 Cambra de Comerç Mallorca	Pliego Prescripciones Técnicas Número expediente: 24PA08	1
		Fecha: diciembre de 2024

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA CONTRATACIÓN POR LA CÁMARA DE COMERCIO DE MALLORCA DE LOS SERVICIOS DE FORMACIÓN PRESENCIAL PARA BENEFICIARIOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA TALENTO 45+ - PROGRAMA FSE+ DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN, EMPLEO Y ECONOMÍA SOCIAL 2021-2027

Expediente: 24PA08	
Fecha aprobación: 24 de octubre de 2024	
Procedimiento: ABIERTO	Tramitación: ORDINARIA
Responsable: Cristina Juliá Benique	


Objetivo: Fondo Social Europeo

Programa: Programa TALENTO 45+

Nombre del Proyecto: Servicios Formación presencial en el área de hostelería y/o restauración.

Acrónimo: Formación presencial TALENTO 45+

Plazo de duración del proyecto: 1 año desde fecha Inicio contrato + 2 años prórroga

 Cambra de Comerç Mallorca	Pliego Prescripciones Técnicas Número expediente: 24PA08	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; width: 30px; margin: 0 auto;">2</div> Fecha: diciembre de 2024
---	---	---

1. OBJETO

La Cámara de España es el organismo impulsor del TALENTO 45+ y titular del mismo ante el Ministerio de Trabajo y Economía Social, actuando como institución promotora, coordinadora y supervisora de la calidad del programa ante la Autoridad de Gestión del Fondo Social Europeo. En este contexto las Cámaras de Comercio de España plantean el programa TALENTO 45+. Se trata de una serie de medidas ofrecidas a todo el colectivo desempleado entre 45 y 60 años, personalizadas en forma de itinerario y que abordan tanto la mejora de la cualificación, como el fomento de la contratación y el autoempleo.

Se va a desarrollar en esta contratación parte del Programa TALENTO 45+, que es un itinerario formativo completo que se realiza por las Cámaras, que contiene a su vez, además de otras acciones, una formación específica, independientemente de los estudios previos y de la experiencia laboral.

Esta contratación versa sobre la prestación de servicios de 360 horas como máximo de formación PRESENCIAL repartidos en diferentes cursos del área de hostelería y/o restauración, con los contenidos formativos, profesorado, materiales e instalaciones asociadas a distintas áreas, así como los servicios de tutorización y seguimiento de los contenidos, impartición y evaluación de los mismos en el marco del programa TALENTO 45+

2. DURACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

El contrato tendrá un plazo máximo de ejecución de un año desde fecha inicio contrato, sin perjuicio de las prórrogas que puedan acordarse, por un máximo de 2 años más.

El plazo para el inicio de las tareas a llevar a cabo por el adjudicatario será el acordado con la Cámara de Comercio que, en todo caso, será comunicado como mínimo con un mes de antelación.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


A continuación, se describen las características básicas de los servicios a prestar por el adjudicatario dentro del objeto del presente procedimiento:

Objeto del contrato

Constituye el objeto de este contrato la prestación de servicios de 360 horas como máximo de formación PRESENCIAL repartidos en diferentes cursos (en la isla de Mallorca) en el área de hostelería y/o restauración, con los contenidos formativos, profesorado, materiales e instalaciones asociadas a distintas áreas, así como los servicios de tutorización y seguimiento de los contenidos, impartición y evaluación de los mismos en el marco del programa TALENTO 45+.

Plazo de ejecución

El contrato tendrá un plazo máximo de ejecución de un año desde la fecha de inicio del contrato, pudiéndose prorrogar hasta un máximo de 2 años más.

 Cambra de Comerç Mallorca	Pliego Prescripciones Técnicas Número expediente: 24PA08	3
		Fecha: diciembre de 2024

Forma y Descripción

El adjudicatario se encargará de la formación a los alumnos del Programa TALENTO 45+ en el área de hostelería y/o restauración: formación inicial en el área de cocina y/o servicios en restauración/camarero.


Una vez adjudicado el contrato al proveedor de la formación, se encargará de diseñar e impartir la formación a esos alumnos, con la supervisión de la Cámara en las fechas que se acuerden y en el lugar propuesto.

