

A-SER/040292/2021
LICITACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO
CIFP SIMONE ORGEGA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

TÍTULO DEL CONTRATO DE SERVICIOS: CONTRATACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO EN EL CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO SIMONE ORTEGA (CIFP SIMONE ORTEGA) (2 LOTES)

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) tiene por objeto regular las condiciones de trabajo para la organización y desarrollo de **10 cursos** de formación profesional para el empleo, dirigidos como formación de oferta, a ofrecer a los trabajadores, tanto ocupados como desempleados, una formación ajustada a las necesidades del mercado de trabajo que permita su incorporación y desarrollo profesional en el mismo, que se desarrollarán en el CIFP SIMONE ORTEGA, organizados en 2 lotes.

Nº y Denominación del lote	Nº de cursos	Horas de formación
LOTE 1: RESTAURACIÓN	7	1.830
LOTE 2: ALOJAMIENTO Y TURISMO	3	1.170
TOTALES	10	3.000

La financiación de estas acciones formativas es de carácter estatal, regulada anualmente a través de las Ordenes por las que se distribuyen territorialmente, para su gestión por las comunidades autónomas con competencias asumidas, subvenciones del ámbito laboral financiadas con cargo a los Presupuestos Generales del Estado.

Las empresas licitadoras podrán contactar con el CIFP SIMONE ORGEGA (*) con el fin de resolver las dudas referidas a lo indicado en el pliego de prescripciones técnicas.

(*) **CORREO ELECTRÓNICO:** franciscojavier.garcia@madrid.org
TELÉFONO DE CONTACTO: 91.618.31.77
PERSONAL DE CONTACTO: Director del Centro ► Francisco J. García Ortiz

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA EJECUCIÓN

1. Condiciones técnicas de las especialidades

Las "Fichas de condiciones técnicas" de la especialidad son el elemento que permitirá a la entidad adjudicataria elaborar su propuesta de proyecto formativo, o de planificación y programación didáctica. Estas fichas figuran en el anexo I a este pliego, forman parte de la documentación del expediente de contratación y no podrán ser alteradas por los adjudicatarios.

Cuando las condiciones técnicas de la especialidad se remitan a normas específicas sectoriales o de desarrollo de alguna de las Cualificaciones Profesionales incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones, los adjudicatarios deberán cumplir, y la formación deberá impartirse, de conformidad con los requisitos establecidos en dicha normativa, acorde con lo establecido en la normativa reguladora de la Ley 30/2015 de 9 de septiembre por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el Empleo en el ámbito laboral y Real Decreto 694/2017, de 3 de julio, por el que se

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría comprobar el original

desarrolla dicha ley, así como la Orden TMS/368/2019, de 28 de marzo, por la que se desarrolla el Real Decreto

Aquellas especialidades que en el momento de la publicación de la formalización del contrato del lote al que pertenecen, se hubiese publicado el Real Decreto del Certificado de Profesionalidad correspondiente a esas especialidades, los adjudicatarios deberán cumplir, y la formación deberá impartirse, de conformidad con los requisitos establecidos en dicha normativa.

Los certificados de profesionalidad, que en el momento de la publicación de la formalización del contrato se hubiese publicado el correspondiente Real Decreto de modificación, los adjudicatarios deberán cumplir, y la formación deberá impartirse, de conformidad con los requisitos establecidos en dicha normativa.

En el caso de especialidades no vinculadas a certificados de profesionalidad deberán ajustarse a cualquier cambio de actualización establecido en el Catálogo de Especialidades Formativas del Servicio Público de Empleo Estatal.

2. Elaboración de proyectos o documentos de planificación, programación didáctica y evaluación.

En la página web de la Comunidad de Madrid se encuentran los modelos a utilizar por los adjudicatarios para la presentación de los proyectos formativos o la planificación y programación didáctica, y la planificación de la evaluación del aprendizaje, según sea el caso. La ruta de acceso para llegar a estos modelos es: <http://www.comunidad.madrid/servicios/empleo/red-centros-propios-formacion-profesional-empleo>

Las entidades adjudicatarias deberán presentar de cada una de las especialidades de cada lote en que se divide el contrato, que no son de Certificado de Profesionalidad, el proyecto formativo, en el modelo denominado: "Proyecto formativo". En el caso de las especialidades que sean Certificados de Profesionalidad o módulos formativos de Certificados de Profesionalidad, se presentará la documentación de planificación didáctica y evaluación en los modelos correspondientes denominados: "Planificación didáctica", "Programación didáctica" y "Planificación de la evaluación del aprendizaje", para dar cumplimiento a la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre. Estos modelos no podrán ser alterados, en ningún caso, por los adjudicatarios, y habrán de desarrollar todos los aspectos que contemplan y tener en cuenta los mínimos recogidos en la ficha de condiciones técnicas del anexo I de la especialidad o normativa de referencia.

El proyecto formativo y la programación didáctica se presentarán en los diez (10) días hábiles contados desde el siguiente a la firma del contrato, para su validación por el personal designado, en el CIFP SIMONE ORGEGA. En caso de que no se adapte a los requisitos mínimos establecidos en el presente pliego y en las fichas de condiciones técnicas de la especialidad o a los correspondientes Reales Decretos reguladores de las especialidades se requerirá a la entidad para que subsane los defectos observados, dando un plazo de 5 días hábiles. En caso de no subsanar y, por tanto, no ser validada la programación didáctica, la empresa adjudicataria incurrirá en un incumplimiento del contrato, motivando la resolución del contrato.

Tanto los proyectos como la programación didáctica, han de incluir, como un objetivo más de la especialidad, todas las aportaciones que suponen un valor añadido para el alumnado y que el adjudicatario incluyó en el documento "FICHA A CUMPLIMENTAR RELATIVA A LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULA" anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).

Las especialidades afectadas por normativa sectorial deberán ajustarse a los reglamentos vigentes. Caso de especialidades relacionadas con Cualificaciones Profesionales en vigor se atenderá necesariamente a lo que dispongan los correspondientes Reales Decretos reguladores de las mismas.

En aquellos certificados de profesionalidad para las cuales se hayan desarrollado **guías de aprendizaje**, la planificación y programación didáctica, así como la planificación de la evaluación del aprendizaje, deberá contemplar, como mínimo, lo dispuesto en las mismas en cuanto a desarrollo de las unidades formativas, unidades de aprendizaje, prácticas a desarrollar, sistema y modelo de evaluación y medios materiales. El adjudicatario podrá acceder a estas guías a través de la página oficial del Servicio Público de Empleo Estatal,

https://www.sepe.es/contenidos/personas/formacion/guias_aprendizaje/guias_aprendizaje.html

En cuanto a la evaluación del alumnado deberá atenderse a lo que marca el *art. 14 “Evaluación del módulo formativo”* del RD 34/2008, de 18 de enero (BOE 31/01/2008), por el que se regulan los Certificados de Profesionalidad, modificado por el RD 189/2013, de 15 de marzo (BOE 21/03/2013) y a lo recogido en el Título III Capítulo I de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre. Como se recoge en el punto 14 “Inicio y constitución de los cursos” de este pliego, con una antelación mínima de siete (7) días hábiles al inicio del curso la entidad adjudicataria entregará al técnico responsable del CIFP SIMONE ORTEGA la planificación didáctica y la planificación de la evaluación del aprendizaje.

Además, las especialidades **que no den lugar a certificados de profesionalidad** deben incluir el desarrollo y la metodología del módulo complementario de **“Prevención en Riesgos Laborales”**.

Para la programación de estos contenidos los adjudicatarios podrán utilizar las fuentes que estimen oportunas, siempre y cuando su contenido se ajuste a la normativa legal vigente.

Respecto a la impartición de este contenido complementario en las acciones de formación para el empleo con carácter general se debe tener en cuenta:

- La impartición de dicho contenido no implica la ampliación de las horas programadas para cada una de las acciones formativas a las que vaya asociado.
- La impartición de este contenido estará contextualizada respecto a los contenidos específicos de la especialidad, bien como contenido independiente, formando un módulo o bien secuenciado y asociado a los contenidos ocupacionales más apropiados de la especialidad.
- El contenido formativo complementario deberá quedar reflejado en el proyecto formativo y en los diplomas.
- Este contenido deberá adecuarse a lo que al respecto establezca la normativa reguladora del sector y demás normas aplicables a la materia.

Los proyectos formativos presentados han de adecuarse a las especialidades incluidas en el catálogo de especialidades formativas del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE), y aquellos que den lugar a los certificados de profesionalidad deberán ajustarse a las condiciones exigidas para la obtención de los mismos.

3. Equipo docente

El adjudicatario deberá proporcionar el equipo docente cualificado para impartir los cursos, cuya dependencia laboral es ajena a la Comunidad de Madrid, el cual deberá cumplir y acreditar, como mínimo, los requisitos que se especifican a continuación:

LOTE 1: RESTAURACIÓN

- Para la especialidad del Certificado de profesionalidad de **OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108)**, lo especificado en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto en el apartado IV del certificado de “Prescripciones de los formadores”, para la acreditación y la experiencia profesional requerida, y en el RD 189/2013 de 15 de marzo (que modifica en parte el RD 34/2008), en su artículo primero punto ocho, en lo referido a los requisitos que deberán reunir los formadores en cuanto a competencia docente requerida.
- Para la especialidad del certificado de profesionalidad **OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR. (HOTR0208)**, lo especificado en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto en el apartado IV del certificado de “Prescripciones de los formadores”, para la acreditación y la experiencia profesional requerida, y en el RD 189/2013 de 15 de marzo (que modifica en parte el RD 34/2008), en su artículo primero punto ocho, en lo referido a los requisitos que deberán reunir los formadores en cuanto a competencia docente requerida.
- Para la especialidad del Certificado de profesionalidad de **SUMILLERÍA (HOTR0209)**, lo especificado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, en el apartado IV del certificado de “Prescripciones de los formadores”, para la acreditación y la experiencia profesional requerida, y en el RD 189/2013 de 15 de marzo (que modifica en parte el RD 34/2008), en su artículo primero punto ocho, en lo referido a los requisitos que deberán reunir los formadores en cuanto a competencia docente requerida.

Además de lo especificado anteriormente:

- Certificación de haber completado el Curso de Sumilleres impartido por el IFE (Instituto Formación Empresarial) Cámara de Comercio de Madrid o equivalente.
- Para la especialidad **POSTRES DE VANGUARDIA (HOTR54)**:
 - Titulación requerida: Deberán cumplir con alguno de los siguientes requisitos.
 - Técnico Superior de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
 - Técnico Superior de Dirección en cocina de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
 - Técnico Especialista en Hostelería.
 - Certificado de Profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo del área de Restauración.
 - Experiencia profesional de, al menos, **36 meses** en ocupaciones de pastelero/repostero.
 - Experiencia docente: Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:
 - Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente.
 - Acreditar una experiencia docente de al menos 600 horas en modalidad presencial en los últimos diez años en especialidades relacionadas con la familia profesional Restauración o Industrias Alimentarias.

- Para la especialidad **EL CAFÉ DEL ORIGEN A LA TAZA (HOTR53)**:
 - Titulación de Barista por la SCA (Asociación de Cafés de Especialidad).
 - Experiencia profesional de al menos **24 meses** en el sector productivo relacionado: Tostador de café o Q Grader.
 - Experiencia docente: Cumplir como mínimo con alguno de los siguientes requisitos:
 - Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente.
 - Acreditar una experiencia docente de al menos 300 horas en modalidad presencial en los últimos diez años en especialidades relacionadas con la familia profesional Restauración.

- LOTE 2: ALOJAMIENTO Y TURISMO
--

- Para la especialidad del Certificado de profesionalidad de **OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS (HOTA0108)** lo especificado en el (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y el RD 619/2013 de 2 de agosto), en el apartado IV del certificado de “Prescripciones de los formadores”, para la acreditación y la experiencia profesional requerida, y en el RD 189/2013 de 15 de marzo (que modifica en parte el RD 34/2008), en su artículo primero punto ocho, en lo referido a los requisitos que deberán reunir los formadores en cuanto a competencia docente requerida.
- Para la especialidad del Certificado de profesionalidad de **PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE (HOTI0108)** lo especificado en el (RD 1376/2008, de 1 de agosto modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto), en el apartado IV del certificado de “Prescripciones de los formadores”, para la acreditación y la experiencia profesional requerida, y en el RD 189/2013 de 15 de marzo (que modifica en parte el RD 34/2008), en su artículo primero punto ocho, en lo referido a los requisitos que deberán reunir los formadores en cuanto a competencia docente requerida.

Además de lo especificado anteriormente:

- Experiencia docente de, al menos, 250 horas de impartición de formación en la especialidad o en el campo de las competencias relacionadas con el módulo formativo del que se trate.

La Dirección General de Formación, queda facultado para efectuar, en cualquier momento, las comprobaciones que estime oportunas sobre la certeza y veracidad de todos los aspectos incluidos en la certificación, incluida la acreditación del certificador para expedir tal documento. Por su parte, el adjudicatario se compromete y obliga a facilitar a la Dirección General de Formación, cuanta información y documentación le fuere solicitada por éste a los efectos de la comprobación mencionada.

Además, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- a) La entidad adjudicataria presentará con una antelación de diez (10) días hábiles al inicio del proceso de selección del alumnado, para su validación por el personal designado por el CFP SIMONE ORTEGA, los currículums y la documentación acreditativa de los hechos alegados en el mismo del equipo docente encargado de la impartición, así como fotocopia del DNI.

- b) En el caso de que el adjudicatario presentara mejoras en cuanto al perfil docente, que hayan sido valoradas para su condición como tal, los currículums junto a la documentación acreditativa, deben ajustarse técnicamente a los requisitos especificados anteriormente y además a lo especificado como mejoras declaradas en el documento “FICHA A CUMPLIMENTAR RELATIVOS A LOS CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR” Anexo al PCAP, presentando un perfil técnicamente equivalente por el que se le adjudica el contrato.
- c) La posibilidad de simultaneidad de un docente en varios cursos quedará limitada por la legislación laboral vigente y para garantizar la calidad de la tarea docente no podrá superar las 8 horas diarias de impartición.
- d) Una vez validado por el CIFP SIMONE ORTEGA los currículums, la entidad adjudicataria sólo podrá realizar cambios en el equipo docente respetando, rigurosamente, lo exigido en este pliego y las mejoras al equipo docente presentadas por el adjudicatario en el documento “FICHA A CUMPLIMENTAR RELATIVA A LOS CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR” anexo al PCAP, por el que se adjudica el contrato, según el lote y especialidad a la que se licita. Tales cambios deberán ser validados por el CIFP SIMONE ORTEGA.
- e) En el caso de especialidades que incluyan Módulo de Formación Práctica en Centros de Trabajo (MFPCT), uno de los docentes (en caso de haber más de uno) realizará las funciones de tutor para las mismas, y ejercerá las siguientes funciones:
 - 1) Acordar el programa formativo con las empresas donde realicen las prácticas del alumnado, según el modelo del Anexo VIII de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre.
 - 2) Explicar al alumnado las características de las empresas (actividades, puestos de trabajo, seguridad, y salud laboral, etc.)
 - 3) Presentar a los alumnos/as en la empresa.
 - 4) Acción tutorial con el alumnado (dificultades, aclaraciones, etc.)
 - 5) Evaluación del alumnado junto con el tutor de la empresa.

