

Expedient: 2024/52Y/IMSP
UO Responsable: Contractació (IMSP)
Assumpte: CONTRACTE DE SERVEI DE CUINA IN SITU A L'ESCOLA EE LLEVANT,
SERVEI DE CUINA MODALITAT CÀTERING I D'AUXILIARS DE CUINA-
MENJADOR A L'ESCOLA EE CAN BARRIGA, I SERVEI DE MONITORATGE
MENJADOR I ESBARJO DE LES ESCOLES EE LLEVANT I CAN BARRIGA DE
L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS DE BADALONA (IMSP)
Procediment: Contractacions de serveis per procediment obert subjecte a regulació
harmonitzada

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RELATIVAS AL CONTRATO DE SERVICIO DE COCINA IN SITU EN LA ESCOLA EDUCACIÓ ESPECIAL LLEVAT, SERVICIO DE COCINA MODALIDAD CATERING Y DE AUXILIAR DE COCINA-COMEDOR EN LA ESCOLA EDUCACIÓ ESPECIAL CAN BARRIGA, Y SERVICIO DE MONITORES DE COMEDOR Y RECREO DE LAS ESCUELAS DE EDUCACIÓN ESPECIAL LLEVANT Y CAN BARRIGA DEL INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS DE BADALONA (IMSP)

Lote 1:

Servicio de Cocina in situ en la Escola Educació Especial Llevant

Lote 2:

Servicio de Cocina, modalidad catering, y de auxiliar de cocina - comedor en la Escuela de Educación Especial Can Barriga

Lote 3:

Servicio de Monitores de comedor y recreo de las escuelas de educación especial Llevant y Can Barriga



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RELATIVAS AL CONTRATO DE SERVICIO DE COCINA IN SITU EN LA ESCOLA EDUCACIÓ ESPECIAL LLEVAT, SERVICIO DE COCINA MODALIDAD CATERING Y DE AUXILIAR DE COCINA-COMEDOR EN LA ESCOLA EDUCACIÓ ESPECIAL CAN BARRIGA, Y SERVICIO DE MONITORES DE COMEDOR Y RECREO DE LAS ESCUELAS DE EDUCACIÓN ESPECIAL LLEVANT Y CAN BARRIGA DEL INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS DE BADALONA (IMSP)

ÍNDICE

I. OBJETO Y CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO.....	3
II. DISTRIBUCIÓN POR LOTES	4
III. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS REFERIDAS AL SERVICIO A PRESTAR PARA CADA LOTE	5
LOTE 1: Servicio de cocina in situ en la Escola Educació Especial Llevant.....	5
1. OBJETO DEL SERVICIO	5
2. DESCRIPCIÓN DEL CENTRO.....	5
3. DEFINICIÓN DEL SERVICIO DE COCINA.....	5
4. CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS.....	7
5. PERSONAL.....	8
6. CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.....	9
7. INSTALACIONES Y MATERIALES.....	9
8. OTROS ASPECTOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO	10
9. SEGUIMIENTO DEL CONTRATO	11
10. DURACIÓN Y VOLUMEN ECONÓMICO DEL SERVICIO	12
11. PROPUESTA TÉCNICA.....	13
LOTE 2: Servicio de cocina, modalidad catering, y de auxiliar de cocina - comedor en la Escola EE Can Barriga.....	14
1. OBJETO DEL SERVICIO	14
2. DESCRIPCIÓN DEL CENTRO.....	14
3. DEFINICIÓN DEL SERVICIO DE CATERING	14
4. ESTRUCTURA Y CONFIGURACIÓN DEL MENÚ.....	16
5. PERSONAL.....	18
6. INSTALACIONES Y MATERIALES.....	18
7. OTROS ASPECTOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO	19
8. SEGUIMIENTO DEL CONTRATO	20
9. DURACIÓN Y VOLUMEN ECONÓMICO DEL SERVICIO	21
10. PROPUESTA TÉCNICA.....	22
LOTE 3: Servicio de monitores de comedor y recreo en las escuelas de educación especial Llevant y Can Barriga	23
1. OBJETO DEL SERVICIO	23
2. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO.....	23
3. PERSONAL.....	25
4. RATIOS Y HORARIO	26
5. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.....	27
6. COORDINACIÓ ENTRE LA EMPRESA Y EL IMSP	28
7. DURACIÓN Y VOLUMEN ECONÓMICO DEL SERVICIO	28
8. PROPUESTA TÉCNICA.....	29
IV. ANEXO. PLANOS ESCUELAS	30



I. OBJETO Y CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

El objeto de este procedimiento de licitación es la contratación de los siguientes servicios: Servicio de Cocina in situ en la Escola Educació Especial Llevant; Servicio de Cocina, modalidad catering, y de auxiliar de cocina – comedor en la Escola Educació Especial Can Barriga; y Servicio de Monitores de comedor y recreo de las escuelas de educación especial Llevant y Can Barriga; destinado al alumnado con necesidades educativas especiales escolarizado en las escuelas de educación especial del Institut Municipal de Serveis Personals siguientes:

- **Escola d'Educació Especial Llevant**
Av. Martí Pujol, 110 - 08911 Badalona
Tel. 93 389 30 50
a/e: e.llevant@imspbdn.cat

- **Escola d'Educació Especial Can Barriga**
Av. Martí Pujol, 457 - 459 – 08917 Badalona
Tel. 93 397 71 81
a/e: e.can.barriga@imspbdn.cat

La contratación de los servicios se plantea en un único procedimiento de licitación dividido en 3 lotes, en los cuales se recogen las especificidades del servicio.



II. DISTRIBUCIÓN POR LOTES

Lote 1:

Servicio de Cocina in situ en la Escola Educació Especial Llevant

Lote 2:

Servicio de Cocina, modalidad catering, y de auxiliar de cocina - comedor en la Escola Educació Especial Can Barriga

Lote 3:

Servicio de Monitores de comedor y recreo de las escuelas de educación especial Llevant y Can Barriga



III. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS REFERIDAS AL SERVICIO A PRESTAR PARA CADA LOTE

LOTE 1: Servicio de cocina in situ en la Escola Educació Especial Llevant

1. OBJETO DEL SERVICIO

El servicio objeto del Lote 1 del contrato es la realización del servicio de cocina in situ en la Escola Educació Especial Llevant del Institut Municipal de Servicios Personales (IMSP) del Ajuntament de Badalona.

2. DESCRIPCIÓN DEL CENTRO

La Escola EE Llevant es un servicio educativo del ámbito de la educación especial, que atiende alumnos que presentan necesidades educativas especiales derivadas de condiciones personales de discapacidad que no pueden ser atendidas en los centros docentes ordinarios.

El centro de educación especial Escola Llevant forma parte de los servicios educativos del IMSP.

En el anexo se adjuntan los planos de los espacios de comedor y cocina de la Escola Llevant.

La ubicación y datos de contacto del centro son los que se detallan a continuación:

Escola d'Educació Especial Llevant
Av. Martí Pujol, 110 - 08911 Badalona
Tel. 93 389 30 50
a/e: e.llevant@imspbdn.cat

3. DEFINICIÓN DEL SERVICIO DE COCINA

3.1. El servicio se efectuará durante todos los días lectivos del curso escolar, siguiendo el calendario escolar que publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya cada curso.

3.2. El volumen de menús diarios puede variar en función del número de alumnos matriculados que precisen del servicio de comedor y de monitores. Las raciones deberán respetar las edades de los alumnos y monitores, para que se adecúen a las necesidades y características específicas y tramos de edad de alumnos; así como de los profesionales del servicio de monitores de comedor.

Durante el curso escolar 2023-2024, el máximo de usuarios del servicio de comedor de la Escola EE Llevant es de 80, contando alumnos y monitores. Para el curso escolar 2024-2025, se prevé un máximo de usuarios entre 80 y 88 comensales, contando alumnos y monitores, con el siguiente desglose por franjas de edad:

10% menús diarios grupo de alumnos entre 3 y 6 años



17%	menús diarios grupo de alumnos entre 7 i 10 años
45%	menús diarios grupo de alumnos entre 11 i 15 años
28%	menús diarios grupo de monitores
100%	Total máximo de menús diarios

No obstante, atendiendo a los datos de facturación del año 2023, correspondientes a los meses de enero a junio (curso escolar 2022-2023) y de septiembre a diciembre (curso escolar 2023-2024), la media de menús diarios consumidos es de 70 por motivos de ausencias o vacantes, razón por la no se contemplan el máximo de menús previstos diariamente sino que se reduce a 77, para ajustarlo a la realidad actual del servicio.

3.3. La primera semana de septiembre de cada curso y diariamente durante la ejecución del contrato, la dirección de la escuela facilitará a la empresa adjudicataria el número de menús previstos, especificando los alumnos, según el tramo de edad y el número de monitores.

3.4. La empresa adjudicataria facilitará por escrito a la dirección de la escuela, con 15 días de antelación, el plan de menús del mes siguiente para poder ser revisado. Se deberá hacer uso de un lenguaje inteligible y se especificará al máximo cada plato. A cada día de la semana se le asignará un menú diferente, procurando no repetir la estructura de los menús según el día de la semana. El plan de menús incluirá variaciones correspondientes a la adaptación de los alimentos de temporada (primavera, verano, otoño, invierno), con propuestas gastronómicas relacionadas con aspectos culturales y festivos de nuestro entorno que deberán de cubrir la totalidad de necesidades nutritivas y energéticas de todos los comensales y, por tanto, con todas las variables mencionadas en estos pliegos.

