

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

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL CONTRACTE DE SERVEI DE CUINA IN SITU A L'ESCOLA D'EDUCACIÓ ESPECIAL LLEVANT, SERVEI DE CUINA MODALITAT CÀTERING I D'AUXILIAR DE CUINA-MENJADOR A L'ESCOLA D'EDUCACIÓ ESPECIAL CAN BARRIGA, I SERVEI DE MONITORATGE MENJADOR I ESBARJO DE LES ESCOLES D'EDUCACIÓ ESPECIAL LLEVANT I CAN BARRIGA DE L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS DE BADALONA (IMSP)

Lot 1:

Servei de cuina in situ a l'Escola d'Educació Especial Llevant

Lot 2:

Servei de cuina, modalitat càtering, i d'auxiliar de cuina - menjador a l'Escola d'Educació Especial Can Barriga

Lot 3:

Servei de Monitoratge menjador i esbarjo a les escoles d'educació especial Llevant i Can Barriga



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL CONTRACTE DE SERVEI DE CUINA IN SITU A L'ESCOLA D'EDUCACIÓ ESPECIAL LLEVANT, SERVEI DE CUINA MODALITAT CÀTERING I D'AUXILIAR DE CUINA-MENJADOR A L'ESCOLA D'EDUCACIÓ ESPECIAL CAN BARRIGA, I SERVEI DE MONITORATGE MENJADOR I ESBARJO DE LES ESCOLES D'EDUCACIÓ ESPECIAL LLEVANT I CAN BARRIGA DE L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS DE BADALONA (IMSP)

ÍNDEX

I. OBJECTE I CONDICIONS GENERALS DEL CONTRACTE.....	3
II. DISTRIBUCIÓ PER LOTS	4
III. PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REFERIDES AL SERVEI A PRESTAR PER CADA LOT.....	5
LOT 1: Servei de cuina in situ a l'Escola d'Educació Especial Llevant	5
1. OBJECTE DEL SERVEI.....	5
2. DESCRIPCIÓ DEL CENTRE	5
3. DEFINICIÓ DEL SERVEI DE CUINA.....	5
4. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.....	6
5. PERSONAL.....	8
6. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS.....	9
7. INSTAL·LACIONS I MATERIALS.....	9
8. ALTRES ASPECTES RELACIONATS AMB EL SERVEI	10
9. SEGUIMENT DEL CONTRACTE.....	10
10. DURADA I VOLUM ECONÒMIC DEL SERVEI.....	12
11. PROPOSTA TÈCNICA.....	12
LOT 2: Servei de cuina, modalitat càtering i d'auxiliar de cuina-menjador a l'Escola d'Educació Especial Can Barriga.....	13
1. OBJECTE DEL SERVEI.....	13
2. DESCRIPCIÓ DEL CENTRE	13
3. DEFINICIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING.....	13
4. ESTRUCTURA I CONFIGURACIÓ DE L'ÀPAT	15
5. PERSONAL.....	16
6. INSTAL·LACIONS I MATERIALS.....	17
7. ALTRES ASPECTES RELACIONATS AMB EL SERVEI	18
8. SEGUIMENT DEL CONTRACTE.....	19
9. DURADA I VOLUM ECONÒMIC DEL SERVEI.....	20
10. PROPOSTA TÈCNICA.....	21
LOT 3: Servei de monitoratge menjador i esbarjo a les escoles d'educació especial Llevant i Can Barriga	22
1. OBJECTE DEL SERVEI.....	22
2. FUNCIONAMENT DEL SERVEI	22
3. PERSONAL.....	24
4. RÀTIOS I HORARI	25
5. SEGUIMENT I AVALUACIÓ.....	26
6. COORDINACIÓ ENTRE L'EMPRESA I L'IMSP.....	27
7. DURADA I VOLUM ECONÒMIC DEL SERVEI.....	27
8. PROPOSTA TÈCNICA.....	28
IV. ANNEX. PLÀNOLS ESCOLES.....	29



I. OBJECTE I CONDICIONS GENERALS DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest procediment de licitació és la contractació dels següents serveis: Servei de Cuina in situ a l'Escola d'Educació Especial Llevant; Cuina, modalitat càtering, i d'auxiliar de cuina - menjador a l'Escola d'Educació Especial Can Barriga; i Monitoratge menjador i esbarjo a les escoles d'educació especial Llevant i Can Barriga, per a l'alumnat amb necessitats educatives especials escolaritzat a les escoles d'educació especial de l'Institut Municipal de Serveis Personals següents:

- **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 contractació dels serveis es planteja en un únic procediment de licitació dividit en 3 lots, en els quals es recullen les especificitats del servei.



II. DISTRIBUCIÓ PER LOTS

Lot 1:

Servei de cuina in situ a l'Escola d'Educació Especial Llevant

Lot 2:

Servei de cuina, modalitat càtering, i d'auxiliar de cuina - menjador a l'Escola d'Educació Especial Can Barriga

Lot 3:

Servei de Monitoratge menjador i esbarjo a les escoles d'educació especial Llevant i Can Barriga



III. PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REFERIDES AL SERVEI A PRESTAR PER CADA LOT

LOT 1: Servei de cuina in situ a l'Escola d'Educació Especial Llevant

1. OBJECTE DEL SERVEI

El servei objecte del Lot 1 del contracte és la realització del servei de cuina in situ a l'Escola d'Educació Especial Llevant de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) de l'Ajuntament de Badalona.

2. DESCRIPCIÓ DEL CENTRE

L'Escola d'Educació Especial Llevant és un servei educatiu de l'àmbit de l'educació especial, que atén alumnes que presenten necessitats educatives especials derivades de condicions personals de discapacitat que no poden ser ateses en els centres docents ordinaris.

El centre d'educació especial Escola Llevant forma part dels serveis educatius de l'IMSP.

A l'annex s'adjunten els plànols dels espais de menjador i cuina de l'Escola Llevant.

La ubicació i dades de contacte del centre son les que es detallen a continuació:

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

3. DEFINICIÓ DEL SERVEI DE CUINA

3.1. El servei s'efectuarà durant tots els dies lectius del curs escolar, seguint el calendari escolar que publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya cada curs.

3.2. El volum de menús diaris pot variar en funció del nombre d'alumnes matriculats que precisin del servei de menjador i de monitoratge. Les racions hauran de respectar les edats dels alumnes i monitors/res, per tal que s'adeqüin a les necessitats i característiques específiques i trams d'edat d'alumnes; així com dels professionals que atenen el servei de monitoratge de menjador.

Durant el curs escolar 2023-2024, el màxim d'usuaris del servei menjador a l'Escola EE Llevant és de 80, comptant alumnat i monitors/res. Pel curs escolar 2024-2025, es preveu un màxim d'usuaris entre 80 i 88 comensals, comptant alumnat i monitors/res, amb el següent desglossament per franges d'edat:

- | | |
|-----|---|
| 10% | menús diaris grup d'alumnes entre 3 i 6 anys |
| 17% | menús diaris grup d'alumnes entre 7 i 10 anys |



45%	menús diaris grup d'alumnes entre 11 i 15 anys
28%	menús diaris grup de monitors/res
100%	Total màxim de menús diaris

No obstant, atenent a les dades de facturació de l'any 2023, corresponent als mesos de gener a juny (curs escolar 2022-2023) i de setembre a desembre (curs escolar 2023-2024), la mitjana de menús diaris consumits és de 70 per motiu d'absències o vacants, motiu pel qual no es contemplen el màxim de menús previstos diàriament sinó que es redueix a 77, per ajustar-ho a la realitat actual del servei.

3.3. La primera setmana de setembre de cada curs i diàriament durant l'execució del contracte, la direcció de l'escola facilitarà a l'empresa adjudicatària el nombre de menús previstos, especificant els alumnes, segons els trams d'edats i el nombre de monitors/res.

3.4. L'empresa adjudicatària lliurarà per escrit a la direcció de l'escola, amb 15 dies naturals d'antelació, el pla de menús del mes següent per poder ser revisat. Es tindrà cura de fer servir un llenguatge intel·ligible i s'especificarà al màxim cada plat. A cada dia de la setmana se li assignarà un menú diferent, procurant no repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana. El pla de menús inclourà variacions corresponents a l'adaptació dels aliments de temporada (primavera, estiu, tardor, hivern), amb propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn que hauran de cobrir la totalitat de necessitats nutritives i energètiques de tots els comensals i, per tant, amb totes les variables esmentades en aquests plecs.

3.5. El pla de menús serà revisat pel centre i, una vegada aprovat, el centre lliurarà el pla de menús a les famílies.

3.6. L'adjudicatari haurà de tenir preparats i elaborats els diversos àpats a les 12:00 h del migdia, amb una tolerància de + - 10 minuts.