4. Aulas y otros espacios

La formación se realizará en las aulas del CIFP SIMONE ORTEGA, a excepción del Módulo de Formación Práctica en Centros de Trabajo (MFPCT) que se realizará en las empresas asignadas a cada uno de los participantes de la acción formativa.

Se incluye en este pliego anexo II “Fichas características del aula”, donde se recogen las características de las aulas y los talleres, así como una relación de los equipos y materiales puestos a disposición de la empresa adjudicataria para la impartición de las acciones formativas.

El CIFP SIMONE ORTEGA asignará al adjudicatario el/las aula/s donde se va a desarrollar cada acción formativa.

5. Equipamiento y materiales fungibles

Definiciones previas:

- EQUIPO Y MAQUINARIA: equipamiento inventariable necesario para la impartición del curso, así como todos los accesorios específicos de dicha maquinaria, de duración indeterminada.

- HERRAMIENTAS Y EQUIPOS DE MEDIDA: instrumentos y aparatos, automáticos o manuales, de duración indeterminada, habituales para la ejecución de las operaciones y tareas necesarias de la especialidad.
- MATERIAL DE CONSUMO DURADERO: componentes y elementos que pueden ser utilizados en más de una acción formativa, de la misma o distinta especialidad, hasta que su uso repetido o deterioro impida su adecuado manejo para la impartición de las prácticas.
- MATERIAL FUNGIBLE: todo aquel material consumible durante la impartición de una acción formativa.
- SOFTWARE: todo programa informático específico de utilidad para la impartición del curso.

El equipamiento y material suministrados por el CIFP SIMONE ORTEGA se describen en el anexo II “Fichas características del aula”.

La entidad adjudicataria deberá firmar el inventario del aula donde se relaciona todo el equipo y material que el Centro de Formación pone a disposición para la realización de las actividades contratadas. El docente o coordinador del curso certificará que encuentra todo en perfectas condiciones. Al finalizar el curso deberá hacer entrega al centro del equipo y material de dicho inventario en las mismas condiciones de funcionamiento que le fue entregado. En caso contrario, se estará a lo previsto en el apartado de penalidades del PCAP.

La ausencia o deterioro de las herramientas y/o equipamiento será reemplazado de forma inmediata por la entidad adjudicataria por otros de las mismas características técnicas de las que figuran en el inventario del aula para mantener el normal funcionamiento de la acción formativa. En caso contrario, se estará a lo previsto en el apartado de penalidades del PCAP.

El adjudicatario se atenderá a lo dispuesto en los manuales de instrucciones de los fabricantes de las dotaciones incluidas en el aula o aulas que se asignen. En el caso de detectarse un deterioro por un uso inadecuado en los equipos y maquinaria aportados por el Centro de Formación se penalizará a la entidad adjudicataria de acuerdo con lo previsto en el apartado de penalidades del PCAP.

El adjudicatario deberá aportar todo el equipamiento complementario, material de consumo o fungible y material de papelería necesario para la impartición del curso que conste en el anexo I “Fichas de condiciones técnicas” de la especialidad, o bien en los programas formativos de las especialidades incluidas en el catálogo de especialidades del SEPE y lo especificado en el documento “FICHA A CUMPLIMENTAR RELATIVA A LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULA ” anexo al PCAP, por el que se adjudica el contrato. Además, deberá proporcionar así mismo, el material de botiquín de primeros auxilios relacionado en el punto 20 de este pliego “Prevención de riesgos laborales”. En el caso de que una misma empresa sea adjudicataria de varios lotes deberá aportar un único botiquín.

El equipamiento y/o el material fungible deberán estar obligatoriamente especificados y figurar en los apartados correspondientes de los proyectos formativos y en las programaciones didácticas.

En caso de que el adjudicatario aporte algún tipo de equipamiento deberá reunir las condiciones de seguridad conforme a la legislación vigente y estará obligado a tener asegurado a su cargo dicho equipamiento contra cualquier eventualidad o daño que éste pudiera sufrir.

Todo el equipamiento y dotaciones que aporte el adjudicatario deberán estar actualizados y tener un alto grado de implantación en el mercado.

Todo el equipamiento, material, software, etc., necesario para la impartición de los módulos formativos, así como el adicional incluido en el documento “FICHA A CUMPLIMENTAR RELATIVA A LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULA” anexo al PCAP, por el que se adjudica el contrato, deberá encontrarse disponible en el centro con una antelación mínima de siete (7) días hábiles al inicio de cada curso, acompañado de una justificación de entrega mediante un albarán o documento análogo, debiendo ser en cantidad suficiente para que el alumnado pueda realizar las prácticas simultáneamente. El CIFP SIMONE ORTEGA en función de las especialidades, podrá establecer que este plazo de siete (7) días sea al inicio de cada módulo formativo. Su incumplimiento conllevará el aplazamiento, suspensión del curso o anulación siendo la DGF, a través del centro, quien determine esta decisión en función de la repercusión sobre el calendario previsto de la programación del CIFP SIMONE ORTEGA el retraso en el calendario de inicio previsto, será penalizado de acuerdo con lo establecido en el apartado de penalidades del PCAP.

El software provisto por la entidad adjudicataria deberá estar correctamente instalado y funcionando como mínimo siete (7) días hábiles antes del comienzo del curso, salvo situaciones excepcionales autorizadas por el CIFP SIMONE ORTEGA. Este software no podrá ser en ningún caso versión de evaluación y deberá contar con la licencia de uso para formación correspondiente. Se utilizarán siempre las últimas versiones disponibles del software en cuestión, y en caso de necesitar unos requisitos superiores al hardware especificado en el anexo II “Fichas características del aula”, dicho hardware será aportado por el adjudicatario para el correcto desarrollo de la actividad formativa.

El mantenimiento periódico del software correrá a cargo de la entidad adjudicataria. Esta comprobará que aquel sigue instalado y funcionando en perfecto estado. Este mantenimiento se realizará como mínimo a la finalización de cada módulo de formación.

En aquellos cursos en los que sea necesario usar vestuario específico, así como todo lo relacionado con la seguridad del alumnado, correrá a cuenta del adjudicatario, sin que suponga incremento sobre el presupuesto del contrato, siendo responsabilidad del equipo docente el garantizar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales a lo largo de todo el contrato. En caso de que el vestuario específico tuviera algún logotipo, también deberán aparecer de forma visible y destacada los logotipos que se especifican en el punto 21 “Publicidad” de este pliego. El no cumplimiento por parte del adjudicatario dará lugar a penalidades previstas en el apartado correspondiente del PCAP, y a la suspensión del contrato.

La entidad adjudicataria dispondrá de un máximo de cinco (5) días hábiles después de la terminación de cada curso y, en todo caso, a la finalización del contrato, para dejar el aula y el equipamiento en correcto estado y funcionamiento según indique el CIFP SIMONE ORTEGA y para retirar de la misma todo el equipamiento y material que hubiese aportado. En todo caso se atenderá a lo previsto en el apartado de penalidades del PCAP.

Si por razones sanitarias o de otra índole, la formación tuviese que ser impartida en modalidad de aula virtual o a través de formación híbrida, la empresa adjudicataria aportará una plataforma de aprendizaje que permita la conexión síncrona de docentes y alumnos, con sistema incorporado de audio, video y posibilidad de compartir archivos, la propia pantalla u otras aplicaciones tanto por el docente como por los

participantes, con registro de los tiempos de conectividad, previa valoración por el centro de formación.

Así mismo en el caso de optar por la modalidad virtual o híbrida, el adjudicatario facilitará al alumnado que no disponga de medios, ordenadores portátiles para el seguimiento de este tipo de formación, por el tiempo de duración de la acción formativa, previa valoración por el centro de formación de la necesidad de esta cesión temporal.

En caso de que la red de navegación a Internet del centro no permita accesos a las plataformas requeridas para la impartición de los cursos, se requiere sistema de conexión a internet mediante tecnología 4G que permita dichas conexiones, aportado por la empresa licitadora.

6. Material de apoyo (Equipamiento didáctico)

Definiciones previas:

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO: son todos aquellos medios audiovisuales o equipo de apoyo que facilite la transmisión de los conocimientos.

El adjudicatario podrá utilizar el material de apoyo del que disponen las aulas, el cual se relaciona en el anexo II “Fichas características del aula”. El mantenimiento de este equipamiento correrá a cargo de la entidad adjudicataria.

Cualquier otro material de apoyo necesario para la impartición del curso que figure en el anexo I “Ficha de condiciones técnicas” de la especialidad, así como el adicional incluido en el documento “FICHA A CUMPLIMENTAR RELATIVA A LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULA” anexo al PCAP, por el que se adjudica el contrato, será suministrado obligatoriamente por la entidad adjudicataria para la impartición de los módulos formativos con una antelación mínima de siete (7) días hábiles al inicio del curso, acompañado de una justificación de entrega mediante un albarán o documento análogo. El CIFP SIMONE ORTEGA en función de las especialidades, podrá establecer que este plazo de siete (7) días sea al inicio de cada módulo formativo. Su incumplimiento conllevará el aplazamiento o suspensión del curso, pudiendo dar lugar a las penalidades previstas en el apartado correspondiente del PCAP, o de lo contrario, podrá dar lugar a la resolución del contrato.

7. Material didáctico (Manuales y documentación)

Definiciones previas:

- MATERIAL DIDÁCTICO: toda documentación técnica o didáctica, impresa o en formato electrónico, para entregar al alumnado o de uso común en el aula (libros de consulta, manuales, guías didácticas, material audiovisual, etc.)

El CIFP SIMONE ORTEGA, siete (7) días hábiles previos al inicio del curso, recibirá el material didáctico de la especialidad que figura en el anexo I “Ficha de Condiciones técnicas” de cada especialidad, así como el adicional incluido en el documento “FICHA A CUMPLIMENTAR RELATIVA A LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULA” anexo al PCAP, por el que se adjudica el contrato, para su validación y comprobación, pudiendo entregarse directamente al alumnado desde el primer momento o haciendo la entrega por módulos. Este material deberá venir acompañado de una justificación de entrega mediante un albarán o documento análogo. El CIFP SIMONE ORTEGA en función de las especialidades, podrá establecer que este plazo de siete (7) días sea al inicio de cada módulo formativo. Su incumplimiento conllevará

el aplazamiento o suspensión del curso, pudiendo dar lugar a las penalidades previstas en el apartado correspondiente del PCAP, o de lo contrario, podrá dar lugar a la resolución del contrato.

En toda la documentación que el adjudicatario entregue, tanto al CIFP SIMONE ORTEGA como a los alumnos/as a lo largo del curso, deberá aparecer de forma visible y destacada la imagen los logos tal como se refleja en el punto 21 "Publicidad" de este pliego.

El adjudicatario demostrará que la documentación aportada no está sujeta a derechos de autor, o en su caso, cuenta con la debida autorización de uso y aporta la misma por escrito.

8. Plazo y condiciones de ejecución

Los contratos se ejecutarán en un plazo de 24 meses, comenzando los cursos conforme se vayan configurando los grupos.

La entidad adjudicataria queda obligada a cumplir lo establecido en la relación completa de los cursos adjudicados, que deberán corresponderse necesariamente con el importe del contrato a ejecutar.

El % de ejecución de cada lote y por año es el siguiente:

Nº y Denominación del lote	% Anualidad 2022	% Anualidad 2023	% Anualidad 2024
LOTE 1- RESTAURACIÓN	55 %	45 %	0%
LOTE 2- ALOJAMIENTO Y TURISMO	26%	52 %	22%

Este % no podrá ser modificado sin autorización expresa de la Dirección General de Formación, para lo cual el adjudicatario deberá formular solicitud razonada. El incumplimiento de esta condición, salvo fuerza mayor, dará lugar a la aplicación de las penalidades establecidas por ley.

9. Destinatarios

Las acciones formativas reguladas en el presente pliego están dirigidas prioritariamente a trabajadores desempleados, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid, inscritos en la red de oficinas de empleo. Cuando los participantes sean trabajadores ocupados éstos deberán ser, con carácter general residentes de la Comunidad de Madrid o prestar sus servicios en centros de trabajo ubicados en la misma.

A fin de garantizar el acceso a la formación de trabajadores con mayores dificultades de inserción o de mantenimiento en el mercado de trabajo tendrán prioridad para participar en las acciones formativas los colectivos prioritarios marcados por la autoridad laboral competente.

Para las especialidades que conlleven certificado de profesionalidad los destinatarios de los cursos serán los que defina el Real Decreto por el que se apruebe el certificado de profesionalidad correspondiente, en el artículo correspondiente al *Acceso a la formación de los certificados de profesionalidad*.

10. Captación y preselección del alumnado

El proceso de captación y preselección de alumnos/as se realizará en base a los criterios y procedimientos establecidos por la Dirección General de Formación (DGF) si éstos son trabajadores desempleados de entre los demandantes de empleo inscritos en las oficinas de empleo. Si los alumnos/as fueran trabajadores ocupados para su captación y preselección se deberá tener en cuenta lo establecido en el apartado 9 de este pliego.

La Consejería de Economía, Hacienda y Empleo llevará a cabo publicidad institucional en la que se informará de estas acciones formativas.

El proceso de captación y preselección de los candidatos para participar en las acciones formativas lo llevará a cabo el CIFP SIMONE ORTEGA.

En el supuesto de que por la DGF no se facilite un número suficiente de preseleccionados-beneficiarios de la actuación, como para iniciar los cursos, o cuando así lo estimará la propia DGF, exigirá al adjudicatario su colaboración en la difusión e información, así como proporcionando candidatos/as para la acción formativa. Estos candidatos /as deberán ser validados en cuanto a su condición de demandante inscrito se refiere con carácter previo al inicio del curso según el procedimiento establecido.

11. Selección del alumnado

La convocatoria de los/as alumnos/as preseleccionados/as para los procesos de selección será realizada por el CIFP SIMONE ORTEGA en colaboración con la entidad adjudicataria.

El proceso de selección de los/las candidatos/as preseleccionados/as para participar en las acciones formativas se llevará a cabo por la DGF a través del CIFP SIMONE ORTEGA en colaboración con la entidad adjudicataria.

El CIFP SIMONE ORTEGA podrá solicitar a las entidades adjudicatarias la corrección o confección de las correspondientes pruebas técnicas de selección, si fuese necesario. Estas pruebas siempre serán validadas por el Centro.