3.5. El plan de menús será revisado por el centro y, una vez aprobado, el centro facilitará el plan de menús a las familias.

3.6. El adjudicatario tendrá que tener preparadas y elaboradas las comidas a las 12:00h del mediodía, con una tolerancia de +/- 10 minutos.

3.7. La prestación de este servicio se completa con las siguientes actuaciones:

- Limpieza y puesta en marcha del espacio de cocina
- Limpieza y almacenamiento de platos y vajilla
- Preparación y recogida de mesas
- Recogida de las restas de comida sobre las mesas
- Barrido alrededor de las mesas

3.8. Desde el inicio del servicio, la empresa adjudicataria deberá disponer de un plan de limpieza, que se colgará en un lugar visible y acordado con el IMSP. Este plan deberá de incluir como mínimo: la actuación a realizar, la persona responsable y los productos de limpieza a utilizar.

El adjudicatario deberá realizar la recogida selectiva de los residuos que se generan en los comedores escolares y garantizará una gestión correcta de éstos. Se depositarán en los contenedores correspondientes, en las fracciones que establezca el servicio de recogida municipal, respetando las ordenanzas.



4. CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS

4.1. La cocina destinada a nuestro alumnado debe ser sencilla (hervidos, planchas, rebozados, horno), evitando el exceso de salsas y eliminando del menú alimentos que conlleven riesgos a la hora de ingerirlos (por ejemplo, el calamar a la romana).

4.2. El tipo de menú será un menú base sobre el cual se determinarán las diferentes dietas específicas según las particularidades de los alumnos: trastornos y patologías propias del alumnado de educación especial, indisposiciones temporales, aspectos culturales o religiosos, etc., de tal manera que, se contemplará la posibilidad de menús específicos: para diabéticos, sin grasas, protección gástrica, astringente, menús celíacos, vegetarianos, sin cerdo, etc.

4.3. En la preparación de los menús se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

4.3.1. Los menús deberán poderse adecuar a las necesidades del alumnado y a su edad, atendiendo al correcto equilibrio dietético, teniendo en cuenta la variedad y presentación de los alimentos.

4.3.2. La confección de los menús se realizará de acuerdo con los criterios nutricionales de los departamentos de Salud y de Educación de la Generalitat de Catalunya y, de acuerdo con las indicaciones de la guía “L’alimentació saludable en l’etapa escolar. Edició 2020”, que establece la siguiente estructura de menú:

- **Primer plato:** hortalizas, farináceos integrales, legumbres o tubérculos.
- **Segundo plato:** alimento proteico (legumbres, pescado, huevos o carne).
- **Guarnición:** hortalizas i/o farináceos integrales, legumbres o tubérculos.
- **Postres:** fruta fresca variada y del tiempo, productos lácteos.
- **Pan y agua.**
- **Aceite de oliva virgen** para cocinar y aliñar.

4.3.3. Cada menú deberá estar formado por un primero y segundo plato con guarnición, pan, bebida y postres.

La bebida será agua y su temperatura será la adecuada a las condiciones meteorológicas, especialmente en el último trimestre del curso escolar.

4.3.4. Se elaborarán diariamente los menús especiales que sean necesarios, al mismo precio que el normal, para los usuarios que tengan que seguir una dieta especial por causas médicas, culturales o religiosas, incluidas las adaptaciones de los menús para alumnos con Trastorno del Espectro Autista (TEA), de acuerdo con las directrices de la dirección de las escuelas.

Por ejemplo, menús adaptados a diabéticos, celíacos, alergia a diferentes alimentos, sin cerdo, etc.

4.3.5. Es imprescindible que cada plato llegue al comensal a la temperatura idónea en relación con el tipo de preparación y también de la época del año.



4.3.6. Excepcionalmente, y previo requerimiento con antelación suficiente mínima de 5 días naturales por parte del centro escolar, la empresa adjudicataria estará obligada a prestar el servicio en la modalidad de picnic, respetando los diferentes menús y con raciones adaptadas a los tramos de edad de los alumnos. En estos casos, el precio del menú no variará.

- El **menú picnic** estará formado por: dos bocadillos, una pieza de fruta, una botella de agua y una servilleta.
- En caso de necesidad de un menú picnic adaptado, se seguirán las directrices de la dirección de la escuela.

4.3.7. Por circunstancias excepcionales y justificadas, se puede variar el menú de forma puntual, por parte del centro escolar. En este caso, se tendrá que comunicar por escrito a la empresa adjudicataria con una antelación mínima de 5 días naturales.

4.4. En relación con las adaptaciones de los menús para los alumnos con Trastorno del Espectro Autista (TEA) con graves disfunciones o dificultades alimentarias que afectan a su estado de salud, el servicio de cocina seguirá las directrices de la dirección de la escuela.

En concreto, estos alumnos requieren de un programa de alimentación individual con estrategias muy específicas que permiten ir introduciendo nuevos alimentos de forma gradual, con tal de mejorar su desarrollo en este aspecto. Las adaptaciones de estos menús pueden ser totales (alimentos no incluidos en el menú del día) o parcial (algunos alimentos son del menú y otros no están incluidos).

Durante el curso escolar 2023-2024 (según datos de noviembre de 2023), el centro dispone de 4 menús de tercer nivel (adaptación total) y 6-10 menús de segundo nivel (adaptación parcial).

5. PERSONAL

5.1. Dado lo dispuesto en la Instrucción aprobada por el Ayuntamiento (Exp. 70/INS-1/12) sobre buenas prácticas para la Gestión de las Contrataciones de servicios, la empresa adjudicataria deberá designar un/a responsable a través de la cual se canalizarán todas las relaciones derivadas de este contrato.

5.2. El adjudicatario se obliga a destinar el personal de cocina y auxiliar de servicio y limpieza necesarios para desarrollar su actividad, de acuerdo con las características técnicas contenidas en estos pliegos. Dicho personal se coordinará con el o la responsable designado por la empresa adjudicataria.

En ningún caso este personal estará vinculado por ningún tipo de relación laboral con el IMSP quedando, por tanto, este organismo exento de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de las acciones u omisiones del personal contratado y/o adscrito a la empresa adjudicataria.

5.3. Al inicio de la ejecución del contrato, el contratista estará obligado a especificar las personas concretas que ejecutarán las prestaciones y a acreditar su afiliación y situación de alta en la Seguridad Social. Asimismo, cualquier sustitución o modificación de personal tendrá que comunicarse previamente al IMSP y acreditar que su situación laboral se ajusta a derecho.



5.4. En el caso que algún/a trabajador/a no mantenga el comportamiento y aptitudes mínimas que el IMSP considera necesarios, se informará por escrito a la empresa, que tendrá que presentar a la consideración del IMSP, el posible sustituto en un plazo máximo de 5 días.

5.5. La empresa adjudicataria, se compromete a garantizar en todo momento la prestación de los servicios objeto de la licitación, previendo las situaciones que puedan originarse debido a ausencias por vacaciones, enfermedad del personal o posibles huelgas.

5.6 Todo el personal irá uniformado a cargo de la empresa y deberá presentar un aspecto correcto de higiene personal.

5.7 El personal que facilite la empresa adjudicataria será el preciso y necesario para el buen funcionamiento del servicio, con la cualificación profesional que es imprescindible para prestar este servicio, es decir, con posesión del carné de manipulador de alimentos y títulos oficiales de cocina y otros que dictamine la normativa vigente. La empresa se responsabilizará de la aplicación de las medidas y de la formación de su personal en materia de prevención de riesgos laborales.

6. CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

6.1. La materia prima a utilizar deberá ser en todo momento la adecuada, en cuanto a las condiciones de salubridad e higiene, con las disposiciones vigentes, sin que se pueda utilizar otras que tengan grabadas en sus envoltorios fechas de caducidad vencidas.

6.2. La empresa adjudicataria tendrá que llevar a cabo los controles de calidad en todo el proceso de elaboración y manipulación de la comida hasta su consumo en los centros receptores.

6.3. El control de calidad de los alimentos se ajustará al proyecto metodológico y organizativo de la empresa que resulte adjudicataria y tendrá que tener en cuenta los aspectos de seguridad más importantes, desde la llegada de los alimentos hasta su consumo, teniendo en cuenta que corresponden a la empresa adjudicataria y a la dirección del centro la supervisión de la calidad de los alimentos; también les corresponde el control del resto de aspectos mencionados en este punto, en relación con la normativa higiénico sanitaria aplicable y, en particular, todo lo que haga referencia a la confección de los menús, rotación de los alimentos, circuitos limpio/sucio, transporte, conservación en las escuelas desinfección y calidad higiénica.

7. INSTALACIONES Y MATERIALES

7.1. El adjudicatario se compromete a realizar los servicios, objeto de este contrato, suministrando a tal efecto todos aquellos productos alimentarios que sean necesarios para la elaboración de los menús.

