

INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN

Expediente de contratación: 8/2023/EMP Dependiente/a de carnicería-charcutería

Objeto: La realización de los servicios necesarios para la ejecución de la acción formativa "*Dependiente/a de carnicería-charcutería*" 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: 18/01/2024

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 de la acción formativa "*Dependiente/a de carnicería-charcutería*", 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:

- Centro de formación Bideratu, S.L.

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:

- Centro de formación Bideratu, S.L.

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 Bideratu, S.L.
Cronograma. Programa de contenidos por módulos, duración de los mismos (horas totales/fecha de inicio y finalización) y personal formador que imparte cada uno de ellos.	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 y cuantificación de los medios didácticos y material de formación que se pondrá a disposición del alumnado durante el curso (Material fungible: blocs, bolígrafos, manuales formativos, documentación, etc.).	Presentado
Descripción y cuantificación del equipamiento del aula-taller.	Presentado
Descripción del material fungible, detallando Kg por alumno/a y denominación de las piezas.	Presentado* ¹
Descripción de la ropa y calzado de trabajo y/o equipo de protección adecuado a la normativa laboral vigente que se facilitará al alumnado.	Presentado
Descripción de las instalaciones: aulas para la impartición de la teoría, instalaciones para la impartición del taller de charcutería-carnicería, zonas de vestuario, descanso y servicios higiénico-sanitarios.	Presentado
Mejoras técnicas o de otro tipo aportadas (describiendo de manera clara en qué consisten y el valor que aportan al proyecto).	Presentado

*1: 17/01/2024 se remite corrección de error página 57.

Habiendo revisado la documentación presentada, se considera que la contenida en el proyecto presentado por Centro de formación Bideratu, S.L., 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 carnicería y charcutería 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 carnicería y charcutería disponible	Se valorarán las características, diversidad, cantidad e idoneidad de las piezas de carnicería y charcutería 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 puestas 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 puestas 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 carnicería y charcutería 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

Centro de formación Bideratu, S.L.

1.1. Planificación, metodología, y evaluación de la acción formativa (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: módulos, horas, fechas de impartición y docente.*

Metodología aplicada: *Se presenta un planteamiento metodológico bien estructurado, complementando teoría y práctica y especificando la propuesta de actividades concretas que realizarán en cada uno de los módulos.*

Proponen una metodología activa, participativa y globalizadora, que se concreta en diferentes técnicas y estrategias, que el formador/a aplica en cada sesión por medio de una explicación teórica de los contenidos a desarrollar (apoyada en vídeos, Power Point, juegos tipo Kahoot y otros) seguida de prácticas de dichos contenidos.

Destacar la utilización de metodología específica en función del módulo que se imparte.

Evaluación: *Se presenta una propuesta de evaluación muy bien desarrollada y de carácter continuo del alumnado, tanto en la fase de formación teórico-práctica como en la fase de prácticas en empresa, que permite detectar deficiencias y reelaborar estrategias de intervención.*

Se propone una evaluación integral que no se centra exclusivamente en los resultados, sino que tiene en cuenta la adquisición de conocimientos y la evolución en el proceso de aprendizaje, comportamientos, actitudes y características personales.

Plantean herramientas específicas de evaluación para cada uno de los módulos, las fechas en las que se realizarán e incluyen cada una de esas herramientas.

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 del aula-taller donde se realizarán las actividades teórico-prácticas y de la maquinaria, equipamiento y útiles de trabajo, facilitando descripción, cuantificación y modelo.

El centro formativo cuenta con un aula-taller de 74 m² (aportan planos; páginas 112 y 113) y con el equipamiento adecuado para poder impartir la acción formativa con el máximo de alumnado (15 personas; páginas 79-80).

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

1.4. Material fungible de carnicería y charcutería disponible (hasta 10 puntos)

Se valoran las características, diversidad, cantidad e idoneidad de las piezas de carnicería y charcutería 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 tanto de carnicería (vacuno, pollo, cerdo, pavo) como de charcutería (productos cocidos, curados y quesos).

Se propone, aproximadamente, 13.300 kg de material fungible:

- 800 Kg de productos de charcutería.
- 12.500 kg de productos e carnicería:
 - Vacuno: 6.500 Kg
 - Pollo: 3.600 Kg
 - Cerdo: 2.400 kg

Ratio alumno/a: 14,77 Kg/día/alumno/a

Se considera adecuado el material fungible propuesto por características, diversidad, cantidad y tipo de materia prima.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada	10 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...).

