

INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN

Expediente de contratación: 7/2023/EMP CP Operaciones básicas de cocina

Objeto: La realización de los servicios necesarios para la ejecución del Certificado de Profesionalidad "(HOTR0108) Operaciones básicas de cocina" (Nivel 1) del Programa de Formación Ocupacional 2024 incluido en el plan de intervención con personas desempleadas de Behargintza Basauri-Etxebarri (en adelante BHG).

Procedimiento: Abierto

Destinatario: Mesa de Contratación

Informe elaborado por: Belén Díaz (Técnica de Empleo).

Fecha: 17/01/2024

El objeto y las condiciones del contrato son las especificadas en los Pliegos de Cláusulas Administrativas y de Prescripciones Técnicas que se adjuntan.

Considerando el objeto, la cuantía y la duración del contrato, y atendiendo a lo establecido al respecto en la Ley de Contratación del Sector Público, con fecha 19 de diciembre de 2022 se autoriza por el Órgano de Contratación la tramitación de la contratación del servicio de impartición del Certificado de Profesionalidad "(HOTR0108) Operaciones básicas de cocina" (Nivel 1), mediante el procedimiento abierto.

Se da publicidad del procedimiento de contratación en el Perfil de Contratante de BHG con fecha 15 de diciembre 2023.

Una vez finalizado el plazo para la presentación de ofertas se recibe proposición de la siguiente empresa:

- Peñasal, S. Coop.

La Mesa de Contratación, una vez verificada y calificada la documentación presentada por la empresa participante en el **Sobre A "Declaración sobre el cumplimiento de los requisitos previos. Declaración responsable"**, y subsanadas, en su caso, las omisiones observadas, procede a determinar que la empresa que se ajusta a los criterios requeridos para poder participar en la licitación es la siguiente:

- Peñasal, S. Coop.

Una vez abierto el **Sobre B "Criterios de valoración que dependen de un juicio de valor"**, se hace entrega de la documentación contenida en el mismo al personal encargado de proceder a ponderar los criterios de valoración que dependen de un juicio de valor indicados específicamente en la cláusula 10 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

A. REVISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA “SOBRE B”

DOCUMENTACIÓN PRESENTADA	SITUACIÓN
	Peñascal, S. Coop.
Programa de contenidos y calendarización, en la que se incluirá: calendario por días, módulos que se imparten diariamente, duración de los mismos y nombre del formador/a que los imparte.	Presentado
Planificación didáctica. Ficha didáctica de cada uno de los módulos a impartir.	Presentado
Metodología de evaluación del alumnado. Ejemplos de las herramientas propuestas para las evaluaciones.	Presentado
Descripción de las características técnicas y cantidad de maquinaria/equipos/utillaje que se utilizará en la acción formativa.	Presentado
Fotografías de la maquinaria y los equipos.	Presentado
Descripción del género y materia prima culinaria. Kg por alumno/a y denominación de los productos.	Presentado
Descripción de la ropa de trabajo y/o equipo de protección adecuado a la normativa laboral vigente que se facilitará al alumnado.	Presentado
Descripción y cuantificación de los medios didácticos y material de formación.	Presentado
Descripción de las aulas para la impartición de la teoría, instalaciones para la impartición de la parte práctica, zonas de vestuario, descanso y servicios higiénico-sanitarios.	Presentado
Mejoras técnicas o de otro tipo aportadas.	No se presentan

Habiendo revisado la documentación presentada, se considera que la contenida en el proyecto presentado por Peñascal, S. Coop., está completa y es conforme a lo que se solicita en el pliego técnico correspondiente.

B. CRITERIOS VALORABLES SIN APLICACIÓN DE FÓRMULA MATEMÁTICA

Criterios evaluables sin aplicación de fórmula matemática. - Hasta 50 puntos

De los citados criterios, los dependientes de un juicio de valor, y que se valorarán previamente a los de apreciación automática, son los siguientes:

1. Calidad técnica del proyecto (45%).

- 1.1 Planificación, metodología y evaluación de la acción formativa (15%)
- 1.3 Instalaciones, maquinaria, equipamiento y útiles de trabajo disponibles durante la formación teórico-práctica en el aula-taller puestas a disposición del alumnado (10%)
- 1.4 Material fungible de géneros y materias primas culinarias a disposición del alumnado (10%)
- 1.5 Instalaciones donde se impartirá la formación teórica, zonas de vestuarios, descanso y servicios higiénico-sanitarios (2%)
- 1.6 Medios didácticos y material de formación (2%)
- 1.7 Ropa de trabajo y equipos de protección a disposición del alumnado (2%)
- 1.8 Igualdad de oportunidades de mujeres y hombres (2%)
- 1.9 Tratamiento de la diversidad (2%)

