

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT AL RECINTE MUNDET DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA

Número expedient: 2026/0017585

1. OBJECTE

És objecte del present plec definir les característiques de la concessió del servei de bar-restaurant al recinte Mundet (Passeig Vall d'Hebron, 171) de la Diputació de Barcelona, amb la finalitat d'atendre les necessitats dels treballadors/es i usuaris/àries del recinte.

En l'Annex 2 d'aquest plec es recull un estudi de viabilitat econòmico-financera basat en una estimació de les despeses i els ingressos d'acord amb el funcionament del bar-restaurant dels darrers anys.

L'ús del local objecte d'aquest contracte queda restringit exclusivament a allò previst en aquest Plec, sense que en cap cas l'empresa pugui donar altre finalitat.

2. DESTINATARIS

Els potencials usuaris/àries del servei de bar-restaurant són:

- Usuaris/àries aollits als centres residencials d'estades temporals de la Diputació de Barcelona, i els seus familiars.
- Personal de la Diputació de Barcelona.
- Personal docent, investigador i administratiu de la Universitat de Barcelona.
- Estudiants de la Universitat de Barcelona i dels altres centres educatius ubicats al recinte.
- Personal docent i administratiu d'altres centres educatius ubicats al recinte.
- Personal i usuaris/àries de les instal·lacions esportives del recinte.
- Personal de les empreses externes que presten serveis a les entitats estadants ubicades al recinte, així com a la pròpia corporació.

- Visitants del recinte.

A efectes informatius, el personal de la Diputació que presta servei al recinte Mundet és d'uns 1.000 treballadors/es, i el nombre de persones que treballen o estudien a les instal·lacions de la Universitat de Barcelona al recinte és de 10.000 persones aproximadament, entre alumnes, professorat i personal administratiu i de serveis.

El recinte Mundet ocupa una extensió de 34,72 hectàrees, i les dependències del servei objecte de licitació es troben en el nord-est del recinte. Les entitats que ocupen el recinte són les següents:

- Diputació de Barcelona:
 - Gerència de Serveis Socials
 - Servei d'Atenció a la Dependència i la Vulnerabilitat Social
 - Servei de Suport als Serveis Socials Bàsics
 - Servei de Suport Intern
 - Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
 - Servei de Salut Pública
 - Servei de Suport a les Polítiques de Consum
 - Coordinació de l'Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública
 - Secció Estratègica, Processos i comunicació
 - Gerència de Serveis d'Estades Temporals i Respir
 - Servei de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments
 - Servei de Gestió Assistencial
 - Gerència de Serveis d'Esports
 - Oficina d'Activitats Esportives
 - Oficina d'Equipaments Esportius
 - Gerència de Servei de Cicle de Vida, Diversitat i Comunitat
 - Servei de Convivència i Diversitat
 - Servei de Cicle de Vida
 - Gabinet d'Innovació, Integritat i Transformació Digital Local
 - Oficina de Suport i Assistència Municipal en Serveis Digitals i Orientació a la Dada
 - Direcció de Serveis de Tecnologies i Sistemes Corporatius

- Oficina Administrativa
- Servei d'Assistència Municipal i Suport estratègic
- Servei de Gestió d'Operacions TIC
- Servei de Millora Organitzativa
- Servei de Tecnologies del Lloc de Treball
- Subdirecció de Desenvolupament de Sistemes d'Informació
 - Servei de Sistemes de Gestió Corporatius
 - Oficina Tècnica d'Internet
- Universitat de Barcelona:
 - Facultat de Pedagogia,
 - Facultat de Formació del Professorat
 - Facultat de Psicologia
 - Institut de Ciències de l'Educació
- Ajuntament de Barcelona:
 - Escola de futbol TARR
 - Piscina coberta i poliesportiu
 - Escola bressol L'Arboç
 - Escola d'Educació infantil i primària Els Pins
 - Escola d'Educació Especial La Ginesta
 - IES Anna Gironella de Mundet

Els licitadors han de tenir en compte igualment que al recinte existeixen un servei menjador de la Diputació de Barcelona, ubicat a l'edifici Serradell Trabal, i un bar gestionat per la Universitat de Barcelona, ubicat a l'edifici Llevant. Cal tenir en compte, a més, l'existència de sales de descans per al personal de la Diputació al pavelló Migjorn i a l'edifici Serradell Trabal i de màquines *vending* a aquests edificis i al pavelló Nord.

