

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE DOCENCIA EN MODALIDAD PRESENCIAL EN MATERIA DE SANIDAD Y HOSTELERÍA EN EL MARCO DEL PROGRAMA EMPLEO 45+, COFINANCIADO POR EL FSE, EN LA ANUALIDAD 2022.

Expediente: **07/2022**

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la prestación del servicio de docencia de 750 horas en materia de hostelería y 1050 horas en materia de sanidad en modalidad presencial para cubrir las necesidades de las y los participantes en el Programa Empleo 45+, cofinanciado por el FSE, en los términos del presente Pliego.

El objetivo básico del Programa Empleo 45+ es ofrecer una acción directa al colectivo de personas sin empleo con 45 años o más (hasta 60 años inclusive), adaptada a sus capacidades para que obtengan la formación y/o cualificación necesaria que mejor se adapte a los requisitos de las empresas, de manera que todo ello conduzca a la inserción laboral de los mismos.

Para lograr este objetivo, el programa pone en marcha un itinerario que se concreta en las siguientes etapas:

- Realización de las tareas de **orientación** de aquellas personas que se encuentren dentro del colectivo de 45 años o más en situación de desempleo.
- Ejecución de las **acciones formativas** necesarias para la capacitación del público objetivo de la actuación en materia de **competencias digitales**, aunque en la anualidad 2022 se incorpora una ampliación de las áreas competenciales más allá de las digitales que faciliten la adquisición de habilidades y conocimientos en distintas ocupaciones de diversos sectores.
- Seguimiento de los participantes en su proceso de incorporación al mercado laboral mediante un **diagnóstico de reconversión**.

El objeto de esta licitación es la **contratación de acciones formativas en modalidad presencial** para dar cobertura a la demanda de los y las participantes del programa en las áreas sanitarias y de hostelería, detectada una vez iniciada la publicidad de las acciones formativas previstas en 2022.

El objeto del contrato se dividirá en los siguientes Lotes:

LOTE 1. HOSTELERÍA. Se precisa contratar 750 horas de formación en las siguientes materias:

- **La gestión de los recursos humanos en establecimientos de hostelería** (150 horas). Curso destinado a profesionales que aspiran a ocupar puestos de recursos humanos en establecimientos del sector de la hostelería con el objeto de que aprendan a gestionarlos teniendo en cuenta las peculiaridades de este sector.
- **La organización de eventos y protocolo** (150 horas). Su objetivo es proporcionar los conocimientos y habilidades necesarias para ser capaz de organizar cualquier tipo de eventos relacionado con la hostelería: ubicación y colocación de comensales, ambientación, etiqueta, gestión y organización de catering, comunicación, etc.
- **Control de mercancías y stock en establecimientos de hostelería** (150 horas). Su objetivo es proporcionar los conocimientos y habilidades necesarias para gestionar y organizar el almacén de mercancías y el stock en cualquier establecimiento del sector de la hostelería: Control de proveedores, inventario, proceso de conservación, almacenamiento, transporte, comunicación con departamentos del establecimiento, canalización de pedidos, normas de calidad, seguridad e higiene, etc.
- **Experto en Maître** (150 horas). Pretende proporcionar los conocimientos y habilidades necesarias para planificar y organizar el servicio de restauración y bar, coordinando la cocina con la sala, dirigiendo y supervisando el servicio

de mesas y atendiendo las necesidades del cliente, además de ocuparse de la venta y promoción del servicio.

- **Inglés básico en hostelería** (150 horas). Destinado a facilitar el conocimiento del vocabulario básico para lograr desenvolverse en la atención al cliente en establecimientos de hostelería.

LOTE 2. SANIDAD. Se precisa contratar 1050 horas de formación en las siguientes materias:

- **Celadores/as sanitarios** (150 horas). Curso destinado a profesionales que aspiran a ocupar puestos de celador/a en el ámbito sanitario realizando las funciones principales de traslado y aseo de enfermos, ayudar a gestionar su ingreso, tareas de apoyo a la rehabilitación o lavandería, labores de vigilancia y apoyar al personal sanitario, entre otras.
- **Auxiliar de ayuda a domicilio** (150 horas). Su objetivo es facilitar el desarrollo de las competencias necesarias para ofrecer servicios integrales y polivalentes dirigidos a las personas mayores, enfermas o dependientes que necesitan supervisión y cuidado especial para que puedan realizar todas sus actividades de la vida diaria que no son capaces de hacer solas. Los contenidos propuestos deben ser conducentes al Certificado de Profesionalidad.

Además de estas materias pueden incorporarse otras que se encuentren en el catálogo de oferta presencial de la empresa licitadora y que se ajuste a la carga lectiva de las acciones online del Programa 45+.

