

## **6.5 Activitat de bar i restauració en Clubs i sales complementàries**

El Cessionari del desenvolupament de l'activitat disposarà d'una oferta de bar i restauració als diferents espais Prèmium i sales complementàries dels diferents recintes, durant la celebració de qualsevol acte que ho requereixi.

Aquesta activitat de restauració es realitza a requeriment de la Producció de l'activitat, del Promotor de la mateixa o de BSM per donar cobertura a diferents col·lectius.

Els imports dels càterings es calcularà del total de l'activitat de restauració que inclogui menjar servit, begudes, tot el personal i material (vaixelles, copes...).

Els locals i espais que habitualment es destinen a aquest tipus de finalitat són els següents:

- Palau Sant Jordi:
  - Club Gaudí
  - Club Isozaki
  - Club Montjuïc
  - Club Prèmium
- Estadi Olímpic de Montjuïc Lluís Companys:
  - Avantllotja de l'Estadi
  - Club del Rock
  - Club de l'Esport.

En tot cas, el Cessionari haurà de realitzar l'oferta de bar i restauració en tots aquells espais o locals que siguin designats per a aquestes finalitats en funció de les necessitats de cada activitat o esdeveniment.

Els Clubs i les sales complementàries són susceptibles de disposar d'ofertes de bar i restauració pre i post activitat dirigides al públic assistent. Aquestes ofertes seran prèviament acordades entre BSM, el promotor i el Cessionari.

## 6.6 Activitat de restaurant permanent del Palau Sant Jordi

El Cessionari resta obligat a desenvolupar l'activitat del restaurant permanent del Palau Sant Jordi, destinat als següents col·lectius:

- Pel Personal de BSM (punt 14).
- Personal d'empreses col·laboradores i d'organitzacions que tenen la seves oficines permanents o circumstancials, en els recintes de l'Anella Olímpica (punt 14).
- Personal d'empreses adjudicatàries de serveis permanents als recintes de l'Anella Olímpica (seguretat, neteja, manteniment d'instal·lacions i equips, jardineria, etc.) (punt 14).
- Personal d'empreses adjudicatàries de serveis esporàdics als recintes de l'Anella Olímpica (porters, acomodadors, etc.) (punt 14).
- Personal de les empreses de Producció durant la celebració d'actes.
- Personal d'altres serveis, col·laboradors, participants o voluntaris en activitats d'especials característiques.
- Públic en general.

El Cessionari haurà d'estar sempre en disposició d'oferir menús adequats a persones amb intoleràncies alimentàries i menús de dieta, així com servir sempre productes de qualitat

El Cessionari confeccionarà un menú de migdia per dia, amb una oferta de tres primers plats, tres segons, postres, cafè, pa i beguda. En qualsevol cas sempre ha d'haver en l'oferta un bufet d'amanides i postres. Aquests menús seran diferents cada dia de la setmana i hauran de ser comunicats diàriament a BSM.

L'horari ordinari del restaurant serà migdia de 13.30 hores a 15.30 hores de dilluns a diumenge en funció de l'activitat del recinte, el restaurant haurà d'estar operatiu els dies festius quan les necessitats de les activitats dels recintes així ho requereixin, prèvia comunicació de BSM al Cessionari.

BSM es reserva el dret a restringir l'Access a determinats col·lectius per necessitats de la operativa per temes de Seguretat en la instal·lació.

El restaurant permanent del Palau Sant Jordi és susceptible de disposar d'ofertes de bar i restauració especials pre i post activitat als diferents recintes de l'Anella Olímpica dirigides als treballadors que no siguin de BSM.

## **6.7 Activitat de restaurant permanent Olímpic Sports Cafè**

El Cessionari desenvoluparà l'activitat del restaurant permanent "Olímpic Sports Cafè" de l'Estadi Olímpic de Montjuïc Lluís Companys, destinat a donar cobertura al públic en general sempre que l'activitat ho permeti.

El Cessionari oferirà en aquest local una àmplia oferta de cafeteria mitjançant productes de qualitat.

L'horari del restaurant, a nivell indicatiu, serà de dilluns a diumenge, i sempre en l'horari d'obertura de la Porta Antiga de Marató, sense perjudici del que assenyali la corresponent llicència:

- Horari d'estiu: De 10.00 hores a 20.00 hores
- Horari primavera i tardor : De 10:00 a 19 hores
- Horari d'hivern: De 10.00 hores a 18.00 hores

Aquest restaurant romandrà tancat quan per raons de l'activitat o necessitats de la instal·lació de l'Estadi Olímpic de Montjuïc Lluís Companys (dies d'esdeveniment o dies de treballs de producció dels esdeveniments) l'Antiga Porta de Marató estigui tancada al públic.

En qualsevol cas, El Cessionari s'obliga a disposar en un lloc ben visible el llistat de preus corresponent.

## **6.8 Activitat de bar de l'Esplanada de l'Anella Olímpica**

Actualment aquest bar només s'utilitza puntualment segons l'activitat de l'Anella Olímpica. El Cessionari pot demanar permís a BSM per obrir-lo de forma diària sempre i quan l'activitat ho permeti per raons de seguretat, atès que aquest espai té una obertura específica pel control dels aforaments.

## **6.9 Exclusions expressives d'aquest contracte**

El Cessionari s'obliga a la gestió i desenvolupament de l'activitat de bar i restauració als recintes que gestiona la Divisió Anella Olímpica de BSM, per a tots els actes de qualsevol tipus que s'hi puguin celebrar, llevat d'aquells casos excepcionals que es regulen en aquest Plec.

BSM es compromet a incloure una clàusula d'exclusivitat en la gestió i desenvolupament de les ofertes de bar i restauració en els contractes que celebri per a la cessió d'ús dels espais dels recintes, així com a complir i fer complir aquests contractes als diferents promotors, en els termes establerts en aquest Plec.

El dret d'exclusivitat quedarà en suspens, a favor de BSM, sense que per aquest motiu el Cessionari tingui dret a percebre cap indemnització o compensació, en els supòsits enunciats en el punt 2.4 d'aquest plec.

Les parts podran, en casos excepcionals i en funció de la pròpia naturalesa del negoci, arribar a acords econòmics especials per tal de fer viables activitats amb requeriments i necessitats singulars.

## **7. OFERTA GASTRONÒMICA**

El Cessionari haurà de definir un model d'oferta gastronòmica basat en criteris de qualitat, varietat, inclusivitat i adaptació al context dels esdeveniments, amb capacitat de generar una experiència atractiva per al públic i aportar valor diferencial a l'Anella Olímpica.

S'haurà de tenir en compte:

### **Qualitat, diversitat i adaptació**

- Oferta gastronòmica de qualitat, atractiva i diversa.
- Combinació d'opcions de consum general amb propostes de major valor afegit.
- Adaptació de l'oferta als diferents recintes, tipologies d'esdeveniments, perfils de públic, època de l'any i moments de consum, tenint en compte les tres categories del punt 6.1.
- Proposta flexible i modulable, capaç d'ajustar-se als diferents formats d'implantació i operativa.

