

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  
**BÁSICO DE COCINA incluida como itinerario formativo en el desarrollo del PROYECTO INTEGRAL DE EMPLEO subvencionado por LABORA con n.º Expediente: ILDELD / 2022/ 15/ 03.**

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 **PROYECTO INTEGRAL DE EMPLEO dirigido prioritariamente a personas desempleadas de larga duración y mayores de 45 años** convocado por LABORA para el año 2022 (CONCESIÓN DE SUBVENCIÓN de 20 de junio de 2022 de la Dirección general de LABORA Servicio Valenciano de Empleo 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:**

<b>Certificado de Profesionalidad: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA</b>	<b>HOTR0108</b>
<b>MÓDULO FORMATIVO PROFESIONALE</b>	
<b>MF0256,; Elaboración culinaria básica.</b> UF0053: (Transversal) Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	<b>180 horas</b>
<b>• TOTAL HORAS DE DOCENCIA PARA LA CONTRATACIÓN</b>	<b>180 HORAS.</b>

**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 y participantes en el PROYECTO INTEGRAL DE EMPLEO para mayores de 45 años de la Agencia Local.
- Fechas previstas **Del 1 de marzo al 26 de abril de de 2023.**

TOTAL FORMACIÓN	TOTAL DÍAS LECTIVOS	NÚM. ALUMNOS/AS	Horario de 9:00 a 14:00
<b>180 HORAS</b>	<b>36 DÍAS (5h/día)</b>	<b>10 alumnos/as</b>	<b>De Lunes a Viernes</b>

(\*) Las FECHAS, HORARIOS y el CALENDARIO GENERAL de los cursos están sujetos a posibles modificaciones para el correcto desarrollo de la acción formativa y funcionamiento del centro de formación; así como para la coordinación con el resto de acciones formativas que se imparten.

**3. CONCEPTO DE LICITACIÓN E IMPORTE MÁXIMO.****Conceptos de gasto de la acción formativa admisible:**

- **Costes Directos** de la acción formativa relativos a la **Retribuciones del PERSONAL DOCENTE.**
- **Costes Indirectos** de la acción formativa relativos a los costes sobre los materiales necesarios para el correcto desarrollo de la actividad. Materiales educativos, manuales, equipamiento-vestuario, suministro de alimentos, material fungible, etc

Según **RESOLUCIÓN de 30 de diciembre de 2021 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 al ejercicio presupuestario 2022 en su apartado Décimo-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. <b>TOTAL COSTES DIRECTOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA (180 horas)</b> Precio hora/docente: 43 €	<b>7.740 €</b>
---	----------------

#### 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) (RD619/2013, de 2 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
<b>MF0256_1: Elaboración culinaria básica</b>	-Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. -Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes -Técnico y Técnico Superior de las familias profesionales de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias -Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.	1 año	3 años

**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 del módulo formativo, 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>
- Propuesta y organización de actividades formativas complementarias.
- Gestión de compras y proveedores. Control del material fungible y de su suministro a los participantes.
- 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, etc.
- Estar dado de alta en el régimen de autónomos en el momento del inicio del curso de formación.
- 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). 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
<p><b>A) OFERTA ECONÓMICA</b> Se admitirán proposiciones a la baja y se considerarán bajas desproporcionadas o temerarias aquellas que superen de manera proporcional un 10% a la baja respecto a la media aritmética de las ofertas presentadas por todos los licitadores. Esta consideración de baja desproporcionada requerirá una justificación por parte del licitador.</p> <p>* 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 (30 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> <p><b><math>P = X^* (Bv / Bmax)</math></b></p>	<b>30 PUNTOS</b>



Donde: <b>P</b> es la puntuación obtenida <b>X</b> es la máxima cantidad de puntos que puede obtenerse en este apartado <b>Bv</b> es la baja del licitador que se valora <b>Bmax</b> es la mayor baja de todas las presentadas	
<b>B) MEJORAS SOBRE LOS RECURSOS HUMANOS (0 A 20 PUNTOS)</b> <b>B.1 Formación:</b> 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. Se valorará con un <u>máximo de 10 puntos</u> este apartado con el siguiente desglose: <ul style="list-style-type: none"><li>o <u>1 punto por cada 15 horas.</u></li></ul> <b>B.2 Experiencia:</b> Se valorará la experiencia de los/as profesionales adscritos/as al contrato que vayan a ejecutar el mismo y que cumplan con la exigida en los requisitos. Tener experiencia en la ejecución de trabajos de similar naturaleza es garantía de calidad y de adecuada ejecución de la prestación requerida Se valorará este apartado con un <u>máximo de 10 puntos</u> con el siguiente desglose: <ul style="list-style-type: none"><li>o 2 puntos por cada especialidad formativa similar a la del contrato y/o de la misma familia profesional; impartida en los últimos 5 años y debidamente acreditada mediante contrato, o certificado de la entidad de formación.</li></ul>	<b>20 PUNTOS</b>

#### 8. CONDICIÓN SUSPENSIVA DE LA ADJUDICACIÓN

La adjudicación de este contrato queda sometida a **condición suspensiva**, del cumplimiento del requisito de disponer del número mínimo de alumnado para poder iniciar la acción formativa en el plazo y forma estipulado por LABORA en la normativa reguladora.

En ningún caso los/las licitadores/as podrán exigir responsabilidad alguna no resarcimiento de daños y perjuicios a la Agencia Local ante un hipotético incumplimiento de dicha condición suspensiva, por lo que su participación en la presente licitación supondrá la aceptación expresa e incondicional de esta cláusula.

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](mailto:agencialocal.contratacion@alicante.es) a partir de la publicación la presente solicitud en la WEB [www.impulsalicante.es](http://www.impulsalicante.es) y **hasta el próximo día 3 de FEBRERO.**

*La Coordinadora de actuaciones de la Agencia Local en Zona Norte.*

*Fdo. Teresa García Pertusa.*