

PLIEGO DE CONDICIONES BASICAS PARA LA CONTRATACION POR LA ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO, DE SERVICIOS DE FORMACION EN EL MARCO QUE REPRESENTA LA EJECUCIÓN Y GESTIÓN DEL CONVENIO DE FORMACIÓN DE ÁMBITO ESTATAL 2009, DIRIGIDO PRIORITARIAMENTE A LOS TRABAJADORES OCUPADOS DEL SECTOR DE HOSTELERÍA, SIENDO COFINANCIADAS POR EL FONDO SOCIAL EUROPEO (FSE) EN ESTA CONVOCATORIA, LAS ACCIONES FORMATIVAS EN MATERIA DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO

PLIEGO DE CONDICIONES BASICAS PARA LA CONTRATACION POR LA ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO, DE SERVICIOS DE FORMACION EN EL MARCO QUE REPRESENTA LA EJECUCIÓN Y GESTION DEL CONVENIO DE FORMACIÓN DE ÁMBITO ESTATAL 2009 DIRIGIDO PRIORITARIAMENTE A LOS TRABAJADORES OCUPADOS DEL SECTOR DE HOSTELERÍA, SIENDO COFINANCIADAS POR EL FONDO SOCIAL EUROPEO (FSE) EN ESTA CONVOCATORIA, LAS ACCIONES FORMATIVAS EN MATERIA DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO

EXPOSITIVO

De acuerdo con la Decisión de la Comisión de 14 de diciembre de 2007 *son objeto de cofinanciación por el Fondo Social Europeo en esta convocatoria:*

1. las acciones formativas en materia de seguridad y prevención de accidentes de trabajo y
2. las acciones formativas incluidas en planes intersectoriales de autónomos y trabajadores de la economía social.

Esta entidad **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO** actúa en calidad de entidad beneficiaria asociada, en virtud de la Resolución de 7 de noviembre de 2008, del Servicio Público de Empleo Estatal, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión, con cargo al ejercicio presupuestario de 2009, de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación mediante convenios, de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a los trabajadores ocupados, en aplicación de la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo, por la que se regula la formación de oferta y se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas destinadas a su financiación.

Es voluntad de la **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO** iniciar un proceso de selección entre personas físicas y jurídicas dedicadas a la prestación de los servicios interesados que, ajustado a los principios de publicidad y libre concurrencia que resultan exigibles, culmine con la contratación de los servicios de impartición de acciones formativas de "mejora de la adaptabilidad y empleo" en el marco del Programa Operativo, siendo éste el fundamento del Pliego de Condiciones de Contratación que en virtud del presente documento se formaliza.

ELEMENTOS DEL PLIEGO

1. Objeto del Pliego.

Es objeto del pliego la contratación de los servicios de formación dirigidos a los trabajadores del sector de hostelería, prioritariamente a los ocupados,

que ofrezcan una formación ajustada a las necesidades del mercado de trabajo que atienda a los requerimientos de productividad y competitividad de las empresas y a las aspiraciones de promoción profesional y desarrollo personal de los trabajadores en el marco de la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo y la RESOLUCIÓN de 7 de noviembre de 2008 del SPEE.

2. Régimen Jurídico del Pliego.

El régimen jurídico que regule la prestación del servicio de formación se regirá por la voluntad de las partes recogida en el mismo, por lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones Básicas y en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y en su defecto, por lo dispuesto en la legislación mercantil y civil que fuera de aplicación.

3. Duración del contrato.

El plazo de ejecución de los servicios contratados se extenderá desde la firma del contrato que de soporte a los mismos y hasta la finalización de las acciones formativas según duración prevista en los pliegos técnicos y en todo caso en el plazo establecido en la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo y la RESOLUCIÓN de 7 de noviembre de 2008 del SPEE.

4. Requisitos del licitador.

4.1. Las personas físicas o jurídicas que se encuentren interesadas en contratar con **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO** las prestaciones objeto del contrato de formación, deberán acreditar; que tienen plena capacidad de obrar; que su finalidad o actividad principal guarda relación directa con el objeto del contrato; que disponen de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del mismo; que cuentan con la solvencia económica, financiera y técnica necesaria, así como con una acreditada experiencia y reconocimiento en el sector a que se refiere el contrato; y que finalmente, se **encuentran al corriente de sus obligaciones fiscales y con la Seguridad Social**, contando asimismo con cuantas licencias, permisos y autorizaciones resulten preceptivas para la contratación interesada.

