

**PLIEGO DE CONDICIONES BASICAS PARA LA CONTRATACION POR LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALBACETE, DE SERVICIOS DE FORMACION EN EL MARCO QUE REPRESENTA LA EJECUCIÓN Y GESTIÓN DEL PLAN DE FORMACIÓN DE ÁMBITO ESTATAL 2011, DIRIGIDO PRIORITARIAMENTE A LOS TRABAJADORES OCUPADOS DEL SECTOR DE HOSTELERÍA.**

**PLIEGO DE CONDICIONES BASICAS PARA LA CONTRATACION POR LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALBACETE, DE SERVICIOS DE FORMACION EN EL MARCO QUE REPRESENTA LA EJECUCIÓN Y GESTION DEL PLAN DE FORMACIÓN DE ÁMBITO ESTATAL 2011, DIRIGIDO PRIORITARIAMENTE A LOS TRABAJADORES OCUPADOS DEL SECTOR DE HOSTELERÍA.**

**EXPOSITIVO**

Esta entidad, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete (en adelante APEHT), actúa en calidad de entidad beneficiaria asociada, en virtud de la Resolución de 18 de marzo de 2011, del Servicio Público de Empleo Estatal, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión, con cargo al ejercicio presupuestario de 2011, de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación, de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas, en aplicación de la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo, por la que se regula la formación de oferta y se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas destinadas a su financiación.

Es voluntad de APEHT iniciar un proceso de selección entre personas físicas y jurídicas dedicadas a la prestación de los servicios interesados. El procedimiento de contratación debe garantizar el respeto a los principios de publicidad, transparencia y libre concurrencia de ofertas, que resultan exigibles. El fin es la contratación de los servicios de impartición de acciones formativas, siendo éste el fundamento del Pliego de Condiciones de Contratación que en virtud del presente documento se formaliza.

**ELEMENTOS DEL PLIEGO**

**1. Objeto del Pliego.**

Es objeto del pliego la contratación de los servicios de formación dirigidos a los trabajadores del sector de hostelería, prioritariamente a los ocupados, que ofrezcan una formación de oferta que se adapte a la nueva realidad económica y social y que apoye los cambios profundos en el sistema productivo de las empresas y las aspiraciones de promoción profesional y desarrollo personal de los trabajadores en el marco de la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo y la RESOLUCIÓN de 18 de Marzo de 2011 del SPEE.

**2. Régimen Jurídico del Pliego.**

El régimen jurídico que regule la prestación del servicio de formación se regirá por la voluntad de las partes recogida en el mismo, por lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones Básicas y en el Pliego de Prescripciones

Técnicas, y en su defecto, por lo dispuesto en la legislación mercantil y civil que fuera de aplicación.

### **3. Duración del contrato.**

El plazo de ejecución de los servicios contratados se extenderá desde la firma del contrato que de soporte a los mismos y hasta la finalización de la prestación del servicio objeto del contrato, según duración prevista en los pliegos técnicos y en todo caso en el plazo establecido en la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo y la RESOLUCIÓN de 18 de Marzo de 2011 del SPEE.

No obstante, APEHT se reserva la facultad de resolver anticipadamente el contrato, alegando justa causa, sin que dicha resolución origine a favor de la otra parte derecho a percibir indemnización o compensación de ningún tipo, siempre que dicha circunstancia sea comunicada en forma fehaciente al Contratista con una antelación mínima de un mes. Dicha resolución implicará el abono de los trabajos realizados hasta ese momento.

### **4. Requisitos del licitador.**

4.1. Las personas físicas o jurídicas que se encuentren interesadas en contratar con APEHT las prestaciones objeto del contrato de formación, deberán acreditar; que tienen plena capacidad de obrar; que su finalidad o actividad principal guarda relación directa con el objeto del contrato; que disponen de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del mismo; que cuentan con la solvencia económica, financiera y técnica necesaria, así como con una acreditada experiencia y reconocimiento en el sector a que se refiere el contrato; y que finalmente, se **encuentran al corriente de sus obligaciones fiscales y con la Seguridad Social**, contando, asimismo, con cuantas licencias, permisos y autorizaciones resulten preceptivas para la contratación interesada.

4.2. El licitador presentará con su propuesta el Programa Formativo detallado conforme al modelo que se especifica en los Pliegos Técnicos.

4.3. En particular, será objeto también de valoración:  
La presentación de propuestas de mejora de la gestión que no hayan sido incluidas en el presente pliego como, entre otras: la posibilidad de ofrecer al alumnado desempleado la realización de prácticas no laborales en empresas, de la formación teórica y/o práctica objeto del contrato; la utilización de material didáctico complementario y específico para el sector, como audiovisuales, simuladores, etc., que faciliten el aprendizaje por parte del alumnado; o la calidad y utilidad del material complementario entregado al alumnado: maletín, cuaderno, etc.

