

## **II. PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, DE UN CONTRATO DE SERVICIOS CONSISTENTE EN LA ELABORACIÓN E IMPARTICIÓN DE LA FORMACIÓN TRONCAL Y ESPECÍFICA DENTRO DEL SECTOR DE HOSTELERÍA EN EL MARCO DEL PROGRAMA INTEGRAL DE CUALIFICACIÓN Y EMPLEO COMO PARTE DEL PROGRAMA OPERATIVO DE EMPLEO JUVENIL FSE 2014-2020 (GARANTÍA JUVENIL), COFINANCIADO POR EL FONDO SOCIAL EUROPEO.**

### **EXPEDIENTE 19/2020**

#### **1. OBJETO**

El objeto del contrato al que se refiere el presente Pliego consiste en la prestación del servicio correspondiente a la gestión de diferentes acciones incluidas dentro del “Programa Integral de Cualificación y Empleo”, como parte del Programa Operativo de Empleo Juvenil 2014-2020 financiado con cargo al Fondo Social Europeo (FSE).

Entre las acciones puestas en marcha se contempla el Plan de Capacitación y este se divide en diferentes acciones, que parte de una orientación vocacional mediante la que se detectan las necesidades concretas de los participantes, para continuar con una formación de carácter troncal (TICs, Empleabilidad y Habilidades Sociales e Idiomas) y otra de carácter específico, elegida una de entre todas ellas por cada alumno entre Formación en Competencias Básicas, Formación en Certificados de Profesionalidad, Formación Específica de nicho de empleo, Formación en Emprendimiento y Formación en Movilidad, para finalizar con una serie de medidas y acciones de acercamiento a las empresas e inserción laboral, tratando de dar respuestas de orientación y formación en la mayor brevedad de tiempo.

De acuerdo con lo anterior, el presente Pliego tiene por objeto definir los requerimientos técnicos mínimos de las prestaciones que el proveedor contratado deberá poner a disposición de la Cámara de Comercio.

#### **2. ESPECIFICIDADES DE LAS CONDICIONES DE LA FORMACIÓN:**

Las áreas formativas a las que hace referencia este pliego se refieren a hostelería y se concretan en la realización de los siguientes cursos:

##### **Operaciones básicas de cocina, con el siguiente contenido:**

- Formación troncal en habilidades personales y profesionales e inglés (65 horas)
- Formación específica (120 horas)

##### **Operaciones básicas de pastelería, con el siguiente contenido:**

- Formación troncal en habilidades personales y profesionales e inglés (65 horas)
- Formación específica (120 horas)

Ambos cursos serán impartidos en el municipio de Santa María de Guía.

Las licitadoras deberán contar con instalaciones suficientes y adecuadas (taller de teoría y taller de prácticas), así como con el material y el equipo necesarios para la impartición de la formación.

Deberá haber un número mínimo de 5 alumnos matriculados en cada uno de los cursos con un máximo de 20 alumnos.

El 100% de estos alumnos deberá estar inscrito en el Programa de Garantía Juvenil, haber sido orientados por los técnicos de la Cámara y cumplir una asistencia mínima del 75% de la duración del curso.

La impartición de las acciones formativas, que se desarrollarán de acuerdo con las condiciones técnicas de cada especialidad formativa, y comprende las operaciones de puesta en marcha de la acción formativa, el apoyo a la selección de participantes, la impartición y el seguimiento de la formación en coordinación con los técnicos de la Cámara, que aportarán la documentación necesaria para hacerlo, así como el suministro de cuanta información fuere requerida por la contratante.

La Cámara ostente la potestad de decidir si se van a celebrar los dos cursos o uno, así como su orden, según los criterios que considere oportunos. A tal efecto, se informará de la decisión al adjudicatario con la antelación suficiente para que pueda programar y realizar correctamente su actividad. Asimismo la Cámara puede convenir modificar el número de horas previsto en los cursos de la formación específica hasta 120 h.

#### COMPROMISO DE INSERCIÓN

El objeto de la presente licitación incluye el apoyo a la inserción laboral de los alumnos participantes en las acciones formativas realizadas que deberán haber superado la evaluación positiva y los requisitos de idoneidad del candidato para la oferta de trabajo presentada.

La modalidad del contrato procurará no separarse de los objetivos del proyecto (fomentando la adquisición de experiencia profesional en las materias relacionadas con la formación impartida), pero no se excluirán otras posibilidades.

El compromiso laboral deberá tener una duración de seis meses, como mínimo.

#### SEDES DE FORMACIÓN

La formación se impartirá en las instalaciones aportadas por el adjudicatario en el municipio señalado en este Pliego, debiendo el adjudicatario disponer de los espacios, instalaciones, infraestructuras y recursos suficientes en relación a los requeridos en los programas formativos asociados a cada uno de los tipos de formación.

#### REQUISITOS DE LOS FORMADORES

- Titulación académica universitaria o de FP de grado medio/superior, o certificados de profesionalidad nivel 3 de la familia profesional, en las materias relacionadas.
- Experiencia superior a 1 año en formación relacionada con la materia.

- Acreditación mediante fotocopia del título oficial, vida laboral y justificación del puesto desempeñado.

## OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL ADJUDICATARIO

Será obligación del adjudicatario, en especial, las siguientes:

- Presentar un programa de ejecución de la formación debidamente temporalizado.
- Elaborar el contenido de la formación siguiendo las directrices, pautas o mínimos y lo dispuesto en las guías didácticas que se le facilitarán desde la Corporación.
- Facilitar al alumnado en formato papel y/o electrónico toda la documentación necesaria para el correcto seguimiento de las clases.
- Estar disponible para el inicio de las actividades formativas de manera inmediata.
- Custodiar la documentación relativa a la justificación de la asistencia de los participantes durante el período de formación y, posteriormente, entregarla cuando le sea requerida.
- Establecer un sistema de seguimiento del desarrollo de las actividades formativas, de manera que sea posible realizar pequeñas variaciones durante la impartición de las clases para mejorar la consecución de los objetivos (motivación del alumnado, asistencia constante, participación en el aula...).
- Tener disponible para cada alumno el material, las máquinas, las herramientas y el utillaje necesarios para desarrollar las preparaciones que les permitan adquirir las habilidades y conocimientos prácticos.
- El alumno dispondrá material de consumo con la variedad y cantidades suficientes por cada uno de ellos para permitir hacer las elaboraciones prácticas necesarias durante la totalidad de la duración de la acción formativa.
- Se dotará cada uno de los alumnos de los elementos necesarios de seguridad e higiene.
- Entregar a los alumnos que superen la formación el certificado de manipulador de alimentos que acredite los conocimientos adquiridos.