Los contenidos deberán centrarse en las materias siguientes:

- **Materias área cocina:**
 - Competencias Técnicas de un ayudante de cocina
 - Normas higiénico sanitarias y riesgos laborales.
 - Manipulación de alimentos.
 - Aprovisionamiento de materias primas y de almacenamiento.
 - Orden y limpieza de las instalaciones.
 - Conocimientos básicos sobre los materiales, utensilios y maquinaria de cocina.
 - Operaciones sencillas de economato y aprovisionamiento de mercancías.
 - Limpieza y corte de materias primas.
 - Realización de elaboraciones sencillas de cocina.
 - Diferentes servicios de la cocina de atención al cliente: bufet, show cooking, etc.
 - Competencias transversales de un ayudante de cocina.
- **Materias área servicio de sala (ayudante de camarero/a)**
 - Competencias Técnicas de un ayudante de camarero/a
 - Aprovisionamiento de materia primas y almacenamiento.
 - Montaje mesas.
 - Coger las órdenes de los clientes en ordenadores, e informar las órdenes a la cocina y al personal del bar.
 - Gestionar los pedidos de los clientes.
 - Servir alimentos y bebidas a los clientes.
 - Elaboración de combinados y cocktails sencillos.
 - Preparar cuentas a los clientes y manejo de pagos.
 - Competencias Transversales de un ayudante de camarero/a

Características técnicas de la prestación de la formación por el proveedor


- La Formación se impartirá en modalidad presencial.
- Un máximo de 360 horas de formación repartidos en diferentes cursos con un máximo de 17 alumnos en cada curso en el área de hostelería y/o restauración.
- El proveedor deberá elaborar los contenidos correspondientes a los diferentes cursos combinando las materias propias de la formación inicial en el área de cocina y la formación inicial en el área de servicio camareros de bar y sala.

 Cambra de Comerç Mallorca	Pliego Prescripciones Técnicas Número expediente: 24PA08	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; width: 30px; margin: 0 auto;">4</div> Fecha: diciembre de 2024
---	---	---

- Las formaciones deberán combinar los contenidos teóricos y los contenidos prácticos y la organización de los mismos en aulas y talleres adecuados a las materias y a la docencia.
- La formación deberá plantearse en sesiones de mañana o tarde seguidas, de lunes a viernes con una duración máxima de 6 horas diarias.
- El proveedor presentará una propuesta de cronograma con la distribución de las materias en dichas sesiones.
- Antes del inicio de la formación el centro deberá presentar en la Cámara dichos contenidos y la propuesta de docentes de las formaciones, que deberá ser aprobada por su cuerpo técnico.
- El proveedor suministrará el equipo docente. De acuerdo con lo establecido por el Programa TALENTO 45+ el perfil del formador será uno de los siguientes: Titulación académica de grado medio/superior en materias relacionadas y experiencia superior a 1 año en formación relacionada con la materia a impartir.
- El proveedor aportará los manuales, materiales y documentación necesaria para el correcto desarrollo de las acciones formativas.
- El proveedor se asegurará de que las instalaciones cuenten con la cobertura de seguro de responsabilidad civil para los alumnos participantes y con las medidas de seguridad que se establecen en la normativa de seguridad.
- El proveedor facilitará en clase a los alumnos que reciban la formación, los documentos que exige el Programa TAENTO 45+ para la justificación de cada acción formativa. Los documentos necesarios son los siguientes:
 - o Partes de asistencia
 - o Cuestionario de satisfacción para alumnos

Estos documentos los preparará la Cámara y los facilitará al formador antes del inicio de la acción formativa.


- El proveedor valorará el aprovechamiento del curso por parte de los alumnos. Se realizará a través del cuestionario de evaluación que considere adecuado y que elaborarán adaptado al temario. El mismo, que valorará los aspectos técnicos y actitudinales y deberá facilitarse posteriormente a la Cámara.
- Cuestionario de satisfacción para el formador.
Este cuestionario lo aportará la Cámara para conocer la opinión del formador sobre la acción desarrollada y el grupo de alumnos, de acuerdo con el modelo del Programa TALENTO 45+.
- El proveedor custodiará toda la documentación citada y entregará a la Cámara la que corresponda de acuerdo con los requerimientos del programa TALENTO 45+. (hojas de firma, evaluaciones y valoraciones).
- El proveedor garantizará la supervisión y acompañamiento del alumnado en las instalaciones.