## 5. Presupuesto.

5.1 Los precios máximos y mínimos que APEHT ha previsto pagar por la prestación de los servicios de formación descritos, según modalidades de impartición y niveles de formación son los siguientes.

Modalidad de impartición	%	Nivel de formación	
		Básico	Superior
Presencial	94	8,46 € hora/alumno	12,22 € hora/alumno
	100	9 € hora/alumno	13 € hora/alumno
Teleformación	94	7,05 € hora/alumno	
	100	7,5 € hora/alumno	
A Distancia	94	5,17 € hora/alumno	
	100	5,5 € hora/alumno	
Mixta P AD Telefor.	94	8,46 € hora/alumno	12,22 € hora/alumno
		5,17 € hora/alumno	
		7,05 € hora/alumno	
Mixta P AD Telefor	100	9 € hora/alumno	13 € hora/alumno
		5,5 € hora/alumno	
		7,5 € hora/alumno	

La oferta económica deberá estar debidamente firmada por el licitador y habrá de formalizarse necesariamente, el importe presupuestado, en número y letra.

5.2 Siempre que en el presente texto, se haga alusión al importe o cuantía de los contratos, se entenderá que en los mismos no está incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, salvo indicación expresa en contrario. Las referencias al Impuesto sobre el Valor Añadido, deberán entenderse realizadas al Impuesto General Indirecto Canario, o al Impuesto sobre la Producción, los Servicios y la Importación, en los territorios en que estas figuras impositivas estén vigentes.

## III ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

### 6. Criterios de adjudicación.

6.1. Los criterios de admisión y adjudicación se describen en los Pliegos adjuntos. El análisis y valoración se efectuará en base a la documentación acreditativa que se presente, más aquella que en su caso obre en poder de APEHT (archivo histórico de los proveedores homologados), de conformidad con los requerimientos de la propuesta.

6.2. Tendrán preferencia en la adjudicación, siempre que las proposiciones presentadas iguallen en sus términos a las más ventajosas, las

personas físicas o jurídicas que acrediten haber prestado, de conformidad, servicios de formación a APEHT durante los últimos cinco años.

## **7. Lugar, forma de presentación de proposiciones y plazo.**

### 7.1 Lugar de presentación de ofertas.

Las ofertas, junto con la documentación preceptiva, se presentarán en el domicilio social C/Mariana Pineda, 28 - 02005 Albacete o [formacion@apeht.es](mailto:formacion@apeht.es)

**Las proposiciones serán secretas** y su presentación presume la aceptación incondicionada de las cláusulas del pliego y la declaración responsable del proponente de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas.

### 7.2 Forma de presentación de las ofertas.

Los licitadores presentarán sus propuestas en soporte papel o informático, indicando su nombre o razón social, domicilio social y la referencia del/las acciones formativa/s objeto del pliego, e incluirán la documentación que en los apartados siguientes se indica.

Se admitirá que los documentos presentados para la presente contratación sean fotocopias, reservándose APEHT el derecho a solicitar los originales o copias legalizadas notarialmente o compulsadas administrativamente, si lo estima necesario.

#### 7.2.1. Documentación general: (solo se aportará, si se presenta por primera vez o se han producido cambios respecto a la presentada el año anterior)

- Documentos acreditativos de la personalidad y capacidad jurídica y de obrar del empresario/representante legal.
- Si la entidad fuere persona jurídica, deberá presentar copia o testimonio notarial de la escritura de constitución y de modificación, en su caso, inscritas en el Registro Mercantil/Organismo competente.
- Para los empresarios individuales será obligatoria la presentación de copia del Documento Nacional de Identidad o del que, en su caso, lo sustituya reglamentariamente, así como el Número de Identificación Fiscal.

#### 7.2.2. Documentos acreditativos de la representación: (solo se aportará, si se presenta por primera vez o se han producido cambios respecto a la presentada el año anterior)

- Si la entidad fuera persona jurídica debe incluirse el poder general de representación del representante/s legal/es de la entidad. Dicho/s poder/es debe/n figurar inscrito/s, en su caso, en el Registro Mercantil/Organismo competente.
- La persona/s con poder bastante a efectos de representación deberá/n acompañar, igualmente, copia de su Documento Nacional de Identidad.

