



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNO DE DOCENCIA DE TRES EDICIONES DE LOS CURSOS *JEFE DE RANGO* Y *JEFE DE SECTOR* DURANTE EL CURSO ACADÉMICO 2018-2019 EN EL CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA

1. OBJETO.

El presente pliego tiene por objeto la contratación de servicio externo de docencia para la preparación, organización e impartición de tres ediciones de los cursos Jefe de Rango y Jefe de Sector durante el curso académico 2018-2019, según los siguientes lotes:

Lote 1.-Preparación e impartición de 660 horas en tres ediciones de los cursos Jefe de Rango y Jefe de Sector perteneciente a las asignaturas Restaurante II y Restaurante III dentro del curso académico 2018-2019.

Presupuesto base de licitación: **27.060,00€.**

Lote 2.- Preparación e impartición de 453 horas en tres ediciones de los cursos Jefe de Rango y Jefe de Sector perteneciente a las asignaturas Bar-Cafetería II y Bar-Cafetería III dentro del curso académico 2018-2019.

Presupuesto base de licitación: **18.573,00€.**

2. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

2.1.- REQUISITOS ESPECÍFICOS MÍNIMOS:

I. Titulación. Estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones:

- **Titulación universitaria de grado o equivalente**, Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes; Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
- **Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.**
- **Técnico Medio de la familia profesional de Hostelería y Turismo.**
- **Técnico Inicial o auxiliar de la familia profesional de Hostelería y Turismo.**
- **Certificado de Profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.**

Este requisito de titulación no será exigible a aquellos licitadores que acrediten experiencia profesional como camarero de al menos cinco años.





II. Experiencia profesional. Tener una **experiencia profesional mínima** de camarero de dos años si cumple el requisito de la titulación, o de cinco años en caso contrario.

La experiencia y categoría laboral se podrá acreditar por los siguientes medios: Contrato de trabajo, documento admisible en derecho o certificado de empresa, que acredite fehacientemente la profesión y la categoría laboral, e informe de vida laboral actualizado.

En caso de discrepancia entre el contrato de trabajo, certificado de empresa y la vida laboral será la Comisión de Valoración y Negociación de las ofertas la que establezca la prioridad entre ambos documentos. Asimismo, se tendrá en cuenta la jornada laboral reflejada en la vida laboral a efectos de cómputo de experiencia.

Para trabajadores autónomos, la experiencia se justificará mediante Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social de los periodos de alta en la Seguridad Social en régimen especial correspondiente y descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma y, además, a efectos de comprobar la relación con el puesto de trabajo, se acompañará con documentación acreditativa (impresos o certificados de la AEAT o certificación de colegios profesionales oficiales) donde quede reflejada la actividad desarrollada.

III. Competencia docente. Para acreditar la competencia docente requerida, el formador deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de “Formador Ocupacional”, o del certificado de profesionalidad de “Docencia de la formación profesional para el empleo”. La formación en “Metodología didáctica de formación profesional para adultos” será equivalente al certificado de profesionalidad de “Formador ocupacional” o del certificado de profesionalidad de “Docencia de la formación profesional para el empleo”, siempre que dicha formación se haya obtenido hasta el 31 de diciembre de 2013. También acreditará la competencia docente aquellas personas que hayan cursado los cursos “Formador de formadores”, de al menos una duración de 30 horas con anterioridad al 31 de diciembre de 2013.

Del requisito establecido en el párrafo anterior estarán exentos:

- a) Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos.
- b) Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. Asimismo estarán exentos quienes acrediten la posesión del Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas y quienes acrediten la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no pueden realizar los estudios de máster, establecida en la disposición adicional primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación





secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria.

c) Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos siete años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.

