



PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS QUE HAN DE REGIR 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.- ANTECEDENTES, NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO, OBJETO, RÉGIMEN JURÍDICO Y PUBLICIDAD.

1.1.- Antecedentes. Que el «Instituto de Turismo de la Región de Murcia» (en adelante también ITREM), es un organismo público con naturaleza jurídica de entidad pública empresarial, que se encuentra adscrito a la Consejería de Turismo y Cultura de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto del Presidente nº2/2018, de 20 de abril, de reorganización de la Administración Regional (BORM nº 91, de 21 de abril de 2018); que fue constituido por el capítulo IV del libro III de la «Ley 14/2012, de 27 de diciembre, de medidas tributarias, administrativas y de reordenación del sector público regional» de la Asamblea Regional de Murcia; y que tiene como fines generales la ordenación, planificación, programación, dirección y coordinación de las competencias de la Región de Murcia en materia de turismo, en el marco de la política del Gobierno regional, tal y como señala el artículo 57.2 de dicha Ley, siendo a tal efecto propietario de un centro de formación en materia turística, denominado Centro de Cualificación Turística de Murcia (CCT), el cual gestiona directamente.

El Centro de Cualificación Turística (CCT), tiene como principal misión la formación y cualificación de aquellos profesionales del sector de la Hostelería y del Turismo que quieran acceder por primera vez a este mercado laboral o que ya estén trabajando en el mismo y deseen potenciar una mayor tecnificación de su profesión. El CCT desarrolla su actividad mediante la realización de un completo programa de cursos de formación.

Las oficinas del Instituto de Turismo se encuentran ubicadas en la Avenida Juana Jugán nº 2 de Murcia, donde además se encuentra el CCT.

1.2.- Necesidad e idoneidad del contrato.

Dentro de la programación de la formación para desempleados prevista por el CCT para el curso 2019-2020 se encuentra la impartición de dos ediciones del Certificado de Profesionalidad Nivel 2 - *Cocina* con números de expediente AC-2019-174 y AC-2019-175.

Para el correcto desarrollo de los mismos se hace necesaria la contratación de dos docentes especializados en la rama de la Restauración que se encarguen de la parte correspondiente de dicha acción formativa así como de un formador especializado en Seguridad, higiene y manipulación de alimentos. Estos profesionales se encargarían de la preparación y coordinación de la parte docente y de la impartición de las unidades formativas correspondientes de los dos certificados de profesionalidad.

1.3.- Objeto. El presente pliego tiene por objeto establecer las cláusulas administrativas particulares 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», en la forma y con las especificaciones técnicas contenidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.





Para la correcta preparación, organización e impartición de las anteriormente citadas acciones formativas, esta contratación se divide en los siguientes lotes:

Lote 1.- 570 horas del certificado de profesionalidad COCINA AC-2019-174

Lote 2.- 570 horas del certificado de profesionalidad COCINA AC-2019-175

Lote 3.- 160 horas en cada uno de los certificados de profesionalidad COCINA AC-2019-174 y COCINA AC-2019-175

El reparto de horas de cada lote sería el siguiente:

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) <ul style="list-style-type: none">UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas)UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (70 horas)	60h 60h 70h	0h 0h 0h
MF0261_2 Técnicas culinarias (240 horas) <ul style="list-style-type: none">UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (70 horas)UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (70 horas)UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (40 horas)	55h 48h 55h 32h	15h 12h 15h 8h
MF0262_2 Productos culinarios (170 horas) <ul style="list-style-type: none">UF0070: Cocina creativa o de autor (30 horas)UF0071: Cocina española e internacional (80 horas)	16h 66h	14h 14h





• UF0072: Decoración y exposición de platos (60 horas)	60h	0h
TOTAL HORAS A IMPARTIR	570 h	160 h

El horario de impartición de todas las acciones formativas podrá oscilar entre cinco y siete horas diarias, de lunes a viernes y estar 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 las unidades formativas recogidas en el certificado de profesionalidad de Nivel II *Cocina* (regulado por RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto).

A lo largo del curso, el contratista deberá asistir a las reuniones a las 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.

Todos los licitadores podrán presentar oferta a los tres lotes, si bien sólo podrán ser adjudicatarios de uno de ellos. En el caso de resultar propuesto como adjudicatario de más de un lote, el licitador deberá elegir solo uno de ellos. La preferencia de lotes se hará constar en el ANEXO I adjunto al presente pliego.

La codificación del objeto del contrato, según el Vocabulario Común de Contratos Públicos (CPV) aprobado por el Reglamento 213/2008-CE, de 28 de noviembre de 2007, es 80530000-8 con la denominación de Servicios de formación profesional.

1.4.- Régimen jurídico y publicidad. Esta contratación se rige por el pliego de cláusulas administrativas particulares, por el pliego de prescripciones técnicas, por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y, en cuanto no se encuentre derogado por ésta, por el Reglamento General de la Ley de contratos de las administraciones públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 122.4 de la LCSP, los contratos se ajustarán al contenido del presente pliego de cláusulas administrativas particulares, cuyas cláusulas se consideran parte integrante de los mismos.

El ITREM desarrolla la presente contratación en su calidad de poder adjudicador que tiene carácter de Administración Pública, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3.2 y 3.3 letra d) de la LCSP.

En cuanto al procedimiento de contratación a seguir, atendiendo tanto al objeto como a la cuantía se llevará a cabo mediante **PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO** de conformidad con lo establecido en el artículo 159 de la LCSP.

En cumplimiento de lo dispuesto en el art. 159.2 de la LCSP, los anuncios de este procedimiento se publicarán en el Perfil del Contratante del Instituto de Turismo de la Región de Murcia.





El Pliego de cláusulas administrativas particulares, el pliego de prescripciones técnicas y demás documentos anexos, revestirán carácter contractual. Queda prohibida toda negociación de los términos del contrato con las empresas licitadoras.

El desconocimiento del presente pliego, del contrato, de sus documentos anexos o de las instrucciones o normas de toda índole aprobadas por la Administración que puedan ser de aplicación en la ejecución de lo pactado, no eximirá a la persona contratista de la obligación de su cumplimiento.

La unidad encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato es el Área de Formación Presencial del Instituto de Turismo de la Región de Murcia.

1.5 Relaciones electrónicas con el Instituto de Turismo de la Región de Murcia.

Todos los licitadores deberán disponer de certificado electrónico reconocido o cualificado de firma electrónica de usuario expedido por prestadores incluidos en la "Lista de confianza de prestadores de servicios de certificación", <https://sedeaplicaciones.minetur.gob.es/Prestadores/>, admitiéndose, entre otras, los certificados de firmas electrónicas de la FNMT, Clase 2 CA y el D.N.I. electrónico.

Así mismo, conforme a lo dispuesto en el artículo 140.1a)4 de la LCSP, todos los licitadores deben indicar la DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO HABILITADA en la que se practicarán por parte del ITREM la totalidad de las comunicaciones que se deriven de la tramitación del presente procedimiento de contratación. Más información y alta en el servicio en la siguiente dirección:

https://notificaciones.060.es/PC_init.action

A los efectos de lo previsto en el Art. 43 Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las administraciones Públicas consta como código DIR3 del Instituto de Turismo de la Región de Murcia el A14022337.

El código a utilizar para la presentación de documentación en los procedimientos de contratación del Instituto de Turismo de la Región de Murcia es el 0211.

2.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, PRECIO DEL CONTRATO Y EXISTENCIA DE CRÉDITO.

2.1.- Se fija como PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN PARA TODOS LOS LOTES la cantidad de cincuenta y nueve mil ochocientos sesenta euros, (59.860,00€), excluido de IVA desglosándose el presupuesto máximo de licitación para cada lote de la siguiente manera:

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 € excluido de IVA.**





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 € excluido de IVA.**

2.2.- La valoración del presupuesto base de licitación se ha fijado teniendo en cuenta los precios unitarios por hora. Para ello se ha tenido en cuenta la experiencia en la organización de cursos de formación similares realizados en los últimos diez años por parte del Centro de Cualificación Turística, los precios medios de mercado y en el artículo 7 2.2 de la Orden 22 de junio de 2009 (BORM Nº 145, de 26 de junio) por el que se estipula el importe máximo por hora vinculado a nivel docente asignado a la especialidad hostelería y turismo.

2.3.- De acuerdo con lo dispuesto en el art. 101.1 de la LCSP, el **VALOR ESTIMADO** para esta contratación es de **cincuenta y nueve mil ochocientos sesenta euros (59.860,00€) IVA excluido.**

2.4.- El abono del servicio se efectuará con carácter mensual previa presentación de la correspondiente factura, en las oficinas del ITREM, sitas en la Avda. Juana Jugán, 2, (Edificio Centro de Cualificación Turística), 30006 - Murcia, con las retenciones e impuestos que legalmente correspondan, y se pagarán mediante transferencias bancarias a nombre del adjudicatario contratista, en la cuenta bancaria que éste indique en su oferta o en cualquier otra que notifique expresamente a la entidad contratante con posterioridad. Para proceder al pago de las facturas, éstas deberán ir acompañadas de los justificantes de las prestaciones comprendidas en su concepto, para cuya verificación el ITREM tendrá un plazo máximo de 30 días, el cual se suspenderá en caso de que la contratista fuese requerida para subsanar la justificación presentada o aportar aquella omitida. Una vez verificada correctamente cada factura, los pagos se realizarán en un plazo máximo de 30 días desde la verificación. Dichos pagos parciales tendrán la consideración de abonos a cuenta sujetos a liquidación final.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 210.4 de la LCSP, dentro del plazo de treinta días a contar desde la fecha del documento de conformidad con lo dispuesto en el contrato, deberá acordarse la liquidación correspondiente del contrato y abonarse al contratista, en su caso, el saldo resultante.

Las facturas se presentarán mediante e-factura o factura electrónica, de conformidad con la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de impulso de la factura electrónica y creación del registro contable de facturas en el Sector Público.

2.5.- El **precio del contrato** será el que resulte de la adjudicación. En el precio queda incluido cualquier otro tipo de gasto que se necesite satisfacer para la realización de las prestaciones contratadas, sean gastos generales, financieros, de material, de equipo técnico, de personal, de seguros sociales, de seguros de responsabilidad civil o de cualquier otra naturaleza, así como el beneficio imputable a su gestión, cánones, tasas, impuestos y contribuciones de cualquier clase que sea.

2.6.- Para atender a las obligaciones económicas que se deriven de este contrato, está prevista la consignación presupuestaria y crédito adecuado y suficiente con cargo a los presupuestos del ITREM para los ejercicios 2019 y 2020, en los que se debe realizar la ejecución del gasto, de acuerdo con los expedientes de retención de crédito autorizada del gasto RC493 y RC505. Se





cuenta con la financiación del Servicio Regional de Empleo y Formación de la CARM en un 100 %.

2.7.- No se admitirán ofertas cuyo importe sea superior al presupuesto base de licitación fijado para la presente contratación.

3.- DURACIÓN Y REVISIÓN DEL PRECIO.