### 7.2.3. Documentación económica y técnica:

- Copia de las cuentas anuales del último ejercicio económico, presentadas en el Registro Mercantil y copia del último informe de auditoría, en el caso de ser preceptivo. Dicha exigencia podrá sustituirse por la presentación de una Carta expedida por entidad financiera que acredite la solvencia económica de la entidad o de la persona física de que se trate.
- Certificación de la Agencia Tributaria en la que se especifique que el contratista se encuentra al corriente de pagos con dicha entidad.
- Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social en la que se especifique que el contratista se encuentra al corriente de pagos con dicha entidad.
- Descripción del Programa Formativo propuesto (Acción/es formativa/s, metodología de impartición, detalle de los recursos a emplear, controles y evaluaciones del aprendizaje).
- Especificación del profesorado que impartirá la formación y resumen del curriculum vital de cada uno de los docentes.
- Material Didáctico a utilizar (adjuntar un ejemplar de la Unidad Didáctica y del Material Didáctico para el alumnado).
- Propuesta económica que realiza por modalidades de impartición y niveles formativos.
- Ámbito geográfico para el que formula la propuesta.
- Pliego de cláusulas técnicas firmado en todas sus páginas.
- Propuestas de mejora que incorpora.

### 7.3. Plazo de presentación de ofertas.

**El plazo para la presentación de ofertas será el comprendido entre el 10 de Junio y el 20 de Junio de 2011.**

## 8. **Adjudicación del/de los contrato/s.**

Los resultados de la adjudicación se comunicarán a los participantes por estos medios: teléfono, correo electrónico, carta, etc.

## 9. **Formalización del/de los contrato/s.**

- 9.1 El contrato se formalizará por escrito en el plazo **máximo de treinta días** a contar desde el día siguiente a la comunicación de la adjudicación.
- 9.2 Al contrato de adjudicación se unirán como parte integrante del mismo un ejemplar de este Pliego de Condiciones Básicas, un ejemplar del Pliego de Prescripciones Técnicas y otro del Manual de Procedimientos, **que deberán ser firmados por el adjudicatario.**

- 9.3 APEHT quedará eximida de llevar a cabo la contratación en aquellos supuestos en los que, por causas ajenas a su voluntad, no pudieran ejecutarse las acciones que sean objeto de la misma.

#### **IV. EJECUCION DEL/LOS CONTRATO/S**

##### **10. Ejecución del contrato.**

- 10.1 La prestación del servicio se realizará con estricta sujeción a los documentos contractuales, a la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo, a la RESOLUCIÓN de 18 de Marzo de 2011 del SPEE, a la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y demás datos básicos que definen y condicionan la prestación objeto del contrato.
- 10.2 El Contratista queda obligado a cumplir con los extremos de la propuesta presentada y valorada.
- 10.3 El Contratista se compromete, a fin de facilitar el control y seguimiento de la ejecución del contrato, a remitir a APEHT, con la periodicidad que se acuerde, y, en todo caso, siempre que se le requiera, el seguimiento sobre los alumnos beneficiarios de la acción.
- 10.4 Asimismo el Contratista se obliga a someterse al régimen jurídico-financiero exigido por las normas, así como a las medidas de control, verificación y auditoría que por parte de las autoridades competentes pudieran venir impuestas.
- 10.5 El Contratista llevará a cabo el servicio encomendado, con absoluta confidencialidad, con la debida diligencia y secreto profesional. La información, sobre los alumnos que pudiera obtener tendrá como finalidad exclusiva el seguimiento de los mismos a efectos de realizar la oportuna evaluación.
- 10.6 El Contratista responderá frente a APEHT del incumplimiento de las obligaciones asumidas en virtud de la presente estipulación, que sean directamente imputables al Contratista o a cualquiera de sus empleados o colaboradores, de los cuales deberá responder legalmente, incluso aún después de producida la terminación del contrato por cualquier causa. APEHT se reserva el derecho de requerir del adjudicatario el cambio de cualquier trabajador que no procediese de acuerdo con las normas de buena práctica, eficacia y comportamiento en el cumplimiento de su trabajo.
- 10.7 El Contratista reconoce expresamente que los datos de carácter personal, a los que tuviera acceso por razón de la prestación objeto del presente contrato, son de la exclusiva propiedad del SPEE, de CEHAT y de APEHT, por lo que no podrá aplicarlos o utilizarlos para un fin distinto al recogido en el presente documento, ni cederlos a otras personas.
- 10.8 El Contratista se obliga a mantener el más estricto secreto profesional y confidencialidad respecto de los datos de carácter personal a que tuviera acceso por razón del contrato, así como a



cumplir diligentemente el deber de guardia y custodia que sobre los mismos impone la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal.

Estos deberes serán exigibles al Contratista durante la vigencia del presente contrato y aún después de producida la terminación por cualquier causa del mismo, siendo responsable frente a APEHT del incumplimiento de las obligaciones asumidas en virtud de la presente estipulación que sea directamente imputable al mismo o a cualquiera de sus empleados o colaboradores, de cuyo comportamiento deberá igualmente responder frente a APEHT.

