

**AGENCIA LOCAL DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE ALICANTE****PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO 2026.**

Asunto: Licitación de Acciones Formativas:
10 ediciones del curso de Manipulador de Alimentos.
Modalidad Teleformación y Presencial.

Con motivo de la puesta en marcha de 10 Ediciones de los cursos: "MANIPULADOR DE ALIMENTOS", a realizar a lo largo del año 2026 dentro de la programación anual de la Agencia Local de Desarrollo Económico y Social de Alicante (en adelante ALDES), se procede a la licitación para la contratación de los servicios de docencia de las ACCIONES FORMATIVAS que detallamos a continuación:

1. Denominación y contenidos:**PROGRAMA FORMATIVO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

- **Denominación:** Manipulación de alimentos
- **Ediciones:** 10 (8 MODALIDAD TELEFORMACIÓN ONLINE+ 2 MODALIDAD PRESENCIAL)
- **Duración:** 10 horas cada uno. Total: 100h.
- **Certificado de Profesionalidad:** No
- **Relación secuencial de módulos formativos:**
 - Clasificación de los alimentos: conceptos, tipos y criterios de calidad.
 - Identificación de las fuentes de contaminación de los alimentos: concepto, tipo, vías y fuentes de contaminación.
 - Reconocimiento de los factores de crecimiento de microorganismos en alimento: tipo, factores de crecimiento, alimentos de alto y bajo riesgo y enfermedades transmitidas.
 - Distinción de los métodos de conservación de los alimentos: métodos, envasado, etiquetado y almacenamiento.
 - Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos: higiene personal, locales e instalaciones, residuos, limpieza y desinfección y control de plagas.
 - Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de alimentos.

La formación teórico práctica, con una duración de 10 horas es la señalada en la especialidad formativa del SEPE con código FCOM01.

2. Características de los cursos: objetivo, metodología, fechas, horario y núm. alumnos/as.**2.1 OCHO (8) CURSOS MODALIDAD TELEFORMACIÓN ONLINE**

- **Destinatarios/as** Personas desempleadas residentes en el municipio de Alicante.
- **Ediciones:** 8.

- **Núm. alumnos/as:** 25 alumnos/as por curso.

- **Fechas y horario de impartición:**

Nº	DENOMINACIÓN	INICIO	FIN	FORMATO	HORAS	N.º ALUMN@S	CENTRO REFERENCIA
1	MANIPULADOR ALIMENTOS 1	13/03/2026	27/03/2026	TELEFORMACIÓN ONLINE	10 h	25	CENTRO DE FORMACIÓN EL TOSSALET
2	MANIPULADOR ALIMENTOS 2	27/04/2026	11/05/2026	TELEFORMACIÓN ONLINE	10 h	25	
3	MANIPULADOR ALIMENTOS 3	01/06/2026	15/06/2026	TELEFORMACIÓN ONLINE	10 h	25	
4	MANIPULADOR ALIMENTOS 4	01/07/2026	15/07/2026	TELEFORMACIÓN ONLINE	10 h	25	
5	MANIPULADOR ALIMENTOS 5	31/07/2026	14/08/2026	TELEFORMACIÓN ONLINE	10 h	25	
6	MANIPULADOR ALIMENTOS 6	01/10/2026	15/10/2026	TELEFORMACIÓN ONLINE	10 h	25	
7	MANIPULADOR ALIMENTOS 7	02/11/2026	16/11/2026	TELEFORMACIÓN ONLINE	10 h	25	
8	MANIPULADOR ALIMENTOS 8	01/12/2026	15/12/2026	TELEFORMACIÓN ONLINE	10 h	25	

Nota: El calendario con la planificación de los cursos podría estar sujeto a modificaciones para el correcto desarrollo de la acción formativa si se diera el caso.