 Cambra de Comerç Mallorca	Pliego Prescripciones Técnicas Número expediente: 24PA08	5
		Fecha: diciembre de 2024

- El proveedor suministrará los espacios propios o ajenos para el desarrollo de la formación práctica de cocina con una superficie mínima de 45 metros cuadrados.
- El proveedor suministrará los espacios propios o ajenos para el desarrollo de la formación práctica de camarero/a de sala con una superficie mínima de 20 metros cuadrados.
- El proveedor suministrará los espacios propios o ajenos para el desarrollo de la formación práctica de camarero/a de bar con una superficie mínima de 20 metros cuadrados.
- Los locales deberán estar dotados de maquinaria, mobiliario, útiles y medios adecuados para la formación práctica conforme a los contenidos de la formación propuesta.
- Los locales deberán estar ubicados en Palma o en una distancia máxima de 15 km desde la plaza de España de Palma y con fácil acceso de servicio público de transporte.
- El proveedor aportará la materia prima y materiales fungibles necesarios para la formación.

Aportaciones de la Cámara de Comercio.

- Captación de los alumnos.
- Inscripción de los alumnos en la formación con un máximo de 17 alumnos por cada uno de los cursos.
- Elaboración de listas de asistentes diarias para la firma de los alumnos.
- Tutorización de la formación realizando un seguimiento continuo de la misma de forma que se cumplan y mantengan los requisitos establecidos.
- Supervisión de los contenidos de los cursos.
- Evaluación de la satisfacción del alumno.
- Entrega de diplomas.
- La Cámara facilitará al proveedor un listado con los alumnos a formarse con anterioridad suficiente al inicio acordado para la formación.

 Cambra de Comerç Mallorca	Pliego Prescripciones Técnicas Número expediente: 24PA08	6
		Fecha: diciembre de 2024

4. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.-

El presupuesto base de licitación del contrato para 360 horas de formación repartidos en diferentes cursos por el período de duración inicial de un año (desde fecha contrato hasta 1 año) asciende a la cantidad **49.504 €**.

Condiciones económicas:

- **COSTES DIRECTOS:** 728 €/alumno (hasta un máximo de 68 alumnos): **49.504 €** e concepto de :

- Profesorado, preparación contenidos, impartición y evaluación.
- Seguimiento de los alumnos y apoyo de orientadores.
- Utilización de aulas teóricas, talleres de prácticas, maquinaria y utensilios.
- Material fungible
- Seguros
- Coordinación de acciones

-BENEFICIO INDUSTRIAL INCLUIDO.

Calculado según precios unitarios referidos a los distintos elementos de la prestación.

5.- GARANTÍAS.-

No se contemplan.

6.- CLASIFICACIÓN DEL CONTRATISTA Y SOLVENCIA PARA CONTRATAR.-

No se requiere clasificación.-


Solvencia económica y financiera:

-Declaración sobre el volumen anual de negocios referidos los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades del empresario, que deberá ser, al menos igual al presupuesto de licitación.

-Justificar existencia y vigencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales o, en su defecto, compromiso de suscribirlo si resultase adjudicatario, en el que el capital asegurado no sea inferior al doble del presupuesto del proyecto por siniestro, garantizando en todo caso el mantenimiento de la cobertura durante toda la ejecución del contrato. En todo caso el seguro de responsabilidad civil deberá comprender la cobertura de los alumnos participantes.

Solvencia técnica o profesional:

- El licitador deberá haber realizado servicios o trabajos de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del presente contrato en los últimos 2 años y acreditar que una de sus actividades principales es la formación presencial en áreas de cocina y servicio de sala.

 Cambra de Comerç Mallorca	Pliego Prescripciones Técnicas Número expediente: 24PA08	7
		Fecha: diciembre de 2024

- El equipo docente será suministrado por el adjudicatario: De acuerdo con lo establecido por el Programa TALENTO 45+ el perfil del formador quedará adscrito al contrato será uno de los antes mencionados (Titulación académica de grado medio/superior en materias relacionadas y experiencia superior a 1 año en formación relacionada con la materia a impartir)

-Compromiso de adscripción a la ejecución del contrato de medios humanos y técnicos suficientes para ello.

-Cuando una empresa desee recurrir a las capacidades de otras entidades, demostrará que va a disponer de los recursos necesarios mediante la presentación a tal efecto del compromiso por escrito de dichas entidades.