### **Inclusivitat alimentària**

- Integració d'opcions adaptades a al·lèrgies i intoleràncies (gluten, lactosa, fruits secs, etc.), amb informació clara i traçabilitat dels productes.
- Disponibilitat d'alternatives vegetarianes i veganes.
- Incorporació d'opcions lleugeres o saludables per a determinats perfils de públic i franges horàries.

### **Producte de proximitat i temporada**

Es prioritzaran els productes de temporada i de proximitat (km0), contribuint a la qualitat de l'oferta i a criteris de sostenibilitat.

### **Propostes Prèmium i d'autor**

A banda de l'oferta general, la proposta haurà d'incorporar una línia de productes Prèmium i/o d'autor per a reforçar l'atractiu i la singularitat de l'oferta.

A aquest efecte, es podran incloure, entre d'altres:

- **Productes Prèmium**, amb ingredients d'alta gama, elaboració i presentació. Aquests productes podran estar disponibles en determinats punts de venda , i en funció de la diferent tipologia d'esdeveniments, perfils de públic i època de l'any.
- **Propostes d'autor** i amb identitat pròpia, desenvolupades o signades per xefs, restaurants o marques gastronòmiques vinculades a Barcelona. Aquestes propostes podran materialitzar-se mitjançant col·laboracions, edicions especials o creacions vinculades a esdeveniments o moments concrets, entre d'altres.
- **Propostes temàtiques**, vinculades a esdeveniments o artistes específics.

BSM acordarà amb el Cessionari el nombre i les característiques de les propostes, accions especials i col·laboracions.

### **Propostes per a col·lectius específics**

- Creació de propostes adaptades als diferents col·lectius (públic zones Prèmium, empreses i corporatius, i d'altres) a petició del promotor o de BSM.

### **Innovació i evolució de l'oferta**

- Capacitat d'evolució i actualització de la proposta gastronòmica en funció de la demanda, les tendències de consum i la programació d'esdeveniments.
- Incorporació de nous formats o propostes pilot , si s'escau amb l'ajuda de la tecnologia, que permetin testar i desenvolupar noves experiències de venda i consum.

## **8. NORMES GENERALS DEL DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT**

El Cessionari haurà de seguir en tot moment allò indicat en les normes operatives, atesa la naturalesa de les instal·lacions, exigències de seguretat i la singularitat de les mateixes en tant

que és un entorn de ciutat, i per tal de garantir la seguretat i ordre públic en el desenvolupament de les operacions.

Tots els costos que s'originin com a conseqüència de la implementació i compliment d'aquestes normes seran a càrrec del Cessionari.

## **8.1 Decoració, rètols i senyalització**

Retolació dels punts de venda respondran a la vocació de reforçar una imatge pròpia, global i atractiva del conjunt de l'oferta de bars i restauració de l'Anella Olímpica, alineada amb la seva identitat de marca. Amb aquest objectiu, es definirà una estètica homogènia i reconeixible que garanteixi la coherència visual entre els diferents espais.

Aquests elements hauran de facilitar la identificació clara de l'oferta i dels punts de venda, aportar informació comprensible sobre productes i al·lèrgens i garantir criteris d'accessibilitat universal, assegurant que la informació sigui visible i entenedora per a totes les persones. Així mateix, hauran de contribuir a millorar l'experiència del públic i afavorir la gestió dels fluxos mitjançant una senyalització clara i orientada a reduir concentracions i temps d'espera.

Tots els elements hauran d'ajustar-se als criteris de disseny i a les directrius establertes per BSM, complir la normativa vigent i incorporar la cartelleria en català, castellà i anglès segons les indicacions corresponents. Qualsevol proposta o implementació requerirà l'aprovació prèvia per escrit de BSM,

El Cessionari podrà integrar, si escau, suports digitals o dinàmics que facilitin l'actualització de continguts, la comunicació de l'oferta i la gestió operativa.

## **8.2 Manteniment**

El desenvolupament de l'activitat de bars i restauració, inclou l'assumpció del manteniment i conservació dels locals, espais, instal·lacions fixes i provisionals, estris, materials i maquinària necessaris pel desenvolupament ordinari de l'activitat. A mesura que s'avanci en el procés de transformació de l'Anella Olímpica, s'aniran afegint els punts de restauració nous o adequats.

El desenvolupament de l'activitat es portarà a terme en règim d'exclusivitat i a risc i ventura del Cessionari, essent l'únic responsable de tenir cura dels locals, espais, instal·lacions fixes i provisionals, estris, materials i maquinària afectes a l'objecte del contracte, del seu manteniment, reparació i, si s'escau, reposició, i de conservar-los per al seu òptim ús, corrent totes les despeses generades per aquests conceptes al seu únic càrrec. En conseqüència,

l'activitat serà assumida íntegrament pel Cessionari, assumint-ne totes les responsabilitats i possibles contingències derivades durant la seva execució, d'acord amb la seva lliure discreció empresarial.

Tots els materials, maquinària, instal·lacions fixes i provisionals compliran amb la normativa vigent. BSM podrà reclamar substitució de material que no compleix els requisits normatius.

S'haurà de garantir la seguretat de la instal·lació, el correcte funcionament de l'activitat i que mai afecti a l'activitat d'un acte.

Anirà a càrrec del Cessionari el cost de les reparacions o adequacions necessàries que sorgeixin a fi de complir la legalitat vigent, quant a riscos laborals, inspeccions de les APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics), normativa de l'Agència de Salut, prevenció d'incendis, REBT (Reglament Electrotècnic de Baixa Tensió), i totes les normatives que siguin d'aplicació.

Totes les actuacions relacionades amb el manteniment que afectin a l'operativa i funcionament de les instal·lacions, caldrà que siguin notificades a BSM. El Cessionari lliurarà de forma trimestral a BSM tota la documentació relacionada que sigui de aplicació tant a les instal·lacions fixes com provisionals que afectin a la seguretat, higiene, operativa i funcionament de les instal·lacions.

El Cessionari haurà de disposar de tots els certificats legals circumstancials que es derivin del muntatge i desenvolupament de punts de venta esporàdics a qualsevol punt de les instal·lacions. A fi i efecte de garantir la seguretat i operativa de les instal·lacions caldrà entregar còpia d'aquesta documentació a BSM prèviament a la celebració dels esdeveniments que tinguin aquesta circumstància.

Donada la naturalesa de l'activitat, el Cessionari garantirà que posa tots els mitjans que siguin necessaris (de neteja, emmagatzematge,...) per evitar presència de plagues a la instal·lació.

En el marc del manteniment normatiu, s'inclourà:

- La tramitació i legalització anual de la instal·lació elèctrica provisional corresponent a les instal·lacions de restauració eventuales destinades als esdeveniments de l'Estadi Olímpic, la qual serà responsabilitat exclusiva de l'empresa adjudicatària.
- La tramitació i legalització anual de la instal·lació elèctrica provisional corresponent a les instal·lacions de restauració eventuales destinades als esdeveniments del Palau Sant Jordi, la qual serà responsabilitat exclusiva de l'empresa adjudicatària.

### **8.3 Subministraments energètics i altres serveis generals subjectes a cost**

El Cessionari resta obligat a sufragar totes les despeses generades en concepte de subministraments per a l'activitat (electricitat, gas, aigua, comunicacions, gestió de residus fora del seu punt verd i d'altres anàlegs).

