Ajuntament de Granollers
Educació i Infància

Àrea d'Educació
i Cohesió

C. Jaume Camp i Lloreda,1. Edifici Can Puntes
Tel. 93 842 68 48
08401 Granollers
educacio@granollers.cat

NIF P-0809500-B

EXP. 2023/018 (22/2023/CONT) PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI PER IMPARTIR LA FORMACIÓ DELS MÒDULS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓ I INSERCIÓ, EN LA MODALITAT DE PLA DE TRANSICIÓ AL TREBALL (PFI-PTT), DEL PERFIL D'AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Introducció

A la ciutat de Granollers i a la seva àrea d'influència existeix un col·lectiu de joves que ha finalitzat l'ensenyament obligatori sense haver obtingut el títol de graduat en educació secundària obligatòria. Aquests joves, per tant, no poden continuar formació en el sistema educatiu i no disposen d'una preparació professional suficient per incorporar-se plenament al món del treball.

Des de fa molt de temps, l'administració de la Generalitat, conjuntament amb l'administració local, col·laboren amb programes formatius específics que permetin millorar la formació de cada jove i que li faciliti el seu itinerari de transició al món laboral i a l'aprenentatge al llarg de la vida. Aquests programes han estat, els Programes de Garantia Social primer, més tard coneguts com Programes de Qualificació Professional Inicial, i ara Programes de Formació i Inserció, amb la modalitat de PTT (Programes de Transició al Treball).

El Centre Vallès desenvolupa els Programes de Formació i Inserció per a joves sense ESO, i concretament una de les línies formatives amb més reinserció educativa i inserció laboral està lligada a l'àmbit de l'hoteleria i la restauració. Per això, realitza un programa formatiu de 1000h de duració, des de setembre a juny, que es divideix en 385 hores de formació bàsica que es portarà a terme al Centre Vallès amb personal propi (tutor/a del curs), 435 hores de formació específica de la professió (hoteleria) i 180h de formació pràctica a empreses del sector.

Les 435 hores de formació específica les han de realitzar professionals del sector per tal de poder transmetre als alumnes el seu coneixement de l'ofici i en unes instal·lacions adequades per al correcte desenvolupament de l'activitat formativa. Per aquest motiu s'externalitza aquesta formació.

Clàusula 1. Objecte del contracte

El present contracte té per objecte la prestació del servei per impartir la formació dels mòduls de formació professional (435 hores), del perfil d'Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració, del Programa de Formació i Inserció en la modalitat de Pla de Transició al Treball (PFI-PTT) de l'Ajuntament de Granollers.

Aquesta formació s'ha de realitzar a Granollers, donat que és la part professionalitzadora de tot el currículum del PFI-PTT. La part de formació general es realitza a les aules del Centre Vallès,

al c/ Veneçuela 86 de Granollers, per tant la part que s'externalitza, la formació professionalitzadora, s'ha de fer a Granollers.

A més s'ha de fer en un local que compleixi les característiques que s'anomenen a la clàusula 3 d'aquest contracte.

Clàusula 2. Prestació del servei

Els PFI-PTT, estan regulats per la Resolució ENS/1102/2014, de 21 de maig, per la qual s'estableixen els programes de formació i inserció per al curs 2014-2015 (DOGC núm. 6628 de 22 de maig de 2014) modificada per la Resolució ENS/241/2015 de 29 de febrer de 2015, que amplia la vigència dels programes de formació i inserció. A la Resolució EDU/377/2021, de 8 de febrer, es modifica l'apartat 8 l'esmentada resolució, indicant que els PTT es duen a terme mitjançant els instituts de referència que determini la Direcció General de Formació Professional Inicial i Ensenyaments de Règim Especial, a partir dels convenis de col·laboració que es subscriguin entre les administracions locals i el Departament d'Educació.

Per tal de portar a termes les mesures enunciades al conveni signat a data 25 de febrer de 2020 i que en la seva clàusula dotzena esmenta que tindrà una vigència fins el 31 de desembre de 2023, l'Ajuntament ha d'aportar, entre d'altres, els experts professionals per impartir la formació professionalitzadora dels mòduls de formació professional del programa d'auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració (clàusula quarta de l'esmentat conveni).

