



## **PLIEGO DE PREINSCRIPCIONES TÉCNICAS REGULADORAS DEL CONTRATO DE SERVICIO QUE REGIRÁ LA IMPARTICIÓN SEIS CURSOS DE COCINA, CONTEMPLADOS EN LA PROGRAMACIÓN CORTA DE LA UNIVERSIDAD POPULAR DE BADAJOZ 2019.**

### **1. ANTECEDENTES**

La Universidad Popular pertenece a la Concejalía de Empleo y Desarrollo Económico, siendo su objetivo la formación para personas adultas, orientado principalmente, a garantizar el derecho de toda persona a poder participar en actividades educativas, formativas y culturales, que vayan en beneficio de su propia vida, mejorando sus relaciones, su actitud hacia uno mismo y hacia los demás, y su implicación participativa en todos los ámbitos de la sociedad.

Las Aulas las conforman cursos y talleres de diferente duración, así como actividades de diverso tipo, formato y temática que complementan los contenidos propios de cada una.

La entidad beneficiaria organizará e impartirá las siguientes acciones formativas:

- COCINA TAILANDESA
- COCINA ASIÁTICA
- COCINA ALENTEJANA
- COCINA EXTREMEÑA
- COCINA ITALIANA
- PINCHOS

El Código CPV: 80000000-4 Servicios de enseñanza y formación

El Programa de Actividades de la UPB tiene una previsión de ejecución entre enero y mayo de 2019.

### **2. OBJETO DEL CONTRATO**

Tal y como establece el artículo 17 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, la naturaleza de contrato es la de un contrato de servicios, cuyo objeto es impartir la acciones relacionadas en el apartado 1.

El presente Pliego tiene por objeto regular las condiciones y prescripciones técnicas por la que se ha de regir el contrato de servicios necesarios para la impartición de las acciones formativas, a través de empresas especializadas en los **6 cursos** que se pretenden desarrollar. Estas acciones formativas están incluidas en el Programa de actividades de la Universidad Popular de Badajoz 2019.



### **3. OBJETIVOS DE LAS ACCIONES FORMATIVAS**

De manera genérica, se va a dotar al alumno/a de los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias que le permitan desarrollar de forma eficaz su tarea. Así mismo, para cada curso o taller los objetivos son:

- Capacitar a los alumnos del conocimiento de técnicas de la materia a impartir, a nivel que se especifica en cada curso.
- Promover el desarrollo de la creatividad e imaginación de los alumnos, en el terreno de la formación concreta que se trata.
- Estimular a los alumnos en el aprovechamiento del aprendizaje y el valor personal que reporta lo aprendido.

### **4. CONTENIDO DE LAS ACCIONES FORMATIVAS**

Se impartirán los contenidos a desarrollar que a continuación se detallan:

#### **Cocina Tailandesa**

Es una de las cocinas más exóticas, coloridas y sabrosas del mundo. La cocina tailandesa se caracteriza por una mezcla equilibrada de sabores ácidos, dulces, salados, agrios y picantes. Es conocida por el uso de especias y hierbas frescas.

Viaja a través de los sabores y diviértete cocinando recetas típicas de la cocina tailandesa.

#### **Cocina asiática**

La gastronomía asiática ha llegado a todos los rincones del mundo dando contrastes de sabores, texturas y colores a numerosos platos que, además, son saludables. Concepto de comida sana, exquisita y de presentación espectacular.

La forma de cocinar también es común en la mayoría de regiones con gastronomía asiática. Éstas suelen ser el salteado, el guisado y hervir al vapor. Todo ello en detrimento de la fritura, que se usa en pocos platos. Tiene como base el arroz y las pastas.

#### **Cocina Alentejana**

La creatividad y la imaginación en la utilización de ingredientes muy sencillos han hecho de la gastronomía alentejana una sorpresa de sabores.

El pan, el cerdo y el aceite se convirtieron en la base de una de las cocinas más sabrosas de Portugal, en una suave combinación de hierbas aromáticas como el cilantro, el perejil, el romero, el orégano, el poleo o la hierbabuena.