El Cessionari s'obliga a domiciliar al seu nom i càrrec:

- La pòlissa núm. 14778877 de Gas Natural corresponent al subministrament de gas al restaurant permanent del Palau Sant Jordi (CUPS ES0217010214461144VK).
- La pòlissa núm. 15054214 de Gas Natural corresponent al subministrament de gas al restaurant permanent Olímpic Sports Cafè de l'Estadi Olímpic de Montjuïc Lluís Companys (CUPS ES0217010248826922XG).
- La pòlissa núm. 9623880-10 d'Aigües de Barcelona corresponent al subministrament d'aigua del bar permanent de l'Esplanada de l'Anella Olímpica.

En el cas d'un canvi de Cessionari, el Cessionari sortint facilitarà el canvi de nom dels diferents comptadors.

En cas de comptadors compartits, el Cessionari assumirà el cost corresponent al seu ús que li serà comunicat per BSM. Aquest es calcularà a partir d'un import fixe i de mitges de consum amb un import per acte. La relació d'imports a març del 2026 es poden veure en l'apartat 10.1 de preus i facturacions.

Als dos mesos d'iniciar el contracte el Cessionari facilitarà un protocol entre concerts per tal de garantir que els equips no es queden encesos quan no està justificat.

Correspondrà al Cessionari la contractació al seu nom i càrrec de la totalitat de línies telefòniques i de xarxes de comunicacions necessàries per al desenvolupament de l'activitat. Amb el projecte de connectivitat, que BSM desplegarà durant el 2027, farà arribar la fibra fins els punts destí als diferents punts de restauració

Un cop finalitzat el contracte, el Cessionari es compromet a no donar de baixa els diferents subministraments afavorint el canvi de nom.

Per raons de seguretat, resta prohibit l'ús de gas butà a qualsevol punt de les instal·lacions.

Es repercutiran les taxes de residus de restauració que no vagin directament al punt verd gestionat pel Cessionari.

#### 8.4 Neteja dels locals i espais de bar i restauració

La neteja i el bon estat dels locals i espais directament o indirecta vinculats al present contracte esdevé element fonamental del mateix i es responsabilitat del Cessionari.

- Espais i dependències interiors. Els espais i les dependències interiors hauran de netejar-se amb la freqüència necessària, per tal de garantir les màximes condicions higièniques i de pulcritud atenent a la destinació dels espais. Totes les despeses que la neteja dels espais i dependències interiors originin aniran a càrrec del Cessionari.
- ⊖ Espais d'estada del públic exteriors (espais adjacents). La neteja dels espais exteriors es realitzarà de forma permanent per tal de garantir que taules, mostradors i zones d'estada mantinguin les màximes condicions de neteja i higiene, sobre tot a l'inici de qualsevol esdeveniment.
- Durant el desenvolupament de l'activitat als diferents esdeveniments, el Cessionari ha de dotar de personal exclusiu de neteja per garantir que les taules, barres i espais de públic estan en disposició d'us per part del públic sense acumulació de residus.
- Oficines a Palau Sant Jordi del Cessionari, en cas de disponibilitat. El Cessionari es farà càrrec de la neteja dels locals d'oficines per als seus serveis administratius i comercials de l'Anella Olímpica a través de l'empresa de manteniment de neteja que habitualment realitza als recintes de l'Anella Olímpica.
- El Cessionari serà el responsable de portar els residus dels espais de cuina i esdeveniments fins als punts verds establerts.

Serà necessari mantenir les zones en un estat adequat i salubre.

#### 8.5 Impacte ambiental e increment de la sostenibilitat.

El Cessionari haurà d'adequar-se en la reducció del impacte ambiental que genera la seva activitat incrementant la sostenibilitat.

En aquest sentit haurà d'atendre i seguir el sistema d'organització per a l'acumulació, magatzematge, recollida i abocament de residus que generi l'activitat de restauració, seguint les directrius dels responsables de la Divisió Anella Olímpica de BSM, pel que fa a l'abocament i zones de recollida d'aquests residus, per tal de garantir l'operativa del funcionament del conjunt de les instal·lacions.

Aquestes actuacions es concretaran en les següents actuacions, a títol indicatiu:

- i Selecció en origen: en tots els punts i espais en els que presti l'activitat, sigui tant de preparació com de prestació final realitzarà la selecció total de les fraccions de residus: matèria orgànica, vidre, paper-cartró, envasos, rebuig i oli usat. El Cessionari garantirà que tots els punts disposen dels bujols necessaris identificats externament, i amb bosses de colors diferenciades per fracció garantint totes les fraccions. El Cessionari garantirà que els bujols són els indispensables per garantir la prestació i donarà resposta a les peticions de BSM en cas de que es detecti insuficiència.
- ii Recollida selectiva: Tant en la preparació com durant la celebració dels esdeveniments, el Cessionari realitzarà la recollida selectiva dels residus dels locals i espais objecte d'aquest contracte, tot classificant i ubicant convenientment les seves deixalles en els contenidors per a diferents fraccions i que inclouran en tot cas: a) orgànica, b) paper i cartró, c) envasos, d) rebuig, e) olis vegetals usats (recollida i tractament per un gestor autoritzat) i f) vidre. Totes les deixalles de producte de la posada a punt dels punts de restauració, estaran fora de la vista del públic tot establint un sistema de recollida i transport al punt verd.
- iii Punt Verd: El Cessionari gestionarà pel seu compte, un punt de reciclatge on s'abocaran tots els residus que generi la seva activitat. Aquest punt haurà d'incloure com mínim una compactadora i els contenidors necessaris per garantir la correcta recollida selectiva.  
  
Per la matèria orgànica serà necessari tenir previst un lloc refrigerat fins la seva recollida.  
  
Els olis vegetals s'hauran de separar de la resta de residus per garantir una correcta gestió i tractament.
- iv Formació: Tots els treballadors tindran la formació adequada sobre gestió ambiental (reducció del malbaratament, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.) amb l'objectiu de garantir que la separació i tractament de residus es realitzi correctament i tingui continuïtat.
- v Accions de reducció de l'impacte ambiental: El Cessionari ha d'implantar accions per la reducció del impacte ambiental de la seva activitat, havent d'implantar dins del primer any de contracte
  - a. Implementació d'un Pla de prevenció de la utilització de plàstics d'un sol ús i de reducció de la fracció rebuig, que inclogui mesures per minimitzar la generació de residus garantint la inexistència d'impropis, fomentar l'ús d'alternatives reutilitzables o compostables i millorar la separació selectiva, amb l'objectiu de reduir l'impacte ambiental de l'activitat.
  - b. Prioritzar quan sigui possible de vaixel·la i material consumible (plats, bosses, barquetes, coberts.....) que sigui compostable a fi de garantir que el client final no

barrejarà residus un cop llenci el resultant no consumit de tots productes servits per el Cessionari.