El plazo de ejecución previsto para la realización del servicio objeto de la presente contratación es **desde el 7 de octubre de 2019 al 10 de junio de 2020**, si bien éste podrá variar en función de las autorizaciones correspondientes por parte del SEF y de la fecha de finalización de este procedimiento.

De acuerdo con lo señalado en el artículo 103 de la LCSP queda excluida la revisión de precios, sin perjuicio de los cambios que puedan sufrir los conceptos regulados que forman parte del precio.

4.- CLASIFICACION EXIGIDA.

No se requiere exigencia de clasificación en base a lo dispuesto en el art.77.1.c) de la LCSP y la Disposición Transitoria Tercera de la LCSP.

5.- LICITADORES.

5.1.- Conforme a lo dispuesto en los artículos 65 y siguientes de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público y el artículo 56 de la Orden de 5 de julio de 2013, por la que se regula la formación de oferta dirigida prioritariamente a trabajadores desempleados, mediante la ejecución de acciones y proyectos de formación y la realización de prácticas profesionales no laborales, y se establecen las bases reguladoras de subvenciones destinadas a tal fin, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, **únicamente podrán concurrir en el presente procedimiento personas físicas**, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incurso en alguna prohibición de contratar, y acrediten su solvencia económica y financiera, técnica o profesional, o se encuentren debidamente clasificadas.

6.- SOLVENCIA EXIGIDA AL LICITADOR.

6.1.- SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

Conforme a lo dispuesto en el artículo 87 de la LCSP, la solvencia económica y financiera del empresario se acreditará mediante justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales por importe mínimo de 24.000,00 €.

La acreditación de este requisito se efectuará por medio de certificado expedido por el asegurador, en el que consten los importes y riesgos asegurados y la fecha de vencimiento del seguro, y mediante el documento de compromiso vinculante de suscripción, prórroga o renovación del seguro, en los casos en que proceda.

6.2.- SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL

Conforme a lo establecido en el artículo 90 de la LCSP, la solvencia técnica o profesional se acreditará mediante una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza a los que constituyen el objeto del contrato, en el curso de como máximo los





tres últimos años, en los que se indique el importe, la fecha y el destinatario público o privado de los mismos.

Se considerará acreditada la solvencia cuando el licitador propuesto como adjudicatario acredite la impartición de al menos 7 módulos de certificados de profesionalidad nivel II y/o III Cocina en los últimos tres años, y que el importe acumulado de los módulos impartidos acreditados sea igual o superior a 15.000,00 € para el lote 1 y lote 2, y al menos 4 módulos de certificados de profesionalidad nivel II y III por importe acumulado de 8.000,00 € para el lote 2.

7. REQUISITOS ESPECÍFICOS MÍNIMOS EXIGIDOS AL LICITADOR 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 no formativa** 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 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 no formativa** 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.

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.

8. OFERTAS Y DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA DE LOS REQUISITOS PREVIOS

Las ofertas se presentarán dentro del plazo establecido en el anuncio de licitación publicado en el perfil del contratante de la carm, y siguiendo las indicaciones establecidas en el apartado 8.2 del presente pliego.

Ningún licitador podrá presentar más de una proposición por lote. La presentación de una proposición supone la aceptación incondicionada por el empresario de las cláusulas del presente pliego, así como del pliego de prescripciones técnicas, sin salvedad o reserva alguna, así como la autorización a la Mesa y al órgano de contratación para consultar los datos recogidos en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público o en las listas oficiales de operadores económicos de un Estado miembro de la Unión Europea establecidos en el Anexo I Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de Contratos del Sector Público.

Todos los actos y manifestaciones de los contratistas que tengan efectos jurídicos y se emitan a lo largo del procedimiento de contratación **deben ser autenticados mediante una firma electrónica** avanzada reconocida de acuerdo con la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

A fin de facilitar al máximo posible la presentación de la documentación, se incluyen en este pliego **las instrucciones acerca de cómo efectuar el proceso de forma correcta** (Ver ANEXO V) y de cómo generar la huella digital de un documento (Ver ANEXO VI).

Además se realizará una sesión informativa en el Centro de Cualificación Turística para aclarar las dudas sobre la presentación de ofertas. Si está interesado en asistir puede llamar al





teléfono 968357761 y confirmar su asistencia. La fecha estimada de esta sesión será el próximo 25 de julio a las 12.00 horas.

Los licitadores presentarán su oferta en **DOS ARCHIVOS ELECTRÓNICOS DISTINTOS**. En caso de presentarse a más de un lote, serán necesarios dos archivos **POR LOTE** marcando claramente al lote al que se refiere.

Todos los documentos se presentarán en formato PDF firmado electrónicamente, a través de la Sede electrónica de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (<https://sede.carm.es>), en el "Formulario de solicitud genérica" y dirigidos al Instituto de Turismo de la Región de Murcia, seleccionando en el apartado Destino el código A14022337 en el apartado Procedimiento el 0211.

8.1 CONTENIDO DE LOS ARCHIVOS ELECTRÓNICOS:

- **ARCHIVO ELECTRÓNICO A** (Documentación de capacidad y solvencia, y criterios evaluables mediante juicio de valor). Este archivo contendrá la siguiente documentación:

ANEXO I (Declaración responsable) debidamente cumplimentado, en formato PDF y firmado electrónicamente para cada lote al que opte.

ANEXO E4 Programación didáctica del lote al que opte.

ANEXO E5 Planificación de la evaluación del aprendizaje del lote al que opte.

- **ARCHIVO ELECTRÓNICO B** (Criterios cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas). Este archivo contendrá la siguiente documentación:

ANEXO II - Proposición económica y mejora de las ofertas de lote al que opte.

ANEXO III –Experiencia, formación y otros méritos, y documentación acreditativa de la misma, del lote al que opte.

Los Anexos serán redactados conforme a los modelos establecidos en el presente pliego, no aceptándose aquellas que contengan omisiones, errores o tachaduras que impidan conocer claramente lo que la Administración estime fundamental para considerar la oferta.

Si alguna proposición no guardase concordancia con la documentación examinada y admitida, excediese del presupuesto base de licitación, variase sustancialmente el modelo establecido, comportase error manifiesto en el importe de la proposición, o existiese reconocimiento por parte del licitador de que adolece de error o inconsistencia que la hagan inviable, será desechada por la Mesa de contratación, sin que sea causa bastante para el rechazo el cambio u omisión de algunas palabras del modelo, si ello no altera su sentido.

8.2 LUGAR DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS





Todos los documentos se presentarán en **formato PDF firmado electrónicamente**, a través de la **SEDE ELECTRÓNICA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA** (<https://sede.carm.es>), pinchando en el apartado “Formulario de solicitud genérica”.

Una vez dentro del formulario de solicitud genérica, deberán indicar el “código de procedimiento” que es el 0211, y en el apartado “destino” indicar Instituto de Turismo de la Región de Murcia, a cuyo efecto le indicamos que el código es A14022337.

8.3 FORMA DE PRESENTACIÓN.

La presentación de la documentación correspondiente a los Archivos electrónicos A y B se realizará en **TRES FASES**.

FASE 1

DENTRO DEL PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS, se transmitirán a través de la sede electrónica de la carm (ver apartado 8.2) los siguientes documentos:

- Del Archivo Electrónico A se transmitirá:
 - El Anexo I (declaración responsable) en formato pdf firmado electrónicamente del lote al que opten.
 - La Huella del ANEXO E4 Programación didáctica del lote al que se opte.
 - La Huella del ANEXO E5 Planificación de la evaluación del aprendizaje del lote al que se opte.
- Del Archivo electrónico B se transmitirá:
 - Huella del ANEXO II Proposición económica y mejora de las ofertas del lote al que se opte.
 - Huella del ANEXO III. Experiencia, formación y méritos, y acreditación de la misma, del lote al que se opte.

FASE 2

EN EL PLAZO MÁXIMO DE LAS 24 HORAS SIGUIENTES A LA FINALIZACIÓN DEL PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS, el licitador remitirá en **formato pdf y firmado electrónicamente** a través de la sede electrónica de la carm (ver apartado 8.2) el ANEXO E4 Programación didáctica del lote al que opte y el ANEXO E5 Planificación de la evaluación del aprendizaje del lote al que opte, correspondientes ambos Anexos al Archivo electrónico A.





Es importante saber que para la comprobación de huellas digitales, la mesa de contratación utilizando una herramienta al efecto, generará la huella digital del documento en cuestión la cual deberá ser idéntica a la enviada previamente por el licitador. En caso de que no fuera así, se considerará la oferta como no presentada. Las huellas digitales varían si después de generarlas se produce la más mínima modificación en el archivo PDF. Por tanto, se recomienda que una vez generadas las huellas no se abran los documentos para evitar los errores.

FASE 3

LOS ENVÍOS DE ESTA FASE SE REALIZARÁN CUANDO SEA REQUERIDO POR EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN DEL ITREM, y en el plazo que se le indique se remitirá:

- El documento pdf del ANEXO II Proposición económica y mejoras del lote al que se opte.
- El documento pdf del ANEXO III Experiencia, formación y méritos, y acreditación de la misma, del lote al que se opte.

9.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PARA LOS LOTES 1 Y 2:

CRITERIOS DE VALORACIÓN DEPENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR.

Programación y planificación didáctica	25 puntos
---	------------------

Los licitadores tendrán que rellenar los Anexos E4 Programación didáctica y E5 Planificación de la evaluación del aprendizaje, tal y como establece el Servicio Regional de Empleo y Formación para la impartición de los certificados de profesionalidad.

1. Anexo E4: Programación didáctica (19 puntos)

- Objetivos específicos y contenidos:** Para realizar estos dos apartados, el licitador tendrá que presentar una Programación Didáctica con los objetivos específicos y con los contenidos que están incluidos en el Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de COCINA. Se valorará que se tengan las suficientes competencias docentes para cumplimentar estos dos apartados. La puntuación de este apartado tendrá un máximo de 7 puntos.
- Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos:** Se entiende por estrategias metodológicas la combinación de acciones o actividades de enseñanza-aprendizaje que realizan los formadores y/o los alumnos para el logro de los objetivos específicos (capacidades), utilizando uno o más métodos didácticos y unos medios determinados. Supone organizar y secuenciar los contenidos (teóricos y prácticos), tal y como se presentarán en el aula, intercalando las actividades propuestas. Si las capacidades nos indican qué aprender, las estrategias metodológicas se refieren al cómo hacerlo. Este apartado tendrá un máximo de máximo de 12 puntos y en él se valorará:





- Que las capacidades y los resultados de aprendizaje a lograr y comprobar se ajusten a los conocimientos y capacidades del alumnado.
- Que interrelacionen todas las dimensiones de la competencia que están implicadas y los contenidos asociados.
- Que respondan a una lógica interna de aprendizaje, ofrezcan continuidad y progresión.
- Que delimiten puntos e ideas clave que hagan el aprendizaje significativo.
- Qué favorezcan la participación activa del alumnado en la adquisición de los aprendizajes

El apartado espacios, instalaciones y equipamiento no ha de cumplimentarse ni será puntuado.