2.2.- REPARTO DE HORAS EN CADA LOTE

JEFE DE RANGO (SEPTIEMBRE-DICIEMBRE 2018)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 1)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 2)
<ul style="list-style-type: none">Asignatura: Restaurante II (110 horas)Asignatura: Bar-Cafetería II (75 horas)	110h 0h	0h 75h
JEFE DE SECTOR (SEPTIEMBRE-DICIEMBRE 2018)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 1)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 2)
<ul style="list-style-type: none">Asignatura: Restaurante III (110 horas)Asignatura: Bar-Cafetería III (78 horas)	110h 0h	0h 78h
JEFE DE RANGO (ENERO-MARZO 2019)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 1)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 2)
<ul style="list-style-type: none">Asignatura: Restaurante II (110 horas)Asignatura: Bar-Cafetería II (75 horas)	110h 0h	0h 75h
JEFE DE SECTOR (ENERO-MARZO 2019)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 1)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 2)
<ul style="list-style-type: none">Asignatura: Restaurante III (110 horas)	110h	0h





<ul style="list-style-type: none">Asignatura: Bar-Cafetería III (78 horas)	0h	78h
JEFE DE RANGO (ABRIL-JUNIO 2019)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 1)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 2)
<ul style="list-style-type: none">Asignatura: Restaurante II (110 horas)Asignatura: Bar-Cafetería II (75 horas)	110h 0h	0h 75h
JEFE DE SECTOR (ABRIL- JUNIO 2019)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 1)	Horas a impartir por experto docente en restaurante y bar (Lote 2)
<ul style="list-style-type: none">Asignatura: Restaurante III (110 horas)Asignatura: Bar-Cafetería III (78 horas)	110h 0h	0h 78h
TOTAL HORAS A IMPARTIR	660 horas	423 horas

El horario de impartición de todas las acciones formativas podrá oscilar entre cinco y siete horas diarias, de lunes a viernes y comprendidas entre las 10:00 y las 17:00 h. Días antes del inicio de la actividad formativa se entregará una planificación de horario que deberá cumplirse, salvo modificación por parte del CCT.

Los alumnos serán evaluados de las materias contenidas en y el formador deberá asistir a las reuniones y cursos a los que sea convocado por el Centro de Cualificación Turística, así como prestar servicios de tutorización, corrección y revisión de exámenes con aquellos alumnos que lo soliciten.

3. ALCANCE DE LOS TRABAJOS A REALIZAR

Fase 1: Preparación de la acciones formativas:

- Entrevistar a cada uno de las personas participantes en las pruebas de selección.
- Planificar las actividades que se van a llevar en cada acción formativa (visitas a empresas, exámenes a realizar, trabajos a entregar por los alumnos).
- Revisión y modificación si se estima conveniente del material didáctico a entregar en las acciones formativas.





Fase 2: Impartición y seguimiento de las acciones formativas:

- Impartición de las asignaturas en el horario que le haya asignado
- Realización semanal de pedidos de las materias primas que necesite cada curso a través de la plataforma ISO CCT.
- Control de asistencia diaria de los alumnos.
- Asistencia a cuantas reuniones de seguimiento sean convocadas por el personal técnico del CCT.
- Coordinar el servicio de restaurante que ofrece el CCT durante el periodo lectivo.
- Realización de cuantas pruebas de evaluación haya planificado en la fase anterior
- Comunicar cualquier incidencia al personal técnico del CCT

Fase 3: Evaluación y cierre de las acciones formativas:

- Introducción en la plataforma ISO CCT de las puntuaciones obtenidas por los alumnos en las asignaturas que haya impartido
- Asistencia junto a los demás docentes participantes en las acciones formativas de un claustro final de evaluación junto con el personal técnico del CCT.
- Entrega al personal técnico del CCT para su archivo de todos los exámenes y/o trabajos realizados por los alumnos en las acciones formativas

Fase 4: Realización de una Informe Final de Trabajo:

La empresa adjudicataria deberá presentar al final del periodo un informe final de trabajo con los siguientes contenidos:

- Valoración global que hace de las acciones formativas y si han cubierto los objetivos previstos
- Nivel de conocimientos, aptitud y participación del alumnado.
- Gestión por parte del personal técnico del CCT.
- Posibles cambios y sugerencias en las acciones formativas

En Murcia a fecha de la firma electrónica.

Enrique Lorca Romero
Jefe de Área de Formación Presencial
Instituto de Turismo de la Región de Murcia.

Manuel Fernández-Delgado Tomás
Director General
Instituto de Turismo de la Región de Murcia