2.1. Característiques del servei

Els Programes de Formació i Inserció en la modalitat de Pla de Transició al Treball (PFI-PTT) s'adrecen a joves que compleixin com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 21 en l'any d'inici del programa, que hagin deixat l'educació secundària obligatòria sense obtenir-ne el títol i que en el moment d'iniciar els programes no segueixin estudis en el sistema educatiu ni participin en altres accions de formació.

Els PFI-PTT faciliten l'inici d'un itinerari professional i formatiu, tant de transició al món laboral com de continuïtat formativa.

Dins l'estructura dels PFI-PTT hi són els Mòduls de formació professional (objecte de la present contractació).

Els mòduls de formació professional, tenen una durada de 435 hores al llarg del curs escolar, repartides en el següent horari.

- De setembre a desembre, 185h distribuïdes durant dos dies a la setmana que es concretarà amb els responsables del servei.
- De gener a juny 250h distribuïdes en tres dies a la setmana. Horari que en el tercer trimestre s'adaptarà a les pràctiques de l'alumnat.

C. Jaume Camp i Lloreda,1. Edifici Can Puntes
Tel. 93 842 68 48
08401 Granollers
educacio@granollers.cat

NIF P-0809500-B

Els mòduls professionals a impartir són:

Tècniques elementals del servei (120h)

- Provisió i distribució de gèneres i material a la zona de restaurant
- Preparació d'equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant
- Realització de les operacions de preservei
- Assistència o realització d'operacions senzilles de servei d'aliments i begudes, pròpies de l'àrea de restaurant
- Realització de les operacions de postservei

Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes (120h)

- Provisió i distribució de gèneres en l'àrea de bar
- Preparació d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar
- Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de begudes
- Begudes no alcohòliques
- Begudes alcohòliques
- Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de menjars ràpids.
- Assistència o realització en el servei d'aliments i begudes en barra

Aprovisionament, preelaboració i conservació culinaris (60h)

- Departament de cuina: màquines, equips i eines
- Manteniment i neteja de les instal·lacions i equips
- Seguretat i higiene alimentària. Manipulació d'aliments
- Economat i celler
- Matèries primeres més comunes
- Procés d'aprovisionament intern de matèries primeres culinàries
- Regeneració i preelaboració de gèneres i productes culinaris més comuns
- Seguretat i higiene alimentària i manipulació d'aliments

Elaboració culinària bàsica (100h)

- Elaboracions culinàries bàsiques i senzilles de múltiples aplicacions
- Plats combinats i aperitius senzills
- Neteja d'instal·lacions i equips
- Seguretat i higiene alimentària i manipulació d'aliments
- Participació en la millora de la qualitat

Formació bàsica en prevenció de riscos laborals (35h)

Aquests mòduls corresponen al currículum marcat per part del Departament d'Educació de la Generalitat. Trobareu més informació a la pàgina web del Departament d'Educació.

2.2. Funcions del personal formador que impartirà els mòduls de formació professional.

- Participar en l'organització i coordinació dels mòduls de la formació professional amb el/la tutor/a.

- Desenvolupar el temari dels mòduls (preparació i docència dels mòduls esmentats).
    - De setembre a desembre 185h
    - De gener a juny 250h
- Participar amb el/la tutor/a dels processos d'avaluació. Aquest tutor forma part de la plantilla del Centre Vallès i serà el professor/a responsable. Cal doncs que el personal formador del mòdul professional, participi trimestralment en les reunions d'avaluació i seguiment del programa. Segons programa del curs escolar.
- Participar activament a la cloenda del PFI-PTT (final del curs) i a aquelles activitats que participi el PFI-PTT d'hoteleria: cuina i serveis de restauració, com ara la Fira Guia't.
- Organitzar, conjuntament amb la tutora, sortides/visites relacionades amb l'ofici per complementar la formació
- Utilitzar la documentació de funcionament pròpia del servei: full d'assistència i d'altres que es puguin utilitzar.
- Proporcionar al tutor/a el llistat del material necessari que han de portar els alumnes, en el cas que no se'ls hi proporcioni, per portar a terme la formació.
- Elaborar la memòria de final de curs que s'entregarà no més enllà del 15 de juliol després de cada curs escolar.
- Tramitar el carnet de manipulació d'aliments per a tot l'alumnat.