4.2. El licitador presentará con su propuesta el Programa Formativo detallado.

4.3. Será objeto de valoración:

- La presentación de propuestas de mejora de la gestión que no hayan sido incluidas en el presente pliego de condiciones
- la posibilidad de ofrecer al alumnado desempleado la realización de prácticas no laborales en empresas, de la formación teórica objeto del contrato
- la utilización de material didáctico complementario y específico para el sector, como audiovisuales, simuladores, etc., que faciliten el aprendizaje por parte del alumnado

- la calidad y utilidad del material complementario entregado al alumnado: maletín, cuaderno, etc.

5. Presupuesto.

5.1 Los precios máximos y mínimos que **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO** ha previsto pagar por la prestación de los servicios de formación descritos, según modalidades de impartición y niveles de formación son los siguientes.

Modalidad de impartición	%	Nivel de formación	
		Básico	Superior
Tele formación		6 € hora/alumno	
		5.63 € hora/alumno	

El pago de las citadas cantidades estará cofinanciado por el Fondo Social Europeo, contribuyendo dichos fondos cuando se trate de servicios relacionados con la ejecución del Programa Operativo de intervención comunitaria "Adaptabilidad y Empleo" y la ejecución de acciones formativas en materia de seguridad y prevención de accidentes de trabajo.

La oferta económica deberá estar debidamente firmada por el licitador y habrá de formalizarse necesariamente en número y letra.

5.2 Siempre que en el presente texto, se haga alusión al importe o cuantía de los contratos, se entenderá que en los mismos no está incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, salvo indicación expresa en contrario. Las referencias al Impuesto sobre el Valor Añadido, deberán entenderse realizadas al Impuesto General Indirecto Canario, o al Impuesto sobre la Producción, los Servicios y la Importación, en los territorios en que estas figuras impositivas rijan.

III ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

6. Criterios de adjudicación.

6.1. Los criterios de admisión y adjudicación se describen en los Pliegos Administrativos y Técnicos adjuntos. El análisis y valoración se efectuará en base a la documentación acreditativa que se presente, más aquella que en su caso obre en poder de ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO (archivo histórico de los proveedores homologados), de conformidad con los requerimientos de la propuesta.

6.2. Tendrán preferencia en la adjudicación, siempre que las proposiciones presentadas igualen en sus términos a las más ventajosas, las personas físicas o jurídicas que acrediten haber prestado, de conformidad, servicios de formación a ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO durante los últimos cinco años.

7. Lugar, forma de presentación de proposiciones y plazo.

7.1. Lugar de presentación de ofertas.

Las ofertas, junto con la documentación preceptiva, se presentarán en el domicilio social c/ Orense, 32 – 28020 Madrid – info@ithotelero.com

Las proposiciones serán secretas y su presentación presume la aceptación incondicionada de las cláusulas del pliego y la declaración responsable del proponente de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas.

7.2. Forma de presentación de las ofertas.

Los licitadores presentarán sus propuestas en soporte papel o informático, indicando su nombre o razón social, domicilio social y la referencia del/las acciones formativa/s objeto del pliego, e incluirán la documentación que en los apartados siguientes se indica.

7.2.1. Documentación general:

- Documentos acreditativos de la personalidad y capacidad jurídica y de obrar del empresario/representante legal.
- Si la entidad fuere persona jurídica, deberá presentar copia o testimonio notarial de la escritura de constitución y de modificación, en su caso, inscritas en el Registro Mercantil/Organismo competente.
- Para los empresarios individuales será obligatoria la presentación de copia del Documento Nacional de Identidad o del que, en su caso, lo sustituya reglamentariamente, así como el Número de Identificación Fiscal.

7.2.2. Documentos acreditativos de la representación:

- Si la entidad fuera persona jurídica debe incluirse el poder general de representación del representante/s legal/es de la entidad. Dicho/s poder/es debe/n figurar inscrito/s, en su caso, en el Registro Mercantil/Organismo competente.
- La persona/s con poder bastante a efectos de representación deberá/n acompañar, igualmente, copia de su Documento Nacional de Identidad.