3.7. La prestació d'aquest servei es completa amb les següents actuacions:

- Neteja i posada en marxa de l'espai de la cuina
- Neteja i emmagatzematge de plats i vaixel·la
- Preparació i recollida de taules
- Recollida de les restes de menjar de sobre les taules
- Escombrat al voltant de les taules.

3.8. Des de l'inici del servei, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla de neteja, penjat en un lloc visible i acordat amb l'IMSP. Aquest pla haurà d'incloure com a mínim: l'actuació a fer, la persona responsable i els productes de neteja a utilitzar.

L'adjudicatari haurà de realitzar la recollida selectiva dels residus que es generin en els menjadors escolars i garantirà una gestió correcta d'aquests. Es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi el servei de recollida municipal, tot respectant les ordenances.

4. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

4.1. La cuina que s'adreça al nostre alumnat ha de ser senzilla (bullits, planxes, arrebossats, forn), evitant l'excés de salses i eliminant del menú aliments que comportin riscos a l'hora d'ingerir-los (per exemple, el calamar a la romana).



4.2. El tipus de menús serà un menú base sobre el qual es determinaran les diferents dietes específiques segons les particularitats dels alumnes: trastorns i patologies pròpies de l'alumnat d'educació especial, indisposicions temporals, aspectes culturals o religiosos, etc., de tal manera que, es contemplarà la possibilitat de menús específics: per diabètics, sense greixos, protecció gàstrica, astringent, menús celíacs, vegetarians, sense porc, etc.

4.3. En la preparació dels menús s'haurà de tenir en compte els següents aspectes:

4.3.1. Els menús s'han de poder adequar a les necessitats de l'alumnat i la seva edat, atenent el correcte equilibri dietètic, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments.

4.3.2. La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments de Salut i d'Educació de la Generalitat de Catalunya i, d'acord amb les indicacions de la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020", que estableix la següent estructura tipus del dinar:

- **Primer plat:** hortalisses, farinacis integrals, llegums o tubercles.
- **Segon plat:** aliment proteic (llegums, peix, ous o carn).
- **Guarnició:** hortalisses i/o farinacis integrals, llegums o tubercles.
- **Postres:** fruita fresca variada i del temps, productes làctics.
- **Pa i aigua.**
- **Oli d'oliva verge** per cuinar i amanir.

4.3.3. Cada menú haurà d'estar format per un primer i segon plat amb guarnició, pa, beguda i postres.

La beguda serà aigua i la seva temperatura serà l'adequada i ha d'anar d'acord amb les condicions meteorològiques, especialment en el darrer trimestre del curs escolar.

4.3.4. S'han d'elaborar diàriament els menús especials que calguin, al mateix preu que el normal, per a les i els usuaris que hagin de seguir una dieta especial per causes mèdiques, culturals o religioses, incloses les adaptacions dels menús per alumnes amb Trastorn de l'Espectre Autista (TEA), d'acord amb les directrius de la direcció de l'escola. Per exemple, menús adaptats a diabètics, celíacs, al·lèrgia a diferents aliments, sense porc, etc.

4.3.5. És imprescindible que cada plat arribi al o la comensal a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any.

4.3.6. Excepcionalment, i previ requeriment amb antelació suficient mínima de 5 dies naturals per part del centre escolar, l'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en la modalitat de pícnic, respectant els diferents menús i amb racions adaptades als trams d'edat dels alumnes. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

- El **menú pícnic** estarà format per: dos entrepans, una peça de fruita, una ampolla d'aigua i tovalló.
- En cas de necessitat d'un menú pícnic adaptat, se seguiran les directrius de la direcció de l'escola.



4.3.7. Per circumstàncies excepcionals i justificades, es pot variar el menú de forma puntual, per part del centre escolar. En aquest cas, s'ha de comunicar per escrit a l'empresa adjudicatària amb una antelació mínima de 5 dies naturals.

4.4. Pel que fa a les adaptacions dels menús pels alumnes amb Trastorn de l'Espectre Autista (TEA) amb greus disfuncions o dificultats alimentàries que afecten el seu estat de salut, el servei de cuina seguirà les directrius de la direcció de l'escola.

En concret, aquests alumnes requereixen d'un programa d'alimentació individual amb estratègies molt específiques que permeten anar introduint nous aliments de manera gradual, per tal de millorar el seu desenvolupament en aquest aspecte. Les adaptacions d'aquests menús poden ser totals (aliments no inclosos en el menú del dia) o parcial (alguns aliments son del menú i d'altres no inclosos).

Durant el curs escolar 2023-2024 (segons dades de novembre de 2023), el centre disposa de 4 menús de tercer nivell (adaptació total) i 6-10 menús de segon nivell (adaptació parcial).

5. PERSONAL

5.1. Atès el contingut a la Instrucció aprovada per l'Ajuntament (Exp. 70/INS-1/12) sobre bones pràctiques per a la Gestió de les Contractacions de serveis, l'empresa adjudicatària haurà de designar un/a responsable a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

5.2. L'adjudicatari s'obliga a destinar el personal de cuina i auxiliar servei i neteja necessaris per a desenvolupar la seva activitat, d'acord amb les característiques tècniques contingudes en aquest plec. Aquestes persones es coordinaran amb el o la responsable designat per l'empresa adjudicatària.

En cap cas aquest personal estarà vinculat per cap relació laboral amb l'IMSP quedant, per tant, aquest organisme exempt de qualsevol responsabilitat que es pugui derivar de les accions o omissions del personal contractat i/o adscrit a l'empresa adjudicatària.

5.3. A l'inici de l'execució del contracte, el contractista vindrà obligat a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i a acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Així mateix, qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones haurà de comunicar-se prèviament a l'IMSP i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret.

5.4. En cas que alguna d'aquestes persones no mantingui el comportament i aptituds mínimes que l'IMSP considera necessàries, s'informarà per escrit a l'empresa, que haurà de presentar a la consideració de l'IMSP, el possible substitut en un termini màxim de 5 dies.

5.5. L'empresa adjudicatària, es compromet a garantir en tot moment la prestació dels serveis objecte de la licitació, preveient les situacions que puguin originar-se degut a absències per vacances, malaltia del seu personal o possibles vagues.

5.6 Tot el personal anirà uniformat a càrrec de l'empresa i ha de presentar un aspecte correcte d'higiene personal.

5.7 El personal que faciliti l'empresa adjudicatària serà el precís i necessari pel bon funcionament del servei, amb la qualificació professional que és imprescindible per prestar aquest servei, és a dir, en possessió del carnet de manipuladors d'aliments i títols oficials de cuina i altres que dictaminin la



normativa vigent. L'empresa es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

6. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS

6.1. La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment l'adequada, en quant a les condicions de salubritat i higiene, amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

6.2. L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els centres receptors.

6.3. El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'empresa adjudicatària i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments; també els hi correspon el control de la resta d'aspectes esmentats en aquest punt, en relació amb la normativa higienicosanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació a les escoles, desinfecció i qualitat higiènica.

7. INSTAL·LACIONS I MATERIALS

7.1. L'adjudicatari es compromet a realitzar els serveis, objecte d'aquest contracte, subministrant a tal efecte tots aquells productes alimentaris que siguin necessaris per a l'elaboració dels àpats.

7.2. L'empresa adjudicatària s'obliga a l'adequada neteja de tots els utensilis i eines que puguin ser necessaris per a l'execució del servei, així com de les instal·lacions que utilitza.

7.3. El material necessari per a l'acompliment i execució dels treballs contractats serà facilitat per l'Institut Municipal de Serveis Personals, confeccionant en el moment de l'inici del servei l'inventari del mateix, el qual s'adjuntarà al contracte com a annex.

L'empresa adjudicatària podrà aportar altres materials i eines que consideri necessàries per al desenvolupament i compliment de les seves funcions.

7.4. L'adjudicatari serà el responsable del manteniment i reposició del material higiènic i de neteja que s'utilitzi per realitzar el servei de menjador (dosificador de sabó, rotllo eixugamans, productes de neteja, etc.).

7.5. En cas de rescissió del contracte, l'empresa adjudicatària es compromet i obliga a retirar tots i cadascun dels materials, utensilis i eines, que siguin de la seva propietat en un termini no superior a 15 dies.

7.6. L'empresa adjudicatària elaborarà i lliurarà a l'IMSP, previ requeriment de l'IMSP, un pla de manteniment d'aquelles màquines o eines que siguin propietat de l'IMSP (s'adjunta a l'expedient *Annex 1. Inventari de l'office de l'Escola Can Barriga*), per tal de fer un seguiment sobre l'estat de conservació de les mateixes. Quan es requereixi la seva reparació o substitució, aquesta anirà a càrrec de l'IMSP.



