

AGENCIA LOCAL DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE ALICANTE

Departamento: EMPLEO Y FORMACIÓN
Centro de Empleo y Formación Zona Norte "El Tossalet"Asunto: Licitación de la DOCENCIA de la Acción Formativa
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA
LABORA- Modalidad Colectivos

Estimado Sr/a:

Con motivo de la puesta en marcha de una nueva acción formativa promovida por la Agencia Local de Desarrollo Económico y Social de Alicante, en el marco del Programa de Formación Profesional para el Empleo dirigido prioritariamente a personas desempleadas en la Modalidad de **COLECTIVOS**; convocado por **LABORA** para el año 2021 (*RESOLUCIÓN de 30 de diciembre de 2020 de la Dirección geneal de LABORA Servicio Valenciano de Empelo y Formación*); se procede a la licitación para la contratación de los servicios de docencia de la ACCIÓN FORMATIVA que detallamos a continuación:

1. DENOMINACIÓN Y CONTENIDOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

Certificado de Profesionalidad: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	HOTR0108
MÓDULOS FORMATIVOS PROFESIONALES	350 H.
<ul style="list-style-type: none"> • MF0255_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinaria. <ul style="list-style-type: none"> ◦ UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. 30 horas ◦ UF0054: Aprovechamiento de materias primas en cocina. 30 horas ◦ UF0055: Preelaboración y conservación culinaria. 60 horas 	
<ul style="list-style-type: none"> • MF0256_1: Elaboración culinaria básica. <ul style="list-style-type: none"> ◦ UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. 90 horas ◦ UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.. 60 horas 	
<ul style="list-style-type: none"> • MP0014: Prácticas Profesionales No Laborales (PPNL) 	80 Horas
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	10 H.
FC0003: Inserción Laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género.	10 horas
<ul style="list-style-type: none"> • TOTAL HORAS DE DOCENCIA PARA LA CONTRATACIÓN 	360 HORAS.

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ACCIÓN FORMATIVA: LUGAR DE REALIZACIÓN, FECHAS, HORARIO Y NÚM. ALUMNOS/AS.

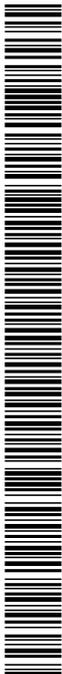
- Centro de Empleo y Formación Zona Norte "El Tossalet". C/ Abad Fernández Helguera, 23.
- Destinatarios/as: personas desempleadas inscritas como demandantes de empleo en **LABORA** en situación, o riesgo de exclusión social.
- Fechas previstas **De noviembre de 2021 a marzo de 2022.**

TOTAL FORMACIÓN (incluidas PPNL)	TOTAL DÍAS LECTIVOS (incluidas PPNL)	Total días PPNL	NÚM. ALUMNOS/AS	Horario (excepto en PPNL a determinar con la empresa)
360 HORAS	72 DÍAS (5 h/Día)	16 días	10 alumnos/as	De L a V de 09:00 a 14:00 h.

3. CONCEPTO DE LICITACIÓN E IMPORTE MÁXIMO.

Concepto de gasto de la acción formativa admisible: **Costes Directos** de la acción formativa relativos la **Retribuciones del PERSONAL DOCENTE.**

Según Resolución de 30 de diciembre de 2020, de la Dirección General de LABORA Servicio Valenciano de Empleo y Formación, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones para la realización de acciones formativas dirigidas prioritariamente a personas desempleadas con cargo a al ejercicio presupuestario 2021 en su apartado Decimo-Séptimo, en relación a la Subcontratación, las entidades objeto de subvención *no podrán subcontratar con terceros la actividad formativa. A estos efectos la contratación del personal docente por la entidad adjudicataria no se considera subcontratación. Por contratación docente se entiende exclusivamente la contratación de personas físicas.*



Por lo que únicamente se valoraran las ofertas presentadas en la condición de personas físicas y no se admitirán ofertas provenientes de empresas o entidades (personas jurídicas).

Importe máximo de licitación. TOTAL COSTES DIRECTOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA (360 horas) Precio hora/docente: 35,00 €	12.600,00 €
--	--------------------

4. REQUISITOS DE LA OFERTA: PERSONAL DOCENTE.

4.1 Competencia DOCENTE.

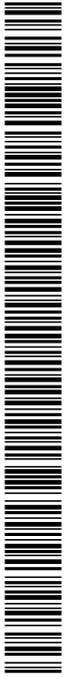
Conforme al RD 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad, para poder impartir la formación correspondiente a cada uno de los módulos formativos del certificado de profesionalidad, los/as formadores/as deberán reunir además de los requisitos generales recogidos en su Art. 13; los requisitos específicos que se incluyan en los módulos formativos de la especialidad del certificado.

Con carácter general, el Art. 13 del RD 34/2008 determina que en cualquier caso será **requisito que el/la formador/a acredite poseer competencia docente:**

- **Para acreditar la competencia docente requerida**, el/la formador/a o persona experta deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo.
- Estarán **exentos de acreditar la competencia docente requerida:**
 - a) Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogías o de Maestros en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario de posgrado en los citados ámbitos.
 - b) Quienes posean una titulación universitaria distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el certificado de Cualificación Pedagógica. Asimismo estarán exentos quienes acrediten la posesión del Máster Universitarios habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas.
 - c) Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600horas en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.