Siempre que sea posible el proceso de selección será único para todos los de especialidades afines. Para ello el centro coordinará el proceso contando en cualquier caso con todas las entidades adjudicatarias implicadas.

La selección final será realizada por el Centro de Formación, que comunicará los resultados de la misma al coordinador del curso para su inclusión en el expediente del mismo.

En los cursos se podrán incluir hasta cinco alumnos/as más de los previstos que figuran en las "Ficha de Condiciones técnicas" de cada especialidad, así mismo se podrán incluir, a propuesta de la DGF de acuerdo con la normativa vigente, alumnos/as que les falte algún módulo formativo teórico, así como en el Módulo de Formación Práctica en Centros de Trabajo. Estos alumnos/as gozarán de los mismos derechos que los demás. En ningún caso, la inclusión de estos alumnos/as modificará la cuantía económica del contrato.

12. Derechos y Obligaciones del alumnado.

Los alumnos tendrán derecho a recibir la formación de forma gratuita.

Así mismo el alumnado tiene la obligación de asistir y seguir con aprovechamiento las acciones formativas en las que participen. El incurrir en más de tres faltas de asistencia al mes, no justificadas, será causa de baja del curso; y constituirá causa de exclusión los siguientes casos:

- No seguir con aprovechamiento la acción formativa.
- Dificultar el normal desarrollo de la acción formativa.
- La falta de respeto o consideración con los profesores, los compañeros o el personal del CIFP SIMONE ORTEGA.
- La utilización de forma inadecuada de las instalaciones y equipamientos del CIFP SIMONE ORTEGA.
- La no utilización o su uso de forma inadecuada de los Equipos de protección individual (EPIs) facilitados para la realización de las prácticas durante los cursos.
- No cumplir con las normas de seguridad laboral y alimentaria.

La exclusión del alumnado deberá de ser propuesta por la empresa adjudicataria mediante un informe que presentará al centro de formación, pudiendo solicitar en caso de necesidad la suspensión cautelar en el curso. En caso de peligro para las personas o cosas, el CIFP SIMONE ORTEGA tiene la obligación de comunicarlo inmediatamente a la DGF, para que se ratifique o anule dicha suspensión.

Corresponderá a la DGF acordar lo que proceda sobre la exclusión de los alumnos/as, previo informe del centro y audiencia del interesado en el plazo de diez (10) días.

Todas las acciones formativas serán gratuitas para el alumnado. En consecuencia, queda expresamente prohibido al adjudicatario el cobro, a los destinatarios, de cantidad alguna por los servicios prestados en la ejecución del contrato.

13. Calendario de inicio de los cursos y condiciones de ejecución

En el plazo máximo de diez (10) días hábiles, contados desde el siguiente a la firma del contrato, el adjudicatario tiene la obligación de mantener una reunión con el CIFP SIMONE ORTEGA para la elaboración del calendario de los cursos adjudicados, previamente establecido por el CIFP, de acuerdo con las necesidades y disponibilidad de aulas.

Para la elaboración del calendario de inicio de los cursos se tendrán en cuenta las horas lectivas por día que determine el CIFP SIMONE ORTEGA para cada especialidad, así como las horas adicionales por acciones valoradas y por las que resultó adjudicatario del contrato.

El Módulo de Formación Práctica en Centros de Trabajo (MFPCT) deberá comenzar antes de 2 meses transcurridos desde la finalización del último módulo presencial impartido en el centro de formación. Tan solo con carácter excepcional podrá ampliarse dicho plazo hasta los 4 meses, siempre debidamente motivado por la empresa adjudicataria y autorizado por el centro, y en ningún caso podrá superar el periodo reglamentario establecido en la normativa vigente que regule el Módulo de Formación Práctica en Centros de Trabajo.

En el caso de que se produzcan cambios en el calendario de impartición de los cursos a propuesta del adjudicatario y siempre que fuesen autorizados por la DGF a través del CIFP SIMONE ORTEGA, el adjudicatario deberá presentar un nuevo calendario de los cursos al técnico responsable del Centro de Formación, con una antelación de 15 días antes de la fecha prevista para la selección del alumnado del primer curso afectado. Sin merma de otras causas de penalización por defecto o incumplimiento de las obligaciones del contrato, podría ser causa de penalidades el retraso injustificado en el inicio de los cursos o del MFPCT, debido a causas imputables a la entidad

adjudicataria (no disponer del docente cualificado, no disponer del convenio con empresas para la realización del MFPCT, no haber instalado el software pertinente, no respetar los plazos marcados, etc.), según se recoge en el PCAP, o de lo contrario, podrá dar lugar a la resolución del contrato.

El calendario pactado se podrá ver alterado por incidencias en las aulas y talleres donde se impartan aquellas especialidades objeto del contrato.

En los casos que por causas ajenas al CIFP SIMONE ORTEGA inclemencias del tiempo o cualquier otra causa, se haga imposible el acceso al centro o la impartición de clases, éstas se recuperarán por cuenta de la empresa adjudicataria del contrato.

Aquellas especialidades en las que 30 días antes del comienzo de la impartición de la misma, se hubiese publicado el Real Decreto del certificado de profesionalidad, los adjudicatarios deberán acordar junto con el CIFP SIMONE ORTEGA una adaptación de la documentación de planificación didáctica y evaluación, para que cumpla con lo establecido en el RD publicado y la formación deberá impartirse de conformidad con los requisitos de dicha normativa.

El seguro de accidentes del alumnado correrá a cargo de la empresa adjudicataria, en las condiciones que se especifican en el punto 14 de este pliego, "Inicio y constitución de los cursos".

Para el MFPCT los adjudicatarios han de presentar, siete (7) días antes del inicio de las mismas, la siguiente documentación, establecida por la Dirección General de Formación.

- Programa formativo del Módulo de Formación Práctica en Centros de Trabajo, que se presentará según el modelo que se encuentra en la página web de la Comunidad de Madrid para dar cumplimiento a la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre. Se tendrá en cuenta que el tiempo diario de MFPCT no excederá las 8 horas.
- Convenio firmado entre la entidad adjudicataria y la empresa que se realizarán según el modelo que se encuentra en la página web de la Comunidad de Madrid.
- Autorización de inicio de las prácticas que se presentará según el modelo que se encuentra en la página web de la Comunidad de Madrid.
- Copia de la póliza de seguro.

14. Inicio y constitución de los cursos

Los cursos comenzarán en la fecha establecida conforme al procedimiento fijado en el punto 13 "Calendario de inicio de los cursos y condiciones de ejecución".

Si se produjera algún cambio en el calendario a propuesta de la entidad adjudicataria, ésta deberá comunicarlo al menos con cinco (5) días de antelación.

En el caso de que por cualquier circunstancia imprevista fuera necesaria una modificación en la fecha del comienzo del curso, a propuesta del CIFP SIMONE ORTEGA, se le comunicará a la entidad adjudicataria con la antelación suficiente, no teniendo la entidad derecho a ningún tipo de indemnización.

Antes de iniciarse el curso se celebrará una reunión con la empresa adjudicataria donde se informará sobre la organización de las aulas taller y los protocolos a seguir para la gestión de pedidos (recepción, almacenamiento, etc.).

La convocatoria de los/las alumnos/as seleccionados/as para el inicio del curso será realizada por el CIFP SIMONE ORTEGA pudiendo pedir colaboración en esta tarea a la entidad adjudicataria.

Aquellas mejoras aportadas por el licitador y valoradas en el proceso de adjudicación, habrán de ser validadas antes del inicio de los cursos por el centro para garantizar técnicamente que supongan un valor añadido al aprendizaje del alumnado.

El seguro de accidentes del alumnado derivado de la asistencia a la actividad formativa, incluidos los producidos "in itinere", así como en las visitas didácticas que realicen, correrá a cargo de la entidad adjudicataria, tanto durante la actividad formativa presencial en el CIFP SIMONE ORTEGA como durante la realización de las prácticas en centros de trabajo. La póliza de seguros podrá ser suscrita específicamente para cada actividad formativa o de forma colectiva para varias actividades formativas. En todo caso, se indicará en la misma con exactitud la fecha de inicio y de vencimiento, identificando el nº de expediente, lote y código de los cursos, el número de alumnos/as participantes asegurados y las coberturas contratadas.

*Coberturas mínimas que se han de contratar:
garantizado:*

Capital

Fallecimiento por accidente	40.000,00 €
Invalidez permanente por accidente (parcial, total o absoluta)....	40.000,00 €
Asistencia sanitaria en centros reconocidos.....	Ilimitada

Esta póliza de seguro de accidentes, así como un listado de las clínicas sanitarias adscritas a dicha póliza, la entregará la entidad adjudicataria, con una antelación mínima de siete (7) días hábiles al inicio del curso al técnico responsable del CIFP SIMONE ORTEGA.

Un curso no podrá iniciarse si el CIFP SIMONE ORTEGA no dispone de la póliza de seguro de accidentes que el adjudicatario haya contratado para dicha acción formativa, así como si el primer día no se alcanza como mínimo el 50% del alumnado programado, reservándose el CIFP SIMONE ORTEGA el derecho de retrasarlo o anularlo.

El curso se considera válidamente constituido, a todos los efectos, cuando haya transcurrido el 25% de la duración del curso o una semana, si el 25% es inferior a una semana. En cualquier caso, se debe alcanzar al menos el 75 % del alumnado programado en el momento de consolidación del curso, reservándose la DGF, a través del centro, el derecho de retrasarlo o anularlo.

Podrán incorporarse nuevos alumnos/as hasta transcurrido el 25% de la duración del curso, siendo el CIFP SIMONE ORTEGA el que decide si esta incorporación es adecuada, en función del nivel de conocimientos del/la alumno/a para seguir el curso y terminarlo con aprovechamiento. En los cursos vinculados a certificados de profesionalidad se admitirá la sustitución, si se produce, durante los primeros cinco días hábiles de la acción formativa, tal y como recoge la Orden ESS/1726/2012 en su punto 6.

Así mismo podrá incorporarse alumnado después de transcurrido este tiempo, atendiendo a lo especificado en el punto 11. Selección del alumnado, de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

Al inicio del curso el técnico/a del CIFP SIMONE ORTEGA junto con el coordinador de la entidad adjudicataria, informará al alumnado de los derechos y obligaciones, la

organización de las aulas taller y los protocolos a seguir para la gestión de pedidos (recepción, almacenamiento, etc.), de la disponibilidad de un seguro de accidentes, así como de lo concerniente al MFPCT si la especialidad las requiere. Así mismo se informará al alumnado de su posible participación en los servicios didácticos que se realizan en el CIFP Simone Ortega con el objetivo de la implementación de los contenidos que se trabajen y el acercamiento a un entorno realista ajustado a su perfil formativo.

Así mismo se informará de que la asistencia a los cursos de formación no implica relación laboral con la empresa adjudicataria ni con la administración pública, ni supone compensación económica a los participantes por su formación práctica en centros de trabajo.

15. Coordinación técnica del curso

La coordinación del curso dependerá del CIFP SIMONE ORTEGA que asignará un técnico del centro como responsable de la coordinación y seguimiento de cada curso.

La entidad adjudicataria deberá proponer un/a responsable técnico del curso, como interlocutor único y válido con los responsables técnicos del CIFP SIMONE ORTEGA y cuyo perfil profesional y funciones se deberán ajustar a lo expuesto a continuación:

A) En cuanto a su perfil:

- Conocedor/a de los proyectos formativos, la planificación y programación didáctica en todas sus variables (infraestructura, equipamiento, perfil de entrada del alumnado, contenidos formativos, cronograma, etc.).
- Capacidad de colaborar con el CIFP para tratar los diferentes aspectos que intervienen en el curso, ajustando el desarrollo del mismo a las necesidades que se vayan detectando y resolviendo los posibles problemas que pudieran surgir.
- Capacidad y disponibilidad de interlocución con las personas designadas por el centro para facilitar el trabajo de seguimiento y evaluación permanente del proceso formativo que ha de realizar el CIFP.
- Capacidad ejecutiva en la toma de decisiones.
- Capacidad y disponibilidad de interlocución con los tutores de las empresas donde se realicen las MFPCT, en el caso de haberlas.
- Capacidad para colaborar con el CIFP en tareas relacionadas con proyectos europeos de asociaciones estratégicas y/o movilidad, que tengan relación con las especialidades de las acciones formativas objeto de esta licitación y en las que el CIFP esté implicado.

B) En cuanto a sus funciones:

- Participar en la planificación de la puesta en marcha del curso de acuerdo con el calendario de inicio de los cursos, y garantizar su funcionamiento en colaboración con los responsables del CIFP SIMONE ORTEGA.
- Colaborar con el CIFP en la selección del alumnado conforme a lo propuesto en el anexo I "Ficha de condiciones técnicas" de la especialidad, y lo recogido en los puntos 10 y 11 de este documento y en su caso en la difusión y promoción, teniendo siempre en cuenta las indicaciones que sobre este particular, se faciliten desde el propio CIFP.

- Asistir, junto al/la técnico del CIFP a la presentación del curso, explicando a los candidatos/as los objetivos, contenidos, programación del curso y particularidades propias de la especialidad.
 - Colaborar con el/la técnico responsable del CIFP en el seguimiento del curso resolviendo cualquier incidencia que pueda surgir relativa al profesorado, alumnado, infraestructuras y equipamientos, así como disponibilidad presencial en el CIFP durante el desarrollo de los cursos si fuese necesario.
 - Colaborar con el CIFP en tareas de asesoramiento técnico relacionadas con proyectos europeos de asociaciones estratégicas y/o movilidad, que tengan relación con las especialidades de las acciones formativas objeto de esta licitación y en las que el Centro esté implicado.
 - Coordinar la actividad del equipo docente; así como facilitarles la información necesaria para el uso del equipamiento específico con el que están dotadas algunas aulas-taller.
 - Realizar el trabajo administrativo inherente a cada curso para la correcta gestión del mismo, que se le requerirá desde el CIFP, así como todo lo relacionado con el procedimiento que se le marque desde el centro sobre la realización de las MFPCT.
 - Coordinar junto con el tutor (ver punto 3 de este pliego “Equipo Docente”) y tutores de las empresas el MFPCT.
 - Comunicar al CIFP SIMONE ORTEGA los alumnos que han sido contratados por las empresas en las que han realizado el MFPCT.
 - Informar de cualquier otra dificultad o demanda que surja a lo largo del curso al/la técnico del CIFP SIMONE ORTEGA de tal modo que las decisiones que se tomen al respecto puedan realizarse de forma conjunta.
 - Realizar la evaluación permanente conjuntamente con las personas designadas con el CIFP SIMONE ORTEGA.
 - Realizar un informe técnico del programa formativo impartido en el que recogerá el análisis que los docentes realicen de cada especialidad incluida en el lote, que contendrá al menos:
 - ✓ El grado de adecuación de los distintos módulos o unidades formativas: contenido, duración, etc.
 - ✓ Necesidad de actualización de los mismos.
 - ✓ Contenidos formativos complementarios al programa.
 - ✓ Propuestas de nuevas especialidades relacionadas con las acciones formativas del lote.
- C) El currículo del coordinador deberá ser entregado, por el adjudicatario acompañado de un certificado de funciones de la entidad adjudicataria y copia de su DNI, en la primera reunión de trabajo que se producirá en los diez (10) días hábiles siguientes contados desde la firma del contrato, para su validación por el/el técnico responsable del CIFP SIMONE ORTEGA. En la página web de la Comunidad de Madrid se encuentra un modelo para su presentación.
- D) El coordinador/a técnico estará en disposición de mantener las reuniones que le sean requeridas por el CIFP SIMONE ORTEGA.
- E) En caso de que la empresa resulte adjudicataria de más de 3 lotes, y existan deficiencias en las tareas de coordinación motivadas por el volumen de cursos

objeto de coordinación, se podrá solicitar desde la dirección del centro de formación un coordinador adicional, que la entidad adjudicataria deberá proporcionar.