L'empresa adjudicatària s'obliga a reposar tots i cada un d'aquells elements que puguin ser espatllats per negligent ús dels mateixos i, en tot cas, per deixadesa, retornant-los a l'escola.

7.7. El lloc de la prestació del servei de cuina serà la cuina, magatzem i menjador de l'escola Llevant.

En cas que l'espai físic de la cuina i/o magatzem hagi d'ésser modificat o reformat, l'empresa adjudicatària es compromet a garantir la prestació del servei des de les seves pròpies instal·lacions.

7.8. En cap cas, l'adjudicatària realitzarà pel seu compte reparacions extraordinàries o introduirà modificacions en les instal·lacions existents per a la prestació del servei.

7.9. L'adjudicatària comunicarà a l'IMSP qualsevol incidència que pugui vulnerar la legislació que l'afecta en aquesta matèria de prestació de serveis de menjador.

8. ALTRES ASPECTES RELACIONATS AMB EL SERVEI

8.1. L'empresa adjudicatària ha de facilitar les tasques d'inspecció i avaluació de la prestació del servei, ja sigui per part de les administracions competents, ja sigui per part de l'IMSP, en el marc dels àmbits establerts en els Reglaments de règim intern de cada centre.

8.2. L'empresa adjudicatària ha de disposar i complir el pla de neteja, protocols de procediment i registres, garantint el control higiènic de tot el procés de conservació i elaboració dels àpats i realitzar analítiques periòdiques dels mateixos, segons la normativa vigent.

8.3. L'IMSP cedirà l'ús dels espais destinats a cuina, magatzem i menjador de l'escola Llevant, degudament condicionats amb la maquinària i estris per poder prestar correctament el servei, a l'empresa adjudicatària.

8.4. Els consums de subministrament d'aigua, gas, i electricitat per a la preparació dels àpats en l'espai de cuina aniran a càrrec de l'IMSP.

8.5. La direcció del centre recollirà i registrarà les incidències que es produeixen en el servei i les comunicarà a la persona designada per l'empresa, així com a la gerència de l'IMSP.

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

9. SEGUIMENT DEL CONTRACTE

9.1. Atès el contingut a la Instrucció aprovada per l'Ajuntament (Exp. 70/INS-1/12) sobre bones pràctiques per a la Gestió de les Contractacions de serveis, l'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de mantenir les relacions amb l'IMSP per tot el que afecta a aquest contracte.

9.2. Es constituirà una comissió tècnica de seguiment del contracte, formada per la gerència de l'IMSP o persona en qui delegui, el director/a de l'escola, un professional de la gerència i la persona o persones que designi l'empresa adjudicatària. Aquesta comissió es reunirà les vegades que s'estimi necessari a proposta d'alguna de les parts.

Les funcions de la comissió de seguiment són les següents:



- Vetllar per a què la prestació del servei es realitzi amb els nivells de qualitat desitjables i el compliment de les clàusules del present plec.
- Acordar i dictar les mesures a prendre per tal de reorientar el servei en funció dels objectius comuns.
- Contrastar les conclusions de les avaluacions, fer-ne la valoració pertinent i acordar els processos a realitzar per la millora constant de la qualitat.

9.3. Els serveis contractats estaran sotmesos a la inspecció i vigilància de l'Institut Municipal de Serveis Personals, d'acord amb allò expressat als plecs.

Els tècnics designats per l'IMSP, revisaran l'actuació de l'empresa i li seran facilitades quantes dades precisi respecte a la prestació d'aquests serveis.

Del resultat d'aquestes actuacions, el tècnic designat sol·licitarà les actuacions adients per requerir a l'empresa el compliment del contracte i de la normativa legal que s'escaigui.

9.3.1. Presentació d'informació amb periodicitat mensual

L'empresa lliurarà a la gerència de l'IMSP, conjuntament amb la factura dels serveis prestats:

- Resum dels àpats diaris consumits amb el detall del nombre de menús per alumnes i monitors/res, i **adjuntant la conformitat signada per la direcció del centre.**
- Control de qualitat signat per la direcció del centre, en el qual hi consti un apartat relatiu a l'avaluació de l'1 (mínim) al 5 (màxim) dels següents conceptes:

Control de qualitat

1. Es respecta l'horari establert
2. La presentació dels aliments
3. La qualitat dels queviures
4. La relació gramatge/alumne i l'adaptació a característiques específiques d'alumnes
5. La comunicació entre la figura del responsable de l'empresa i el centre
6. La resolució de possibles incidències

Mitjana

En un segon apartat es farà constar l'avaluació mitjana (totes les avaluacions anteriors sumades i dividides entre sis).

Tota puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat representa, per a la direcció del centre, haver d'emetre un comentari justificatiu al control de qualitat amb els motius de dita puntuació.

Per altra banda, tota puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat suposarà, per a l'empresa adjudicatària, la realització d'un informe, previ requeriment de l'IMSP, en el qual es faci constar les mesures correctores preses al respecte i s'inclougui la signatura del responsable del contracte per part de l'empresa.

L'endarreriment en el pagament per causes imputables a l'adjudicatari no meritirà en cap cas interessos de demora.



10. DURADA I VOLUM ECONÒMIC DEL SERVEI

L'inici del contracte es preveu per l'01.06.2025 o dins dels cinc dies hàbils posteriors a la seva formalització, si aquesta data fos posterior. S'estableix una durada del contracte de quatre anys, prorrogable fins a un any addicional.

Pel que fa al còmput de menús a facturar es considerarà un màxim de 179 dies lectius de curs escolar.

El preu unitari de licitació de 7,35 €/ menú s'ha establert en funció de l'estudi de costos realitzat (405.220,20 €) i el nombre màxim de menús estimat (55.132 menús) per la durada dels 4 anys de contracte.

Dades Contracte	Durada	Preu unitari €/menú	Menús màxims	Import base	IVA 10%	Total import
Contracte	4 anys	7,35	55.132	405.220,20	40.522,04	445.742,24
Pròrroga	1 any	7,35	13.783	101.305,05	10.130,51	111.435,56
Total Contracte i Pròrroga	5 anys	7,35	68.915	506.525,25	50.652,55	557.177,80
Prev. modif. contracte	20%	7,35	11.026	81.044,04	8.104,41	89.148,45
Total 4 anys de contracte			79.941	587.569,29	58.756,96	646.326,25

A efectes de determinar el procediment d'adjudicació i la publicació de la licitació, el valor estimat del contracte pel Lot 1 és de **587.569,29 €** (IVA exclòs) i comprèn els 4 anys de vigència d'aquest contracte (405.220,20 €), la possible pròrroga d'un any (101.305,05 €) i el 20% del contracte en concepte de possible modificació (81.044,04 €), quan es donin els supòsits previstos en la clàusula corresponent del plec de clàusules administratives particulars (PCAP).

Pressupost base de licitació pels 4 anys de durada del contracte (abans d'IVA)	405.220,20 €
Import possible pròrroga d'un any (abans d'IVA)	101.305,05 €
Import de les modificacions previstes amb cost econòmic 20% (abans d'IVA)	81.044,04 €
Total Valor Estimat del Contracte (VEC)	587.569,29 €

11. PROPOSTA TÈCNICA

Els licitadors presentaran una proposta tècnica que permeti disposar de la informació relativa a la prestació del servei i faci constar de quina manera assumirà les seves obligacions.



LOT 2: Servei de cuina, modalitat càterring, i d'auxiliar de cuina - menjador a l'Escola d'Educació Especial Can Barriga

1. OBJECTE DEL SERVEI

El servei objecte del Lot 2 del contracte és la realització del servei de cuina en la de modalitat càterring en calent i d'auxiliar de cuina - menjador escolar a l'Escola d'Educació Especial Can Barriga de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) de l'Ajuntament de Badalona.

2. DESCRIPCIÓ DEL CENTRE

L'Escola Can Barriga és un servei educatiu de l'àmbit de l'educació especial, que atén alumnes que presenten necessitats educatives especials derivades de condicions personals de discapacitat que no poden ser ateses en els centres docents ordinaris.

L'Escola Can Barriga forma part dels serveis educatius de l'IMSP.

L'escola Can Barriga està situada a la zona d'influència dels barris de Bufalà i Montigalà del municipi de Badalona, emmarcada en un recinte de 10.000m² amb una infraestructura de tres edificis separats: la Masia, l'Aulari i Marinada.

El menjador de l'escola està distribuït en 2 edificis:

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

La ubicació i dades de contacte del centre son les que es detallen a continuació:

- **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. DEFINICIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING

3.1. El servei s'efectuarà durant tots els dies lectius del curs escolar, seguint el calendari escolar que publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya cada curs.

