



**Ajuntament de Calvià**  
Mallorca

**DOCUMENT ELECTRÒNIC**

Versió NTI: <http://administracionelectronica.gob.es/ENI/XSD/v1.0/documento-e>  
Identificador: 9171  
Òrgans: Ajuntament de Calvià  
Data Captura: 2017-02-10 09:38:45  
Origen: Administració  
Estat elaboració: EE01  
Tipus documental: Còpia autèntica en paper de document electrònic  
Tipus firmes: Xades Internally Detached

Firmant	Perfil	Data	Estat firma
ESPALLARGAS LLABRES DARIO CARLOS - 43058777V		09/02/2017	Vàlida

Pot recuperar el document introduint el codi CSV a: <https://www.admonline.calvia.com/csv>



CAL2B00740626F0774R123D3D70

CSV:

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE DOCENCIA PARA LAS ACCIONES FORMATIVAS DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE “SERVICIOS DE RESTAURANTE” HOTR0608

**1.- OBJETO DEL CONTRATO:**

Servicio de docencia para la impartición de 5 módulos formativos:

MF1052\_2: Servicio en restaurante (130 horas)

MF1048\_2: Servicio de vinos (90 horas)

MF1053\_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente (50 horas)

MF1054\_2: Servicios especiales en restauración (80 horas)

MP0061\_2: Módulo de prácticas en empresa (80 horas)

Dichos módulos formativos se corresponden con el certificado de profesionalidad de “**Servicios de restaurante**” **HOTR0608**, incluidos dentro del plan de actividades del IFOC para el año 2017 con la financiación propia del Ajuntament de Calvià.

**2.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:**

El servicio de docencia se entiende que incluye la prestación de los siguientes servicios:

- Impartición de los contenidos específicos de los módulos formativos; MF 1052\_2, MF 1048\_2, MF 1053\_2, 1054\_2 y MP 0061 del certificado de profesionalidad de “Servicios de Restaurante” HOTR0608, con el objetivo de capacitar a los alumnos a desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos

- Para el módulo de prácticas profesionales para “Servicios de restaurante” MP0061: Búsqueda de empresas que acojan alumnos para la realización del módulo de prácticas profesionales no laborales; selección de los alumnos según características de las empresas, adecuación del perfil del alumno al perfil de empresa; realizar el seguimiento de la realización de prácticas formativas por parte del alumno, coordinación con el tutor de empresa, y gestión de incidencias; coordinación con el tutor de empresa para la evaluación del alumno y evaluación del alumno

- Elaboración de programación del curso, preparación de material didáctico, preparación de los materiales y recursos utilizados para la docencia, evaluación del alumnado y memoria del curso, de acuerdo a las directrices que proporcione la coordinadora de formación del IFOC.

- Coordinación continua con el equipo pedagógico y administrativo del IFOC: seguimiento pedagógico, seguimiento del alumnado y suministro adecuado de los materiales necesarios.

- Evaluación del alumnado para la realización de prácticas formativas y asesoramiento en la adecuación del alumno a las diferentes empresas presentadas por el IFOC.

**3.- SOLVENCIA TÉCNICA**

La solvencia técnica o profesional se acreditará mediante lo establecido en el artículo 78.a) y el artículo 78.e) del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (TRLCSP).

Artículo 78.a) del TRLCSP: Una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos cinco años que incluya importe, fechas y el destinatario, público o privado, de los mismos. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario; si procede, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

Artículo 78.e) del TRLCSP: Las titulaciones académicas y profesionales del empresario y del personal directivo de la empresa y, en particular, del personal responsable de la ejecución del contrato. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del



área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. La acreditación docente pertinente para impartir un certificado de profesionalidad, previsto en el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, que regula los certificados de profesionalidad.

#### 4.- PLAZO DE EJECUCIÓN

Total de horas: 350 horas para los módulos formativos y 80 horas para el módulo de prácticas en empresas. Las fechas serán de marzo a diciembre de 2017

Los módulos formativos serán impartidos de lunes a viernes, 5 horas diarias, en horario de mañana, de 09:00 a 14:00.

Para el módulo de prácticas en empresas, está previsto el inicio en octubre y el plazo máximo de ejecución será diciembre 2017.

La realización de la acción formativa quedará supeditada al hecho de que haya un mínimo de 12 participantes inscritos en la misma.

#### 5.- PRESUPUESTO MÁXIMO DEL CONTRATO

**Presupuesto máximo del contrato: 14.000 + 3.600,00 = 17.600,00€**

El presupuesto máximo del contrato será de 17.600 euros (actividad exenta de IVA según el artículo 20.9 de la ley 37/1992 de IVA).

El precio de la hora del formador para impartir los módulos formativos, no podrá superar 40€/hora. Presupuesto máximo: **14.000,00 €** (actividad exenta de IVA según art. 20.9 de la Ley 37/1992 de IVA).

Para la tutorización del módulo de prácticas en empresas, MP0015, no podrá superar los 3€ por alumno y hora de prácticas en empresas. El módulo consta de 80 horas y como máximo, serán 15 alumnos.

Importe máximo para el módulo de practicas en empresas: 15 alumnos \* 3 €/alumno/hora \* 80 horas (duración practicas en empresas) = **3.600,00€** (actividad exenta de IVA según art. 20.9 de la Ley 37/1992 de IVA).

#### 6.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Se adjudicará en base a los siguientes criterios:

Mejoras sobre el importe del contrato (50%). Las mejoras se presentarán sobre el importe unitario para impartir los módulos formativos objeto del presente contrato y sobre el precio unitario para impartir el módulo de prácticas en empresas.

Propuesta presentada (50%). Se presentará proyecto formativo en el que se valorará:

- Metodología empleada
- Actividades complementarias
- Evaluación
- Descripción de los recursos y materiales didácticos a utilizar
- Mejoras presentadas que aumenten la calidad del servicio ofrecido y tengan relación con el objeto del contrato.

#### 7.- FORMA DE PAGO

Mediante factura mensual detallando:

- a) N° de horas realizadas x precio hora.
- b) Módulo formativo, nombre y n° de la acción formativa
- c) Mes realizado, o fechas realizadas.





AJUNTAMENT DE CALVIÀ  
MALLORCA

Una vez conformada por los servicios municipales.

Gerente del IFOC

Fdo.: Darío Espallargas Llabrés.

Pot recuperar el document introduint el codi CSV a: <https://www.admonline.calvia.com/csv>



CAL2B00740626F0774R123D3D70

CSV:

C/ de Julià Bujosa Sans, Batle, 1.  
07184 Calvià (Illes Balears)  
Tel. 971139100  
[www.calvia.com](http://www.calvia.com)