7.2.3. Documentación económica y técnica.

- Copia de las cuentas anuales del último ejercicio económico, presentadas en el Registro Mercantil y copia del último informe de auditoría, en el caso de ser preceptivo. Dicha exigencia podrá sustituirse por la presentación de una Carta expedida por entidad financiera que acredite la solvencia económica de la entidad o de la persona física de que se trate.
- Descripción del Programa Formativo propuesto (Acción/es formativa/s, metodología de impartición, detalle de los recursos a emplear, controles y evaluaciones del aprendizaje).
- Especificación del profesorado que impartirá la formación y resumen del curriculum vitae.
- Material Didáctico a utilizar (adjuntar un ejemplar de la Unidad Didáctica para el profesorado y del Material Didáctico para el alumnado).
- Propuesta económica que realiza por modalidades de impartición y niveles formativos.
- Ámbito geográfico para el que formula la propuesta.
- Propuestas de mejora que incorpora.

7.3 Plazo de presentación de ofertas.

El plazo para la presentación de ofertas será el comprendido entre el **26 de febrero y el 6 de marzo de 2009.**

Las ofertas, junto con la documentación preceptiva, se presentarán en el domicilio social indicado al efecto en la convocatoria.

8. Adjudicación del/de los contrato/s.

Los resultados de la adjudicación se comunicarán a los participantes por cualquier medio: teléfono, correo electrónico, carta, etc.

9. Formalización del/de los contrato/s.

- El contrato se formalizará por escrito en el plazo **máximo de treinta días** a contar desde el día siguiente a la comunicación de la adjudicación.
- Al contrato de adjudicación se unirán como parte integrante del mismo un ejemplar de este Pliego de Condiciones Básicas, un ejemplar del Pliego de Prescripciones Técnicas y otro del Manual de Procedimientos, **que deberán ser firmados por el adjudicatario.**
- ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO quedará eximida de llevar a cabo la contratación en aquellos supuestos en los que por causas ajenas a su voluntad no pudieran ejecutarse las acciones que sean objeto de la misma.

IV. EJECUCION DEL/LOS CONTRATO/S

10. Ejecución del contrato.

- La prestación del servicio se realizará con estricta sujeción a los documentos contractuales, de la Orden TAS/718/2008, de 7 de marzo y la RESOLUCIÓN de 7 de noviembre de 2008 del SPEE y demás datos básicos que definen y condicionan la prestación objeto del contrato.
- El Contratista queda obligado a cumplir con los extremos de la propuesta presentada y valorada.
- El Contratista se compromete, a fin de facilitar el control y seguimiento de la ejecución del contrato, a remitir el seguimiento sobre los alumnos beneficiarios de la acción.
- Asimismo el Contratista se obliga a someterse al régimen jurídico-financiero exigido por las normas comunitarias, así como a las medidas de control, verificación y auditoría que por parte de las autoridades españolas y comunitarias pudieran venir impuestas.
- El Contratista llevará a cabo el servicio encomendado, con absoluta confidencialidad, con la debida diligencia y secreto profesional. La información, sobre los alumnos que pudiera obtener tendrá como finalidad exclusiva el seguimiento de los mismos a efectos de realizar la oportuna evaluación.
- El Contratista responderá frente a **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO** del incumplimiento de las obligaciones asumidas en virtud de la presente estipulación, que sean directamente imputables al Contratista o a cualquiera de sus empleados o colaboradores, de los cuales deberá responder

legalmente, incluso aún después de producida la terminación del contrato por cualquier causa.

- El Contratista reconoce expresamente que los datos de carácter personal, a los que tuviera acceso por razón de la prestación objeto del presente contrato, son de la exclusiva propiedad de la **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO** y de la CEHAT, por lo que no podrá aplicarlos o utilizarlos para un fin distinto al recogido en el presente documento, ni cederlos a otras personas.
- El Contratista se obliga a mantener el más estricto secreto profesional y confidencialidad respecto de los datos de carácter personal a que tuviera acceso por razón del contrato, así como a cumplir diligentemente el deber de guardia y custodia que sobre los mismos impone la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal.

Estos deberes serán exigibles al Contratista durante la vigencia del presente contrato y aún después de producida la terminación por cualquier causa del mismo, siendo responsable frente a **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO** del incumplimiento de las obligaciones asumidas en virtud de la presente estipulación que sea directamente imputable al mismo o a cualquiera de sus empleados o colaboradores, de cuyo comportamiento deberá igualmente responder frente a **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO**.