- vi Gots reutilitzables: El Cessionari garantirà que tots els gots que s'utilitzin a la prestació seran reutilitzables. En aquest sentit seguirà i respectarà les condicions marcades per BSM segons contracte existent d'aquest amb proveïdor extern.
- vii Neteja: s'utilitzaran productes amb baix impacte ambiental, evitant l'ús de detergents amb alta concentració de fosfats i minimitzant l'ús de productes clorats com el lleixiu.
- viii El Cessionari haurà de contractar al seu càrrec un gestor autoritzat per la Generalitat de Catalunya per la recollida i el tractament adequat dels olis usats en els processos de restauració.
- ix El Cessionari instal·larà en els punts que sigui necessari un separador d'olis que garanteixi que no s'aboquen residus a les canonades de la instal·lació.
- x El Cessionari prendrà mesures destinades a garantir que no es produeix un malbaratament de producte incrementant així la sostenibilitat de l'activitat.
- xi Sostenibilitat energètica: en tots els espais tant de preparació, magatzem o prestació final al públic, el Cessionari aplicarà mesures destinades a l'estalvi energètic, tant en el que fa a instal·lacions, equips i operativa. Aquestes mesures seran presentades durant els primers tres mesos de contracte i seran validades per BSM. Trimestralment es justificarà l'aplicació d'aquestes mesures i la seva efectivitat: reducció dels consums energètics.
- xii El Cessionari presentarà mensualment certificats dels volums de material reciclat detallat per les diferents categories. La no presentació d'aquests certificats suposarà una incompliment greu.
- xiii Aliments de proximitat, entenent Catalunya i Franja. El Cessionari procurarà la inclusió, d'acord amb la seva oferta incorporarà aliments de proximitat (entenent Catalunya i Franja.) i de temporada en l'oferta gastronòmica, prioritzant productors locals i circuits curts de subministrament.
- xiv L'empresa adjudicatària serà responsable de dur a terme les actuacions necessàries per al control dels consums energètics de les instal·lacions de restauració, amb l'objectiu de minimitzar el consum elèctric derivat de la seva activitat, tant en les barres fixes com en les provisionals.
- xv En el marc d'aquest control, serà d'obligat compliment l'elaboració i la implementació efectiva d'un protocol de connexió i desconnexió de barres durant els esdeveniments, amb la finalitat d'optimitzar els consums energètics.
- xvi Aquest protocol haurà d'incloure, com a mínim, les següents actuacions:

- xvii Desconnexió d'equips al finalitzar els esdeveniments.
- xviii Desconnexió d'equips ubicats en espais sense ús immediat o temporalment inactius.
- xix El protocol ha d'incloure la designació d'un responsable de la seva execució per part de l'empresa adjudicatària.
- xx El compliment d'aquest protocol podrà ser objecte de verificació per part de BSM, i el seu incompliment podrà ser considerat una deficiència en la gestió energètica atribuïble a l'empresa adjudicatària.
- xxi Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i mantenir actualitzat un inventari exhaustiu dels espais i equips que gestioni, incloent-hi, entre d'altres, càmeres frigorífiques, neveres, tiradors i altres elements vinculats al servei, tant al Palau Sant Jordi com a l'Estadi Olímpic.
- xxii Càlcul i report de la petjada de carboni:
- xxiii El Cessionari haurà de calcular i reportar anualment la seva petjada de carboni corresponent a l'activitat desenvolupada com a proveïdor de la de restauració objecte d'aquest contracte.
- xxiv Aquest càlcul haurà d'ajustar-se als estàndards reconeguts internacionalment (com ara la norma ISO 14064 o el GHG Protocol) i haurà d'incloure, com a mínim, les emissions directes i indirectes associades al consum d'energia, transport de mercaderies i gestió de residus.

## **8.6 Seguretat instal·lació**

Atesa la naturalesa de les instal·lacions i les especificacions en seguretat, el Cessionari restarà subjecte instruccions indicacions d'aquesta pel que fa a l'ordre i la seguretat, així com l'operativitat del recinte. Igualment haurà d'atendre els requeriments específics de seguretat de BSM, així com el procediment establert durant l'activitat ordinària i extraordinària dels recintes, especialment en el control d'accessos del seu personal.

El Cessionari no podrà realitzar cap activitat en els locals i espais adscrits al contracte que pugui ser considerada insalubre o perillosa, i li està totalment prohibit emmagatzemar materials inflamables, insalubres, susceptibles de crear molèsties, explosius o anàlegs.

## **8.7 Desenvolupament de l'activitat**

El Cessionari resta obligat a desenvolupar l'activitat als locals i espais destinats a l'activitat de bars i restauració evitant en tot moment qualsevol tipus d'activitat que pertorbi el normal desenvolupament dels esdeveniments que se celebrin als recintes de l'Anella Olímpica o a les activitats que es desenvolupin en aquestes.

Així mateix, el Cessionari aportarà tots aquells mitjans materials, tècnics i humans necessaris per realitzar l'activitat indicada.

En els actes és la instal·lació qui marca el tancament de les barres ja que per normativa, aquestes han d'estar tancades al final de l'esdeveniment, amb opció només de tornar el diners del gots. A la finalització de l'acte, només es podrà tenir les barres obertes per efectuar el retorn del got que serà obligatori.

## **8.8 Obligacions Documentals i d'Accés del Personal**

Per raó de la naturalesa de les instal·lacions i per raons de seguretat i operativa, tots els cambrers i personal adscrit durant els actes hauran de complir obligatòriament amb els requisits de Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE), d'acord amb la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals. Així mateix, serà imprescindible que estiguin registrats i amb la documentació requerida degudament actualitzada al portal de gestió habilitat per l'empresa titular de la instal·lació, com a condició prèvia per a l'accés, l'inici i el desenvolupament de qualsevol activitat dins del recinte. El compliment d'aquest procediment serà necessari per accedir a la instal·lació.

## **8.9 Exclusivitat i publicitat**

El Cessionari s'obliga a respectar i complir els compromisos i obligacions que adquireixi BSM amb tercers respecte a la venda en exclusiva i la promoció de productes de consum.

El Cessionari respectarà l'acord de venda i consum dels productes amb exclusiva subscrits amb l'Anella Olímpica de les següents categories: una marca de cervesa, una marca de cola, una de refresc, una de tònica, una d'aigua mineral, una de snacks i una marca de "Hot Dogs".

En qualsevol cas, aquestes categories són enunciatives, no restrictives o limitadores, que poden ser objecte de variació per BSM durant la vigència del contracte.

El Cessionari podrà comercialitzar els productes de les categories no exclusives sense restriccions a una marca determinada.

El Cessionari podrà proposar a BSM la comercialització de productes de consum de marques determinades en règim d'exclusivitat, encara que estiguin compresos en les categories que aquesta es reserva, previ acord de les condicions amb BSM.

S'adjunta com a Annex núm. 5 (Quadre d'exclusivitats i Patrocinis) el quadre d'exclusivitat de venda de productes de les actuals marques patrocinadores dels recintes de l'Anella Olímpica amb indicació de característiques i termini de vigència. En aquest cas, BSM ho notificarà a El Cessionari, el qual quedarà obligat en relació a aquestes marques, d'acord amb el que s'estableix en aquest Plec.

BSM es reserva el dret d'instal·lar publicitat en qualsevol dels locals, espais o zones objecte del contracte.

S'informa que els patrocinadors de cervesa i cola faciliten les barres efímeres per les pistes tant del Palau Sant Jordi com de l'Estadi en el cas de necessitar-les. Els tiradors de cervesa i el seu manteniment seran del patrocinador de cervesa, d'acord amb el contracte subscrit amb aquest.