#### **Cocina Extremeña**

El curso está pensado para conocer los **alimentos extremeños** y la cultura gastronómica de la región. Los alumnos van a aprender a preparar platos suculentos, naturales y refrescantes con materias primas naturales.



## Cocina Italiana

Es un curso práctico para poder aprender a preparar auténticos platos de cocina italiana, saboreando y experimentando con su riqueza culinaria. Aprenderemos a escaldar correctamente las verduras, cocinar la pasta en su punto, mantecar, y a realizar las diferentes salsas que combinan con cada pasta.

## Pinchos

Con este curso queremos acercarte a las tapas, elaborando pinchos de diferentes sabores y texturas.

**Los Pinchos** nacieron en los bares como acompañamiento de la bebida, pero con el tiempo han ocupado una parte importante en el ocio gastronómico de este país. A todos nos gusta ir de tapas y dejarnos cautivar por la variedad de sabores que se disfrutan en un solo bocado.

## 5. PARTICIPANTES

- Cada curso se dirige a 15 alumnos mayores de 16 años, según la Programación de la Universidad Popular de Badajoz.
- El proceso de captación y selección de alumnos será realizado por la Universidad Popular de Badajoz.
- La celebración de las acciones formativas quedará condicionada a que en la fecha prevista de inicio concorra el número de alumnos/as estimado.

## 6. METODOLOGÍA Y MODALIDAD DE IMPARTICIÓN

La modalidad será presencial y la metodología será activa y participativa, compaginando teoría y práctica, "casos prácticos" y "simulaciones", fomentando la participación de todos los asistentes.

Las acciones formativas podrán desarrollarse en horarios de mañana o tarde, en función de la programación de la Universidad Popular de Badajoz.

## 7. DURACIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS

Las acciones formativas a impartir por la entidad beneficiaria tendrán una duración **de enero a mayo de 2019:**

### Curso Grupo Horario

ESPECIALIDAD	HORAS
• COCINA TAILANDESA	20 h.
• COCINA ASIÁTICA	20 h.
• COCINA ALENTEJANA	20 h.
• COCINA EXTREMEÑA	20 h.
• COCINA ITALIANA	20 h.
• PINCHOS	20 h.
TOTAL HORAS:	120 h.



## **8. PLAZO DE EJECUCIÓN**

La ejecución de las acciones formativas encomendadas al adjudicatario se iniciará según el programa que Actividades de la Universidad Popular de Badajoz **2019**, encargado de la coordinación de las acciones.

El adjudicatario deberá estar en disposición de comenzar las acciones formativas de forma inmediata si así le fuese solicitado.

La fecha prevista de inicio de las acciones formativas de la UPB es enero de 2019, pudiendo ser modificada a requerimiento de la Universidad Popular de Badajoz. El plazo máximo para la finalización de las acciones formativas no excederá de **mayo de 2019**.

## **9. LUGAR DE IMPARTICIÓN**

El desarrollo de las acciones formativas se realizará en instalaciones de la Universidad Popular de Badajoz y de las empresas adjudicatarias localizadas en la ciudad de Badajoz y Pedanías.

La empresa adjudicataria aportará, en su caso, las instalaciones y equipamiento necesario para el desarrollo de la actividad, siempre que se recoja en el pliego de prescripciones técnicas. Las aulas y equipamiento deben estar acondicionadas respecto a espacios, mobiliario, equipamiento y climatización, para 15 alumnos (2 m<sup>2</sup> por alumno como mínimo). Con acceso para personas con discapacidad.

Los requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento necesarios para la impartición de las acciones formativas son los recogidos en este apartado de Prescripciones Técnicas.

## **10. MATERIAL**

Correrán por cuenta de la empresa adjudicataria:

- El diseño y elaboración de los contenidos del curso.
- El material didáctico, tanto para la parte teórica como para la parte práctica (libros, manuales, CD, etc.) para entregar a cada asistente, salvo el material de uso individual del alumno, que correrá a cargo de este. Un ejemplar del material utilizado se entregará a la Universidad Popular de Badajoz.
- Equipamiento necesario para la impartición de los cursos y talleres adjudicados.