Clàusula 3. Condicions

3.1. Requisits que ha de reunir el personal formador que impartirà els mòduls de formació professional.

- L'empresa adjudicatària haurà de tenir un equip tècnic que reuneixi al menys 1 dels requisits que es detallen i que acreditarà en el moment de la licitació amb el currículum corresponent que ho acrediti.

  - Disposar d'un títol de grau superior o equivalent, en cuina i hoteleria, o serveis de restauració.
  - Experiència mínima de 2 anys com a cap de cuina .
  - Experiència mínima de 2 anys en docència dels mòduls de formació professional objecte del contracte.

Tot el personal destinat a la prestació del servei haurà de disposar del certificat negatiu del Registre Central de Delinqüents Sexuals

- Acreditar que les instal·lacions siguin les adequades per realitzar els diferents mòduls del perfil i que compleixin les condicions higièniques, acústiques, d'habitabilitat i seguretat. D'altra banda, hauran de complir amb els requisits higiènico sanitaris establerts per la normativa vigent en relació a la manipulació d'aliments, així com disposar de les estructures necessàries per garantir la seguretat dels aliments que s'hi manipulen. Caldrà complir amb el que estableix el Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, així com les normatives específiques segons el sector alimentari.

C. Jaume Camp i Lloreda,1. Edifici Can Puntes
Tel. 93 842 68 48
08401 Granollers
educacio@granollers.cat

NIF P-0809500-B

- Espais que han d'aportar:
  - Aula culinària d'un mínim de 100m2 o bé 2 espais habilitats com a aules culinàries de 50m2 cadascuna
  - Sala bar/restaurant d'un mínim de 90m2 o espai equivalent equipat adequadament
  - Aula polivalent d'un mínim de 40m2

- Equipaments necessaris indispensable per al funcionament del curs:
  1) Aula de cuina:
  - generadors de fred.
  - generadors de calor.
  - bateria de cuina.
  - material electromecànic: talladores, picadores, braços trituradors, entre d'altres.
  - material neutre: taules de treball, rentamans, carretons, prestatgeries, campanes, armaris.
  - equips i mitjans de seguretat
  2) Taller de restaurant i bar:
  - cafetera
  - exprimidora
  - taules de clients
  - barra de bar
  - material de cafeteria
  - pica per rentar el material del bar
  - equips i mitjans de seguretat
  3) Aula polivalent:
  - taules i cadires pels alumnes
- Les instal·lacions han d'estar ubicades al municipi de Granollers
- Es prioritzarà l'ús de productes de proximitat, que es justificarà mitjançant llistat de proveïdors que es presentarà a les reunions de seguiment.
- S'haurà de realitzar la gestió de residus segons normativa vigent

3.2. Obligacions de l'adjudicatari

L'adjudicatari haurà de dur a terme les prestacions objecte del contracte entre les quals hi ha:

- Garantir la màxima estabilitat laboral del personal, durant el curs escolar.
- Vetllar que el personal exerceixi les seves funcions, d'acord amb les normes de funcionament del centre i del projecte educatiu.
- Garantir la substitució del formador/a, en cas de malaltia o de qualsevol altre motiu d'absència en un termini màxim de tres dies.
- Adaptar-se a la necessitat horària del PFI-PTT que requereix el servei.
- La formació continuada del personal anirà a càrrec de l'adjudicatari.
- Nomenar una única persona responsable, estable al llarg del curs escolar, que vetllarà pel compliment de les condicions establertes i exercirà com a única interlocutora entre l'adjudicatari i el responsable dels PTT de l'Ajuntament.
- Informar de manera immediata al responsable de l'Ajuntament de qualsevol incidència, que afecti el desenvolupament de l'activitat.