A continuación se detallan los **aspectos generales** que deberán cumplir las acciones formativas que se propongan en las distintas áreas de actividad que se licitan:

- **Objetivos:** Proporcionar una docencia cualificada y de calidad a los y las participantes del Programa 45+ en las áreas de:
 - **HOSTELERÍA.** Se precisa contratar 750 horas de formación en las siguientes materias:
 - **La gestión de los recursos humanos en establecimientos de hostelería** (150 horas).
 - **La organización de eventos y protocolo** (150 horas).
 - **Control de mercancías y stock en establecimientos de hostelería** (150 horas).
 - **Experto en Maître** (150 horas).
 - **Inglés básico en hostelería** (150 horas). Destinado a facilitar el conocimiento del vocabulario básico para lograr desenvolverse en la atención al cliente en establecimientos de hostelería.
 - **SANIDAD.** Se precisa contratar 1050 horas de formación en las siguientes materias:
 - **Celadores/as sanitarios** (150 horas).
 - **Auxiliar de ayuda a domicilio** (150 horas).
- **Materiales:**
 - En todos los casos, la empresa aportará los manuales, materiales y documentación necesaria para el correcto desarrollo de las acciones formativas que se inicien.
- **Programas:** La oferta de las entidades licitadoras debe incluir los programas propuestos en cada una de las áreas a las que opte, respetando la carga lectiva que se señala en el punto 2 de este documento y **siendo conducentes a la obtención de certificados de**

profesionalidad cuando proceda. Sin perjuicio de las propuestas de contenidos que se presenten en esta licitación, la entidad valorará el ajuste de las mismas una vez constituidos los grupos de alumnado y su perfil inicial. Del mismo modo, las acciones solicitadas en este pliego pueden ser sustituidas por otras del mismo área y misma carga lectiva si se detectara una demanda de otros profesionales en su ámbito.

- Perfil docente: Se valorará el cumplimiento de los siguientes requisitos:
 - Lote 1. Hostelería:
 - La gestión de los recursos humanos en establecimientos de hostelería.
 - Formación superior en Dirección y Gestión de Establecimientos de Hostelería.
 - Experiencia de al menos 2 años en departamentos de recursos humanos en establecimientos del sector de la hostelería.
 - Experiencia docente en la materia del curso- 1000 horas acumuladas, mínimo.
 - La organización de eventos y protocolo.
 - Formación superior en turismo o comunicación o similar.
 - Postgrado en organización de eventos.
 - Experiencia de al menos 2 años en la organización de eventos en el sector de la hostelería.
 - Experiencia docente en la materia del curso- 1000 horas acumuladas, mínimo.

- Control de mercancías y stock en establecimientos de hostelería.
 - Titulación de ingeniería y titulación en administración.
 - Formación de postgrado en logística.
 - Experiencia de al menos dos años en el sector de la hostelería en puestos de almacén/ logística.
 - Experiencia docente en la materia del curso- 1000 horas acumuladas, mínimo.

- Experto en Maître.
 - Curso superior de Maître, o Servicios de Restauración o Gestión Hotelera.
 - Experiencia de al menos 2 años como Maître en establecimientos del sector.
 - Experiencia docente en la materia del curso- 1000 horas acumuladas, mínimo.

- Inglés básico en hostelería.
 - Si el profesor/a es Nativo/a. Experiencia mínima de 1000 horas en formación en idioma inglés y cumplir una de las dos opciones: a) Titulación universitaria de grado superior en el idioma inglés; b) Titulación universitaria de grado superior aplicada a la enseñanza, con especialización y capacitación en el idioma inglés.

 - Profesor no Nativo. Experiencia mínima de 1000 horas en formación en idioma inglés y cumplir las dos opciones: a) Titulación universitaria de grado superior

de un país de lengua oficial; b) Diploma o Certificado para la capacitación en la enseñanza del idioma inglés

- Lote 2. Sanidad
 - Celadores/as sanitarios.
 - Formación mínima de CFGM en el área sanitaria.
 - Formación complementaria en materias y técnicas para el área sanitaria, como soporte vital básico, primeros auxilios, gestión de calidad de los cuidados, manejo de pacientes con lesiones especiales, etc.
 - Experiencia de al menos 2 años en instituciones sanitarias en puestos de atención a pacientes.
 - Experiencia docente en la materia del curso- 1000 horas acumuladas, mínimo.
 - Experiencia docente en otras materias del área sanitaria- 1000 horas acumuladas, mínimo.