## **8.10 Interlocutor**

Atesa la naturalesa de les instal·lacions, i per raó de garantir el correcte funcionament, coordinació i operativa del recinte, el Cessionari designarà un supervisor del desenvolupament qui mantindrà les comunicacions ordinàries amb BSM, restarà disponible els 365 dies de l'any i les 24 hores del dia com a interlocutor i màxim responsable del desenvolupament.

Aquest perfil mantindrà reunions, com a mínim amb caràcter setmanal, amb la persona designada per BSM, per analitzar les incidències produïdes, determinar accions concretes per a dies puntuals i alhora informar i documentar les inspeccions realitzades durant el mes anterior. Aquest responsable serà qui transmetrà al seu personal les directrius oportunes en el marc del contracte i de l'operativa de les instal·lacions per portar a terme del desenvolupament de l'activitat.

### **8.11 Reclamacions i queixes dels clients**

El Cessionari ha d'assegurar, d'acord amb la legislació aplicable la figura d'un responsable a càrrec de les possibles reclamacions dels usuaris. El nom d'aquest responsable ha de ser comunicat anticipadament a l'inici de l'activitat a BSM.

Les reclamacions lliurades pels clients en els diferents punts de bars i restauració, quan afectin a matèries de seguretat o higiene, podran ser requerides per BSM amb un informe vinculat a fi i efecte que BSM pugui conèixer la situació i, si s'escau, respondre com a empresa gestora dels recintes.

Cada punt de venda haurà de disposar dels corresponents fulls de reclamacions d'acord amb la normativa oficial vigent d'aplicació, conforme la legislació aplicable.

El Cessionari informarà en tots els seus punts de venda fixos, mòbils o de venda activa de la normativa vigent i disposarà de tota aquesta informació en llocs visibles.

El Cessionari lliurarà un Informe d' incidències/observacions post esdeveniment sorgides o detectades durant els actes en el termini màxim de les 24 hores posteriors a l'esdeveniment, que puguin repercutir en l'operativa, funcionament i seguretat de les instal·lacions de ciutat com l'Anella Olímpica.

### **8.12 Avaluació de l'experiència gastronòmica**

La qualitat gastronòmica és un aspecte essencial que vol transmetre el Pla de Transformació.

La valoració de la qualitat passa necessàriament pel seguiment i dels productes oferts, realitzant-se mitjançant el sistema de controls de qualitat o auditories.

BSM es reserva el dret a realitzar periòdicament i/o esporàdic un control de qualitat i d'enquestes als usuaris sobre l'oferta rebuda, ja sigui per sí mateix o a través d'altres empreses, a efectes de determinar el seu nivell de qualitat. L'oferta de bars i restauració podrà ser sotmesa en qualsevol moment i sense previ avís a auditories de qualitat per part de BSM.

Es valorarà positivament:

- i Cortesia i amabilitat per part del personal en el tracte amb els usuaris.
- ii Atenció preferent a les reclamacions encara que no fossin formulades correctament, seguit d'una anàlisi crítica i d'una presa de mesures correctives conjunturals o permanents.

- iii Eficàcia i rapidesa en consonància amb l'interès expressat per l'usuari.
- iv Advertir de les demores en el seu cas amb una explicació lògica i raonable.
- v Uniformitat del personal adaptada en funció de la tasca que desenvolupi l'activitat, adequada al tipus d'activitat que realitzi (públic general, espais Prèmium, equipació Estadi preparada per les inclemències meteorològiques etc.) i en perfecte estat de presentació.
- vi Subministrament de productes de consum de qualitat i a ser possible de proximitat (Catalunya o Franja), en perfectes condicions per al consum.
- vii Tots els productes de consum es serviran en immillorables condicions pel que fa a les seves propietats organolèptiques.
- viii La quantitat idònia.
- ix En les begudes s'atendran a ràtios convencionals generalment acceptats en el sector.
- x Condicions de neteja i higiene òptimes per al desenvolupament de l'activitat.
- xi Capacitat del personal a dirigir-se al públic amb diferents idiomes, garantint sempre el Català, castellà i anglès.
- xii I.Tot el personal haurà de portar la seva identificació a un lloc visible de la seva uniformitat.
- xiii El Cessionari garantirà que tot el personal estarà format, segons indicacions de BSM, en el protocol per la detecció d'agressions o assetjaments.
- xiv BSM es reserva el dret a demanar la substitució de personal adscrit a l'activitat sent obligació del Cessionari el donar resposta.

El compromís amb la garantia de qualitat per part del Cessionari també serà aplicable als equipaments tècnics, material, maquinaria i instal·lacions dels espais fixos i provisionals objecte del contracte.

### **8.13 Cobrament, forma de pagament i tiquets**

El Cessionari rebrà directament dels usuaris l'import de la prestació rebuda. El Cessionari acceptarà les formes de pagament admeses per la legislació aplicable següents a tots els punts de bar i restauració fixa o permanent, que inclourà:

- i Efectiu: les monedes nacionals de curs legal en alguna de les barres de cada sector de la instal·lació. Efectiu pel retorn dels gots al final de l'esdeveniment.
- ii Targetes de prepagament, dèbit o crèdit: Com a mínim Visa, American Express i Master Card.
- iii Altres sistemes de pagament que justificadament millorin l'operativa i que siguin autoritzats per BSM.

El Cessionari garantirà el funcionament i la gestió de les vendes mitjançant TPV a tots els punts permanents de bar i restauració del Palau Sant Jordi, a l'Olimpic Sports Cafè de l'Estadi Olímpic de Montjuïc Lluís Companys i al bar permanent de l'Esplanada de l'Anella Olímpica, per possibilitar el pagament amb targeta.

S'haurà d'incorporar les propostes de les darreres tecnologies de venda (corners d'autoconsum, quioscos... ) per tal de millorar la rotació i l'experiència del client quan la connectivitat de les instal·lacions ho permetin. S'haurà de tenir sempre en compte la integració de tots els col·lectius.

El Cessionari realitzarà el cobrament, sempre que això sigui possible, a través de caixes enregistradores o terminals punts de venda que tinguin una pantalla que garanteixi la visualització per part del client. En cada tiquet haurà de constar la informació requerida per la legislació aplicable.

#### **8.14 Seguiment del contracte**

Es podran realitzar actuacions de seguiment amb previ avís en el marc del desenvolupament de l'activitat per assegurar la coordinació, operativa i normativa aplicable que requereix unes instal·lacions públiques com són les de l'Anella Olímpica.

Aquestes actuacions es realitzaran per:

##### **Verificar el compliment del contracte**

- Que respecti les obligacions contractuals (horaris, oferta, etc.).
- Confirmar que no hi ha desviacions respecte a les condicions de la cessió.
- El compliment legislació aplicable
- Ús adequat a la seva naturalesa i al seu objecte contractual de l'espai o instal·lacions

BSM, en tant que ens gestor de les instal·lacions, i atesa la seva exposició i particularitats operatives, seguretat, higiene i salubritat, podrà realitzar, directament o mitjançant tercers designats, actuacions de seguiment del contracte, així com sobre la documentació econòmica, operativa, tècnica, sanitària i administrativa relacionada amb l'objecte del present contracte, sempre que ho consideri necessari per verificar el correcte compliment de les obligacions contractuals i disposicions legals aplicables.