3. Calidad del objeto del contrato (5%).

- 3.2 Seguimiento, calidad y mejora continua de la gestión de la acción formativa (5%)

La distribución de la puntuación asignada en esta fase se realizará conforme al siguiente baremo:

CRITERIO	DEFINICIÓN	PUNTUACIÓN
1.1 Planificación, metodología y evaluación de la acción formativa	Se valorarán los procesos, procedimientos y técnicas propuestos para la realización de la acción formativa en cuanto a su planificación, metodología y evaluación.	Hasta 15 puntos
1.3 Instalaciones, maquinaria, equipamiento y útiles de trabajo disponibles durante la formación teórico-práctica en el aula-taller	Se valorarán las características de las instalaciones donde se desarrollará la formación teórico-práctica del aula-taller, así como las características técnicas, funcionales y materiales y la diversidad, cantidad e idoneidad de la maquinaria, equipamiento y útiles de trabajo propuestos a disposición del alumnado durante la misma.	Hasta 10 puntos
1.4 Material fungible de géneros y materias primas culinarias disponible	Se valorarán las características, diversidad, cantidad e idoneidad de los géneros y materias primas culinarias puestas a disposición del alumnado, así como el ratio kg/alumna/o propuesto.	Hasta 10 puntos
1.5 Instalaciones donde se impartirá la formación teórica, zonas de vestuarios, descanso y servicios higiénico-sanitarios	Se valorarán las características de las instalaciones donde se desarrollarán las actividades teóricas de formación, y otras zonas comunes: zonas de descanso, vestuarios y servicios higiénico-sanitarios (número, m2, descripción, ...).	Hasta 2 puntos
1.6 Medios didácticos y material de formación	Se valorarán las características, oportunidad y calidad de los medios didácticos y materiales de formación puestos a disposición del alumnado.	Hasta 2 puntos
1.7 Ropa de trabajo y equipo de protección	Se valorará la oportunidad, cantidad y calidad de la ropa de trabajo y equipos de protección puestos a disposición del alumnado.	Hasta 2 puntos
1.8 Igualdad de oportunidades de mujeres y hombres	Se valorará el diagnóstico, las propuestas y las medidas concretas para trabajar de forma transversal la igualdad de género durante la realización del contrato.	Hasta 2 puntos
1.9 Tratamiento de la diversidad	Se valorará el número y definición de estrategias para el tratamiento de la diversidad en los distintos ámbitos de intervención durante la realización del contrato.	Hasta 2 puntos
3.2 Seguimiento, calidad y mejora de la gestión de la acción formativa	Se valorarán los procesos, procedimientos y técnicas propuestos en cuanto al seguimiento, calidad y mejora continua de la gestión de la acción formativa	Hasta 5 puntos

Los parámetros y ponderación de las puntuaciones de estos criterios se definen en la siguiente tabla:

CRITERIO	PARÁMETROS DE PUNTUACIÓN	PONDERACIÓN
1.1 Planificación, metodología y evaluación de la acción formativa	a) Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada.	a) 15,00 puntos
	b) Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada.	b) 11,25 puntos
	c) Se presenta una propuesta aceptable.	c) 7,50 puntos
	d) Se presenta una propuesta insatisfactoria o incompleta.	d) 3,75 puntos
	e) Se presenta una propuesta inadecuada o no se presenta propuesta.	e) 0,00 puntos
1.3 Instalaciones, maquinaria, equipamiento y útiles de trabajo disponibles durante la formación teórico-práctica en el aula-taller	a) Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada.	a) 10,00 puntos
	b) Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada.	b) 7,50 puntos
	c) Se presenta una propuesta aceptable.	c) 5,00 puntos
	d) Se presenta una propuesta insatisfactoria o incompleta.	d) 2,50 puntos
	e) Se presenta una propuesta inadecuada o no se presenta propuesta.	e) 0,00 puntos
1.4 Material fungible de géneros y materias primas culinarias disponible	a) Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada.	a) 10,00 puntos
	b) Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada.	b) 7,50 puntos
	c) Se presenta una propuesta aceptable.	c) 5,00 puntos
	d) Se presenta una propuesta insatisfactoria o incompleta.	d) 2,50 puntos
	e) Se presenta una propuesta inadecuada o no se presenta propuesta.	e) 0,00 puntos