Asimismo el Contratista se compromete expresamente a adoptar las medidas necesarias de índole técnica y organizativa que garanticen la seguridad de los datos de carácter personal a los que tenga acceso y a evitar su alteración, pérdida, tratamiento y acceso no autorizado, habida cuenta del estado de la tecnología, la naturaleza de los datos almacenados y los riesgos a que estén expuestos, ya provengan de la acción humana o del medio físico o natural, debiéndose ajustar en todo momento a lo dispuesto sobre este extremo en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal así como en las normas complementarias que la desarrollen.

Las fechas de inicio de las acciones formativas serán las señaladas en el documento de formalización del contrato.

11. Pago.

El importe del contrato se hará efectivo en base a los criterios de **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO**.

La facturación se realizará a la finalización de la prestación del servicio objeto del contrato. Si el servicio se realiza en varias ediciones, podrán presentarse facturas por cada edición terminada, haciéndolas coincidir con la finalización de las mismas. En dichas facturas se reflejará la

correspondiente minuta de honorarios por los servicios prestados, conforme al precio euros/hora, especificando en su caso los impuestos vigentes.

12. Cesión del/los contrato/s y subcontratación.

Los derechos y obligaciones del presente contrato **no podrán ser cedidos** por el Contratista a un tercero.

V. RESOLUCION DEL/LOS CONTRATO/S

13. Resolución del/los contrato/s.

- Además de las causas generales de extinción de las obligaciones que prevé nuestro Derecho, constituirán causas de resolución del/los contrato/s por causas imputables al Contratista las siguientes:
 - El abandono por parte del Contratista del servicio objeto del contrato. Se entenderá producido el abandono cuando la prestación del servicio formativo haya dejado de desarrollarse, no se desarrolle con la regularidad adecuada o con los medios humanos o materiales precisos para la normal ejecución del contrato en plazo.
 - Las reiteradas deficiencias en la ejecución del contrato.
 - La sustitución de aquel personal cuya presencia en la ejecución del proyecto formativo hubiera constituido una de las causas por las que se hubiera seleccionado al Contratista para la ejecución de los trabajos de formación.
 - En caso de ser el Contratista persona física, el fallecimiento, incapacidad (aún temporal que le impida garantizar la continuidad del servicio), y cualquier otra causa que le imposibilite para ejecutar el/los contrato/s con la calidad y continuidad a que se compromete en virtud del mismo, con independencia de cualesquiera otros incumplimientos contractuales que pudieran producirse por parte del mismo.

El Contratista responderá de las consecuencias que se puedan derivar de la falta de veracidad del contenido de todas aquellas declaraciones y manifestaciones que realice con motivo del cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente pliego y del contrato que se suscriba.

El acaecimiento o incursión en cualquiera de estas causas, en los términos establecidos, facultará a **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO** para dar por resuelto el contrato, con la indemnización de daños y perjuicios y demás efectos que procedan conforme a la normativa aplicable, pudiendo optar por la ejecución subsidiaria, realizando las obligaciones incumplidas o continuando la ejecución de los trabajos por sí o a través de las personas o empresas que determine, a costa del Contratista.

En caso de concurso del Contratista, éste se obliga, en el caso de no ser posible la continuidad del servicio contratado, a hacer entrega a **ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO** de los trabajos hasta entonces desarrollados en ejecución del/de los contrato/s, cualquiera que fuera el estado en el que los mismos se encontraran, así como a remover cuantos obstáculos pudieran existir para garantizar la continuidad del servicio por parte de un tercero.

NOMBRE DE LA ENTIDAD/EMPRESA: ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO

NOMBRE DEL REPRESENTANTE: Álvaro Carrillo de Albornoz

FECHA: 26 de febrero de 2009

FIRMA:





instituto tecnológico hotelero



CEHAT
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

REQUISITOS DE ADMISIÓN / SELECCIÓN

Los requisitos que se señalan a continuación son causa de exclusión, si no se acredita por el licitador su cumplimiento:

- Se requiere experiencia técnica y recursos dimensionados al volumen de la propuesta que se formaliza.
- En el caso de tratarse de una propuesta de primera colaboración, el licitador deberá acreditar expresamente su experiencia formativa en el sector de hostelería, que deberá contener al menos dos años de experiencia formativa en el sector de hostelería y un mínimo de 100 alumnos del subsector formados en áreas operativas tales como: cocina, sala, barra, sumiller, repostería, dietética y nutrición, buffets, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

