



Petició d'oferta per al contracte menor de serveis de organització i gestió d'unes colònies d'estiu de cuina de l'Institut de la Joventut de Menorca per a l'any 2018

1. Objecte del contracte

Encàrrec de serveis per a l'organització i gestió d'unes colònies d'estiu de cuina amb la denominació Campus Chef, promogut per l'INJOVE i que es realitzarà entre els dies 16 i 20 de juliol, ambdós inclosos a la casa de colònies Santa Eularieta.

2. Característiques

2.1 Definició

El contracte menor de serveis consisteix en l'organització i gestió d'unes colònies d'estiu que pretenen combinar l'aprenentatge de conductes nutricionals adequades amb una introducció a la cultura gastronòmica, fent especial incidència en l'ús i aprofitament del producte local, ecològic i de temporada.

Objectius específics:

- Estimular l'interès pel menjar sa i els seus valors nutricionals
- Promoure la neteja, la higiene i hàbits alimentaris saludables
- Promoure el producte local, ecològic i de temporada
- Donar a conèixer entre els joves la gastronomia com a part molt important de la nostra cultura i de la nostra salut.
- Incentivar l'afició a la cuina entre els joves menorquins

En tot cas, les activitats de temps lliure infantil i juvenil han d'adequar-se a la normativa reguladora en matèria de joventut de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears i del Consell Insular de Menorca.

2.2 Participants

Poden participar en aquesta activitat joves d'entre 12 a 14 anys, procedents de qualsevol població de Menorca, amb un màxim de 24 persones.

2.3 Durada

El Campus Chef tindrà una durada de 5 dies (4 pernотacions), en aquest cas de dilluns a divendres. L'inici de les colònies serà a la casa de Santa Eularieta i la finalització a l'alberg juvenil Sa Vinyeta. Els horaris d'inici i finalització seran els següents:

- dilluns, 16 de juliol, a les 11.00 h a la casa de colònies Santa Eularieta
- divendres, 20 de juliol, a les 13.30 h a l'alberg juvenil Sa Vinyeta



2.4 Projecte

El campament s'ha de regir per un projecte educatiu específic, que ha de ser elaborat per l'equip responsable de la seva execució.

En aquest projecte educatiu:

a) S'han de definir, a grans trets, els objectius i la metodologia que se seguiran en el desenvolupament de l'activitat. Igualment, s'hi ha de definir el funcionament del campament, els recursos humans i materials, els horaris, les activitats, les excursions i les formes i els indicadors d'avaluació.

b) La proposta d'activitats ha d'incloure:

- una sortida fora de la casa de colònies relacionada amb la temàtica de les colònies
- una visió general de la cuina menorquina mitjançant la realització d'activitats amb cuiners i/o professionals de la gastronomia

El divendres 20 de juliol es reservarà per poder dur a terme un showcooking a l'alberg juvenil Sa Vinyeta que anirà a càrrec d'un cuiner professional contractat per l'INJOVE. Com a cloenda de l'activitat, es convidarà a les famílies dels participants a fer un tast de les elaboracions realitzades pels joves sota les indicacions del cuiner.

Per tal d'evitar els temps morts o d'espera en les activitats extraordinàries, en els casos en que tot el grup no pugui dur a terme l'activitat de forma simultània, el projecte educatiu també ha de preveure una altra activitat alternativa.

3. Equip prestador del servei

Al campament hi ha d'haver un equip responsable que ha d'incloure aquest personal:

a) Equip bàsic obligatori

- 1 director titulat en activitats de temps lliure infantil i juvenil amb coneixements de cuina
- 2 monitors titulats en activitats de temps lliure infantil i juvenil o titulació reconeguda per la normativa autonòmica de joventut amb coneixements de cuina

4. Compromisos que assumeixen els adjudicataris

4.1 Seleccionar, contractar, tramitar l'alta a la Seguretat Social i coordinar els equips i fer-se responsable de la revisió del projecte.

4.2 Assegurar que l'equip de monitors disposi durant tota la realització de l'activitat de què es tracti, un aparell de comunicació adient per mantenir en tot moment contacte directe amb les persones responsables de l'entitat organitzadora i amb els serveis públics d'emergències i rescat, amb la finalitat

de donar l'avís corresponent en cas d'accident o per qualsevol altra necessitat.

4.3 Establir, abans d'iniciar la pràctica d'una activitat concreta, un pla d'evacuació davant emergències, que prevegi la utilització de mitjans propis o aliens segons les circumstàncies. Aquest pla ha de ser elaborat per la persona que supervisa l'activitat i el personal tècnic que ha d'executar-la, d'acord amb la localització i el desenvolupament d'aquesta.

4.4 Revisar que els equips i el material que es posi a disposició del personal tècnic i de les persones participants estan homologats pels organismes competents i compleixen les condicions de conservació i ús adequat necessàries, per garantir-ne la seguretat en el desenvolupament i també per afrontar els riscos que, de manera raonable, siguin previsibles.

Les entitats organitzadores de les activitats han de subministrar aquests equips i materials o bé, si són aportats per les persones practicants, han de comprovar que compleixen les condicions necessàries per dur a terme l'activitat.