7.2. La empresa adjudicataria se obliga a la adecuada limpieza de todos los utensilios y enseres que puedan ser necesarias para la ejecución del servicio, así como de las instalaciones que utiliza.

7.3. El material necesario para el cumplimiento y ejecución de los trabajos contratados será facilitado por el Institut Municipal de Serveis Personals, confeccionando en el momento de inicio del servicio el inventario del mismo, el cual se adjuntará al contrato como anexo.



La empresa adjudicataria podrá aportar otros materiales y enseres que considere necesarios para el desarrollo y cumplimiento de sus funciones.

7.4. El adjudicatario será el responsable del mantenimiento y reposición del material higiénico y de limpieza que se utilice para realizar el servicio de comedor (dosificador de jabón, rollo secamanos, productos de limpieza, etc.)

7.5. En caso de rescisión del contrato, la empresa adjudicataria se compromete y obliga a retirar todos y cada uno de los materiales, utensilios y enseres, que sean de su propiedad en un plazo no superior a 15 días.

7.6. La empresa adjudicataria elaborará y entregará al IMSP, previo requerimiento del IMSP, un plan de mantenimiento de aquellas máquinas o materiales propiedad del IMSP (se adjunta al expediente *Anexo 1. Inventario del office de Escola Can Barriga*), para hacer un seguimiento sobre el estado de conservación de las mismas. Cuando se requiera su reparación o sustitución, esta irá a cargo del IMSP.

La empresa adjudicataria se obliga a reponer todos y cada uno de aquellos elementos que puedan estropearse por uso negligente de los mismos o, en todo caso, por dejadez, devolviéndolos a la escuela.

7.7. El lugar de prestación del servicio de cocina será la cocina, almacén y comedor de la Escola Llevant.

En caso que el espacio físico de la cocina y/o almacén tenga que ser modificado o reformado, la empresa adjudicataria se compromete a garantizar la prestación del servicio desde sus propias instalaciones.

7.8. En ningún caso, la adjudicataria realizará por su cuenta reparaciones extraordinarias o introducirá modificaciones en sus instalaciones existentes para la prestación del servicio.

7.9. La adjudicataria comunicará al IMSP cualquier incidencia que pueda vulnerar la legislación que le afecta en esta materia de prestación de servicios de comedor.

8. OTROS ASPECTOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO

8.1. La empresa adjudicataria tendrá que facilitar las tareas de inspección y evaluación de la prestación del servicio, ya sea por parte de las administraciones competentes, ya sea por parte del IMSP, en el marco de los ámbitos establecidos en los Reglamentos de régimen interno de cada centro.

8.2. La empresa adjudicataria tendrá que disponer y cumplir el plan de limpieza, protocolos de procedimiento y registros, garantizando el control higiénico de todo el proceso de conservación y elaboración de las comidas y realizar analíticas periódicas de los mismos, según la normativa vigente.

8.3. El IMSP cederá el uso de los espacios destinados a cocina, almacén y comedor de la escuela Llevant, debidamente condicionados con la maquinaria y utensilios para poder prestar correctamente el servicio a la empresa adjudicataria.

8.4. Los consumos de suministros de agua, gas y electricidad para la preparación de las comidas en el espacio de cocina irán a cargo del IMSP.



8.5. La dirección del centro recogerá y registrará las incidencias que se produzcan en el servicio y las comunicará a la persona designada por la empresa, así como a la gerencia del IMSP.

8.6. L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar resposta i cercar solucions a les incidències comunicades en el menor termini possible.

9. SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

9.1. Dado lo dispuesto en la Instrucción aprobada por el Ayuntamiento (Exp. 70/INS-1/12) sobre buenas prácticas para la Gestión de las Contrataciones de servicios, la empresa adjudicataria designará una persona responsable de mantener las relaciones con el IMSP para todo lo relacionado con este contrato.

9.2. Se constituirá una comisión técnica de seguimiento del contrato, formada por la gerencia del IMSP o persona en quien delegue, el director/a de la escuela, un profesional de la gerencia y la persona o personas que designe la empresa adjudicataria. Esta comisión se reunirá las veces que se estime necesario a propuesta de alguna de las partes.

Las funciones de la comisión de seguimiento son las siguientes:

- Velar para que la prestación del servicio se realice con los niveles de calidad deseables y el cumplimiento de las cláusulas del presente pliego.
- Acordar y dictar las medidas a tener en cuenta para reorientar el servicio en función de los objetivos comunes.
- Contrastar las conclusiones de las evaluaciones, haciendo la valoración pertinente y acordar los procesos a realizar para la mejora constante de la calidad.

9.3. Los servicios contratados estarán sometidos a la inspección y vigilancia del Institut Municipal de Serveis Personals, de acuerdo con aquello expresado en los pliegos.

Los técnicos designados por el IMSP, revisarán la actuación de la empresa y le serán facilitados cuántos datos precise respecto a la prestación de dichos servicios.

Del resultado de dichas actuaciones, el técnico designado solicitará las actuaciones correspondientes para requerir a la empresa el cumplimiento del contrato y de la normativa legal que sea procedente.

9.3.1. Presentación de información con periodicidad mensual

La empresa entregará a la gerencia del IMSP, conjuntamente con la factura de los servicios prestados:

- Resumen de los menús diarios consumidos con el detalle del número de menús por alumnos y monitores, y **adjuntando la conformidad firmada por la dirección del centro.**
- Control de calidad firmado por la dirección del centro, en el cual conste un apartado relativo a la evaluación del 1 (mínimo) al 5 (máximo) de los siguientes conceptos:

Control de calidad

1. Se respeta el horario establecido



2. La presentación de los alimentos
3. La calidad de la comida
4. La relación gramaje/alumno y la adaptación a características específicas de los alumnos
5. La comunicación entre la figura del responsable de la empresa y del centro
6. La resolución de posibles incidencias

Media

En un segundo apartado se hará constar la evaluación media (todas las evaluaciones anteriores sumadas y divididas entre seis).

Toda puntuación igual o inferior a 3 puntos (en algún concepto o en la media mensual) en el control de calidad, representa para la dirección del centro, tener que emitir un comentario justificativo al control de calidad con los motivos de dicha puntuación.

Por otro lado, toda puntuación igual o inferior a 3 puntos (en algún concepto o en la media mensual) en el control de calidad supondrá, para la empresa adjudicataria, la realización de un informe, previo requerimiento del IMSP, en el cual se haga constar las medidas correctoras tomadas al respecto y se incluya la firma del responsable del contrato por parte de la empresa.

La demora en el pago causas imputables al adjudicatario no devengará en ningún caso intereses de demora.

10. DURACIÓN Y VOLUMEN ECONÓMICO DEL SERVICIO

El inicio del contrato se prevé para el 01.06.2025 o dentro de los cinco días hábiles posteriores a su formalización, si esta fecha fuera posterior. Se establece una duración del contrato de cuatro años, prorrogable hasta un año adicional.

En cuanto al cómputo de menús a facturar se considerará un máximo de 179 días lectivos de curso escolar.

El precio unitario de licitación de 7,35 €/ menú se ha establecido en función del estudio de costes realizado (405.220,20 €) y el número máximo de menús estimado (55.132 menús) para la duración de los 4 años de contrato.

Datos Contrato	Duración	Precio unitario €/menú	Menús máximos	Importe base	IVA 10%	Total importe
Contrato	4 años	7,35	55.132	405.220,20	40.522,04	445.742,24
Prórroga	1 año	7,35	13.783	101.305,05	10.130,51	111.435,56
Total Contrato y Prórroga	5 años	7,35	68.915	506.525,25	50.652,55	557.177,80
Prev. modif. contrato	20%	7,35	11.026	81.044,04	8.104,41	89.148,45
Total 4 años de contrato			79.941	587.569,29	58.756,96	646.326,25

A efectos de determinar el procedimiento de adjudicación y la publicación de la licitación, el valor estimado del contrato para el Lote 1 es de **587.569,29 €** (IVA excluido) y comprende los 4 años de vigencia del contrato (405.220,20 €), la posible prórroga de un año (101.305,05 €) y el 20% del contrato en concepto de posible modificación (81.044,04 €), cuando se den los supuestos previstos en la cláusula correspondiente del pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP).



Presupuesto base de licitación para los 4 años de duración del contrato (antes de IVA)	405.220,20 €
Importe posible prórroga de un año (antes de IVA)	101.305,05 €
Importe de las modificaciones previstas con coste económico 20% (antes de IVA)	81.044,04 €
Total Valor Estimado del Contrato (VEC)	587.569,29 €

11. PROPUESTA TÉCNICA

Los licitadores presentaran una propuesta técnica que permita disponer de la información relativa a la prestación del servicio y haga constar de qué forma asumirá sus obligaciones.



LOTE 2: Servicio de cocina, modalidad catering, y de auxiliar de cocina - comedor en la Escola EE Can Barriga

1. OBJETO DEL SERVICIO

El servicio objeto del Lote 2 del contrato es la realización del servicio de cocina en la modalidad catering en caliente y de auxiliar de cocina – comedor escolar en la Escola EE Can Barriga del Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) del Ajuntament de Badalona.