El Cessionari facilitarà l'accés a les instal·lacions, registres, sistemes d'informació i documentació relacionada amb l'activitat objecte de cessió, dins d'un horari raonable i sense obstaculitzar injustificadament el seguiment.

BSM es compromet a què no hi hagi una interferència en indeguda en l'activitat.

Les actuacions es podran realitzar sense preavis, quan existeixin indicis raonables d'incompliment contractuals greus o afeccions greus a la seguretat, salubritat i operativa de les instal·lacions, que afectin a l'activitat ordinària de l'Anella Olímpica.

BSM actuarà respectant la confidencialitat de la informació coneguda en el marc de les actuacions i limitarà l'abast d'aquestes a aspectes vinculats amb el compliment del contracte.

### **8.15 Deures del Cessionari**

- i Realitzar l'activitat amb precisió, regularitat i sense interrupció durant els horaris habituals d'obertura al públic dels restaurants i en els horaris de celebració de les activitats en cadascun dels recintes, inclosos els temps previs i posteriors als actes amb presència de públic.
- ii La venda i distribució de tabacs als recintes resta explícitament exclosa de les competències del Cessionari i del seu personal i prohibida.
- iii La venda de productes d'alimentació identificats especialment amb motius promocionals, haurà d'estar sotmesa a una autorització expressa de la Divisió Anella Olímpica de BSM, que tindrà en compte els drets d'altres adjudicatariis o titulars de drets de productes oficials.
- iv La prestació de l'activitat a totes les persones que ho sol·licitin, sempre i quan aquestes reuneixin els requisits exigits per la llei.
- v No alienar els béns adscrits a l'execució del contracte, ni limitar el seu ús, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes en el present Plec.

- vi Expendre al públic els béns per a aquest tipus d'establiments d'acord amb la normativa vigent i amb total pulcritud.
- vii Satisfer puntualment les contraprestacions econòmiques a Barcelona de Serveis Municipals, SA en la quantitat que resulti.
- viii Sotmetre's en tot moment a les indicacions i observacions que li siguin dictats per Barcelona de Serveis Municipals, SA., en el marc de garantir l'operativitat, higiene, coordinació i seguretat de les instal·lacions
- ix Sol·licitar i obtenir les autoritzacions administratives que en el seu cas procedeixin en referència a l'obertura dels establiments i exercici de les activitats pròpies del desenvolupament.
- x Satisfer tots els impostos, taxes i arbitris que graven l'exercici de l'activitat a que es destina el contracte, que no seran en cap cas inclosos en els cànon resultants de l'activitat a desenvolupar.
- xi Durant la vigència del contracte, el Cessionari s'obliga a subscriure i mantenir en vigor, segons correspongui, una pòlissa de Responsabilitat Civil General que cobreixi aquella responsabilitat en què pogués incórrer amb motiu de l'execució del present contracte fins a un import no inferior a tres milions d'euros (3.000.000 €) per sinistre i un sublímit per víctima per a la cobertura de RC patronal de 400.000 euros.

La pòlissa haurà de complir amb els requisits mínims que és detallen a continuació:

- La pòlissa haurà de subscriure's abans de l'inici del desenvolupament de l'activitat. Haurà d'incloure la corresponent clàusula d'exoneració de responsabilitat a favor de BSM i la expressa renúncia dels drets de subrogació i repetició contra BSM i/o del personal al seu servei per part de les companyies asseguradores i dels assegurats.
- BSM es reserva la facultat de poder delimitar les cobertures, garanties, límits, sublímits, franquícies, forma i termini de pagament i, en general, tot allò relacionat amb qualsevol altre aspecte del referit segur. En tot cas, aquesta delimitació és farà atenent el criteri de proporcionalitat, en relació a fi del contracte.
- L'import total de l'assegurança, inclosos tot tipus de recàrrecs i impostos, serà assumit íntegrament per part del Cessionari. També seran a càrrec del Cessionari l'import de totes les franquícies del segur, així com els del sinistre en la quantia que superi els límits que s'estableixin en les diferents pòlisses d'assegurances.

- La responsabilitat primària i directa del Cessionari no podrà reduir-se, minimitzar-se o subrogar-se al condicionament o actuació dels asseguradors.

Cas que es produís una modificació en el contingut, import i/o durada del contracte, el Cessionari estarà obligat a sol·licitar la pròrroga i/o ampliació de l'assegurança.

Amb independència del que s'ha indicat, el Cessionari podrà subscriure, al seu càrrec, les assegurances complementàries que consideri necessaris per a la total cobertura dels interessos i responsabilitats que es puguin derivar del contracte.

- xii El personal que utilitzi l'empresa adjudicatària haurà d'anar degudament uniformat i proveït en tot moment d'una tarja d'identificació, d'acord amb les prescripcions de seguretat que les instal·lacions de la naturalesa de l'Anella Olímpica prescriu. La uniformitat en la part referent al seu disseny, color i normes d'utilització per part del personal de l'adjudicatària s'haurà de presentar a BSM abans de l'inici de l'activitat, i aquesta donar-ne la seva conformitat.
- xiii El Cessionari haurà de donar resposta amb diligència i celeritat a totes les necessitats sol·licitades pels diversos clients (elaboració de pressupostos, incidències, etc.), conforme la legislació en matèria d'atenció al client que resulti d'aplicació.

## 9. CONDICIONS ECONÒMIQUES

Les condicions econòmiques a fer efectives per part del cessionari es desglossen tant en conceptes sobre els quals es demana presentació d'oferta com d'altres que són fixes. En tot cas, el cessionari haurà de complir amb el pagament de la totalitat dels conceptes que es descriuen a continuació en contraprestació per la cessió d'ús.

En tot cas, els serveis generals derivats del consum es repercutiran segons consum i preu real de forma mensual.

### 9.1 Relació de preus i cànon

- IMPORT FIX GARANTIT 1.500.000,00.-€. a compte del percentatge del cànon general sobre la restauració corresponent al conjunt de facturacions brutes (exclòs IVA) per l'activitat de restauració.

Aquest import serà a compte només de:

- el cànon general sobre facturació bruta total en la restauració (excepte per menús dels espais permanents i els càterings per sobre de 45€) sobre el qual es demanarà oferta i haurà de ser com a mínim del 28,5%.

En relació a aquest apartat, els licitadors no hauran de presentar cap oferta, ja que l'import descrit és fix en l'execució del contracte.

- **CÀNONS:** Aquests imports variables seran calculats a partir dels imports que s'obtinguin d'acord amb les especificacions que es detallen a continuació:

#### A) CÀNON GENERAL SOBRE LA RESTAURACIÓ

El "Cànon general sobre la restauració" serà el percentatge a aplicar sobre TOTA la facturació bruta recaptada (exclòs IVA) obtinguda per l'activitat de restauració a l'Anella Olímpica en tots els punts EXCEPTE els menús i càterings marcats en el punt B. El cànon mínim fixat és del 28,5% sobre la total facturació bruta anual, exclòs IVA. Conforme consta a les Normes Reguladores, els licitadors hauran de presentar una oferta a l'alça sobre aquest percentatge.