REQUISITOS DE VALORACIÓN / ADJUDICACIÓN

- Valor técnico del proyecto.- Máximo 70 puntos. Se valora:
 - Programa formativo desarrollado conforme al modelo establecido (adhesión a la metodología, recursos empleados, selección de alumnos, controles y evaluaciones, conforme al Anexo I).
 - Proporción de acciones formativas específicas del sector (Cocina, Barra, Sala, Alojamiento, Seguridad Alimentaria, etc.) y transversales (Informática, idiomas, etc.), propuestas.
 - Idoneidad del curriculum vitae de cada docente.
 - Idoneidad del material didáctico a entregar al profesorado (Unidad Didáctica) y al alumnado (Material Didáctico).
- Oferta económica de la propuesta.- Máximo 20 puntos.
- Propuestas de mejora.- Máximo 10 puntos.

CONTENIDO Y DIRECCIÓN DE ENTREGA DE LA PROPUESTA

La propuesta deberá contener la siguiente documentación.

- Programa formativo y escrito de adhesión íntegra al modelo formativo, o en su caso, Programa formativo desarrollado conforme a los ítems expuestos anteriormente.
- Curriculum vitae de cada docente.
- Detalle del material didáctico a entregar al profesorado y alumnado.
- Pliego de Cláusulas Técnicas debidamente firmado.
- Oferta económica.
- Ámbito geográfico de la propuesta.
- Certificación de la Agencia Tributaria en la que se especifique que el contratista se encuentra al corriente de pagos con dicha entidad.
- Certificación de la Seguridad Social en la que se especifique que el contratista se encuentra al corriente de pagos con dicha entidad.
- Cualquier otra documentación que acredite lo requerido en el Pliego de Condiciones Técnicas.

La misma deberá ser entregada o remitida a la siguiente dirección:

ASOCIACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO

C/ Orense, 32 – 28020 Madrid

Telf. 902 110 784

E-Mail: info@ithotelero.com

DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS PROPUESTOS

a) HERRAMIENTAS Y MODELO 2.0

1.- Aplicación de Herramientas 2.0 en el sector Hostelería

Duración: 20 horas

Destinatarios: Directivos y jefes de departamento

Requisitos: Asistir al curso “Introducción al modelo 2.0: Estrategia Social” o poseer dichos conocimientos

Objetivos:

Formar al profesional en el uso de las aplicaciones para mejorar la productividad del empleado y como herramienta de comunicación a clientes. Formar al hotelero en aplicaciones multimedia.

Contenido:

Definición

- Selección de la tecnología
- Utilización de las aplicaciones
- Ventajas para el usuario
- Consejos

2. Desarrollo de un plan de marketing 2.0, SMO (Social Media Optimization)

Duración: 20 horas

Destinatarios: Patronatos de turismo, oficinas de turismo, asociaciones hoteleras, dirección y marketing de un hotel

Requisitos: Asistir al curso “Introducción al modelo 2.0: Estrategia Social” o poseer dichos conocimientos

Objetivos:

Formar al profesional en la elaboración de un plan de marketing y ayudar al profesional hotelero a posicionarse en los medios sociales

Contenido:

- Diagnóstico de la situación actual
- Valoración de los productos turísticos
- Mercado
- Análisis DAFO
- Estacionalidad
- Competencia
- Definición del mercado objetivo
- Nuevos productos turísticos y posicionamiento
- Definición de las diferentes estrategias y aplicaciones
- Generación de contenido
- Casos de éxito

3. Diseño de una web avanzada – 20 h

Duración: 20 horas

Destinatarios: Director general, departamentos de marketing y comercial

Requisitos: Asistir al curso “Introducción al modelo 2.0: Estrategia Social” o poseer dichos conocimientos

Objetivos:

Ayudar al profesional hotelero en el diseño y desarrollo de la página web

Contenido:

- Desarrollo del briefing

- Selección de proveedores
- Selección de la tecnología
- Diseño
- Navegación
- Usabilidad

b) INNOVACIÓN EN LOS DEPARTAMENTOS DEL HOTEL

Cada acción formativa contendrá un módulo común introductorio con una duración de 10 horas que unido a la parte específica de cada departamento con una duración de 10 horas, conformarán la acción formativa disponible.