2. DESCRIPCIÓN DEL CENTRO

La Escola Can Barriga es un servicio educativo del ámbito de la educación especial, que atiende alumnos que presentan necesidades educativas especiales derivadas de condiciones personales de discapacidad que no pueden ser atendidas en los centros docentes ordinarios.

La Escola Can Barriga forma parte de los servicios educativos del IMSP.

La Escola Can Barriga está situada en la zona de influencia de los barrios de Bufalá y Montigalá del municipio de Badalona, enmarcada en un recinto de 10.000m² con una infraestructura de tres edificios separados: la Masia, el Aulari y Marinada.

El comedor de la escuela está distribuido en 2 edificios:

- Marinada: Av. Martí Pujol, 457 - 459
- La Masia: C/ Xaloc, s/n

La ubicación y datos de contrato del centro son los que se detallan a continuación:

- **Escola d'Educació Especial Can Barriga**
Av. Martí Pujol, 457 - 459 – 08917 Badalona
Tel. 93 397 71 81
a/e: e.can.barriga@imspbdn.cat

3. DEFINICIÓN DEL SERVICIO DE CATERING

3.1. El servicio se efectuará durante todos los días lectivos del curso escolar, siguiendo el calendario escolar que publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya cada curso.

3.2. El volumen de menús diarios puede variar en función del número de alumnos matriculados que precisen del servicio de comedor.

Durante el curso escolar 2023-2024, el total de alumnos usuarios del servicio comedor en la Escola EE Can Barriga oscila entre 63 i 72 comensales, contando alumnado y monitores. Para el curso escolar 2024-2025, se prevé una oscilación entre 65 y 75 comensales, contando alumnado y monitores, con el siguiente desglose por franjas de edad:



75% menús diarios grupo de alumnos entre 12 i 21 años

25% menús diarios grupo de monitores

100% Total máximo de menús diarios

No obstante, atendiendo a los datos de facturación del año 2023, correspondientes a los meses de enero a junio (curso escolar 2022-2023) y de septiembre a diciembre (curso escolar 2023-2024), la media de menús diarios consumidos es de 63 por motivos de ausencias o vacantes, razón por la que no se contemplan el máximo de menús previstos diariamente sino que se reduce a 72, para ajustarlo a la realidad actual del servicio.

3.3. La primera semana de septiembre de cada curso y diariamente durante la ejecución del contrato, la dirección de la escuela facilitará a la empresa adjudicataria el número de menús previstos, especificando los alumnos, según el tramo de edad y el número de monitores.

3.4. La empresa adjudicataria facilitará por escrito a la dirección de la escuela, con 15 días naturales de antelación, el plan de menús del mes siguiente para poder ser revisado. Se deberá hacer uso de un lenguaje inteligible y se especificará al máximo cada plato. A cada día de la semana se le asignará un menú diferente, procurando no repetir la estructura de los menús según el día de la semana. El plan de menús incluirá variaciones correspondientes a la adaptación de los alimentos de temporada (primavera, verano, otoño, invierno), con propuestas gastronómicas relacionadas con aspectos culturales y festivos de nuestro entorno que tendrán que cubrir la totalidad de necesidades nutritivas y energéticas de todos los comensales y, por tanto, con todas las variables mencionadas en estos pliegos.

3.5. El plan de menús será revisado por el centro y, una vez aprobado, el centro facilitará el plan de menús a las familias.

3.6. El adjudicatario tendrá que tener preparadas y elaboradas las comidas a las 12:00h del mediodía, con una tolerancia de + - 10 minutos, para garantizar así que los menús están emplatados y preparados para ser servidos a las 12:30 horas del mediodía, con una tolerancia de + - 10 minutos.

3.7. La prestación del servicio de catering, en tanto que incluye la prestación de suministro alimentario, conlleva la adquisición de los alimentos y materias primas, su conservación y almacenamiento, elaboración y confección de los menús.

3.8. La materia prima a utilizar deberá ser en todo momento la adecuada, en cuanto a las condiciones de salubridad e higiene, con las disposiciones vigentes, sin que se pueda utilizar otras que tengan grabadas en sus envoltorios fechas de caducidad vencidas.

3.9. La empresa tendrá que utilizar los equipamientos de cocina centrales de que dispone y que permitan, de acuerdo con la legislación vigente, elaborar la comida y su posterior transporte hasta el centro receptor, para así servirlo en condiciones de ser consumida.

Los contenedores que se utilicen para trasladar la comida, así como todas las características del traslado, tendrán que cumplir las especificaciones normativas establecidas por este tipo de servicio (catering en caliente).

Los materiales, productos y otros recursos necesarios para realizar las funciones de los puntos anteriores serán a cargo de la empresa adjudicataria.



3.10. El adjudicatario se compromete a atender a sus proveedores con su propio personal para garantizar el buen funcionamiento del servicio.

3.11. El servicio de catering incluirá también las siguientes tareas a realizar por el personal auxiliar:

- Preparación de las guarniciones y presentación de los platos 30 minutos antes del inicio del servicio de comedor
- Verificar los alimentos diariamente antes de suministrarlos a los alumnos
- Preparación y recogida de las mesas
- Servicio de mesas
- Limpieza y almacenamiento de platos y vajilla
- Limpieza de los espacios destinados a la preparación y manipulación de la comida, así como recogida de la basura grande del comedor
- Rellenar los registros propios de su trabajo
- Hacer los pedidos de productos necesarios para el acompañamiento de los platos y postres
- Atender a los proveedores del comedor escolar y hacer la recepción de las mercancías
- Organizar el material de cocina y los alimentos

3.12. Desde el inicio del servicio, la empresa adjudicataria tendrá que disponer de un plan de limpieza, colgado en un lugar visible y, acordando con el IMSP la conciliación de dicho plan con la empresa que realiza el servicio de limpieza del centro. Este plan tendrá que incluir como mínimo la actuación a realizar, la persona responsable, la periodicidad y los productos de limpieza a utilizar.

3.13. El adjudicatario tendrá que retirar los envases vacíos de los productos y garantizar una gestión correcta para su reciclaje, ya sea para devolver al productor, ya sea para entregar a una instalación de la red de puntos verdes, ya sea para cualquier otro sistema de gestión de residuos autorizados.

4. ESTRUCTURA Y CONFIGURACIÓN DEL MENÚ

4.1. La cocina destinada a nuestro alumnado debe ser sencilla (hervidos, planchas, rebozados, horno), evitando el exceso de salsas y eliminando del menú alimentos que conlleven riesgos a la hora de ingerirlos (por ejemplo, el calamar a la romana).

4.2. El tipo de menú será un menú base sobre el cual se determinarán las diferentes dietas específicas según las necesidades de los alumnos, las directrices marcadas por los médicos, las variedades religiosas o culturales, etc., de tal manera que, se contemplará la posibilidad de menús específicos, por el mismo precio que el normal, que se elaborarán diariamente, de acuerdo con las directrices de la dirección de la escuela. Actualmente, la escuela cuenta con cuatro tipos de menús específicos: basal, halal, sin gluten y plancha y triturados. En este sentido, es imprescindible que las comidas sin gluten se preparen por separado y se trasladen en bandejas individuales, debidamente etiquetadas.

4.3. En la preparación de los menús se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

4.3.1. Los menús deberán poderse adecuar a las necesidades del alumnado y a su edad, atendiendo al correcto equilibrio dietético, teniendo en cuenta la variedad y presentación de los alimentos.

4.3.2. La confección de los menús se realizará de acuerdo con los criterios nutricionales de los departamentos de Salud y de Educación de la Generalitat de Catalunya y, de acuerdo con las



indicaciones de la guía “L’alimentació saludable en l’etapa escolar. Edició 2020”, que establece la siguiente estructura de menú:

- **Primer plato:** hortalizas, farináceos integrales, legumbres o tubérculos.
- **Segundo plato:** alimento proteico (legumbres, pescado, huevos o carne).
- **Guarnición:** hortalizas i/o farináceos integrales, legumbres o tubérculos.
- **Postres:** fruta fresca variada y del tiempo, productos lácteos.
- **Pan y agua.**
- **Aceite de oliva virgen** para cocinar y aliñar.

4.3.3. Cada menú deberá estar formado por un primero y segundo plato con guarnición, pan, bebida y postres.

La bebida será agua y su temperatura será la adecuada de acuerdo con las condiciones meteorológicas, especialmente en el último trimestre del curso escolar.

La guarnición del segundo plato (patatas, verduras) se entregará en bandejas por separado. En caso de que la guarnición sea ensalada, ésta tendrá que ser una ensalada completa y no únicamente lechuga y tomate.

Las salsas se entregarán en bandejas por separado, nunca irán mezcladas (por ejemplo: albóndigas, arroz a la cubana, espaguetis a la carbonara, etc.)

4.3.4. Se tendrán que elaborar diariamente los menús especiales que sean necesarios, al mismo precio que el normal, para los y las usuarios/as que tengan que seguir una dieta especial por causas médicas, culturales o religiosas, de acuerdo con las directrices de la dirección de la escuela. Por ejemplo, menús adaptados a diabéticos, celíacos, alergia a diferentes alimentos, sin cerdo, etc.

4.3.5. Es imprescindible que cada plato llegue al comensal a la temperatura idónea en relación con el tipo de preparación y también de la época del año.