16. Seguimiento del curso

El seguimiento y desarrollo de las acciones formativa será realizado por el CIFP SIMONE ORTEGA que verificará el adecuado desarrollo del curso, el nivel de satisfacción de los alumnos/as, la documentación entregada a los alumnos/as y el cumplimiento de la planificación y programación didáctica, así como la adquisición de las competencias profesionales y conocimientos previstos en cada curso. Se evitará por parte del adjudicatario la duplicidad de cuestionarios de evaluación a los alumnos/as.

La Dirección General de Formación se reserva el derecho de suspensión temporal y, si procediera, la anulación del curso, en aquellos casos en los que se incumplan las obligaciones esenciales del contrato.

Con el fin de ejercer su responsabilidad y garantizar el buen desarrollo y calidad de las acciones formativas el centro establece las siguientes normas de funcionamiento:

- El responsable designado por el CIFP SIMONE ORTEGA tendrá la facultad de acceder periódicamente a las aulas en las que se imparte la actividad docente con el fin de comprobar su desarrollo y el estado del equipamiento y herramientas, así como el buen uso de los EPIs; si el alumnado no utiliza los equipos de protección correctamente, se penalizará a la entidad adjudicataria de acuerdo con lo previsto en el apartado de penalidades del PCAP.
- Se celebrará una reunión previa entre los técnicos/as responsables del CIFP y el/la coordinador/a técnico/a de la entidad adjudicataria, para fijar los procedimientos de colaboración y ultimar todos los detalles relativos al inicio del curso.
- Se celebrarán tantas reuniones como sean necesarias de coordinación y seguimiento entre el personal designado por el CIFP el/la coordinador/a técnico/a y/o el profesorado que componen el equipo implicado en el desarrollo de los cursos.
- En aquellas especialidades formativas correspondientes a certificados de profesionalidad para la cuales se hayan desarrollado guías de aprendizaje el seguimiento y evaluación se realizará junto con el responsable técnico/a y docente/s de la entidad adjudicataria, para comprobar y analizar que el curso se está llevando a cabo según lo establecido en dichas guías.
- El adjudicatario realizará los informes que les sean solicitados por el personal del CIFP referidos al desarrollo del curso.
- El adjudicatario realizará el control de presencia diaria en las aulas del alumnado y profesorado. El soporte de firmas está disponible en la página web de la Comunidad de Madrid. Estos partes de control de asistencia permanecerán en el aula bajo la custodia del docente, junto con los justificantes de las faltas de asistencia convenientemente ordenados y archivados, y a disposición del CIFP.
- La entidad adjudicataria podrá colaborar con el CIFP en la recogida de los datos del alumnado y toda la documentación que le requiera el técnico/a del centro para el procedimiento administrativo.
- Cualquier cambio o incidencia que se produzca durante el curso y que pueda afectar al desarrollo del programa deberá ser comunicado de forma inmediata

exponiendo el motivo, las razones que los justifican y las medidas que la entidad estime necesarias para su resolución.

- En el caso del MFPCT, el tutor de las mismas realizará junto con los tutores de las empresas, el seguimiento y la evaluación de las mismas mediante el sistema y modelo establecida por las DGF.
- Para realizar el MFPCT, cuando la especialidad da lugar a las mismas, el alumnado habrá de obtener previamente la calificación de apto en los módulos presenciales.
- En caso de que el CIFP esté participando en proyectos europeos, la empresa adjudicataria colaborará con el CIFP en la participación y seguimiento de dichos proyectos.
- El adjudicatario confeccionará las pruebas de evaluación siguiendo la metodología que se establezca desde el centro. Estas pruebas de evaluación serán entregadas al CIFP al inicio y/o en el transcurso del curso, según determine el CIFP para su validación. En la aplicación de estas pruebas podrá estar algún técnico/a del CIFP. Cuando se trate de cursos de certificado de profesionalidad, la evaluación del alumnado deberá atenerse a lo que marca el art. 14 “Evaluación del módulo formativo” del RD 34/2008, de 18 de enero (BOE 31/01/2008), modificado por el RD 189/2013, de 15 de marzo (BOE 21/03/2013), por el que se regulan los certificados de profesionalidad y lo recogido en el Título III Capítulo I de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre.
- En la última semana del curso la entidad adjudicataria comunicará, tanto al/la técnico del CIFP como al alumnado, la calificación final en términos de apto / no apto del alumnado, junto con los criterios utilizados y los resultados obtenidos en la evaluación final
- La entidad adjudicataria, finalizado el curso, queda obligada a suministrar al CIFP en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, la siguiente documentación:
 - a) Original de los partes de asistencia, salvo los ya entregados, junto con la documentación justificativa de las faltas de asistencia.
 - b) Acta de evaluación firmada por el responsable de la entidad adjudicataria, así como toda la documentación que se genera por la misma. El plazo de entrega del acta de evaluación de los cursos de Certificado de profesionalidad, en lugar de 5 días hábiles desde la finalización del curso, será de un mes a contar desde la finalización de los módulos presenciales.
 - c) El Informe de Evaluación Individualizado que seguirá el modelo establecido en el Anexo VI de la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, en los cursos de certificado de profesionalidad.
 - d) Documento “Relación equipamiento, herramienta y material fungible”, firmado por el coordinador técnico.
 - e) Cualquier otra documentación justificativa del curso o relacionada con su desarrollo, que sea requerida por el personal del CIFP encargado del seguimiento del curso.
- Una vez finalizado el MFPCT, se deberá presentar la siguiente documentación:
 - Evaluación del alumnado.
 - Control y seguimiento de la actividad del alumnado.

- Memoria de la entidad adjudicataria, reflejando las tareas realizadas por el/los alumnos/as y la valoración por parte de la empresa de prácticas.
- Certificado de haber superado el Módulo de Formación Práctica en Centros de Trabajo.

En aplicación de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, la documentación de seguimiento de los cursos será presentada en formato electrónico y tanto el responsable legal como el coordinador técnico de la empresa adjudicataria contarán con certificado electrónico reconocido por la Comunidad de Madrid para realizar la firma de la documentación que les corresponda así como estar de alta en el sistema de Notificaciones Telemáticas de la Comunidad de Madrid.

La Dirección General de Formación emitirá los certificados que procedan a los alumnos/as aptos/as y hará entrega de los mismos a los interesados/as.

17. Obligaciones de custodia y sigilo sobre el contenido del contrato

- La entidad adjudicataria y el personal encargado de la realización de las tareas, propias de la adjudicación, guardarán secreto profesional sobre todas las informaciones, documentos y asuntos a los que tenga acceso o conocimiento durante la vigencia del contrato, estando obligados a no hacer públicos o enajenar cuantos datos conozcan como consecuencia o con ocasión de su ejecución, incluso después de finalizar el plazo contractual.
- El resultado de las tareas realizadas a lo largo del contrato, así como el soporte utilizado (papel, fichas, disquetes, etc.) serán propiedad de la DGF de la Comunidad de Madrid.
- La información y documentación obtenidas por el adjudicatario con ocasión de la ejecución del contrato, que son propiedad de la DGF, deberán ser diligentemente conservadas por el adjudicatario desde que las reciba y sólo podrán ser utilizadas a los meros efectos del cumplimiento del contrato, quedando prohibidos cualquier otro uso, la conservación de copias y la cesión, total o parcial, a terceros.
- Si la entidad adjudicataria aporta equipos informáticos una vez finalizadas las tareas y antes de retirar dichos equipos, el adjudicatario deberá borrar toda información utilizada, o derivada de la ejecución del contrato, mediante el formateo del disco duro. De la misma manera deberá borrar la información de los equipos cedidos por el CIFP SIMONE ORTEGA para la ejecución del contrato.
- La destrucción, en su caso, de la documentación de apoyo que no se considere indispensable se realizará en máquina destructora de papel o cualquier otro medio que garantice su ilegibilidad, en el lugar donde se realicen los trabajos.
- El adjudicatario se compromete a no dar información y datos proporcionados por la Administración para cualquier otro uso no previsto en el presente pliego. En particular, no proporcionará sin autorización escrita de la DGF, copia de los documentos o datos a terceros.

El plazo durante el cual deberá mantener el deber de respetar el carácter confidencial de la información es de 5 años.

18. Otras obligaciones del adjudicatario derivadas del desarrollo del curso

- El adjudicatario cumplirá con la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal y atenderá a las instrucciones en seguridad de los datos que le transmita el CIFP SIMONE ORTEGA.
- El adjudicatario será responsable de la limpieza de las instalaciones y equipos que utilice en el aula/taller así como, de la retirada y adecuado tratamiento, según legislación vigente, de todos los residuos que se generen durante el desarrollo del curso.
- Son propiedad del CIFP SIMONE ORTEGA todos los productos obtenidos de las prácticas desarrolladas por el alumnado asistente a los cursos.
- La entidad adjudicataria vendrá obligada a colaborar con el centro, si se le solicita, facilitando cuanta documentación le sea requerida relacionada con la ejecución del contrato, a efectos del control de calidad que desarrolla el CIFP.
- La empresa adjudicataria vendrá obligada a asumir a su riesgo y ventura, el coste económico de dar cumplimiento al Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, en el sentido de garantizar el adecuado seguimiento de las acciones objeto del contrato por parte de las personas con discapacidad.
- Antes de la extinción el contrato, toda la información y documentación obtenidas deberán ser puestas a disposición de la DGF, a efectos de poder conservar pista de auditoría suficiente, conforme a lo previsto en la normativa europea de justificación del empleo de fondos estructurales.
- El cumplimiento del artículo 24 de la ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y su desarrollo mediante el RD 171/2004, de 30 de enero, en materia de coordinación de actividades empresariales.
- La gestión y los costes asociados a las mejoras declaradas en los anexos al PCAP "FICHA A CUMPLIMENTAR RELATIVA A LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULA" y "FICHA A CUMPLIMENTAR RELATIVA A LOS CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR", serán asumidos por el adjudicatario.

19. Protección de datos personales. Encargo de tratamiento de datos personales

19.1 Normativa

De conformidad con la Disposición adicional 25ª de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, los contratos que impliquen el tratamiento de datos personales deberán respetar en su integridad el RGPD y su normativa complementaria.

Para la realización de los servicios objeto de contratación, el adjudicatario accederá y tratará, por cuenta del CIFP, los datos personales de los que el CIFP SIMONE ORTEGA es responsable (en adelante, el "Responsable del Tratamiento" o "Responsable") de conformidad con la presente cláusula, por lo que el adjudicatario tendrá la consideración de encargado del tratamiento a los efectos previstos en el RGPD (en adelante, el "Encargado del Tratamiento" o "Encargado") y resulta

preceptivo cumplir con las estipulaciones que al efecto se prevén en el artículo 28 del RGPD.

19.2 Garantías del Encargado del tratamiento

De conformidad con lo previsto en el artículo 28.1 del RGPD, únicamente se elegirá a aquel Encargado del Tratamiento que ofrezca garantías suficientes de aplicación de las medidas técnicas y organizativas apropiadas para asegurar que los tratamientos de datos personales que realiza son conformes con el RGPD y garantizan la protección de los derechos de los interesados.

Asimismo, y de conformidad con lo previsto en el artículo 122.2.c) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el Encargado del Tratamiento deberá presentar, antes de la formalización del contrato, una declaración en la que ponga de manifiesto, en caso de utilizar servidores, donde van a estar ubicados y desde donde se van a prestar los servicios asociados a los mismos.

El Encargado del Tratamiento deberá comunicar cualquier cambio que se produzca a lo largo de la relación contractual en la información relativa a la localización de servidores y de los servicios asociados a los mismos, que facilite en la declaración responsable referida en el párrafo anterior.

Las obligaciones dispuestas en los párrafos anteriores tienen el carácter de obligaciones contractuales esenciales.

19.3. Tratamiento de datos personales objeto de encargo

De conformidad con el artículo 28.3 del RGPD, el tratamiento de datos personales que efectué un Encargado del Tratamiento deberá regirse por un contrato u otro acto jurídico con arreglo al Derecho de la Unión o de los Estados miembros, que vincule al Encargado con el Responsable y contenga las estipulaciones exigidas en el citado precepto.

La presente cláusula constituye el contrato de encargo de tratamiento que exige el referido artículo 28.3 del RGPD y habilitan al Encargado a tratar por cuenta del Responsable los datos personales necesarios para la ejecución del contrato. Las citadas obligaciones no son retribuibiles de forma adicional a lo previsto en los pliegos y demás documentos contractuales y tendrán la misma duración que el contrato, prorrogándose, en su caso, por periodos iguales a este. No obstante, tras la finalización del contrato, el deber de confidencialidad y secreto respecto a los datos personales continuará vigente, sin límite de tiempo, para todas las personas involucradas en la ejecución del contrato.

A continuación, se detalla los tratamientos que serán realizados por el Encargado, su finalidad, la categoría de datos e interesados cuyos datos serán tratados:

El tratamiento de datos personales por parte del adjudicatario podría consistir en:

- Recogida (captura, toma o introducción de datos, ya sea por medios físicos o digitales)
- Grabación (registro o captación de datos mediante técnicas de grabación, en especial imagen y/o voz, para su posterior reproducción)
- Estructuración (organización, ordenación o selección de datos con arreglo a criterios específicos)
- Conservación (almacenamiento o retención de datos, ya sea físico o digital, sin procesamiento de los mismos)
- Consulta (visualización de datos)
- Cotejo (comparación de datos para su validación)

Categorías de interesados y datos personales tratados:

Los colectivos de interesados cuyos datos personales podrían ser tratados por el adjudicatario para la correcta ejecución del contrato son los demandantes de empleo y de formación susceptibles de participar en los procesos de selección organizados por el CIFP SIMONE ORTEGA y los alumnos de los mismos.

