

Núm. expedient: 660/2025

Procediment: Obert simplificat abreujat

Contracte: Servei de menjador a la Llar d'infants
l'Espígol del municipi de Falset.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE MENJADOR A LA LLAR D'INFANTS L'ESPÍGOL DE FALSET.

INDEX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE
2. PRESSUPOST
3. DURADA DEL CONTRACTE
4. NORMATIVA
5. CONDICIONS GENERALS
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ
7. FUNCIONAMENT DEL SERVEI
8. ORGANITZACIÓ I CARACTERISTIQUES DEL SERVEI
9. SEGUIMENT I VALORACIÓ DEL SERVEI
10. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATARIA
11. OBLIGACIONS I DRETS DE L'AJUNTAMENT DE FALSET
12. RESPONSABILITAT CIVIL



Núm. expedient: 660/2025

Procediment: Obert simplificat abreujat

Contracte: Servei de menjador a la Llar d'infants
l'Espígol del municipi de Falset.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la prestació, pels cursos 2025-2026, 2026-2027, prorrogable per al curs 2027-2028, del servei d'elaboració i transport dels menús per al menjador de la Llar d'infants l'Espígol del municipi de Falset.

CPV: 55523100-3 Serveis de menjars per escoles
55524000-9 Serveis de subministrament de menjar per escoles

2. PRESSUPOST

El pressupost base de licitació és de **16.900,79 euros IVA Inclòs** amb el desglossament següent:

Any	Import	IVA 10%	Total
1r. Any (curs 2025-2026)	7.277,85 €	727,79 €	8.005,64 €
2n. Any (curs 2026-2027)	8.086,50 €	808,65 €	8.895,15 €
Pròrroga 1 any (curs 2027-2028)	8.086,50 €	808,65 €	8.895,15 €
Modificacions 20%	5.870,79 €	587,08 €	6.457,87 €

A l'efecte previst a l'article 101.1 LCSP 2017, el valor estimat del contracte a realitzar ascendeix a la quantitat de **29.321,64 euros (IVA no inclòs)**.

El pressupost s'ha determinat en base a l'estimació d'exercicis anteriors i de la previsió actual a la data de la licitació d'acord amb la taula adjunta:

Objecte	Preu unitari	Número d'unitats	Total	IVA 10%	Total per curs amb IVA
Menú	4,50 €	1.797	8.086,50 €	808,65 €	8.895,15 €

3. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte és de 19 MESOS (19). Concretament es preveu que el termini d'execució del contracte comenci al mes d'octubre (o en la data de la darrera signatura electrònica que figuri en el contracte si aquesta és posterior) i finalitzi el 30 de juny per als cursos 2025-2026, 2026-2027 i amb possibilitat de pròrroga per al curs 2027-2028 (10 mesos per cada any).



Núm. expedient: 660/2025

Procediment: Obert simplificat abreujat

Contracte: Servei de menjador a la Llar d'infants
l'Espígol del municipi de Falset.

4. NORMATIVA

- Plec de clàusules administratives particulars i el Plec de prescripcions tècniques (PCAP i PPT).
- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (LCSP)
- Reial decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de Contractes del sector públic (en endavant RD 817/2009).
- Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de contractes de les administracions públiques, en tot allò que no s'oposi, contradigui o resulti incompatible amb la LCSP (d'ara endavant, RGLCAP).
- Decret Llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública.
- Llei 39/2015, d'1 octubre, de procediment administratiu comú de les administracions públiques.
- Llei 26/2010, del 3 d'agost de règim jurídic i de procediment de les Administracions Públiques de Catalunya
- Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació i bon govern.
- L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:
 - a) Codi alimentari espanyol.
 - b) Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'Abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
 - c) Reglament (CE) 853/2004, de 29 d'Abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
 - d) Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE 12/01/2001). Modificat pel Reial decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris (BOE 25-02-2010).
 - e) Reial decret 191/2011, sobre Registre Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
 - f) Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
 - g) Reglament 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat europea de seguretat alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
 - h) Reial decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament



Núm. expedient: 660/2025

Procediment: Obert simplificat abreujat

Contracte: Servei de menjador a la Llar d'infants
l'Espígol del municipi de Falset.