2. Anexo E5: Planificación de la evaluación del aprendizaje (6 puntos)

- a. **Evaluación durante el proceso de aprendizaje.-** Se tendrá que rellenar este apartado teniendo en cuenta la combinación de distintos métodos e instrumentos (valoración de trabajos, actividades, pruebas realizadas durante el proceso formativo, Diarios de Clase, etc.) que tendrán un peso del 30% dentro de la valoración del módulo. Si el módulo se estructura en unidades formativas, la prueba debe hacerse de manera que permita identificar la puntuación obtenida en cada una de ellas. Se valorará que se cumplimente de manera correcta este apartado, así como la variedad de medidas propuestas por el licitador para controlar y evaluar la calidad de la formación adquirida por parte de los alumnos. La puntuación de este apartado tendrá un máximo de 3 puntos.
- b. **Evaluación al final de cada módulo.-** Se tendrá que cumplimentar las diferentes pruebas de carácter teórico y/o práctico que se lleven a cabo en 1º y 2º convocatoria. Si el módulo se estructura en unidades formativas, la prueba debe hacerse de manera que permita identificar la puntuación obtenida en cada una de ellas. Se valorará el correcto cumplimiento de este apartado con fechas, espacios, duración y pruebas bien definidas. La puntuación de este apartado tendrá un máximo de 3 puntos.

Se incluirá en ambos apartados de la planificación las fechas de realización de cada prueba, aunque las mismas estarán sujeta a posibles cambios.

NOTA: *El licitador tendrá que rellenar los ANEXOS E4 y E5 del lote al que opten, desarrollando en los mismos los módulos que vayan a impartir.*

CRITERIOS DE VALORACIÓN PONDERABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS.

Propuesta económica (máximo de 23.370,00€ por lote)	35 puntos
---	-----------





Experiencia, formación y otros méritos superior a la mínima requerida	30 puntos
Mejoras	10 puntos

- 1. Propuesta Económica.** La propuesta económica de cada uno de los licitadores se puntuará entre cero (0) y treinta y cinco (35) puntos, asignándose la mayor puntuación a la que oferte el presupuesto más bajo, siempre que no incurra en situación de temeridad, y al resto la que le corresponda también proporcionalmente en función de su oferta.

Oferta más económica

$$Po = \frac{\text{Oferta a evaluar}}{\text{Oferta más económica}} \times 35 \text{ puntos}$$

Oferta a evaluar

Siendo:

Po: Puntuación de la oferta.

Los resultados se redondearán con dos (2) cifras decimales.

Para identificar las ofertas que se encuentren incursas en presunción de anormalidad se estará al precio ofertado, aplicándose los parámetros regulados en el art. 85 del RD 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la LCAP, por referencia al conjunto de ofertas válidas que se hayan presentado.

- 2. Experiencia, formación y otros méritos del licitador SUPERIOR AL MÍNIMO REQUERIDO** que se puntuarán entre el cero (0) y el treinta (30) y en función de los siguientes parámetros:

- Por las horas de experiencia como formador de Certificados de Profesionalidad de Nivel 2 – Cocina o Nivel 3 – Dirección y Producción en Cocina (máximo 18 puntos).
- Por las horas de experiencia como formador en cursos de formación de especialización para trabajadores en activo o en cursos de formación dirigidos prioritariamente a desempleados correspondientes a la familia profesional de Cocina impartidos en los últimos diez años y excluyendo los Certificados de Profesionalidad valorados en el punto anterior (máximo 4 puntos).
- Por las horas en cursos de especialización recibidos en relación a la materia objeto de esta contratación en los últimos diez años (máximo 4 puntos).
- Por las horas en cursos de formación recibidos sobre metodología didáctica (excluyendo de ellos los títulos solicitados para acreditar la competencia docente) en los últimos diez años (máximo 2 puntos).
- Por la publicación de libros en la materia (0,5 por libro), artículos en revistas especializadas y/o ponencias en congresos (0,2 por artículo/ponencia), ser jurado en concursos (0,2 por concurso), así como haber obtenido premios o puestos de honor en concursos o competiciones profesionales que tengan relación con la materia objeto de esta contratación en los últimos diez años (0,2 por premio), (máximo de todo el apartado 2 puntos).





Para la valoración de los méritos de los cuatro primeros puntos la fórmula a aplicar en será la siguiente:

$$Po = \frac{\text{Oferta a evaluar}}{\text{Oferta con mayor número de horas /méritos}} \times \text{puntuación máxima de cada apartado}$$

3. **Mejoras.** Éstas podrán consistir en horas dedicadas a la tutorización de alumnos para su participación en concursos o eventos relacionados con su formación, para la realización de tareas tales como la petición de materias primas que afecten a los cursos impartidos, la introducción en la plataforma de calidad de los consumos de los servicios de comedor que se realicen, la coordinación y supervisión de la preparación del servicio del restaurante – escuela así como la colaboración en la organización de jornadas, seminarios, talleres, ferias u otros actos en los que participe el Centro de Cualificación Turística o de eventos que se lleven a cabo en el centro, hasta un máximo de **90 horas** que se desarrollarían preferentemente por las tardes en un horario comprendido entre las 17:30 y las 21:30 horas y con un máximo de 4 horas semanales.

Para la puntuación de este apartado se aplicará la siguiente fórmula, con un máximo de 10 puntos:

$$Pm = 10 \times \frac{Hm}{Hmax}$$

Siendo:

Pm: Puntuación de la mejora ofertada por cada empresa.

Hm: Horas ofertadas por cada contratista.

Hmax: Nº de horas de la oferta máxima.

PARA EL LOTE 3:

CRITERIOS DE VALORACIÓN DEPENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR.

Programación y planificación didáctica	25 puntos
--	-----------

Los licitadores tendrán que rellenar los Anexos E4 Programación didáctica y E5 Planificación de la evaluación del aprendizaje, tal y como establece el Servicio Regional de Empleo y Formación para la impartición de los certificados de profesionalidad.

1. Anexo E4: Programación didáctica (19 puntos)

- a. **Objetivos específicos y contenidos:** Para realizar estos dos apartados, el licitador tendrá que presentar una Programación Didáctica con los objetivos específicos y con los contenidos que están incluidos en el Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de COCINA. Se valorará que se tengan





las suficientes competencias docentes para cumplimentar estos dos apartados. La puntuación de este apartado tendrá un máximo de 7 puntos.

b. Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos:

Se entiende por estrategias metodológicas la combinación de acciones o actividades de enseñanza-aprendizaje que realizan los formadores y/o los alumnos para el logro de los objetivos específicos (capacidades), utilizando uno o más métodos didácticos y unos medios determinados. Supone organizar y secuenciar los contenidos (teóricos y prácticos), tal y como se presentarán en el aula, intercalando las actividades propuestas. Si las capacidades nos indican qué aprender, las estrategias metodológicas se refieren al cómo hacerlo. **Este apartado tendrá un máximo de máximo de 12 puntos y en él se valorará:**

- Que las capacidades y los resultados de aprendizaje a lograr y comprobar se ajusten a los conocimientos y capacidades del alumnado.
- Que interrelacionen todas las dimensiones de la competencia que están implicadas y los contenidos asociados.
- Que respondan a una lógica interna de aprendizaje, ofrezcan continuidad y progresión.
- Que delimiten puntos e ideas clave que hagan el aprendizaje significativo.
- Qué favorezcan la participación activa del alumnado en la adquisición de los aprendizajes

El apartado espacios, instalaciones y equipamiento no ha de cumplimentarse ni será puntuado.

2. Anexo E5: Planificación de la evaluación del aprendizaje (6 puntos)

a. Evaluación durante el proceso de aprendizaje.-

Se tendrá que rellenar este apartado teniendo en cuenta la combinación de distintos métodos e instrumentos (valoración de trabajos, actividades, pruebas realizadas durante el proceso formativo, Diarios de Clase, etc.) que tendrán un peso del 30% dentro de la valoración del módulo. Si el módulo se estructura en unidades formativas, la prueba debe hacerse de manera que permita identificar la puntuación obtenida en cada una de ellas. Se valorará que se cumplimente de manera correcta este apartado, así como la variedad de medidas propuestas por el licitador para controlar y evaluar la calidad de la formación adquirida por parte de los alumnos. La puntuación de este apartado tendrá un máximo de 3 puntos.

b. Evaluación al final de cada módulo.-

Se tendrá que cumplimentar las diferentes pruebas de carácter teórico y/o práctico que se lleven a cabo en 1º y 2º convocatoria. Si el módulo se estructura en unidades formativas, la prueba debe hacerse de manera que permita identificar la puntuación obtenida en cada una de ellas. . Se valorará el correcto cumplimiento de este





apartado con fechas, espacios, duración y pruebas bien definidas. La puntuación de este apartado tendrá un máximo de 3 puntos.

NOTA: El licitador tendrá que rellenar los ANEXOS E4 y E5 del lote al que opten, desarrollando en los mismos los módulos que vayan a impartir.

CRITERIOS DE VALORACIÓN PONDERABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS.

Propuesta económica (máximo 13.120,00 €)	35 puntos
Experiencia, formación y otros méritos superior a la mínima requerida	30 puntos
Mejoras	10 puntos

- Propuesta Económica.** La propuesta económica de cada uno de los licitadores se puntuará entre cero (0) y treinta y cinco (35) puntos, asignándose la mayor puntuación a la que oferte el presupuesto más bajo, siempre que no incurra en situación de temeridad, y al resto la que le corresponda también proporcionalmente en función de su oferta.

Oferta más económica

$$Po = \frac{\text{Oferta a evaluar}}{\text{Oferta más económica}} \times 35 \text{ puntos}$$

Oferta a evaluar

Siendo:

Po: Puntuación de la oferta.

Los resultados se redondearán con dos (2) cifras decimales.

Para identificar las ofertas que se encuentren incursas en presunción de anormalidad se estará al precio ofertado, aplicándose los parámetros regulados en el art. 85 del RD 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la LCAP, por referencia al conjunto de ofertas válidas que se hayan presentado.

- Experiencia, formación y otros méritos del licitador SUPERIOR AL MÍNIMO REQUERIDO** que se puntuarán entre el cero (0) y el treinta (30) y en función de los siguientes parámetros:
 - Por las horas de experiencia como formador de Certificados de Profesionalidad de Nivel 2 – Cocina o Nivel 3 – Dirección y Producción en Cocina (máximo 18 puntos).
 - Por las horas de experiencia como formador en cursos de formación de especialización para trabajadores en activo o en cursos de formación dirigidos prioritariamente a desempleados correspondientes a la familia profesional de Cocina impartidos en los últimos diez años y excluyendo los Certificados de Profesionalidad valorados en el punto anterior (máximo 4 puntos).
 - Por las horas en cursos de especialización recibidos en relación a la materia objeto de esta contratación en los últimos diez años (máximo 4 puntos).





- Por las horas en cursos de formación recibidos sobre metodología didáctica (excluyendo de ellos los títulos solicitados para acreditar la competencia docente) en los últimos diez años (máximo 2 puntos).
- Por la publicación de libros, artículos en revistas especializadas y/o ponencias en congresos que tengan relación con la materia objeto de esta contratación en los últimos diez años (máximo 2 puntos).

