MEROÑO FERNANDEZ, MONICA 15/07/2019 15:05:02
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-37e60c83-a701-1c3a-cb5f-0050569b34e7

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNO DE DOCENCIA DE LOS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD DE *COCINA*, CON NÚMEROS DE EXPEDIENTE AC-2019-174 Y AC-2019-175, EN EL CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA.

1. OBJETO.

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que van a regir en el procedimiento abierto simplificado para la contratación de un «**SERVICIO EXTERNO DE DOCENCIA DE LOS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD DE *COCINA*, CON NÚMEROS DE EXPEDIENTE AC-2019-174 Y AC-2019-175, EN EL CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA»,** dividido en los siguientes lotes:

Lote 1.-Preparación e impartición de 570 horas del certificado de profesionalidad COCINA AC-2019-174.
Presupuesto máximo de licitación**: 23.370,00 €**

Lote 2.- Impartición de 570 horas del certificado de profesionalidad COCINA AC-2019-175.
Presupuesto máximo de licitación**: 23.370,00 €**

Lote 3.- Impartición de 160 horas en cada uno de los certificados de profesionalidad (320 horas en total) COCINA AC-2019-174 Y COCINA AC-2019-175.
Presupuesto máximo de licitación: **13.120,00 €**

2. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

2.1- REQUISITOS ESPECÍFICOS MÍNIMOS DEL LICITADOR (Exigidos en el Real Decreto 619/2013 de 2 de agosto)**:**

PARA LOS LOTES 1 Y 2

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

- 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.
- 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 en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado de al menos tres años.

II. Experiencia profesional. Tener una **experiencia profesional mínima** en el ámbito la unidad de competencia a la que está asociado el certificado de un año si se cumple el requisito de la titulación, o de tres 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

MEROÑO FERNANDEZ, MONICA 15/07/2019 15:05:02
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-37e60c83-a701-1c3a-cb5f-0050569b34e7

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.

PARA EL LOTE 3

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

- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Licenciado en Medicina y Cirugía
- Licenciado en Biología
- Licenciado en Bioquímica
- Licenciado en Química
- Licenciado en Enología
- Licenciado en Farmacia
- Licenciado en Veterinaria
- Licenciado en Ciencias Ambientales
- Licenciado en Ciencias del Mar
- Ingeniero Agrónomo
- Ingeniero Técnico Agrícola especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

II. Experiencia profesional. Tener una **experiencia profesional mínima** en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado **de dos años**.

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.

MERIÑO FERNANDEZ, MONICA 15/07/2019 15:05:02
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-37e60c83-a701-1c3a-cb5f-0050569b34e7

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.

MEROÑO FERNANDEZ, MONICA 15/07/2019 15:05:02
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-37e60c83-a701-1c3a-cb5f-0050569b34e7

2.2 REPARTO DE HORAS EN CADA LOTE

COCINA (HOTR0408) (R.D. 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)	Horas a impartir en cada curso por cada experto docente de cocina (Lotes 1 y 2)	Horas a impartir en cada curso por experto docente de seguridad, higiene y protección ambiental ((Lote 3)
MF0711_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)	0 h	60 h
MF0259_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (70 horas)	48h	22h
MF0260_2 Preelaboración y conservación de alimentos (190 horas)		
• UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas)	60h	0h
• UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)	60h	0h
• UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (70 horas)	70h	0h
MF0261_2 Técnicas culinarias (240 horas)		
• UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (70 horas)	55h	15h
• UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)	48h	12h
• UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (70 horas)	55h	15h
• UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (40 horas)	32h	8h
MF0262_2 Productos culinarios (170 horas)		
• UF0070: Cocina creativa o de autor (30 horas)	16h	14h
• UF0071: Cocina española e internacional (80 horas)	66h	14h
• UF0072: Decoración y exposición de platos (60 horas)	60h	0h
TOTAL HORAS A IMPARTIR	**570 h**	**160 h**

MERIÑO FERNANDEZ, MONICA 15/07/2019 15:05:02
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-37e60c83-a701-1c3a-cb5f-0050569b34e7

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 09:30 y las 17:30 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 los módulos y de la unidades formativas recogidas en el certificado de profesionalidad de nivel II COCINA (regulado RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto) y el contratista 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.
- Planificación de las actividades que se van a llevar en cada acción formativa (visitas a empresas, exámenes a realizar, trabajos a entregar por los alumnos).
- Programar las fechas de los diferentes pruebas de evaluación, tanto en primera convocatoria, como en segunda.
- 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 del curso en el horario que se 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 (lotes 1 y 2).
- 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

MEROÑO FERNANDEZ, MONICA 15/07/2019 15:05:02
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-37e60c83-a701-1c3a-cb5f-0050569b34e7

Fase 4: Realización de una Informe Final de Trabajo:

El adjudicatario 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.

Mónica Meroño Fernández

Directora del Instituto de Turismo de la Región de Murcia.

MEROÑO FERNANDEZ, MONICA 15/07/2019 15:05:02
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-37e60c83-a701-1c3a-cb5f-0050569b34e7