

**ANUNCIO DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN PARA LA ELABORACIÓN E IMPARTICIÓN DE LA FORMACIÓN TRONCAL Y ESPECÍFICA DENTRO DE LOS SECTORES DE HOSTELERÍA EN EL MARCO DEL PROGRAMA INTEGRAL DE CUALIFICACIÓN Y EMPLEO COMO PARTE DEL PROGRAMA OPERATIVO DE EMPLEO JUVENIL (GARANTÍA JUVENIL), COFINANCIADO POR EL FONDO SOCIAL EUROPEO.**

**Número de expediente:** 08/2023

**Órgano de contratación:** CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA, SERVICIOS Y NAVEGACIÓN DE GRAN CANARIA

**CIF:** Q3573002G

**Dirección:** Calle León y Castillo, número 24, 1ª planta, 35003 - Las Palmas de Gran Canaria.

**Teléfono:** 928390390

**Objeto del contrato:** Este procedimiento tiene por objeto la contratación por parte de Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria de empresas de formación o formadores capacitados para ofrecer impartir un curso de formación troncal en Empleabilidad e inglés y un curso de formación específica de Operaciones básicas de cocina, con los requisitos que se especifican en el pliego de condiciones técnica con las siguientes actividades formativas:

- Una formación troncal en Empleabilidad e inglés (60 horas)
- Una formación específica en OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (120 horas)

Estos cursos serán impartidos en el municipio de Santa María de Guía.

**Tipo de procedimiento de adjudicación:** Abierto

**Tipo de contrato:** Contrato no sujeto a regulación armonizada

**Lugar, plazo y forma de presentación de propuestas:**

Lugar: Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria

Calle León y Castillo, número 24, 1ª planta, 35003 - Las Palmas de Gran Canaria.

Fecha límite: 24 de marzo de 2023 a las 14.00 horas

Horario de Registro: de 9:00 a 14:00 horas, de lunes a viernes.

LAS OFERTAS DEBERÁN PRESENTARSE EN TRES SOBRES, debiéndose señalar en cada uno de ellos, externamente, la referencia al “Expediente 08/2023:”, PROCEDIMIENTO PARA LA ADJUDICACIÓN DE UN CONTRATO DE PRESTACIÓN SERVICIOS CONSISTENTE EN LA ELABORACIÓN E IMPARTICIÓN DE LA FORMACIÓN TRONCAL Y ESPECÍFICA PICE SECTOR HOSTELERIA”, con expresión de lo siguiente:

- (1) el nombre y apellidos o denominación social de la empresa licitadora,
- (2) números de teléfono
- (3) dirección de correo electrónico

En los tres sobres deberá constar, respectivamente, la siguiente mención:

**Sobre 1:** Documentación administrativa acreditativa de solvencia y capacidad.

**Sobre 2:** Propuesta Técnica

**Sobre 3:** Propuesta Económica

**Presupuesto base de licitación:** El presupuesto máximo de esta licitación es de **quince mil trescientos euros** (15.300,00 euros), no encontrándose incluida en esta cantidad el IGIC.

### **Criterios de Adjudicación:**

#### Criterios cualitativos:

<b>CRITERIOS</b>	<b>PUNTUACIÓN</b>
Memoria técnica de la forma en que se va a realizar el servicio licitado	45

En la Memoria Técnica se explicará la forma en que, si es seleccionado, el interesado efectuará el servicio licitado. Se otorgará 45 puntos a la oferta técnica que obtenga más puntuación, de acuerdo con los siguientes criterios:

- **Descripción de las instalaciones, talleres y equipos de apoyo** que se pondrán a disposición para la impartición de la formación, especialmente los ubicados en los lugares dónde interesa impartir los cursos según se indica en el objeto de la contratación: 4 puntos.
- **Descripción de los materiales** (tanto el material didáctico, el material, herramientas y utillaje necesarios para desarrollar la formación práctica que permita adquirir las competencias profesionales definidas en la programación formativa a la que se licite, el material de consumo suficiente para cada alumno y los elementos de protección y de seguridad e higiene): 4 puntos.

- **Experiencia acreditada en formación de jóvenes**, de los formadores que vayan a impartir las acciones formativas ya que la organización, cualificación y experiencia práctica del personal adscrito al mismo, dado el perfil de los alumnos, afecta a la mejor ejecución de la programación formativa (debiendo procurarse que en la oferta docente haya paridad entre hombres y mujeres): 10 puntos.
- **Metodología empleada y método de evaluación continua de los conocimientos adquiridos** en cada una de las acciones formativas, planificación y horarios propuestos para la realización de la formación, y cualquier otra información que se considere necesaria para informar convenientemente sobre la propuesta de servicios: 10 puntos.
- **Capacidad de captación de jóvenes para la actividad**. Apoyar la captación de alumnos realizada por la Cámara permitirá aumentar el número de jóvenes que se incorporen al programa. Por ello, se valorarán los acuerdos de colaboración con entidades juveniles o similares, el número de jóvenes seguidores en redes sociales, la realización de jornadas específicas de captación de jóvenes o tener bolsa de empleo con jóvenes: 5 puntos.
- **Capacidad para cumplir compromisos de contratación laboral**, valorándose el que el licitador mantenga y aporte los acuerdos o convenios con empresas que se comprometan a la inserción o con agencias de colocación: 7 puntos.
- **Capacidad para facilitar prácticas laborales o visitas prácticas a empresas**: 5 puntos.

La Memoria se deberá elaborar siguiendo el orden de los contenidos arriba relacionados y debiéndose mencionar el título de cada uno de los cinco contenidos. Si no se presentara acreditación o justificación de alguno de los contenidos, o no fuera suficiente, el mismo no se puntuará.

Criterios económicos:

CRITERIOS	PUNTUACIÓN
1. Precio del servicio	55

El criterio del precio ofertado se acreditará por la simple expresión de la oferta (hasta 55 puntos), descartándose aquellas ofertas en las que se aprecien bajas desproporcionadas, entendiéndose como tales aquellas ofertas que oferten un precio inferior en un 10% del presupuesto máximo de ejecución. Las proposiciones que incurran en esta circunstancia serán excluidas.



**Fecha, hora y lugar para la apertura del Sobre 2:** El día 30 de marzo de 2023 (fecha estimada)

**Responsable de contratación:** Dña. Pilar Alcaide Azcona

Teléfono 928390390

**Consultas de los licitadores:** Al correo electrónico: [pice@camaraqc.es](mailto:pice@camaraqc.es)