## **11. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES**

- Realización de la actividad docente:
  - Impartición de la teoría y práctica sobre la acción formativa contratada con los siguientes contenidos:
  - Preparación del material didáctico.
  - Elaboración de la programación correspondiente, teniendo en cuenta que los contenidos mínimos del curso se ajustarán al tiempo y al nivel especificado.
- Asistencia a reuniones de coordinación que se establezcan.
- Entrega de documentación del curso a la U.P.B., derivada de controles de asistencia, evaluaciones, seguimientos.



- Entrega de la documentación exigida para la comprobación de las altas en la Seguridad Social en la contratación de monitores.

## **12. CONTROLES Y SEGUIMIENTO**

Los cursos de formación podrán someterse a los controles e inspecciones que estimen oportunos el equipo técnico de la Universidad Popular de Badajoz, establecidos por el Ayuntamiento de Badajoz.

## **13. CONFIDENCIALIDAD**

Los adjudicatarios vendrán obligados a guardar la más estricta confidencialidad sobre el contenido del contrato, así como de los datos e información a la que puedan tener acceso como consecuencia de la ejecución del mismo, pudiendo únicamente poner en conocimiento de terceros aquellos extremos que la Universidad Popular de Badajoz autorice por escrito, y a usar dicha información a los exclusivos fines de la ejecución del contrato.

## **14. SUBCONTRATACIÓN**

La subcontratación de parte del contrato exigirá, en todo caso, autorización previa y por escrito a la Universidad Popular de Badajoz.

## **15. PRESUPUESTO Y OTRAS CARACTERÍSTICAS DE CADA LOTE**

El presupuesto máximo de licitación se fija en las siguientes cantidades, según lotes:

### CURSOS DE COCINA

<b>6 CURSOS DE: “COCINA TAILANDESA”, “COCINA ASIÁTICA”, “COCINA EXTREMEÑA”, “COCINA ALENTEJANA”, “COCINA ITALIANA” Y “PINCHOS”.</b>	
FECHA DE REALIZACIÓN	Según programación.
Nº de HORAS	120 horas teórico/prácticas a razón de 4 horas semanales por curso.
HORARIO/DÍAS REALIZACIÓN	Los establecidos por la U.P.B. según su programación
LUGAR IMPARTICIÓN	Dependencias acondicionadas para la actividad
PRECIO/HORA:	45 € (120 h. x 45'00 €=5.400'00 € (Impuestos incluidos)
<b>EL PRECIO SE FIJA EN:</b>	<b>5.400,00 € (Impuestos incluidos)</b>

En Badajoz:

- Aportación de instalaciones y equipamiento necesario para el desarrollo de la actividad. Aula para el nº de alumnos puestos en el pliego, acondicionado respecto a espacios, mobiliario, equipamiento y climatización. Con acceso para personas con discapacidad.



Perfil del monitor:

- La empresa adjudicataria deberá proponer el monitor que impartirá la acción formativa siendo este Ayuntamiento quien deberá estudiar el currículum de dicho monitor y comprobar que cumple el perfil profesional idóneo para la impartición del curso.
- Tener experiencia de un año como mínimo como docente de cursos de **COCINA**.

## 16. COORDINACIÓN TÉCNICA Y SEGUIMIENTO

Con el fin de ejercer la responsabilidad de garantizar la calidad técnica y pedagógica, así como del cumplimiento de las condiciones establecidas en este pliego, la Concejalía de Empleo y Desarrollo Económico designará a la persona responsable del seguimiento y control de dicho cumplimiento, a su vez se establecen las siguientes normas de funcionamiento:

- **Reunión previa**, al inicio de la acción formativa para fijar los procedimientos de colaboración y ultimar todos los detalles relativos al inicio de los mismos.
- **La U.P.B. realizará los controles e inspecciones** que estimen oportunos para el seguimiento del desarrollo del curso.
- **Proporcionar con una antelación** mínima de 15 días, antes del inicio de la impartición, la programación correspondiente.
- **El personal designado por la Universidad Popular de Badajoz** tendrá la facultad de acceder periódicamente al aula en la que se imparte la actividad docente, con el fin de comprobar su desarrollo.
- **Realizar el control de presencia diaria** en el aula de los alumnos, mediante un modelo suministrado por la Universidad Popular de Badajoz.
- **La empresa adjudicataria** realizará los trabajos ajustándose a las directrices marcadas por los responsables de la Universidad Popular de Badajoz.
- **El seguimiento, control y supervisión** de los trabajos será realizado por el equipo técnico designado por la Universidad Popular de Badajoz.
  - **A la finalización del proceso formativo**, la empresa adjudicataria; participará en las acciones programadas en la finalización del curso, así como, deberá realizar y entregar una memoria comprensiva y explicativa de la ejecución del curso. Dicha memoria deberá incluir una valoración de los fines conseguidos, así como informe detallado de las causas que hayan impedido dicha consecución, si este fuera el caso para algunos de los objetivos propuestos. Igualmente incluirá propuestas de mejora para la realización de futuras acciones similares. Ambas deberán presentarse diseñadas y maquetadas para impresión, siguiendo siempre las especificaciones dadas por el equipo técnico designado por la Universidad Popular de Badajoz.
- **Todos los documentos y resultados de los trabajos** realizados objeto del contrato, se realizarán teniendo en cuenta el enfoque de género, poniendo todos los agentes implicados especial atención en la utilización, tanto de lenguaje como de imágenes no sexistas.



- **En caso de baja por enfermedad o ausencia del monitor del curso**, la empresa adjudicataria del contrato, deberá sustituirlo inmediatamente, con un monitor con la preparación y conocimiento suficiente para desempeñar dicho puesto, de manera que permanentemente tenga el número de trabajadores expresados en la oferta.
- **El personal necesario para la prestación normal del servicio**, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. Este personal no tendrá derecho alguno frente al Ayuntamiento de Badajoz, ya que dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empleador respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable el Ayuntamiento de Badajoz de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el adjudicatario y sus trabajadores, aun cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.
- **A todos los efectos, la responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será del adjudicatario**. Será de exclusiva cuenta del adjudicatario la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, el adjudicatario se compromete a retribuirles adecuadamente, asumiendo de forma directa, y en ningún caso trasladable al Ayuntamiento de Badajoz, el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal, tanto si dicha mejora ha sido consecuencia de convenios colectivos, pactos o acuerdos de cualquier índole, como si obedecen a cualquier otra circunstancia.
- **El adjudicatario queda obligado** a que todo personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse. El ayuntamiento de Badajoz podrá realizar cuantos controles considere oportunos. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta del adjudicatarios.
- **El adjudicatario será responsable** ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en la U.P.B., y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, el adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.
- **La situación del personal contratado por el adjudicatario**, una vez llegado al término del contrato dependerá de lo que al efecto establece la normativa.
- **Las relaciones laborales del adjudicatario con su personal** deberán estar regidas por la legalidad vigente y/o por el convenio colectivo.



## **17. OBLIGACIONES DE INFORMACIÓN Y PUBLICIDAD**

Habrà de tenerse en cuenta que todas las actuaciones incluidas en este contrato estàn financiadas por el Excmo. Ayuntamiento de Badajoz:

- a) A lo largo de la acción formativa aparecerà de forma visible y destacada la imagen gràfica del Ayuntamiento de Badajoz.
- b) En toda difusión pública o referencia a las actuaciones previstas en el contrato, cualquiera que sea el medio elegido (cartas, presentaciones, cartelería, material de difusión y divulgación, etc.) se deberà incluir de modo destacado los siguientes elementos: el logotipo del Ayuntamiento de Badajoz y de la Universidad Popular de Badajoz. Asimismo, en el material gràfico que se utilice y en toda aquella documentación que se entregue a los participantes figurarà el logotipo Ayuntamiento de Badajoz y de la Universidad Popular de Badajoz.

## **18. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN**

Conforme al artículo 202 de la ley de CSP y conforme al apartado 2 de dicho artículo, serà condición especial de ejecución para cada uno de los cursos que se pretenden contratar que:

- Del total de horas contratadas para cada curso deben dedicarse al menos, 3 horas por curso a sensibilización de los alumnos en materia de desigualdades entre hombres y mujeres.