Para la valoración de los méritos de los cuatro primeros puntos la fórmula a aplicar en será la siguiente:

$$Po = \frac{\text{Oferta a evaluar}}{\text{Oferta con mayor número de horas /méritos}} \times \text{puntuación máxima de cada apartado}$$

3. **Mejoras.** Éstas podrán consistir en horas dedicadas a la tutorización de alumnos para su participación en concursos o eventos relacionados con su formación, para la realización de tareas tales como la petición de materias primas que afecten a los cursos impartidos, la introducción en la plataforma de calidad de los consumos de los servicios de comedor que se realicen, la tutorización de alumnos, la coordinación y supervisión de la preparación del servicio del restaurante – escuela así como la colaboración en la organización de jornadas, seminarios, talleres, ferias u otros actos en los que participe el Centro de Cualificación Turística o de eventos que se lleven a cabo en el centro, hasta un máximo de **30 horas** que se desarrollarían preferentemente por las tardes en un horario comprendido entre las 17:30 y las 21:30 horas y con un máximo de 4 horas semanales.

Para la puntuación de este apartado se aplicará la siguiente fórmula, con un máximo de 10 puntos:

$$Pm = 10 \times \frac{Hm}{Hmax}$$

Siendo:

Pm: Puntuación de la mejora ofertada por cada empresa.

Hm: Horas ofertadas por cada contratista.

Hmax: Nº de horas de la oferta máxima.

10.- APERTURA DE LAS PROPOSICIONES.

La apertura del Archivo electrónico A se hará por la mesa de contratación. La valoración de las proposiciones que contienen los criterios de adjudicación susceptibles de un juicio de valor se realizará por los servicios dependientes del órgano de contratación en un plazo no superior a 7 días.





Posteriormente en acto público se procederá a la lectura del resultado de la valoración de los criterios susceptibles de un juicio de valor, y a la apertura del Archivo electrónico B.

Tras dicho acto público, en la misma sesión, la mesa procederá a:

1º. Previa exclusión, en su caso, de las ofertas que no cumplan los requerimientos del pliego, evaluar y clasificar las ofertas.

2º. Realizar la propuesta de adjudicación a favor del candidato con mejor puntuación.

Seguidamente se procederá a realizar el requerimiento al licitador que haya obtenido la mejor puntuación para que en el plazo de siete días hábiles a contar desde el envío de la comunicación aporte la siguiente documentación:

PRIMERO.- Documentación acreditativa de la personalidad y capacidad del licitador:

1.- Copia auténtica del DNI del licitador.

SEGUNDA.- Documentación en relación a las prohibiciones de contratar del artículo 71 de la LCSP:

1.- Certificado positivo de encontrarse al corriente de sus obligaciones con la Seguridad Social o autorización para recabarla.

2.- Certificado positivo de la Agencia Tributaria de la Región de Murcia de encontrarse al corriente de obligaciones tributarias con la Hacienda Regional.

3.- Certificado positivo de la AEAT de encontrarse al corriente de obligaciones tributarias con la Hacienda Estatal.

4.- Acreditación de estar dado de alta en la matrícula fiscal del IAE en el epígrafe adecuado a la materia de contratación objeto de la presente contratación, y de hallarse al corriente de las obligaciones fiscales derivadas del mismo. Todo lo cual podrá acreditarse de las siguientes maneras, según el caso:

a) Presentación del documento de alta, referida al último ejercicio corriente, completado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto.

b) Presentación de un recibo de pago del IAE, referido al último ejercicio corriente, completado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto.

c) Presentación del documento de alta, en algún ejercicio anterior, completado con una declaración responsable de no hallarse obligado al pago del citado impuesto y con una completado con una declaración responsable de no hallarse obligado al pago del citado impuesto.

5.- Declaración expresa de no encontrarse incurso en las prohibiciones de contratar que señala el artículo 71 de la LCSP, de acuerdo con lo señalado en el art. 85 de la LCSP firmada electrónicamente. Se adjunta como **ANEXO IV** el modelo de declaración.





TERCERA.- Documentación acreditativa de las condiciones mínimas de solvencia económica y financiera y técnica o profesional referida en el apartado sexto del presente pliego.

CUARTA.- Compromiso en su caso, al que se refiere el artículo 75.2 de la LCSP.

QUINTA. Declaración responsable de cumplimiento de la condición especial de ejecución del contrato, recogida en el apartado 13.4 del presente pliego.

Si la oferta del licitador que haya obtenido la mejor puntuación se presume que es anormalmente baja, la mesa, realizadas las actuaciones recogidas en los puntos 1.º y 2.º anteriores, seguirá el procedimiento previsto en artículo 149 de la LCSP, si bien el plazo máximo para que justifique su oferta el licitador no podrá superar los cinco días hábiles desde el envío de la correspondiente comunicación.

Presentada la documentación, en un plazo no superior a 5 días se procederá a adjudicar el contrato a favor del licitador propuesto como adjudicatario, procediéndose una vez adjudicado el mismo, a su formalización.

En virtud del artículo 140.3 de la LCSP el órgano o la mesa de contratación podrá pedir a los licitadores que presenten la totalidad o una parte de los documentos justificativos, cuando consideren que existen dudas razonables sobre la vigencia o fiabilidad de las declaraciones presentadas, cuando resulte necesario para el buen desarrollo del procedimiento, y en todo caso, antes de adjudicar el contrato.

11.- GARANTÍAS.

Conforme a lo establecido en el artículo 159.4, letra d) de la LCSP, no procede la constitución de garantía provisional por parte de los licitadores.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 107, el adjudicatario deberá constituir a disposición del órgano de contratación una garantía definitiva de un 5% del precio ofertado, excluido el impuesto sobre el Valor Añadido.

12.- FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

El contrato se formalizará en documento administrativo que se ajuste con exactitud a las condiciones de la licitación, constituyendo dicho documento título suficiente para acceder a cualquier registro público. No obstante, el contratista podrá solicitar que el contrato se eleve a escritura pública, corriendo de su cargo los correspondientes gastos.

La formalización del contrato deberá efectuarse no más tarde de los quince días hábiles siguientes a aquel en que se realice la notificación de la adjudicación a los licitadores y candidatos.

12.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

12.1.- El contratista que resulte adjudicatario vendrá obligado a cumplir las condiciones contractuales previstas en los Pliegos de Prescripciones Técnicas y Cláusulas Administrativas, siendo asimismo responsable de la calidad del servicio de los trabajos, así como de las consecuencias que se deduzcan para el ITREM o para terceros de las omisiones o errores cometidos en la ejecución del contrato.





12.2.- El adjudicatario vendrá obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.

12.3.- El Órgano de Contratación podrá solicitar al adjudicatario en cualquier momento, que vuelva acreditar la persistencia de su situación de encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de Seguridad Social, pudiendo ser su falta de acreditación motivo de resolución del contrato.

12.4.- El contrato se entiende convenido a riesgo y ventura del contratista.

12.5.- El adjudicatario será el único responsable de los accidentes y perjuicios de todo género que pudieren sobrevenir por no cumplir con la normativa vigente aplicable a la prestación objeto del contrato o por no actuar con la debida diligencia, sin que bajo ningún concepto pueda quedar afectado el ITREM, o Administración Regional de Murcia a la que pertenece.

12.6.- El adjudicatario se responsabilizará de la indemnización por daños que se puedan ocasionar a terceros, así como los que infringieren al ITREM y al personal dependiente de la misma, como consecuencia de la realización de la prestación objeto del contrato.

13. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE.

13.1.- El ITREM designará conforme al artículo 62 de la LCSP un responsable del contrato, a quien corresponderá supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.

13.2.- La entidad contratante proporcionará a la contratista todos aquellos datos e información necesaria que se requiera para la correcta ejecución de los trabajos objeto de esta contratación.

13.3.- La entidad contratante tiene la obligación de abonar el precio convenido una vez ejecutadas y debidamente justificadas las prestaciones del contrato.

13.4.- CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO. En relación con la ejecución del contrato y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 202 de la LCSP, será obligatorio para el adjudicatario de cada lote el cumplimiento de la siguiente condición especial de ejecución del contrato que tendrá carácter social. Así, esta irá encaminada a favorecer el retorno social mediante la impartición de al menos cuatro horas de formación dirigida a usuarios de asociaciones sin ánimo de lucro que trabajen con colectivos en riesgo de exclusión social. Este apartado se acreditará mediante certificado firmado por las personas autorizadas de las asociaciones u organizaciones sin ánimo de lucro, dando fe de la impartición del curso.

14.- CESIÓN DEL CONTRATO.

No podrán ser cedidos a terceros los derechos y obligaciones dimanantes del contrato que se formalice en virtud del presente procedimiento, sin consentimiento escrito por ambas partes. El incumplimiento de lo anterior será motivo suficiente para resolver el contrato antes de su finalización. No se entenderá por cesión a terceros (y por tanto no será de aplicación lo anterior) cualquier supuesto de transformación y/o integración empresarial de «Instituto de Turismo de la Región de Murcia», ni cualquier transformación o integración de esta empresa dentro del Sector Público de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. En cualquiera de dichos casos la entidad que asuma las competencias relativas a la actividad objeto de esta





contratación, se subrogará automáticamente en los derechos y obligaciones dimanantes de la misma.

15. PENALIDADES.

El incumplimiento parcial o defectuoso del servicio, dará lugar a la imposición de las penalidades establecidas en el artículo 192 LCSP.

Se impondrán penalidades al contratista en caso de mala ejecución del servicio objeto de este contrato, que se recogerán por parte del Área de formación del ITREM, mediante no conformidades a través de la plataforma de control interno del ITREM. Serán motivo de No Conformidad:

- No realizar correctamente el control diario de asistencia de los alumnos en su horario de clase.
- No introducir los pedidos de materias primas en la plataforma de calidad del CCT en el dentro de los plazos que se le establezca.
- No cumplir las normas higiénico-sanitarias que establece las normas de Calidad en Cocina del CCT.
- No asistir a su horario de clase sin motivo justificado.
- No introducir las notas en la plataforma de calidad del CCT dentro de los plazos que se le establezca.
- No ajustarse a los contenidos y objetivos contemplados en el Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad Cocina.
- No cumplir las horas de mejora en el horario y fechas que se le establezca.

Cada no conformidad supondrá la imposición de una penalidad por importe del 5% del precio del contrato, no pudiendo superar el total de las mismas el 50% del precio del contrato.

Cuando se alcancen las tres no conformidades, se podrá optar por la resolución del contrato o por seguir imponiendo penalidades hasta el límite de cuantía mencionado, si se llegara a dicho límite se podrá proceder igualmente a la resolución del contrato.

Las citadas penalidades se harán efectivas mediante la deducción de la cantidad que, en concepto de pago mensual, deba abonarse al contratista en la factura inmediatamente posterior a la imposición de la penalidad, igualmente podrá hacerse efectiva sobre la garantía que se ha de constituir cuando no pueda deducirse del mencionado pago. Las mismas se impondrán por resolución del órgano de contratación, adoptada a propuesta del responsable del contrato.