Asimismo el Contratista se compromete expresamente a adoptar las medidas necesarias de índole técnica y organizativa que garanticen la seguridad de los datos de carácter personal a los que tenga acceso y a evitar su alteración, pérdida, tratamiento y acceso no autorizado, habida cuenta del estado de la tecnología, la naturaleza de los datos almacenados y los riesgos a que estén expuestos, ya provengan de la acción humana o del medio físico o natural, debiéndose ajustar en todo momento a lo dispuesto sobre este extremo en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre y el Reglamento 1720/2007 de 21 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal así como en las normas complementarias que la desarrollen.

## **11. Pago.**

El importe del contrato se hará efectivo, en base a los criterios de APEHT, que se manifestarán con detalle en el contrato de prestación de servicios.

La facturación se realizará a la finalización de la prestación del servicio objeto del contrato. Si el servicio se realiza en varias ediciones, podrán presentarse facturas por cada edición terminada, haciéndolas coincidir con la finalización de las mismas. En dichas facturas se reflejará la correspondiente minuta de honorarios por los servicios prestados, desglosados conforme a las normas establecidas y al precio euros/hora ofertado, especificando, en su caso, los impuestos vigentes.

## **12. Cesión del/los contrato/s y subcontratación.**

Los derechos y obligaciones del presente contrato **no podrán ser cedidos** por el Contratista a un tercero. **El adjudicatario no podrá concertar con terceros la realización total del presente contrato**, no obstante la subcontratación parcial, estará sujeta a los criterios establecidos legalmente.

## **V. RESOLUCION DEL/LOS CONTRATO/S**



### **13. Resolución del/los contrato/s.**

13.1. Además de las causas generales de extinción de las obligaciones que prevé nuestro Derecho, constituirán causas de resolución del/los contrato/s por causas imputables al Contratista las siguientes:

- El abandono por parte del Contratista del servicio objeto del contrato. Se entenderá producido el abandono cuando la prestación del servicio formativo haya dejado de desarrollarse, no se desarrolle con la regularidad adecuada o con los medios humanos o materiales precisos para la normal ejecución del contrato en plazo.
- Las reiteradas deficiencias en la ejecución del contrato.
- La sustitución de aquel personal, cuya presencia en la ejecución del proyecto formativo, hubiera constituido una de las causas por las que se hubiera seleccionado al Contratista, para la ejecución de los trabajos de formación.
- En caso de ser el Contratista persona física, el fallecimiento, incapacidad (aún temporal que le impida garantizar la continuidad del servicio), y cualquier otra causa que le imposibilite para ejecutar el/los contrato/s con la calidad y continuidad a que se compromete en virtud del mismo, con independencia de cualesquiera otros incumplimientos contractuales que pudieran producirse por parte del mismo.

13.2. El Contratista responderá de las consecuencias que se puedan derivar de la falta de veracidad del contenido de todas aquellas declaraciones manifestaciones que realice con motivo del cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente pliego y del contrato que se suscriba. En este sentido, APEHT quedará legitimada para solicitar del Contratista el resarcimiento de los posibles daños que le pudieran haber ocasionado.

13.3. El acaecimiento o incursión en cualquiera de estas causas, en los términos establecidos, facultará a APEHT para dar por resuelto el contrato, con la indemnización de daños y perjuicios y demás efectos que procedan conforme a la normativa aplicable, pudiendo optar por la ejecución subsidiaria, realizando las obligaciones incumplidas o continuando la ejecución de los trabajos por sí o a través de las personas o empresas que determine, a costa del Contratista.

13.4. En caso de concurso del Contratista, éste se obliga, en el caso de no ser posible la continuidad del servicio contratado, a hacer entrega a APEHT de los trabajos hasta entonces desarrollados en ejecución del/de los contrato/s, cualquiera que fuera el estado en el que los mismos se encontraran, así como a remover cuantos obstáculos pudieran existir

para garantizar la continuidad del servicio por parte de un tercero.

**NOMBRE DE LA ENTIDAD/EMPRESA:**

**NOMBRE DEL REPRESENTANTE:**

**FECHA:**

**FIRMA:**

## PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS



## REQUISITOS DE ADMISIÓN / SELECCIÓN

Los requisitos que se señalan a continuación son **causa de exclusión**, si no se acredita por el licitador su cumplimiento:

- Se requiere experiencia técnica y recursos dimensionados al volumen de la propuesta que se formaliza, debiendo disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.
- Los proveedores habituales, que hayan colaborado con APEHT durante las últimas tres convocatorias (2007/2008; 2009 y 2010), han de haber prestado completamente y sin irregularidades graves, los servicios contratados.
- En el caso de tratarse de una propuesta de primera colaboración, el licitador deberá acreditar expresamente su experiencia formativa, que deberá contener al menos dos años de experiencia formativa en el sector de restauración y un mínimo de 100 alumnos del subsector formados en áreas operativas tales como: cocina, sala, barra, sumiller, repostería, dietética y nutrición, buffets, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

## REQUISITOS DE VALORACIÓN / ADJUDICACIÓN

Valor técnico del proyecto.- Máximo 75 puntos.

