

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI PER IMPARTIR LA FORMACIÓ DEL MÒDUL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓ I INSERCIÓ DEL PERFIL D'AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Introducció

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

Des de fa temps, l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt ha col·laborat amb l'administració de la Generalitat amb programes específics dins dels instituts que permeten millorar la formació acadèmica dels joves amb risc d'exclusió social dins del marc dels Projectes singulars de centre. Alhora, ha desenvolupat estratègies per aconseguir acompanyar-los a la transició de l'escola al treball. Dins del marc del Pla millora l'Ocupació de Lliçà d'Amunt (2014), elaborat com a pla de xoc per tal de completar aquestes estratègies i afavorir l'ocupabilitat de la gent jove de 16 a 35 anys, es va introduir el Sistema Nacional de Garantia Juvenil i es va marcar com a objectiu la creació de Programes de Formació i Inserció (PFI), per a joves de 16 a 21 anys, que no han graduat i que estan en situació de vulnerabilitat social.

L'Ajuntament de Lliçà d'Amunt, d'acord amb la normativa establerta per la Generalitat de Catalunya i havent obtingut l'autorització per part d'aquesta administració, va iniciar, durant el curs 2017-18 un PFI amb una de les línies formatives amb més reinserció educativa i inserció laboral lligada a l'àmbit de l'hoteleria i la restauració. El curs, de 1.000h de duració, es divideix en hores de formació bàsica o general, tutoria i formació complementària, que es portarà a terme a les instal·lacions de l'antiga Escola Sta. Baldiri. C/ Jaume I 15-45 08186 Lliçà d'Amunt.

Les 650 hores de formació específica de la professió (hoteleria), les han de realitzar professionals qualificats per tal de poder transmetre a l'alumnat les matèries bàsiques necessàries per assolir les competències professionals i afavorir la transició als cicles formatius de grau mitjà de formació professional al món laboral. Per aquest motiu s'externalitza aquesta formació professional d'Auxiliar de serveis de restauració i cuina.

Clàusula 1. Objecte del contracte

El present contracte té per objecte la prestació del servei per impartir la formació dels mòduls de formació del professional, perfil d'Auxiliar de serveis de restauració i cuina del Programa de Formació i Inserció de l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt durant els cursos 2025-26 i 2026-27.

Lloc del PFI: Antiga Escola Sta. Baldiri. C/ Jaume I 15-45(Edifici 2 de l' Institut Lliçà) 08186 Lliçà d'Amunt

Clàusula 2. Prestació del servei

Els PFI estan regulats per la Resolució ENS/1102/2014, de 21 de maig, per la qual s'estableixen els programes de formació i inserció (DOGC núm. 6628 de 22 de maig de 2014) modificada per la Resolució ENS/241/2015 de 29 de febrer de 2015, que amplia la vigència dels programes de formació i inserció.

RESOLUCIÓ EDU/377/2021, de 8 de febrer, per la qual s'estableix l'organització i la gestió de la modalitat de Plans de Transició al Treball dels programes de formació i inserció i es deixa sense efecte, a partir del curs 2021-2022, l'apartat 8 de la Resolució ENS/1102/2014, de 21 de maig, per la qual s'estableixen els programes de formació i

inserció. Última modificació RESOLUCIÓ EDU/148/2023, de 18 de gener, per la qual es modifica l'annex 2 de la Resolució ENS/2250/2014, de 6 d'octubre, de l'estructura dels programes de formació i inserció.

Els programes de formació i inserció estan integrats per mòduls de formació general i mòduls de formació professional. L'Ajuntament ha d'aportar, entre d'altres, un expert professional per impartir la formació professionalitzada dels mòduls de formació professional del programa d'auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració.

2.1. Característiques del servei

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

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

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

Els mòduls de formació professional tenen una durada de 650 hores al llarg del curs escolar. A les 420 hores de formació se li han de sumar 35h de participació en sortides d'interès i en actes o esdeveniments organitzats pel propi Ajuntament i per la coordinació amb l'equip docent.

- De setembre a juny amb horari a determinar.