Los datos personales que podrían ser tratados son

- Datos identificativos (nombre, apellidos, NIF, etc.)
- Datos de contacto (correo electrónico, dirección postal, teléfono, etc.)
- Datos académicos y profesionales (formación, cargo desempeñado, nº empleado, etc.)

El Encargado del Tratamiento se obliga y garantiza el cumplimiento de la normativa vigente en cada momento, debiendo tratar y proteger debidamente los datos personales a los que tenga acceso.

20. Prevención de riesgos laborales

En virtud del RD 171/2004 de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, antes del inicio de la actividad formativa, el CIFP SIMONE ORTEGA convocará a la empresa adjudicataria a una reunión de Coordinación de Actividades Empresariales a la que asistirán los interlocutores designados en materia de prevención.

En dicha reunión:

- El CIFP SIMONE ORTEGA facilitará el procedimiento de gestión y toda la documentación correspondiente a éste, acompañada de los planos de las aulas asignadas y de los riesgos inherentes al centro formativo.
- El CIFP SIMONE ORTEGA les informará de la documentación que deberá aportar la empresa relativa a los riesgos a terceros derivados de su actividad en el centro de formación y de las medidas preventivas correspondientes, y de la obligación en materia de información y formación respecto de los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en el centro.

Los docentes designados por la empresa adjudicataria serán los responsables de la evacuación de sus respectivas aulas según el procedimiento establecido en los planes de emergencia del CIFP SIMONE ORTEGA. En los primeros días de clase el docente explicará al alumnado la vía de evacuación del aula y del centro, y las medidas a adoptar en caso de evacuación.

La señalización de evacuación de las aulas será común a todas las empresas adjudicatarias y figura en el protocolo de actuación docente del CIFP SIMONE ORTEGA.

El adjudicatario, deberá proporcionar el material de un botiquín de primeros auxilios que contenga, al menos: caja de tiritas de tamaño variado, caja apósitos impregnados para quemaduras leves, parches de ojos estériles, guantes desechables, vendas de diferentes tamaños, tijera, pinza, algodón, esparadrapo, alcohol, antiséptico para heridas tipo betadine, gasa estéril, agua oxigenada, cajas de analgésicos, pomada para contusiones, antihistamínico en pomada, antihemorrágico, pomada para las quemaduras, caja de suero fisiológico en monodosis.

21. Publicidad

La publicidad de los cursos por cualquier medio la realizará exclusivamente la Dirección General de Formación, quien podrá recabar, si lo estimare preciso, la

colaboración del adjudicatario en la difusión de los cursos a efectos de información y captación de interesados/as en participar en los mismos. En este supuesto la entidad adjudicataria deberá enviar a la Dirección General de Formación, para su visado, con carácter previo a su difusión, el material, de cualquier tipo, que al efecto se elabore.

En cualquier caso, las acciones de difusión y publicidad, desarrolladas al amparo del presente contrato deberán cumplir las obligaciones de información y publicidad establecidas en los artículos 115 y en el Anexo XII del Reglamento (UE) 1303/2013, de 17 de diciembre y en el Reglamento (UE) 821/2014, de 28 de julio.

Principalmente se tendrá en cuenta lo siguiente:

a) En cualquier tipo de materiales didácticos que se utilicen en las actividades, aparecerán de forma visible y destacada la imagen gráfica de la Comunidad de Madrid, del Fondo Social Europeo y del SEPE.

b) En toda difusión pública o referencia a las actuaciones previstas en el contrato, cualquiera que sea el medio elegido (folletos, carteles, prensa, etc.), se deberán incluir de modo destacado los siguientes elementos: logotipo de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo, el emblema de conformidad con las normas gráficas establecidas en el Reglamento (UE) 1303/2013, así como la referencia a la Unión Europea y al Fondo Social Europeo, incluyendo de forma expresa el siguiente texto “El Fondo Social Europeo invierte en tu futuro”

LA DIRECTORA GENERAL DE FORMACIÓN

Firmado digitalmente por: OLIVERA FERNÁNDEZ MARIA DE LA O
Fecha: 2021.11.05 10:11

Fdo.: Mariola Olivera Fernández

ANEXO I AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS “FICHAS CONDICIONES TÉCNICAS”

LOTE 1: RESTAURACIÓN

LOTE 1: RESTAURACIÓN

ESPECIALIDAD: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código Especialidad: HOTR0108

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

OBJETIVOS:

Al finalizar la acción formativa, el alumnado estará capacitado para:

- Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.
- Obtener el Certificado de Profesionalidad de Operaciones Básicas de Cocina, nivel 1 HOTR0108 (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

COLECTIVO AL QUE VA DIRIGIDO:

Prioritariamente trabajadores/as desempleados, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid, inscritos en la red de oficinas. Cuando los participantes sean trabajadores ocupados éstos deberán ser, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid o prestar sus servicios en centros de trabajo ubicados en la misma.

Los destinatarios de los cursos serán los que defina el Real Decreto por el que se apruebe el certificado de profesionalidad en el artículo correspondiente al *Acceso a la formación de los certificados de profesionalidad*.

A criterio de la Dirección General de Formación, se podrán establecer pruebas de conocimientos para el acceso a este curso.

NÚMERO DE CURSOS A IMPARTIR DE ESTA ESPECIALIDAD: 2

NÚMERO DE ALUMNOS POR CURSO: 15

DURACIÓN: 270 horas presenciales + 80 horas de prácticas en centros de trabajo

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS PRESENCIALES:

- MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
- MF0256_1: Elaboración culinaria básica.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO (MFPCT)

Duración: 80 horas

Al finalizar el curso, el alumnado que haya completado los módulos presenciales con la calificación de APTO, podrá optar a la realización del MFPCT y en caso de superación, podrá obtener el Certificado de Profesionalidad correspondiente.

EQUIPAMIENTO Y MATERIAL FUNGIBLE:

La empresa adjudicataria proporcionará el equipamiento y material necesario para la realización de las prácticas correspondientes a esta especialidad, en número suficiente que permita al alumnado realizarlas de forma individual y simultáneamente durante el desarrollo de todo el periodo programado.

1. Equipamiento y material de consumo duradero:

- 1 ordenador portátil
- 1 Impresora HP Laserjet
- 1 Manta de utillaje por alumno (1 cuchillo cebollero 20-25 cm, puntilla, pelador, lengua, varilla)
- Botiquín.

El adjudicatario llevará a cabo el mantenimiento y puesta a punto de todo el equipamiento y material indicado en la ficha del aula/taller asignado y lo repondrá en caso de deterioro.

2. Material fungible:

El adjudicatario deberá aportar al inicio de cada curso el siguiente material:

- 1 lámparas y 2 pilas por proyector, así como 1 repuesto de tóner original por impresora.
- Un rotulador rojo y un negro borrables para pizarra blanca.
- Un borrador para la pizarra.
- Un paquete de folio de 500 hojas.
- Una grapadora por aula, un paquete de grapas y una caja de clips.

El adjudicatario deberá suministrar en cantidad suficiente durante todo el periodo formativo el siguiente material fungible:

- Guantes de vinilo de un solo uso.
- Film plástico de uso alimentario.
- Papel de aluminio.
- Gel virucida para limpieza de superficies.
- Detergente de lavavajillas.
- 15 bayetas de limpieza (1/alumno)

3. Material de consumo/materias primas:

El adjudicatario deberá aportar las materias primas propias de la especialidad para el desarrollo de las prácticas de aula, en la cantidad adecuada para la impartición del curso.

Incluirá las materias primas de uso común en cocina incluidas en los grupos de alimentos siguientes:

- Grasas: incluyendo de origen animal y vegetal.
- Lácteos y derivados.
- Frutas frescas o tratadas con distintos métodos de conservación.
- Huevos y ovoproductos.
- Leche entera y semidesnatada.
- Azúcar, mantequilla.
- Harina, huevos.
- Vinos (blanco, tinto, generosos).
- Panes de diferentes tipologías.
- Hortalizas: incluyendo verduras y legumbres.
- Salsas envasadas (Kétchup, mostazas, Perrin's, etc.).

- Fiambres y embutidos.
- Carnes blancas y rojas.
- Pescados y mariscos.

4. Equipos de protección individual (EPIs), uniformidad:

El adjudicatario aportará para cada alumno un uniforme de cocina completo compuesto por los siguientes elementos:

- Chaquetilla, pantalón, gorro, delantal y calzado específico de cocina.

5. Material didáctico:

La empresa adjudicataria aportará el material didáctico necesario para el desarrollo del curso de acuerdo con el contenido del programa

- Manual con los contenidos del programa del curso. 1 para cada alumno y 1 para el centro.

La empresa adjudicataria presentará junto al Proyecto Formativo un ejemplar del manual propuesto. El CIFP Simone Ortega procederá a su evaluación y validación de acuerdo con los siguientes criterios:

- Adecuación de los contenidos, a los objetivos definidos, y al nivel que requiere la acción formativa.
- Rigor y actualización de los contenidos.
- Claridad y orden en la presentación de los contenidos.
- Utilización de recursos didácticos que favorezcan el proceso de aprendizaje del alumno: esquemas, ilustraciones, gráficos, casos prácticos, etc.

IMPORTANTE:

Requerimientos metodológicos:

El alumnado y profesorado se regirán por las normas NOF (Normas de organización y funcionamiento) del CIFP.

La entidad adjudicataria deberá aportar cualquier otro equipamiento, material de consumo duradero, material fungible y consumible adicional al indicado en esta ficha a requerimiento del CIFP SIMONE ORTEGA, cuando el centro lo considere necesario para el adecuado desarrollo de la acción formativa y/o del aprendizaje del alumnado.

El adjudicatario además de lo especificado en esta ficha deberá tener en cuenta todo lo especificado en los apartados correspondientes del pliego de prescripciones técnicas.

LOTE 1: RESTAURACIÓN

ESPECIALIDAD: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Código Especialidad: HOTR0208

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

OBJETIVOS:

Al finalizar la acción formativa, el alumnado estará capacitado para:

- Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.
- Obtener el Certificado de Profesionalidad de Operaciones Básicas de Restaurante y bar, nivel 1 HOTR0208 (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

COLECTIVO AL QUE VA DIRIGIDO:

Prioritariamente trabajadores/as desempleados, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid, inscritos en la red de oficinas. Cuando los participantes sean trabajadores ocupados éstos deberán ser, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid o prestar sus servicios en centros de trabajo ubicados en la misma.

Los destinatarios de los cursos serán los que defina el Real Decreto por el que se apruebe el certificado de profesionalidad en el artículo correspondiente al *Acceso a la formación de los certificados de profesionalidad*.

A criterio de la Dirección General de Formación, se podrán establecer pruebas de conocimientos para el acceso a este curso.

NÚMERO DE CURSOS A IMPARTIR DE ESTA ESPECIALIDAD: 2

NÚMERO DE ALUMNOS POR CURSO: 15

DURACIÓN: 210 horas + 80 horas de prácticas en centros de trabajo

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS PRESENCIALES:

- MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.
- MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO (MFPCT):

Duración: 80 horas

Al finalizar el curso, el alumnado que haya completado los módulos presenciales con la calificación de APTO, podrá optar a la realización del MFPCT y en caso de superación, podrá obtener el Certificado de Profesionalidad correspondiente.

EQUIPAMIENTO Y MATERIAL FUNGIBLE:

La empresa adjudicataria proporcionará el equipamiento y material necesario para la realización de las prácticas correspondientes a esta especialidad, en número suficiente que permita al alumnado realizarlas de forma individual y simultáneamente durante el desarrollo de todo el periodo programado.

1. Equipamiento y material de consumo duradero:

- 1 ordenador portátil (profesor)
- 1 Impresora HP Laserjet
- Sacacorchos (1 por alumno)
- Botiquín.

2. Material fungible:

El adjudicatario deberá aportar al inicio de cada curso el siguiente material:

- 1 repuesto de tóner original por impresora.
- Un rotulador rojo y un negro borrables para pizarra blanca.
- Un borrador para la pizarra.
- Un paquete de folio de 500 hojas.
- Una grapadora por aula, un paquete de grapas y una caja de clips.

El adjudicatario deberá suministrar en cantidad suficiente durante todo el periodo formativo el siguiente material fungible:

- Guantes de vinilo de un solo uso.
- Film plástico de uso alimentario.
- Papel de aluminio.
- Gel virucida para limpieza de superficies.
- Detergente de lavavajillas.
- 15 bayetas de limpieza (1/alumno)

3. Material de consumo/materias primas:

El adjudicatario deberá aportar las materias primas propias de la especialidad para el desarrollo de las prácticas de aula, en la cantidad adecuada para la impartición del curso.

Incluirá las materias primas de uso común en bar- cafetería.

- Cacao, chocolate y derivados.
- Café en grano (Natural y descafeinado).
- Infusiones (Tés, manzanilla, tila, etc).
- Leche entera y semidesnatada.
- Azúcar, mantequilla, mermeladas variadas.
- Harina, huevos.
- Zumos, batidos y refrescos.
- Cervezas y bebidas aperitivo (vermús)
- Vinos (blanco, tinto, generosos).
- Panes de diferentes tipologías.
- Hortalizas frescas y tratadas con distintos métodos de conservación (encurtidos, cocidas, 4ª gama, 5ª gama)
- Frutas frescas o tratadas tratadas con distintos métodos de conservación.
- Encurtidos y diferentes tipos de conservas.
- Salsas envasadas (Kétchup, mostazas, Perrin's, etc.).
- Fiambres y embutidos.
- Carnes blancas (Pollo y Pavo).
- Grasas: incluyendo de origen animal y vegetal.
- Frutos secos.
- Bebidas licorosas de uso común en cafetería.

4. Equipos de protección individual (EPIs) uniformidad:

El adjudicatario aportará para cada alumno un uniforme de camarero completo compuesto por los siguientes elementos:

- Camisa negra, pantalón negro, delantal, lito y calzado específico de sala.

5. Material didáctico:

La empresa adjudicataria aportará el material didáctico necesario para el desarrollo del curso de acuerdo con el contenido del programa

- Manual con los contenidos del programa del curso. 1 para cada alumno y 1 para el centro.

La empresa adjudicataria presentará junto al Proyecto Formativo un ejemplar del manual propuesto. El CIFP Simone Ortega procederá a su evaluación y validación de acuerdo con los siguientes criterios:

- Adecuación de los contenidos, a los objetivos definidos, y al nivel que requiere la acción formativa.
- Rigor y actualización de los contenidos.
- Claridad y orden en la presentación de los contenidos.
- Utilización de recursos didácticos que favorezcan el proceso de aprendizaje del alumno: esquemas, ilustraciones, gráficos, casos prácticos, etc.

IMPORTANTE:

Requerimientos metodológicos:

El alumnado y profesorado se regirán por las normas NOF (Normas de organización y funcionamiento) del CIFP.

La entidad adjudicataria deberá aportar cualquier otro equipamiento, material de consumo duradero, material fungible y consumible adicional al indicado en esta ficha a requerimiento del CIFP SIMONE ORTEGA, cuando el centro lo considere necesario para el adecuado desarrollo de la acción formativa y/o del aprendizaje del alumnado.

