

Expedient: 679/2025/CMENORS
Procediment: Contracte Menor
Procedència: Educació

INFORME DE LICITACIÓ DE L'EXPEDIENT 679/2025/CMENORS

- **TIPUS DE CONTRACTE:** Serveis

- **OBJECTE DEL CONTRACTE:** Tastet professional DiLTET: Formació de cuina

En el marc del DiLTET (Dispositiu Local de Transició Escola Treball), el Servei d'Educació de l'Ajuntament de Montcada i Reixac, mitjançant el conveni signat amb el Departament d'Educació de la Generalitat, col·labora oferint als centres educatius de secundària la possibilitat de fer una formació pràctica a l'alumnat de 3r d'ESO que forma part del projecte singular dels centres (programes de diversificació curricular).

Es tracta de realitzar un tastet professional amb els següents **objectius**:

- ☞ Motivar a l'alumnat per tal de mantenir-lo dins el sistema educatiu i prevenir possibles situacions d'absentisme.
- ☞ Incrementar les expectatives d'èxit educatiu, augmentant la confiança en si mateixos i en les seves possibilitats.
- ☞ Afavorir l'aprenentatge de les competències i sabers dels currículum de l'etapa a través d'activitat pràctiques i manipulatives.
- ☞ Descobrir noves habilitat i interessos en l'alumnat.
- ☞ Adquirir competències bàsiques en l'àmbit professional.
- ☞ Orientar a l'alumnat a través de formacions pràctiques sobre oficis, en aquest cas, sobre l'ofici de cuiner o cuinera (aquesta formació és una proposta dels tres tastets que es realitzen durant el curs escolar).

Es realitzaran 5 formacions per a l'alumnat de 3r d'ESO dels grups de diversificació curricular dels instituts: La Ribera, La Ferreria, Montserrat Miró, IE El Viver i IE Mas Rampinyo, durant el període de 12 gener al 26 març de 2026 (segon trimestre del curs escolar 2025-26).

Atès que hi ha aquesta necessitat, es proposa la contractació d'una formació de cuina emmarcada dins el DiLTET (Dispositiu Local de Transició Escola Treball), per a que l'esmenat alumnat 3r d'ESO pugui realitzar una formació pràctica de cuina, manipulació d'aliments i, de manera complementària, una petita introducció a les tasques de bàsiques de servei i cambreria.

A la proposta pedagògica d'aquesta formació de cuina es valorarà:

- ☞ Metodologia de les sessions.
- ☞ Varietat i originalitat en les receptes.
- ☞ Cuina saludable.
- ☞ Conscienciació sobre el malbaratament alimentari.
- ☞ Contingut sobre higiene alimentaria i manipulació d'aliments: aquesta formació ha d'incloure un mòdul de 2 hores de manipulació d'aliments amb certificació per part de l'alumnat participant.
- ☞ Proposta d'activitats alternatives, en format fitxes o dossiers, per a treballar les competències lingüística i matemàtica, a través de la cuina (lectorescriptura de receptes i càlculs bàsics habituals a la cuina).

- Redacció, per part de l'alumnat, d'una part o la totalitat de les receptes del receptari setmanal, que prèviament estarà pensat i elaborat per l'equip de professionals.
- Foment de l'ús de la llengua catalana com a llengua vehicular de les activitats en l'entorn educatiu.

Organització de la formació:

Lloc de realització: equipament municipal (inclou estris de cuina i electrodomèstics).

Nombre de formadors/es que configura l'equip pedagògic:

- 1 formador/a especialista
- 1 formador/a de suport

Distribució de les hores:

108 hores d'atenció directa amb l'alumnat.

40 hores de preparació de les sessions, compra d'aliments i avaluació, desglossades de la següent manera:

- 11 h preparació de les sessions (receptari setmanal)
- 16 h per compra d'aliments.
- 6 h avaluació individual de l'alumnat i altres.
- 7 h Cloenda del DiLTET: per la preparació i participació a l'acte: un dels grups participants serà l'escollit per preparar l'aperitiu el dia de la festa de final de curs (data a concretar, però serà un dia durant les dues primeres setmanes de juny).