4.3.6. Excepcionalmente, y previo requerimiento con antelación suficiente mínima de 5 días naturales por parte del centro escolar, la empresa adjudicataria estará obligada a prestar el servicio en la modalidad de picnic, respetando los diferentes menús y con las raciones adaptadas a los tramos de edad de los alumnos. En estos casos, el precio del menú no variará.

- El **menú picnic** estará formado por: dos bocadillos, una pieza de fruta, una botella de agua y una servilleta.
- En caso de necesidad de un menú picnic adaptado, se seguirán las directrices de la dirección de la escuela.

4.3.7. Por circunstancias excepcionales y justificadas, se puede variar el menú de forma puntual, por parte del centro escolar. En este caso, se tendrá que comunicar por escrito a la empresa adjudicataria con una antelación mínima de 5 días naturales.



5. PERSONAL

5.1. Dado lo dispuesto en la Instrucción aprobada por el Ayuntamiento (Exp. 70/INS-1/12) sobre buenas prácticas para la Gestión de las Contrataciones de servicios, la empresa adjudicataria deberá designar un/a responsable a través de la cual se canalizarán todas las relaciones derivadas de este contrato.

5.2. El adjudicatario se obliga a destinar el personal de auxiliar de cocina - comedor necesario para desarrollar su actividad, de acuerdo con las características técnicas contenidas en estos pliegos. Dichas personas se coordinarán con el o la responsable designado por la empresa adjudicataria.

En ningún caso este personal estará vinculado por ninguna relación laboral con el IMSP quedando, por tanto, este organismo exento de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de las acciones u omisiones del personal contratado y/o adscrito a la empresa adjudicataria.

5.3. Al inicio de la ejecución del contrato, el contratista vendrá obligado a especificar las personas concretas que ejecutarán las prestaciones y a acreditar su afiliación y situación de alta en la Seguridad Social. Asimismo, cualquier sustitución o modificación de personal tendrá que comunicarse previamente al IMSP y acreditar que su situación laboral se ajusta a derecho.

5.4. En el caso que algún/a trabajador/a no mantenga el comportamiento y aptitudes mínimas que el IMSP considera necesarios, se informará por escrito a la empresa, que tendrá que presentar a la consideración del IMSP, el posible sustituto en un plazo máximo de 5 días.

5.5. La empresa adjudicataria, se compromete a garantizar en todo momento la prestación de los servicios objeto de la licitación, previendo las situaciones que puedan originarse debido a ausencias por vacaciones, enfermedad del personal o posibles huelgas.

5.6 Todo el personal irá uniformado a cargo de la empresa y deberá presentar un aspecto correcto de higiene personal.

5.7. El personal que facilite la empresa adjudicataria será el preciso y necesario para el buen funcionamiento del servicio, con la cualificación profesional que es imprescindible para prestar este servicio, es decir, con posesión del carné de manipulador de alimentos y títulos oficiales de cocina y otros que dictamine la normativa vigente. La empresa se responsabilizará de la aplicación de las medidas y de la formación de su personal en materia de prevención de riesgos laborales.

6. INSTALACIONES Y MATERIALES

6.1. El adjudicatario se compromete a realizar los servicios, objeto de este contrato, suministrando a tal efecto todos aquellos productos alimentarios que sean necesarios para la elaboración de los menús.

6.2. La materia prima a utilizar deberá ser en todo momento la adecuada, en cuanto a las condiciones de salubridad e higiene, con las disposiciones vigentes, sin que se pueda utilizar otras que tengan grabadas en sus envoltorios fechas de caducidad vencidas.

6.3. La empresa adjudicataria se obliga a la adecuada limpieza de todos los utensilios y enseres que puedan ser necesarias para la ejecución del servicio, así como de las instalaciones que utiliza.



6.4. El material necesario para el cumplimiento y ejecución de los trabajos contratados será facilitado por el Institut Municipal de Serveis Personals, confeccionando en el momento de inicio del servicio el inventario del mismo, el cual se adjuntará al contrato como anexo.

6.5. La empresa adjudicataria cederá los aparatos necesarios para mantener la temperatura adecuada de la comida para cada uno de los comedores donde se prestará el servicio, ya que están situados en edificios diferentes. Asimismo, aportará los materiales y enseres que considere necesarios para el desarrollo y cumplimiento de sus funciones.

6.6. Una vez finalizado el contrato, o en caso de rescisión del mismo, la empresa adjudicataria se compromete y obliga a retirar todos y cada uno de los materiales, utensilios y enseres, que sean de su propiedad en un plazo no superior a 15 días.

6.7. La empresa se hará cargo de todos los gastos de los productos y utensilios de limpieza, así como de los recambios o reposiciones del papel y jabón.

6.8. La empresa adjudicataria elaborará y entregará al IMSP, previo requerimiento del IMSP, un plan de mantenimiento de aquellas máquinas o materiales propiedad del IMSP (se adjunta al expediente *Anexo 2. Inventario Cocina Escola Llevant*), para hacer un seguimiento sobre el estado de conservación de las mismas. Cuando se requiera su reparación o sustitución, esta irá a cargo del IMSP.

La empresa adjudicataria se obliga a reponer todos y cada uno de aquellos elementos que puedan estropearse por uso negligente de los mismos o, en todo caso, por dejadez, devolviéndolos a la escuela.

6.9. El lugar de prestación del servicio de catering será el office y el comedor, distribuido en dos edificios: La Masia y Marinada, de la Escola Can Barriga.

6.10. En ningún caso la adjudicataria realizará por su cuenta reparaciones extraordinarias o introducirá modificaciones en las instalaciones existentes para la prestación del servicio.

6.11. La adjudicataria comunicará al IMSP cualquier incidencia que pueda vulnerar la legislación que le afecta en esta materia de prestación de servicios de comedor.

7. OTROS ASPECTOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO

7.1. La adjudicataria se compromete a realizar los servicios objeto de este contrato, suministrando diariamente las comidas elaboradas y manipuladas de acuerdo con las condiciones de higiene, salubridad y calidad que establezcan las disposiciones técnicas sanitarias vigentes, para ser consumidas en el comedor de la escuela.

7.2. La adjudicataria tendrá que garantizar el cumplimiento de la normativa legal vigente en referencia al registro de las temperaturas de todo el proceso de elaboración, durante el transporte y en el momento de servir los alimentos.

7.3. La adjudicataria tendrá que facilitar las tareas de inspección y evaluación de la prestación del servicio, ya sea por parte de las administraciones competentes, ya sea por parte del IMSP, en el marco de los ámbitos establecidos en el Reglamento de régimen interno del centro.



7.4. La adjudicataria estará obligada a aceptar cualquier tipo de control de calidad de las provisiones alimentarias, ya sea del instrumental como de cualquier otro tipo, a solicitud de la dirección del servicio, en tanto que las circunstancias del servicio así lo requieran.

7.5. El IMSP cederá a la empresa adjudicataria el uso de espacios destinados a office y comedor de la escuela Can Barriga, en el edificio de la Masia y de la Marinada, debidamente condicionados con la maquinaria y los utensilios para poder prestar correctamente el servicio.

7.6. La dirección del centro recogerá y registrará las incidencias que se produzcan en el servicio y las comunicará a la persona designada por la empresa así como a la gerencia del IMSP.

7.7. La empresa adjudicataria estará obligada a dar respuesta y buscar soluciones a las incidencias comunicadas en el menor tiempo posible.

8. SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

8.1. Dado lo dispuesto en la Instrucción aprobada por el Ayuntamiento (Exp. 70/INS-1/12) sobre buenas prácticas para la Gestión de las Contrataciones de servicios, la empresa adjudicataria designará una persona responsable de mantener las relaciones con el IMSP para todo lo relacionado con este contrato.

8.2. Se constituirá una comisión técnica de seguimiento del contrato, formada por la gerencia del IMSP o persona en quien delegue, el director/a de la escuela, un profesional de la gerencia y la persona o personas que designe la empresa adjudicataria. Esta comisión se reunirá las veces que se estime necesario a propuesta de alguna de las partes.

Las funciones de la comisión de seguimiento son las siguientes:

- Velar para que la prestación del servicio se realice con los niveles de calidad deseables y el cumplimiento de las cláusulas del presente pliego.
- Acordar y dictar las medidas a tener en cuenta para reorientar el servicio en función de los objetivos comunes.
- Contrastar las conclusiones de las evaluaciones, haciendo la valoración pertinente y acordar los procesos a realizar para la mejora constante de la calidad.

8.3. Los servicios contratados estarán sometidos a la inspección y vigilancia del Institut Municipal de Serveis Personals, de acuerdo con aquello expresado en los pliegos.

Los técnicos designados por el IMSP, revisarán la actuación de la empresa y le serán facilitados cuantos datos precise respecto a la prestación de dichos servicios.

Del resultado de dichas actuaciones, el técnico designado solicitará las actuaciones correspondientes para requerir a la empresa el cumplimiento del contrato y de la normativa legal que sea procedente.