16.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Son causas de resolución de esta contratación, además de lo dispuesto en el apartado anterior, las previstas en los artículos 211 y 306 de la LCSP.

17.- RECURSOS Y JURISDICCIÓN COMPETENTE.

De acuerdo con el artículo 27 de la LCSP, el orden jurisdiccional contencioso-administrativo será el competente para resolver las cuestiones litigiosas que puedan surgir relativas a la preparación, adjudicación, efectos, cumplimiento y extinción de este contrato.





Las cuestiones litigiosas que puedan surgir en relación con la presente contratación se resolverán ante los órganos jurisdiccionales con sede en la ciudad de Murcia, por lo que se entiende que los contratistas renuncian a su propio fuero si fuera distinto del anterior.

ANEXOS AL PRESENTE PLIEGO

ANEXO I. Declaración responsable del licitador.

ANEXO E4. Programación didáctica del lote 1.

ANEXO E5. Planificación de la evaluación del aprendizaje del lote 1.

ANEXO E4. Programación didáctica del lote 2.

ANEXO E5. Planificación de la evaluación del aprendizaje del lote 2.

ANEXO E4. Programación didáctica del lote 3.

ANEXO E5. Planificación de la evaluación del aprendizaje del lote 3.

ANEXO II. Modelo de proposición económica y mejora de las oferta.

ANEXO III. Modelo de experiencia, formación y otros méritos.

ANEXO IV. Declaración responsable artículo 71 LCSP.

ANEXO V. Instrucciones para presentar ofertas

ANEXO VI. Orientaciones para generar una huella digital y proveedores de servicios de firma electrónica reconocidos.

En Murcia, a fecha de la firma electrónica

EL DIRECTOR GENERAL DEL

INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

MANUEL FERNÁNDEZ-DELGADO TOMÁS

18.07.2019 12:17:51

FERNANDEZ-DELGADO TOMAS, MANUEL

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 el código seguro de verificación (CSV) CARM-555ce738-a945-16c9-e228-005050934e7





ANEXO I
DECLARACIÓN RESPONSABLE
Lote nº _____

D., con D.N.I. núm, actuando en su calidad de

En relación con el procedimiento abierto simplificado para la contratación de los « **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**»

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

I.- Que la entidad que representa cumple con las condiciones establecidas legalmente para contratar con el Sector Público, lo que supone que posee personalidad jurídica, capacidad de obrar y solvencia tanto económico-financiera como técnica o profesional suficiente para el correcto desempeño de las actividades económicas o profesionales objeto de la presente contratación, lo que incluye el contar con las autorizaciones necesarias para ejercer las mismas y, en el caso de tener previsto recurrir a otras entidades, la existencia del compromiso de éstas para disponer de los recursos necesarios para la ejecución del contrato; comprometiéndose a aportar la justificación documental acreditativa de su posesión y validez, cuando sea requerido para ello.

II.- Que no concurren, ni en la persona jurídica por él representada ni en las personas que forman parte de sus órganos de gobierno, ninguna de las circunstancias que incapacitan para contratar con el Sector Público, previstas en el número 1º del artículo 71 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. Y que, en el caso de que dicha persona jurídica tuviese carácter empresarial, no concurre tampoco ninguna de las circunstancias comprendidas en el apartado 2º de ese mismo artículo, teniendo en cuenta que las prohibiciones de contratar afectan también a aquellas empresas de las que, por razón de las personas que las rigen o de otras circunstancias, pueda presumirse que son continuación o que derivan, por transformación, fusión o sucesión, de otras empresas en las que hubiesen concurrido aquéllas. Autorizando además al «Instituto de Turismo de la Región de Murcia», en su condición de poder adjudicador de los previstos en la mencionada Ley, para recabar de las Administraciones Públicas Competentes, si así lo estima oportuno, cuantos datos resulten procedentes para verificar el cumplimiento de dichas obligaciones. Así mismo autoriza al «Instituto de Turismo de la Región de Murcia» a solicitar dichos datos cuantas veces considere necesario, pudiendo ésta en caso de resultar negativos, retener el pago o incluso depositar el importe del mismo ante el Organismo acreedor.

III.- Que, en particular, y sin perjuicio de todo lo anterior, no concurren ninguna de las siguientes circunstancias:

a) No hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias o de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, reconociendo conocer que la existencia de obligaciones pendientes es una de las causas de nulidad de los contratos establecidas en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

b) Formar parte de sus órganos de gobierno o administración, persona alguna con las incompatibilidades a que se refiere la «Ley 5/1994, de 1 de agosto, de la Asamblea Regional de Murcia, que recoge el Estatuto Regional de la Actividad Política».





IV.- Que sus **datos a efectos de notificaciones** en relación con la presente contratación son los siguientes:

a) Nombre y apellidos de la persona de contacto:

b) Dirección de correo electrónico habilitada única a efecto de comunicaciones. (Art. 43 Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las administraciones Públicas). Pueden encontrar la información de este requisito en el siguiente apartado; https://notificaciones.060.es/PC_init.action _____

c) Teléfono móvil: _____

d) Domicilio: _____

V. Que cumple los requisitos mínimos establecidos en el Pliego de Prescripciones técnicas y dispone de los medios materiales/personales necesarios para la ejecución del contrato y que se compromete a adscribirlos a la ejecución del servicio.

VI. Que, en caso de resultar propuesto como adjudicatario de más de un lote, el orden de preferencia para su adjudicación sería el siguiente:

- **1ª opción:** Lote nº
- **2ª opción:** Lote nº
- **3ª opción:** Lote nº

En, a fecha de la firma electrónica

A la Dirección General del «Instituto de Turismo de la Región de Murcia»

18/07/2019 12:17:51

FERNANDEZ-DELCADDO TOMAS, MANUEL

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 el código seguro de verificación (CSV) CARM-555ce738-a945-16c9-a228-0050569b34e7





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO IV- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

**ANEXO E4
Programación didáctica**

Lote 1

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas **FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-174

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0260_2 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

HORAS: 190 HORAS

Objetivo general del módulo: _____

TABLA PARA MÓDULOS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD CON UNIDADES FORMATIVAS

UNIDAD FORMATIVA	(Código y denominación de la unidad formativa)			Horas
Objetivos específicos	Contenidos²	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos³	Espacios, instalaciones y equipamiento⁴	
Logros de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación ¹				
CF1..... (Denominación de la capacidad).....				
CF2..... (Denominación del criterio de evaluación).....				
CF3..... (Denominación del criterio de evaluación).....				
CF4..... (Denominación de la capacidad).....				
CF5..... (Denominación del criterio de evaluación)....				
CF6..... (Denominación del criterio de evaluación)....				

Elaborar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

1. Definir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad, en su caso.

2. Definir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente, en su caso.

3. Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos, en su caso.

4. Definir los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados, en su caso.

18.07.2019 17:17:51
 Este es un documento electrónico
 Su autenticidad puede ser comprobada en el siguiente enlace:
 https://sede.sede.murcia.es/portal/verDetalle/validacionCertificado





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO IV- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

**ANEXO E4
Programación didáctica**

Lote 1

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)
DURACIÓN: 810 horas **FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 07/10/2019-10/06/2019 **Nº EXPEDIENTE:** AC-2019-174
CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA
DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO
HORAS: 240 HORAS

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0261_2 TÉCNICAS CULINARIAS

Objetivo general del módulo:

TABLA PARA MÓDULOS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD CON UNIDADES FORMATIVAS

UNIDAD FORMATIVA	(Código y denominación de la unidad formativa)			Horas
Objetivos específicos				
Logros de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación 1	Contenidos 2	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos 3	Espacios, instalaciones y equipamiento 4	
CI1..... (Denominación de la capacidad).....				
CE1..... (Denominación del criterio de evaluación).....				
CI2..... (Denominación de la capacidad).....				
CE2..... (Denominación del criterio de evaluación)....				
CI3..... (Denominación de la capacidad).....				
CE3..... (Denominación del criterio de evaluación)....				

Elaborar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

1. Registrar las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad, en su caso.

2. Traducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente, en su caso.

3. Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos, en su caso.

4. Registrar los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados, en su caso.

18.07.2019 11:27:51
 Este es un documento electrónico que puede ser contrastado por su autenticidad en el siguiente dirección: https://sede.murcia.es/sede/verificac...
 FERNÁNDEZ DELGADO TOMÁS, MANUEL





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO IV- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

**ANEXO E4
Programación didáctica**

Lote 1

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-174

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0259_2 OFERTAS GASTRONOMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

HORAS: 70 HORAS

Objetivo general del módulo: _____

TABLA PARA MÓDULOS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SIN UNIDADES FORMATIVAS O MÓDULOS DE OTRO TIPO DE ESPECIALIDAD

Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento
C1..... (Denominación de la capacidad).....			
C1..... (Denominación del criterio de evaluación).....			
C1..... (Denominación del criterio de evaluación).....			
C2..... (Denominación de la capacidad).....			
C2..... (Denominación del criterio de evaluación)....			
C2..... (Denominación del criterio de evaluación)....			

1. Definir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad, en su caso.

2. Conducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente, en su caso.

3. Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos, en su caso.

4. Definir los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados, en su caso.

FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL
 18/07/2019 12:17:41
 Este es un copia auténtica generada electrónicamente por el sistema de gestión de expedientes de la Consejería de Empleo, Universidades, Empresa y Medio Ambiente. Su autenticidad puede ser confirmada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.sede.murcia.es/verificacoinformacion



ma se muestran en los recuadros.
P: 0505693467



ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a
Planificación de la evaluación del aprendizaje

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Modalidad presencial

Lote 1

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)
DURACIÓN: 810 horas **FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 07/10/2019-10/06/2019 **Nº EXPEDIENTE:** AC-2019-174
CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA
DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	UNIDADES FORMATIVAS	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ⁹	Espacios	Duración	Fechas de evaluación ¹⁰
MF0260_2 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;			
	PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)		Espacios	Duración	Fechas de evaluación
	(Indicar la composición de la prueba)		(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

18/07/2019 12:47:55 FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL



Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.2.c) de la Ley 39/2010, de 4 de noviembre. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo el código de seguridad 2727

ma se muestran en los recuadros.
P: 0505693467



Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a

Planificación de la evaluación del aprendizaje

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Modalidad presencial

Lote 1

Denominación de la acción formativa/certificado de profesionalidad: **COCINA** (HOTR0408)

Duración: 810 horas

Fechas de impartición: 07/10/2019-10/06/2019

Nº expediente: AC-2019-174

Centro de formación: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

Dirección: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 LOCALIDAD: MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	UNIDADES FORMATIVAS	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ¹¹	Espacios	Duración	Fechas de evaluación ¹²
MF0261_2 TECNICAS CULINARIOS	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
		E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;			
		E ₁ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;			
		E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;			
		E ₂ ;			
		PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)	Espacios	Duración	Fechas de evaluación
		(Indicar la composición de la prueba)	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.2.c) de la Ley 39/2010, de 30 de septiembre. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-555ce738-ab2





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Planificación de la evaluación del aprendizaje

Modalidad presencial

Lote 1

Denominación de la acción formativa/certificado de profesionalidad: COCINA (HOTR0408)

Duración: 810 horas

Fechas de impartición: 07/10/2019-10/06/2019

Nº expediente: AC-2019-174

Centro de formación: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

Dirección: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 LOCALIDAD: MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Sin unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ¹		Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²
259_2 OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO	E ₁ ;		(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
	E ₂ ;				
	PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (TEORICO-PRÁCTICA)		Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²
	(Indicar la composición de la prueba)	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00	

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

18.07/2019 17:25
 Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.1.c) de la Ley 39/2015. Los firmados podrán ser verificados introduciendo el código de verificación (CSV) CAAM-1609-e228-0059569134e7
 Su autenticidad puede ser comprobada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificacoinfo





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO IV- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

**ANEXO E4
Programación didáctica**

Lote 2

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)
DURACIÓN: 810 horas **FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 07/10/2019-10/06/2019 **Nº EXPEDIENTE:** AC-2019-175
CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA
DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO
HORAS: 170HORAS

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0262_2 PRODUCTOS CULINARIOS

Objetivo general del módulo:

TABLA PARA MÓDULOS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD CON UNIDADES FORMATIVAS

UNIDAD FORMATIVA	(Código y denominación de la unidad formativa)			Horas
Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación ¹⁹	Contenidos²⁰	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos²¹	Espacios, instalaciones y equipamiento²²	
CF1..... (Denominación de la capacidad).....				
CF1..... (Denominación del criterio de evaluación).....				
CF1..... (Denominación del criterio de evaluación).....				
CF2..... (Denominación de la capacidad).....				
CF2..... (Denominación del criterio de evaluación)....				
CF2..... (Denominación del criterio de evaluación)....				