#### B) ALTRES CÀNONS

En aquest apartat es descriuen els cànonns que provenen de l'activitat econòmica de la restauració dels restaurants permanents a través de l'oferta de menús i càterings encarregats per sobre de 45€.(\*) En relació a aquest apartat, els licitadors no hauran de presentar cap oferta, ja que els percentatges descrits són fixes en l'execució del contracte.

Els cànonns per aquests seran de:

- i. 19% sobre la total facturació bruta, exclòs IVA, per als menús dels restaurants permanents servits al públic general.
- ii. 10% sobre la total facturació bruta, exclòs IVA, de les activitats de càtering per sobre de 45€ el cobert(\*).

(\*) aquest percentatge s'aplicarà sobre la factura al tercer del total de l'activitat de restauració que inclogui menjar servit, begudes, tot el personal i material (vaixelles, copes...).

- OFERTA VARIABLE:

L'oferta variable es tracta d'un percentatge sobre la facturació bruta anual de la restauració del punt A descrit en l'apartat anterior. Aquest té l'objectiu que s'utilitzi per realitzar adequacions en els espais de restauració definits en el punt 4 del present plec per part de BSM. Tindrà un cànon mínim d'un 1,5%. Conforme consta a les Normes Reguladores, els licitadors hauran de presentar una oferta a l'alça sobre aquest percentatge.

- SERVEIS GENERAL DERIVATS DEL CONSUM:

L'adjudicatari queda obligat a assumir els consums associats a gestió i activitat de restauració que s'identifiquen a continuació, així com tots aquells descrits en el Plec tècnic en el punt 8.3.

Actualment, per facturar aquests es segueix aquest patró:

- Serveis mensuals fixos Estadi: 1.388€
- Serveis per esdeveniment Estadi : 1.510€
- Serveis mensuals fixos Palau Sant Jordi: 4.418€
- Serveis per esdeveniment Palau Sant Jordi : 115€

Amb la incorporació de nous espais del Sant Jordi Club, es definirà la forma en la que es facturaran els consums en la part corresponents si és necessari.

Aquests imports poden patir modificacions segons preus kwh i consums generats pels diferents punts de restauració.

El Cessionari també estarà obligat a pagar els imports generals de residus no inclosos en l'actual punt verd a càrrec del Cessionari.

## **9.2 Facturació i forma de pagament**

### FACTURACIÓ IMPORT FIX GARANTIT I CÀNON GENERAL SOBRE LA RESTAURACIÓ

BSM emetrà una factura per l'any contractual amb l'import del fix garantit anual de 1.500.000,00€. Aquestes factures es pagaran abans de 5 dies data factura.

Un cop superat el fix garantit de 1.500.000,00€ es procedirà a facturar de forma mensual el cànon a partir dels imports provisionals obtinguts després dels actes o a partir de les dades lliurades definitives.

El Cessionari haurà de presentar mensualment, abans del setè dia natural del mes següent, les xifres de facturació realitzades amb detall del recinte en que es realitzen, per activitat, tipologia i cànon.

Un cop tancat l'any contractual, amb el resum anual, es calcularà si cal fer alguna regularització de les facturacions pertinents per correccions mensuals.

Aquestes factures es pagaran a 30 dies data factura.

#### OFERTA VARIABLE I CÀNONS MENÚS I RESTAURACIÓ FIXES

BSM emetrà una factura mensual a finals de mes per l'import corresponent de l'oferta variable i dels cànons menús de restauració fixe.

Aquestes factures es pagaran a 30 dies data factura.

#### FACTURACIÓ MENSUAL DERIVADA DELS CONSUMS

BSM emetrà una factura mensual a finals de mes per l'import corresponent als consums generals del Palau Sant Jordi i l'Estadi Olímpic de Montjuïc Lluís Companys.

Aquestes factures es pagaran a 30 dies data factura.

### **9.3 Sistemes d'informació i certificacions de vendes a facilitar pel Cessionari**

El Cessionari facilitarà a BSM una connexió amb el seu sistema de vendes que permeti visualitzar-les "on line" des dels centres connectats amb el sistema i, en un període màxim de 24 hores des de la finalització de l'esdeveniment, de la totalitat de les recaptacions dels punts mòbils, els productes i quantitats venudes o de venda activa.

El Cessionari compartirà la informació provisional dues hores després de cada acte en un sharepoint previst per a aquest objecte.

En qualsevol cas, el Cessionari presentarà el corresponent certificat de vendes mensualment (abans del dia 7 de cada mes) a BSM especificant el volum o unitats dels principals productes

dispensats a cadascun dels actes (amb id que correspongui per sessió) realitzats, facturació, volum de vendes, etc., segons el model de plantilla (Annex núm.4 — Model de certificació mensual) .

S'haurà de facilitar les vendes per cada bar. Per als càterings, de les sales o corporatius, es facilitarà el número de coberts i el preu per cobert. i el número de coberts i import dels càterings de les sales o corporatius.

## 10. PLA DE GESTIÓ DEL NEGOCI

### 10.1 Objectiu del Pla de gestió del negoci

Caldrà implantar un Pla de gestió del negoci relatiu a la gestió de bars i restauració de l'Anella Olímpica, adequat a l'activitat, als diferents perfils de públic i a les característiques dels esdeveniments que s'hi celebren, amb els objectius de:

- Incrementar la qualitat de l'oferta de restauració.
- Optimitzar la gestió dels fluxos i l'operativa.
- Incrementar la rendibilitat.
- Contribuir al posicionament de l'Anella Olímpica com a referent de la música en viu i els grans esdeveniments.

### 10.2 Àmbit d'aplicació i model de gestió i desenvolupament

El Pla de gestió del negoci haurà de descriure de manera diferenciada la **gestió i desenvolupament** de les **grans línies de restauració presentades en el punt 2 del present plec**.

Els licitadors hauran de presentar una proposta de model de gestió i desenvolupament que inclogui, com a mínim, els elements següents:

- Pla de gestió específic per a l'Anella Olímpica , amb una visió global adaptada als diferents recintes i tipologies d'activitat.
- Organigrama de l'activitat, incloent les àrees directiva, comercial, innovació, administrativa, logística i personal operatiu pels diferents esdeveniments. Es valorarà

especialment la dedicació de recursos comercials orientats a la generació d'ingressos en les diferents línies de negoci.

- Proposta operativa i de logística adaptades als diferents recintes, tipologia d'esdeveniments i formats d'implementació.
- Proposta de manteniment i neteja dels espais explotats.
- Proposta de planificació de l'oferta en relació a la demanda esperada amb l'objectiu de millorar el temps d'espera dels usuaris i la qualitat de l'experiència.
- Proposta de les mesures per assegurar les existències de productes de consum durant les activitats, per tal d'evitar ruptures d'estoc.
- Proposta per garantir que el temps d'espera del públic sigui el mínim possible. Definició i implantació de plans d'actuació.
- Proposta de circulació i senyalètica interna per facilitar els fluxos, distribuir el públic entre punts de venda i evitar concentracions.
- Proposta comercialització de l'oferta amb definició d'accions i iniciatives orientades a incrementar el valor per assistent.
- Proposta comunicació al públic amb definició de les línies, accions i suports de comunicació dirigits al públic per identificar clarament l'oferta de bars i restauració disponible en cada moment i espai, amb una comunicació clara, atractiva i orientada a l'experiència del client.
- Proposta dels materials necessaris per fer l'oferta visible i accessible, tenint en compte criteris d'accessibilitat universal.
- Es tindrà en compte l'ús de dades de consum i comportament de públic per avaluar l'impacte de les accions i adaptar la proposta de manera continua.