Horaris del grup:

	Grup	Horari*	Dates	Sessions
Taller de cuina i manipulació d'aliments	Grup 1	Dilluns de 12 a 14 h	12 de gener al 23 de març	10
	Grup 2	Dimarts de 8:15h a 10:15h	13 de gener al 24 de març	11
	Grup 3	Dimecres de 12h a 14h	14 de gener al 25 de març	11
	Grup 4	Dijous de 9:15h a 11:15h	15 de gener al 26 de març	11
	Grup 5	Dijous de 12h a 14h	15 de gener al 26 de març	11

*l'horari podria tenir alguna petita modificació de 30 min de diferència, per tal d'ajustar-se a la necessitat dels centres educatius. Es comunicarà en iniciar els tallers.

Nombre de sessions per grup: 10/11 sessions de 2 hores = **20/22 hores de formació per grup.**

Durant les sessions amb l'alumnat:

- Elaboració d'un receptari setmanal. Es demana que el receptari sigui treballat setmanalment per l'alumnat, però l'empresa adjudicatària farà entrega d'un receptari final per alumne i tutor/a de grup.
- Classes pràctiques en les quals l'alumnat participi de forma activa i col·labori en l'elaboració de les receptes.
- Incloure neteja de l'espai amb el grup classe.
- Incloure temps per degustar les elaboracions amb el grup.
- Incloure una formació de dos hores sobre higiene alimentària i manipulació d'aliments (una sessió).
- Incloure, de manera complementària, una petita introducció a les tasques de bàsiques de servei i cambreria.
- Incloure, en una de les sessions, una activitat de mostra (tastet) al claustre del centre educatiu de cada grup.

- ☞ Participació en actes comunitaris (acte de final de curs 25-26, durant un matí al juny 2026, 7h).
- ☞ Foment del bon clima i de respecte entre l'alumnat i amb l'equip pedagògic.

Requeriments generals:

- ☞ Elaborar i presentar un calendari i una programació didàctica detallada, tenint en compte els aspectes esmenats anteriorment.
- ☞ A totes les sessions hi ha d'estar la totalitat de l'equip pedagògic, configurat per 2 professionals: un/a especialista i un/a de suport.
- ☞ L'equip pedagògic serà el mateix durant totes les sessions d'un mateix centre.
- ☞ L'equip pedagògic s'ha d'expressar en català en la totalitat de la formació amb l'alumnat i tots els materials utilitzats a les sessions han d'estar redactats en aquesta llengua.
- ☞ A més de tenir experiència en la realització de tallers d'aquesta tipologia, els professionals contractats per realitzar la formació han de tenir capacitats, habilitats i experiència en aquest perfil d'alumnat. Es destaquen les següents competències a valorar: empatia i sensibilitat social, comunicació respectuosa i assertiva, l'escolta activa, resolució de conflictes, gestió emocional i autocontrol, gestió d'aula, creativitat i capacitat per reforçar l'autoestima.
- ☞ L'equip pedagògic haurà d'assistir com a mínim a tres reunions de coordinació: inicial, de seguiment i avaluació. Tanmateix, caldrà que l'equip pedagògic assisteixi a altres reunions si així ho sol·licita la tècnica referent del projecte i el centre educatiu.
- ☞ L'empresa adjudicatària haurà d'assistir a les reunions que es considerin necessàries per al bon funcionament del projecte, com a mínim una d'inici, de seguiment i d'avaluació.
- ☞ Realitzar una avaluació continuada i un informe final de valoració de cada alumne/a a presentar en la data que es facilitarà en les coordinacions inicials.

Documentació obligatòria a presentar:

- ☞ Proposta econòmica.
- ☞ Proposta pedagògica, programació didàctica i calendari detallat que inclogui:
 - Metodologia de les sessions i estratègies per a l'alumnat amb risc d'abandonament escolar.
 - Varietat i originalitat de receptes, cuina saludable i continguts sobre malbaratament alimentari.
 - Descripció del mòdul de 2 hores d'higiene i manipulació d'aliments amb certificació.
 - Activitats complementàries per treballar competències lingüístiques i matemàtiques.
 - Procés d'elaboració del receptari setmanal i participació activa de l'alumnat.
 - Descripció de la mostra al claustre i de la participació en l'acte comunitari final.
 - Estratègies per fomentar el bon clima i respecte durant les sessions.
- ☞ Llistat de materials o estris necessaris per a realitzar les sessions amb les indicacions suficients per a que l'Ajuntament pugui proporcionar-los a termini.
- ☞ Certificat o declaració de garantia de l'ús del català durant tota la formació i materials.
- ☞ Experiència de l'empresa relacionada amb l'oferta (certificats o informes de serveis similars)
- ☞ Currículums de les persones seleccionades per configurar l'equip pedagògic.

