

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR L'ADJUDICACIÓ PER LOTS DEL CONTRACTE DE SERVEIS PER LA GESTIÓ DE LES ACTIVITATS DE LLEURE I MENJADORS INFANTILS EN PERÍODES DE VACANCES .

Condicions generals del servei. (En tots i cadascun dels lots)

1. Característiques del servei.

El servei consistirà en gestionar i garantir la realització de les activitats de lleure i menjadors infantils en períodes de vacances programades en el marc del programa 6-16 totes elles determinades en l'annex 1, d'acord amb la proposta de desenvolupament presentada en el seu projecte pel licitador que resulti adjudicatari durant juny 2026 - març 2027. En qualsevol cas, el projecte s'ajustarà a les condicions generals previstes en aquest plec, així com aquelles específiques que es preveuen al referit annex.

- L'empresa haurà de proveir el servei dels mitjans humans i materials necessaris per a dur a terme les activitats, d'acord amb allò previst en el seu projecte i les condicions determinades en aquest plec, de manera que quedi garantida al màxim possible la satisfacció dels beneficiaris.
- Equip humà. Serà de compte i càrrec de l'empresa que resulti adjudicatària aportar l'equip de professionals necessari, degudament qualificat i amb un nivell d'experiència suficient, per al correcte desenvolupament de les actuacions, d'acord amb allò previst en el projecte presentat, una vegada hagi obtingut aquest l'aprovació de l'Ajuntament, i amb subjecció a les condicions contractuals establertes. L'Ajuntament no tindrà cap relació laboral amb el personal contractat.
- Correspon exclusivament a l'empresa que resulti adjudicatària la selecció del personal que, reunint els requisits d'experiència i titulació adequats, formarà part de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte, sense perjudici de la verificació per part de l'ajuntament del compliment d'aquells requisits.
- L'empresa que resulti adjudicatària procurarà que existeixi estabilitat en l'equip de treball, i que les variacions en la seva composició siguin puntuals i obeeixin a raons justificades, no alterant el bon funcionament del servei i informant en tot moment a l'ajuntament.
- L'empresa que resulti adjudicatària assumeix l'obligació d'exercir de manera real, efectiva i continua, sobre el personal integrant de l'equip de treball encarregat de l'execució del contracte, el poder de direcció inherent a tot empresari. En particular assumirà la negociació i pagament dels salaris, la concessió de permisos, llicències i vacances, la substitució dels treballadors en casos de baixa o absència, les obligacions legals en matèria de Seguretat Social i prevenció de riscos laborals, l'exercici de la potestat disciplinària, així com quants drets i obligacions es derivin de la relació contractual entre treballador i empresari.
- L'empresa que resulti adjudicatària vetllarà especialment per que els treballadors adscrits a l'execució del contracte desenvolupin la seva activitat sense extralimitar-se en les funcions realitzades respecte de l'activitat delimitada en els plecs com objecte del contracte.
- Instal·lacions. L'empresa adjudicatària disposarà, sempre que sigui possible, de les instal·lacions municipals necessàries per desenvolupar les actuacions i vetllarà pel seu bon ús durant el desenvolupament d'aquests. Malgrat això, l'empresa que resulti adjudicatària estarà obligada a executar el contracte en les seves pròpies dependències o instal·lacions.

- Destinatari. Infants i joves de famílies amb dificultats econòmiques i socials que presenten un risc de vulnerabilitat significatiu. Les famílies d'aquests infants i joves. Els col·lectius socials amb major risc de vulnerabilitat.

Especialment sensible resulta el fet de la cobertura de necessitats bàsiques dels infants d'aquestes famílies.

Al municipi de Tortosa hi ha 9 escoles, de les quals 2 són Centres d'Acció Educativa Preferent i estan ubicades físicament al nucli antic de la ciutat; un molt alt percentatge de l'alumnat d'aquests centres i les seves famílies presenten dificultats a nivell econòmic, social i educatiu. Molts d'aquests alumnes no poden gaudir d'activitats complementàries (de reforç educatiu, esportives, culturals, de lleure...)per motius bàsicament econòmics, agreujant-se les desigualtats socials i educatives. A la vegada aquestes famílies presenten dificultats per poder oferir als seus fills una dieta equilibrada i diària amb la freqüència adequada. Així ho han manifestat, entre altres, els propis centres que resulten més afectats per aquesta situació i les seves AMPE's respectives així com altres entitats i administracions del territori. La gran majoria d'aquests nens/es es beneficien dels menjadors escolars durant el període escolar que en gran part estan subvencionats per les administracions atenent al grau de pobresa d'aquestes famílies beneficiàries. En períodes no lectius, aquesta situació s'agreuja pel fet que les famílies no aconsegueixen garantir , com hem dit, ni l'equilibri idoni ni la freqüència dels àpats que haurien d'oferir als seus fills/es.