## 11. PROPOSTA GASTRONÒMICA ADAPTADA

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.

- Reforçar la visibilitat i atractiu de l'oferta gastronòmica .
- Adaptar la comunicació als diferents espais, públics i moments dels esdeveniments.
- Contribuir a millorar l'experiència global del públic.
- Adaptació de l'oferta gastronòmica al públic Definició de segmentació de públics i desenvolupament de propostes adaptades a les diferents tipologies d'esdeveniments, perfils de públic, moments de consum i altres condicionants (recinte, horaris, durada, etc.).

## **12. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL CONTRACTE DE RESTAURACIÓ**

Es crearà una comissió de treball formada per representants de BSM i del Cessionari per fer el seguiment d'aquells elements que emergeixin en el marc del present contracte. Aquesta comissió estarà integrada, com a mínim, per tres representants d'ambdues organitzacions per la raó de la matèria que sigui objecte de tractament.

Aquesta comissió es reunirà un cop al mes, amb un format permanent d'ordre del dia, l'abast del qual inclogui el seguiment i el compliment dels diferents acords que s'hi estableixin.

La coordinació de la comissió esmentada correspondrà a BSM, i de cada reunió se'n redactarà l'acta, que es facilitarà amb anterioritat.

## **13. FACULTATS DE BARCELONA DE SERVEIS MUNICIPALS, S.A.**

1. Autoritzar l'accés de les persones als recintes, autoritzant també si s'escau, el funcionament en horaris diferents als de les activitats, sempre i quan les garanties de seguretat, accés i neteja, siguin perfectament regulades i no interfereixin el normal desenvolupament de les activitats habituals realitzades als recintes.
2. Regular les formes d'accés als recintes de tot el personal o de comandament del Cessionari, així com el dels vehicles i proveïments necessaris, en funció de les limitacions i/o restriccions de cada activitat o espectacle acordades amb el corresponent promotor.

3. Autoritzar expressament i supervisar la realització d'obres per part del Cessionari, així com la decoració dels establiments i instal·lació de qualsevol tipus de publicitat.

#### **14. PRESTACIÓ ACCESSÒRIA**

Conforme queda justificat a la memòria justificativa del present expedient, el present contracte actual té naturalesa patrimonial, ex article 9 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP), en tenir per objecte principal la cessió dels espais descrits.

Tanmateix, conforme habilitació legal expressa de l'article 9.2 LCSP, s'incorpora com a prestació típica de restauració al personal de BSM accessòria i instrumental a la principal (la cessió dels espais), per resultar directament vinculada a l'objecte patrimonial del contracte i necessària per a la seva adequada execució. Aquesta prestació no té autonomia funcional ni econòmica pròpia, no constitueix la finalitat principal del negoci i no altera la causa patrimonial del contracte, que és la cessió dels espais per al desenvolupament de l'activitat privada.

La naturalesa de la tipicitat de les prestacions resulta de les característiques de la prestació que es recull en aquesta clàusula, doncs es concreten i exigeixen elements pròpies de la contractació de serveis, en tant que regula de forma específica la prestació del servei, com són els preus màxims, a diferència de l'activitat a desenvolupar en la resta d'espais objecte de cessió, pels quals el plec tècnic es limita a emmarcar l'activitat a la particularitat de les instal·lacions, per raons de seguretat, funcionalitat i operativa, romanent el desenvolupament de l'activitat al lliure criteri professional del cessionari, sense entrar BSM en la discrecionalitat de la mateixa.

En conseqüència, la seva inclusió no desnaturalitza la qualificació del contracte com a patrimonial; i tampoc supera la limitació de l'article 9.2 LCSP relatiu al cinquanta per cent del volum total del contracte.

A resultes de l'anterior, i d'acord amb l'Annex 7, un petit percentatge de l'activitat es tracta de servei de restauració per treballadors o pel propi BSM.

##### Servei de restauració per als treballadors

Es tracta una prestació complementària que consisteix en un servei als treballadors i que pagaran els propis treballadors.

Els preus a aplicar pel personal BSM i els col·laboradors resta marcat i són els següents:

a.	Personal de BSM	5,00.-€ (IVA Inclós)
b.	Personal d'empreses col·laboradores i d'organitzacions que tenen la seva seu en els recintes de l'Anella Olímpica o d'empreses adjudicatàries de serveis permanents en aquests	10,00.- €(IVA Inclós)

El Cessionari donarà de sopar al personal operatiu durant l'acte de la divisió de l'Anella Olímpica mitjançant un sistema de tiquets o control que doni opció o a accedir a un menú extra de migdia o a accedir a qualsevol a un punt de venda operatiu durant l'esdeveniment. Es pactarà amb BSM el preu d'aquests sopars. El Cessionari facturarà a BSM mensualment pels tiquets utilitzats.

BSM podrà pactar amb un tercer la restauració pel personal pels casos que el restaurant estigui tancat durant els actes, muntatges i desmuntatges sense que generi cap dret de compensació.

Els menús migdia oferts en el període 2025 al col·lectiu de BSM ha estat d'uns 4.500 menús aproximadament. Aquesta dada es facilita a efectes purament informatius, sense que sigui en cap cas vinculant per BSM.

### Càterings

BSM podrà encarregar al Cessionari comandes segons les seves necessitats i actes en els que aquest actua com productor. A aquests imports no tindran l'import del cànon de BSM i no computaran. El Cessionari emetrà una factura que enviarà, amb el número de comanda corresponent, a [facturabsm@bsmsa.cat](mailto:facturabsm@bsmsa.cat).

## 15. LLISTAT ANNEXES

Atès el contingut de la documentació que conforma els annexes al present Plec Tècnic, aquests seran lliurats als interessats en el procediment que, volent presentar la corresponent proposta, ho requereixin expressament per la via fixada a les Normes Reguladores.

Dita documentació serà lliurada un cop signat i lliurat el compromís de confidencialitat respecte de la mateixa.

- ANNEX núm. 1 - Plànols de locals i espais fixos de restauració Palau Sant Jordi.
- ANNEX núm. 2 - Plànols de locals i espais fixos de restauració de l'Estadi Olímpic.
- ANNEX núm. 3 - Inventari d'estris, materials i maquinària.
- ANNEX núm. 4 - Model de certificació mensual.
- ANNEX núm. 5 - Quadre d'exclusivitats i Patrocinis.
- ANNEX núm. 6 - Normativa d'aplicació
- ANNEX núm. 7 – Imports previstos
- ANNEX núm. 8 – Llistat preus actuals

Marta Gallego

Cap d'Unitat Administració i Qualitat de l'Anella Olímpica

Barcelona de Serveis Municipals S.A.