3.2. El volum de menús diaris pot variar en funció del nombre d'alumnes matriculats que precisin el servei de menjador.

Durant el curs escolar 2023-2024, el total d'alumnes usuaris del servei menjador a l'Escola EE Can Barriga oscil·la entre 63 i 72 comensals, comptant alumnat i monitors/res. Pel curs escolar 2024-2025, es preveu una oscil·lació entre 65 i 75 comensals, comptant alumnat i monitors/res, amb el següent desglossament per franges d'edat:



75%	menús diaris grup d'alumnes entre 12 i 21 anys
25%	menús diaris grup de monitors/res
100%	Total màxim de menús diaris

No obstant, atenent a les dades de facturació de l'any 2023, corresponent als mesos de gener a juny (curs escolar 2022-2023) i de setembre a desembre (curs escolar 2023-2024), la mitjana de menús diaris consumits és de 63 per motiu d'absències o vacants, motiu pel qual no es contemplen el màxim de menús previstos diàriament sinó que es redueix a 72, per ajustar-ho a la realitat actual del servei.

3.3. La primera setmana de setembre de cada curs i diàriament durant l'execució del contracte, la direcció de l'escola facilitarà a l'empresa adjudicatària el nombre de menús previstos per aquell curs escolar, especificant els alumnes, segons els trams d'edats i el nombre de monitors/res.

3.4. L'empresa adjudicatària lliurarà per escrit a la direcció de l'escola, amb 15 dies naturals d'antelació, el pla de menús del mes següent per poder ser revisat. Es tindrà cura de fer servir un llenguatge intel·ligible i s'especificarà al màxim cada plat. A cada dia de la setmana se li assignarà un menú diferent, procurant no repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana. El pla de menús inclourà variacions corresponents a l'adaptació dels aliments de temporada (primavera, estiu, tardor, hivern), amb propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn que hauran de cobrir la totalitat de necessitats nutritives i energètiques de tots els comensals i, per tant, amb totes les variables esmentades en aquests plecs.

3.5. El pla de menús serà revisat pel centre i, una vegada aprovat, el centre lliurarà el pla de menús a les famílies.

3.6. L'adjudicatari haurà de lliurar el menjar de càterring a l'escola a les 12:00 hores del migdia, amb una tolerància de + - 10 minuts, per tal de garantir que els diversos àpats estiguin emplatats i preparats per servir a les 12:30 hores del migdia, amb una tolerància de + - 10 minuts.

3.7. La prestació del servei de càterring, en tant que inclou la prestació de subministrament alimentari, comporta l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i la confecció dels menús.

3.8. La matèria primera a utilitzar haurà de ser l'adequada pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

3.9. L'empresa haurà d'utilitzar els equipaments de cuina centrals de què disposi que permetin, d'acord amb la legislació vigent, elaborar el menjar i el seu posterior transport fins al centre receptor, per tal de servir-lo en condicions de ser consumit.

Els contenidors que s'utilitzin per traslladar el menjar, així com totes les característiques del trasllat, hauran de complir les especificacions normatives establertes per aquest tipus de serveis (càterring en calent).

Els materials, productes i altres recursos necessaris per realitzar les funcions dels punts anteriors seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3.10. L'adjudicatari es compromet a atendre els seus proveïdors amb el seu propi personal per tal de garantir el bon funcionament del servei.



3.11. El servei de càtering inclourà també les següents tasques a realitzar pel personal auxiliar:

- Preparació dels guarniments i presentació dels plats 30 minuts abans de l'inici del servei de menjador
- Verificar els aliments diàriament abans de subministrar-los als alumnes
- Preparació i recollida de les taules
- Servei de taules
- Neteja i emmagatzematge de plats i vaixel·la
- Neteja dels espais destinats a la preparació i manipulació del menjar, així com recollida de la brossa gran del menjador
- Omplir els registres propis de la seva feina
- Fer les comandes dels productes necessaris per l'acompanyament dels plats i postres
- Atendre als proveïdors del menjador escolar i fer la recepció de les mercaderies
- Organitzar el material de cuina i els aliments

3.12. Des de l'inici del servei, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla de neteja, penjat en lloc visible i, acordant amb l'IMSP la conciliació d'aquest pla amb l'empresa que realitza el servei de neteja del centre. Aquest pla haurà d'incloure com a mínim l'actuació a fer, la persona responsable, la periodicitat i els productes de neteja a utilitzar.

3.13. L'adjudicatari haurà de retirar els envasos buits dels productes i garantir-ne una gestió correcta per al seu reciclatge, bé per retorn al productor, bé per lliurament a una instal·lació de la xarxa de punts verds (deixalleries), bé per qualsevol altre sistema de gestió de residus autoritzat.

4. ESTRUCTURA I CONFIGURACIÓ DE L'ÀPAT

4.1. La cuina que s'adreça al nostre alumnat ha de ser senzilla (bullits, planxes, arrebossats, forn), evitant l'excés de salses i eliminant del menú aliments que comportin riscos a l'hora d'ingerir-los (per exemple, el calamar a la romana).

4.2. El tipus de menú serà un menú base sobre el qual es determinaran les diferents dietes específiques segons les necessitats dels alumnes, les directrius marcades pels metges, les varietats religioses o culturals, etc., de tal manera que es contemplarà la possibilitat de menús específics, pel mateix preu que el normal, que caldrà elaborar diàriament, d'acord amb les directrius de la direcció de l'escola. Actualment, l'escola compta amb quatre tipus de menús específics: basal, halal, sense gluten i planxa i tritursats. En aquest sentit, és imprescindible que els àpats sense gluten es preparin per separat i es traslladin en safates individuals, degudament etiquetades.

4.3. En la preparació dels menús s'haurà de tenir en compte els següents aspectes:

4.3.1. Els menús s'han de poder adequar a les necessitats de l'alumnat i la seva edat, atenent el correcte equilibri dietètic, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments.

4.3.2. La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments de Salut i d'Educació de la Generalitat de Catalunya i, d'acord amb les indicacions de la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020", que estableix la següent estructura tipus del dinar:

- **Primer plat:** hortalisses, farinacis integrals, llegums o tubercles.



- **Segon plat:** aliment proteic (llegums, peix, ous o carn).

Pel que fa al peix, preferiblement, portar aquells que no tinguin una forta olor (bacallà, lluç, etc.), ja que tenen baixa tolerància entre l'alumnat.

- **Guarnició:** hortalisses i/o farinacis integrals, llegums o tubercles.

- **Postres:** fruita fresca variada i del temps – a ser possible provinent de l'agricultura ecològica i de proximitat -, productes làctics.

- **Pa i aigua.**

- **Oli d'oliva verge** per cuinar i amanir.

4.3.3. Cada menú haurà d'estar format per un primer i segon plat amb guarnició, pa, beguda i postres.

La beguda serà aigua i la seva temperatura serà l'adequada i ha d'anar d'acord amb les condicions meteorològiques, especialment en el darrer trimestre del curs escolar.

La guarnició del segon plat (patates, verdures) es lliuraran en safates per separat. En cas que la guarnició sigui amanida, cal que aquesta sigui una amanida completa i no únicament enciam i tomàquet.

Les salses es lliuraran en safates per separat, mai aniran barrejades (per exemple: mandonguilles, arròs a la cubana, espaguetis a la carbonara, etc.)

4.3.4. S'han d'elaborar diàriament els menús especials que calguin, al mateix preu que el normal, per a les i els usuaris que hagin de seguir una dieta especial per causes mèdiques, culturals o religioses, d'acord amb les directrius de la direcció de l'escola. Per exemple, menús adaptats a diabètics, celíacs, al·lèrgia a diferents aliments, sense porc, etc.

4.3.5. És imprescindible que cada plat arribi al o la comensal a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any.

4.3.6. Excepcionalment, i previ requeriment amb antelació suficient mínima de 5 dies naturals per part del centre escolar, l'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en la modalitat de pícnic, respectant els diferents menús i amb racions adaptades als trams d'edat dels alumnes. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

- El **menú pícnic** estarà format per: dos entrepans, una peça de fruita, una ampolla d'aigua i tovalló.
- En cas de necessitat d'un menú pícnic adaptat, se seguiran les directrius de la direcció de l'escola.

4.3.7. Per circumstàncies excepcionals i justificades, es pot variar el menú de forma puntual, per part del centre escolar. En aquest cas, s'ha de comunicar per escrit a l'empresa adjudicatària amb una antelació mínima de 5 dies naturals.

5. PERSONAL



5.1. Atès el contingut a la Instrucció aprovada per l'Ajuntament (Exp. 70/INS-1/12) sobre bones pràctiques per a la Gestió de les Contractacions de serveis, l'empresa adjudicatària haurà de designar un/a responsable a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

5.2. L'adjudicatari s'obliga a destinar el personal auxiliar de cuina - menjador necessaris per a desenvolupar la seva activitat, d'acord amb les característiques tècniques contingudes en aquest plec. Aquestes persones es coordinaran amb el o la responsable designat per l'empresa adjudicatària.