Les mancances de moltes famílies en competències parentals i marentals que fan més gran l'escletxa social pel que fa a la inclusió i èxit social i educatiu dels seus fills d'una forma satisfactòria per a ells en particular i per a la societat en general. La manca d'implicació per part d'aquestes famílies en el procés educatiu i de socialització dels seus fills, el baix aprofitament dels recursos que els ofereix l'entorn i la discriminació i aïllament fan necessari que es duguin a terme actuacions en aquests àmbits.

El fet de vetllar per a que aquests col·lectius puguin gaudir en igualtat de condicions de les mateixes oportunitats i condicions pel que fa a les activitats (educatives, culturals, esportives, lúdiques, laborals...) que fomenten l'èxit personal i social i la inclusió i cohesió social.

2. Prestació del servei

La prestació del servei consisteix en:

a) Menús (Servei de càtering):

L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i la confecció dels menús (dinars) i el trasllat als centres escolars.

L'empresa adjudicatària utilitzarà la modalitat d'elaboració dels menús pel sistema de càtering. L'empresa haurà d'utilitzar la seva cuina pròpia per elaborar el menjar i el seu posterior transport fins als centres receptors ubicats a l'Escola de Ferreries/Cinta Curto i a l'Escola de La Mercè/Remolins per tal de ser servit en condicions de ser consumit .

L'empresa adjudicatària, tindrà el menjar disponible i de forma que es conservi a la temperatura que el marc legal estableix, en un període màxim de 15 minuts abans del dinar, segons l'horari acordat amb l'Ajuntament.

Totes les tasques, funcions, recursos humans i materials que siguin necessaris per desenvolupar l'activitat satisfactòriament aniran a càrrec de l'empresa contractista i hauran de ser posats a disposició per a la correcta execució del contracte.

b) Activitats de lleure (Casal) i atenció del/s menjador/s:

Pel que fa al casal: l'organització i desenvolupament d'activitats de lleure de caràcter lúdic, educatiu, esportiu i cultural per a nens/es, atendre i tenir cura de l'alumnat en la franja horària de desenvolupament del servei de casal, neteja i adequació dels espais utilitzats i del seu mobiliari i equipament, i lliurament dels nens/es a les seves famílies.

Pel que fa al menjador: recepció i control dels usuaris, servir els menús, atendre i tenir cura de l'alumnat en la franja horària de desenvolupament del servei de menjador, lliurament dels nens/es a les seves famílies i relació amb elles si es requereix i neteja i adequació de l'espai del menjador i estris utilitzats.

Seràn tasques comunes i d'obligatori compliment per a l'empresa contractista: la custòdia de les claus de les instal·lacions on es desenvolupen, la vigilància i cura de les instal·lacions, el control d'entrada i sortida de persones, la comunicació a l'Ajuntament de qualsevol incidència que impedeixi un normal funcionament de les activitats o que puguin suposar un perill per al participants, ja siguin professionals o beneficiaris.

Així mateix, la gestió i coordinació de les activitats i la contractació d'una assegurança d'accidents i de responsabilitat civil dels participants aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3. Característiques del servei

Característiques dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb la variació suficient perquè no es repeteixin, almenys, durant una setmana. Els menús s'adaptaran a l'època de l'any que afecta aquest contracte. Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats de gust i de presentació, de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri.

Qualsevol variació haurà de ser aprovada prèviament per l'Ajuntament i haurà de ser justificada i comunicada amb suficient antelació per part de l'empresa.