Este criterio se valorará del siguiente modo:

- Programa formativo desarrollado conforme al modelo establecido por CEHAT (adhesión a la metodología, recursos empleados, selección de alumnos, controles y evaluaciones). 15 puntos.
- Idoneidad del curriculum vitae de cada docente. 10 puntos.
- Idoneidad del material didáctico a entregar al profesorado (Unidad Didáctica) y al alumnado (Material Didáctico). 10 puntos.
- Certificación de calidad ISO 9001:2008 por parte de la empresa proveedora. 10 puntos.
- Editorial especializada en la elaboración de materiales didácticos relacionados con el sector (manuales, CDs...). 10 puntos.
- Responsabilidad social corporativa. 10 puntos.
- Medidas y medios con los que cuenta la empresa en materia de seguridad, salud y prevención de riesgos laborales relacionados con

el objeto del contrato. 10 puntos.

Oferta económica de la propuesta.- Máximo 15 puntos.

Este criterio se valorará del siguiente modo: el mejor precio obtenido obtendrá 15 puntos, el segundo 12,5 puntos, el tercero 10 puntos, el cuarto 7,5 puntos y el quinto 5 puntos.

Propuestas de mejora.- Máximo 10 puntos. Este criterio puntuará para aquel participante que presente mejor equipo de trabajo, superando los mínimos exigidos.

## **CONTENIDO Y DIRECCIÓN DE ENTREGA DE LA PROPUESTA**

La propuesta deberá contener la siguiente documentación.

- Programa formativo y escrito de adhesión íntegra al modelo formativo de CEHAT, o en su caso, Programa formativo desarrollado conforme a los ítems expuestos anteriormente.
- Curriculum vitae de cada docente.
- Un ejemplar del material didáctico a entregar al profesorado y alumnado.
- Pliego de Cláusulas Técnicas debidamente firmado.
- Oferta económica.
- Ámbito geográfico de la propuesta.
- Certificación de la Agencia Tributaria en la que se especifique que el contratista se encuentra al corriente de pagos con dicha entidad.
- Certificación de la Seguridad Social en la que se especifique que el contratista se encuentra al corriente de pagos con dicha entidad.
- Cualquier otra documentación que acredite lo requerido en el Pliego de Condiciones Técnicas.

La misma deberá ser entregada o remitida, a la siguiente dirección:

APEHT Albacete  
C/Mariana Pineda, 28 – 02005 Albacete

También podrá ser enviada, en formato pdf, a la siguiente dirección de correo electrónico:

[formacion@apeht.es](mailto:formacion@apeht.es)

## DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS PROPUESTOS

### PERFIL DEL ALUMNADO

Prioritariamente, personas ocupadas en el sector de hostelería y desempleadas inscritas en el SPEE, en el porcentaje que establece la normativa.

Según los contenidos de las acciones formativas y el perfil al que estén orientadas, podrán participar personas con certificado de escolaridad o nivel de conocimientos equivalentes, o con un nivel de formación diferente.

En los cursos básicos, no se requieren conocimientos previos. En el resto de acciones formativas se establecen los requisitos de acceso.

### OBJETIVO GENERAL Y CONTENIDOS

Reglamentariamente los objetivos y contenidos de cada una de las acciones formativas del plan de formación solicitado por CEHAT a la FTFE.

## MATERIAL DIDÁCTICO

La Unidad Didáctica para el profesorado y los materiales para el alumnado darán respuesta a los contenidos de la acción formativa y estarán adaptados al perfil específico que requiera el alumnado. Asimismo, el alumnado dispondrá de cuanto material sea imprescindible para el desarrollo del curso.

La empresa adjudicataria se compromete a entregar un ejemplar del material didáctico a cada alumno participante, una unidad didáctica al profesor y un ejemplar de cada uno de ellos, al coordinador del curso por parte de APEHT. Dicho material será el consignado en la propuesta presentada.

También aportará el material y los medios imprescindibles para el desarrollo del curso. La empresa adjudicataria se compromete a utilizar y/o facilitar el material fungible y las dotaciones necesarias para el desarrollo del curso que vengan detalladas en la propuesta.

Además, y cuando el curso lo requiera, entregará el material de protección, vestuario y elementos de seguridad, que el desarrollo de las prácticas requiera, siguiendo las medidas establecidas en lo que a Prevención de Riesgos Laborales disponga la normativa legal vigente.



## **OTROS ASPECTOS A VALORAR Y/O PROPUESTAS DE MEJORA**

Se valorarán los siguientes aspectos:

La inclusión de aspectos innovadores que supongan una mejora sustancial para la prestación del servicio formativo.

La experiencia formativa con el colectivo de personas ocupadas en el sector de restauración.