8.3.1. Presentación de información con periodicidad mensual

La empresa entregará a la gerencia del IMSP, conjuntamente con la factura de los servicios prestados:



- Resumen de los menús diarios consumidos con el detalle del número de menús por alumnos y monitores, y **adjuntando la conformidad firmada por la dirección del centro.**
- Control de calidad firmado por la dirección del centro, en el cual conste un apartado relativo a la evaluación del 1 (mínimo) al 5 (máximo) de los siguientes conceptos:

Control de calidad

Se respeta el horario establecido

1. La presentación de los alimentos
2. La calidad de la comida
3. La relación gramaje/alumno y la adaptación a características específicas de los alumnos
4. La comunicación entre la figura del responsable de la empresa y del centro
5. La resolución de posibles incidencias

Media

En un segundo apartado se hará constar la evaluación media (todas las evaluaciones anteriores sumadas y divididas entre seis).

Toda puntuación igual o inferior a 3 puntos (en algún concepto o en la media mensual) en el control de calidad, representa para la dirección del centro, tener que emitir un comentario justificativo al control de calidad con los motivos de dicha puntuación.

Por otro lado, toda puntuación igual o inferior a 3 puntos (en algún concepto o en la media mensual) en el control de calidad supondrá, para la empresa adjudicataria, la realización de un informe, previo requerimiento del IMSP, en el cual se haga constar las medidas correctoras tomadas al respecto y se incluya la firma del responsable del contrato por parte de la empresa.

La demora en el pago causas imputables al adjudicatario no devengará en ningún caso intereses de demora.

9. DURACIÓN Y VOLUMEN ECONÓMICO DEL SERVICIO

El inicio del contrato se prevé para el 01.11.2024 o dentro de los cinco días hábiles posteriores a su formalización, si ésta fecha fuera posterior. Se establece una duración del contrato de cuatro años, prorrogable hasta un año adicional.

En cuanto al cómputo de menús a facturar se considerará un máximo de 179 días lectivos de curso escolar.

Para cada uno de los 2 auxiliares de cocina – comedor, el número de horas diarias es de 3,5 h.

El precio unitario de licitación de 7,63€/ menú se ha establecido en función del estudio de costes realizado (393.341,76 €) y el número máximo de menús estimado (51.552 menús) para la duración de los 4 años de contrato.

Datos Contrato	Duración	Precio unitario €/menú	Menús máximos	Importe base	IVA 10%	Total importe
Contrato	4 años	7,63	51.552	393.341,76	39.334,16	432.675,92



Prórroga	1 año	7,63	12.888	98.335,44	9.833,54	108.168,98
Total Contrato y Prórroga	5 años	7,63	64.440	491.677,20	49.167,70	540.844,90
Prev. modif. contrato	20%	7,63	10.310	78.668,35	7.866,83	86.535,18
Total 4 anys de contrato			74.750	570.345,55	57.034,54	627.380,09

A efectos de determinar el procedimiento de adjudicación y la publicación de la licitación, el valor estimado del contrato para el Lote 2 es de **570.345,55 €** (IVA excluido) y comprende los 4 años de vigencia de este contrato (393.341,76 €), la posible prórroga de un año (98.335,44 €) y el 20% del contrato en concepto de posible modificación (78.668,35 €), cuando se den los supuestos previstos en la cláusula correspondiente de los pliegos de cláusulas administrativas particulares (PCAP).

Presupuesto base de licitación para los 4 años de duración del contrato (antes de IVA)	393.341,76 €
Importe posible prórroga de un año (antes de IVA)	98.335,44 €
Importe de las modificaciones previstas con coste económico 20% (antes de IVA)	78.668,35 €
Total Valor Estimado del Contrato (VEC)	570.345,55 €

10. PROPUESTA TÉCNICA

Los licitadores presentarán una propuesta técnica que permita disponer de la información relativa a la prestación del servicio y haga constar de qué manera asumirá sus obligaciones.



LOTE 3: Servicio de monitores de comedor y recreo en las escuelas de educación especial Llevant y Can Barriga

1. OBJETO DEL SERVICIO

El servicio objeto del Lote 3 del contrato es la realización del servicio de monitores y recreo en las escuelas de educación especial Llevant y Can Barriga del Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) del Ajuntament de Badalona:

- **Escola d'Educació Especial Llevant**
Av. Martí Pujol, 110 - 08911 Badalona
Tel. 93 389 30 50
a/e: e.llevant@imspbdn.cat

- **Escola d'Educació Especial Can Barriga**
Av. Martí Pujol, 457 - 459 – 08917 Badalona
Tel. 93 397 71 81
a/e: e.can.barriga@imspbdn.cat

El servicio de monitores se compone en un número total de 45 profesionales, de los cuales 25 monitores forman parte de la Escola EE Llevant; y 21 monitores forman parte de la Escola EE Can Barriga a razón de 13,5 horas semanales. A parte, se contempla la figura de 2 profesionales que asumirán las tareas de coordinación del servicio (uno para cada uno de los centros). Se han calculado costes de estos coordinadores a razón de 37,5 horas semanales.

El objetivo del servicio de comedor, atendiendo a su carácter social y educativo es cubrir las necesidades nutritivas del alumnado y la adquisición de hábitos sociales, alimentarios, de higiene y de salud. Esto se entiende como un servicio más del centro y se trabaja para que todos los profesionales participen activamente en su desarrollo personal.

Los servicios de comedor y recreo engloban todas aquellas actividades, integradas en el conjunto de las escuelas de educación especial, tanto a nivel de objetivos como a nivel de organización, que posibilitan dar una atención a los alumnos en el periodo de tiempo entre las clases de la mañana y de la tarde.

2. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

2.1. Funciones del servicio

Las funciones básicas del servicio son:

- Garantizar la alimentación de los alumnos a la hora de comer
- Dar la asistencia necesaria a los alumnos durante la hora de la comida de acuerdo con las directrices dadas por la dirección y/o tutor/a de cada alumno/a



- Dar la asistencia necesaria en el aprendizaje y consolidación de hábitos de alimentación
- Dar la asistencia necesaria a los alumnos durante la hora del recreo, de acuerdo con las directrices dadas por la dirección y/o tutor/a de cada alumno/a.
- Atender las necesidades de higiene y cuidados de los alumnos durante la hora de comedor
- Atender las necesidades de ocio y/o descanso, proponiendo actividades adecuadas
- Comunicar al tutor/a de cada alumno/a y a la dirección del centro las incidencias que se hayan podido producir

Como principio transversal de actuación se garantizará en todo momento la máxima autonomía del alumnado en el desarrollo de las actividades.

2.2. Programación de actividades

La empresa adjudicataria se compromete, a partir de las directrices, metodología y documentación aportada por los responsables de las escuelas, a planificar y concretar, al comienzo de cada curso escolar, una propuesta de programación que se adecúe al proyecto educativo del centro (PEC) y al plan anual de centro (PAC) de cada escuela, así como a los programas individuales de los alumnos, que permita dotar de continuidad y coherencia la práctica educativa compartida y coordinada con los equipos directivos de los centros educativos.

La propuesta hará referencia a los ejes transversales y a las finalidades educativas del currículum, como la educación para el consumo y la educación para la salud. Dicha propuesta tendrá que incluir una programación de actividades de ocio para la hora del recreo, que será revisada cuando las directrices del servicio así lo consideren necesario, y evaluada junto con los responsables de las escuelas.

La empresa adjudicataria facilitará el material necesario para desarrollar las actividades de ocio según programación.

Esta programación tendrá que responder a los ámbitos siguientes:

- **Ámbito de salud y alimentación**
 - Velar para una alimentación saludable
 - Apoyo para asegurar la ingesta de la dieta y pauta de salud adecuada para cada alumno/a
 - Apoyo de hábitos higiénicos y sanitarios relacionados con el servicio de comedor
 - Desarrollar programas específicos de alimentación para los alumnos que lo necesiten y supervisión de la dirección de la escuela
- **Ámbito educativo:**
 - Planificar las transiciones en los sucesivos cambios de actividad
 - Fomentar hábitos correctos en la mesa
 - Alcanzar hábitos de higiene básicos
 - Incorporar y trabajar hábitos de convivencia
 - Fomentar la autonomía, participación y responsabilidad
 - Fomento de hábitos y sensibilización medioambiental (ahorro energético, recogida selectiva, etc.)
 - Utilizar los Sistemas Aumentativos y Alternativos de la comunicación con los alumnos que lo necesiten



- **Ámbito ambiental:**

- Disponer de un entorno agradable
- Conseguir que el acto de comer sea un momento agradable y relajado
- Valorar el tiempo de la comida como un espacio de comunicación

2.3. Funciones del coordinador de comedor del centro

Serán funciones del/la coordinador/a las siguientes:

- Organización general del servicio de monitores de comedor.
- Diseño y planificación del programa de actividades de ocio.
- Hacer el seguimiento (observación - evaluación) y la supervisión del personal.
- Prever y velar por las sustituciones del personal del servicio.
- Controlar y organizar los diferentes grupos de alumnos y monitores, así como la adaptación de las actividades a las necesidades de los alumnos.
- Resolver imprevistos relacionados con la prestación del servicio y poner en conocimiento de la dirección del centro escolar y de la empresa cualquier información e incidencia relevante que se produzca.
- Controles diarios de asistencia de alumnos.
- Garantizar que se respetan las instalaciones, materiales y espacios que se utilicen.
- Otras funciones relacionadas con el objeto del contrato, asignadas para garantizar el correcto funcionamiento del servicio.