Els mòduls professionals a impartir són:

Tècniques elementals del servei (198h)

Hores a realitzar en el centre educatiu: 150 hores.

Hores d'estada a l'empresa: 48 hores

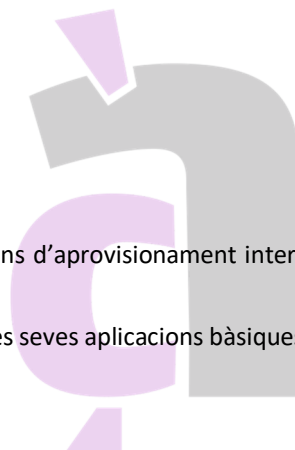
- Aprovisiona i distribueix internament gèneres i material a la zona de restaurant, interpretant documents afins a les operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.
- Prepara equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant, reconeixent i relacionant les seves aplicacions bàsiques o funcionament.
- Realitza operacions de preservei, identificant i aplicant els procediments i tècniques bàsiques, prèvies al desenvolupament dels diferents tipus de servei
- Assisteix o realitza operacions senzilles de servei d'aliments i begudes, pròpies de l'àrea de restaurant, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servei d'aquesta àrea de consum.
- Realitza operacions de postservei, identificant i aplicant els procediments i tècniques bàsiques, posteriors al desenvolupament dels diferents tipus de servei.

Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes (165h)

Hores a realitzar en el centre educatiu: 95 hores

Hores d'estada a l'empresa: 70 hores

- Aprovisiona i distribueix gèneres interpretant documents afins als operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.
- Prepara equips, estris i parament propi d'àrea de bar, i reconeix i relaciona les seves aplicacions bàsiques o de funcionament



- Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació en temps i forma, d'acord amb instruccions rebudes i normes establertes.
- Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques.
- Assisteix o realitza el servei d'aliments i begudes en barra, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servei d'aquesta àrea de consum.

Tècniques elementals de preelaboració (152h)

Hores a realitzar en el centre educatiu: 100 hores

Hores d'estada a l'empresa: 52 hores

- Aprovisiona i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes.
- Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament segons les instruccions rebudes i sota la supervisió del seu responsable
- Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes.
- Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes.
- Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar amb la supervisió d'un responsable.

Elaboracions culinàries bàsiques (80h)

Hores a realitzar en el centre educatiu: 50 hores.

Hores d'estada a l'empresa: 30 hores

- Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments bàsics sota supervisió.
- Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments seguint les indicacions rebudes.

Formació bàsica en prevenció de riscos laborals (30h)

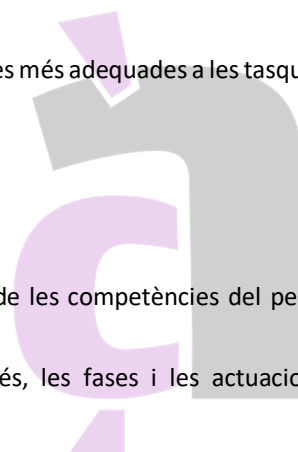
Hores a realitzar en el centre educatiu: 30 hores

- Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.
- Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, determinant les més adequades a les tasques i funcions d'aquest perfil professional.

Projecte (25h)

Hores a realitzar en el centre educatiu: 25 hores

- Concreta i defineix el projecte, producte, intervenció o servei d'aplicació de les competències del perfil professional.
- Organitza el projecte, producte, intervenció o servei i estableix el procés, les fases i les actuacions necessàries.



- Executa el projecte, producte, intervenció o servei, valorant la seva funcionalitat i seguint procediments establerts.
- Documenta i presenta el projecte, producte, intervenció o servei, tot integrant els coneixements aplicats en el seu desenvolupament.

El contingut dels resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació s'han de desenvolupar segons el currículum del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya:
<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/pfi/>.