El adjudicatario además de lo especificado en esta ficha deberá tener en cuenta todo lo especificado en los apartados correspondientes del pliego de prescripciones técnicas.

LOTE 1: RESTAURACIÓN

ESPECIALIDAD: SUMILLERÍA

Código Especialidad: (HOTR0209)

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

OBJETIVOS:

Al finalizar la acción formativa, el alumnado estará capacitado para:

- Catar vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, diseñando su oferta, gestionar la conservación de los vinos y realizar su servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía entre vinos y platos y, comunicarse en una lengua extranjera si procede, integrándose en el equipo del establecimiento y actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.
- Obtener el Certificado de Profesionalidad de Sumillería, nivel 3 HOTR0209 (RD 685/2011, de 13 de mayo)

COLECTIVO AL QUE VA DIRIGIDO:

Prioritariamente trabajadores/as desempleados, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid, inscritos en la red de oficinas. Cuando los participantes sean trabajadores ocupados éstos deberán ser, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid o prestar sus servicios en centros de trabajo ubicados en la misma.

Los destinatarios de los cursos serán los que defina el Real Decreto por el que se apruebe el certificado de profesionalidad en el artículo correspondiente al *Acceso a la formación de los certificados de profesionalidad*.

A criterio de la Dirección General de Formación, se podrán establecer pruebas de conocimientos para el acceso a este curso.

NÚMERO DE CURSOS A IMPARTIR DE ESTA ESPECIALIDAD: 1

NÚMERO DE ALUMNOS POR CURSO: 15

DURACIÓN: 730 horas + 80 horas de prácticas en centros de trabajo

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS PRESENCIALES:

- MF1106_3: Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.
- MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración.
- MF1110_3: Servicio especializado de vinos.
- MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO (MFPCT):

Duración: 80 horas

Al finalizar el curso, el alumnado que haya completado los módulos presenciales con la calificación de APTO, podrá optar a la realización del MFPCT y en caso de superación, podrá obtener el Certificado de Profesionalidad correspondiente.

EQUIPAMIENTO Y MATERIAL FUNGIBLE:

La empresa adjudicataria proporcionará el equipamiento y material necesario para la realización de las prácticas correspondientes a esta especialidad, en número suficiente que permita al alumnado realizarlas de forma individual y simultáneamente durante el desarrollo de todo el periodo programado.

1. Equipamiento y material de consumo duradero:

- 1 ordenador portátil (Profesor)
- 1 Impresora HP Laserjet.
- Armario climatizado de vinos con capacidad mínima para 50 botellas
- Escupideras 15 unidades.
- Set de aromas vinos.
- Set defectos del vino.
- 5 Decantadores diferentes tipos
- Botiquín.

2. Material fungible:

El adjudicatario deberá aportar al inicio de cada curso el siguiente material:

- 1 lámparas y 2 pilas por proyector, así como 1 repuesto de tóner original por impresora.
- Un rotulador rojo y un negro borrables para pizarra blanca.
- Un borrador para la pizarra.
- Un paquete de folio de 500 hojas.
- Una grapadora por aula, un paquete de grapas y una caja de clips.

El adjudicatario deberá suministrar en cantidad suficiente durante todo el periodo formativo el siguiente material fungible:

- Fichas de cata.
- Guantes vinilo de un solo uso.
- Film plástico de uso alimentario.
- Papel de aluminio.
- Gel virucida para limpieza de superficies.
- Detergente de lavavajillas.
- 15 bayetas de limpieza (1/alumno)

3. Material de consumo/materias primas:

El adjudicatario deberá aportar las materias primas necesarias para el desarrollo de las prácticas de cata, en la cantidad adecuada para la impartición del curso, entre las que incluirá:

- Vinos tintos, rosados, blancos, espumosos, dulces, etc. con distintas técnicas de elaboración y provenientes de distintas zonas vinícolas españolas e internacionales.
- Cervezas distintas técnicas de elaboración y provenientes de distintos países.
- Sidras.
- Aguardientes (Brandy, Ron, Gin, Vodka, tequila, whisky, etc.)
- Aguas.
- Cafés de distintas variedades y procedencias.
- Té distintos tratamientos y procedencias.
- Otras infusiones.

4. Equipos de protección individual (EPIs) uniformidad:

El adjudicatario aportará para cada alumno un uniforme de camarero completo compuesto por los siguientes elementos:

- Camisa negra, pantalón negro, delantal, lito y calzado específico de sala.

5. Material didáctico:

La empresa adjudicataria aportará el material didáctico necesario para el desarrollo del curso de acuerdo con el contenido del programa

- Manual con los contenidos del programa del curso. 1 para cada alumno y 1 para el centro.

La empresa adjudicataria presentará junto al Proyecto Formativo un ejemplar del manual propuesto. El CIFP Simone Ortega procederá a su evaluación y validación de acuerdo con los siguientes criterios:

- Adecuación de los contenidos, a los objetivos definidos, y al nivel que requiere la acción formativa.
- Rigor y actualización de los contenidos.
- Claridad y orden en la presentación de los contenidos.
- Utilización de recursos didácticos que favorezcan el proceso de aprendizaje del alumno: esquemas, ilustraciones, gráficos, casos prácticos, etc.

IMPORTANTE:

Requerimientos metodológicos:

El alumnado y profesorado se regirán por las normas NOF (Normas de organización y funcionamiento) del CIFP.

La entidad adjudicataria deberá aportar cualquier otro equipamiento, material de consumo duradero, material fungible y consumible adicional al indicado en esta ficha a requerimiento del CIFP SIMONE ORTEGA, cuando el centro lo considere necesario para el adecuado desarrollo de la acción formativa y/o del aprendizaje del alumnado. El adjudicatario llevará a cabo el mantenimiento y puesta a punto de todo el equipamiento y material indicado en la ficha del aula/taller asignado y lo repondrá en caso de deterioro.

El adjudicatario además de lo especificado en esta ficha deberá tener en cuenta todo lo especificado en los apartados correspondientes del pliego de prescripciones técnicas.

LOTE 1: RESTAURACIÓN

ESPECIALIDAD: EL CAFÉ DESDE EL ORIGEN A LA TAZA

Código Especialidad: HOTR53

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

OBJETIVOS:

Manejar, preparar y conservar el café para extraer del grano su máxima expresión, aplicando a cada método (espresso, Chemex, Sifón, V60, Aeropress, Moka) el protocolo adecuado a su perfil de taza e identificar a través de la cata distintos perfiles de calidad y origen

COLECTIVO AL QUE VA DIRIGIDO:

Prioritariamente trabajadores/as desempleados, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid, inscritos en la red de oficinas. Cuando los participantes sean trabajadores ocupados éstos deberán ser, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid o prestar sus servicios en centros de trabajo ubicados en la misma.

Los participantes deberán cumplir con alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Técnico (FP Grado Medio) o equivalente de la familia profesional de Hostelería y turismo.
- Certificado de profesionalidad de Nivel 2 de la familia profesional de Hostelería y turismo.
- Experiencia profesional en la categoría de camarero, de al menos, 2 años.

A criterio de la Dirección General de Formación, se podrán establecer pruebas de conocimientos para el acceso a este curso.

NÚMERO DE CURSOS A IMPARTIR DE ESTA ESPECIALIDAD: 1

NÚMERO DE ALUMNOS POR CURSO: 15

DURACIÓN: 100 horas

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS PRESENCIALES:

- Módulo 1: Cultura cafetera
- Módulo 2: Perfil de taza en la preparación del espresso y brewing.
- Módulo 3: Inmersión en el análisis sensorial del café.

El Proyecto formativo deberá incluir el desarrollo y la metodología del Módulo complementario de Prevención de Riesgos Laborales.

EQUIPAMIENTO Y MATERIAL FUNGIBLE:

La empresa adjudicataria proporcionará el equipamiento y material necesario para la realización de las prácticas correspondientes a esta especialidad, en número suficiente que permita al alumnado realizarlas de forma individual y simultáneamente durante el desarrollo de todo el periodo programado.

1. Equipamiento y material de consumo duradero:

- Sifón
- Cafeteras:
 - Aeropress
 - V60
 - Chemex
 - Moka

- Básculas de precisión
- 5 Tamper
- 2 Termómetros
- 5 Punzones (latte arte)
- 2 Medidores de TDS
- 1 Medidor de % de humedad
- Hervidores
- 6 Biberones (sirope chocolate)
- Picamarros

2. Material de consumo / materias primas:

El adjudicatario deberá aportar las materias primas propias de la especialidad para el desarrollo de las prácticas de aula, en la cantidad adecuada para la impartición del curso, que como mínimo serán las siguientes:

- 20 kg de café verde de diferentes orígenes (5 orígenes a especificar según existencias)
- 20 kg de café comercial tueste natural
- 2 kg de café robusta
- 1 kg de café torrefacto
- 100 litros de leche
- Siropes aromatizantes Monín
 - 2 bot. Avellana
 - 2 bot. Chocolate
 - 2 bot. Menta glacial
 - 2 bot. Chocolate
 - 2 bot. Vainilla
- 4 litros de nata
- 1 litro Sirope de chocolate (salsa)
- 1 bot. Whisky Irlandés
- 1 bot. Licor de café

3. Material fungible:

Con anterioridad al inicio de cada curso, la empresa adjudicataria deberá entregar al CIFP Simone Ortega:

- Bayetas:
 - 5 blancas
 - 5 Verdes
 - 5 Amarillas
- 4 brochas
- Filtros de papel para métodos:
 - Chemex, Aeropress, V60
- 100 Bolsas de envasar de 250 gr, con cierre ZIP y válvula
- Detergente lavavajillas
- Abrillantador lavavajillas
- Bolsas basura

Así mismo aportará:

- Un repuesto de tóner original por impresora.
- Un rotulador rojo y un negro borrables para pizarra blanca.
- Un borrador para la pizarra.
- Un paquete de folio de 500 hojas.
- Una grapadora, un paquete de grapas y una caja de clips.

Hará entrega a cada alumno de:

- Un pen drive de al menos 16 GB.
- Un cuaderno de 80 hojas mínimo, tamaño DIN A4
- Un bolígrafo

En caso de ser necesario, entregará cantidades adicionales a las indicadas en esta ficha.

4. Equipos de protección individual (EPIs), uniforme:

El adjudicatario aportará a cada alumno un delantal de barista.

5. Material didáctico:

La empresa adjudicataria aportará el material didáctico necesario para el desarrollo del curso de acuerdo con el contenido del programa.

- Manual con los contenidos del programa del curso, 1 por alumno y otro para el centro.

Así mismo presentará junto al Proyecto Formativo un ejemplar del manual propuesto. El CIFP Simone Ortega procederá a su evaluación y validación de acuerdo con los siguientes criterios:

- Adecuación de los contenidos, a los objetivos definidos, y al nivel que requiere la acción formativa.
- Rigor y actualización de los contenidos.
- Claridad y orden en la presentación de los contenidos.
- Utilización de recursos didácticos que favorezcan el proceso de aprendizaje del alumno: esquemas, ilustraciones, gráficos, casos prácticos, etc.

IMPORTANTE:

Requerimientos metodológicos:

El alumnado y profesorado se regirán por las normas NOF (Normas de organización y funcionamiento) del CIFP.

La entidad adjudicataria deberá aportar cualquier otro equipamiento, material de consumo duradero, material fungible y consumible adicional al indicado en esta ficha a requerimiento del CIFP SIMONE ORTEGA, cuando el centro lo considere necesario para el adecuado desarrollo de la acción formativa y/o del aprendizaje del alumnado.

El adjudicatario además de lo especificado en esta ficha deberá tener en cuanto todo lo especificado en los apartados correspondientes del pliego de prescripciones técnicas.

LOTE 1: RESTAURACIÓN

ESPECIALIDAD: POSTRES DE VANGUARDIA

Código Especialidad: HOTR54

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

OBJETIVOS:

Diseñar, preparar, presentar y conservar postres de restauración realizando con autonomía la aplicación de técnicas innovadoras, con equipamiento de vanguardia y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

COLECTIVO AL QUE VA DIRIGIDO:

Prioritariamente trabajadores/as desempleados, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid, inscritos en la red de oficinas. Cuando los participantes sean trabajadores ocupados éstos deberán ser, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid o prestar sus servicios en centros de trabajo ubicados en la misma.

Los participantes deberán cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Técnico (FG Grado Medio) o equivalente de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Experiencia profesional en la categoría de cocinero, de al menos, 2 años.

A criterio de la Dirección General de Formación, se podrán establecer pruebas de conocimientos para el acceso a este curso.

NÚMERO DE CURSOS A IMPARTIR DE ESTA ESPECIALIDAD: 1

NÚMERO DE ALUMNOS POR CURSO: 15

DURACIÓN: 120 horas

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS PRESENCIALES:

- Módulo 1: Las bases de la pastelería.
- Módulo 2: Postres de vanguardia.

El Proyecto formativo deberá incluir el desarrollo y la metodología del Módulo complementario de Prevención de Riesgos Laborales.

EQUIPAMIENTO Y MATERIAL FUNGIBLE:

La empresa adjudicataria proporcionará el equipamiento y material necesario para la realización de las prácticas correspondientes a esta especialidad, en número suficiente que permita al alumnado realizarlas de forma individual y simultáneamente durante el desarrollo de todo el periodo programado.

1. Equipamiento y material de consumo duradero:

- 1 ordenador portátil.
- 1 Impresora HP Laserjet.
- 1 aerógrafo.
- 1 lámpara de infrarrojos.
- 3 termómetros para caramelo

- Tapetes de silicona (1 /alumno)
- 3 peras de aire/soplador de azúcar
- 3 guantes para trabajar caramelo.
- 3 sopletes.
- 2 juegos de boquillas.
- 2 juegos cortapastas.
- Manta de utillaje por alumno: Puntilla, pelador, lengua, brocha, espátula ballena, paletina, varilla, boquillas lisas y rizadas nº10 y nº 12.
- 4 Sifones de 1 litro.
- Botiquín.

2. Material de consumo/materias primas:

El adjudicatario deberá aportar las materias primas de uso común en pastelería, para el desarrollo de las prácticas de aula, en la cantidad adecuada para la impartición del curso, que como mínimo serán las siguientes:

- Cacao, chocolate y derivados.
- Harinas de distintos orígenes y similares.
- Grasas: incluyendo de origen animal y vegetal.
- Lácteos y derivados.
- Frutos secos enteros, laminados, en granillo y polvo.
- Frutas frescas o tratadas con distintos métodos de conservación.
- Bebidas licorosas de uso común en pastelería.
- Huevos y ovoproductos.
- Azúcar de diferentes tipologías y formas de presentación.
- 40 capsulas de nitrógeno

Y como elementos específicos:

- Texturizantes de uso en alta pastelería.
- Coadyuvantes alimenticios con propiedades tecnológicas.
- Sprays y colorantes para decoración.