Al inicio de cada curso el/la coordinador/a del comedor diseñará y entregará los objetivos individuales y la organización de las actividades de ocio a la dirección de la escuela.

Cuando sea requerido por el IMSP, el/la coordinador/a de cada comedor será responsable de elaborar, conjuntamente con el personal monitor, un informe individual para cada alumno/a sobre el trabajo desarrollado a lo largo del curso, basándose en un modelo elaborado conjuntamente con la dirección de la escuela. El informe se entregará a las familias por medio de los centros educativos.

3. PERSONAL

3.1. En ningún caso, el personal que el adjudicatario destine para realizar este servicio, de acuerdo con las características técnicas contenidas en estos pliegos, estará vinculado por ninguna relación laboral con el IMSP, quedando, por tanto, esta institución exenta de cualquier responsabilidad que se pueda derivar de las acciones u omisiones del personal contratado y/o adscrito a la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria asumirá toda la responsabilidad civil o de otra naturaleza derivada del ejercicio de las actividades de su personal, comprometiéndose a comunicar por escrito a la dirección de la escuela, todas aquellas incidencias producidas durante el ejercicio de la actividad. Asimismo, se compromete mediante la figura del coordinador/a a comunicar por escrito a la dirección de la escuela, todas aquellas incidencias producidas durante el ejercicio de la actividad.

3.2. Al inicio de la ejecución del contrato, el contratista vendrá obligado a especificar las personas concretas que ejecutarán las prestaciones y a acreditar su afiliación y situación de alta en la Seguridad Social. Asimismo, cualquier sustitución o modificación de personal tendrá que comunicarse previamente al IMSP y acreditar que su situación laboral se ajusta a derecho.



Durante la vigencia del contrato, la empresa adjudicataria presentará al IMSP cuando le sea requerido, copia de documentos de cotización en la Seguridad Social (TC2).

3.3. La empresa adjudicataria procurará asegurar la estabilidad de los trabajadores/as durante la ejecución del contrato en la medida de lo posible, a efectos de preservar la continuidad en el servicio.

3.4. La lengua vehicular de los centros educativos es el catalán, y será necesario que los profesionales tengan un dominio óptimo para el desarrollo de sus funciones.

3.5. El contratista deberá tener en cuenta, en caso de contratación de más personal, los siguientes requerimientos establecidos:

- Estar en posesión del título de monitor/a de ocio avalado por la Secretaría General de Juventud de la Generalitat de Catalunya.
- Estar en posesión del Carné de Manipulador de Alimentos.
- Si no se está en posesión de dichos títulos, demostrar una experiencia mínima de 4 meses en el sector de los comedores escolares y/o experiencia laboral con niños/as con discapacidad.
- Conocimientos de catalán.

3.6. La empresa adjudicataria se compromete a cubrir las ausencias y/o bajas de su personal por vacaciones, enfermedad u otras eventualidades. En este sentido, y siempre que se incorpore una persona nueva, la empresa facilitará al sustituto un protocolo de acogida que incluirá: los datos correspondientes al servicio, el plan de prevención, el compromiso de guardar secreto profesional y el compromiso de confidencialidad respecto al tratamiento de los datos personales de los alumnos. Asimismo, la empresa adjudicataria hará firmar al trabajador un recibo, conforme está al corriente de la información recibida y lo comunicará al IMSP, a los efectos oportunos.

3.7. La empresa adjudicataria deberá facilitar a sus trabajadores el material de uso personal y el vestuario que, de acuerdo con las características del servicio a realizar y, conforme al IMSP, necesiten durante las horas que se presta el servicio.

3.8. El IMSP exigirá una ética profesional y actitud positiva al personal que la empresa adjudicataria destine al servicio de referencia, en el sentido que guarde secreto profesional, de otorgar el máximo respeto a los usuarios, etc., pudiendo ser alguna de estas causas motivo de exigir su sustitución o cambio.

3.9. La empresa adjudicataria será responsable ante el IMSP de las faltas cometidas por sus empleados durante la prestación del servicio y estará obligada a reparar los perjuicios causados, y también todos los daños que puedan producirse en cualquier tipo de instalación una prestación defectuosa del servicio, sin perjuicio de las sanciones que corresponden en cada caso.

4. RATIOS Y HORARIO

4.1. La adjudicataria destinará una persona, por cada escuela (Llevant y Can Barriga), que desarrollará las funciones de coordinación general del servicio y las que le asignen en función del objeto del contrato.

4.2. Al inicio del contrato, se prevé una dotación total de 45 monitores para la prestación del servicio, de acuerdo con la distribución inicial siguiente:

- 45 monitores/ras a 13,5 horas semanales



Escola Llevant: 24 monitores/ras
Escola Can Barriga: 21 monitores/ras

4.3. La prestación del servicio se efectuará siguiendo el calendario escolar, de lunes a viernes y de acuerdo con el siguiente horario:

- 45 monitores/ras
 - 12,5 horas semanales de servicio directo (días lectivos 2,5 h diarias: de 12.30 h a 15:00 h).
 - 1 hora semanal de reunión de equipo.
 - **Total 13,5h/semana = 2,7 horas/día lectivo de servicio**

4.4. La dedicación de los 2 coordinadores del servicio será de 12 h a 15 h de lunes a viernes y el resto de horas (22,5 h) para coordinación general y reunión de equipo.

4.5. Este horario podrá ser modificado en función de los acuerdos de los respectivos Consells Escolars en relación con el tiempo y horario a dedicar al comedor y recreo en los periodos de jornada continuada.

4.6. En función de la matriculación del alumnado, tanto al comienzo como en el transcurso del curso escolar, y teniendo en cuenta la distribución, el nombre y las características de los alumnos, se revisará el número de monitores necesarios para prestar el servicio para cada escuela, de acuerdo con las directrices del IMSP.

La determinación de la dotación de monitores la propondrán los equipos directivos de cada escuela en función de las siguientes variables:

- Ratio promedio monitores / alumnos
- Ratio promedio monitores / alumnos por franjas de edad
- Necesidades de apoyo medidas en escalas de valoración objetivas (ICAP u otros)

La posible modificación en cómputo de horas no podrá superar el 20% de las horas anuales de inicio del contrato (a la baja o al alza).

5. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

5.1. Dado lo dispuesto en la Instrucción aprobada por el Ayuntamiento (Exp. 70/INS-1/12) sobre buenas prácticas para la Gestión de las Contrataciones de servicios, la empresa adjudicataria deberá designar un/a responsable a través de la cual se canalizarán todas las relaciones derivadas de este contrato.

5.2. A fin de identificar si la prestación del servicio se realiza con un adecuado nivel de calidad, el Institut Municipal de Serveis Personals realizará, cuando sea necesario, las evaluaciones del servicio, recogiendo el nivel de satisfacción con el servicio prestado por parte de los usuarios de los centros, sus familiares y profesionales.

Con dicha finalidad el adjudicatario realizará cuando sea requerido por el IMSP, visitas presenciales de seguimiento del contrato, de las que se desprenderá un informe de ejecución técnica que la empresa entregará a las familias.



El informe de ejecución tendrá que recoger información relevante con cada uno de los aspectos que hubiera presentado la empresa en la oferta, los que se acuerden entre las partes durante la vigencia del contrato y los que se especifiquen en los siguientes apartados:

- Sobre la ejecución del plan anual de actividades y consecución de objetivos a desarrollar por los equipos de monitores de cada escuela.
- Sobre la ejecución de la programación semanal de actividades de ocio y su adecuación a las características del alumnado.
- Sobre la ejecución de programaciones individuales de objetivos, seguimiento y evaluación de los alumnos usuarios del servicio.
- Sobre la ejecución de protocolos documentales de indicaciones de trabajo a los monitores en cuanto a las cantidades de ingesta, dieta y pautas de salud adecuadas en función de las diversidades de alumnos.
- Sobre la ejecución de protocolo de comunicación diaria en referencia a las incidencias que se hayan podido producir.
- Sobre necesidades de apoyo a los alumnos, ratio de atención, ausentismo, estabilidad de plantilla, y otros indicadores acordados en la comisión de seguimiento.

5.3. El IMSP recogerá y registrará las incidencias que se produzcan en el servicio y las comunicará a la persona designada por la empresa para hacer el papel de interlocutor. La empresa adjudicataria estará obligada a dar respuesta y buscar soluciones a las incidencias comunicadas, en el menor plazo posible.

6. COORDINACIÓN ENTRE LA EMPRESA Y EL IMSP

6.1. La coordinación entre la empresa adjudicataria y el IMSP del Ajuntament de Badalona se realizará en el marco de la Comisión de Seguimiento Evaluación y Control.

6.2. La Comisión de seguimiento estará formada por la gerencia del IMSP o persona en quien delegue, los/las directores/as de las escuelas, un profesional de la gerencia del IMSP designado para el seguimiento del servicio y el/la responsable designado/a por la empresa adjudicataria que será la persona responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder a cualquier incidencia técnica y/o de gestión en relación con el desarrollo del contrato.