En cap cas aquest personal estarà vinculat per cap relació laboral amb l'IMSP quedant, per tant, aquest organisme exempt de qualsevol responsabilitat que es pugui derivar de les accions o omissions del personal contractat i/o adscrit a l'empresa adjudicatària.

5.3. A l'inici de l'execució del contracte, el contractista vindrà obligat a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i a acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Així mateix, qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones haurà de comunicar-se prèviament a l'IMSP i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret.

5.4. En cas que alguna d'aquestes persones no mantingui el comportament i aptituds mínimes que l'IMSP considera necessàries, s'informarà per escrit a l'empresa, que haurà de presentar a la consideració de l'IMSP, el possible substitut en un termini màxim de 5 dies.

5.5. L'empresa adjudicatària, es compromet a garantir en tot moment la prestació dels serveis objecte de la licitació, preveient les situacions que puguin originar-se degut a absències per vacances, malaltia del seu personal o possibles vagues.

5.6. Tot el personal anirà uniformat a càrrec de l'empresa i ha de presentar un aspecte correcte d'higiene personal.

5.7. El personal que faciliti l'empresa adjudicatària serà el precís i necessari pel bon funcionament del servei, amb la qualificació professional que és imprescindible per prestar aquest servei, és a dir, en possessió del carnet de manipuladors d'aliments i títols oficials de cuina i altres que dictaminin la normativa vigent. L'empresa es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

6. INSTAL·LACIONS I MATERIALS

6.1. L'adjudicatari es compromet a realitzar els serveis, objecte d'aquest contracte, subministrant a tal efecte tots aquells productes alimentaris que siguin necessaris per a l'elaboració dels àpats.

6.2. La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment l'adequada, en quant a les condicions de salubritat i higiene, amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

6.3. L'empresa adjudicatària s'obliga a l'adequada neteja de tots els utensilis i eines que puguin ser necessaris per l'execució del servei, així com de les instal·lacions que utilitza.

6.4. El material necessari per l'acompliment i execució dels treballs contractats serà facilitat per l'Institut Municipal de Serveis Personals, confeccionant en el moment de l'inici del servei l'inventari del mateix, el qual s'adjuntarà al contracte com a annex.



6.5. L'empresa adjudicatària cedirà els aparells necessaris per mantenir la temperatura adequada del menjar per cada un dels dos menjadors on es prestarà el servei, ja que estan situats en edificis diferents. Així mateix, aportarà els materials i eines que cregui necessaris per al desenvolupament i compliment de les seves funcions.

6.6. Un cop finalitzat el contracte, o en cas de rescissió d'aquest, l'empresa adjudicatària es compromet i obliga a retirar tots i cadascun dels materials, utensilis i eines, que siguin de la seva propietat en un termini no superior a 15 dies.

6.7. L'empresa es farà càrrec de totes les despeses dels productes i estris de neteja, així com dels recanvis o reposicions del paper i sabó.

6.8. L'empresa adjudicatària elaborarà i lliurarà a l'IMSP, previ requeriment de l'IMSP, un pla de manteniment d'aquelles màquines o eines que siguin propietat de l'IMSP (s'adjunta a l'expedient *Annex 2. Inventari Cuina Escola Llevant*), per tal de fer un seguiment sobre l'estat de conservació de les mateixes. Quan es requereixi la seva reparació o substitució, aquesta anirà a càrrec de l'IMSP.

L'empresa adjudicatària s'obliga a reposar tots i cada un d'aquells elements que puguin ser espatllats per negligència dels mateixos i, en tot cas, per deixadesa, retornant-los a l'escola.

6.9. El lloc de prestació del servei de càterring serà l'office i el menjador, distribuït en dos edificis: La Masia i Marinada, de l'escola Can Barriga.

6.10. En cap cas l'adjudicatària realitzarà pel seu compte reparacions extraordinàries o introduirà modificacions en les instal·lacions existents per a la prestació del servei.

6.11. L'adjudicatària comunicarà a l'IMSP qualsevol incidència que pugui vulnerar la legislació que l'afecta en aquesta matèria de prestació de serveis de menjador.

7. ALTRES ASPECTES RELACIONATS AMB EL SERVEI

7.1. L'adjudicatari es compromet a realitzar els serveis objecte d'aquest contracte, subministrant diàriament els menjars elaborats i manipulats d'acord amb les condicions d'higiene, salubritat i qualitat que estableixen les disposicions tècniques sanitàries vigents, per a ser consumits en el menjador de l'escola.

7.2. L'adjudicatari haurà de garantir l'acompliment de la normativa legal vigent pel que fa al registre de les temperatures de tot el procés d'elaboració, durant el transport i en el moment de servir l'aliment.

7.3. L'adjudicatari ha de facilitar les tasques d'inspecció i avaluació de la prestació del servei, ja sigui per part de les administracions competents, ja sigui per part de l'IMSP, en el marc dels àmbits establerts en el Reglament de règim intern del centre.

7.4. L'adjudicatari estarà obligat a acceptar qualsevol tipus de control de qualitat de les provisions alimentàries, tant sigui de l'instrumental com de qualsevol altre tipus, a sol·licitud de la direcció del servei, en tant que les circumstàncies del servei així ho requereixin.

7.5. L'IMSP cedirà a l'empresa adjudicatària l'ús dels espais destinats a office i menjador de l'escola Can Barriga, a l'edifici de la Masia i al de Marinada, degudament condicionats amb la maquinària i estris per poder prestar correctament el servei.



7.6. La direcció del centre recollirà i registrarà les incidències que es produeixin en el servei i les comunicarà a la persona designada per l'empresa així com a la gerència de l'IMSP.

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

8. SEGUIMENT DEL CONTRACTE

8.1. Atès el contingut a la Instrucció aprovada per l'Ajuntament (Exp. 70/INS-1/12) sobre bones pràctiques per a la Gestió de les Contractacions de serveis, l'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de mantenir les relacions amb l'IMSP per tot el que afecta a aquest contracte.

8.2. Es constituirà una comissió tècnica de seguiment del contracte, formada per la gerència de l'IMSP o persona en qui delegui, el director/a de l'escola, un professional de la gerència i la persona o persones que designi l'empresa adjudicatària. Aquesta comissió es reunirà les vegades que s'estimi necessari a proposta d'alguna de les parts.

Les funcions de la comissió de seguiment son:

- Vetllar perquè la prestació del servei es realitzi amb els nivells de qualitat desitjables i el compliment de les clàusules del present plec.
- Acordar i dictar les mesures a prendre per tal de reorientar el servei en funció dels objectius comuns.
- Contrastar les conclusions de les avaluacions, fer-ne la valoració pertinent i acordar els processos a realitzar per la millora constant de la qualitat.

8.3. Els serveis contractats estaran sotmesos a la inspecció i vigilància de l'Institut Municipal de Serveis Personals, d'acord amb allò expressat als plecs.

Els tècnics designats per l'IMSP, revisaran l'actuació de l'empresa i li seran facilitades quantes dades precisi respecte a la prestació d'aquests serveis.

Del resultat d'aquestes actuacions, el tècnic designat sol·licitarà les actuacions adients per requerir a l'empresa el compliment del contracte i de la normativa legal que s'escaigui.

8.3.1. Presentació d'informació amb periodicitat mensual

L'empresa adjudicatària lliurarà a la gerència de l'IMSP, conjuntament amb la factura dels serveis prestats:

- Resum dels àpats diaris consumits amb el detall del nombre de menús per alumnes i monitors/res, i **adjuntant la conformitat signada per la direcció del centre.**
- Control de qualitat signat per la direcció del centre, en el qual hi consti un apartat relatiu a l'avaluació de l'1 (mínim) al 5 (màxim) dels següents conceptes:

Control de qualitat



1. Es respecta l'horari establert
2. La presentació dels aliments
3. La qualitat dels queviures
4. La relació gramatge/alumne i l'adaptació a característiques específiques d'alumnes
5. La comunicació entre la figura del responsable de l'empresa i el centre
6. La resolució de possibles incidències

Mitjana

En un segon apartat es farà constar l'avaluació mitjana (totes les avaluacions anteriors sumades i dividides entre sis).

Tota puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, representa per a la direcció del centre, haver d'emetre un comentari justificatiu al control de qualitat amb els motius de dita puntuació.

Per altra banda, tota puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat suposarà, per a l'empresa adjudicatària, la realització d'un informe, previ requeriment de l'IMSP, en el qual es faci constar les mesures correctores preses al respecte i s'inclouï la signatura del responsable del contracte per part de l'empresa.