Las instalaciones y el aula para impartir la formación teórica son adecuados.

El centro formativo dispone de las siguientes instalaciones:

- Aula teórica de 35 m², equipada con mesas, sillas, portátil, proyector y pizarra (adjuntan plano).
- Vestuarios masculinos y femeninos de 12,50 m², con un aseo cada uno.
- Sala de descanso, de 26 m² equipada con sillas, microondas, frigorífico, máquina de café y snacks.

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

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.

Se enumeran los medios didácticos y materiales de formación necesarios para el correcto desarrollo de la acción formativa.

Como recursos didácticos, los/as formadores/as utilizarán para apoyar sus explicaciones presentaciones de Power Point, vídeos y emplearán otros recursos como juegos tipo kahoots, dinámicas de grupo, role playing, casos prácticos y otros.

En relación con los recursos materiales, el alumnado contará con carpeta, bolígrafos y un manual formativo de elaboración propia con los siguientes contenidos:

- Dependiente/a de carnicería y charcutería.
- Manual de quesos.
- Relación profesional con el cliente.
- Manipulador/a de alimentos.
- Prevención de riesgos laborales.

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

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.

Además de lo indicado en el Pliego de prescripciones técnicas en cuanto a ropa y calzado de trabajo (página 2: delantal de neopreno, guante de protección, gorro/cofia, traje de trabajo (pantalón, jersey y chaleco para el frío), guantes de plástico y calzado), añaden:

- Manguito protector de policarbonato.
- Un polo camisero manga larga.
- Delantal inox. de protección.
- Un chaleco nylon.

*Como calzado de trabajo proponen botas con puntera de seguridad.
Detallan adecuadamente ropa de trabajo y equipo de protección (modelo, marca, etc).*

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada	2 puntos
-------------------	--	-----------------

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.

La igualdad de oportunidades de mujeres y hombres se trabaja transversalmente a lo largo de toda la formación y en cada uno de los módulos a través de varias acciones genéricas, tales como el fomento de actitudes y hábitos de convivencia, utilización de lenguaje inclusivo, equiparación de responsabilidades en el aula, promover la cooperación y el respeto (oponerse a burlas sexistas y al refuerzo de roles estereotipados de género) y desmasculinizar la profesión.

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.

El tratamiento de la diversidad se trabaja transversalmente a lo largo de toda la formación y en cada uno de los módulos, centrándose en la diversidad social, cultural y psicopedagógica.

Proponen 8 medidas muy concretas que puede aplicar el equipo docente, en función de las necesidades del alumnado (adaptación al ritmo de trabajo y aprendizaje, programación flexible y adaptativa, actividades de refuerzo o ampliación...)

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, mediante procesos de evaluación continuos y análisis de los resultados obtenidos, lo que permite hacer los reajustes necesarios para ofrecer una formación de calidad, durante todo el proceso de aprendizaje.

Utilizan cuestionarios, entrevistas, informes (de resultados y propuestas de mejora) como herramientas que facilitan el seguimiento y la calidad durante el proceso formativo.

Destacar el seguimiento que se realiza una vez finalizada la formación (transcurrido un mes), lo que posibilita evaluar la relación entre la formación realizada y la inserción laboral, además de poder realizar mejoras para futuras acciones formativas.

VALORACIÓN	Se presenta una propuesta idónea y muy desarrollada	5 puntos
-------------------	--	-----------------

RESUMEN DE PUNTUACIONES OBTENIDAS

CRITERIO	PUNTUACIÓN CENTRO DE FORMACIÓN BIDERATU, S.L.
1.1 Planificación, metodología y evaluación de la acción formativa (hasta15 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 carnicería y charcutería disponible (hasta 10 puntos)	10
1.5 Instalaciones donde se impartirá la formación teórica, zonas de vestuarios, descanso y servicios higiénico-sanitarios (hasta 2 puntos)	1,50
1.6 Medios didácticos y material de formación (hasta 2 puntos)	1,50
1.7 Ropa de trabajo y equipo de protección (hasta 2 puntos)	2
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)	5
Puntuación total	47,5

Fdo. Belén Díaz
Técnica de empleo
Fecha: 18/01/2024