3. DESCRIPCIÓ I UBICACIÓ DEL LOCAL

Les característiques de les instal·lacions on s'ha de prestar el servei de bar-restaurant esmentat a la clàusula primera són:

348,77 m², distribuïts de la següent forma:

- zona taules i taulell : 108,69 m²
- magatzem : 11,75 m²
- lavabos : 17,67 m² (*)
- cuina : 10,66 m²
- terrassa : 200 m²

() Un dels lavabos és adaptat, i ambdós hauran d'estar operatius, lliures d'elements d'emmagatzematge i disponibles per al seu ús.*

El bar-restaurant està ubicat davant del Pavelló Nord del recinte Mundet, segons s'indica al plànol adjunt com a Annex 1 del present plec de prescripcions tècniques.

4. LLISTA DE PRODUCTES

Els productes que com a mínim caldrà oferir als clients seran els següents, més els que hagi presentat la concessionària a la seva oferta d'acord amb la clàusula 1.11 del Plec de clàusules administratives particulars (PCAP), amb els preus màxims assenyalats.

1. CAFÈS I INFUSIONS		
		Import preu unitari màxim sense IVA
1	Cafè sol	1,40 €
2	Tallat	1,55 €
3	Cafè amb llet	1,75 €
4	Infusions	1,60 €
5	Té	1,60 €
6	Batut de cacau	1,95 €

Queda inclosa dins de cada producte amb cafè la variant descafeïnada. En les begudes que continguin llet, es podrà substituir la llet convencional per una beguda vegetal, sense cap increment de preu.

2. BEGUDES SENSE ALCOHOL		
		Import preu unitari màxim sense IVA
1	Ampolla aigua gran (1,5 l)	1,75 €
2	Refrescos (33 cl)	1,95 €
3	Sucs (33 cl)	1,85 €

3. BEGUDES AMB ALCOHOL		
		Import preu unitari màxim sense IVA
1	Cervesa (33 cl.)	1,95 €
2	Got de vi de la casa	1,40 €
3	Got de rom	3,55 €
4	Got de conyac	3,55 €
5	Got whisky	5,95 €

Queda inclosa dins de la cervesa la variant sense alcohol

4. REBOSTERIA		
		Import preu unitari màxim sense IVA
1	Croissant	1,80 €
2	Magdalena	1,60 €

5. TAPES I APERITIUS		
		Import preu unitari màxim sense IVA
1	Olives	1,85 €
2	Seitó (5 peces)	2,55 €
3	Musclos en escabetx	2,85 €
4	Ració truita de patates	2,85 €

6. ENTREPANS FREDS		
		Import preu unitari màxim sense IVA
1	Embotits*	2,75 €
2	Anxoves	4,90 €
3	Pernil país	3,55 €
4	Tonyina	3,55 €
5	Formatge*	3,55 €

7. ENTREPANS CALENTS		
		Import preu unitari màxim sense IVA
1	Frankfurt	2,85 €
2	Llom	3,25 €

**Embotits (com a mínim: fuet, llonganissa, xoriço, salami, pernil dolç o salat, indiot o similars)*

**Formatge (com a mínim: formatge tendre, semicurat, fresc, havarti, edam, emmental o similars)*

5.ÀPATS

Caldrà oferir diàriament, com a mínim, les modalitats d'àpat següents:

a) Menú diari

Haurà d'incloure:

- Un primer plat, a escollir entre un mínim de 4 opcions.
- Un segon plat, a escollir entre un mínim de 4 opcions.
- Unes postres, a escollir entre un mínim de 4 opcions, amb la possibilitat d'incloure el cafè com a alternativa.
- Pa i beguda.

La beguda inclosa podrà ser aigua, vi, cervesa o refresc.

Entre les opcions de primer plat haurà d'incloure's sempre, com a mínim, una amanida, verdura, llegum o opció equivalent saludable.