CRITERIO	PARÁMETROS DE PuntuACIÓN	PONDERACIÓN
1.5 Instalaciones donde se impartirá la formación teórica, zonas de vestuarios, descanso y servicios higiénico-sanitarios	a) Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada.	a) 2,00 puntos
	b) Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada.	b) 1,50 puntos
	c) Se presenta una propuesta aceptable.	c) 1,00 punto
	d) Se presenta una propuesta insatisfactoria o incompleta.	d) 0,50 puntos
	e) Se presenta una propuesta inadecuada o no se presenta propuesta.	e) 0,00 puntos
1.6 Medios didácticos y material de formación	a) Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada.	a) 2,00 puntos
	b) Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada.	b) 1,50 puntos
	c) Se presenta una propuesta aceptable.	c) 1,00 punto
	d) Se presenta una propuesta insatisfactoria o incompleta.	d) 0,50 puntos
	e) Se presenta una propuesta inadecuada o no se presenta propuesta.	e) 0,00 puntos
1.7 Ropa de trabajo y equipo de protección	a) Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada.	a) 2,00 puntos
	b) Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada.	b) 1,50 puntos
	c) Se presenta una propuesta aceptable.	c) 1,00 punto
	d) Se presenta una propuesta insatisfactoria o incompleta.	d) 0,50 puntos
	e) Se presenta una propuesta inadecuada o no se presenta propuesta.	e) 0,00 puntos
1.8 Igualdad de oportunidades de mujeres y hombres	a) Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada.	a) 2,00 puntos
	b) Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada.	b) 1,50 puntos
	c) Se presenta una propuesta aceptable.	c) 1,00 punto
	d) Se presenta una propuesta insatisfactoria o incompleta.	d) 0,50 puntos
	e) Se presenta una propuesta inadecuada o no se presenta propuesta.	e) 0,00 puntos
1.9 Tratamiento de la diversidad	a) Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada.	a) 2,00 puntos
	b) Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada.	b) 1,50 puntos
	c) Se presenta una propuesta aceptable.	c) 1,00 punto
	d) Se presenta una propuesta insatisfactoria o incompleta.	d) 0,50 puntos
	e) Se presenta una propuesta inadecuada o no se presenta propuesta.	e) 0,00 puntos
3.2 Seguimiento, calidad y mejora de la gestión de la acción formativa	a) Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada.	a) 5,00 puntos
	b) Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada.	b) 3,75 puntos
	c) Se presenta una propuesta aceptable.	c) 2,50 puntos
	d) Se presenta una propuesta insatisfactoria o incompleta.	d) 1,25 puntos
	e) Se presenta una propuesta inadecuada o no se presenta propuesta.	e) 0,00 puntos

Umbral mínimo de puntuación. Si la valoración de alguno de los subapartados del critério 1. Calidad técnica del proyecto es considerada como d) (propuesta insatisfactoria o incompleta) o e) (propuesta inadecuada o no presenta propuesta), la propuesta quedará excluida del procedimiento de licitación.

C. VALORACIÓN DE LAS PROPOSICIONES

Peñasca s. Coop.

1.1. Planificación, metodología, y evaluación (hasta 15 puntos)

Se valoran los procesos, procedimientos y técnicas propuestos para la realización de la acción formativa en cuanto a su planificación, metodología y evaluación.

Planificación: *Se presenta adecuadamente cronograma y planificación de la acción formativa, indicando, formador, distribución de sesiones y contenidos.*

Metodología aplicada: *Se presenta un planteamiento metodológico completo y muy bien estructurado cuyas claves son la formación basada en competencias y una metodología participativa, activa, individualizada, socializadora y exigente, que une teoría (área técnica) y práctica (área taller) en todo el proceso de aprendizaje.*

El proyecto incluye una ficha de programación didáctica de cada una de las unidades formativas. En cada ficha se describe, de manera pormenorizada y ordenada, los objetivos, duración, contenidos, estrategias metodológicas, relación de actividades de aprendizaje, recursos didácticos y espacios, instalaciones y equipamiento.

Evaluación: Se presenta una propuesta de evaluación del alumnado bien desarrollada y de carácter continuo, que recoge información del progreso del alumnado y el establecimiento en su caso de los recursos necesarios para corregir las situaciones no adecuadamente atendidas, si se produjeran, tanto en la fase de formación teórico-práctica como en la fase de prácticas en empresa.

