



CODI DE VERIFICACIÓ	6Y670Y243D2I2L6D0HCS		
PROCEDIMENT	V220 Contractacions de subministraments		
EXPEDIENT NÚM.	AJT/168858/2025	DOCUMENT NÚM.	1395784/2025
ÀREA	Ciutat Transformadora		
UNITAT	Esports		

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL CONTRACTE DE GESTIÓ, CONFECCIÓ I SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS PER AL SERVEI DE MENJADOR DEL CASAL ESPORTIU DEL COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL L'HOSPITALET NORD (EXPEDIENT AJT/168858/2025).

D'acord amb l'article 25.2.I. de la Llei 27/2013 de 27 de desembre, de racionalització i sostenibilitat de l'administració local, que atorga com a competència pròpia de les administracions locals la promoció de l'esport i les instal·lacions esportives, i d'ocupació del temps lliure, la Regidoria d'Esports de l'Ajuntament de L'Hospitalet, organitza directament un Casal Esportiu al Complex Esportiu Municipal L'Hospitalet Nord per als ciutadans de la ciutat.

Clàusula 1. Objecte del contracte.

L'objecte del present contracte és la gestió, confecció i subministrament d'àpats durant la celebració del Casal Esportiu que s'organitza a l'estiu al Complex Esportiu Municipal L'Hospitalet Nord del 22 de juny al 31 de juliol de 2026, i en el que es presta el servei de menjador a tots els nens i nenes que s'hagin inscrit a aquest servei.

Opcionalment, i a decisió de l'Ajuntament, es podrà aprovar una pròrroga per al subministrament dels menús per al casal d'estiu del Complex Esportiu Municipal L'Hospitalet Nord del 2027.

El CPV d'aquest contracte és 15894200-3 Menjars preparats.

Clàusula 2. Definició del servei objecte del contracte.

El Casal Esportiu del CEM L'Hospitalet Nord està dirigit a nens i nenes d'entre 3 i 16 anys. Aquest es desenvolupa en horari de 9 a 17h i compta amb una planificació setmanal d'activitats en funció dels grups d'edat dels inscrits, a més de una sortida setmanal per a cada grup. Dins d'aquest marc d'activitats es contempla l'opció del servei de menjador entre les 13 i les 15h per a totes aquelles famílies que estiguin interessades en contractar aquest servei.

Almenys 12 dies abans de l'inici del Casal, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la planificació diària dels menús de cada setmana complint amb els criteris que s'exposen en aquesta clàusula.

El menú haurà d'incloure:

- Primer plat
- Segon plat amb guarnició
- Postres (fruita i lactis)
- Pa



El contractista haurà de subministrar diàriament una ampolla d'aigua de 1,5 litres per cada 2 menús.

S'haurà de preveure l'elaboració de menús tipus pícnic pels dies de casal on s'hagi previst una sortida fora del CEM L'Hospitalet Nord. Aquesta es comunicarà amb l'antelació suficient per part de la coordinació del casal, així com l'hora que s'haurà de lliurar el pícnic a les instal·lacions del CEM L'Hospitalet Nord que estarà condicionada pel tipus de sortida que estigui planificada.

S'haurà de contemplar l'elaboració d'àpats especials en funció d'indicacions patològiques (celíacs, sense ou, sense lactosa, etc...) com per indicacions ideològiques (sense porc, sense vedella, vegetarià, etc...). La indicació d'aquestes necessitats, l'hauran de comunicar les famílies en el moment de la formalització de la inscripció i caldrà identificar i controlar per tenir-ho en compte en el circuit de distribució dels àpats als infants afectats.

L'empresa adjudicatària haurà d'establir un sistema de control i de coordinació amb la persona que es designi com a responsable del Casal, amb l'objectiu de garantir una gestió correcta de tots aquells aspectes relacionats amb les modificacions i les incidències que es puguin produir diàriament en el servei de menjador (altes i baixes, menús especials, etc.)

Els menús que s'elaborin pel servei de menjador del Casal, hauran de contemplar criteris nutricionals i d'equilibri alimentari tenint en compte els criteris següents:

- a) Adaptar els menús, les receptes i els aliments a la temporada d'estiu amb plats variats típics de l'època (amanida de pasta, gaspatxo, empedrat de llegums, etc.) i fruites com el meló, la síndria, el préssec, etc., prioritzant els proveïdors de proximitat i els productes frescos.
- b) La informació dels menús haurà de ser prou explícita intentant evitar generalitats com per exemple "verdura" en comptes de "mongeta tendra i patata" o "macarrons a la siciliana" en comptes de "macarrons amb salsa de tomàquet".
- c) Es garantirà la presència diària d'hortalisses i verdures en el menú.
- d) Utilitzar oli d'oliva tant per amanir com per cuinar. Si s'utilitza un altre oli per cuinar es recomana el de gira-sol "alt oleic".
- e) Moderar la utilització de la sal en les preparacions i que aquesta sigui iodada.
- f) Evitar la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina i altres preparats)
- g) Les preparacions de carn i peix més adequades són al forn, guisats i estofats. També fregits sense sobrepassar un màxim de dues vegades per setmana.
- h) L'acompanyament dels segons plats ha de ser, gaire bé sempre, de preparacions de verdura crua (amanida)
- i) Oferir sempre l'opció d'acompanyar els àpats amb pa i garantir la quantitat i l'accessibilitat de l'aigua durant els àpats.
- j) Garantir que quatre de les postres de la setmana siguin a base de fruita fresca i reservar un dia a les postres làctics o postres dolces, donant preferència al iogurt.
- k) L'aigua ha de ser la beguda principal al llarg del àpat.