Entre les opcions de segon plat, s'haurà d'incloure sempre, com a mínim, una opció de carn o peix cuinada a la planxa, al forn, bullida, al vapor o mitjançant altres formes de cocció saludables que no impliquin fregits ni arrebossats.

D'acord amb el deure de garantir una oferta inclusiva, s'ha de contemplar diàriament una opció vegana (productes lliures d'ingredients d'origen animal) o vegetariana que compleixi els següents requisits:

- L'empresa podrà optar per integrar aquesta opció dins del propi menú ordinari (garantint que, almenys, un dels primers i un dels segons de la llista anterior siguin vegans o vegetarians) o bé oferir un menú específic diferenciat.
- En cas d'optar per un menú separat, aquest haurà de mantenir l'estructura de primer plat, segon plat, postres, pa i beguda.
- En qualsevol dels dos formats (integrat o separat), l'opció vegana o vegetariana s'ha d'oferir obligatòriament sota la **mateixa tarifa econòmica** establerta per al menú del dia ordinari.

b) Mig menú

Haurà d'incloure:

- Un plat, a escollir entre qualsevol dels primers o segons plats disponibles en el menú diari.
- Unes postres, a escollir entre les opcions disponibles.
- Pa i beguda.

La beguda inclosa podrà ser aigua, vi, cervesa o refresc. Podrà ser també en opció vegana o vegetariana.

Els plats del menú i del mig menú s'hauran d'elaborar i cuinar a les instal·lacions del bar-restaurant del recinte Mundet, sens perjudici dels productes o elaboracions complementàries que, per la seva naturalesa, puguin ser adquirits ja preparats.

La concessionària haurà d'exposar diàriament, de manera visible per als usuaris, la composició del menú i del mig menú, els preus amb IVA inclòs i la informació relativa als al·lèrgens presents en els plats oferts i advertir expressament de la possibilitat de presència de traces o contaminació creuada quan no se'n pugui garantir l'absència.

ÀPATS	
Tipus	Preu unitari màxim sense IVA
Menú	11,95 €
Mig menú	9,15 €

6. MAQUINÀRIA, MOBILIARI I ESTRIS

La concessionària haurà d'aportar, al seu càrrec, tota la maquinària, mobiliari, parament, estris, petit utilatge, elements auxiliars i equipament que siguin necessaris per a la correcta prestació del servei, llevat dels elements adscrits al bar-restaurant propietat de la Diputació de Barcelona que es posin a la seva disposició.

La concessionària serà responsable del bon ús, neteja, conservació, manteniment preventiu i correctiu i, si escau, substitució dels elements que aporti i dels elements que utilitzi durant la vigència del contracte.

La maquinària haurà de mantenir-se en condicions adequades de seguretat, higiene i eficiència. En cas d'avaría d'un element essencial per a la prestació del servei, la concessionària haurà d'adoptar les mesures necessàries per garantir la continuïtat del servei en el termini més breu possible.

Cap element de maquinària, mobiliari, parament, cartells o decoració podrà incorporar publicitat, marques comercials o elements aliens al servei sense l'autorització prèvia de la Subdirecció de Logística.

La concessionària podrà fer servir els elements adscrits al bar-restaurant pertanyents a la Diputació que s'enumeren a la relació següent:

Material	Quantitat
Rentavaixelles	1
Cuina de gas (quatre focs)	1
Fregidora	1
Màquina de tallar embotits	1
Mobiliari de cuina	1
Caixa registradora	1
Armari refrigerador	1
Armari d'ampolles	1
Taules interior llargues	12
Cadires interior negres	48
Taules interior petites	9
Taules terrassa exterior	30
Cadires terrassa exterior	100

7. HORARIS

El servei a prestar tindrà, com a mínim, els horaris següents:

- De dilluns a divendres, de 7:30 a 18:00 hores
- Dissabtes, diumenges i festius, de 9:00 a 15:00 hores.

Els festius 25 i 26 de desembre, i 1 i 6 de gener de cada any, no es prestarà el servei de bar-restaurant, atesa la forta baixa del nombre d'usuaris que es produeix en aquestes dates.

