Codi Segur de Verificació:
865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01082114_2026_6616985
Data d'impressió: 23/10/2026 13:09:55
Pàgina 1 de 9
SIGNATURES
1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 21/10/2026 10:01
2.- Cristina Moga Ferres (TCAT), 21/10/2026 10:03

Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat

Número d'expedient: PACC2026000008

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI D'ELABORACIÓ I LLIURAMENT D'ÀPATS PER AL MENJADOR SOCIAL

1. Objecte del servei 2

2. Definició del servei. Objectius generals i específics del servei 2
2.1. Definició del servei 2
2.2. Objectius generals i específics 3
2.3. Horaris i lloc de lliurament 3
2.4. Condicions de transport i de lliurament dels àpats 3

3. Composició dels menús 4
3.1. Estructura dels menús, adequació nutricional i presentació dels plats 4
3.2. Pa, condiments i material de servei 5
3.3. Dietes especials i adaptacions dels menús 5
3.4. Planificació i modificació dels menús 5

4. Obligacions de l'empresa contractista 6

5. Obligacions de l'ajuntament 7

6. Condicions especials d'execució 8
6.1. Inserció sociolaboral 8
6.2. Prevenció del malbaratament alimentari 8

AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original.

Codi Segur de Verificació:
865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01082114_2026_6616985
Data d'impressió: 23/10/2026 13:09:55
Pàgina 2 de 9
SIGNATURES
1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 21/10/2026 10:01
2.- Cristina Moga Ferres (TCAT), 21/10/2026 10:03

Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat

1. OBJECTE DEL SERVEI

L'objecte del present contracte és la prestació del servei d'elaboració i lliurament d'àpats per al Menjador Social de l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat, ubicat al Casal Municipal de la Gent Gran (carrer Pi i Margall, núm. 43).

La prestació s'emmarca dins dels Serveis Socials Bàsics de l'Ajuntament, d'acord amb la Llei 12/2007, d'11 d'octubre, de serveis socials de Catalunya, i inclou l'elaboració dels menús, el seu transport fins al centre de lliurament i la retirada dels recipients, en les condicions establertes en aquest plec.

El servei es presta de dilluns a divendres, durant totes les setmanes de l'any, excepte els dies festius establerts al calendari de festes locals aprovat anualment per l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat i els festius autonòmics i estatals d'aplicació a Catalunya.

L'objecte d'aquest contracte comprèn exclusivament l'elaboració i el lliurament dels àpats. La distribució del menjar als comensals i la gestió del servei de menjador corresponen a l'Ajuntament, mitjançant el personal adscrit a aquest efecte.

2. DEFINICIÓ DEL SERVEI. OBJECTIUS GENERALS I ESPECÍFICS DEL SERVEI

2.1. Definició del servei

El menjador social és una prestació garantida que forma part de la Cartera de Serveis Socials de Catalunya i que ofereix suport alimentari a les persones que ho necessitin per tal de millorar la seva qualitat de vida i cobrir les seves necessitats bàsiques d'alimentació.

Els destinataris dels àpats són persones adultes i persones grans derivades des dels Serveis Socials Municipals, previ estudi de la seva situació de necessitat.

Els àpats s'adequaran al perfil de les persones usuàries i a les seves necessitats individuals, d'acord amb les condicions establertes a l'apartat 3 d'aquest plec.

Els àpats es lliuraran diàriament a la persona designada per l'Ajuntament al Casal Municipal de la Gent Gran, acompanyats d'un albarà amb el nombre d'àpats lliurats. La persona receptora haurà de signar l'albarà com a conformitat de la recepció.

El contracte inclou totes les despeses derivades de la prestació: aliments, material fungible necessari, personal responsable de l'elaboració, transport, assegurances i qualsevol altre cost associat a la correcta execució del servei.

L'empresa contractista trametrà per correu electrònic la planificació mensual dels àpats amb una antelació mínima de 7 dies naturals abans de l'inici del mes corresponent.

El nombre d'àpats a elaborar es comunicarà diàriament a l'empresa contractista abans de les 15:00 hores del dia anterior. La capacitat habitual del menjador és de 25 places, tot i que el nombre de sol·licituds pot variar i ser inferior o superior a aquesta xifra, fins a un màxim de 30 per jornada.

AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original.

Codi Segur de Verificació:
865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01082114_2026_6616985
Data d'impressió: 23/10/2026 13:09:55
Pàgina 3 de 9
SIGNATURES
1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 21/10/2026 10:01
2.- Cristina Moga Ferres (TCAT), 21/10/2026 10:03

Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat

En cas de no efectuar la comunicació dins del termini establert, es facturarà l'àpat corresponent a aquella jornada, excepte en supòsits de força major degudament acreditats.

Excepcionalment, l'Ajuntament podrà sol·licitar un nombre determinat d'àpats per ser recollits al Casal Municipal de la Gent Gran i consumits al domicili de la persona beneficiària del servei.

2.2. Objectius generals i específics

Objectiu general: proporcionar un àpat diari de qualitat a les persones majors de 65 anys i a les persones adultes en situació de vulnerabilitat que presenten dificultats per atendre les seves necessitats bàsiques d'alimentació.

Objectius específics:

- Cobrir les necessitats nutritives de les persones destinatàries del servei, garantint una alimentació equilibrada i adaptada al seu perfil.
- Promoure hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut entre les persones usuàries.
- Contribuir al benestar i a la qualitat de vida de les persones destinatàries, afavorint la seva autonomia personal i la seva integració social.
- Garantir la seguretat alimentària en totes les fases de l'elaboració, el transport i el lliurament dels àpats, d'acord amb la normativa vigent.

2.3. Horaris i lloc de lliurament

L'empresa contractista lliurarà els àpats al Casal Municipal de la Gent Gran, de dilluns a divendres, excepte festius, en les condicions establertes en aquest plec.

Els àpats s'hauran de lliurar al centre abans de les 12:30 h. La recollida de les safates i dels recipients utilitzats per al subministrament del servei es realitzarà, preferentment, de les 14:30 a les 16 hores del mateix dia.

En cas que la retirada dels recipients no pugui efectuar-se el mateix dia del lliurament, l'empresa contractista ho haurà de comunicar i justificar degudament davant l'Ajuntament amb la màxima antelació possible.

2.4. Condicions de transport i de lliurament dels àpats

Els àpats seran transportats en envasos aptes per al transport d'aliments i en vehicles que compleixin la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, d'acord amb el Reglament (CE) núm. 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Els aliments hauran d'arribar al centre a la temperatura reglamentàriament exigida, tant en línia freda com en línia calenta, d'acord amb el Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original.

Codi Segur de Verificació:
865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01082114_2026_6616985
Data d'impressió: 23/10/2026 13:09:55
Pàgina 4 de 9
SIGNATURES
1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 21/10/2026 10:01
2.- Cristina Moga Ferres (TCAT), 21/10/2026 10:03

Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat

El personal de l'empresa contractista serà el responsable de descarregar i introduir al centre els contenidors amb els àpats. L'Ajuntament podrà donar instruccions específiques sobre la manera de fer-ho, d'acord amb l'organització o la normativa interna del centre.

L'empresa contractista s'encarregarà de la neteja dels recipients i materials de transport, els quals seran recollits en el termini establert a l'apartat 2.3.

Els àpats destinats al consum al domicili de la persona usuària hauran d'anar en recipients que garanteixin les condicions de seguretat alimentària exigibles, en les mateixes condicions de temperatura i higiene que la resta d'àpats.

Qualsevol anomalia detectada en el lliurament o en la qualitat dels àpats serà comunicada a l'empresa contractista, la qual haurà de corregir-la de manera immediata i, si escau, substituir els àpats afectats.

De manera trimestral, es realitzarà una valoració conjunta del funcionament del servei entre l'Ajuntament i la persona de contacte designada per l'empresa contractista.

3. COMPOSICIÓ DELS MENÚS

Els àpats hauran de complir els principis d'una alimentació saludable: ser agradables, equilibrats, variats i adequats a les necessitats nutricionals de les persones usuàries.

Els menús s'han de basar en la dieta mediterrània, rica en verdures, hortalisses, fruites, fruits secs, llegums, cereals integrals i peix, i han de respectar les recomanacions nutricionals establertes per a les persones grans, d'acord amb les guies de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT).