L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la legislació higiènica sanitària vigent que s'assenyalen tot seguit:

- a) Estar inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) per a l'activitat d'elaboració i transport de menjars preparats per a col·lectivitats diverses (CLAU 26).
- b) Tenir implantat un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) adaptat a l'activitat de l'empresa, per tal de garantir la seguretat alimentària en els processos de preparació, conservació, distribució i servei.
- c) Guardar menús testimoni, que representin els diferents menjars preparats servits al consumidor diàriament. Aquests plats han d'estar clarament identificats i datats, i han de correspondre a una ració individual. La conservació del menú testimoni s'ha de fer en condicions de congelació i s'ha de guardar durant els set dies posteriors al servei.
- d) L'empresa ha de garantir la temperatura de manteniment del menjar preparat fins al servei (>65°C pels aliments calents i <8°C pels aliments freds), mantenint en tot moment els aliments protegits. Per això l'empresa haurà de transportar el menjar, pel manteniment de les condicions adequades dels aliments, en contenidors tèrmics adequats.
- e) El parament de taula estarà en tot moment protegit de focus contaminants, tant durant el transport com durant el servei.
- f) El personal adscrit al contracte caldrà que estigui format en higiene i innocuïtat dels aliments. Les empreses han de disposar d'un pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i distribuir el menjar complint els requisits normatius sanitaris bàsics que tot seguit es detallen, entre d'altres:

- Reglament (UE) 853/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- RD 3484/2000 de 29 de desembre, normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Ordre de 9/02/1987 en relació a les normes específiques per la preparació i conservació de la maonesa i d'altres aliments amb ovoproductes.
- RD 1420/2006 en relació a la prevenció de la paratosi per Anisakis en productes de la pesca.

El nombre d'àpats diaris a confeccionar estarà condicionat per les inscripcions fixes confirmades per les famílies que han optat per aquest servei, i per les peticions de servei esporàdic que puguin demanar les famílies el mateix dia abans de l'inici de l'activitat. La coordinació del Casal comunicarà diàriament a l'empresa adjudicatària, a primera hora del matí, i un cop iniciada l'activitat del casal, el nombre de menús per tipologia que s'han de subministrar.

Els àpats elaborats s'hauran de subministrar en contenidors tèrmics, que estiguin en perfectes condicions, com a màxim a les 12:30h en el espai destinat a menjador del Complex Esportiu Municipal L'Hospitalet Nord, i així poder registrar les dades i recollir mostres obligatòries per normativa i fer els preparatius necessaris per iniciar el servei a les 13h.



L'empresa adjudicatària, a més, restarà obligada a:

- Presentar, abans de l'inici del servei, les fitxes de cadascú dels plats preparats amb especial atenció amb la identificació d'al·lèrgens.
- Subministrar diàriament coberts, gots i plats o safates compostables que s'utilitzarà pels menús, a excepció dels tovallons que podran ser de paper reciclat. Les bosses pels pícnic de les excursions seran biodegradables.
- Subministrar a l'equip de monitors els estris necessaris per servir els menús (cullerots, ganivets, draps, bosses...) adequats al menjar per cada dia de servei així com les estovalles de taula necessaris.
- Un cop finalitzat el servei, el mateix dia, retirar els contenidors tèrmics dels àpats i tot el material emprat per evitar mals olors i acumulació de brutícia.

Clàusula 3. Control, seguiment i inspecció de la prestació del servei.

El control, seguiment i inspecció de la prestació del servei serà realitzat per l'Ajuntament de L'Hospitalet de Llobregat a través del responsable del contracte, mitjançant la persona o persones que comunicaran a l'empresa adjudicatària qualsevol aspecte a tractar i que atendran totes les indicacions que li siguin proposades i les duran a terme.

Si un cop rebut els menús, es detecta la manca d'unitats de qualsevol tipus d'àpats, la coordinació del servei assignada pel responsable del contracte, es posarà en contacte amb l'empresa adjudicatària que haurà de subministrar-los urgentment.

L'Ajuntament de L'Hospitalet de Llobregat, quan ho consideri oportú, podrà dur una inspecció del servei mitjançant el servei de Salut, i més concretament de l'àrea de Seguretat Alimentària.

Clàusula 4. Gestió de residus

Es valorarà que les empreses licitadores gestionin cada dia després del servei de menjar, la recollida selectiva de paper, cartró, envasos, matèria orgànica i rebuig de tots els elements i materials que intervinguin en la prestació del servei objecte del contracte, d'acord amb els criteris avaluable al Plec de clàusules administratives.

Clàusula 5. Posada en servei, documentació i comunicació

Abans de l'inici del servei, l'adjudicatari haurà de presentar al responsable del contracte, el menú diari que es subministrarà des de la setmana del 25 de juny fins la del 26 de juliol. Aquest s'haurà de lliurar abans del 13 de juny juntament amb les fitxes tècniques de cada plat, a on s'exposi els ingredients, fent menció especial a la identificació d'al·lèrgens, i el sistema de cocció utilitzats.

El control, seguiment i inspecció de la prestació del servei serà realitzat per l'Ajuntament de L'Hospitalet de Llobregat a través del responsable del contracte o persona en la que es delegui que comunicaran a l'empresa adjudicatària qualsevol aspecte a tractar i que atendran totes les indicacions que li siguin proposades i les duran a terme.

