



PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL CASALET D'ESTIU EB.

Clàusula 1. Objecte del contracte

Aquest plec de prescripcions tècniques, annex al plec de clàusules administratives particulars i part integrant del mateix, té per objecte concretar les actuacions de l'adjudicatari de l'esmentada licitació en allò referent als treballs a realitzar i altres circumstàncies de caràcter tècnic que afectin el contracte.

És objecte del contracte la següent prestació:

Servei educatiu diferenciat de la segona quinzena del mes de juliol a l'Escola Bressol Municipal, que es durà a terme durant la segona quinzena del mes de juliol de 2026 i també es cobreix altres serveis complementaris com el servei de menjador sota la coordinació i supervisió de la Regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt.

Clàusula 2. Prestació del servei

L'Ajuntament amb el servei educatiu diferenciat mes de juliol a l'Escola Bressol Municipal Nova Espurna vol aconseguir els següents objectius:

- a) Garantir una correcta atenció i seguretat als infants que participen en el casal, a més de proporcionar recursos humans i especialitzats per a l'organització d'activitats i la supervisió dels nens i nenes en diferents moments del dia.
- b) Oferir un espai de continuïtat educativa i emocional per als infants d'1r cicle d'educació infantil.
- c) Donar resposta a la necessitat de conciliació familiar durant el mes de juliol.
- d) Garantir l'atenció individualitzada i la qualitat educativa, tot respectant els ritmes de cada infant.
- e) Mantenir un entorn lúdic, segur i estimulant.
- f) Garantir l'accés al servei a totes les famílies, amb especial atenció als infants amb necessitats educatives específiques o en situació de vulnerabilitat.

2.1. Característiques del servei

El servei educatiu diferenciat inclou:

- La realització d'activitats educatives i de lleure per a infants de 0 a 3 anys.
- La supervisió i assistència en el desenvolupament emocional, cognitiu i social dels infants.
- La vigilància i seguretat dels infants durant les activitats i les estones de descans.





- L'atenció individualitzada a les necessitats específiques dels infants incloent les estones d'acollida, esmorzar i dinar..
- El manteniment d'un ambient net, segur i acollidor per als nens i nenes.
- Assegurar que l'espai sigui adequat per als infants, amb materials i condicions que evitin riscos.
- El respecte pel ritme i les necessitats de cada infant, garantint un ambient inclusiu i respectuós.
- L'horari del servei serà de:
 - Acollida de 8,00 h a 9 h / de 8,30 h a 9 h
 - Servei de 9 h a 12h
 - Servei de 9 h a 15 h

Les hores màximes previstes per la prestació del servei educatiu diferenciat són de 752 hores, de les quals 24 hores seran les corresponents a personal Coordinació/Director Tècnic d'Educació Infantil i 728 a personal Tècnic d'Educació Infantil per la durada prevista del contracte.

El pressupost base i màxim de licitació de la contractació, formulat en termes de preu màxim, es fixa en la quantitat de 20 euros (IVA inclòs), tenint en compte un total de 752 hores, 24 hores seran les corresponents a personal Coordinació/Director Tècnic d'Educació Infantil i 728 a personal Tècnic d'Educació Infantil per la durada prevista del contracte i un preu hora de 20 € (IVA exclòs) aquest preu/hora és per cada persona que presti el servei.

En cap cas l'Ajuntament està obligat a gastar la totalitat d'aquest import si no fos necessari per a la prestació del servei.

Les ofertes s'hauran de presentar referides al preu per hora.

La ràtio professional infant es pot establir segons marca el decret 267/2016 a la normativa d'organització d'activitats de lleure de la Generalitat de Catalunya.

El servei educatiu diferenciat ha de complir la següent normativa :

- DECRET 267/2016 a la normativa d'organització d'activitats de lleure de la Generalitat de Catalunya.

- El casal s'oferirà amb un mínim 20 inscripcions complertes.
- Els serveis de menjador i acollida s'oferiran amb un mínim de 20 inscripcions fixes.

Gestió, confecció i distribució dels àpats dels casal municipal escola bressol:

L'oferta econòmica que presenti el licitador al servei s'haurà de formular amb preus unitaris per a cada participant. El licitador haurà de presentar la seva oferta econòmica establint el nombre mínim d'inscripcions.

El servei d'àpats objecte d'aquest contracte es desenvoluparà durant la segona quinzena del mes de juliol de 2026. El servei de menjador es desenvoluparà al mateix espai que es desenvolupa el Casalet d'estiu d'EB.