El pressupost ha d'incloure la previsió de despesa per a:

- ☞ 2 formadors/es: un/a especialista i un/a de suport.
- ☞ Despeses de la compra del material per a realitzar la formació i l'acte de cloenda previst per al juny 2026 (aliments i parament per a unes 80 persones).

- **CLASSIFICACIÓ CPV:** 80310000-0 Serveis d'ensenyament per a la joventut
- **DURADA DEL CONTRACTE:** Del 12 de gener al 12 de juny de 2026
- **PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ:** 10.500,00 euros
- **IVA APLICABLE:** 21,00 %
- **PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ + IVA:** 12.705,00 euros
- **MODALITAT DE PREU:** preu alçat
- **PRESSUPOST LIMITATIU EN FUNCIÓ DE LES NECESSITATS:** ☐ sí ☒ no
- **PARTIDA PRESSUPOSTÀRIA:** 5504/32601/22606 DiLTET: reunions, conferències i cursos
- **CRITERIS AVALUABLES:**

El criteri a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la proposta més avantatjosa serà la millor oferta en relació als següents criteris:

- ☞ Criteri 1. Baixa sobre el preu de licitació (51 punts).
- ☞ Criteri 2. Qualitat pedagògica i professional del projecte (35 punts).
 - Metodologia i dinamització de les sessions (10 punts).
 - Continguts pedagògics i Formació tècnica i higiene alimentària (17 punts)
 - Receptari i activitats complementàries (8 punts)
- ☞ Criteri 3. Experiència de l'empresa i l'equip pedagògic en projectes similars (14 punts).
 - Acreditació per part de l'empresa que ha realitzat projectes similars de tallers de cuina amb adolescents i joves (7 punts).
 - Acreditació per part de l'empresa que l'equip pedagògic seleccionat per a la realització dels tallers ha realitzat projectes similars de tallers de cuina amb adolescents i joves (6 punts).
 - Acreditació proposades on l'empresa hagi realitzat projectes de tallers de cuina altres col·lectius (1 punts).

La documentació que s'ha d'aportar per avaluar els criteris:

- ☞ Criteri 1. Baixa sobre el preu de licitació (51 punts): Proposta econòmica.
- ☞ Criteri 2. Qualitat pedagògica i professional del projecte (35 punts):
 - ☞ Proposta pedagògica, programació didàctica i calendari detallat que inclogui:
 - Metodologia de les sessions i estratègies per a alumnat amb risc d'abandonament escolar.
 - Varietat i originalitat de receptes, cuina saludable i continguts sobre malbaratament alimentari.
 - Descripció del mòdul de 2 hores d'higiene i manipulació d'aliments amb certificació.
 - Activitats complementàries per treballar competències lingüístiques i matemàtiques.
 - Procés d'elaboració del receptari setmanal i participació activa de l'alumnat.
 - Descripció de la mostra al claustre i de la participació en l'acte comunitari final.
 - Estratègies per fomentar el bon clima i respecte durant les sessions.

- ☞ Llistat de materials o estris necessaris per a realitzar les sessions amb les indicacions suficients per a que l'Ajuntament pugui proporcionar-los a termini.
- ☞ Certificat o declaració de garantia de l'ús del català durant tota la formació i materials.
- ☞ Criteri 3. Experiència de l'equip pedagògic en projectes similars (14 punts):
 - ☞ Experiència de l'empresa relacionada amb l'oferta (certificats o informes de serveis similars)
 - ☞ Currículums de les persones seleccionades per configurar l'equip pedagògic.

- NOM DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL CONTRACTE: Gemma Sierra