 - Auxiliar de ayuda a domicilio.
 - Formación mínima de CFGM en el área sanitaria.
 - Formación complementaria en materias y técnicas para el área sanitaria, como soporte vital básico, primeros auxilios, gestión de calidad de los cuidados, manejo de pacientes con lesiones especiales, etc.
 - Experiencia docente en la materia del curso- 1000 horas acumuladas, mínimo.
 - Experiencia docente en otras materias del área sanitaria- 1000 horas acumuladas, mínimo.

- Otras consideraciones:
 - Modalidad de formación presencial.

- Alumnado entre 5-25 participantes.
- Funciones del o la docente:
 - Proponer el programa formativo ajustado a las necesidades de cada grupo incluyendo objetivos, contenidos, metodología empleada, recursos didácticos y cualquier otra información que permita a la entidad valorar la adecuación de la programación al grupo de participantes.
 - Programar y planificar los contenidos de la acción formativa
 - Atender a las dificultades e inquietudes de los y las participantes.
 - Potenciar la actividad del alumno en el aula, favorecer actitudes colaborativas y comunicativas, así como el trabajo en grupo.
 - Proporcionar feedback personalizado a cada participante, así como mantener una comunicación fluida y puntual con el tutor cameral.
 - Custodiar los partes de firmas en el aula y garantizar su correcta cumplimentación atendiendo a las directrices marcadas por el tutor o tutora cameral.
 - Facilitar la prueba final de contenidos que determinará si cada participante es apto o no apto.
 - Valorará la satisfacción con los distintos aspectos del curso.
 - Participar en todas las actividades propuestas por la coordinación de cada acción formativa.

2. CONTENIDO DE LA MEMORIA TÉCNICA.

Cada ofertante deberá aportar una **memoria técnica** que incluirá referencia expresa y argumentada a los aspectos generales mencionados hasta el momento, además de:

- Una presentación de la empresa o persona ofertante indicando su adecuación para la realización de los servicios que se solicitan.
- Una descripción detallada de los trabajos que se realizarán en el ámbito de esta contratación, realizando una descripción de las diferentes acciones formativas que se realizarán en el lote al que opte.

En cada caso se detallará:

- Título de la acción formativa.
 - Objetivos.
 - Requisitos de los/as destinatarios/as potenciales.
 - Contenidos conducentes a certificados de profesionalidad, siempre que el contenido abordado tenga su reflejo en un certificado de profesionalidad.
 - Carga lectiva.
 - Materiales que aporta.
 - Metodología.
 - Sistema de evaluación.
- Cualificación del equipo profesional. Indicar la asignación de cada docente o docentes propuestos a la acción o acciones formativas que impartirá y demostrando claramente el cumplimiento de los requisitos valorados en esta contratación, especialmente, su experiencia en el Programa Empleo 45+.

En este bloque se valorará la capacidad de los y las ofertantes seleccionadas de asumir la prestación del servicio de formación, siendo la puntuación máxima a obtener de 50 puntos:

- Cualificación del equipo profesional (hasta 25 puntos). Curriculum vitae de los y las profesionales propuestos para la ejecución del

contrato donde se ponga de manifiesto claramente el cumplimiento de los requisitos valorados en esta contratación para cada materia y su experiencia, especialmente en el Programa Empleo 45+.

- Propuesta de servicio. Calidad, detalle y ajuste al programa 45+ de la oferta técnica en cuanto a contenido y carga lectiva de las acciones formativas, así como su metodología y recursos que aportan (hasta 25 puntos).

Esta Memoria Técnica deberá presentarse obligatoriamente de las dos siguientes formas:

- 1.** Documento en papel encuadernado, impreso por ambas caras, escrito en castellano, en letra de fácil comprensión (tipo Arial, Times New Roman o similar), de tamaño mínimo 11, y **con una extensión total máxima de 50 páginas.**

Los documentos anexos que se presenten junto con la Memoria no computarán a efectos de la extensión máxima indicada.

- 2.** La Memoria Técnica deberá presentarse, además, mediante dispositivo de almacenamiento USB (pen drive), en formato *pdf*.

La no presentación de la mencionada Memoria Técnica en la forma indicada supondrá la exclusión del licitador del procedimiento de licitación.

IMPORTANTE: La oferta técnica no podrá contener valoración alguna sobre la oferta económica ni anticipar de ninguna manera el precio ofertado. **En caso de que se aprecie tal extremo en la documentación a incluir en el Sobre B, se procederá a la exclusión del procedimiento de licitación.**

3. INFORMACIÓN Y CONTACTO.

Para cualquier consulta/información adicional pueden dirigirse a la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Sevilla:

- **Persona de contacto:** M^a José Mallorca Donaire.
- **Correo electrónico:** pepa.mallorca@camaradesevilla.com.
- **Teléfono:** 955 110 905.


EL DIRECTOR GERENTE
Fdo.: SALVADOR FERNÁNDEZ SALAS