Contenido común para todas las acciones: Introducción

Duración: 10 horas

Destinatarios: Todos los departamentos

Requisitos: Ninguno

Objetivos: Acercar al alumno el concepto de Innovación tanto tecnológica como relativa a otros aspectos, encuadrando dicho concepto dentro del ámbito hotelero.

Contenido:

- EL concepto de innovación
- Tipos de innovación dentro del sector hotelero
 - Innovación de producto
 - Innovación de proceso
 - Innovación en la organización
 - Innovación en marketing
- Modelo de gestión de la innovación en el hotel
 - Cultura y gestión del cambio
 - Estrategia y planificación
 - Ejecución
- ¿Por qué innovar en los hoteles?
- Barreras a la innovación
- La organización de la innovación en hoteles
 - Buenas prácticas

6. Innovación en el Área de Alojamiento (Recepción-Reservas-Pisos)

Duración: 20 horas + 10 Introducción = 30 horas

Destinatarios: Departamento de recepción

Requisitos: Ninguno

Objetivos: Formar profesionales de las áreas de alojamiento con el fin de que obtengan una visión encaminada a la reducción de tareas innecesarias, así como la utilización efectiva del tiempo.

Contenido:

- Simplificación de procesos de reservas.
- Utilización efectiva de CRM (Customer Relationship Management).
- Medición del proceso de atención al cliente.
- Check in Check out.
- Innovación en habitaciones.
- Optimización y mejora de la eficiencia en el proceso de

limpieza.

- Alternativas de transformación.
- Proveedores-productos tecnológicos innovadores.
- Ejemplos de buenas prácticas.

7. Innovación en el Área de Alimentación y Bebidas

Duración: 20 horas + 10 Introducción = 30 horas

Destinatarios: Departamento de Alimentación y Bebidas

Requisitos: Ninguno

Objetivos: Acción formativa orientada a una mejor organización del trabajo, prevención de riesgos y acciones que afectan a la satisfacción del cliente final.

Contenido:

- Aplicación de la Quinta Gama
- Innovaciones culinarias
- Procesos de lavado
- Conservación y almacenaje
- Mobiliario y decoración
- Prevención de riesgos
- El servicio de sala
- Ejemplos de buenas prácticas

8. Innovación en el Área de Animación y Atención al Cliente

Duración: 20 horas + 10 Introducción = 30 horas

Destinatarios: Departamento de Atención al Cliente

Requisitos: Ninguno

Objetivos: Abrir la visión del alumno en los ámbitos de la animación hotelera y la atención al cliente, mostrándole procesos y sistemas novedosos para alcanzar estos objetivos.

Contenido:

- Ocio y Animación
- Deporte
- Outsourcing
- Conserjería e información útil para el cliente
- Ejemplos de buenas prácticas

9. Innovación en el Área de Mantenimiento y Eficiencia Energética

Duración: 20 horas + 10 Introducción = 30 horas

Destinatarios: Departamento de Mantenimiento

Requisitos: Ninguno

Objetivos: Formación orientada al concepto de turismo sostenible, compromiso con el Medio Ambiente, junto con una reducción de costes de los consumos.

Contenido:

- Sistemas de Gestión Medioambiental
- Sostenibilidad del hotel. Integración en el hábitat natural
- Utilización de equipamientos medioambientales
- Herramientas de benchmark (comparativas de consumos)
- Aplicación de nuevos sistemas de ahorro en calefacciones, agua caliente sanitaria y electricidad

- Ejemplos de buenas prácticas

10. Innovación en el Área de Recursos Humanos

Duración: 20 horas + 10 Introducción = 30 horas

Destinatarios: Departamento de Recursos Humanos

Requisitos: Ninguno

Objetivos: Formar profesionales del área de Recursos Humanos en el sector hotelero, que sean capaces de desarrollar políticas y métodos de gestión en sintonía con las nuevas tendencias y modelos.

Contenido:

- El modelo de gestión horizontal
- El Coaching y el Empowerment
- La motivación del personal. Salario emocional
- Nuevos valores en el proceso de selección
- La formación del personal
- Ejemplos de buenas prácticas

PERFIL DEL ALUMNADO

Prioritariamente, personas ocupadas en el sector de hostelería y desempleadas en el porcentaje que establece la normativa.

En los cursos básicos, no se requieren conocimientos previos. En el resto de acciones formativas se establecen los requisitos de acceso.