- i) Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproduïdes i el Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
 - j) Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als comunidors finals o a col·lectivitats.
 - k) Reial Decret 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, i la seva modificació (reglament 2019/229).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
 - Reglament 1333/2008, sobre additius alimentaris i les seves modificacions.
 - Reial decret 308/1983, de 25 de gener, de reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles i les seves modificacions, i la seva modificació amb el RD 1716/2010.
 - Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE número 26, de 31 de gener 1989).
 - Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
 - Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
 - Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reial decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
 - Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.
 - Altre normativa concordant amb el servei i aplicable al servei de menjador de la Llar d'infants l'Espígol del municipi de Falset.

5. CONDICIONS GENERALS

- 1.- El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques i econòmiques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'Ajuntament de Falset doni al contractista.
- 2.- El contractista serà responsable de la qualitat tècnica dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- 3.- Els drets i les obligacions de l'Ajuntament de Falset i de l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable.



Núm. expedient: 660/2025

Procediment: Obert simplificat abreujat

Contracte: Servei de menjador a la Llar d'infants
l'Espígol del municipi de Falset.

4.- L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica amb subjecció del règim jurídic del servei aprovat per l'Ajuntament de Falset i sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven a l'Ajuntament de Falset.

5.- L'Ajuntament de Falset vetllarà per la qualitat del servei al llarg de la duració del contracte i utilitzarà les eines i inspeccions necessàries per a la comprovació que tots els aspectes recollits als plecs de clàusules administratives i tècniques es realitzen d'acord als termes establerts.

6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

Les condicions especials d'execució són les establertes al Plec de clàusules administratives particulars d'aquest contracte, en aquest Plec de prescripcions tècniques i específicament:

- L'empresa adjudicatària està obligada a afavorir l'estabilitat d'ocupació, la igualtat d'oportunitats entre homes i dones i la integració social dels col·lectius més desfavorits, i ha de disposar de mitjans propis per al desenvolupament de la prestació objecte del contracte.
- L'empresa adjudicatària ha de vetllar perquè en l'execució del contracte tots els productes que s'utilitzin compleixin amb la normativa i reglamentació vigent en matèria de seguretat, salut, toxicitat i medi ambient.

Les condicions especials d'execució seran exigides igualment a tots els subcontractistes que participen en l'execució del contracte.

Les condicions especials d'execució tindran el caràcter d'obligació essencial del contracte i el seu incompliment serà causa de resolució del contracte o d'imposició de penalitats de conformitat amb la clàusula 27 del Plec de clàusules administratives particulars d'aquest contracte.

7. FUNCIONAMENT DEL SERVEI

La Llar d'infants dona servei a infants i s'ha fet una estimació sobre la base dels alumnes que s'han quedat a dinar, els darrers 2 cursos, afegint els menús dels educadors/es del servei de menjador de la Llar d'infants.

El servei es presta durant tots els dies de dilluns a divendres, entre els mesos de setembre i juny, d'acord amb el calendari escolar que s'aprova cada curs.

Per això la previsió anual de menús es de 1.797 menús anuals (10 mesos) i un import del menú unitari, de sortida de 4,50 euros (IVA no inclòs).

Aquests nombres d'usuaris són orientatius i no són vinculants, per la qual cosa, l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i haurà d'acceptar les variacions en el nombre de menús, amb independència que el nombre total sigui inferior o superior a la previsió inicial.



Per facilitar el funcionament del servei i ajustar les quantitats diàries, la direcció de la llar d'infants informará diàriament a l'Ajuntament de Falset, com a molt tard, a les 10 h, del número de menús que es requereixen especificant possibles individualitats: triturats, intoleràncies i menús especials.

L'empresa adjudicatària emetrà factures pel nombre de menús reals servits que han de coincidir amb els que es demanen des de la llar d'infants diàriament.

8. ORGANITZACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària serà responsable absolut de l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge i elaboració, i el transport dels aliments fins a la Llar d'infants l'Espígol de Falset i aportar els documents de registres i controls sanitaris pertinents.

a) Planificació, redacció i elaboració dels menús

- La planificació dels menús, així com la quantitat de menjar per a cada menú, ha de ser la suficient per un comensal atenent la seva edat i les seves necessitats nutricionals específiques, segons les pautes descrites en el document editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya "Recomanacions per l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)".
- L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins a l'arribada dels menús a la llar d'infants.
- L'empresa adjudicatària confeccionarà els menús mensuals per trams setmanals dels dinars diaris. Els menús han de detallar el productes i ingredients de tots els plats i tipus de preparació o cocció.
- Tots els menús hauran d'estar elaborats o com a mínim validats per un/a dietista/nutricionista titulat/da.
- L'empresa elaborarà diferents menús en funció de les edats i les diferents necessitats dels infants.

Es tindrà en compte la introducció progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant.

b) Característiques dels menús d'obligat compliment

L'estructura tipus del dinar és la següent:

1. Primer plat: arròs, pastes, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues i cuites)
2. Segons plat: aliment proteic (carn, peix, ous o llegums)
3. Postres: Principalment fruita fresca, també postres làctics i fruita seca.
4. Les guarnicions: poden ser molt diverses, prioritzant les verdures, les hortalisses i els farinacis.
5. Pa: S'anirà alternant la varietat del pa que acompanyi el menú.



Tots els menús estaran elaborats amb productes de temporada i sempre que sigui possible, s'utilitzaran productes de proximitat.

La quantitat de menjar per cada ració ha de ser la suficient per un comensal. Tanmateix, cal evitar el malbaratament d'aliments, per tant, cal ajustar les quantitats de menjar a les necessitats i l'apetència dels infants i educadors/es de la llar d'infants l'Espígol. Les racions han de seguir el gramatge recomanat pel Departament de Salut.

Es prioritzaran els productes frescos i es minimitzaran els productes congelats. Es prioritzaran els proveïdors de proximitat que garanteixin productes «Km 0» i de temporada i els de certificació ecològica.

Cal moderar el consum de proteïna d'origen animal i incentivar el consum de proteïna d'origen vegetal de qualitat.

S'oferirà la màxima varietat de verdures per tal de potenciar el coneixement de sabors i textures. Així mateix, s'oferirà varietat de cereals i fruita.

En els postres es prioritzarà la fruita fresca, de temporada i el màxim variada possible. S'ha de servir sencera o triturada i envasada al buit per la pròpia empresa. No s'acceptarà fruita envasada industrialment.

El peix ha de ser natural i variat. No s'admeten conglomerats de peix.

Es garantirà en cada àpat de dinar, la presència de verdures o hortalisses fresques, de temporada.

No s'acceptarà la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanya, croquetes, crestes o preparats industrials). En tot cas, si s'ofereixen aquests tipus de plats, hauran de ser d'elaboració pròpia.

Únicament s'utilitzarà oli d'oliva per cuinar, inclosos els fregits. Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra.

Els productes làctics que s'ofereixin seran sempre de proximitat, d'elaboració casolana o de producció ecològica. Seran sempre naturals i sense edulcorants.

Es limitarà el contingut de la sal.

Els purés de verdures han d'incorporar oli d'oliva en cru i fins els 12 mesos, han de ser sense sal.

Els menús es consensuaran amb la llar d'Infants, prèvia presentació dels mateixos.

La rotació del menú serà quinzenal i els plats s'adequaran a l'època de l'any i als productes de temporada

Els plats tindran una fitxa tècnica on constarà: els ingredients que contenen, la composició quantitativa, breu descripció del procés d'elaboració, forma de conservació i advertència de consum òptim, per quins tipus d'al·lèrgies o intoleràncies no és apte i límits microbiològics.