Las empresas adjudicatarias deberà controlar la asistencia de los alumnos en un mìnimo del 90 % de asistencia. La Universidad Popular de Badajoz facilitarà el listado de alumnos seleccionados para poder cubrir las bajas en el caso de que se produzcan.

Todas las condiciones especiales de ejecución que formen parte del contrato seràn exigidas igualmente a todos los subcontratistas que participen en la ejecución del mismo.

## **19. PENALIDADES.**

Las penalidades se impondrán por acuerdo del òrgano de contratación, adoptado a propuesta del responsable del contrato, que serà inmediatamente ejecutivo.

Cuando el contratista haya incumplido las condiciones específicas de ejecución contempladas en el apartado 18, se impondrán penalidades en la proporción a la gravedad del incumplimiento. La cuantía de cada una de ellas no podrà ser superior al 10% del precio del contrato, IVA excluido, ni el total de las mismas superar el 50% del precio del contrato.

El contratista està obligado a cumplir el contrato dentro del plazo fijado para la realización del mismo.

## **20. RÉGIMEN DE PAGOS.**

La facturación se realizarà de manera mensual, reflejando en cada factura el número de horas de la Acción Formativa impartidas en cada mes.





## **21. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR**

- Oferta económica.
- Memoria técnica de actuaciones propuestas(propuesta formativa):
  - Cronograma y plan de actuación.
  - Metodología de impartición y evaluación.
  - Local: memoria descriptiva de las instalaciones utilizadas para la impartición de las acciones formativas, así como de los metros cuadrados, ubicación, equipamiento, maquinaria, herramientas, utillaje o materiales de consumo. etc.
    - Materiales didácticos a utilizar.
    - Equipamiento didáctico.
    - Actividades complementarias.
  - Currículum monitores( acreditar méritos alegados):
    - Específicas profesores.
    - Formación monitores.

## **21. CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN**

### **A) CRITERIOS OBJETIVOS EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULA (Máximo 75 puntos).**

#### **A.1 Evaluación de la Oferta Económica (hasta un máximo de 55 puntos)**

A las ofertas recibidas se les aplicará una regla de tres inversa para el cálculo de los puntos obtenidos, con el máximo de puntos indicados en este apartado. Para ello se utilizará la siguiente fórmula:

$$P_l = P_{eco} * \left(1 - ((B_{max} - B_l)/55)\right)$$

Donde:

PI = Puntos obtenidos por cada oferta.

Peco = Puntuación máxima del criterio económico: 55 puntos.

Bmax = Porcentaje de bajada, en tanto por cien, de la oferta más baja entre las recibidas.

Bl = Porcentaje de bajada, en tanto por cien, de la oferta de cada uno de los licitadores.



### **A.2. Currículum monitores (hasta 15 puntos).**

- Por cada hora de formación específica impartida por el monitor, relacionada con el curso a contratar, se valorará **0'01 punto**.
- Por cada hora de formación recibida de la materia a impartir, se valorará **0'01 puntos**.
- No se computará el año de experiencia docente exigido.

**A.3. Actividades complementarias** desarrolladas por la empresa adjudicataria. **(Hasta 5 puntos)**, obteniendo **1 punto** por cada actividad complementaria considerada válida para el desarrollo del curso.

### **B. CRITERIOS DE JUICIO DE VALOR. MEMORIA TECNICA (Hasta 25 puntos)**

B.1. **Cronograma** (hasta 3 puntos).

B.2. **Metodología de impartición y evaluación** (hasta 10 puntos)

B.3. **Material didáctico**, constituido por la aportación de material fungible, durante la vigencia del contrato. **(Hasta 6 puntos)**.

B.4. **Equipamiento didáctico**, constituido por el equipamiento aportado para el desarrollo de las actividades contratadas. **(Hasta 6 puntos)**

**En Badajoz a 18 de Diciembre de 2018**

Fdo.: Sonia Correa Cruz  
Jefa del Servicio de Emprendimiento, Empleo y Formación