La presentación de empresas de acogida para realización de prácticas asociadas a la acción formativa en empresas, para los alumnos desempleados aptos tras la finalización del curso.

La utilización de material didáctico complementario y específico para el sector, como audiovisuales, simuladores, etc., que faciliten el aprendizaje por parte del alumnado.

La calidad y utilidad del material complementario entregado al alumnado: maletín, cuaderno, etc.

## **PRECIO MÁXIMO**

El precio máximo para la acción formativa es aprobado por la FTFE de la ayuda máxima financiable.

## **CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

### **SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

El licitador se compromete a seguir las directrices que en materia de seguimiento, controles y evaluación determine la entidad contratante, obligándose a cumplimentar y entregar la documentación en los plazos y formas establecidos, utilizando los formatos que en su momento le indiquen.

### **CONTROLES DE CALIDAD**

La empresa adjudicataria estará sometida a cuantos controles se estimen necesarios por parte de CEHAT.

### **OTROS REQUERIMIENTOS**

La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento con la normativa en materia de publicidad, garantizando la inserción de los logos que la Asociación le facilitará, en las aulas y/o en el material didáctico y fungible (si procede).

**NOMBRE DE LA ENTIDAD/EMPRESA:**

**NOMBRE DEL REPRESENTANTE:**

**FECHA:**

**FIRMA:**

## **Anexo I**

### **Prescripciones técnicas generales**

## **PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA FORMATIVO DESARROLLADO CONFORME AL MODELO ESTABLECIDO POR CEHAT**

Se entenderá que el programa formativo propuesto se desarrolla en mayor o menor medida conforme al modelo de CEHAT, cuando incorpore todos o parte de los siguientes requisitos, lo que permitirá alcanzar una puntuación proporcional y equivalente a la incorporación de los mismos.

### **PROGRAMACIÓN**

El Programa deberá contar con presencia mayoritaria de acciones formativas dirigidas a la mejora de la competitividad del sector de restauración, en las áreas operativas de cocina, sala, barra y gestión del establecimiento, frente a las de adquisición de competencias transversales generalistas tales como Informática general, conocimiento general de idiomas (no específico para trabajar en hostelería), contabilidad, etc.

### **SELECCIÓN DEL ALUMNADO**

Selección de las personas participantes en la formación y agrupación por grupos homogéneos de aprendizaje.

### **MATERIAL DIDÁCTICO**

Utilización del material didáctico homologado por CEHAT. En otro caso, este material didáctico ha de contener necesariamente los siguientes apartados desarrollados:

#### Material para el profesorado

- a. Prólogo.
- b. Contextualización cuando se relacione con Cualificaciones Profesionales, Títulos de FP y/o Certificados de Profesionalidad.
- c. Recursos necesarios para el desarrollo de la Unidad Didáctica.
- d. Objetivos generales relacionados.
- e. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- f. Análisis de los contenidos.
- g. Actividades a realizar.
- h. Organización de la secuencia didáctica para el profesorado.
- i. Controles y evaluaciones.

#### Material para el alumnado

- a. Introducción.
- b. Unidades formativas.
- c. Desarrollo de actividades.
- d. Ejercicios y pruebas de evaluación.
- e. Direcciones de interés.

- f. Bibliografía.
- g. Glosario.

## **FORMADORES Y/O TUTORES**

Titulación requerida: Titulación universitaria (Licenciatura o Diplomatura universitaria en el área que se imparte), Técnico Superior en Restauración, Certificado Profesional de nivel 3 de la Familia Profesional Hostelería y Turismo en el área correspondiente o en su caso, Certificado de haber realizado con aprovechamiento un curso de capacitación docente en la unidad de competencia relacionada con el curso homologado por entidades públicas o privadas, teniendo de esta manera un nivel de conocimientos acorde con la disciplina a impartir.

En el área de Prevención, se requerirá formación universitaria y además estar en posesión del título de Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales.

Experiencia profesional requerida: Experiencia profesional de al menos un año en el área formativa objeto de impartición y relacionada con el curso, cuando el profesorado cuente con titulación. Experiencia profesional de tres años en el área formativa objeto de impartición y relacionada con el curso, cuando el profesorado no cuente con titulación.

## **INSTALACIONES GENERALES**

### **Aulas blancas**

Características generales de las aulas polivalentes para 15 alumnos:

- 30 metros cuadrados (50 m<sup>2</sup> para 25 alumnos).
- Aula blanca;
- Bien ventilada;
- Bien iluminada;
- Aire acondicionado y calefacción;
- Elementos de protección de los alumnos, de tal manera que se cumplan las normas de higiene y seguridad mínimas establecidas legalmente.

Equipamiento:

- Pizarra o papelógrafo o retoprojector.
- Equipos audiovisuales (en su caso).
- Un ordenador para el profesor.
- Mesas y sillas.

