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 JOVEN -PROGRAMA OPERATIVO DE EMPLEO JUVENIL FSE 2021-2027.

Expediente: **26PA05**	
Fecha aprobación:20/10/2026	
Procedimiento**: ABIERTO**	Tramitación: **ORDINARIA**
Responsable: Cristina Juliá Benique	

Objetivo: Fondo Social Europeo – Garantía Juvenil

Programa: Programa Talento Joven

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

Acrónimo: Formación presencial Programa Talento Joven

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

1. OBJETO

El Gobierno de España acordó el sistema nacional de Garantía Juvenil, cuyo objeto es garantizar que todas las personas jóvenes, beneficiarios del Sistema Nacional de Garantía Juvenil, reciban una oferta de empleo, educación continua, formación y/o un periodo de prácticas en empresas. Este Plan se enmarca en el Programa Operativo de Empleo Juvenil 2021/2027 financiado por el FSE, con el fin último de procurar la reducción de la tasa de desempleo juvenil en España.

La Cámara de España es el organismo impulsor del Programa Talento joven y titular del mismo ante el Ministerio de Empleo y Seguridad 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 joven. Se trata de una serie de medidas ofrecidas a todo el colectivo de jóvenes destinatarios de la Garantía juvenil, personalizadas en forma de itinerario y que abordan tanto la mejora de la educación y cualificación, como el fomento de la contratación y el autoempleo.

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

Esta contratación versa sobre la prestación de servicios de formación PRESENCIAL con una duración de 120 horas en el área de hostelería y 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 joven.

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 formación PRESENCIAL (en la isla de Mallorca) con una duración de 120 horas en el área de hostelería y 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 Joven.

Plazo de ejecución

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

Forma y Descripción

El adjudicatario se encargará de la formación específica a los alumnos del Programa Talento Joven en el área de hostelería y restauración: formación inicial en el área de cocina y servicios en restauración/camarero.

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

Características técnicas de la prestación de la formación por el proveedor

- La Formación se impartirá en modalidad presencial.
- La duración de la formación será de 120 horas.
- El proveedor deberá elaborar los contenidos correspondientes a las 120 horas combinando las materias propias de la formación inicial en el área de cocina y la formación inicial en el área de servicio/camareros.

Los contenidos deberán centrase 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.
• Puesta a punto de la partida.
• Limpieza y corte de materias primas.
• Desinfección de frutas y hortalizas.
• Aplicación de técnicas de regeneración y conservación de alimentos.

• 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.
• Servicio de diferentes tipos de vino.
• Elaboración de combinados y cocktails sencillos.
• Atención al cliente y solución de incidencias.
• Preparar cuentas a los clientes y manejo de pagos.

- Competencias Transversales de un ayudante de camarero/a (10 horas)

- 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 los espacios para el desarrollo de la formación teórica y práctica, por lo que deberá disponer de aulas y talleres propios, dotados de la maquinaria y medios adecuados para docencia y contenidos de la formación propuesta.

- El proveedor suministrará el equipo docente. De acuerdo con lo establecido por el Programa PICE el perfil del formador será el siguiente:

  A nivel formativo, el profesor debe cumplir unas de los dos criterios:
  a) Titulación universitaria o Técnico Superior de las familias profesionales en la materia a impartir.
  b) Certificados de profesionalidad de nivel 3 de las familias profesionales en la materia a impartir.

  Experiencia profesional de al menos un año en la impartición de los contenidos

Este requisito se limitará, en este punto, únicamente a realizar la declaración de que se dispone de tal requisito.

- El proveedor aportará los manuales, materiales y documentación necesaria para el correcto desarrollo de las acciones formativas.

- El proveedor apostará la materia prima y materiales fungibles necesarios para la formación.

- El proveedor aportará la cobertura de seguro de responsabilidad civil para los alumnos participantes.

- El proveedor facilitará en clase a los alumnos que reciban la formación específica, los documentos que exige el Programa Talento Joven para la justificación de cada acción formativa. Los documentos necesarios son los siguientes:
  - Partes de asistencia
  - 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 Joven.

- El proveedor custodiará toda la documentación citada y entregará a la Cámara la que corresponda de acuerdo con los requerimientos del Programa Talento Joven (hojas de firma, evaluaciones y valoraciones).

Aportaciones de la Cámara de Comercio.

-Captación de los alumnos.

-Inscripción de los alumnos en la formación con un máximo de 25 alumnos.

-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.

4. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.-

El presupuesto base de licitación del contrato para las 120 horas/año por el período de duración inicial de un año (desde fecha contrato hasta 1 año) asciende a la cantidad 25.000 €.

Condiciones económicas:

- **COSTES DIRECTOS**: 880 € /alumno (hasta un máximo de 25 alumnos): 22.000 € 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

- **COSTES INDIRECTOS**: 3.000 €

-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 5 años y acreditar que una de sus actividades principales es la formación presencial en áreas de cocina y servicio de sala.

- ✓ El equipo docente será suministrado por el adjudicatario: De acuerdo con lo establecido por el Programa Talento Joven, el perfil del formador que quedará adscrito al contrato será uno de los antes mencionados. (A nivel formativo, el profesor debe cumplir unas de los dos criterios:
  a) Titulación universitaria o Técnico Superior de las familias profesionales en la materia a impartir.
  b) Certificados de profesionalidad de nivel 3 de las familias profesionales en la materia a impartir.
- ✓ Experiencia profesional de al menos un año en la impartición de los contenidos

  Este requisito se limitará, en este punto, únicamente a realizar la declaración de que se dispone de tal requisito.

-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 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:

$$P = \frac{X * Min}{Of}$$

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
El proveedor dispone de aulas de titularidad propia para la formación teórica: 8 puntos por cada tres aulas con un máximo de 16 puntos.	Máx 16
- El proveedor dispone de 1 aula o espacio de práctica dotado de maquinaria y utensilios para la formación en el área de cocina de	Máx. 16

titularidad propia: 8 puntos por cada espacio o aula hasta un máximo de 16 puntos.	
- El proveedor dispone de 1 aula o espacio de práctica dotado de maquinaria y utensilios para el servicio de sala de titularidad propia: 4 puntos por cada aula hasta un total máximo de 8 puntos.	Máx. 8
- 1 punto por cada curso impartido de duración igual o superior a 120 horas en los últimos 3 años, en las áreas de iniciación a cocina y servicio de sala con un máximo de 5 puntos.	Máx. 5

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)	3 puntos
Proyecto formativo presentado: programa de contenidos, Metodología de trabajo y de aprendizaje y enfoques prácticos aplicados a las clases.	9 puntos
Tareas de orientación al alumnado y seguimiento de los jóvenes en su formación por el equipo docente y de coordinadores	6 puntos
Actuaciones previstas en formación en el colectivo de jóvenes desempleados y participación en iniciativas de Garantía Juvenil, con especial atención a jóvenes con dificultades de aprendizaje.	2 puntos
Plan. Organización de calendarios. Cronograma de ejecución	4 puntos
Equipo. Organización del equipo vinculado al proyecto, perfiles asignados, responsabilidades y tareas determinadas	5 puntos
Otras iniciativas adicionales	1 punto