En qualsevol cas, els menús s'hauran d'ajustar als detalls i components mínims que s'indiquen a continuació:

- un primer plat: amanida, pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, verdura, etc.
- un segon plat: carn de vedella, bou, conill, corder, aus, peix, ous, etc.
- guarnicions variades per al segon plat.
- postres variats: fruita natural, flam, iogurts, compotes, cremes, etc.
- pa

S'hauran de preparar menús especials per a casos específics derivats de prescripcions mèdiques (diabètics, celíacs, entre d'altres), sempre a requeriment dels pares o tutors, i, si s'escau, amb els informes mèdics pertinents.

L'Ajuntament podrà requerir que un percentatge dels menús a servir no inclogui cap tipus de carn, sol·licitant a l'empresa la presentació de menús amb la inclusió d'aquesta modificació.

D'igual forma es podrà sol·licitar també un percentatge dels menús a servir que obeeixin a una dieta exclusivament vegetariana. L'Ajuntament requerirà a l'empresa la presentació d'aquest menú per a tots els dies de prestació del servei, sent la proposta d'exclusiva elaboració de l'empresa.

Característiques del casal i menjadors

Les diferents activitats programades hauran de ser adequades a les diferents edats i nivells educatius dels nens/es beneficiaris. Hauran de respectar les diferents creences religioses, procedències, costums culturals, condicions sexuals, discapacitats i pensament que puguin presentar els beneficiaris. Hauran d'estar regides pels principis d'inclusió social, cohesió social, interculturalitat i convivència per sobre d'altres.

Hauran de ser diverses i variades i en qualsevol cas de caràcter lúdic, educatiu, esportiu i/o cultural fonamentalment.

Els diferents professionals hauran de tenir les titulacions adequades a les seves funcions i, preferiblement, amb experiència prèvia en tasques similars.

4 . Beneficiaris del servei

Seràn beneficiaris del servei els nens/es residents a Tortosa escolaritzats al segon cycle de l'Educació Infantil i a la Primària que vinguin de famílies amb risc d'exclusió social i presentin un alt índex de vulnerabilitat per motius econòmics i/o socials.

L'Ajuntament presentarà un llistat dels beneficiaris a l'empresa adjudicatària. Aquest llistat serà confeccionat pels Serveis Socials i d'Educació de l'Ajuntament de Tortosa atenent als criteris que considerin oportuns. En cas que ho cregui necessari, l'Ajuntament podrà consultar a aquest efecte amb la resta d'agents socials i educatius de la ciutat (Departament d'Educació, Centres educatius, Entitats...)

Aquests llistats establiran un nombre màxim previst de beneficiaris que en cap cas podrà ser superior durant l'execució del contracte.

El nombre màxim de beneficiaris previstos i de hores de servei prestades en els diferents períodes de desenvolupament del contracte és orientatiu, per la qual cosa, el contractista haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el període del contracte i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui inferior a la previsió inicial, prestant les hores de servei que siguin necessàries malgrat aquestes siguin inferiors a la totalitat establerta en el contracte. Per tant, l'Ajuntament en cap cas garanteix, pel seu caràcter d'estimació, la realització del total d'hores previstes ni l'atenció al total d'usuaris previstos en aquest plec.

El preu efectiu resta subordinat a la satisfacció de les necessitats realment produïdes en correspondència amb els serveis efectivament realitzats.

El contractista no podrà atendre a cap altre usuari que no li hagi estat derivat i li hagi sigut comunicat prèviament per l'Ajuntament, d'igual forma no podrà prestar més hores de servei que aquelles que li comuniqui l'Ajuntament, no assumint cap responsabilitat l'Ajuntament sobre aquest fet si es produís i acceptant els contractista les conseqüències que se'n poguessin derivar.

5.- Condicions econòmiques

5.1.- Sistema de retribució del contractista, preu i gestió de cobrament.

L'adjudicatari es retribueix únicament amb el preu que li satisfarà l'administració i no podrà percebre cap tipus d'ingrés per part dels beneficiaris. El pressupost del contracte, coincident amb el seu valor estimat es xifra en cinquanta-nou mil quatre-cents cinquanta-quatre euros amb tres cèntims **(59.454,03€)**, més l'IVA aplicable corresponent, millorable a la baixa pels licitadors en la seva oferta, és merament estimatiu i correspon a la totalitat de les actuacions previstes. El preu de les actuacions està formulat en funció de les despeses que suposen la contractació dels diferents professionals per dur a terme les activitats de lleure i menjador per al períodes vacacionals de juny de 2026 fins a març de 2027 i el preu dels menús per nen/a i dia durant els diferents períodes previstos.