## Taller de cocina

Características generales de los talleres de cocina para 15 alumnos son:

- 30 metros cuadrados (50 m<sup>2</sup> para 25 alumnos).
- Bien ventilado;
- Bien iluminado;
- Aire acondicionado y calefacción;
- Elementos de protección de los alumnos, de tal manera que se cumplan las normas de higiene y seguridad mínimas establecidas legalmente.

### Equipamiento:

- Equipamiento de Cocina.
- Un ordenador para el profesor.
- Mesa de trabajo.
- Lavamanos.
- Contenedor de basuras.
- Utillaje de cocina.
- Elementos de protección.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos. Las instalaciones y equipamientos cumplen con la normativa industrial e higiénico-sanitaria.

## Taller de cata

Características generales de los talleres de cata para 15 alumnos son:

- 30 metros cuadrados (50 m<sup>2</sup> para 25 alumnos).
- Bien ventilado;
- Bien iluminado;
- Aire acondicionado y calefacción;
- Elementos de protección de los alumnos, de tal manera que se cumplan las normas de higiene y seguridad mínimas establecidas legalmente.

### Equipamiento:

- Mesa de trabajo.
- Pizarra o retroproyector.
- Un ordenador para el profesor.
- Lavamanos.
- Contenedor de basuras.
- Utillaje de cata y/o corte.
- Elementos de protección.

## **PRESCRIPCIONES ESPECÍFICAS PARA LA MODALIDAD DE A DISTANCIA MEDIANTE TELEFORMACIÓN**

### **Preparación del alumnado antes de iniciar el proceso de aprendizaje**

Es necesario involucrar al alumnado en el proceso de aprendizaje preparándole antes de empezar y convenciéndole de su papel como aliado en el proceso.

1. El Centro que imparta formación mediante la modalidad de teleformación, debe informar al alumnado del sistema de formación que utiliza, de los recursos que pone a su disposición la plataforma y del papel que el alumnado tiene en el proceso de aprendizaje, siempre antes de inicio del proceso de aprendizaje.
2. Ha de quedar constancia registral de que el alumnado ha recibido la información necesaria para su preparación previa (por ejemplo mediante un protocolo que sigue el alumno on line con cada paso y al terminar envía un mensaje automático confirmando que lo ha realizado).
3. Durante todo el horario de tutoría del curso, el alumnado tiene la posibilidad de contactar con su tutor de manera presencial, previa cita, o telefónica.

### **La guía didáctica para el alumnado**

La guía didáctica, es un elemento fundamental del aprendizaje y como tal, debe ser conocida por el alumnado.

1. Antes de empezar el proceso formativo, la guía didáctica debe estar siempre visible y convertirse en el auténtico contrato con el alumno.
2. Los contenidos mínimos de la guía didáctica para el alumnado son:
  1. Documentación de bienvenida
  2. Objetivos generales
  3. material facilitado al alumno/a
  4. Metodología del curso
  5. Sistema de seguimiento y apoyo
  6. Evaluación
  7. Orientaciones para el estudio
  8. Cuestionario de evaluación de la calidad
  9. Disposición por parte del alumnado de una línea telefónica gratuita para realizar las consultas que necesite.
  10. Sistema de seguimiento y apoyo al alumno mediante, al menos, una llamada telefónica, por módulo.



## Las Unidades Didácticas

Las Unidades Didácticas, compuestas del material para los tutores y el alumnado, deben ajustarse a los contenidos de las fichas técnicas.

En todo caso, estas unidades didácticas han de contener necesariamente los siguientes apartados desarrollados:

### Material para el profesorado

- a. Prólogo.
- b. Contextualización cuando se relacionen con Cualificaciones Profesionales, Títulos de FP y/o Certificados de Profesionalidad.
- c. Recursos necesarios para el desarrollo de la Unidad Didáctica.
- d. Objetivos generales relacionados.
- e. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- f. Análisis de los contenidos.
- g. Actividades a realizar.
- h. Organización de la secuencia didáctica para el profesorado.
- i. Controles y evaluaciones.

### Material para el alumnado

- a. Introducción.
- b. Unidades formativas.
- c. Desarrollo de actividades.
- d. Ejercicios y pruebas de evaluación.
- e. Direcciones de interés.
- f. Bibliografía.
- g. Glosario.

## Interactividad

Existe información comprensible de los medios para conseguir la interactividad del alumnado con los materiales y con los docentes.

## Informes de seguimiento

El proveedor de formación realizará un seguimiento telefónico de la realización del curso por parte del alumnado.

Cuando el contacto telefónico con el alumno/a sea imposible, se llevará a cabo una visita de seguimiento por parte del comercial de formación, quedando evidencia escrita de la misma.