3.1. Estructura dels menús, adequació nutricional i presentació dels plats

Amb caràcter general, cada àpat estarà format per un primer plat, un segon plat i postres, d'acord amb els criteris següents:

- **Primer plat:** Inclourà aliments com ara llegums, arròs, pasta, patata o altres cereals, preferentment integrals quan sigui adequat, combinats amb verdures i hortalisses segons la composició del plat.

- **Segon plat:** Inclourà una font de proteïnes (carn, peix o ous), acompanyada d'una guarnició adequada. S'hi incorporarà una ració de verdura o amanida, que es podrà integrar en la guarnició o presentar de manera independent segons les característiques del menú.

- **Postres:** Consistiran preferentment en fruita fresca de temporada. Alternativament, es podran incloure productes lactis adequats, d'acord amb la planificació nutricional dels menús.

La planificació mensual haurà de garantir una freqüència adequada i variada dels diferents grups d'aliments al llarg dels menús programats.

AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original.

Codi Segur de Verificació:
865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01082114_2026_6616985
Data d'impressió: 23/10/2026 13:09:55
Pàgina 5 de 9
SIGNATURES
1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 21/10/2026 10:01
2.- Cristina Moga Ferres (TCAT), 21/10/2026 10:03

Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat

Les racions hauran de ser adequades a les necessitats nutricionals de les persones usuàries, tenint en compte l'edat, les necessitats energètiques i proteiques, i les possibles dificultats de masticació o deglució.

Els menús hauran de presentar una combinació adequada de sabors, colors i textures, amb una presentació acurada que contribueixi a estimular la gana i el gaudi dels àpats.

L'empresa contractista haurà de garantir la varietat dels plats i evitar-ne la repetició excessiva, tenint en compte l'estacionalitat dels aliments i les característiques del servei.

3.2. Pa, condiments i material de servei

L'empresa contractista subministrarà la ració de pa corresponent a cada persona usuària en tots els àpats.

Així mateix, proporcionarà els condiments necessaris per amanir les amanides i les guarnicions, en condicions adequades de seguretat alimentària i en formats que garanteixin una manipulació higiènica i segura.

El servei inclourà les estovalles i els tovallons necessaris per a cada àpat.

3.3. Dietes especials i adaptacions dels menús

L'empresa contractista haurà de disposar de procediments documentats per identificar, elaborar i lliurar les dietes especials necessàries, d'acord amb les necessitats de les persones usuàries i les indicacions del servei responsable.

Els menús hauran d'identificar clarament les dietes disponibles i les adaptacions corresponents, incloent-hi, quan escaigui:

- dietes terapèutiques, d'acord amb la prescripció o les indicacions sanitàries corresponents;
- adaptacions de textura per a persones amb dificultats de masticació o deglució;
- opcions vinculades a al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, amb identificació dels al·lèrgens implicats, prevenció de contaminacions encreuades i garantia de seguretat per a les persones usuàries, d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011;
- adaptacions per motius religiosos, culturals o altres necessitats no terapèutiques, sense exigir justificació mèdica quan aquesta no sigui pertinent.

Qualsevol modificació de les dietes terapèutiques s'haurà de gestionar seguint el mateix procediment d'autorització establert pel servei responsable.

3.4. Planificació i modificació dels menús

L'empresa contractista presentarà la planificació mensual dels menús amb una antelació mínima de 7 dies naturals respecte a l'inici del mes corresponent, en el format que estableixi el responsable del contracte.

AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original.

Codi Segur de Verificació:
865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01082114_2026_6616985
Data d'impressió: 23/10/2026 13:09:55
Pàgina 6 de 9
SIGNATURES
1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 21/10/2026 10:01
2.- Cristina Moga Ferres (TCAT), 21/10/2026 10:03

Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat

Qualsevol modificació dels menús previstos haurà d'estar degudament justificada, mantenir l'equilibri nutricional del menú original i comunicar-se prèviament al responsable del contracte. Únicament en casos de força major, la comunicació podrà efectuar-se en el termini més breu possible i, en tot cas, abans del lliurament de l'àpat afectat.