No es contempla revisió de preus en aquest contracte atesa la durada i concreció de les actuacions.

El pagament del preu es realitzarà, dintre dels terminis legalment establerts, un cop presentades les factures corresponents i s'hagin aprovat aquestes per l'òrgan competent, pel cost real del/s servei/s prestat/s durant cada període i no més enllà del 30 de desembre de cada any de contracte. La totalitat de les actuacions facturades no podrà superar el cost total final del servei/s objecte d'aquest contracte. Amb aquesta finalitat, el contractista haurà d'adjuntar un detall dels serveis realitzats indicant les possibles incidències esdevingudes.

Pel que fa als menús servits, el contractista presentarà factura pel número de menús servits reals, que en cap cas seran superiors al nombre de beneficiaris màxim previstos, però si podrà ser inferior en funció de les baixes que es puguin produir i de l'assistència real. L'Ajuntament

comunicarà la variació a la baixa que es pugui produir en el número de menús com a mínim amb un dia d'antelació al contractista.

Pel que fa als monitors que han d'atendre els menjadors i desenvolupar les activitats de lleure associades a aquests menjadors, el contractista presentarà factura pel número d'hores reals prestades pels diferents professionals contractats, que en cap cap seran superiors al nombre màxim previst, però si podran ser inferiors en funció de l'assistència real i de la ràtio beneficiaris/professionals mínima necessària. L'ajuntament comunicarà la variació a la baixa que es pugui produir en el número d'hores amb suficient antelació al contractista.

5.2. Imports totals:

Total costos contracte:

	Lot 1	Lot 2				
	Catèring	Personal	Assegurança	D. gestió i adm	Benefici En	Total
	21.639,25 €	31.073,12 €	704€	4.131,03 €	1.906,63 €	37.814,78€
IVA	2.163,92 €					3.781,48€
TOTAL	23.803,17€					41.596,26€

6. Despesa a satisfer per l'administració.

El pagament del preu es realitzarà, dintre dels terminis legalment establerts, un cop presentades les factures corresponents i s'hagin aprovat aquestes per l'òrgan competent, pel cost real del/s servei/s prestat/s durant cada període. La totalitat de les actuacions facturades no podrà superar el cost total final del servei/s objecte d'aquest contracte. Amb aquesta finalitat, el contractista haurà d'adjuntar un detall dels serveis realitzats indicant les possibles incidències esdevingudes.

S'haurà d'assumir un compromís de despesa per a l'annualitat 2026, que s'haurà d'imputar a l'aplicació pressupostària ENS 32606 22799, per un import total màxim, IVA inclòs, de 56.198,92 €, concretament 21.136,77 € per al LOT 1 i 35.062,15 € per al LOT 2.

Així mateix, s'haurà d'assumir el compromís de despesa corresponent per a l'annualitat 2027, amb càrrec a la mateixa aplicació pressupostària ENS 32606 22799, per un import total màxim, IVA inclòs, de 9.200,51 €, concretament 2.666,40 € per al LOT 1 i 6.534,11 € per al LOT 2.

7. Control i seguiment

L'Ajuntament es reserva el dret a realitzar els controls, comprovacions i inspeccions que consideri necessaris per al bon i efectiu funcionament de les actuacions previstes, i en tot allò referent a la prestació de l'objecte d'aquest contracte.

Així mateix, si ho considera oportú, podrà proporcionar i requerir posteriorment emplenada a l'empresa adjudicatària aquella documentació que li sigui necessària per fer un control i seguiment adequats de l'objecte del contracte, de l'alumnat o altres que pugui considerar.

Control de qualitat dels aliments

La matèria primera a utilitzar haurà d'ésser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de 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. L'empresa haurà d'acomplir la normativa higienicosanitària, pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i 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 menjadors receptors.

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'Ajuntament la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats 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, desinfecció i qualitat higiènica. L'ajuntament podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets. Aquests controls es portaran a terme mitjançant empreses especialitzades, i per compte de l'empresa adjudicatària, qui haurà de facilitar a l'Ajuntament, els resultats de les proves que periòdicament es vagin realitzant, tant al personal com als aliments.