La propuesta de evaluación tiene en cuenta distintas variables desde una perspectiva integral (aprovechamiento, relación social, responsabilidad, integración e iniciativa, valoración final). Se realiza en diferentes momentos: inicial, de cada actividad o proyecto, intermedia, final, y a través de diferentes metodologías: observación directa, proyectos de trabajo, pruebas teóricas y prácticas.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada	15 puntos
-------------------	--	------------------

1.3. Instalaciones, maquinaria, equipamiento y útiles de trabajo disponibles durante la formación teórico-práctica en el aula-taller (hasta 10 puntos)

Se valoran las características de las instalaciones donde se desarrollará la formación teórico-práctica del aula-taller, así como las características técnicas, funcionales y materiales y la diversidad, cantidad e idoneidad de la maquinaria, equipamiento y útiles de trabajo propuestos a disposición del alumnado durante la misma.

Se realiza una descripción detallada de la maquinaria, equipamiento, útiles de trabajo y del aula-taller donde se realizarán las actividades teórico-prácticas correspondientes a los módulos formativos del Certificado de Profesionalidad objeto de esta licitación.

El centro formativo cuenta con un aula-taller de cocina de 300 m², con equipamiento, maquinaria y útiles de trabajo adecuados para la impartición de la formación a 15 personas (páginas 19 a 22 del proyecto formativo).

Destacar que tanto instalaciones como equipamiento cumplen con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responde a medidas de accesibilidad universal y seguridad de las personas participantes.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada	10 puntos
-------------------	--	------------------

1.4. Material fungible de géneros y materias primas culinarias disponible (hasta 10 puntos)

Se valoran las características, diversidad, cantidad e idoneidad de los géneros y materias primas culinarias puestas a disposición del alumnado, así como el ratio kg/alumna/o propuesto.

La empresa formadora pone a disposición del alumnado diversidad de géneros y materias primas culinarias, especificando ratio Kg/ alumna/o propuesto. Se considera adecuado el material fungible propuesto por diversidad, cantidad y tipo de materia prima.

Géneros y materias primas culinarias	
Por persona	
30 kg	Verduras (cebolla, pimientos, tomate, ajos, zanahoria, calabacín, calabaza, vainas, coliflor, brócoli, berza, apio, puerros...)
20 Kg	Pollo
5 Kg	Ovino
2 Kg	Embutidos jamón, chorizo, bacón.....)
2 Kg	Quesos
25 Kg	Pescado (txitxarros, merluza, verdel, atun, doradas. Lubinas, anchoas.....)
2 Kg	Legumbres
2 Kg	Arroz
5 Kg	Pasta
10 Kg	Patatas
2 docenas	Huevos
2 Kg	Azúcar
2 Kg	Harina
5 L	Aceite
	Condimentos (Sal, pimienta, nuez moscada, pimentón, ...)
5 Kg	Fruta (naranja, manzana, mandarina, pera, plátano,....)
1 Kg	Frutos Secos (nuez, almendra, avellanas, ...)
10 Kg	Lácteos (leche. Nata. Mantequilla...)
5 Kg	Mariscos (langostino, gamba, nécora, buey...)

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada	7,50 puntos
-------------------	--	--------------------

1.5. Instalaciones donde se impartirá la formación teórica, zonas de vestuarios, descanso y servicios higiénico-sanitarios (hasta 2 puntos)

Se valoran las características de las instalaciones donde se desarrollarán las actividades teóricas de formación, y otras zonas comunes: zonas de descanso, vestuarios y servicios higiénico-sanitarios (número, m², descripción...).

El centro formativo dispone de un aula técnica polivalente de 46 m² donde se realizará la formación teórica con la equipación adecuada (ordenadores, equipo audiovisual, rotafolios, etc.), además de un espacio de 78,51 m² (no se aporta más información) correspondiente a vestuarios, aseo y almacén.

Las instalaciones cumplen con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responde a medidas de accesibilidad universal y seguridad de las personas participantes.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta aceptable	1 punto
-------------------	--	----------------

1.6. Medios didácticos y material de formación (hasta 2 puntos)

Se valoran las características, oportunidad y calidad de los medios didácticos y materiales de formación puestos a disposición del alumnado.

El proyecto formativo presentado recoge los medios didácticos y materiales de formación necesarios para el correcto desarrollo del Certificado de Profesionalidad. Se propone como material de formación y medios didácticos:

- *Manuales de cada uno de los módulos formativos, elaborados por Peñasal S. Coop.*
- *Materiales audiovisuales: fotográficos, programas informáticos, vídeos.*
- *Suscripciones y revistas del sector.*

- Catálogos de equipos, herramientas y maquinarias.
- Bibliografía.