Qualsevol proposta de modificació d'aquests horaris i qualsevol petició per a la realització al bar d'activitats no organitzades directament per la pròpia Subdirecció, haurà de ser necessàriament autoritzada per la Subdirecció de Logística de la Diputació de Barcelona i la Gerència de Serveis d'Estades Temporals i Respir. La concessionària haurà de comunicar les peticions d'aquests tipus amb una antelació mínima de tres setmanes respecte de la data prevista per a l'activitat.

8. PERSONAL

La concessionària haurà de dotar el servei dels mitjans personals necessaris per garantir-ne una prestació correcta, continuada i adequada al volum d'activitat del bar-restaurant.

La Diputació de Barcelona podrà requerir a la concessionària l'increment o l'adequació dels mitjans personals adscrits al servei quan constati que la dotació existent és insuficient per garantir una atenció adequada als usuaris, especialment en franges de major afluència, o quan es detectin deficiències reiterades en la qualitat, rapidesa o continuïtat del servei.

En concret, la concessionària vetllarà per l'adequada higiene, bona presència i uniformitat del personal al seu càrrec i tracte correcte del personal vers els usuaris, quedant obligada al compliment estricte de la normativa de Prevenció de Riscos Laborals i sent responsable d'establir les mesures organitzatives i d'higiene necessàries per prevenir riscos sanitaris o de contagi en cas d'alerta sanitària.

D'acord amb la normativa sanitària vigent (Reglament CE 852/2004 i Reial Decret 109/2010), tot el personal adscrit al servei —tant el de nova contractació com el personal subrogat— haurà d'estar en possessió de la formació acreditada i actualitzada en Higiene i Manipulació d'Aliments i en Gestió d'Al·lèrgens i intoleràncies. Respecte a aquesta formació, s'estableixen les condicions següents:

- La concessionària assumeix la responsabilitat d'assegurar que qualsevol persona que presti el servei disposi de la formació corresponent en tot moment durant la vigència de la concessió.

- L'Administració podrà exercir la seva facultat de control i verificar el compliment d'aquesta titulació mitjançant el requeriment de la documentació acreditativa en qualsevol moment de l'execució del contracte, sense perjudici que l'empresa hagi de tenir aquesta documentació a disposició de les autoritats sanitàries a les pròpies instal·lacions.

9. RECOLLIDA DE RESIDUS

La concessionària serà responsable de la correcta gestió dels residus generats per la seva activitat, incloent-hi la recollida, separació i dipòsit en els contenidors corresponents, d'acord amb les instruccions de la Diputació de Barcelona i la normativa aplicable.

Com a mínim, haurà de separar les fraccions de paper i cartró, envasos, vidre, orgànica i resta, sempre que siguin generades per l'activitat del servei.

La concessionària haurà d'adoptar mesures per reduir l'ús d'envasos, recipients i elements d'un sol ús, especialment plàstics, i prioritzar, quan sigui possible, alternatives reutilitzables, reciclables o compostables.

La Subdirecció de Logística podrà comprovar el compliment d'aquestes obligacions durant l'execució del contracte.

10. FACULTATS DE LA SUBDIRECCIÓ DE LOGÍSTICA

1. Fixar les directrius del servei que aconselli l'interès públic.
2. Vetllar pel manteniment de les condicions adequades de confort de les instal·lacions, indicant a partir de quines dates o condicions climàtiques cal posar en marxa o apagar la calefacció o l'aire condicionat a les instal·lacions.

3. Autoritzar expressament i supervisar la realització d'obres per part de la concessionària, la decoració de l'establiment i la instal·lació de qualsevol tipus de publicitat.
4. Autoritzar expressament la venda de nous productes, així com la substitució dels productes que s'ofereixen al bar-restaurant i que figuren a les llistes del punt 4 d'aquest plec. També caldrà autorització expressa per substituir qualsevol producte obligatori inclòs en l'oferta adjudicada. El nou producte haurà de complir, en tot cas, la qualitat mínima requerida en aquest plec.
5. Controlar, supervisar i inspeccionar el servei i les instal·lacions i donar instruccions a l'empresa concessionària d'acord amb la llei. En cas de deficiències en la prestació podrà donar-li avís a la concessionària per tal que les esmeni.
6. Comprovar i fiscalitzar les factures, llibres de comptabilitat i documents de qualsevol classe que consideri necessaris per a la determinació del volum d'ingressos i de despeses, si ho considera convenient.