Les propostes de millora dels menús s'hauran de presentar al responsable del contracte per a la seva valoració i aprovació prèvia a la seva implementació.

4. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA

Són obligacions de l'empresa contractista les següents:

a) **Transport i lliurament dels àpats:** L'empresa contractista haurà de complir les condicions de transport i lliurament establertes a l'apartat 2.4 d'aquest plec.

b) **Recollida i neteja de recipients:** L'empresa contractista recollirà diàriament els recipients en què hagi subministrat els àpats abans de les 16:00 hores, i en realitzarà la neteja i desinfecció posterior d'acord amb els protocols d'higiene establerts.

c) **Habilitació sanitària:** L'empresa contractista haurà d'estar inscrita, durant tota la vigència del contracte, en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), o bé en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) o registre equivalent de la comunitat autònoma on tingui la seu l'establiment de producció, d'acord amb el Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i haurà d'acreditar-ho a requeriment de l'Ajuntament.

d) **Assegurança de responsabilitat civil:** L'empresa contractista haurà de tenir contractada i mantenir vigent durant tota la durada del contracte una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els riscos derivats de la prestació del servei, en els termes que estableixi el PCAP.

e) **Adequació nutricional dels menús:** L'empresa contractista haurà de complir les prescripcions nutricionals i les condicions d'elaboració de dietes especials establertes a l'apartat 3 d'aquest plec.

f) **Protocols d'autocontrol sanitari:** L'empresa contractista haurà d'implantar i mantenir actualitzat un sistema d'autocontrol sanitari basat en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC), que inclogui els protocols d'anàlisi de matèries primeres i el control bacteriològic de les instal·lacions i superfícies, amb una periodicitat mínima semestral. Els resultats de les anàlisis hauran de ser lliurats al responsable del contracte en el termini màxim de quinze dies des de la seva recepció.

g) **Mostra testimoni:** L'empresa contractista conservarà una mostra testimoni representativa de cada àpat servit, d'un mínim de 150 g per component, durant

AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original.

Codi Segur de Verificació:
865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01082114_2026_6616985
Data d'impressió: 23/10/2026 13:09:55
Pàgina 7 de 9

SIGNATURES
1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 21/10/2026 10:01
2.- Cristina Moga Ferres (TCAT), 21/10/2026 10:03

Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat

un mínim de set dies en congelació, a disposició de l'Ajuntament o de les autoritats sanitàries competents.

h) **Control de temperatures durant el transport:** L'empresa contractista haurà de controlar i registrar la temperatura dels àpats durant el transport en cada lliurament, d'acord amb el que estableix el Reglament (CE) 852/2004, i posarà els registres a disposició de l'Ajuntament quan siguin requerits.

i) **Compliment de la normativa higiènic-sanitària:** L'empresa contractista haurà de complir rigorosament la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària, i en particular el Reglament (CE) 852/2004 i el Reglament (UE) 1169/2011, i haurà de:

- Declarar tots els ingredients utilitzats en l'elaboració dels àpats, amb especial atenció als al·lèrgens de declaració obligatòria.
- Garantir un sistema d'identificació i etiquetat dels àpats que permeti la traçabilitat dels ingredients i dels al·lèrgens.
- Garantir la varietat i l'equilibri nutricional dels menús d'acord amb les pautes establertes a l'apartat 3 d'aquest plec.
- Evitar la utilització de productes que puguin contenir al·lèrgens no declarats i limitar al màxim l'ús de productes ultraprocessats.

j) **Facturació:** L'empresa contractista presentarà la facturació corresponent als àpats subministrats durant el mes anterior mitjançant factura electrònica, d'acord amb el procediment establert per l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat.

5. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

Són obligacions de l'Ajuntament les següents:

a) **Comunicació diària d'àpats:** L'Ajuntament designarà una persona responsable de comunicar a l'empresa contractista, abans de les 15 hores del dia anterior, el nombre total d'àpats a servir, especificant el nombre d'àpats estàndard i el nombre d'àpats de dieta especial. Transcorregut aquest termini, l'empresa contractista no estarà obligada a atendre modificacions en la comanda.

b) **Conservació i distribució dels aliments:** Un cop lliurats els aliments, l'Ajuntament es compromet a mantenir-los en les condicions higiènic-sanitàries adequades i a realitzar, en el mateix dia i lloc de lliurament, la distribució i la gestió del servei de menjador.

c) **Pagament:** L'Ajuntament abonarà mensualment l'import de les factures emeses per l'empresa contractista, prèvia conformitat de la persona responsable del servei, d'acord amb el que estableix el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original.

Codi Segur de Verificació:
865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01082114_2026_6616985
Data d'impressió: 23/10/2026 13:09:55
Pàgina 8 de 9
SIGNATURES
1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 21/10/2026 10:01
2.- Cristina Moga Ferres (TCAT), 21/10/2026 10:03

Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat

d) **Comunicació d'incidències:** L'Ajuntament traslladarà a l'empresa contractista les queixes, suggeriments o propostes de millora dels usuaris del servei, amb la finalitat de garantir-ne la correcta prestació i la millora contínua de la qualitat.

6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

De conformitat amb l'article 202 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), s'estableixen les condicions especials d'execució següents, les quals seran exigibles tant a l'empresa contractista com a tots els subcontractistes que participin en l'execució del contracte. L'incompliment de qualsevol d'aquestes condicions podrà ser considerat infracció greu als efectes de l'article 71.2.c) de la LCSP, sens perjudici de les penalitats que s'estableixin al Plec de Clàusules Administratives Particulars de conformitat amb l'article 192 de la LCSP.

6.1. Inserció sociolaboral

En les contractacions de personal, baixes i substitucions que es produeixin durant l'execució del contracte, l'empresa contractista incorporarà un mínim del 20% de persones desocupades inscrites a les oficines de treball, prioritzant la contractació de persones pertanyents a col·lectius amb dificultats d'accés al mercat laboral o en risc d'exclusió social, com ara:

- persones perceptores de la renda mínima d'inserció (RMI) o equivalent;
- dones víctimes de violència de gènere;
- persones desocupades de llarga durada;
- persones amb reconeixement legal de discapacitat.

6.2. Prevenció del malbaratament alimentari

De conformitat amb l'article 202.1 de la LCSP, en la seva redacció modificada per la disposició final dotzena de la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, l'empresa contractista haurà d'adoptar les mesures següents durant l'execució del contracte:

a) **Planificació i ajust de quantitats:** L'empresa contractista ajustarà la producció d'àpats a les comandes diàries comunicades per l'Ajuntament, evitant la producció sistemàtica d'excedents. En cap cas es produiran àpats sense comanda prèvia confirmada.

b) **Gestió dels excedents:** Els aliments preparats que no hagin estat servits i que es trobin en condicions aptes per al consum, d'acord amb la normativa higiènic-sanitària vigent, hauran de ser destinats, per ordre de preferència, a:

   - Redistribució a entitats socials o bancs d'aliments amb els quals l'empresa tingui acord, o als que l'Ajuntament indiqui.
   - Compostatge o altres formes de valorització, en cas que no sigui possible la redistribució.

   En cap cas es podran llençar aliments aptes per al consum sense haver esgotat les opcions anteriors.

AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original.

Codi Segur de Verificació:
865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01082114_2026_6616985
Data d'impressió: 23/10/2026 13:09:55
Pàgina 9 de 9

SIGNATURES
1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 21/10/2026 10:01
2.- Cristina Moga Ferres (TCAT), 21/10/2026 10:03

Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat

c) **Registre i seguiment:** L'empresa contractista portarà un registre mensual dels excedents generats, especificant el volum d'aliments no servits i el destí que se'ls ha donat. Aquest registre es posarà a disposició de l'Ajuntament quan sigui requerit i, com a mínim, amb caràcter trimestral.

d) **Formació del personal:** El personal adscrit al contracte rebrà formació específica en bones pràctiques de prevenció del malbaratament alimentari, d'acord amb el que estableix la Llei 1/2025.

AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original.

Document electrònic verificable a http://www.santfeliu.cat/sde

865c7a37-cb4d-4a9f-b06c-26f9cdfb6a37