3. Material fungible:

El adjudicatario deberá suministrar en cantidad suficiente durante todo el periodo formativo el siguiente material fungible:

- Mangas de un solo.
- Guantes vinilo un solo uso.
- Papel horno.
- Film plástico uso alimentario.
- Papel de aluminio.
- Acetato en láminas/hojas.
- Rollo acetato 8 cm.
- Bandejas pasteleras de un solo uso para presentaciones individuales y en expositor.
- Gel virucida para limpieza de superficies.
- Detergente de lavavajillas.
- 15 Bayetas de limpieza (1/alumno).

Así mismo aportará:

- Un repuesto de tóner original por impresora.
- Un rotulador rojo y un negro borrables para pizarra blanca.
- Un borrador para la pizarra.
- Un paquete de folio de 500 hojas.
- Una grapadora, un paquete de grapas y una caja de clips.

Hará entrega a cada alumno de:

- Un pen drive de al menos 16 GB.
- Un cuaderno de 80 hojas mínimo, tamaño DIN A4
- Un bolígrafo

En caso de ser necesario, entregará cantidades adicionales a las indicadas en esta ficha

4. Equipos de protección individual (EPIs), uniforme:

El adjudicatario aportará para cada alumno un uniforme de cocina completo compuesto por los siguientes elementos:

- Chaquetilla, pantalón, gorro, delantal y calzado específico de cocina.

5. Material didáctico:

La empresa adjudicataria aportará el material didáctico necesario para el desarrollo del curso de acuerdo con el contenido del programa

- Manual con los contenidos del programa del curso. 1 para cada alumno y 1 para el centro.

Así mismo presentará junto al Proyecto Formativo un ejemplar del manual propuesto. El CIFP Simone Ortega procederá a su evaluación y validación de acuerdo con los siguientes criterios:

- Adecuación de los contenidos, a los objetivos definidos, y al nivel que requiere la acción formativa.
- Rigor y actualización de los contenidos.
- Claridad y orden en la presentación de los contenidos.
- Utilización de recursos didácticos que favorezcan el proceso de aprendizaje del alumno: esquemas, ilustraciones, gráficos, casos prácticos, etc.

IMPORTANTE:

Requerimientos metodológicos:

El alumnado y profesorado se regirán por las normas NOF (Normas de organización y funcionamiento) del CIFP.

La entidad adjudicataria deberá aportar cualquier otro equipamiento, material de consumo duradero, material fungible y consumible adicional al indicado en esta ficha a requerimiento del CIFP SIMONE ORTEGA, cuando el centro lo considere necesario para el adecuado desarrollo de la acción formativa y/o del aprendizaje del alumnado.

El adjudicatario además de lo especificado en esta ficha deberá tener en cuenta todo lo especificado en los apartados correspondientes del pliego de prescripciones técnicas.

LOTE 2: ALOJAMIENTO Y TURISMO

LOTE 2: ALOJAMIENTO Y TURISMO

ESPECIALIDAD: OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

Código Especialidad: HOTA0108

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

OBJETIVOS:

Al finalizar la acción formativa, el alumnado estará capacitado para:

- Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios en distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.
- Obtener el Certificado de Profesionalidad de OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y el RD 619/2013 de 2 de agosto).

COLECTIVO AL QUE VA DIRIGIDO:

Prioritariamente trabajadores/as desempleados, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid, inscritos en la red de oficinas. Cuando los participantes sean trabajadores ocupados éstos deberán ser, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid o prestar sus servicios en centros de trabajo ubicados en la misma.

Los destinatarios de los cursos serán los que defina el Real Decreto por el que se apruebe el certificado de profesionalidad en el artículo correspondiente al *Acceso a la formación de los certificados de profesionalidad*.

A criterio de la Dirección General de Formación, se podrán establecer pruebas de conocimientos para el acceso a este curso.

NÚMERO DE CURSOS A IMPARTIR DE ESTA ESPECIALIDAD: 2

NÚMERO DE ALUMNOS POR CURSO: 15

DURACIÓN: 380 horas + 80 horas de prácticas en centros de trabajo

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS PRESENCIALES:

- MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.
- MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos.
- MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO (MFPCT):

Duración: 80 horas

Al finalizar el curso, el alumnado que haya completado los módulos presenciales con la calificación de APTO, podrá optar a la realización del MFPCT y en caso de superación, podrá obtener el Certificado de Profesionalidad correspondiente.

EQUIPAMIENTO Y MATERIAL FUNGIBLE

La empresa adjudicataria deberá proporcionar el equipamiento y material necesario para la impartición de las acciones formativas correspondientes a esta especialidad.

1. Equipamiento y material de consumo duradero:

- 1 ordenador portátil (profesor)
- 1 Impresora HP Laserjet
- Carro de camarera.
- 2 Mopas con recambio
- 5 Cepillos interior
- 5 Cepillos exterior
- 5 Brazos limpiacristales.
- 5 Rascavidrios.
- 5 Fregonas.
- 5 Recogedores.
- 5 Plumeros.
- Gamuzas, estropajos, bayetas.
- 1 Carro de ropa limpia, ambientación y desinfección.
- 5 Cubos con escurridor
- 2 Carros o lonas para ropa sucia.
- Hidrolimpiadora a vapor.
- Centro de planchado vertical.
- Botiquín.
- 3 palos telescópicos 1'5 metros o 2'00 m para cristales
- 3 raquetas
- 3 mojadores
- 2 cubos rectangulares para limpiar cristales
- 1 escalera de mano 1'00 m o 1'20m
- 5 Juegos de toallas todas las medidas bidet, lavamanos, ducha.

2. Material fungible:

El adjudicatario deberá suministrar en cantidad suficiente durante todo el periodo formativo el siguiente material fungible:

- Bayetas
- Estropajos
- Rejilla azul para cocinas rollos una caja
- Paños de algodón
- Rollos de celulosa
- Guantes látex reforzados Talla M y L
- Mascarillas para uso de productos clorados una caja
- Gel virucida para limpieza de superficies.
- Lejía
- Friegasuelos
- Quitagrasas
 - Limpiacristales
 - Spray mopas
 - Lavavajillas tipo Fairy.

Así mismo aportará:

- Un repuesto de tóner original por impresora.
- Un rotulador rojo y un negro borrables para pizarra blanca.
- Un borrador para la pizarra.
- Un paquete de folio de 500 hojas.
- Una grapadora, un paquete de grapas y una caja de clips.

Hará entrega a cada alumno de:

- Un pen drive de al menos 16 GB.
- Un cuaderno de 80 hojas mínimo, tamaño DIN A4
- Un bolígrafo

En caso de ser necesario, entregará cantidades adicionales a las indicadas en esta ficha

3. Equipos de protección individual (EPIs), uniforme:

El adjudicatario aportará para el alumnado un uniforme compuesto por los siguientes elementos:

- Bata blancas y gafas protectoras para productos clorados.

4. Material didáctico:

La empresa adjudicataria aportará el material didáctico necesario para el desarrollo del curso de acuerdo con el contenido del programa

- Manual con los contenidos del programa del curso. 1 para cada alumno y 1 para el centro.

La empresa adjudicataria presentará junto al Proyecto Formativo un ejemplar del manual propuesto. El CIFP Simone Ortega procederá a su evaluación y validación de acuerdo con los siguientes criterios:

- Adecuación de los contenidos, a los objetivos definidos, y al nivel que requiere la acción formativa.
- Rigor y actualización de los contenidos.
- Claridad y orden en la presentación de los contenidos.
- Utilización de recursos didácticos que favorezcan el proceso de aprendizaje del alumno: esquemas, ilustraciones, gráficos, casos prácticos, etc.

IMPORTANTE:

Requerimientos metodológicos:

El alumnado y profesorado se regirán por las normas NOF (Normas de organización y funcionamiento) del CIFP.

La entidad adjudicataria deberá aportar cualquier otro equipamiento, material de consumo duradero, material fungible y consumible adicional al indicado en esta ficha a requerimiento del CIFP SIMONE ORTEGA, cuando el centro lo considere necesario para el adecuado desarrollo de la acción formativa y/o del aprendizaje del alumnado.

El adjudicatario además de lo especificado en esta ficha deberá tener en cuenta todo lo especificado en los apartados correspondientes del pliego de prescripciones técnicas.

LOTE 2: ALOJAMIENTO Y TURISMO

ESPECIALIDAD: PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE

Código Especialidad: HOTI0108

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

OBJETIVOS:

Al finalizar la acción formativa, el alumnado estará capacitado para:

- Promocionar y comercializar destinos turísticos locales, gestionando servicios de información turística y participando en la creación, comercialización y gestión de productos y servicios turísticos del entorno local, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa.
- Obtener el Certificado de Profesionalidad de Promoción Turística Local e Información al Visitante. Nivel 3 (Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto).

COLECTIVO AL QUE VA DIRIGIDO:

Prioritariamente trabajadores/as desempleados, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid, inscritos en la red de oficinas. Cuando los participantes sean trabajadores ocupados éstos deberán ser, con carácter general residentes en la Comunidad de Madrid o prestar sus servicios en centros de trabajo ubicados en la misma.

Los destinatarios de los cursos serán los que defina el Real Decreto por el que se apruebe el certificado de profesionalidad en el artículo correspondiente al *Acceso a la formación de los certificados de profesionalidad*.

A criterio de la Dirección General de Formación, se podrán establecer pruebas de conocimientos para el acceso a este curso.

NÚMERO DE CURSOS A IMPARTIR DE ESTA ESPECIALIDAD: 1

NÚMERO DE ALUMNOS POR CURSO: 15

DURACIÓN: 570 horas + 120 horas de prácticas en centros de trabajo

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS PRESENCIALES:

- MF1074_3: Información turística.
- MF1075_3: Productos y servicios turísticos locales.
- MF0268_3: Gestión de unidades de información y distribución turísticas.
- MF1057_2: Inglés profesional para turismo.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO (MFPCT):

Al finalizar el curso, el alumnado que haya completado los módulos presenciales con la calificación de APTO, podrá optar a la realización del MFPCT y en caso de superación, podrá obtener el Certificado de Profesionalidad correspondiente.

EQUIPAMIENTO Y MATERIAL FUNGIBLE

La empresa adjudicataria deberá proporcionar el equipamiento y material necesario para la impartición de las acciones formativas correspondientes a esta especialidad.

1. Equipamiento y material de consumo duradero:

Hardware:

- 1 Equipo informático por alumno+1 para el docente. La configuración mínima de los equipos será:
 - Procesador de 64 bits Intel i5 de séptima generación o superior, o AMD similar.
 - 16 Gb de memoria R.A.M. o superior.
 - Disco duro de 1 TB o superior.
 - Pantallas 21' o superior.

Los equipos no podrán tener una antigüedad mayor de tres años y deben estar actualizados de acuerdo con la evolución del mercado.

Software:

- Un paquete de software ofimático para el docente y para cada uno de los alumnos.

El software deberá corresponderse con el de mayor implantación en el mercado laboral y con la última actualización disponible. No podrán ser versión de evaluación y deberán contar con la licencia de uso para la formación correspondiente. En caso de necesitar para su correcto funcionamiento, un requisito superior al hardware especificado, dicho hardware será aportado por el licitador.

IMPORTANTE:

Para garantizar el correcto funcionamiento de los equipos de la dotación, el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo (periódico) y el mantenimiento correctivo, y correrán a su cargo los costes asociados sin que esto suponga alteración alguna en el precio del contrato.

El adjudicatario se hará cargo de la reparación o reposición de los equipos por uno de similares características en caso de avería.

Si en las aulas asignadas no se dispone de proyector o impresora o no funcionan correctamente, la empresa adjudicataria los aportará desde el inicio de la acción formativa y se encargará de su mantenimiento y de la resolución de cuantas incidencias se produzcan en el transcurso de la misma.

2. Material fungible:

El adjudicatario deberá aportar al inicio de cada curso el siguiente material:

- Dos rotuladores rojos y dos negros borrables para pizarra blanca por cada 100 horas lectivas
- Un borrador para la pizarra por aula.
- Un paquete de folio de 500 hojas por cada 100 horas lectivas.
- Una grapadora por aula, un paquete de grapas y una caja de clips.

Hará entrega a cada alumno de:

- Un pen drive de al menos 16 GB.
- Dos cuadernos de 80 hojas mínimo, tamaño DIN A4
- Un bolígrafo

En caso de ser necesario, entregará cantidades adicionales a las indicadas en esta ficha.

3. Material didáctico:

La empresa adjudicataria aportará el material didáctico necesario para el desarrollo del curso de acuerdo al contenido del programa. Incluirá, en todo caso, un ejemplar para cada alumno y otro para el centro de los siguientes manuales:

- Un manual de Servicios de información turística y de atención al visitante.
- Un manual de Diseño y promoción de productos y servicios turísticos.
- Un manual de Gestión de unidades de información y distribución turísticas.
- Un manual de Inglés profesional para el turismo y un libro de ejercicios de inglés. Tendrán que estar íntegramente escritos en el idioma a impartir e incluirán CD o soportes similares.

Además de los manuales, la empresa adjudicataria aportará, entre otros:

- Vídeos de destinos turísticos.
- Guías de viaje.
- Mapas y planos.
- Distintivos de guía para rutas.

La empresa adjudicataria presentará junto al Proyecto Formativo un ejemplar de los manuales propuestos. El CIFP Simone Ortega procederá a su evaluación y validación de acuerdo a los siguientes criterios:

- Adecuación de los contenidos, a los objetivos definidos, y al nivel que requiere la acción formativa.
- Rigor y actualización de los contenidos.
- Claridad y orden en la presentación de los contenidos.
- Utilización de recursos didácticos que favorezcan el proceso de aprendizaje del alumno: esquemas, ilustraciones, gráficos, casos prácticos, etc.
- Vinculación con otros temas o áreas de conocimiento, especialmente con las nuevas tecnologías de la información y comunicación.

Si comenzada la acción formativa el libro no se ajustara a la normativa en vigor o hubiera actualizaciones sustanciales en la materia, se aportarán los anexos necesarios para asegurar la actualización del temario o se procederá a la sustitución del manual por otro, previamente validado por el Centro.

IMPORTANTE:

Requerimientos metodológicos:

El alumnado y profesorado se regirán por las normas NOF (Normas de organización y funcionamiento) del CIFP.

La entidad adjudicataria deberá aportar cualquier otro equipamiento, material de consumo duradero, material fungible y consumible adicional al indicado en esta ficha a requerimiento del CIFP SIMONE ORTEGA, cuando el centro lo considere necesario para el adecuado desarrollo de la acción formativa y/o del aprendizaje del alumnado.

El adjudicatario además de lo especificado en esta ficha deberá tener en cuenta todo lo especificado en los apartados correspondientes del pliego de prescripciones técnicas.