- Coordinar (recerca d'empreses adequades), conjuntament amb la tutora del PTT, la Formació en Centres de Treball (pràctiques) de tot l'alumnat, tenint en compte que la ratio és 1 empresa per alumne
- Vetllar perquè als espais formatius es respecti el principi de no discriminació per raó de gènere,sexe, nacionalitat, edat i religió, i s'haurà d'evitar l'ús del llenguatge i imatges sexistes o discriminatoris.

Clàusula 4. Avaluació del Servei

L'Ajuntament de Granollers, mitjançant el responsable dels PTT, supervisarà tècnicament el desenvolupament i la qualitat de la prestació del servei.

4.1. Comissió de seguiment

Es crearà una Comissió de seguiment, en la qual participarà l'adjudicatari, el responsable dels PTT de l'Ajuntament i el tutor o la tutora que es reunirà trimestralment de forma ordinària, i sempre que es consideri necessari. La seva finalitat serà planificar, fer el seguiment i aportar suggeriments i propostes per millorar el funcionament del PFI-PTT.

4.2. Memòria final

L'adjudicatari haurà d'elaborar i presentar un informe memòria al finalitzar el curs, sempre abans del 15 de juliol.

4.3. Informe d'avaluació de la prestació

En finalitzar cada curs, la tutora del curs emetrà un informe d'avaluació del servei, revisat pel responsable del PTT.

Si d'aquest informe d'avaluació es desprèn que la qualitat del servei no és l'òptima, o qualsevol altre conclusió que representi l' incompliment de les clàusules tècniques que figuren en aquest document, es prendran les mesures que a tal efecte es detalla al plec de clàusules administratives del contracte.

Clàusula 5. Accions per una contractació pública responsable

- El servei objecte del contracte es desenvoluparà respectant les normes sociolaborals vigents a Espanya i en la Unió Europea, i de l'Organització Internacional del Treball.
- En la determinació del pressupost del contracte s'haurà de tindre en compte el salari base i totes aquelles retribucions establertes en el conveni, pactes o contractes laborals que resultin de l'aplicació al contracte.
- En el desenvolupament del servei objecte del contracte s'hauran d'adoptar, en tot cas, les mesures previstes en matèria de seguretat i salut en el treball, i les mesures necessàries per evitar que de l'execució del contracte es puguin derivar danys al personal municipal o a la ciutadania en general.
- L'empresa adjudicatària en el moment de formalitzar el contracte, acreditarà mit-

C. Jaume Camp i Lloreda,1. Edifici Can Puntes
Tel. 93 842 68 48
08401 Granollers
educacio@granollers.cat

NIF P-0809500-B

jançant declaració responsable l'afiliació i l'alta en la Seguretat Social de les persones treballadores destinades a l'execució del contracte. Aquesta obligació s'estendrà a tot el personal subcontractat per l'empresa adjudicatària principal.

- En tot cas s'haurà de respectar el principi de no discriminació per raó de gènere,sexe, nacionalitat, edat i religió, i s'haurà d'evitar l'ús del llenguatge i imatges sexistes o discriminatoris, que es fa extensiu a la documentació que presenti el/s licitador/s.
- A l'inici de l'execució del contracte l'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla d'igualtat entre homes i dones durant l'execució del contracte, en els termes que estableix la Llei orgànica 3/2017 sobre la igualtat efectiva entre homes i dones.
- L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment tots els requisits de gestió ambiental que disposa l'Ajuntament de Granollers, amb el propòsit d'utilitzar productes de baix consum de recursos i materials, reduir les emissions contaminants, i minimitzar la generació de residus i incentivar la seva valorització energètica, així com l'economia circular.

Finalment, aquest Plec de prescripcions tècniques particular s'ha confeccionat tenint en compte allò previst a la Convenció de Nacions Unides sobre els drets de les persones amb diversitat funcional, així com els criteris d'accessibilitat universal i de disseny universal o disseny per a totes les persones, tal com són definits en la legislació vigent.
L'Ajuntament de Granollers, mitjançant el responsable del Centre Vallès, supervisarà tècnicament el desenvolupament i la qualitat de la prestació del servei.

Coordinador tècnic Centre Vallès