L'empresa licitadora haurà de presentar una oferta econòmica formulada per a cada àpat confeccionat i servit i el preu unitari de sortida es contempla a partir de:

- 5,40 € per a menú amb servei i amb transport inclòs.

El preu ha d'incloure la resta d'importos necessaris per a cobrir el servei de menjador:

- Cost de la matèria primera.
- Cost del transport dels aliments (si s'escau) en els termes que estableix la normativa vigent.
- Cost de la neteja de la cuina i el menjador (recursos humans i productes necessaris).
- Cost de la formació al personal adscrit al servei.
- Assegurances.
- Cost del manteniment i conservació de l'equipament de cuina
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei (vestuari, EPI, etc.)
- Altres costos que per la seva naturalesa es considerin necessaris per a la correcta prestació del servei.

El nombre d'àpats diaris a confeccionar estarà condicionat d'una banda a les inscripcions fixes confirmades per les famílies que optin a aquest servei abans de l'inici de les activitats i que l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt comunicarà a l'empresa adjudicatària amb l'antelació suficient en les seves diferents modalitats.

Clàusula 3. Condicions

3. Obligacions de l'empresa adjudicatària

3.1. Respecte el personal

a) A causa de la naturalesa del servei, el personal adscrit a l'execució del contracte ha de disposar de la titulació vinculada a l'educació i/o lleure (Decret 267/2016, 5 de juliol, de les activitats d'educació en el lleure en les que participen menors de 18 anys) certificat de delictes de naturalesa sexual negatiu, coneixements de primers auxilis i, en el cas que hagin de manipular aliments, el curs de manipulació d'aliments.

b) L'adjudicatari haurà de presentar a l'Ajuntament la relació de persones adscrites al servei així com els comprovants dels diplomes i/o titulació del personal adscrit al servei abans de l'inici de l'activitat.





c) L'adjudicatari haurà d'acreditar amb els corresponents Certificats d' antecedents penals el compliment de la Llei 26/2015, és a dir, l'obligatorietat de no haver estat condemnat per delictes contra la llibertat i la indemnitzat sexual a totes les persones que tenen contacte habitual amb menors d'edat.

d) En cas de baixa o absència dels professionals dels seu lloc de treball, s'haurà de substituir aquesta absència, amb comunicació al responsable del contracte nomenat per l'Ajuntament en un termini màxim de 24 hores.

e) Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.

f) El personal que realitzi les activitats serà contractat per l'entitat que s'hagi adjudicat el servei, essent aquesta la responsable d'aquest personal a nivell laboral, fiscal, de seguretat social i de riscos laborals.

g) L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

h) L'adjudicatari serà el responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

i) L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als infants.

j) L'adjudicatari s'encarrega de notificar l'activitat a la Generalitat a través d'un document marcat per ells on s'especifica el nombre d'infants matriculats, els serveis que s'ofereixen i els professionals que hi ha contractats. També es compromet a tenir tota la documentació que especifica la Generalitat (assegurança, notificació, cessió d'espais, projecte, programació i llistats d'assistència). Caldrà que la direcció de l'escola elabori un document de cessió d'espais especificant quins espais es poden utilitzar dins l'escola i, si cal, es demanaran permisos per utilitzar altres espais municipals si fos necessari.

3.2. Respecte al material

Durant el Servei es vetllarà per una bona gestió i conservació del material, entenent-lo com una eina fonamental per al bon desenvolupament de les activitats. Per tal d'assegurar-ne la durabilitat i un ús respectuós, seguirem aquests criteris:

- Ús responsable: Els/les Professionals seran conscients de l'ús adequat dels materials, evitant-ne el mal ús o el deteriorament innecessari.
- Emmagatzematge correcte: El material es guardarà sempre en espais adequats i segurs per evitar pèrdues o danys.





- Supervisió contínua: Es farà un seguiment regular del seu estat per detectar qualsevol incidència i actuar a temps.
- Educació en la cura: Fomentarem entre els infants el respecte pel material com a part de l'educació en valors i la responsabilitat col·lectiva.
- Reparació i reutilització: En cas de trencaments o desgast, es prioritzarà la reparació i la reutilització sempre que sigui possible.

3.3 Qualitat del servei

L'empresa ha d'implementar els mecanismes per avaluar la qualitat dels serveis prestats que es detallen a continuació:

- Informes periòdics: L'empresa adjudicatària haurà de lliurar a l'Ajuntament informes setmanals sobre el desenvolupament del servei, incidències, i recomanacions.
- Satisfacció de les famílies: L'empresa adjudicatària haurà de realitzar quinzenalment una enquesta de satisfacció entre les famílies dels infants participants per conèixer la qualitat percebuda del servei.