La presentació dels plats també és molt important, per això, s'haurà de tenir en compte:

- Que els plats no siguin monocromàtics
- Cuinar les verdures a vapor per mantenir els colors ben vius
- Fer jocs de textures en un mateix plat

c) Menús especials (obligatoris per a l'empresa adjudicatària)

L'empresa elaborarà menús especials en els següents casos:

- Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
- Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.



Núm. expedient: 660/2025

Procediment: Obert simplificat abreujat

Contracte: Servei de menjador a la Llar d'infants
l'Espígol del municipi de Falset.

- Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentaries vegetarianes.
- Altres dietes per infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Els menús especials derivats de causes mèdiques com malalties cròniques, al·lèrgies o intoleràncies hauran de ser el més similars possibles als menús genèrics, utilitzant matèries primeres que permetin alterar-los el mínim possible. Per exemple, en el cas dels menús per infants celíacs, es recomana que s'utilitzin farines, cereals i pasta sense gluten enlloc de canviar el menú.

d) Transport dels aliments

El trasllat diari dels menús es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentaries legalment establertes, utilitzant els contenidors homologats, preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

Cal assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels contenidors suficients pel trasllat i conservació d'aliments tant en fred com en calent.

És el personal de l'ajuntament (de la llar d'infants) el que recull el testimoni dels aliments preparats per l'empresa.

9. SEGUIMENT I VALORACIÓ DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària ha de designar una persona interlocutora per tal que des de la llar d'infants o l'ajuntament es puguin comunicar o consultar informacions i en general, fer un seguiment del funcionament i donar resposta davant qualsevol possible incidència.

Així mateix, i sens perjudici dels mecanismes d'avaluació interns de l'empresa adjudicatària, la persona que l'empresa designi com a interlocutora es reunirà periòdicament, com a mínim una vegada al trimestre i sempre que des de la direcció de la llar d'infants o l'Ajuntament de Falset es consideri necessari, amb les persones que la direcció de la llar d'infants designi o la persona responsable del contracte de l'Ajuntament de Falset, d'acord amb el que disposa el Plec de clàusules administratives particular, per tal de fer un seguiment i valoració del servei, fer suggeriments, aclarir dubtes o comentar possibles incidències o aspectes a millorar.

10. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme la prestació objecte del contracte amb la deguda diligència i assumir, entre d'altres, les obligacions següents:

- Garantir el funcionament i la continuïtat del servei, de conformitat amb les condicions establertes en el present plec i el de clàusules administratives particulars.
- Assegurar la coordinació, sempre que el cas ho requereixi, entre els/les professionals de l'entitat adjudicatària i la direcció de la llar d'infants.



Núm. expedient: 660/2025

Procediment: Obert simplificat abreujat

Contracte: Servei de menjador a la Llar d'infants
l'Espígol del municipi de Falset.

- Comunicar per escrit al responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament del servei.

11. OBLIGACIONS I DRETS DE L'AJUNTAMENT DE FALSET

1. L'Ajuntament (mitjançant la Direcció de la Llar d'Infants) ostentarà les potestats següents:

- Controlar i informar diàriament del nombre d'infants usuaris del servei.
- Controlar de forma permanent la prestació del servei, per la qual cosa podrà inspeccionar, en tot moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant.
- Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
- Sol·licitar a l'entitat adjudicatària els informes i la documentació que s'estimin pertinents.
- Qualsevol altra que estableixi la legislació vigent.

2. L'Ajuntament, d'altra banda, es compromet a:

- Garantir l'autonomia de gestió de l'adjudicatari en els marges de les condicions definides en aquest plec de prescripcions tècniques.
- Designar el personal tècnic responsable de la coordinació i el seguiment de la relació contractual.

12. RESPONSABILITAT CIVIL

L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys i perjudicis causats a l'Administració i a tercers en el desenvolupament dels contractes i, per tant, l'Administració queda eximida de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, les empreses proposades com a adjudicatàries han de tenir contractada una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil.

Així mateix, l'empresa adjudicatària ha de comunicar de manera immediata a l'Ajuntament de Falset qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura. Anualment aportarà còpia del rebut de pagament de la pòlissa a l'Ajuntament de Falset.