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

Les funcions del personal formador que impartirà els mòduls de formació professional seran les següents:

- a. Participar en l'organització i coordinació dels mòduls de la formació professional amb el/la tutor/a i amb la regidoria d'Educació per tal de planificar, fer el seguiment i aportar suggeriments i propostes per millorar el funcionament del PFI.
- b. Desenvolupar el temari dels mòduls (preparació i docència dels mòduls esmentats).
- c. Desenvolupar i avaluar el temari dels mòduls (preparació i docència dels mòduls esmentats).
- d. Participar amb el/la tutor/a dels processos d'avaluació. Participació trimestral en les reunions d'avaluació i seguiment del programa. Segons programa del curs escolar.
- e. Assistir a les reunions de famílies programades durant el curs, a l'acte d'inauguració i a la cloenda del PFI.
- f. Utilitzar la documentació de funcionament pròpia del servei: full d'assistència i d'altres que es puguin utilitzar.
- g. Fer un inventari del material i proporcionar al tutor/a el llistat del material necessari per dur a terme la formació.
- h. Adaptar-se a les necessitats horàries del PFI.
- i. Garantir la màxima estabilitat laboral durant el curs escolar.
- j. Exercir les seves funcions, d'acord amb les normes de funcionament del programa.
- k. Garantir la seva substitució, en cas de malaltia o de qualsevol altre motiu d'absència en un termini màxim de tres dies.
- l. Ser la persona responsable, estable al llarg del curs escolar, que vetllarà pel compliment de les condicions establertes i serà l'única interlocutor entre l'Ajuntament i el tutor/a del curs.
- m. Informar de manera immediata al tutor/a i al/la responsable de l'Ajuntament de qualsevol incidència que afecti el desenvolupament de l'activitat.
- n. Coordinar per tal de fer la recerca d'empreses adequades, conjuntament amb el tutor/a del PFI, per fer la Formació en Centres de Treball de tot l'alumnat.
- o. Participar en els esdeveniments organitzats per l'Ajuntament en què l'alumnat del PFI hi pugui desenvolupar l'apart pràctica del seu aprenentatge.
- p. Elaborar i presentar un informe memòria al finalitzar el curs, sempre abans de 30 de juliol.
- q. Participar tant en les reunions setmanals d'equip com en les periòdiques de xarxa territorial que convoca el Departament d'Educació
- r. Encarregar-se de la totalitat de les FCT, recerca de centres com la documentació, seguiment de l'alumnat, etc.

Clàusula 3. Condicions

3.1. Requisits que ha de reunir l'adjudicatari i/o el personal formador que impartirà els mòduls de formació professional.

- a) Titulació acadèmica en Tècnic superior de cuina o similar.
- b) Experiència d'un mínim de 5 anys com a cap de cuina.
- c) Experiència de mínim un any en docència dels mòduls de formació professional descrits en la convocatòria (PFI).
- d) Experiència d'un mínim cinc anys en docència en projectes singulars de centres de secundària.
- e) L'empresa adjudicatària cobrirà el servei amb personal amb un perfil adient per a aquest tipus de centre, cosa que acreditarà en el moment de la licitació amb el currículum corresponent.
- f) Acreditar que les instal·lacions siguin les adequades per realitzar els diferents mòduls del perfil i que compleixin les condicions d'habitabilitat i seguretat reglamentàries i equipades amb els serveis indispensables per al funcionament del curs i l'equipament estructural bàsic relacionat amb aquest perfil. Cal concretar els espais següents:
 - a. Cuina d'un mínim de 100 m²
 - b. Sala bar d'un mínim de 100 m²
 - c. Aula polivalent d'un mínim de 45 m²
- g) Les instal·lacions han d'estar ubicades en el municipi de Lliçà d'Amunt.
- h) Adaptar-se a la necessitat horària del PFI que requereix el servei.
- i) La formació continuada del personal anirà a càrrec de l'adjudicatari.
- j) Disposar de certificat negatiu del Registre Central de Delinqüents Sexuals, d'acord amb La Llei Orgànica 1/1996, de Protecció Jurídica del Menor, modificada per la Llei 26/2015 i la Llei 45/2015, de voluntariat.