11 . VERIFICACIONS I CONTROLS DE QUALITAT I HIGIENE

La Subdirecció de Logística podrà fer el seguiment del servei per comprovar que es presta correctament i amb els nivells adequats de qualitat, higiene i atenció als usuaris. Es podran valorar, entre d'altres, la professionalitat i uniformitat del personal, el tracte als usuaris, la rapidesa del servei, la higiene dels aliments i instal·lacions, el confort del local, la qualitat i varietat dels àpats i les matèries primeres utilitzades.

També es comprovarà que els preus aplicats no superin els oferts per la concessionària ni els màxims autoritzats. En cas de servei a la terrassa, l'increment del preu de venda al públic, IVA inclòs, no podrà superar el 5% i haurà d'estar indicat de manera visible.

La concessionària haurà de disposar d'un sistema intern per detectar incidències i adoptar mesures correctores.

La Diputació de Barcelona podrà realitzar controls de qualitat, comprovacions de preus, tastos puntuals, verificacions higièniques i enquestes de satisfacció

La concessionària haurà de facilitar, quan se li requereixi, la informació necessària per al seguiment del servei.

12. INCOMPLIMENTS

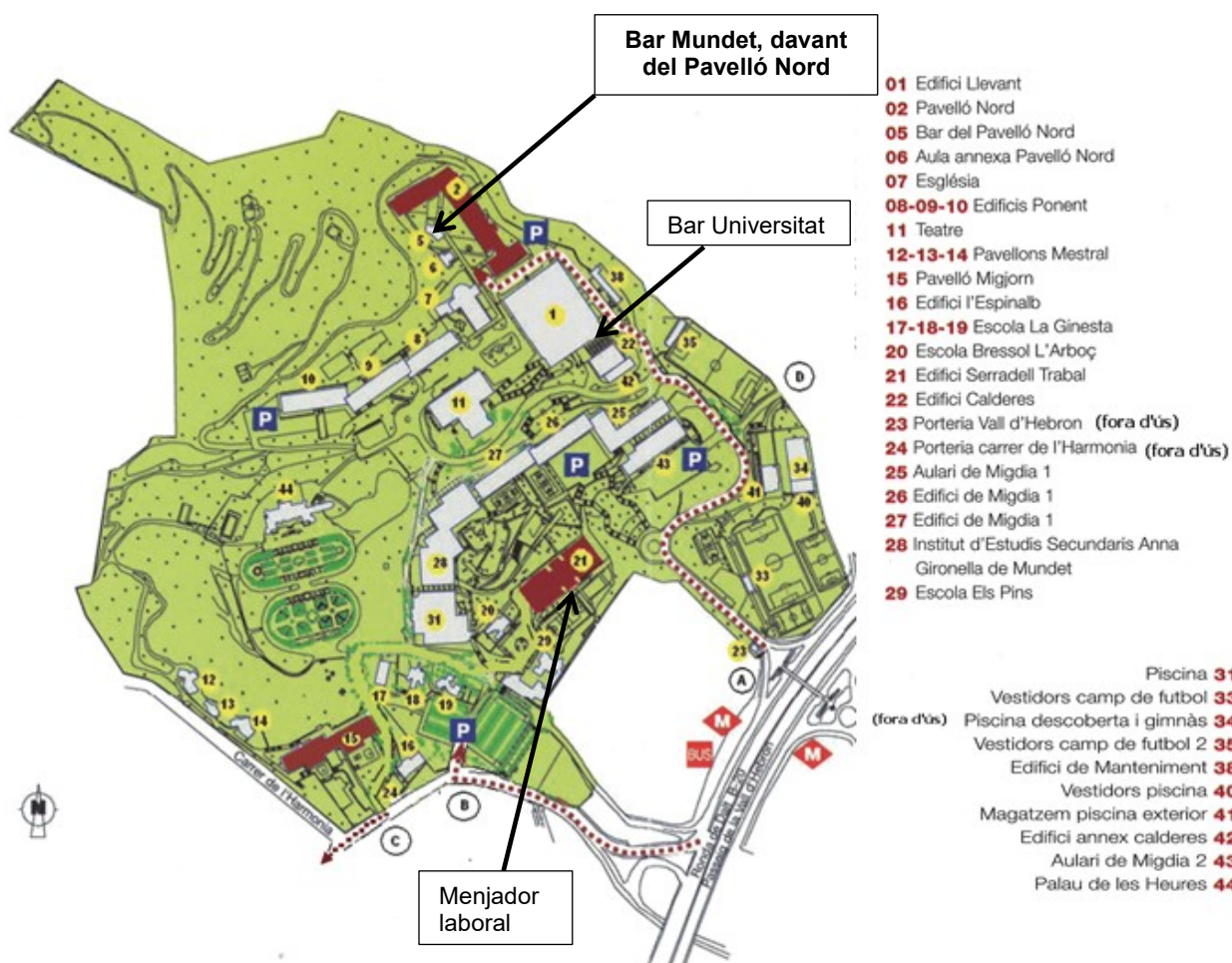
Derivades de les verificacions i els controls de qualitat realitzats es determinen una sèrie d'incompliments que generaran les penalitats establertes en la clàusula 2.6 del Plec de clàusules administratives particulars.