1. Desarrollar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

1. Definir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad, en su caso.

2. Conocer los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente, en su caso.

3. Identificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos, en su caso.

4. Definir los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados, en su caso.

18.07.2019 12:11 PM
 Este es una copia auténtica reproducible por medios electrónicos que puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.murcia.es/portal/verificarfirmaelectronica/verificarfirmaelectronica.do
 Su autenticidad puede ser comprobada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.murcia.es/portal/verificarfirmaelectronica/verificarfirmaelectronica.do
 FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO IV- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

**ANEXO E4
Programación didáctica**

Lote 2

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0259_2 OFERTAS GASTRONOMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

HORAS: 70 HORAS

Objetivo general del módulo:

TABLA PARA MÓDULOS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SIN UNIDADES FORMATIVAS O MÓDULOS DE OTRO TIPO DE ESPECIALIDAD

Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento
C1..... (Denominación de la capacidad).....			
C1..... (Denominación del criterio de evaluación).....			
C1..... (Denominación del criterio de evaluación).....			
C2..... (Denominación de la capacidad).....			
C2..... (Denominación del criterio de evaluación)....			
C2..... (Denominación del criterio de evaluación)....			

1. Se han de definir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad, en su caso.

2. Se han de definir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente, en su caso.

3. Se han de especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos, en su caso.

4. Se han de definir los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados, en su caso.

FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL
 18/07/2019 12:17:41
 Este es un copia auténtica generada electrónicamente por el sistema de certificación de la Consejería de Empleo, Universidades, Empresa y Medio Ambiente. Su autenticidad puede ser confirmada accediendo a la siguiente dirección: <http://sede.sede.murcia.es>



ma se muestran en los recuadros.
P: 0505693467



ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a
Planificación de la evaluación del aprendizaje

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Modalidad presencial

Lote 2

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)
DURACIÓN: 810 horas **FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 07/10/2019-10/06/2019 **Nº EXPEDIENTE:** AC-2019-175
CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA
DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	UNIDADES FORMATIVAS	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ²³	Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²⁴
MF0260_2 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;			
	PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)		Espacios	Duración	Fechas de evaluación
	(Indicar la composición de la prueba)		(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

18/07/2019 12:47:25 FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL



Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.2.c) de la Ley 34/2002, de 11 de mayo. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo el código de seguridad que figura en el pie de cada documento.

ma se muestran en los recuadros.
P: 0505693467



ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a Planificación de la evaluación del aprendizaje

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Modalidad presencial

Lote 2

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)
DURACIÓN: 810 horas **FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 07/10/2019-10/06/2019 **Nº EXPEDIENTE:** AC-2019-175
CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA
DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	UNIDADES FORMATIVAS	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ²⁵	Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²⁶
MF0261_2 TECNICAS CULINARIOS	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
		E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;			
		E ₁ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;			
		E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;			
		E ₂ ;			
		PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)	Espacios	Duración	Fechas de evaluación
		(Indicar la composición de la prueba)	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL



Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.2º de la Ley 39/2010, de 4 de noviembre. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-555ce738-ab2

Los datos de firma se muestran en los recuadros.

ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Planificación de la evaluación del aprendizaje

Modalidad presencial

Lote 2

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 LOCALIDAD: MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	UNIDADES FORMATIVAS	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ²⁷	Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²⁸
0262_2 PRODUCTOS CULINARIOS	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;			
	PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)		Espacios	Duración	Fechas de evaluación
	(Indicar la composición de la prueba)		(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

17072019 12:17:55
FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.1.c) de la Ley 39/2015. Los firmados podrán ser verificados a través del portal de acceso al Sede Electrónica de la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 26.1.c) de la Ley 39/2015. Los firmados podrán ser verificados a través del portal de acceso al Sede Electrónica de la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 26.1.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e imprimible





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Planificación de la evaluación del aprendizaje

Modalidad presencial

Lote 2

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 LOCALIDAD: MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Sin unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ¹		Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²
259_2 OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO	E ₁ ;		(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
	E ₂ ;				
	PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (TEORICO-PRÁCTICA)		Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²
	(Indicar la composición de la prueba)	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00	

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fichas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

Este es un documento electrónico administrativo archivado en la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.1.c) de la Ley 39/2015. Los firmados podrán ser verificados introduciendo el código de verificación (CSV) CAAM-18.07.2019.1727255. Su autenticidad puede ser comprobada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificacoinfo





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO IV- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

**ANEXO E4
Programación didáctica**

Lote 3

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-174 //AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0261_2 TÉCNICAS CULINARIAS

HORAS: 240 HORAS

Objetivo general del módulo: _____

TABLA PARA MÓDULOS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD CON UNIDADES FORMATIVAS

UNIDAD FORMATIVA	(Código y denominación de la unidad formativa)			Horas
Objetivos específicos				
Logros de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación 1	Contenidos 2	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos 3	Espacios, instalaciones y equipamiento 4	
CI1..... (Denominación de la capacidad).....				
CE1..... (Denominación del criterio de evaluación).....				
CE2..... (Denominación del criterio de evaluación).....				
CI2..... (Denominación de la capacidad).....				
CE3..... (Denominación del criterio de evaluación)....				
CE4..... (Denominación del criterio de evaluación)....				

Elaborar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

1. Registrar las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad, en su caso.

2. Reducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente, en su caso.

3. Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos, en su caso.

4. Registrar los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados, en su caso.

18.07/2019 1877551
 FERNÁNDEZ DELGADO TOMÁS, MANUEL
 Este es un documento electrónico que puede ser contrastado a la siguiente dirección: https://sede.murcia.es/sede/verificafirma



18.07.2019 12:11 PM
 FERNANDEZ-DELGADO TOMAS, MANUEL
 Este es una copia electrónica autenticada del documento original. Su autenticidad puede ser comprobada a través del siguiente dirección https://sede.sedelectronica.es/



ANEXO IV- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

**ANEXO E4
Programación didáctica**

Lote 3

DETERMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)
DURACIÓN: 810 horas **FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 07/10/2019-10/06/2019 **Nº EXPEDIENTE:** AC-2019-174 //AC-2019-175
CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA
DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO
HORAS: 170HORAS**

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0262_2 PRODUCTOS CULINARIOS
Objetivo general del módulo:

TABLA PARA MÓDULOS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD CON UNIDADES FORMATIVAS

UNIDAD FORMATIVA	(Código y denominación de la unidad formativa)			Horas
Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación ²⁹	Contenidos³⁰	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos³¹	Espacios, instalaciones y equipamiento³²	
CC1..... (Denominación de la capacidad)..... CC2..... (Denominación del criterio de evaluación)..... CC3..... (Denominación del criterio de evaluación)..... CC4..... (Denominación de la capacidad)..... CC5..... (Denominación del criterio de evaluación).... CC6..... (Denominación del criterio de evaluación)....				

Completar esta programación para cada una de las Unidades Formativas que componen el módulo.

1. Definir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad, en su caso.
2. Conocer los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente, en su caso.
3. Identificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos, en su caso.
4. Definir los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados, en su caso.





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO IV- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

**ANEXO E4
Programación didáctica**

Lote 3

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas **FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-174 //AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0259_2 OFERTAS GASTRONOMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

HORAS: 70 HORAS

Objetivo general del módulo:

TABLA PARA MÓDULOS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SIN UNIDADES FORMATIVAS O MÓDULOS DE OTRO TIPO DE ESPECIALIDAD

Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento
C1..... (Denominación de la capacidad).....			
C1..... (Denominación del criterio de evaluación).....			
C1..... (Denominación del criterio de evaluación).....			
C2..... (Denominación de la capacidad).....			
C2..... (Denominación del criterio de evaluación)....			
C2..... (Denominación del criterio de evaluación)....			

1. Definir las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad, en su caso.

2. Conducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente, en su caso.

3. Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos, en su caso.

4. Definir los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados, en su caso.

FERNANDEZ-DELGADO TOMAS, MANUEL
 18/07/2019 12:17:41
 Este es un documento electrónico administrativo generado por el sistema de gestión de documentos electrónicos de la Consejería de Empleo, Universidades, Empresa y Medio Ambiente de la Región de Murcia. Su autenticidad puede ser comprobada en el siguiente enlace: https://sede.carm.es/verificacoinformacion





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO IV- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

**ANEXO E4
Programación didáctica**

Lote 3

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-174 //AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2 **LOCALIDAD:** MURCIA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO: MF0711_2 SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

HORAS: 60 HORAS

Objetivo general del módulo: _____

TABLA PARA MÓDULOS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SIN UNIDADES FORMATIVAS O MÓDULOS DE OTRO TIPO DE ESPECIALIDAD

Objetivos específicos Logro de los resultados de aprendizaje expresados en las capacidades y criterios de evaluación	Contenidos	Estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje y recursos didácticos	Espacios, instalaciones y equipamiento
C1..... (Denominación de la capacidad).....			
C1..... (Denominación del criterio de evaluación).....			
C1..... (Denominación del criterio de evaluación).....			
C2..... (Denominación de la capacidad).....			
C2..... (Denominación del criterio de evaluación)....			
C2..... (Denominación del criterio de evaluación)....			

1. Registrar las capacidades y criterios de evaluación tal y como se describen en el certificado de profesionalidad, en su caso.

2. Conducir los contenidos que se contemplan en el certificado, asignándolos a las capacidades correspondientes y secuenciándolos pedagógicamente, en su caso.