8. Personal

El personal necessari per a la prestació integral del servei, inclòs el personal de gestió i administració que correspongui i el de neteja, serà contractat i dependrà exclusivament de l'empresa. L'Ajuntament, no assumeix cap tipus de responsabilitat pel personal propi de l'empresa. No podrà ser en cap cas inferior al proposat en el punt 5.2 d'aquest plec de clàusules tècniques particular d'aquest contracte.

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de disposar del carnet vigent de manipuladors d'aliments i/o del qualsevol altre document necessari per a la prestació d'aquesta tasca.

L'empresa contractista haurà de complir amb les ràtios que estipulen les diferents normatives així com amb els requisits de titulacions que siguin preceptius per al desenvolupament de les activitats de lleure i menjadors.

L'empresa haurà de designar una persona que serà la responsable, en tot moment, de respondre davant de l'Ajuntament de qualsevol incidència i que actuï com a interlocutor en la prestació d'aquest contracte.

Tècnica Servei d'Educació

Maria Pallisé Serrano

ANNEX 1. Estructura de les activitats

Activitats de lleure i menjadors infantils període juny 2026 – març 2027(Lot 1 i Lot 2)

Al municipi de Tortosa hi ha 9 escoles, de les quals 2 són Centres d'Acció Educativa Preferent i estan ubicades físicament al nucli antic de la ciutat; un molt alt percentatge de l'alumnat d'aquests centres i les seves famílies presenten dificultats a nivell econòmic, social i educatiu. Molts d'aquests alumnes no poden gaudir d'activitats complementàries (de reforç educatiu, esportives, culturals, de lleure...)per motius bàsicament econòmics, agreujant-se les desigualtats socials i educatives. A la vegada aquestes famílies presenten dificultats per poder oferir als seus fills una dieta equilibrada i diària amb la freqüència adequada. Així ho han manifestat, entre altres, els propis centres que resulten més afectats per aquesta situació i les seves AMPAs respectives així com altres entitats i administracions del territori. La gran majoria d'aquests nens/es es beneficien dels menjadors escolars durant el període escolar que en gran part estan subvencionats per les administracions atenent al grau de pobresa d'aquestes famílies beneficiàries. En períodes no lectius, aquesta situació s'agreuja pel fet que les famílies no aconsegueixen garantir , com hem dit, ni l'equilibri idoni ni la freqüència dels àpats que haurien d'oferir als seus fills/es, així com tampoc el gaudi d'activitats de lleure.

Es vol doncs oferir, durant els períodes vacacionals juny/juliol, agost, desembre, gener i març i/o abril un o dos menjadors infantils, depenent del període (s'estableix a la taula posterior), ubicats a dos escoles públiques de titularitat municipal per tal d'aprofitar l'equipament tant de les cuines com dels menjadors. Aquestes escoles són La Mercè i Ferreries (i/o Remolins i Cinta Curto) , que estan ubicades la primera al casc antic de la ciutat i al marge esquerre del riu, i les segones al barri de Ferreries i marge dret del riu. La xifra total prevista de menús que s'oferiran és de 4.940.

Vinculats a aquests menjadors s'ofereix també, durant els períodes juny/juliol, agost desembre, gener i març i/o abril, un servei de casal amb activitats lúdiques, educatives, esportives i culturals que afavoreixi la cohesió social i la igualtat d'oportunitats d'aquest col·lectiu de nens/es provinents de famílies amb risc d'exclusió social i alt índex de vulnerabilitat per motius econòmics i socials.

La contractació del personal necessari per desenvolupar les activitats, la gestió i coordinació de les activitats, l'atenció dels menjadors i dels infants, instal·lacions i equipaments, els menús que s'oferiran mitjançant un servei de *càtering*, els serveis de neteja necessaris per garantir les condicions higièniques que es requereixen, les corresponents assegurances d'accidents i responsabilitat civil dels participants en les activitats, resta de recursos materials i humans, etc, són tasques i funcions que s'assumeixen en exclusiva i en la seva totalitat per part del contractista.

La proposta de les diferents activitats a realitzar és la següent:

Activitat	Número de centres on es realitzarà l'activitat	Dies de les activitats	Horari
Juny/Juliol	2	27	De 12:30 a 15:00
Agost	1	20	De 11:00 a 15:00
Desembre	2	4	De 11:00 a 15:00
Gener	2	4	De 11:00 a 15:00
Març i/o Abril	2	4	De 11:00 a 15:00