7.- FORMA DE PAGO.-

El Contratista tendrá derecho al pago de los servicios prestados, presentando las correspondientes facturas, expedidas de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación y en la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de impulso de la factura electrónica y creación del registro contable de facturas en el Sector Público.

El pago se realizará por transferencia bancaria a la cuenta indicada para tal efecto a los 30 días desde recepción y aprobación de la factura correspondiente

El pago del precio del Contrato se realizará en los siguientes términos:

La facturación de los servicios se realizará a la finalización de la prestación de los mismos.

El pago del precio se realizará previa remisión de la correspondiente factura, que irá acompañada de una memoria detallada de los alumnos que han finalizado su formación y de la documentación que acredite el seguimiento y realización del curso (hojas de firma, de evaluaciones, valoraciones...)

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.-

FORMA DE EVALUAR LAS PROPOSICIONES


Los criterios que sirven de base para la adjudicación del contrato, por orden decreciente de importancia de acuerdo con la ponderación indicada, y la forma de evaluar las proposiciones, se recogen a continuación:

1 CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA MEDIANTE FÓRMULAS MATEMÁTICAS, CIFRAS O PORCENTAJES (sobre C): 70 puntos

Estos criterios se evaluarán de forma automática, hasta un máximo de 70 puntos. Son los siguientes:

1.A.- MEJORA OFERTA ECONÓMICA: Se valorará con un máximo de 25 puntos

Las proposiciones económicas se presentarán de acuerdo con el apartado 1.A del "Modelo de proposición" del Anexo II en el cual deben consignarse las bajas o

 Cambra de Comerç Mallorca	Pliego Prescripciones Técnicas Número expediente: 24PA08	8
		Fecha: diciembre de 2024

descuentos que se ofrecen para cada precio unitario, sin IVA, coste / hora por alumno propuesto por la empresa licitadora.

Para la valoración del precio se aplicará la siguiente fórmula:

$X * Min$

$P =$

Of

Donde:

P es la puntuación obtenida.

X es la máxima cantidad de puntos que pueden obtenerse en este apartado

min es la oferta más baja de entre todas las presentadas.

Of es la oferta correspondiente al licitador que se valora.

1.B.- OTRAS MEJORAS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA (Fórmulas matemáticas): Hasta un máximo de 45 puntos


ASPECTO VALORADO	PUNTUACIÓN
1.- El proveedor aporta 1 aula de titularidad propia o ajena para la formación teórica	Máx. 8
2.- Sobre el local destinado a la formación de cocina, se otorgará un punto más hasta el máximo de 10 por cada 0,5 m2 más de superficie mínima exigida.	Máx. 10
3.- Sobre el local destinado a la formación de camarero/a de sala, se otorgará un punto más hasta el máximo de 10 por cada 0,5 m2 más de superficie mínima exigida.	Máx. 10
4.- Sobre el local destinado a la formación de camarero/a de bar se otorgará un punto más hasta el máximo de 10 por cada 0,5 m2 más de superficie mínima exigida.	Máx. 10
5- Por cada curso impartido de duración igual o superior a 60 horas en los últimos 2 años, en las áreas de iniciación a cocina y/o servicio de camarero bar/sala 1 punto hasta un máximo de 7.	Máx. 7

2 CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR (sobre B): 30 puntos

Se valorará en el SOBRE "B", la Memoria técnica que incluirá, debidamente ordenados y relacionados según los casos, los diversos elementos constitutivos del servicio propuesto, según lo especificado en el apartado 2) de la cláusula 13.4 de este Pliego.

Se valorará hasta 30 puntos la propuesta presentada teniendo en cuenta según los siguientes conceptos

DESCRIPCIÓN DETALLADA	30 Puntos
Descripción general del enfoque de la propuesta y descripción de sus puntos más representativos (valor añadido y elementos diferenciadores)	8 puntos

 Cambra de Comerç Mallorca	Pliego Prescripciones Técnicas Número expediente: 24PA08	9
		Fecha: diciembre de 2024

Proyecto formativo presentado: programa de contenidos, Metodología de trabajo y de aprendizaje y enfoques prácticos aplicados a las clases.	8 puntos
Tareas de seguimiento de los alumnos en su formación por el equipo docente y de coordinadores	6 puntos
Vinculación del proveedor con empresas del sector de hostelería.	3 puntos
Plan. Organización de calendarios. Cronograma de ejecución	4 puntos
Otras iniciativas adicionales	1 punto