- **Metodología:** teleformación online, pudiendo utilizar ordenador, tablet, móvil, etc.
- **Objetivo:** Al finalizar el curso el alumno obtendrá los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en la manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

2.2 DOS (2) CURSOS MODALIDAD PRESENCIAL

- **Destinatarios/as** Personas desempleadas residentes en el municipio de Alicante.
- **Ediciones:** 2.
- **Núm. alumnos/as:** 15 alumnos/as por curso.
- **Fechas y horario de impartición:**

HORAS	TOTAL DÍAS	NÚM. ALUMNOS/AS	HORARIO	FECHAS PREVISTAS
10	2	15	09:00 a 14:00 h.	Del 18 de mayo al 19 de mayo de 2026
10	2	15	09:00 a 14:00 h.	Del 23 de septiembre al 24 de septiembre de 2026

Nota: Tanto el calendario de los cursos, como el horario de impartición, podrían estar sujetos a modificaciones para el correcto desarrollo de la acción formativa si se diera el caso.



- **Lugar de realización:** CENTRO DE EMPLEO Y FORMACIÓN DE LA ZONA NORTE "EL TOSSALET" C/ Abad Fernández Helguera, 23, Alicante.
- **Metodología:** Presencial.
- **Objetivo:** Al finalizar el curso el alumno obtendrá los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en la manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

3. Importe máximo y conceptos de licitación.

- Conceptos de gasto de la acción formativa admisibles:
 - **DOCENCIA:** Impartición de clases, preparación, tutoría y evaluación; gestión y control de la calidad de la acción formativa, desarrollo de actividades formativas complementarias, obtención de diplomas, y carnets profesionales si fueran necesarios, y, en general, todos los costes derivados de la actividad docente.
 - **DOCUMENTACIÓN Y MEMORIA FINAL:** Se deberá seguir un registro de documentación según los procedimientos de calidad establecidos en la ALDES. Además, en los cursos de modalidad teleformación online, a la finalización de cada edición se entregará un informe con alumnos que inician, alumnos que finalizan, registro de sus conexiones, recibí de los diplomas y todos aquellos registros y evidencias de la realización del curso, así como evaluación individual y del docente y de la plataforma utilizada. A la finalización de las 10 ediciones se entregará una memoria final.
 - **GASTOS DE FUNCIONAMIENTO** (Los gastos de funcionamiento supondrán como máximo un 15% del coste total de la acción formativa):
 - Gastos de medios didácticos y/o adquisición de materiales didácticos para los alumnos, así como bienes consumibles utilizados en la realización de las actividades formativas, como el coste de material de papelería y oficina para los cursos de modalidad presencial, incluyendo, si fuera necesario, uniformidad y material de protección y seguridad.
 - Para la modalidad presencial, el gasto del seguro de accidentes del alumnado en los términos establecidos por la ALDES.
 - Gastos relativos a la amortización de equipos didácticos y plataformas tecnológicas; así como el alquiler o arrendamiento financiero (excluidos intereses) de las mismas.
 - Gastos de alquiler o arrendamiento de aulas, talleres u otros espacios/installaciones utilizadas para el desarrollo de la formación.
 - En general cualquier otro gasto necesario para el correcto funcionamiento y desarrollo de la acción formativa. Incluye la gestión de las compras y la justificación económica correspondiente.

Importe máximo de licitación. Valor/hora: 50,00 €	5.000,00 €
---	------------



4. Requisitos de la Oferta:

Requisitos solicitados para el/la docente (teleformación) o docente (presencial) y la plataforma (deben ser acreditados):

- **TITULACIÓN:** Licenciado, Ingeniero, arquitecto o el título equivalente de grado, técnico superior, CP de nivel 2 o 3, con 1 año de experiencia acreditada.
- **COMPETENCIA DOCENTE.** Será necesario tener formación (Metodología didáctica, Formador de Formadores, Docencia de la Formación Profesional para el Empleo, o CAP) o experiencia docente. Los tutores deben acreditar una formación en la modalidad de tele formación de 30 horas o experiencia de al menos 60 horas en esta modalidad y en la utilización de TIC. La entidad deberá presentar justificación documental de la acreditación requerida a los formadores y tutores intervenientes en la acción formativa. (titulación y acreditación de la experiencia).
- **PLATAFORMA TELEFORMACIÓN.** Para impartir la formación en modalidad de teleformación, se ha de disponer del siguiente equipamiento:

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

Infraestructura:

Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:

- a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.
- b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.

Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

Software:

Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS

Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.

El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización fiscal del servidor y el cumplimiento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43



de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.

Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.

Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

Servicios y soporte:

Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparte.

Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.

5. Contenidos de la Oferta:

- a) **Presupuesto de ejecución.**
- b) **Propuesta de actuación para el desarrollo de la acción formativa** (Programa Formativo y de Actividades).
- c) **Curriculum Vitae** del personal docente que impartirá la acción y acreditación de requisitos de los propios docentes (**titulaciones, experiencia, etc.**)
- d) **Relación de los gastos** de funcionamiento previstos para el correcto desarrollo del curso (generales y por alumno/a); cuantificando el coste total de los mismo.
- e) **Mejora cuantificable:** formación adicional según lo descrito en el apartado “Criterios de valoración”

La oferta deberá ir firmada digitalmente.



6. Criterios de Valoración:

CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA	PONDERACIÓN TOTAL 100 puntos
A) PRESUPUESTO (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 (55 puntos) el/la licitador que oferte la mayor baja de todas las proposiciones y 0 puntos, el/la 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 = puntuación obtenida. X = máxima puntuación que se puede obtener en ese apartado. Bv = baja del licitador que se valora. Bmax = mayor baja de todas las presentadas.	55
B) PROPUESTA DE ACTUACIÓN Programa formativo, metodología, actividades, descripción vídeos, tutorías en su caso y todo aquello que forme parte del contenido de la acción formativa. Evaluación de la acción formativa, entrega de informes por edición y memoria final.	35
C) VALOR AÑADIDO (MEJORAS SOBRE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS) Impartición de un módulo adicional de formación a los establecidos en la especialidad formativa o carnet profesional, que estén relacionado con la acción formativa. Formación adicional de media hora de duración.....2 ptos. Formación adicional de una hora de duración.....4 ptos. Formación adicional de una hora y media de duración.....6 ptos. Formación adicional de dos horas de duración.....8 ptos. Formación adicional de dos horas y media de duración.....10 ptos.	10

Criterios de desempate:

En caso de igualdad entre dos o más licitadores, desde el punto de vista de los criterios objetivos que sirven de base para la adjudicación, será preferida la proposición presentada por las entidades sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica, siempre que su finalidad o actividad tenga relación directa con el objeto del contrato, según resulte de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales y figuren inscritas en el correspondiente registro oficial, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 147 de la LCSP.

Si se mantuviera el empate se establecería la preferencia para la adjudicación de las proposiciones presentadas por licitadores que dispongan de marca de excelencia o premios en el ámbito de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.

7. Presentación de ofertas y plazo.

Código Seguro de Verificación: e4fb69a3-bfba-473c-add7-f961efd8a8ef
Origen: Administración
Identificador documento original: ES_L01081000_2026_154848
Fecha de impresión: 10/02/2026 12:34:13
Página 7 de 7

FIRMAS
1.- MIGUEL ANGEL VICO RAMIREZ (Técnico Superior), 10/02/2026 10:18
2.- SILVIA MORALES JUAN (Jefa Departamento), 10/02/2026 10:24



Las ofertas deberán estar firmadas digitalmente y presentarse por vía telemática a través de la sede electrónica del Excmo. Ayuntamiento de Alicante/Agencia Local en la siguiente ruta:

<https://www.alicante.es/es/tramites/tramites-impulsalicante-agencia-local-desarrollo>

Siendo el plazo para su presentación hasta el día 16 de febrero de 2026.

En Alicante, a fecha de la firma electrónica.

Fdo. Miguel Ángel Vico Ramírez
Técnico Superior del Departamento de Empleo y Formación

Vº Bº Fdo. Silvia Morales Juan
Jefa del Departamento de Empleo y Formación