ANEXO II AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS “FICHAS CARACTERÍSTICAS DEL AULA”

LOTE 1: RESTAURACIÓN ESPECIALIDAD OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

A. AULA POLIVALENTE

SUPERFICIE: 58 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

MOBILIARIO:

- ✓ 15 Mesas para los alumnos
- ✓ 15 Sillas para alumnos
- ✓ Mesa con cajones de almacenamiento y silla del profesor

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Pantalla digital interactiva con sistema de sonido integrado
- ✓ Pizarra para tiza / rotulador
- ✓ Conexión internet (red y wifi)

B. AULA TALLER

SUPERFICIE: 150 m² TALLER

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO:

- ✓ Cocinas semiindustriales de aprox. 400 x 600 mm
- ✓ 1 Fry top o Plancha (350 x 700 x 850 mm aprox.).
- ✓ 1 Baño-maría (350 x 600 x 850 mm aprox.).
- ✓ 1 Gratinadora.
- ✓ 2 Freidora (de 10 litros aprox.).
- ✓ 1 Horno combinado con capacidad de 6 bandejas “gastronorm”
- ✓ 1 Horno microondas.
- ✓ 2 Tolvas o silos para patatas y cebollas
- ✓ 1 Juego de brazos combinados (batidor /triturador).
- ✓ 1 Mesa de pastelería con las tolvas incorporadas para harinas y azúcar.
- ✓ 1 Mesa para las demostraciones del profesor.
- ✓ Batidoras amasadoras (de 4 a 4,5 litros de capacidad).
- ✓ 1 Exprimidor de cítricos.
- ✓ 1 Cortadora de fiambres.
- ✓ 1 Máquina de picar carne.
- ✓ Elementos de protección.
- ✓ 1 Tajo para cortar carne.
- ✓ 1 Abatidor de temperatura.
- ✓ 1 Mesa caliente.
- ✓ 1 Máquina para hacer vacío.
- ✓ 1 Dispensador industrial rollo de papel.
- ✓ Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos.
- ✓ Mesas de trabajo (convencionales y/o frías).

- ✓ Seno de fregadero de acero inoxidable de aproximadamente 400 x 400 mm y 300 mm de profundidad, encastrado en mesa o encimera de acero inoxidable
- ✓ Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios.
- ✓ Congeladores en forma de armario o de arcón.
- ✓ Armarios frigoríficos o cámaras frigoríficas.
- ✓ Lavamanos a pedal.
- ✓ Balanzas eléctricas de 10 kg aprox. (cocina y repostería).
- ✓ 1 Botiquín.
- ✓ Contenedor especial para basura de 56 cm de diámetro y 70 cm de altura
- ✓ Herramientas.
- ✓ Batería de múltiples usos y formatos.

C. ALMACÉN

SUPERFICIE: 20 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

- ✓ Estanterías
- ✓ Armarios

OBSERVACIONES

El adjudicatario llevará a cabo el mantenimiento y puesta a punto de todo el equipamiento y material indicado en esta ficha y lo repondrá en caso de deterioro o rotura.

Cualquier otro tipo de herramienta necesaria para el correcto desarrollo del curso, será aportada por la entidad adjudicataria.

LOTE 1: RESTAURACIÓN ESPECIALIDAD OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

A. AULA POLIVALENTE

SUPERFICIE: 58 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

MOBILIARIO:

- ✓ 15 Mesas para los alumnos
- ✓ 15 Sillas para alumnos
- ✓ Mesa con cajones de almacenamiento y silla del profesor

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Pantalla digital interactiva con sistema de sonido integrado
- ✓ Pizarra para tiza / rotulador
- ✓ Conexión internet (red y wifi)

B. AULA TALLER

SUPERFICIE: 90 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

- ✓ Vitrina expositora
- ✓ Plancha
- ✓ Tostadora
- ✓ Gratinadora
- ✓ Batidora, exprimidor
- ✓ Máquina hielo
- ✓ Lavavajillas
- ✓ Microondas
- ✓ Botellero
- ✓ Mueble cafetero
- ✓ Gueridones.
- ✓ Expendedor de cerveza
- ✓ Máquina cafetera expresso
- ✓ Molinillos de café
- ✓ Mesas distintas formas y tamaños
- ✓ Sillas
- ✓ Aparadores
- ✓ Jarras de café, leche, teteras.
- ✓ Cubertería.
- ✓ Vajilla y loza.
- ✓ Cristalería
- ✓ Petit Menaje

- ✓ Champaneras
- ✓ Frigorífico para alimentos
- ✓ Bandejas de diferentes tipos y tamaños
- ✓ Comanderos
- ✓ TPV
- ✓ Cartas de vinos
- ✓ Litos y bayetas.

OBSERVACIONES

El adjudicatario llevará a cabo el mantenimiento y puesta a punto de todo el equipamiento y material indicado en esta ficha y lo repondrá en caso de deterioro o rotura.

Cualquier otro tipo de herramienta necesaria para el correcto desarrollo del curso, será aportada por la entidad adjudicataria.

LOTE 1: RESTAURACIÓN ESPECIALIDAD SUMILLERÍA

A. AULA POLIVALENTE

SUPERFICIE: 58 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

MOBILIARIO:

- ✓ 15 Mesas para los alumnos
- ✓ 15 Sillas para alumnos
- ✓ Mesa con cajones de almacenamiento y silla del profesor

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Pantalla digital interactiva con sistema de sonido integrado
- ✓ Pizarra para tiza / rotulador
- ✓ Conexión internet (red y wifi)

B. AULA TALLER

SUPERFICIE: 90 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

- ✓ Vitrina expositora
- ✓ Máquina cafetera expresso
- ✓ Molinillos de café
- ✓ Mesas
- ✓ Sillas
- ✓ Teteras
- ✓ Cubertería
- ✓ Vajilla y loza.
- ✓ Cristalería
- ✓ Petit Menaje
- ✓ Champaneras
- ✓ Frigorífico para alimentos
- ✓ Bandejas de diferentes tipos y tamaños
- ✓ Juego de cuchillos. (Pan, jamón, salmonero, puntilla, cebollero, quesos)
- ✓ Catavinos de diversos tipos
- ✓ Cartas de vinos
- ✓ Litos y bayetas

OBSERVACIONES

El adjudicatario llevará a cabo el mantenimiento y puesta a punto de todo el equipamiento y material indicado en esta ficha y lo repondrá en caso de deterioro o rotura.

Cualquier otro tipo de herramienta necesaria para el correcto desarrollo del curso, será aportada por la entidad adjudicataria.

LOTE 1: RESTAURACIÓN ESPECIALIDAD POSTRES DE VANGUARDIA

A. AULA POLIVALENTE:

SUPERFICIE: 58 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación natural
- ✓ Calefacción y aire acondicionado

MOBILIARIO:

- ✓ 15 Mesas para los alumnos
- ✓ 15 Sillas para alumnos
- ✓ Mesa y silla del profesor

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Pantalla interactiva
- ✓ Pizarra digital con conexión a internet
- ✓ Red wifi
- ✓ El adjudicatario será el encargado del mantenimiento, limpieza y reparación en caso de averías de las pizarras digitales de las aulas

B. AULA TALLER-OBRAJERO:

SUPERFICIE: 80 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación natural
- ✓ Calefacción y aire acondicionado

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Papelógrafo
- ✓ Pizarra tipo Vileda
- ✓ Red wifi

EQUIPAMIENTO DEL AULA:

- ✓ Horno combinado con capacidad de 4 bandejas 400x600mm.
- ✓ Cocinas semi-industriales.
- ✓ Horno eléctrico de pastelería/panadería.
- ✓ Turmix industrial. (brazo).
- ✓ Cazos eléctricos.
- ✓ Batidoras amasadoras de 4 litros de capacidad.
- ✓ Laminadora.
- ✓ Sorbetera o heladora.
- ✓ Abatidor de temperatura.
- ✓ Máquina para hacer vacío
- ✓ Balanzas eléctricas de pastelería.
- ✓ Portalatas o latero móvil.
- ✓ Mesas de trabajo convencionales y/o frías.
- ✓ Mesa de pastelería con 3 tolvas para azúcar y harina.
- ✓ Atemperadora de chocolate.

- ✓ Batería de cocina.
- ✓ Herramientas y utillaje: rodillos, juegos de boquillas, juegos cortapastas, inyector-dosificador, moldes de silicona, flaneras, lenguas y espátulas, varillas, barreños, brochas, cacillos, paleta, cuchillos, chinos, embudos, espuela, espumaderas, graseras, hilador, polveras, mangas, medidas de capacidad, medio punto, pies de tarta, ralladores, sartenes, tamiz, tijeras, moldes de aro de diferentes alturas y diámetros.
- ✓ Frigoríficos y/o cámara frigorífica para conservar las materias primas y productos elaborados.
- ✓ Fregaderos de dos senos distribuidos en las áreas de limpieza, preparación, pastelería, y demás lugares donde sean necesarios.
- ✓ Congeladores en forma de armario.
- ✓ Lavamanos a pedal.
- ✓ Contenedor especial para basura.
- ✓ 2 Jalones de fibra
- ✓ 15 Jalones normales
- ✓ 5 Jalones telescópicos.

OBSERVACIONES

El adjudicatario llevará a cabo el mantenimiento y puesta a punto de todo el equipamiento y material indicado en esta ficha y lo repondrá en caso de deterioro o rotura.

Cualquier otro tipo de herramienta necesaria para el correcto desarrollo del curso, será aportada por la entidad adjudicataria.

LOTE 1: RESTAURACIÓN ESPECIALIDAD CAFÉ DEL ORIGEN A LA TAZA

AULA EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN:

SUPERFICIE: 70 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

MOBILIARIO:

- ✓ 15 Mesas para los alumnos
- ✓ 15 Sillas para alumnos
- ✓ Mesa y silla del profesor
- ✓ Mesas de trabajo.
- ✓ Mobiliario auxiliar para documentación y material del curso

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Proyector
- ✓ Pizarra Móvil
- ✓ Pantalla
- ✓ Conexión internet (red y wifi)

EQUIPAMIENTO DEL AULA:

- ✓ 2 cafeteras express.
- ✓ 2 molinillos dosificadores manual
- ✓ 2 molinillos dosificadores automáticos
- ✓ Tostador de café
- ✓ Fregadero
- ✓ Lavavajillas
- ✓ Armario frigorífico
- ✓ 25 tazas, platillos y cucharillas para expreso
- ✓ 25 tazas, platillos y cucharillas medianas
- ✓ 25 tazas, platillos y cucharillas para capuchinos
- ✓ Jarras para leche
- ✓ Teteras
- ✓ Boles.
- ✓ Vasos y copas varios modelos.

OBSERVACIONES

El adjudicatario llevará a cabo el mantenimiento y puesta a punto de todo el equipamiento y material indicado en esta ficha y lo repondrá en caso de deterioro o rotura.

Cualquier otro tipo de herramienta necesaria para el correcto desarrollo del curso, será aportada por la entidad adjudicataria.

LOTE 2: ALOJAMIENTO Y TURISMO ESPECIALIDAD OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

A. AULA POLIVALENTE:

SUPERFICIE: 58 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

MOBILIARIO:

- ✓ 15 Mesas para los alumnos
- ✓ 15 Sillas para alumnos
- ✓ Mesa con cajones de almacenamiento y silla del profesor

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Pantalla digital interactiva con sistema de sonido integrado
- ✓ Pizarra para tiza / rotulador
- ✓ Conexión internet (red y wifi)

B. TALLER DE LIMPIEZA (habitación y baño)

SUPERFICIE: 97 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

MOBILIARIO:

- ✓ 15 Sillas de pala para escribir para alumnos
- ✓ 2 Carros de limpieza
- ✓ Mostrador de recepción
- ✓ Habitación tipo suite con:
 - 2 camas individuales vestidas
 - 1 cama de matrimonio vestida con 2 mesillas y calzadora
 - 1 salón con mesa central, 2 sofás y 2 puf
 - muebles decorativos
 - escritorio con silla
 - 2 neveras minibar
 - Burra de ropa
 - Armario con albornoces
 - 2 Reposas-equipajes
 - 1 baño con ducha, WC, bidet y lavamanos con agua corriente

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Ordenador de sobremesa
- ✓ Proyector fijo con pantalla de proyección
- ✓ Pizarra de rotulador
- ✓ Conexión internet (red y wifi)

C. TALLER DE COSTURA Y PLANCHADO

SUPERFICIE: 68 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

MOBILIARIO:

- ✓ 3 Mesas de trabajo para los alumnos
- ✓ 15 Sillas para alumnos
- ✓ 1 Mesa y silla del profesor
- ✓ 1 centro de planchado
- ✓ 1 calandra
- ✓ 2 tablas de planchar
- ✓ 4 planchas de sobremesa
- ✓ 3 máquinas de coser
- ✓ Estanterías de ropa limpia
- ✓ Lencería de restauración (muletones, manteles, servilletas, litos y uniformes)
- ✓ Lencería de pisos (sábanas bajas y encimeras, colchas, toallas, albornoces)
- ✓ 3 cubetas de transporte de ropa limpia

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Ordenador de sobremesa
- ✓ Conexión internet (red y wifi)

D. TALLER LAVANDERÍA

SUPERFICIE: 19 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación

MOBILIARIO:

- ✓ 2 Lavadoras
- ✓ 2 Secadoras
- ✓ 1 pila con agua corriente
- ✓ 1 estantería de productos de limpieza
- ✓ 4 carros de ropa sucia
- ✓ 4 cubetas de pretratado de lencería
- ✓ 1 Carro de limpieza

OBSERVACIONES

El adjudicatario llevará a cabo el mantenimiento y puesta a punto de todo el equipamiento y material indicado en esta ficha y lo repondrá en caso de deterioro o rotura.

Cualquier otro tipo de herramienta necesaria para el correcto desarrollo del curso, será aportada por la entidad adjudicataria.

**LOTE 2: ALOJAMIENTO Y TURISMO
ESPECIALIDAD PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE**

A. AULA POLIVALENTE:

SUPERFICIE: 58 m²

CONDICIONES FÍSICAS:

- ✓ Iluminación natural y artificial
- ✓ Ventilación
- ✓ Calefacción

MOBILIARIO:

- ✓ 15 Mesas para los alumnos
- ✓ 15 Sillas para alumnos
- ✓ Mesa con cajones de almacenamiento y silla del profesor

EQUIPAMIENTO DIDÁCTICO:

- ✓ Pantalla digital interactiva con sistema de sonido integrado
- ✓ Pizarra para tiza / rotulador
- ✓ Conexión internet (red y wifi)

OBSERVACIONES

El adjudicatario llevará a cabo el mantenimiento y puesta a punto de todo el equipamiento y material indicado en esta ficha y lo repondrá en caso de deterioro o rotura.

Cualquier otro tipo de herramienta necesaria para el correcto desarrollo del curso, será aportada por la entidad adjudicataria.