OBJETIVO GENERAL Y CONTENIDOS

Reglamentariamente los objetivos y contenidos de cada una de las acciones formativas del plan de formación solicitado por CEHAT a la FTFE.

MATERIAL DIDÁCTICO

La Unidad Didáctica para el profesorado y los materiales para el alumnado darán respuesta a los contenidos de la acción formativa y estarán adaptados al perfil específico que requiera el alumnado. Asimismo, el alumnado dispondrá de cuanto material sea imprescindible para el desarrollo del curso.

La empresa adjudicataria se compromete a entregar un ejemplar del material didáctico a cada alumno participante, una unidad didáctica al profesor y un ejemplar de cada uno de ellos, al coordinador del curso por parte la Asociación. Dicho material será el consignado en la propuesta presentada.

También aportará el material y los medios imprescindibles para el desarrollo del curso. La empresa adjudicataria se compromete a utilizar y/o

facilitar el material fungible y las dotaciones necesarias para el desarrollo del curso que vengan detalladas en la propuesta.

Además, y cuando el curso lo requiera, entregará el material de protección, vestuario y elementos de seguridad, que el desarrollo de las prácticas requiera, siguiendo las medidas establecidas en lo que a Prevención de Riesgos Laborales disponga la normativa legal vigente.

OTROS ASPECTOS A VALORAR Y/O PROPUESTAS DE MEJORA

Se valorarán los siguientes aspectos:

La inclusión de aspectos innovadores que supongan una mejora sustancial para la prestación del servicio formativo.

La experiencia formativa con el colectivo de personas ocupadas en el sector de hostelería.

La presentación de empresas de acogida para realización de prácticas asociadas a la acción formativa en empresas, para los alumnos desempleados aptos tras la finalización del curso.

La utilización de material didáctico complementario y específico para el sector, como audiovisuales, simuladores, etc., que faciliten el aprendizaje por parte del alumnado.

La calidad y utilidad del material complementario entregado al alumnado: maletín, cuaderno, etc.

PRECIO MÁXIMO

El precio máximo para la acción formativa es aprobado por la FTFE de ayuda máxima financiable.

CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

El licitador se compromete a seguir las directrices que en materia de seguimiento, controles y evaluación determine la entidad contratante, obligándose a cumplimentar y entregar la documentación en los plazos y

formas establecidos, utilizando los formatos que en su momento le indiquen.

OTROS REQUERIMIENTOS

La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento con la normativa comunitaria en materia de publicidad, garantizando la inserción de los logos que la Asociación le facilitará, en las aulas y/o en el material didáctico y fungible (si procede).

**NOMBRE DE LA ENTIDAD/EMPRESA: ASOCIACIÓN INSTITUTO
TECNOLÓGICO HOTELERO**

NOMBRE DEL REPRESENTANTE: ÁLVARO CARRILLO DE ALBORNOZ

FECHA: 26 DE FEBRERO DE 2009

FIRMA:



Anexo I

Prescripciones técnicas generales

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA FORMATIVO DESARROLLADO CONFORME AL MODELO ESTABLECIDO POR LA CEHAT

Se entenderá que el programa formativo propuesto se desarrolla en mayor o menor medida conforme al modelo de CEHAT, cuando incorpore todos o parte de los siguientes requisitos, lo que permitirá alcanzar una puntuación proporcional y equivalente a la incorporación de los mismos.

PROGRAMACIÓN

El Programa deberá contar con presencia mayoritaria de acciones formativas dirigidas a la mejora de la competitividad del sector de hostelería, en las áreas operativas de cocina, sala, barra y gestión del establecimiento, frente a las de adquisición de competencias transversales generalistas tales como Informática general, conocimiento general de idiomas (no específico para trabajar en hostelería), contabilidad, etc.

SELECCIÓN DEL ALUMNADO

Selección de las personas participantes en la formación y agrupación por grupos homogéneos de aprendizaje.

MATERIAL DIDÁCTICO

- a. Utilización del material didáctico homologado por CEHAT.

FORMADORES Y/O TUTORES

Titulación requerida: Titulación universitaria (Licenciatura o Diplomatura universitaria en el área que se imparte), Técnico Superior en Hostelería, Certificado Profesional de nivel 3 de la Familia Profesional Hostelería y Turismo en el área correspondiente o en su caso, Certificado de haber realizado con aprovechamiento un curso de capacitación docente en la unidad de competencia relacionada con el curso homologado por entidades públicas o privadas, teniendo de esta manera un nivel de conocimientos acorde con la disciplina a impartir.