ANNEX 1

Al Plec de Prescripcions Tècniques de l'expedient de concessió del servei de bar-restaurant al recinte Mundet de la Diputació de Barcelona

Expedient número: 2026/0017585

Plànol d'ubicació



ANNEX 2

Al Plec de Prescripcions Tècniques de l'expedient de concessió del servei de bar-restaurant al recinte Mundet de la Diputació de Barcelona

Núm. d'Expedient: 2026/0017585

Estudi econòmic

Aquest estudi té per objecte l'elaboració d'una previsió d'ingressos i despeses del bar-restaurant, basada en la documentació econòmica disponible dels exercicis anteriors, la documentació presentada per l'actual concessionària sobre els resultats dels anys 2024 i 2025 i en l'evolució recent de l'activitat del servei.

La projecció abasta el període 2027-2028 i s'ha construït prenent com a referència l'expedient vigent (expedient núm. 2021/0016466), així com l'Escenari Macroeconòmic de Catalunya 2025-2026 (actualització d'octubre de 2025), elaborat pel Departament d'Economia i Finances de la Generalitat de Catalunya.

A partir d'aquestes fonts, s'han adaptat les dades a un context de progressiva normalització econòmica prevista per als propers anys, caracteritzat per un creixement moderat i una estabilització dels principals indicadors macroeconòmics.

ESTIMACIÓ DELS INGRESSOS

Com a font d'ingressos, el concessionari cobra els preus dels productes i àpats del bar-restaurant. El concessionari pot augmentar el nombre de productes oferts, sense que el seu preu pugui superar el fixat en el quadre de la categoria corresponent. En tot cas, l'augment de productes i la seva substitució haurà de ser autoritzat per la Subdirecció de Logística.

L'ampliació i la substitució dels productes que s'ofereixen al bar-restaurant i que figuren a les llistes del punt 4 d'aquest plec requerirà, en tot cas, l'autorització prèvia i expressa de la Subdirecció de Logística. Aquesta autorització també serà necessària per substituir qualsevol producte obligatori inclòs en l'oferta adjudicada. En cas de substitució, el nou

producte haurà de ser equivalent o superior al producte substituït i haurà de complir la qualitat mínima requerida en aquest plec.

Pel que fa a l'estimació dels ingressos, s'ha realitzat una previsió fonamentada en el públic potencial, la capacitat operativa de l'espai i un escenari de creixement moderat de l'activitat econòmica.