L'endarreriment en el pagament per causes imputables a l'adjudicatari no meritara en cap cas interessos de demora.

9. DURADA I VOLUM ECONÒMIC DEL SERVEI

L'inici del contracte es preveu per l'01.11.2024 o dintre dels cinc dies hàbils posteriors a la seva formalització si aquesta data fos posterior. S'estableix una durada del contracte de quatre anys, prorrogable fins a un any addicional.

Pel que fa al còmput de menús a facturar es considerarà un màxim de 179 dies lectius de curs escolar.

Per cada un dels 2 auxiliars de cuina - menjador, el nombre d'hores diàries és de 3,5 h.

El preu unitari de licitació de 7,63€/ menú s'ha establert en funció de l'estudi de costos realitzat (393.341,76 €) i el nombre de màxim de menús estimat (51.552 menús) per la durada dels 4 anys de contracte.

Dades Contracte	Durada	Preu unitari €/menú	Menús màxims	Import base	IVA 10%	Total import
Contracte	4 anys	7,63	51.552	393.341,76	39.334,16	432.675,92
Pròrroga	1 any	7,63	12.888	98.335,44	9.833,54	108.168,98
Total Contracte i Pròrroga	5 anys	7,63	64.440	491.677,20	49.167,70	540.844,90
Prev. modif. contracte	20%	7,63	10.310	78.668,35	7.866,83	86.535,18
Total 4 anys de contracte			74.750	570.345,55	57.034,54	627.380,09

A efectes de determinar el procediment d'adjudicació i la publicació de la licitació, el valor estimat del contracte pel Lot 2 és de **570.345,55 €** (IVA exclòs) i comprèn els 4 anys de vigència d'aquest contracte (393.341,76 €), la possible pròrroga d'un any (98.335,44 €) i el 20% del contracte en



concepte de possible modificació (78.668,35 €), quan es donin els supòsits previstos en la clàusula corresponent dels plecs de clàusules administratives particulars (PCAP).

Pressupost base de licitació pels 4 anys de durada del contracte (abans d'IVA)	393.341,76 €
Import possible pròrroga d'un any (abans d'IVA)	98.335,44 €
Import de les modificacions previstes amb cost econòmic 20% (abans d'IVA)	78.668,35 €
Total Valor Estimat del Contracte (VEC)	570.345,55 €

10. PROPOSTA TÈCNICA

Els licitadors presentaran una proposta tècnica que permeti disposar de la informació relativa a la prestació del servei i faci constar de quina manera assumirà les seves obligacions.



LOT 3: Servei de monitoratge menjador i esbarjo a les escoles d'educació especial Llevant i Can Barriga

1. OBJECTE DEL SERVEI

El servei objecte del Lot 3 del contracte és la realització del servei de monitoratge i esbarjo a les escoles d'educació especial Llevant i Can Barriga de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) de l'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 servei de monitoratge es compon en un nombre total de 45 professionals, dels quals 25 monitors/res formen part de l'Escola EE Llevant; i 21 monitors/res formen part de l'Escola EE Can Barriga a raó de 13,5 hores setmanals. A banda, es contempla la figura de 2 professionals que assumiran les tasques de coordinació del servei (un per a cadascun dels centres). S'han calculat costos d'aquests coordinadors a raó de 37,5 hores setmanals. .

L'objectiu del servei de menjador, atenent el seu caràcter social i educatiu, és cobrir les necessitats nutritives de l'alumnat i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut. Aquest s'ha d'entendre com un servei més del centre i es treballa per a què tots els professionals participin activament en el seu desenvolupament personal.

Els serveis de menjador i esbarjo engloben totes aquelles activitats, integrades en el conjunt de les escoles d'educació especial, tant a nivell d'objectius com a nivell d'organització, que possibiliten donar una atenció als alumnes en el període de temps entre les classes del matí i les de la tarda.

2. FUNCIONAMENT DEL SERVEI

2.1. Funcions del servei

Les funcions bàsiques del servei son:

- Garantir l'alimentació dels alumnes a l'hora del dinar
- Donar el suport necessari als alumnes durant l'estona del dinar d'acord amb les directrius donades per la direcció i/o tutor/a de cada alumne/a
- Donar el suport necessari per a l'aprenentatge i consolidació d'hàbits d'alimentació
- Donar el suport necessari als alumnes durant l'estona d'esbarjo, d'acord amb les directrius donades per la direcció i/o tutor/a de cada alumne/a
- Atendre les necessitats d'higiene i cura dels alumnes durant l'horari de menjador



- Atendre les necessitats de lleure i/o descans, proposant activitats adequades
- Comunicar al tutor/a de cada alumne/a i a la direcció del centre les incidències que s'hagin pogut produir

Com a principi transversal d'actuació es garantirà en tot moment la màxima autonomia de l'alumnat en el desenvolupament de les activitats.

2.2. Programació d'activitats

L'empresa adjudicatària es compromet, a partir de les directrius, metodologia i documentació aportada pels responsables de les escoles, a planificar i concretar, al començament de cada curs escolar, una proposta de programació que s'adeqüi al projecte educatiu del centre (PEC) i pla anual de centre (PAC) de cada escola, així com als programes individuals dels alumnes, que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius.

La proposta farà referència als eixos transversals i les finalitats educatives del currículum, com l'educació per al consum i l'educació per a la salut. Aquesta proposta també haurà d'incloure una programació d'activitats de lleure per l'estona d'esbarjo, la qual serà revisada quan les direccions del servei que així ho considerin necessari, i avaluada juntament amb els responsables de les escoles.

L'empresa adjudicatària facilitarà el material necessari per desenvolupar les activitats de lleure segons programació.

Aquesta programació haurà de respondre als àmbits següents:

- **Àmbit de salut i alimentació**
 - Vetllar per una alimentació saludable
 - Suports per assegurar la ingesta de la dieta i pauta de salut adequada per a cada alumne/a
 - Suports d'hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador
 - Desenvolupar programes específics d'alimentació pels alumnes que ho necessitin amb supervisió de la direcció de l'escola
- **Àmbit educatiu:**
 - Planificar les transicions en els successius canvis d'activitat
 - Fomentar hàbits correctes a taula
 - Assolir hàbits d'higiene bàsics
 - Incorporar i treballar hàbits de convivència
 - Fomentar l'autonomia, participació i responsabilitat
 - Foment dels hàbits i sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva, etc.)
 - Utilitzar els Sistemes Augmentatius i Alternatius de la comunicació amb els alumnes que ho necessitin.
- **Àmbit ambiental:**
 - Disposar d'un entorn agradable
 - Aconseguir que l'acte de menjar sigui un moment agradable i relaxat
 - Valorar el temps de dinar com a un espai de comunicació

2.3. Funcions del coordinador de menjador del centre



Seràn funcions del/la coordinador/ra les següents:

- Organització general del servei de monitoratge menjador.
- Disseny i planificació del programa d'activitats de lleure.
- Fer el seguiment (observació - avaluació) i la supervisió del personal.
- Preveure i vetllar per les substitucions del personal del servei.
- Controlar i organitzar els diferents grups d'alumnes i monitors, així com l'adaptació de les activitats a les necessitats dels alumnes.
- Resoldre imprevistos relacionats amb la prestació del servei i posar en coneixement de la direcció del centre escolar i de l'empresa qualsevol informació i incidència de relleu que es produeixi.
- Controls diaris d'assistència d'alumnes.
- Tenir cura que es respectin les instal·lacions, material i espais que s'utilitzin.
- D'altres funcions relacionades amb l'objecte del contracte assignades per garantir el correcte funcionament del servei.

A l'inici de cada curs el/la coordinador/ra de menjador dissenyarà i lliurarà els objectius individuals i l'organització de les activitats de lleure a la direcció de l'escola.

Quan sigui requerit per l'IMSP, el/la coordinador/a de cada menjador serà responsable d'elaborar, conjuntament amb el personal monitor, un informe individual per a cada alumne/a sobre la feina desenvolupada al llarg del curs, basant-se en un model elaborat conjuntament amb la direcció de l'escola. L'informe es lliurarà a les famílies per mitjà dels centres educatius.

3. PERSONAL

3.1. En cap cas, el personal que l'adjudicatari destini per tal de realitzar aquest servei, d'acord amb les característiques tècniques contingudes en aquest plec, estarà vinculat per cap relació laboral amb l'IMSP, quedant, per tant, aquesta institució exempta de qualsevol responsabilitat que es pugui derivar de les accions o omissions del personal contractat i/o adscrit a l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici de les activitats del seu personal, comproment-se a comunicar per escrit a la direcció de l'escola, totes aquelles incidències produïdes durant l'exercici de l'activitat. Així mateix, es compromet mitjançant la figura del coordinador/a a comunicar per escrit a la direcció de l'escola, totes aquelles incidències produïdes durant l'exercici de l'activitat.