Con carácter específico, los módulos de la especialidad recogen los siguientes requisitos para el personal docente:

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108) (RD 1376/2008, de 1 de agosto)		Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
MÓDULOS FORMATIVOS	Acreditación Requerida	Si se cuenta con titulación	Si no se cuenta con titulación
MF0255_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinaria.	Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los alimentos. Licenciado/a en Veterinaria. Técnico/a Superior en restauración Técnico/a en Cocina Certificado de Profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo, en el área de restauración.	1 año	3 años
MF0256_1: Elaboración culinaria básica.	Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los alimentos. Licenciado/a en Veterinaria. Técnico/a Superior en restauración Técnico/a en Cocina Certificado de Profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo, en el área de restauración.	1 año	3 años



Código Seguro de Verificación: 5f60e253-d7c9-4089-9613-957e88a978a6
 Origen: Administración
 Identificador documento original: ES_L01030149_2021_12924391
 Fecha de impresión: 07/10/2021 10:06:37
 Página 3 de 4

FIRMAS
 1.- SILVIA MORALES JUAN, 06/10/2021 15:10



El/La licitador/a deberá presentar justificación documental de la acreditación de los requisitos de la oferta especificados en el presente apartado.

4.2 Medios Digitales.

Igualmente será **requisito que personal docente disponga de PC propio, certificado o DNI electrónico y firma electrónica** para el desempeño de las obligaciones docentes detalladas en el punto 5.

5. OBLIGACIONES DEL PERSONAL DOCENTE

- Impartición de clases, incluida su preparación y la evaluación de conocimientos y competencias del alumnado.
- A la finalización de cada uno de los módulos formativos, el personal docente facilitará al centro de formación las calificaciones obtenidas por el alumnado en cada una de las pruebas de evaluación establecidas en la Planificación de la Evaluación del Aprendizaje y firmará digitalmente las Actas de Evaluación de los módulos formativos emitidas por el aplicativo e-Sidec de LABORA <https://labora.gva.es/va/esidec/que-es-esidec>. Así mismo, deberá facilitar al centro de formación los exámenes y pruebas originales realizados por el alumnado.
- Control presencial diario de la asistencia del alumnado mediante aplicativo COPPRA de LABORA: <https://labora.gva.es/va/copptra>
- Módulo de PPNL: apoyo en la prospección y captación de empresas y supervisión y tutor/a del alumnado durante las prácticas.
- Propuesta y organización de actividades formativas complementarias.
- Apoyo en la gestión de compras y proveedores.
- Corresponde al personal docente la elaboración en plazo y forma de la documentación normalizada recogida en <https://labora.gva.es/es/esidec/profesorat> conforme viene determinado en la normativa de gestión de la formación profesional para el empleo dirigida a personas desempleadas (LABORA) para cada una de las fases de la acción formativa: planificación, programación, evaluación, seguimiento de PPNL, etc.
- En general, toda actividad docente, incluidas las tareas de control y registro de la acción formativa en los diferentes aplicativos de LABORA. Para tal fin, la ALDES habilitará los permisos necesarios para que el personal docente pueda realizar dichas funciones.

6. CONTENIDOS DE LA OFERTA

- *Curriculum Vitae* del formador/a y **acreditación del cumplimiento de los requisitos de la oferta** descritos en el Apartado 4.
- Oferta Económica para la impartición de la acción formativa.
- Acreditación, si procede, de los criterios evaluables que acompañan a la Oferta (Punto 7)
 - Pre-Acuerdos de colaboración para el Módulo de PPNL comprendido en la acción formativa.
 - Mejoras sobre los Recursos Humanos (personal docente)

7. CRITERIOS DE VALORACIÓN Y ADJUDICACIÓN evaluables mediante la aplicación de fórmulas, con una puntuación máxima posible de 50 puntos

CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA	Ponderación TOTAL 50 PUNTOS
A) OFERTA ECONÓMICA * Fórmula matemática para la ponderación del precio de la oferta: La fórmula de distribución de la mencionada puntuación será proporcional a la baja económica ofertada. Es decir, obtendrá la máxima puntuación (24 puntos) el licitador/a que oferte la mayor baja de todas las proposiciones y 0 puntos, el que oferte el importe coincidente con el precio de licitación. Las ofertas intermedias se puntuarán aplicando las reglas de proporcionalidad. La fórmula de valoración será la siguiente: $P = X * (Bv / Bmax)$ Donde: P es la puntuación obtenida X es la máxima cantidad de puntos que puede obtenerse en este apartado Bv es la baja del licitador que se valora Bmax es la mayor baja de todas las presentadas	24
B) PRE-ACUERDOS DE COLABORACIÓN EN PPNL FIRMADOS Y SELLADOS POR EL CENTRO DE PRÁCTICAS / EMPRESA (0 A 10 PUNTOS) <ul style="list-style-type: none"> • Se asignará 1,5 punto por cada Pre-Acuerdo de Colaboración en PPNL presentado, firmado y sellado por la empresa/centro de prácticas del municipio de Alicante • Se asignará 0,5 punto por cada Pre-Acuerdo de Colaboración en PPNL presentado, 	10



firmado y sellado por la empresa/centro de prácticas de municipios de la comarca de L'Alacantí	
C) MEJORAS SOBRE LOS RECURSOS HUMANOS (0 A 16 PUNTOS) <ul style="list-style-type: none">Se puntuará la formación y cualificación del Formador/a, igual o superior a 15 horas y relacionada con la docencia y o la competencia profesional (especialidad) de la acción formativa, diferente de la exigida en los requisitos de la oferta. Se acreditará mediante Certificado de Formación, o Diploma emitido por el organismo o institución docente donde se haya cursado. Hasta 16 puntos a razón de 1 punto por cada 15 horas.	16

Las ofertas completas se harán llegar al correo electrónico del Departamento de Contratación de la Agencia Local de Desarrollo Económico y Social de Alicante: agencialocal.contratacion@alicante.es a partir de la publicación la presente solicitud en la WEB www.impulsalicante.es y **hasta el próximo día 18 de octubre a las 14h.**

La Jefa del departamento de Empleo y Formación

Fdo. Silvia Morales Juan