3.4 Altres obligacions:

- a) Seguir el protocol d'actuació que figura en el projecte educatiu del centre en tot cas i específicament quan algun infant es faci mal o es trobi malament.
- b) L'empresa adjudicatària establirà un canal obert de comunicació directe amb l'Ajuntament mitjançant mòbil i correu electrònic per a resoldre incidències, dubtes o suggeriments.
- c) Presentació a l'Ajuntament dels informes de qualitat segons calendari establert.
- d) Assegurar la disponibilitat del personal qualificat i adequat en tot moment.
- e) Prestar el servei en les condicions establertes en el present plec tècnic, garantint la qualitat i l'eficàcia del servei.
- f) L'adjudicatari serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- g) L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.
- h) Informar i aportar els mitjans organitzatius i recursos humans per a l'execució del contracte.
- i) Assegurances: L'empresa haurà de disposar de les assegurances pertinents, com ara responsabilitat civil i accidents, per cobrir qualsevol incidència que pugui produir-se durant la realització del servei. L'empresa adjudicatària està obligat a concertar i mantenir actualitzada durant la vigència del contracte, una pòlissa de responsabilitat civil i patrimonial que cobreixi els possibles riscos que assumeix sota aquest contracte davant l'Ajuntament o tercers. Per això, caldrà formalitzar una pòlissa de responsabilitat civil i patrimonial amb un capital assegurat mínim de 1.200.000 euros per sinistre i un límit per víctima de 300.000 euros. Quant a la responsabilitat per accidents, l'empresa adjudicatària haurà de subscriure una assegurança d'accidents que comprngui tots els alumnes i tot el personal durant





la totalitat del temps de funcionament amb les següents quantitats: mort 50.000 euros, invalidesa 65.000 euros i assistència sanitària de 9.000 euros.

L'assegurança per accidents s'haurà d'aportar en tot cas abans de l'inici del servei i caldrà acreditar-ho a l'Àrea d'Educació.

j) Realitzar la planificació quinzenal de les activitats que es realitzin durant la setmana, la qual ha de ser supervisada i aprovada per la responsable municipal del contracte.

k) Facilitar la planificació a les famílies per informar de les activitats que es realitzin durant la quinzena.

3.5 Servei de càtering

- L'empresa adjudicatària haurà de transportar, en les condicions que s'estableixin a les normatives aprovades per aquest tipus d'activitats, els àpats elaborats que s'hagin de servir en els espais indicats i tenint en compte que els àpats s'hauran de poder servir en perfectes condicions abans de les 12 h.
- L'empresa adjudicatària haurà de retirar diàriament els contenidors dels àpats i tot el material emprat pel servei abans de les 15h.
- L'empresa adjudicatària haurà de presentar en la seva oferta la planificació diària dels menús de cada setmana i els quals hauran de contemplar criteris nutricionals i d'equilibri alimentari tenint en compte les recomanacions següents:
 1. Adaptar els menús, les receptes i els aliments a la temporada d'estiu amb plats típics de l'època (amanida de pasta, gaspatxo, empedrat de llegums, etc.) i fruites com el meló, la síndria, el préssec, etc.
 2. La informació dels menús haurà de ser prou explícita intentant evitar generalitats com per exemple "verdura" en comptes de "mongeta tendra i patata" o "macarrons a la siciliana" en comptes de "macarrons amb salsa de tomàquet".
 3. Utilitzar oli d'oliva tant per amanir com per cuinar. Si s'utilitza un altre oli per cuinar es recomana el de gira-sol "alt oleic".
 4. Moderar la utilització de la sal en les preparacions i que aquesta sigui iodada.
 5. Reduir la presència d'aliments precuinat en la programació dels menús a un per setmana com a màxim.
 5. Les preparacions de carn i peix més adequades són al forn, guisats i estofats. També fregits sense sobrepasar un màxim de dues vegades per setmana.
 6. Oferir sempre l'opció d'acompanyar els àpats amb pa i garantir la quantitat i l'accessibilitat de l'aigua durant els àpats.
 7. Garantir que quatre de les postres de la setmana siguin a base de fruita fresca i reservar un dia a les postres làcties, donant preferència al iogurt.
- L'empresa haurà de contemplar l'elaboració d'àpats especials en funció d'intoleràncies o al·lèrgies dels infants que hauran d'haver estat comunicades per part de les famílies en el moment de la formalització de la inscripció i que caldrà identificar i controlar per tenir-ho en compte en el circuit de distribució dels àpats als infants afectats.
- L'empresa adjudicatària haurà d'establir un sistema de control i de coordinació amb la persona que es designi com a responsable del casal amb l'objectiu de garantir una gestió correcta de tots aquells aspectes relacionats amb les modificacions i les incidències que es puguin produir diàriament en el servei de menjador (altes i baixes, menús especials, etc.)
- L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la legislació higiènica sanitària vigent que s'assenyalen tot seguit: l) Estar inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya





(RSIPAC) per a l'activitat d'elaboració i transport de menjars preparats per a col·lectivitats diverses (CLAU 26). En cas que l'empresa adjudicatària subcontracti el servei de subministrament de menjar preparat, a una altra empresa, serà aquesta última la que estarà inscrita al RSIPAC. m) Tenir implantat un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) adaptat a l'activitat de l'empresa, per tal de garantir la seguretat alimentària en els processos de preparació, conservació, distribució i servei. c) Disposar de la informació necessària en relació a la presència d'al·lèrgens als aliments, d'acord al RE 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada a les persones consumidores. d) Guardar menús testimoni, que representin els diferents menjars preparats servits al consumidor diàriament. Aquests plats han d'estar clarament identificats i datats, i han de correspondre a una ració individual. La conservació del menú testimoni s'ha de fer en condicions de congelació i s'ha de guardar durant els set dies posteriors al servei.. e) L'empresa ha de garantir la temperatura de manteniment del menjar preparat fins al servei (>65°C pels aliments calents i <5° pels freds).

- Control de la qualitat dels aliments. L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre especificat, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei. L'adjudicatari haurà de presentar a l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran, en tot cas, les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil.

- L'adjudicatari de la prestació del servei està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la prestació del servei de càterin g pels menjadors del casal EB. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

Clàusula 4. Avaluació del Servei

4. Obligacions de l'Ajuntament

- Supervisar el servei mitjançant els seus tècnics i responsables, per avaluar la qualitat i el compliment del contracte així com comprovar que el personal de l'empresa adjudicatària assignat al contracte estigui degudament format per a les tasques que duen a terme i que es compleixin els estàndards.
- Facilitar l'accés a les instal·lacions de l'escola bressol i a la infraestructura necessària per al desenvolupament del servei.
- Facilitar els materials educatius i lúdic-recreatius que fomentin el desenvolupament creatiu, cognitiu i social dels infant.
- Realitzar la neteja dels espais, així com fer-se càrrec de les despeses de consums bàsics i manteniment de l'edifici.





- Realitzar el procés d'inscripció del servei i concretar les necessitats d'hores i personal a adscriure a l'execució del contracte comunicar-ho amb la deguda anticipació a l'empresa adjudicatària del servei.
- Caldrà que la direcció de l'escola elabori un document de cessió d'espais especificant quins espais es poden utilitzar dins l'escola.

Comissió de seguiment

Es crearà una Comissió de seguiment, en la qual participarà l'adjudicatari, la tècnica d'educació de l'Ajuntament i un representant de l'empresa adjudicada es reunirà una vegada finalitzat el servei, i sempre que es consideri necessari. La seva finalitat serà planificar, fer el seguiment i aportar suggeriments i propostes per millorar el funcionament de cara a proper cursos.

4.2. Memòria final

L'adjudicatari haurà d'elaborar i presentar un informe memòria al finalitzar el servei, sempre abans del 1 de setembre.

4.3. Informe d'avaluació de la prestació

En finalitzar el servei, la tècnica d'educació emetrà un informe d'avaluació. 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.

Clàusula 5. Protecció de dades

L'empresa adjudicatària ha de vetllar pel correcte compliment de la llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia de tots els drets digitals i la seva normativa de desenvolupament.

Clàusula 6. Ús del mòbil per part del personal durant el desenvolupament del servei.

Queda absolutament prohibit l'ús del mòbil durant les activitats del servei per part del personal. Només serà possible el seu ús en situació d'emergència i de forma justificada. Només qui ostenti la figura de coordinador o coordinadora del casal podrà fer ús del mòbil laboral en exercici de les seves funcions. L'ús del mòbil sense raó justificada podrà comportar una sanció econòmica a l'empresa contractada.