En aquest sentit, s'assumeix un **creixement real anual del 2,0% per al període 2026-2028**, en línia amb la previsió oficial del consum de les llars a Catalunya recollida a l'Escenari macroeconòmic 2025-2026 elaborat per la Generalitat de Catalunya, que situa aquest increment en el 2,0% per a l'exercici 2026. Per als anys posteriors (2027-2028), es manté una hipòtesi de creixement sostingut i moderat, coherent amb un context de maduresa econòmica i amb les estimacions de creixement potencial publicades pel Banco de España, les quals preveuen diferents escenaris d'evolució econòmica

Adicionalment, la projecció incorpora l'efecte de la inflació sobre els ingressos en termes nominals. A aquest efecte, s'ha considerat una taxa mitjana d'inflació (IPC) al voltant del 2,0% anual, d'acord amb l'objectiu d'estabilitat de preus establert pel Banco Central Europeo per a les economies de la zona euro en el mitjà termini.

USUARIS

El públic objectiu el componen els treballadors del Recinte Mundet de la Diputació de Barcelona, els usuaris acollits als centres residencials juntament amb els seus familiars i els estudiants, treballadors i usuaris d'altres edificis d'entitats ubicades o que presten servei al recinte, sumant un total superior a 10.000 persones.

ESTIMACIÓ DE LES DESPESES

Prenent com a referència les dades d'explotació dels darrers anys proporcionades per l'empresa concessionària actual, així com el contracte vigent, les despeses per a la gestió de l'esmentat servei són, per ordre d'importància econòmica: el sou del personal; l'aprovisionament, que inclou aliments, material de neteja i fungibles; els subministraments, incloent-hi el telèfon, la connexió a internet i el consum de gas, que

són assumits directament per l'empresa, així com les despeses d'aigua i electricitat, que la Diputació li repercuteix trimestralment segons les lectures dels comptadors; i, finalment, el cànon mensual.

Pel que fa a l'evolució de les despeses per als períodes 2027 - 2028, s'ha calculat de la manera següent:

- **Costos de personal (2,4 %):** s'han calculat a partir dels comptes de pèrdues i guanys de 2024 i 2025, per a cadascun dels perfils professionals detallats en la clàusula 2.24 del PCAP, actualitzades segons les previsions de creixement de la **remuneració per assalariat** a Catalunya per al 2026, segons l'informe "Previsions Macroeconòmiques. Escenari macroeconòmic de Catalunya. 2025 i 2026", d'octubre de 2025 de la Generalitat de Catalunya. Atès que el personal representa la partida de despesa amb més pes en el servei de restauració, aquest índex és el principal causant de l'increment de costos.
- **Aprovisionaments i subministraments (2,0 %):** Es fonamenta en la previsió d'evolució de l'**IPC a Catalunya** (situat en l'1,9 % per al 2026 segons la Generalitat) i l'objectiu d'estabilitat de preus a llarg termini del **Banc Central Europeu (2,0 %)**.
- **Cànon:** L'import del cànon es manté congelat durant el període considerat, actuant com a factor corrector que permet suavitzar l'impacte de la inflació sobre el compte de resultats global.

De l'anàlisi de les dades i d'acord amb la documentació econòmica actualitzada, es procedeix a fer la previsió per als anys de vigència de la nova contractació:

	2027	2028
INGRESSOS		
Vendes	298.008,68	303.968,85
Altres ingressos d'explotació	3.621,44	3.693,87
Total ingressos	301.630,12	307.662,72

DESPESES		
Aprovisionaments	95.402,25	97.310,30
Despeses de personal	169.203,01	173.263,88
Altres despeses d'exploració	26.206,01	26.730,13
Total despeses	290.811,27	297.304,31

L'estimació total dels ingressos entre 2027 i 2028 és de **609.292,84 €**. De les dades de la previsió es desprèn que l'eventualitat del benefici per part de l'empresa concessionària dependrà del nombre d'usuaris i el control que exerceixi sobre les despeses, el que mostra que el risc i ventura correspon íntegrament al contractista.

Metadades del document

Núm. expedient	2026/0017585
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques que regiran la concessió del servei de bar-restaurant al Recinte Mundet

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Anna Busqué Mitjà (TCAT)	Subdirectora de Logística	Signa	31/07/2026 14:08

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
751119e9abe44c39f36f	https://seuelectronica.diba.cat	