## **Evaluación de la calidad y seguimiento del proceso de aprendizaje**

1. La CEHAT realizará el seguimiento tanto de los requisitos de calidad establecidos como de los exigibles por normativa por parte de la FTFE y el SPEE.
2. Es igualmente aconsejable que la cumplimentación del cuestionario final de satisfacción se coordine con la del cuestionario de evaluación final del curso para no duplicarlo.

## **Sistema tutorial**

A través del sistema tutorial, el alumno está en contacto con el tutor y recibe información sobre el curso, realiza consultas y adquiere los conocimientos necesarios. El tutor guía el aprendizaje, evalúa las pruebas y ejercicios, soluciona cuantas dudas se refieran al curso,

Los tutores que participen en acciones formativas del Plan de CEHAT deben acreditar tener la titulación requerida en la ficha técnica, una determinada experiencia docente en la materia que imparten y haberse formado en técnicas de teleformación.

Se utilizarán los medios didácticos establecidos en la ficha técnica, la plataforma, chats, teléfono o correo electrónico, existirá un contacto continuo durante la impartición de la acción formativa.

## **PRESCRIPCIONES ESPECÍFICAS PARA LA MODALIDAD DE A DISTANCIA TRADICIONAL**

### **Preparación del alumnado antes de iniciar el proceso de aprendizaje**

Es necesario involucrar al alumnado en el proceso de aprendizaje preparándole antes de empezar y convenciéndole de su papel como aliado en el proceso.

1. El Centro que imparta formación mediante la modalidad de a distancia tradicional, debe informar al alumnado del sistema de formación que utiliza, de los recursos que pone a su disposición y del papel que el alumnado tiene en el proceso de aprendizaje, siempre antes de inicio del proceso de aprendizaje.
2. Ha de quedar constancia registral de que el alumnado ha recibido la información necesaria para su preparación previa.

### **La guía didáctica para el alumnado**

La guía didáctica, es un elemento fundamental del aprendizaje a distancia y como tal, debe ser conocida por el alumnado.

1. Antes de empezar el proceso formativo, la guía didáctica debe estar en poder del alumnado y convertirse en el auténtico contrato con él.
2. Los contenidos mínimos de la guía didáctica para el alumnado son:

1. Documentación de bienvenida
2. Objetivos generales
3. Material facilitado al alumno/a
4. Metodología del curso
5. Sistema de seguimiento y apoyo
6. Evaluación
7. Orientaciones para el estudio
8. Cuestionario de evaluación de la calidad
9. CD Interactivo. La aplicación de Formación continua.
10. Funcionamiento del CD-ROM
11. Disposición por parte del alumnado de una línea telefónica gratuita para realizar las consultas que necesite.
12. Sistema de seguimiento y apoyo al alumno.

### **Las Unidades Didácticas**

Las Unidades Didácticas, compuestas del material para los tutores y el alumnado, deben ajustarse a los contenidos de las fichas técnicas.

En todo caso, estas unidades didácticas han de contener necesariamente los siguientes apartados desarrollados:

#### Material para el profesorado

- a. Prólogo.
- b. Contextualización cuando se relacionen con Cualificaciones Profesionales, Títulos de FP y/o Certificados de Profesionalidad.
- c. Recursos necesarios para el desarrollo de la Unidad Didáctica.
- d. Objetivos generales relacionados.
- e. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- f. Análisis de los contenidos.
- g. Actividades a realizar.
- h. Organización de la secuencia didáctica para el profesorado.
- i. Controles y evaluaciones.

#### Material para el alumnado

- a. Introducción.
- b. Unidades formativas.
- c. Desarrollo de actividades.
- d. Direcciones de interés.
- e. Bibliografía.
- f. Glosario.

### **Tutorías en directo**

Durante todo el horario de tutoría del curso, el alumnado tiene la posibilidad de contactar con su tutor de manera presencial, previa cita, o telefónica.

### **Interactividad**

Existe información comprensible de los medios para conseguir la interactividad del alumnado con los materiales y con los docentes.

### **Informes de seguimiento**

El proveedor de formación realizará un seguimiento telefónico de la realización del curso por parte del alumnado.

Cuando el contacto telefónico con el alumno/a sea imposible, se llevará acabo una visita de seguimiento por parte del comercial de formación.

### **Evaluación de la calidad y seguimiento del proceso de aprendizaje**

La CEHAT realizará el seguimiento tanto de los requisitos de calidad establecidos como de los exigibles por normativa por parte de la FTFE y el SPEE.

Los proveedores deben facilitar la posibilidad de realizar un test que envíe CEHAT.

### **Tutores de la formación a distancia tradicional**

Los tutores que participen en acciones formativas del Plan de CEHAT deben acreditar tener la formación requerida en la ficha técnica y una determinada experiencia docente en la materia que imparten.

CEHAT enviará un cuestionario electrónico de satisfacción del tutor, al finalizar cada acción formativa.