3. Especificar las diferentes acciones de enseñanza-aprendizaje que han de realizar los formadores y/o los alumnos para el logro de las capacidades, indicando los métodos didácticos a utilizar y los recursos didácticos asociados. Se incluyen también en este apartado las actividades de aprendizaje a realizar por los alumnos, en su caso.

4. Registrar los que corresponden exclusivamente a esa unidad formativa, considerando lo establecido en el apartado V del Anexo de los Reales Decretos que regulan los certificados, en su caso.

FERNANDEZ-DELGADO TOMAS, MANUEL
 18/07/2019 12:17:41
 Este es una copia auténtica electrónica administrativa no imprimible de un documento electrónico firmado por el firmante. Su autenticidad puede ser comprobada a través de la siguiente dirección: https://sede.sede.gob.es/verificacoinformacion



ma se muestran en los recuadros.
P: 0505693467



ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a Planificación de la evaluación del aprendizaje

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Modalidad presencial

Lote 3

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-174 //AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2_ **LOCALIDAD:** MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	UNIDADES FORMATIVAS	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ³³	Espacios	Duración	Fechas de evaluación ³⁴
MF0261_2 TECNICAS CULINARIOS	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
		E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;			
		E ₁ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;			
		E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ;			
		E ₂ ;			
		PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)	Espacios	Duración	Fechas de evaluación
		(Indicar la composición de la prueba)	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.2.c) de la Ley 39/2010, de 13 de noviembre. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-555ce738-ab2



Fechas de firma se muestran en los recuadros.

ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Planificación de la evaluación del aprendizaje

Modalidad presencial

Lote 3

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-174 //AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2_ **LOCALIDAD:** MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Con unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	UNIDADES FORMATIVAS	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ³⁵	Espacios	Duración	Fechas de evaluación ³⁶
0262_2 PRODUCTOS CULINARIOS	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;			
	(Código y denominación de la unidad formativa)	E ₁ ; E ₂ ;			
	PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (teórico-práctica)		Espacios	Duración	Fechas de evaluación
	(Indicar la composición de la prueba)		(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL



Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.1.c) de la Ley 39/2015. Los firmados podrán ser verificados en el Portal de Transparencia de esta Comunidad Autónoma. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e imprimible



Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Planificación de la evaluación del aprendizaje

Modalidad presencial

Lote 3

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-174 //AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2_ **LOCALIDAD:** MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Sin unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ¹		Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²
259_2 OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO	E ₁ ;		(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
	E ₂ ;				
	PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (TEORICO-PRÁCTICA)		Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²
	(Indicar la composición de la prueba)	(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00	

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.

18.07/2019 17:25:55
 Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.1.c) de la Ley 39/2015. Los firmados podrán ser verificados introduciendo el código de verificación (CSV) CAAM-1609-e228-0050569184e7
 Su autenticidad puede ser comprobada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificacoinformacion





Región de Murcia
Consejería de Empleo, Universidades,
Empresa y Medio Ambiente



ANEXO V- Orden ESS/1897/2013 por la que se desarrolla el RD 34/2008

ANEXO E5a

PARA CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Planificación de la evaluación del aprendizaje

Modalidad presencial

Lote 3

DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA/CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA (HOTR0408)

DURACIÓN: 810 horas

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 07/10/2019-10/06/2019

Nº EXPEDIENTE: AC-2019-174 //AC-2019-175

CENTRO DE FORMACIÓN: INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA

DIRECCIÓN: AVENIDA JUANA JUGAN, 2_ **LOCALIDAD:** MURCIA

PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MÓDULO FORMATIVO (Sin unidades formativas)	DURANTE EL PROCESO DE APRENDIZAJE		Realización de la evaluación		
	ACTIVIDADES E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ¹		Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²
M0711_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERIA	E ₁ ;		(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00
	E ₂ ;				
	PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL DEL MÓDULO (TEORICO-PRÁCTICA)		Espacios	Duración	Fechas de evaluación ²
	(Indicar la composición de la prueba)		(Aula, Taller, Etc)	(Horas)	00/00/00

Indicar las actividades e instrumentos de evaluación (E1, E2, etc.) indicando una denominación sintética de los mismos (supuestos prácticos, simulaciones, pruebas objetivas y/o pruebas de respuesta abierta).

Las fechas de evaluación estarán actualizadas en el momento en el que se efectúe la comunicación de inicio de las acciones formativas al SEF.



Este es un documento electrónico administrativo archivado en la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.1.c) de la Ley 39/2015. Los firmados no pueden ser modificados ni introduciendo el código de verificación (CSV) CAAM-18-07-2019-1727255. Su autenticidad puede ser comprobada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificaciodoc

Fechas de firma se muestran en los recuadros.
 1609-8228-00505693847

FERNANDEZ-DELGADO TOMAS, MANUEL



ANEXO II

PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y MEJORA DE LA OFERTA

Lote nº ____

D./D^a., con NIF., y en relación con el procedimiento abierto simplificado 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**»

DECLARA

1. Que conoce el pliego de cláusulas administrativas y prescripciones técnicas que rigen dicha contratación y que acepta incondicionalmente todas sus cláusulas y prescripciones, que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas en los mismos para contratar, no hallándose comprendido en ninguna de las circunstancias que, según la legislación vigente, le pudieran excluir de la contratación antes referenciada, y se compromete en nombre a realizar el objeto del contrato antes señalado, con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones, por el precio de: (expresar en letras y números):

Importe: EUROS (.....'..... €) (I)
IVA (.....%): EUROS (.....'..... €) (II)
Total: EUROS (.....'..... €) (III=I+II)

En dichos precios se incluye cualquier impuesto o gasto que sea de aplicación al presente contrato, excluido el IVA, que figura como partida independiente.

II) Oferto _____ **HORAS** dedicadas a la tutorización de alumnos para su participación en concursos o eventos relacionados con su formación, así como para la realización de tareas tales como la coordinación y supervisión de la preparación del servicio del restaurante – escuela así como la colaboración en la organización de jornadas, seminarios, talleres, ferias u otros actos en los que participe el Centro de Cualificación Turística o de eventos que se lleven a cabo en el centro, con un máximo de **90 horas para los lotes 1 o 2 y de 30 horas para el lote 3**, que se desarrollarían preferentemente por las tardes en un horario comprendido entre las 17:30 y las 21:30 horas y con un máximo de 4 horas semanales.

Documento firmado electrónicamente

Al Director General del Instituto de Turismo de la Región de Murcia





ANEXO III

EXPERIENCIA, FORMACIÓN Y OTROS MÉRITOS

Lote nº ____

D./D^a. _____, con NIF. _____,
y en relación con el procedimiento abierto simplificado 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**»

DECLARA

Que cuenta con:

• **Experiencia (para todos los lotes)**

- a) Horas de experiencia como formador de Certificados de Profesionalidad de Nivel 2 – *Cocina* o de Nivel 3 - *Dirección y Producción en Cocina* en los últimos diez años: _____ **horas**
- b) Horas de experiencia como formador en cursos de especialización para trabajadores en activo correspondientes a la familia profesional de cocina impartidos en los últimos diez años y excluyendo los Certificados de Profesionalidad y otros cursos incluidos en el punto anterior: _____ **horas**

• **Formación (para todos los lotes):**

- a) Horas en cursos de formación recibidos sobre metodología didáctica (excluyendo de ellos los títulos solicitados para acreditar la competencia docente) en los últimos diez años: _____ **horas**
- b) Horas en cursos de especialización recibidos en relación a la materia objeto de esta contratación en los últimos diez años: _____ **horas**

• **Otros méritos (para los lotes 1 y 2):**

- a) Publicación de libros, artículos en revistas especializadas y/o ponencias en congresos, ser jurado en concursos, así como haber obtenido premios o puestos de honor en concursos o competiciones profesionales que tengan relación con la materia objeto de esta contratación en los últimos diez años: : _____ **publicaciones, _____ ponencias, _____ premios y _____ jurado concursos/competiciones.**

• **Otros méritos (para el lote 3):**

- a) Publicación de libros, artículos en revistas especializadas y/o ponencias en congresos, que tengan relación con la materia objeto de esta contratación en los últimos diez años: _____ **publicaciones y _____ ponencias**

DEBERÁ ADJUNTARSE DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA DE TODOS LOS MÉRITOS ANTERIORES

Documento firmado electrónicamente

Al Director General del Instituto de Turismo de la Región de Murcia





ANEXO IV

DECLARACIÓN RESPONSABLE ARTÍCULO 71 LCSP

(Documento a presentar por el licitador propuesto como adjudicatario)

D./D^a., con NIF., y en relación con el procedimiento abierto simplificado 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**»

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

Que no concurren en la persona aquí representada, ninguna de las circunstancias que incapacitan para contratar con el Sector Público, previstas en el artículo 71 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, teniendo en cuenta que las prohibiciones de contratar afectan también a aquellas empresas de las que, por razón de las personas que las rigen o de otras circunstancias, pueda presumirse que son continuación o que derivan, por transformación, fusión o sucesión, de otras empresas en las que hubiesen concurrido aquéllas. Circunstancias que se manifiestan a continuación:

a) Haber sido condenadas mediante sentencia firme por delitos de terrorismo, constitución o integración de una organización o grupo criminal, asociación ilícita, financiación ilegal de los partidos políticos, trata de seres humanos, corrupción en los negocios, tráfico de influencias, cohecho, fraudes, delitos contra la Hacienda Pública y la Seguridad Social, delitos contra los derechos de los trabajadores, prevaricación, malversación, negociaciones prohibidas a los funcionarios, blanqueo de capitales, delitos relativos a la ordenación del territorio y el urbanismo, la protección del patrimonio histórico y el medio ambiente, o a la pena de inhabilitación especial para el ejercicio de profesión, oficio, industria o comercio.

La prohibición de contratar alcanzará a las personas jurídicas que sean declaradas penalmente responsables, y a aquellas cuyos administradores o representantes, lo sean de hecho o de derecho, vigente su cargo o representación y hasta su cese, se encontraran en la situación mencionada en este apartado.

b) Haber sido sancionadas con carácter firme por infracción grave en materia profesional que ponga en entredicho su integridad, de disciplina de mercado, de falseamiento de la competencia, de integración laboral y de igualdad de oportunidades y no discriminación de las personas con discapacidad, o de extranjería, de conformidad con lo establecido en la normativa vigente; o por infracción muy grave en materia medioambiental de conformidad con lo establecido en la normativa vigente, o por infracción muy grave en materia laboral o social, de acuerdo con lo dispuesto en el texto refundido de la Ley sobre Infracciones y Sanciones en el Orden Social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2000, de 4 de agosto, así como por la infracción grave prevista en el artículo 22.2 del citado texto.

c) Haber solicitado la declaración de concurso voluntario, haber sido declaradas insolventes en cualquier procedimiento, hallarse declaradas en concurso, salvo que en este haya adquirido eficacia un convenio o se haya iniciado un expediente de acuerdo extrajudicial de pagos, estar sujetos a intervención judicial o haber sido inhabilitados conforme a la Ley 22/2003, de 9 de julio, Concursal, sin que haya concluido el período de inhabilitación fijado en la sentencia de calificación del concurso.

d) No hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias o de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, en los términos que reglamentariamente se





determinen; o en el caso de empresas de 50 o más trabajadores, no cumplir el requisito de que al menos el 2 por ciento de sus empleados sean trabajadores con discapacidad, de conformidad con el artículo 42 del 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 las condiciones que reglamentariamente se determinen; o en el caso de empresas de más de 250 trabajadores, no cumplir con la obligación de contar con un plan de igualdad conforme a lo dispuesto en el artículo 45 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad de mujeres y hombres.