No se aportan ejemplos concretos de los mismos.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta aceptable	1 punto
-------------------	--	----------------

1.7. Ropa de trabajo y equipo de protección (hasta 2 puntos)

Se valora la oportunidad, cantidad y calidad de la ropa de trabajo y equipos de protección puestos a disposición del alumnado.

A cada alumno/a se le entregará pantalón de trabajo, chaquetilla, gorro, 2 delantales y un par de zuecos antideslizantes.

El alumnado dispondrá de 2 guantes de malla y 6 guantes de horno, como elementos de protección (para compartir)

No se aportan más detalles de la ropa de trabajo ni de los EPIs.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta aceptable	1 punto
-------------------	--	----------------

1.8. Igualdad de oportunidades de mujeres y hombres (hasta 2 puntos)

Se valora el diagnóstico, las propuestas y las medidas concretas para trabajar de forma transversal la igualdad de género durante la realización del contrato.

El proyecto formativo presentado aborda la igualdad de oportunidades de hombres y mujeres durante el desarrollo de todo el proceso de aprendizaje mediante acciones muy generalistas (tener en cuenta la diversidad, recopilación de datos desagregados por sexo, generar oportunidad de participar en igualdad...).

Proponen la realización de diferentes actividades (no se concretan) en las que se tratarán diversos temas: conceptos básicos de estereotipos y roles de género, sistema patriarcal, feminismos, lenguaje inclusivo, situación de mujeres y hombres en el mercado laboral...

La entidad cuenta con 2 personas con formación específica en materia de igualdad.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta aceptable	1 punto
-------------------	--	----------------

1.9. Tratamiento de la diversidad (hasta 2 puntos)

Se valora el número y definición de estrategias para el tratamiento de la diversidad en los distintos ámbitos de intervención durante la realización del contrato.

Se aporta un enfoque metodológico de respuesta a las "diversidades", concebidas éstas desde un punto de vista integral, como diversidad de estilos de aprendizaje, de capacidades para aprender, de niveles de desarrollo y aprendizajes previos, de ritmos de aprendizaje y trabajo, intereses, motivaciones y expectativas. Se considera también la

diversidad cultural y étnica, la pertenencia a grupos sociales desfavorecidos o en riesgo de exclusión y la coeducación frente al sexismo.

Como estrategias se establecen la flexibilización de la programación, la creación de un clima adecuado, y la información sobre el propio proceso de aprendizaje.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada	1,50 puntos
-------------------	--	--------------------

3.2. Seguimiento, calidad y mejora de la gestión de la acción formativa (hasta 5 puntos)

Se valoran los procesos, procedimientos y técnicas propuestos en cuanto al seguimiento, calidad y mejora continua de la gestión de la acción formativa.

Se presenta una propuesta bien desarrollada para el seguimiento y mejora continua de la gestión de la acción formativa en todo su conjunto, mediante procesos de evaluación continuos y reflexión sobre los resultados obtenidos, que permiten re-adaptar procesos de aprendizaje y resolver las dificultades que puedan surgir tanto en la fase de formación teórico-práctica como en la fase de prácticas en empresa.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta adecuada y desarrollada	3,75 puntos
-------------------	--	--------------------

RESUMEN DE PUNTUACIONES OBTENIDAS

CRITERIO	PUNTUACIÓN PEÑASCAL S. COOP.
1.1 Planificación, metodología y evaluación de la acción formativa (hasta 15 puntos)	15
1.3 Instalaciones, maquinaria, equipamiento y útiles de trabajo disponibles durante la formación teórico-práctica en el aula-taller (hasta 10 puntos)	10
1.4 Material fungible de géneros y materias primas culinarias disponible (hasta 10 puntos)	7,50
1.5 Instalaciones donde se impartirá la formación teórica, zonas de vestuarios, descanso y servicios higiénico-sanitarios (hasta 2 puntos)	1
1.6 Medios didácticos y material de formación (hasta 2 puntos)	1
1.7 Ropa de trabajo y equipo de protección (hasta 2 puntos)	1
1.8 Igualdad de oportunidades de mujeres y hombres (hasta 2 puntos)	1
1.9 Tratamiento de la diversidad (hasta 2 puntos)	1,50
3.2 Seguimiento, calidad y mejora de la gestión de la acción formativa (hasta 5 puntos)	3,75
Puntuación total	41,75

Fdo. Belén Díaz
Técnica de empleo
Fecha: 17/01/2024