3.2. Obligacions de l'adjudicatari

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

- a) Complir amb el currículum i les funcions descrites en les característiques del servei del present plec de condicions tècniques (clàusula 2).
- b) Garantir la màxima estabilitat laboral del personal durant el curs escolar.
- c) Vetllar que el personal exerceixi les seves funcions, d'acord amb les normes de funcionament del centre i del projecte educatiu.
- d) Garantir la substitució del formador/a, en cas de malaltia o de qualsevol altre motiu d'absència en un termini màxim de tres dies.
- e) Nomenar una única persona responsable, estable al llarg del curs escolar, que vetllarà pel compliment de les condicions establertes i exercirà com a única interlocutora entre l'adjudicatari i el responsable dels PFI de l'Ajuntament.
- f) L'adjudicatari, com a mínim quinze dies abans de l'inici de l'activitat, farà arribar al responsable del contracte de l'Ajuntament una fitxa tècnica del/s formador/s.
- g) Informar de manera immediata al responsable de l'Ajuntament de qualsevol incidència que afecti el desenvolupament de l'activitat.
- h) Coordinar (recerca d'empreses adequades), conjuntament amb la tutora del PFI, la Formació en Centres de Treball (pràctiques) de tot l'alumnat.

- i) Formalitzar una pòlissa d'assegurança d'accidents que compregui tots els alumnes i personal durant la totalitat del temps de funcionament del servei.
- j) L'empresa adjudicatària haurà de complir els requeriments previstos a la normativa vigent sobre protecció de dades de caràcter personal i, en particular, a les disposicions de la Llei Orgànica 15/199, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal (en endavant LOPD), específicament, en allò relatiu a les previsions de l'article 20 sobre creació i modificació de fitxers, sempre i quan ostenti la condició de "responsable dels fitxers" de les dades personals a tractar en el decurs de l'execució del contracte.
- k) Correspon a l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt la titularitat de la documentació derivada de la relació amb les persones usuàries, del desenvolupament del programa o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut que el contractista elabori en qualsevol fase de desenvolupament del servei i es derivi de la gestió tècnica del contracte, adreçada a qualsevol destinatari individual o col·lectiu, públic o privat. El contractista només serà titular d'aquells documents d'ordre intern que generi exclusivament per al seu personal en el desenvolupament del servei. En tota la documentació constarà la titularitat municipal del programa i el logotip haurà de constar en tots els documents de caràcter extern. Igualment s'especificarà que el contractista realitza l'execució del servei.

3.3. Criteris de valoració

- **Preu ofertat** fins a 40 punts

- **Docència (40 punts):**

- Experiència en formació de PFI (10 punts per curs de més de 200 h desenvolupat, fins un màxim de 20 punts) (20 punts)

- Experiència en projectes similars en contingut i matèria: 5 punts per curs escolar desenvolupat, fins un màxim de 20 punts) (20 punts)

- **Experiència laboral (20 punts):**

Experiència en cap de cuina: 4 punts per any treballat fins un màxim de 20 punts (20 punts)

- **Espais (15 punts):**

- Tipologia i nombre d'espais destinats a la docència, aules formatives i pràctiques i altres espais on s'impartirà la formació i els seus m², superior a 100 m² (10 punts)

- Maquinària de què es disposa en el lloc on es farà la formació amb antiguitat inferior a 5 anys (5 punts)

Clàusula 4. Avaluació del Servei

L'Ajuntament de Lliçà d'Amunt, a través la regidoria responsable del PFI, supervisarà tècnicament el desenvolupament i la qualitat de la prestació del servei

4.1. Comissió de seguiment

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

4.2. Memòria final

L'adjudicatari haurà d'elaborar i presentar un informe memòria al finalitzar el curs, sempre abans de 30 de juliol.

4.3. Informe d'avaluació de la prestació

En finalitzar el curs, el/la tutor/a emetrà un informe d'avaluació del servei, revisat per la persona responsable del PFI.

Si d'aquest informe d'avaluació es desprèn que la qualitat del servei no és l'òptima, o qualsevol altre conclusió que representi l'incompliment de les clàusules tècniques que figuren en aquest document s'extingirà la relació contractual amb l'adjudicatari.

Lliçà d'Amunt, abril de 2025