En relación con el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o con la Seguridad Social, se considerará que las empresas se encuentran al corriente en el mismo cuando las deudas estén aplazadas, fraccionadas o se hubiera acordado su suspensión con ocasión de la impugnación de tales deudas.

A estos efectos, autoriza al «Instituto de Turismo de la Región de Murcia», para recabar de las Administraciones Públicas Competentes, si así lo estima oportuno, cuantos datos resulten procedentes para verificar el cumplimiento de dichas obligaciones.

e) Haber incurrido en falsedad al efectuar la declaración responsable a que se refiere el artículo 140 o al facilitar cualesquiera otros datos relativos a su capacidad y solvencia, o haber incumplido, por causa que le sea imputable, la obligación de comunicar la información prevista en el artículo 82.4 y en el artículo 343.1.

f) Estar afectado por una prohibición de contratar impuesta en virtud de sanción administrativa firme, con arreglo a lo previsto en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, o en la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria.

La presente causa de prohibición de contratar dejará de aplicarse cuando el órgano de contratación, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 72.1, compruebe que la empresa ha cumplido sus obligaciones de pago o celebrado un acuerdo vinculante con vistas al pago de las cantidades adeudadas, incluidos en su caso los intereses acumulados o las multas impuestas.

g) Estar incurso la persona física o los administradores de la persona jurídica en alguno de los supuestos de la Ley 3/2015, de 30 de marzo, reguladora del ejercicio del alto cargo de la Administración General del Estado o las respectivas normas de las Comunidades Autónomas, de la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas o tratarse de cualquiera de los cargos electivos regulados en la Ley Orgánica 5/1985, de 19 de junio, del Régimen Electoral General, en los términos establecidos en la misma.

La prohibición alcanzará a las personas jurídicas en cuyo capital participen, en los términos y cuantías establecidas en la legislación citada, el personal y los altos cargos a que se refiere el párrafo anterior, así como los cargos electos al servicio de las mismas.

La prohibición se extiende igualmente, en ambos casos, a los cónyuges, personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva, ascendientes y descendientes, así como a parientes en segundo grado por consanguinidad o afinidad de las personas a que se refieren los párrafos anteriores, cuando se produzca conflicto de intereses con el titular del órgano de contratación o los titulares de los órganos en que se hubiere delegado la facultad para contratar o los que ejerzan la sustitución del primero.

h) Haber contratado a personas respecto de las que se haya publicado en el «Boletín Oficial del Estado» el incumplimiento a que se refiere el artículo 15.1 de la Ley 3/2015, de 30 de marzo, reguladora del ejercicio del alto cargo de la Administración General del Estado o en las respectivas normas de las Comunidades Autónomas, por haber pasado a prestar servicios en empresas o sociedades privadas directamente relacionadas con las competencias del cargo

18.07.2019 12:17:51
FERNANDEZ-DELCADOTOMAS, MANUEL
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 los 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 el código seguro de verificación (CSV) CARM-555ce738-a945-46c9-a228-005050934e7





desempeñado durante los dos años siguientes a la fecha de cese en el mismo. La prohibición de contratar se mantendrá durante el tiempo que permanezca dentro de la organización de la empresa la persona contratada con el límite máximo de dos años a contar desde el cese como alto cargo.

i) Haber retirado indebidamente su proposición o candidatura en un procedimiento de adjudicación, o haber imposibilitado la adjudicación del contrato a su favor por no cumplimentar lo establecido en el apartado 2 del artículo 150 dentro del plazo señalado mediando dolo, culpa o negligencia.

j) Haber dejado de formalizar el contrato, que ha sido adjudicado a su favor, en los plazos previstos en el artículo 153 por causa imputable al adjudicatario.

k) Haber incumplido las cláusulas que son esenciales en el contrato, incluyendo las condiciones especiales de ejecución establecidas de acuerdo con lo señalado en el artículo 202, cuando dicho incumplimiento hubiese sido definido en los pliegos o en el contrato como infracción grave, concurriendo dolo, culpa o negligencia en el empresario, y siempre que haya dado lugar a la imposición de penalidades o a la indemnización de daños y perjuicios.

l) Haber dado lugar, por causa de la que hubiesen sido declarados culpables, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con una entidad de las comprendidas en el artículo 3 de la presente Ley.





ANEXO V

INSTRUCCIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

LUGAR DE PRESENTACIÓN

Toda la documentación se presentará a través de la Sede electrónica de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (<https://sede.carm.es>), en el “Formulario de solicitud genérica” y dirigido al Instituto de Turismo de la Región de Murcia, seleccionando en el apartado Destino el código A14022337 en el apartado código de procedimiento el 0211.

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Todos los documentos se presentarán en formato PDF y firmado electrónicamente. En el link <https://sedeaplicaciones.minetur.gob.es/Prestadores/> podrá comprobar los proveedores de servicios de firma electrónica reconocidos por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

PASOS A DAR

Puede presentarse a tantos lotes como desee, pero solo podrá ser adjudicatario de uno de ellos.

Si optan a más de un lote, tendrá que cumplimentar los Anexos que a continuación se cita indicando en el interior de cada uno de ellos el lote al que optan. Posteriormente tendrán que enviarlo a través de la sede electrónica de la carm agrupando los mismos por lote e indicándolo en la solicitud.

1. Cumplimente todos los Anexos y guárdelos en formato PDF con el nombre del Anexo de que se trate.
2. Firme electrónicamente todos los Anexos (*Ver abajo instrucciones firma electrónica*)
3. Genere la huella digital de los Anexos E4, E5, II Y III* (*Ver instrucciones acerca de cómo generar las huellas*)

** Dado que la capacidad de subida de ficheros de la sede electrónica está limitada a 5Mb cuando es un único fichero y a un máximo de 10Mb cuando es más de uno, el licitador podrá separar, si fuera necesario, el Anexo III de la documentación acreditativa de la formación, experiencia y otros méritos Así, de este modo, deberá firmar ambos documentos y generar la huella de cada uno de ellos, indicando Huella Anexo III y Huella acreditación documentación Anexo III.*

Nota: Una vez generada la huella de un documento, el pdf del cual se ha sacado la huella no puede manipularse, pues si llegado el momento la huella remitida y el pdf no fueran coincidentes supondría la exclusión de la oferta del procedimiento.

4. Guarde las huellas digitales **de forma separada** una a una, bien en documentos de Word o PDF y denomínelas como HUELLA DIGITAL ANEXO ____, (*Ver instrucciones acerca de cómo guardar las huellas*).





5. En primer lugar y **DENTRO DEL PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS ESTABLECIDO** en el **pliego**, envíe a través de la Sede Electrónica (ver lugar de presentación) la siguiente documentación:

- b) **El ANEXO I (Declaración responsable)** debidamente cumplimentado, en formato PDF y firmado electrónicamente.
- c) La **huella digital del ANEXO E4 y del ANEXO E5** del lote al que opten (guardada en documento word o PDF) con la denominación HUELLA ANEXO E4 y HUELLA ANEXO E5
- d) La **huella digital del ANEXO II** Proposición económica y mejoras del lote al que opten.
- e) **Huella digital del ANEXO III** (experiencia, formación y méritos y documentación acreditativa de la misma, del lote al que opte.

*Dado que la capacidad de subida de ficheros de la sede electrónica está limitada a 5Mb cuando es un único fichero y a un máximo de 10Mb cuando es más de uno, el licitador podrá separar, **si fuera necesario**, el Anexo III de la documentación acreditativa de la formación, experiencia y otros méritos Así, de este modo, deberá firmar ambos documentos y generar la huella de cada uno de ellos, indicando Huella Anexo III y Huella acreditación documentación Anexo III.*

A partir de este momento, se considerará la oferta como presentada.

4. **DENTRO DE LAS 24 HORAS SIGUIENTES A LA FINALIZACIÓN DEL PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**, se presentará en la Sede Electrónica de la misma forma que en la fase anterior la siguiente documentación:

- a) El **fichero PDF firmado** del ANEXO E4 y del ANEXO E5 del lote al que se opte y que usted guardó cuando generó la huella, relativo a los criterios dependientes de un juicio de valor.

En caso de que pasadas las 24 horas no se haya producido el envío de esta última documentación la oferta se considerará como no presentada.

Si usted modifica cualquier documento después de generar la huella digital, esta no coincidirá con la original y por tanto la oferta también se considerará como no presentada.

5. **CUANDO EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN ASÍ SE LO REQUIERA**, deberá presentar de la misma manera que las anteriores dos veces la siguiente documentación:

- El fichero PDF firmado electrónicamente del Anexo II Proposición económica y mejoras del lote al que opte.
- El fichero/s PDF firmado electrónicamente del Anexo III Experiencia, formación y otros méritos del lote al que opte, con la documentación acreditativa.

En el supuesto de no producirse este envío, en su momento, se considerará la oferta también como no presentada.





ANEXO VI

A) CÓMO GENERAR LA HUELLA DIGITAL

El algoritmo que deberá utilizar para generar la huella digital es el denominado SHA256 (<https://es.wikipedia.org/wiki/SHA-2>). Nótese que existen diferentes posibilidades pero sólo se admitirá ésta.

En primer lugar prepare el documento necesario en formato PDF y firmado digitalmente con el certificado del licitador.

Para generar la huella digital se podrá realizar con cualquier herramienta que quiera usar el licitador. La huella digital obtenida (un código alfanumérico de XX caracteres), deberá copiarla en un fichero – Word o pdf – y guardarla con el nombre del Anexo o como se indica en las instrucciones anteriores.

Algunos ejemplos de URLs con generadores online gratuitos y las instrucciones para realizarlo a continuación:

1. https://emn178.github.io/online-tools/sha256_checksum.html
 1. En la columnas de la derecha “File Hash”, marcar *SHA 256*.
 2. Arrastrar el fichero donde pone “Drop File Here” o pinchar encima de ese recuadro para que aparezca la ventana desde la que seleccionar el archivo a firmar.
 3. En el cuadro de abajo aparecerá la huella digital.
2. <https://www.fileformat.info/tool/hash.htm>
 1. Pulsar el botón Examinar o Seleccionar archivo en el apartado “File hash” y se abrirá la ventana desde la que seleccionar el archivo a firmar.
 2. Pulsar en el botón azul “Hash” del apartado “File hash”
 3. La huella digital aparecerá en el campo “SHA-256”

B) PROVEEDORES DE SERVICIOS DE FIRMA ELECTRÓNICA RECONOCIDOS.

Se adjunta link donde comprobar los proveedores de servicios de firma electrónica reconocidos por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
<https://sedeaplicaciones.minetur.gob.es/Prestadores/>