3.2. A l'inici de l'execució del contracte, el contractista vindrà obligat a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i a acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Així mateix, qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones haurà de comunicar-se prèviament a l'IMSP i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret. Durant la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària presentarà a l'IMSP quan li sigui requerit, còpia dels documents de cotització de la Seguretat Social (TC2).

3.3. L'empresa adjudicatària procurarà assegurar l'estabilitat dels treballadors/res durant l'execució del contracte en la mesura del possible, a efectes de preservar la continuïtat en el servei.

3.4. La llengua vehicular dels centres educatius és el català, i caldrà que els professionals tinguin un domini adient per a desenvolupar la seva tasca.



3.5. El contractista haurà de tenir en compte, en cas de contractació de més personal, els següents requeriments establerts:

- Estar en possessió del títol de monitor/a de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
- Estar en possessió del Carnet de Manipuladors d'Aliments.
- Si no s'està en possessió dels títols esmentats, demostrar una experiència mínima de 4 mesos en el sector dels menjadors escolars i/o experiència laboral amb infants amb discapacitat.
- Coneixement de català.

3.6. L'empresa adjudicatària es compromet a cobrir les absències i/o baixes del seu personal per vacances, malaltia o altres eventualitats. En aquest sentit, i sempre que s'incorpori una persona nova, l'empresa facilitarà al substitut un protocol d'acollida que inclourà: les dades adients del servei, el pla de prevenció, el compromís de guardar secret professional i el compromís de confidencialitat respecte al tractament de les dades personals dels alumnes. Així mateix, l'empresa adjudicatària farà signar al treballador un rebut, conforme està assabentat de la informació rebuda i ho comunicarà a l'IMSP, als efectes oportuns.

3.7. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar als seus treballadors el material d'ús personal i el vestuari que, d'acord amb les característiques del servei a realitzar i, d'acord amb l'IMSP, necessitin durant les hores que es presti el servei.

3.8. L'IMSP exigirà una acurada ètica professional i actitud positiva al personal que l'empresa adjudicatària destini a aquest servei, en el sentit de guardar secret professional, d'atorgar el màxim respecte als usuaris, etc., podent ésser alguna d'aquestes causes motiu d'exigir la seva substitució o canvi.

3.9. L'empresa adjudicatària serà responsable davant de l'IMSP de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sense perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

4. RÀTIOS I HORARI

4.1. L'adjudicatari destinarà una persona, per cada escola (Llevant i Can Barriga), que desenvoluparà les funcions de coordinació general del servei i les que s'assignin en funció de l'objecte del contracte.

4.2. A l'inici del contracte, es preveu una dotació total de 45 monitors per tal de realitzar aquest servei, d'acord amb la distribució inicial següent:

- 45 monitors/res a 13,5 hores setmanals

Escola Llevant:	24 monitors/es
Escola Can Barriga:	21 monitors/es

4.3. La prestació d'aquest servei s'efectuarà seguint el calendari escolar, de dilluns a divendres i d'acord amb el següent horari:

- 45 monitors/res:



- 12,5 hores setmanals de servei directe (dies lectius 2,5 h diàries: de 12.30 h a 15:00 h).
- 1 hora setmanal de reunió d'equip.
- **Total 13,5h/setmana = 2,7 hores/dia lectiu de servei**

4.4. La dedicació dels 2 coordinadors del servei serà de 12 h a 15 h de dilluns a divendres i la resta d'hores (22,5 h) per a coordinació general i reunió d'equip.

4.5. Aquest horari podrà ser modificat en funció dels acords dels respectius Consells Escolars en relació amb el temps i horari a dedicar a menjador i esbarjo en els períodes de jornada continuada.

4.6. En funció de la matriculació de l'alumnat, tant al començament com en el transcurs del curs escolar, i tenint en compte la distribució, el nombre i les característiques dels alumnes, es revisarà el nombre de monitors/res necessaris per prestar el servei per a cada escola, d'acord amb les directrius de l'IMSP.

La determinació de la dotació de monitors la proposaran els equips directius de cada escola en funció de les següents variables:

- Ràtio promig monitors / alumnes
- Ràtio promig monitors / alumnes per franges d'edat
- Necessitats de suports mesurats amb escales de valoració objectives (ICAP o d'altres)

La possible modificació en còmput d'hores no podrà superar el 20% de les hores anuals d'inici del contracte (a la baixa o a l'alça).

5. SEGUIMENT I AVALUACIÓ

5.1. Atès el contingut a la Instrucció aprovada per l'Ajuntament (Exp. 70/INS-1/12) sobre bones pràctiques per a la Gestió de les Contractacions de serveis, l'empresa adjudicatària haurà de designar un/a responsable a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

5.2. Per tal d'identificar si la prestació del servei es realitza amb un adequat nivell de qualitat, l'Institut Municipal de Serveis Personals realitzarà, quan es consideri necessari, les avaluacions del servei, recollint el nivell de satisfacció del servei prestat per part dels usuaris dels centres, els seus familiars i els professionals.

Amb aquesta finalitat l'adjudicatari realitzarà quan sigui requerit per l'IMSP, visites presencials de seguiment del contracte, de les quals es desprendrà un informe d'execució tècnica que l'empresa haurà de lliurar a l'IMSP.

L'informe d'execució ha de recollir informació rellevant en cadascun dels aspectes que hagués presentat l'empresa en l'oferta, els que s'acordin entre les parts durant la vigència del contracte i els que s'especifiquen en els següents apartats:

- Sobre l'execució del pla anual d'activitats i consecució d'objectius a desenvolupar pels equips de monitors/res de cada escola.
- Sobre l'execució de la programació setmanal d'activitats de lleure i la seva adequació a les característiques de l'alumnat.
- Sobre l'execució de programacions individuals d'objectius, seguiment i avaluació dels alumnes usuaris del servei.



- Sobre l'execució de protocols documentals d'indicacions de treball als monitors/res pel que fa a les quantitats d'ingesta, dieta i pautes de salut adequades a les diversitats dels usuaris.
- Sobre l'execució de protocol de comunicació diària pel que fa a les incidències que s'hagin pogut produir.
- Sobre necessitats de suports als alumnes, ràtio d'atenció, absentisme, estabilitat de plantilla, i d'altres indicadors acordats en la comissió de seguiment.

5.3. L'IMSP recollirà i registrarà les incidències que es produeixin en el servei i les comunicarà a la persona designada per l'empresa per fer el paper d'interlocutor. L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar resposta i cercar solucions a les incidències comunicades, en el menor termini possible.

6. COORDINACIÓ ENTRE L'EMPRESA I L'IMSP

6.1. La coordinació entre l'empresa adjudicatària i l'IMSP de l'Ajuntament de Badalona es realitzarà en el marc de la Comissió de Seguiment Avaluació i Control.

6.2. La Comissió de seguiment estarà formada per la gerència de l'IMSP o persona en qui delegui, els/les directors/es de les escoles, un professional de la gerència de l'IMSP designat per al seguiment del servei, i el/la responsable designat/da per l'empresa adjudicatària, que serà la persona responsable de la coordinació general del servei, del seguiment del funcionament i de respondre a qualsevol incidència tècnica i/o de gestió en relació amb el desenvolupament del contracte.

6.3. Les funcions de la comissió de seguiment son:

- Vetllar per tal de què la prestació del servei es realitzi amb els nivells de qualitat desitjables i l'acompliment de les clàusules del present plec i de l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària.
- Acordar i dictar les mesures a prendre per tal de reorientar el servei en funció dels objectius comuns.
- Contrastar les conclusions de les avaluacions, fer-ne la valoració pertinent i acordar els processos a realitzar per la millora constant de la qualitat.

6.4. La comissió es reunirà les vegades que s'estimi necessari a proposta tant de l'Institut Municipal de Serveis Personals com del responsable de l'empresa adjudicatària.

7. DURADA I VOLUM ECONÒMIC DEL SERVEI

L'inici del contracte es preveu per l'01.06.2025 o dins dels cinc dies hàbils posteriors a la seva formalització, si aquesta data fos posterior. S'estableix una durada del contracte de quatre anys, prorrogable fins a un any addicional.

Pel que fa al còmput d'hores de servei a facturar es considerarà un màxim de 182 dies:

- màxim 179 dies lectius de curs escolar.
- màxim 3 dies per preparació d'inici de curs

El preu hora de 29,50 euros és el resultat de dividir els costos de la totalitat del cost de servei de monitoratge (monitors i coordinadors) dels 4 anys de contracte (2.609.334,00 euros), entre les hores previstes pels 4 anys de durada del contracte (88.452 hores, a raó de 22.113 h/any).