4.5 L'entitat organitzadora es compromet a disposar d'un vehicle per a emergències i també el combustible necessari durant tota la durada de l'activitat.

4.6 Elaborar la memòria d'avaluació de l'activitat realitzada, aportant a més els documents TC2 dels equips de monitors que hagin participat a la mateixa.

5. Despeses

5.1 L'entitat adjudicatària ha d'assumir les despeses següents:

- a) Despeses de gestió de l'activitat
- b) Despeses derivades dels trasllats prevists en el projecte de l'activitat.
- c) Retribucions dels equips de responsables, incloent-hi l'alta a la Seguretat Social i les despeses de gestió inherents
- d) Despeses derivades de les activitats extraordinàries (monitors especialitzats, materials necessaris per a la realització de les activitats previstes en el projecte, etc.)
- e) Despeses derivades de la disponibilitat i ús del vehicle d'emergències
- f) Manutenció dels participants (ha d'incloure berenar, dinar, bereneta i sopar)
- g) Materials necessaris per a la realització dels tallers i activitats

5.2 L'Institut de la Joventut de Menorca ha d'assumir les despeses següents:



- a) Lloguer de les instal·lacions
- b) Les derivades de les assegurances de responsabilitat civil i accidents d'aquesta activitat
- c) Contractació cuiner professional pel showcooking del darrer dia

6. Modificacions o esmena de deficiències

La redacció de les modificacions o esmena de deficiències que es detectin al llarg de la revisió de la documentació per part de les administracions competents es considera inclosa en l'oferta.

7. Pressupost

S'estableix un pressupost màxim de 6.250 € (impostos inclosos).

8. Presentació d'ofertes

8.1. Termini de presentació d'ofertes

Les persones /empreses interessades podran presentar la seva oferta fins el 12 de març de 2018 a les 9 hores del matí.

8.2. Documentació a presentar amb l'oferta

Els documents que hauran d'aportar-se amb la presentació d'ofertes seran els següents:

a) Proposta tècnica. No s'acceptaran les ofertes que tinguin omissions, esmenes d'errors que impedeixin de conèixer clarament el que es considera fonamental per a valorar-les. Cada sol·licitant només podrà presentar una única proposició.

S'haurà d'incloure la següent informació:

- nom de l'entitat licitadora
- nom i llinatges del representant d'aquesta i la seva signatura
- s'ha de fer constar el telèfon, fax i correu electrònic de contacte
- NIF/CIF de l'entitat o empresa, segons sigui persona física o jurídica
- DNI de la persona amb poder suficient per presentar la/les proposta/es
- relació dels directors i monitors presentats com a equips responsables, i del possibles substituïts, si s'escau, i les titulacions adients de les persones presentades
- relació dels principals serveis o treballs realitzats en els darrers cinc anys, que tinguin relació amb el tipus d'activitat objecte d'aquest plec de condicions
- relació dels mitjans materials de què disposen i que posen a disposició de l'execució de l'activitat
- proposta del projecte que es pretén executar
- relació de millores, respecte al contingut mínim, que s'han de descriure de forma detallada i numerada
- indicació del telèfon de contacte perquè els participants que s'inscriguin puguin obtenir informació sobre el campament i perquè els pares donin dades particulars sobre els fills



- oferta econòmica amb pressupost detallat de despeses

8.3. Format de presentació d'ofertes

Les ofertes es presentaran via correu electrònic a l'adreça info@injovemenorca.com. En cas que la documentació a adjuntar sigui de mida superior a la permesa pel correu electrònic, s'emprarà l'aplicació *Wetransfer* o altres similars.

En el correu electrònic de remissió d'ofertes s'indicarà com a assumpte: OFERTA CAMPUS CHEF

9. Procediment per a l'adjudicació de l'oferta de serveis

Una vegada lliurades les ofertes, l'Institut de la Joventut de Menorca les valorarà segons els següents criteris:

Criteri de puntuació

Qualitat de la proposta	Fins a 45 punts
Solvència tècnica i composició de l'equip de treball	Fins a 25 punts
Millores respecte al contingut mínim i propostes alternatives	Fins a 20 punts
Oferta més econòmica	Fins 10 punts
Total punts	Fins a 100 punts

El càlcul de l'oferta més econòmica es realitzarà de manera que es donarà la màxima puntuació (10 punts) a l'oferta presentada més avantatjosa econòmicament. Posteriorment, de manera proporcional es repartiran els punts a la resta d'ofertes.

En cas que cap proposta arribi als 50 punts es podrà considerar desert el servei.

Una vegada valorades les ofertes i seleccionada l'oferta amb major puntuació, es procedirà a comunicar els resultats d'aquesta valoració a totes les empreses presentades, via correu electrònic.

Per a més informació sobre aquesta oferta adreceu-vos a l'Institut de la Joventut de Menorca, Departament d'Ocupació, Projectió Econòmica, Joventut i Esports, Avinguda Menorca, 2, Maó (Menorca), o mitjançant el telèfon 971.36.50.73 o l'adreça electrònica info@injovemenorca.com

Maó, 12 de febrer de 2018