6.3. Les funciones de la comisión de seguimiento son:

- Velar con tal de que la prestación del servicio se realice con los niveles de calidad deseables y el cumplimiento de las cláusulas del presente pliego y de la oferta presentada por la empresa adjudicataria.
- Acordar y dictar las medidas a tomar para reorientar el servicio en función de los objetivos comunes.
- Contrastar las conclusiones de las evaluaciones, hacer la valoración correspondiente y acordar los procesos a realizar para la mejora constante de la calidad.

6.4. La comisión se reunirá las veces que se considere necesario a propuesta tanto del Institut Municipal de Serveis Personals como del responsable de la empresa adjudicataria.

7. DURACIÓN Y VOLUMEN ECONÓMICO DEL SERVICIO



El inicio del contrato se prevé para el 01.06.2025 o dentro de los cinco días hábiles posteriores a su formalización, si ésta fuera posterior. Se establece una duración del contrato de cuatro años, prorrogable hasta un año adicional.

En cuanto al cómputo de horas del servicio a facturar se considerará un máximo de 182 días:

- Máximo 179 días lectivos de curso escolar.
- Máximo 3 días para preparación de inicio de curso

El precio hora de 29,50 euros es el resultante de dividir los costes de la totalidad del coste de servicio de monitores (monitores y coordinadores) de los 4 años de contrato (2.609.334,00 euros), entre las horas previstas para los 4 años de duración del contrato (88.452 horas, a razón de 22.113 h/año).

Datos Contrato	Duración	Precio unitario €/hora servicio de monitores	Horas	Total importe
Contrato	4 años	29,5	88.452,00	2.609.334,00
Prórroga	1 año	29,5	22.113,00	652.333,50
Total Contrato y Prórroga	5 años	29,5	110.565,00	3.261.667,50
Prev. modif. contrato	20%	29,5	17.690,40	521.866,80
Total 4 años de contrato			128.255,40	3.783.534,30

A efectos de determinar el procedimiento de adjudicación y la publicación de la licitación, el valor estimado del contrato para el Lote 3 es de **3.783.534,30 €** (exentos de IVA) y comprende los 4 años de vigencia de este contrato (2.609.334,00 €), la posible prórroga de un año (652.333,50 €) y el 20% del contrato en concepto de posible modificación (521.866,80 €), cuando se den los supuestos previstos en la cláusula correspondiente de los pliegos de cláusulas administrativas particulares (PCAP).

Presupuesto base de licitación para los 4 años de duración del contrato (antes de IVA)	2.609.334,00 €
Importe posible prórroga de un año (antes de IVA)	652.333,50 €
Importe de las modificaciones previstas con coste económico 20% (antes de IVA)	521.866,80 €
Total Valor Estimado del Contrato (VEC)	3.783.534,30 €

8. PROPUESTA TÉCNICA

Los licitadores presentarán una propuesta técnica que permita disponer de la información relativa a la prestación del servicio y haga constar de qué manera asumirá sus obligaciones.

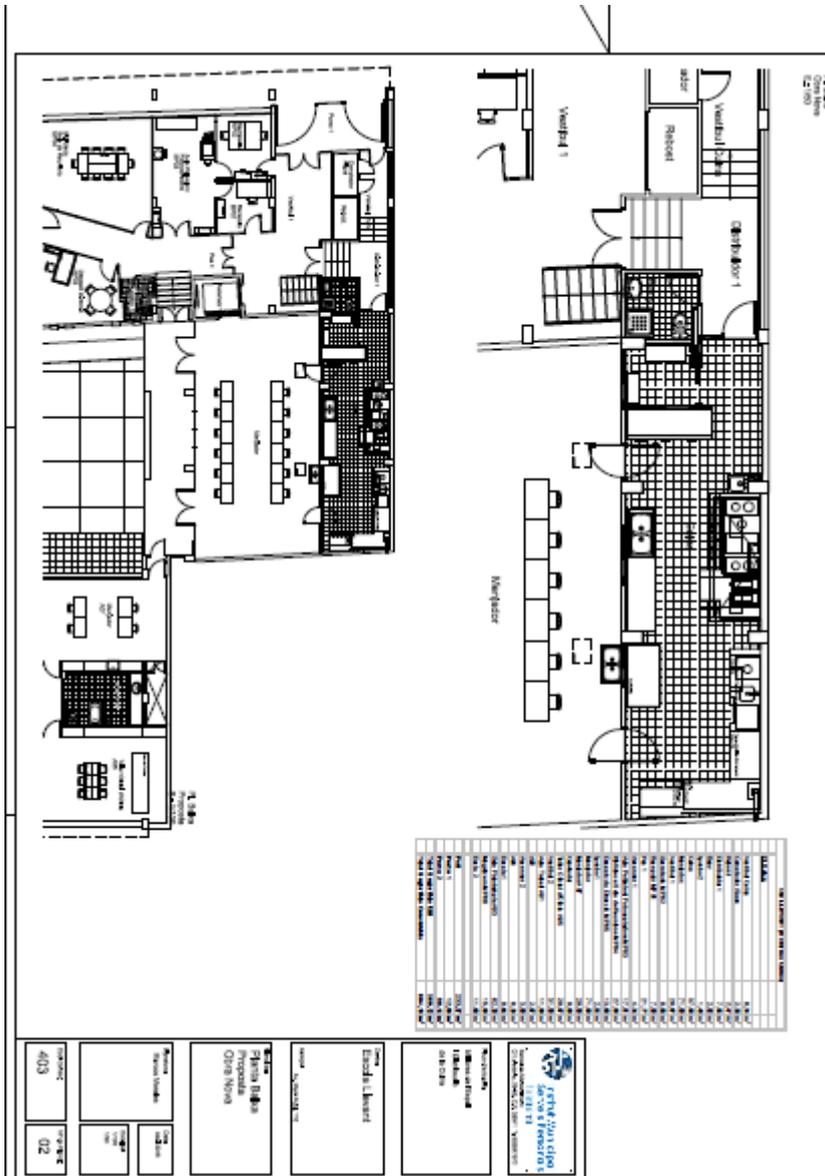
CRIPTOLIB_CF_Signatura Tècnic

CRIPTOLIB_CF_Signatura oberta



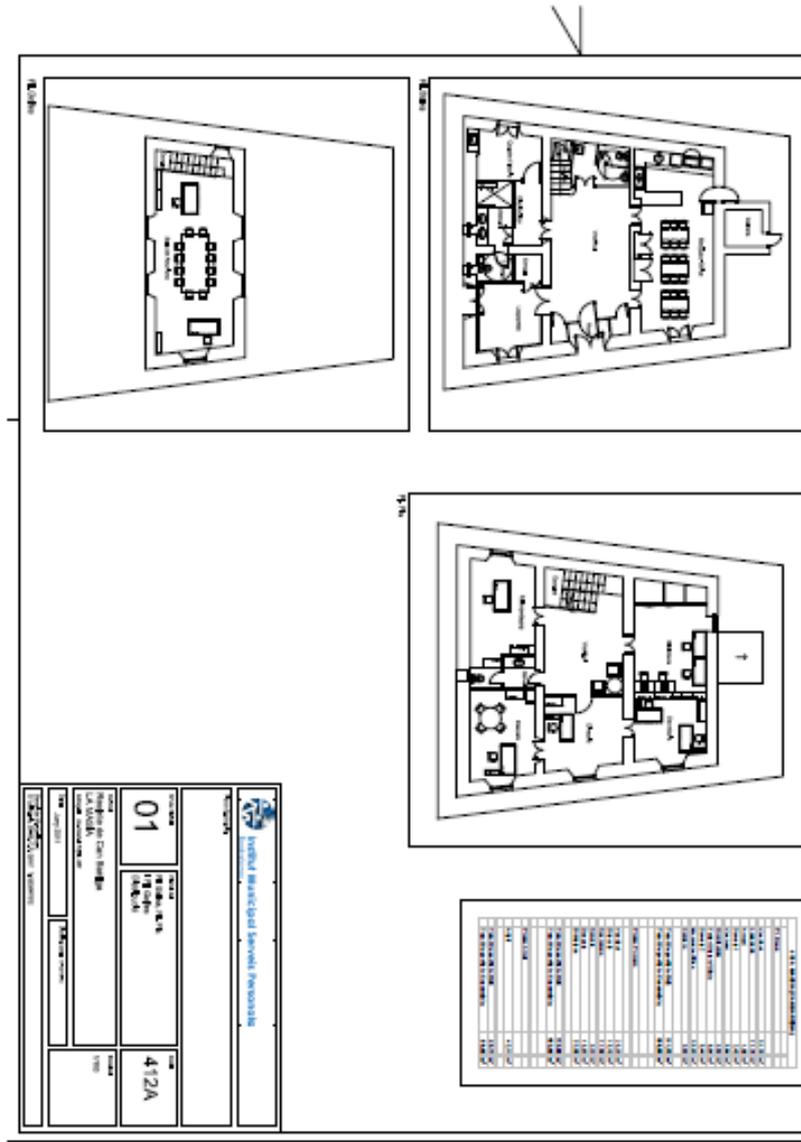
IV. ANEXO. PLANOS ESCUELAS

Escola EE Llevant





Escola EE Can Barriga (edifici La Masia)





Escola EE Can Barriga (edifici Marinada)