Dades Contracte	Durada	Preu unitari €/hora servei de monitoratge	Hores	Total import
Contracte	4 anys	29,5	88.452,00	2.609.334,00
Pròrroga	1 any	29,5	22.113,00	652.333,50
Total Contracte i Pròrroga	5 anys	29,5	110.565,00	3.261.667,50
Prev. modif. contracte	20%	29,5	17.690,40	521.866,80
Total 4 anys de contracte			128.255,40	3.783.534,30

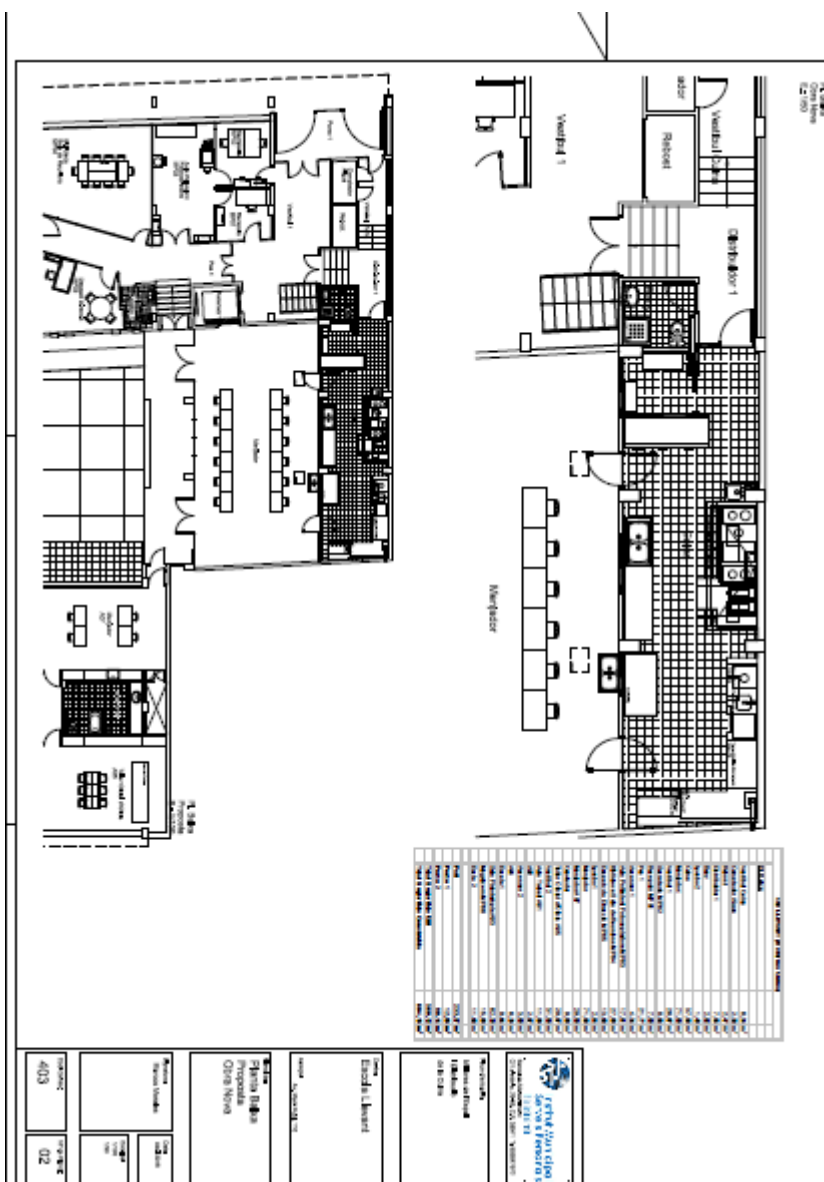
A efectes de determinar el procediment d'adjudicació i la publicació de la licitació, el valor estimat del contracte pel Lot 3 és de **3.783.534,30 €** (exempt d'IVA) i comprèn els 4 anys de vigència d'aquest contracte (2.609.334,00 €), la possible pròrroga d'un any (652.333,50 €) i el 20% del contracte en concepte de possible modificació (521.866,80 €), quan es donin els supòsits previstos en la clàusula corresponent dels plecs de clàusules administratives particulars (PCAP).

Pressupost base de licitació pels 4 anys de durada del contracte (abans d'IVA)	2.609.334,00 €
Import possible pròrroga d'un any (abans d'IVA)	652.333,50 €
Import de les modificacions previstes amb cost econòmic 20% (abans d'IVA)	521.866,80 €
Total Valor Estimat del Contracte (VEC)	3.783.534,30 €

8. PROPOSTA TÈCNICA

Els licitadors presentaran una proposta tècnica que permeti disposar de la informació relativa a la prestació del servei i faci constar de quina manera assumirà les seves obligacions.

IV. ANNEX. PLÀNOLS ESCOLES

Escola EE Llevant



Escola EE Can Barriga (edifici La Masia)

Diagrama de planta baixa de l'edifici La Masia, mostrant diverses sales i espais. A la part superior esquerra hi ha una sala amb una taula rectangular i cadires. A la part superior dreta hi ha una sala més gran amb diverses zones i mobles. A la part inferior esquerra hi ha una sala amb una taula rectangular i cadires. A la part inferior dreta hi ha una sala més gran amb diverses zones i mobles.

Legenda:

Tipus	Descripció	Superfície (m²)
01	Saló d'actes	412,24
02	Sala de trobades	118,00
03	Sala de trobades	118,00
04	Sala de trobades	118,00
05	Sala de trobades	118,00
06	Sala de trobades	118,00
07	Sala de trobades	118,00
08	Sala de trobades	118,00
09	Sala de trobades	118,00
10	Sala de trobades	118,00
11	Sala de trobades	118,00
12	Sala de trobades	118,00
13	Sala de trobades	118,00
14	Sala de trobades	118,00
15	Sala de trobades	118,00
16	Sala de trobades	118,00
17	Sala de trobades	118,00
18	Sala de trobades	118,00
19	Sala de trobades	118,00
20	Sala de trobades	118,00
21	Sala de trobades	118,00
22	Sala de trobades	118,00
23	Sala de trobades	118,00
24	Sala de trobades	118,00
25	Sala de trobades	118,00
26	Sala de trobades	118,00
27	Sala de trobades	118,00
28	Sala de trobades	118,00
29	Sala de trobades	118,00
30	Sala de trobades	118,00
31	Sala de trobades	118,00
32	Sala de trobades	118,00
33	Sala de trobades	118,00
34	Sala de trobades	118,00
35	Sala de trobades	118,00
36	Sala de trobades	118,00
37	Sala de trobades	118,00
38	Sala de trobades	118,00
39	Sala de trobades	118,00
40	Sala de trobades	118,00
41	Sala de trobades	118,00
42	Sala de trobades	118,00
43	Sala de trobades	118,00
44	Sala de trobades	118,00
45	Sala de trobades	118,00
46	Sala de trobades	118,00
47	Sala de trobades	118,00
48	Sala de trobades	118,00
49	Sala de trobades	118,00
50	Sala de trobades	118,00
51	Sala de trobades	118,00
52	Sala de trobades	118,00
53	Sala de trobades	118,00
54	Sala de trobades	118,00
55	Sala de trobades	118,00
56	Sala de trobades	118,00
57	Sala de trobades	118,00
58	Sala de trobades	118,00
59	Sala de trobades	118,00
60	Sala de trobades	118,00
61	Sala de trobades	118,00
62	Sala de trobades	118,00
63	Sala de trobades	118,00
64	Sala de trobades	118,00
65	Sala de trobades	118,00
66	Sala de trobades	118,00
67	Sala de trobades	118,00
68	Sala de trobades	118,00
69	Sala de trobades	118,00
70	Sala de trobades	118,00
71	Sala de trobades	118,00
72	Sala de trobades	118,00
73	Sala de trobades	118,00
74	Sala de trobades	118,00
75	Sala de trobades	118,00
76	Sala de trobades	118,00
77	Sala de trobades	118,00
78	Sala de trobades	118,00
79	Sala de trobades	118,00
80	Sala de trobades	118,00
81	Sala de trobades	118,00
82	Sala de trobades	118,00
83	Sala de trobades	118,00
84	Sala de trobades	118,00
85	Sala de trobades	118,00
86	Sala de trobades	118,00
87	Sala de trobades	118,00
88	Sala de trobades	118,00
89	Sala de trobades	118,00
90	Sala de trobades	118,00
91	Sala de trobades	118,00
92	Sala de trobades	118,00
93	Sala de trobades	118,00
94	Sala de trobades	118,00
95	Sala de trobades	118,00
96	Sala de trobades	118,00
97	Sala de trobades	118,00
98	Sala de trobades	118,00
99	Sala de trobades	118,00
100	Sala de trobades	118,00

Escola EE Can Barriga (edifici Marinada)