Experiencia profesional requerida: Experiencia profesional de al menos un año en el área formativa objeto de impartición y relacionada con el curso, cuando el profesorado cuente con titulación. Experiencia profesional de tres años en el área formativa objeto de impartición y relacionada con el curso, cuando el profesorado no cuente con titulación.

Aulas blancas

Características generales de las aulas polivalentes para 15 alumnos:

- 30 metros cuadrados (50 m² para 25 alumnos).
- Aula blanca;
- Bien ventilada;
- Bien iluminada;
- Aire acondicionado y calefacción;
- Elementos de protección de los alumnos, de tal manera que se cumplan las normas de higiene y seguridad mínimas establecidas legalmente.

Equipamiento:

- Pizarra o papelógrafo o retroproyector.
- Equipos audiovisuales (en su caso).
- Rotafolios.
- Mesas y sillas.

Taller de cocina

Características generales de los talleres de cocina para 15 alumnos son:

- 30 metros cuadrados (50 m² para 25 alumnos).
- Bien ventilado;
- Bien iluminado;
- Aire acondicionado y calefacción;
- Elementos de protección de los alumnos, de tal manera que se cumplan las normas de higiene y seguridad mínimas establecidas legalmente.

Equipamiento:

- Equipamiento de Cocina.
- Mesa de trabajo.
- Lavamanos.
- Contenedor de basuras.
- Utillaje de cocina.
- Elementos de protección.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos. Las instalaciones y equipamientos cumplen con la normativa industrial e higiénico-sanitaria.

Características generales de los talleres de cata para 15 alumnos son:

- 30 metros cuadrados (50 m² para 25 alumnos).
- Bien ventilado;
- Bien iluminado;
- Aire acondicionado y calefacción;
- Elementos de protección de los alumnos, de tal manera que se cumplan las normas de higiene y seguridad mínimas establecidas legalmente.

Equipamiento:

- Mesa de trabajo.
- Lavamanos.
- Contenedor de basuras.
- Utillaje de cata y/o corte.
- Elementos de protección.

PRESCRIPCIONES ESPECÍFICAS PARA LA MODALIDAD DE A DISTANCIA MEDIANTE TELEFORMACIÓN

Preparación del alumnado antes de iniciar el proceso de aprendizaje

Es necesario involucrar al alumnado en el proceso de aprendizaje preparándole antes de empezar y convenciéndole de su papel como aliado en el proceso.

1. El Centro que imparta formación mediante la modalidad de teleformación, debe informar al alumnado del sistema de formación que utiliza, de los recursos que pone a su disposición la plataforma y del papel que el alumnado tiene en el proceso de aprendizaje, siempre antes de inicio del proceso de aprendizaje.
2. Ha de quedar constancia registral de que el alumnado ha recibido la información necesaria para su preparación previa (por ejemplo mediante un protocolo que sigue el alumno on line con cada paso y al terminar envía un mensaje automático confirmando que lo ha realizado).

La guía didáctica para el alumnado

La guía didáctica, es un elemento fundamental del aprendizaje y como tal, debe ser conocida por el alumnado.

1. Antes de empezar el proceso formativo, la guía didáctica debe estar siempre visible y convertirse en el auténtico contrato con el alumno.

Tutorías en directo

Un mínimo de 3 horas semanales programadas de disponibilidad del tutor en directo para hacerle consultas el alumnado.

Interactividad

Existe información comprensible de los medios para conseguir la interactividad del alumnado con los materiales y con los docentes.

Evaluación de la calidad y seguimiento del proceso de aprendizaje

1. La CEHAT realizará el seguimiento tanto de los requisitos de calidad establecidos como de los exigibles por normativa por parte de la FTFE y el SPEE.

2. Los proveedores de teleformación deben facilitar la posibilidad de realizar un tests electrónico que envíe la CEHAT, fuera del sistema de teleformación, al e-mail del alumno.

Tutores de la teleformación

Los tutores que participen en acciones formativas del Plan de CEHAT deben acreditar tener la titulación requerida en la ficha técnica, una determinada experiencia docente en la materia que imparten y haberse formado en técnicas de teleformación.

CEHAT enviará un cuestionario electrónico de satisfacción del tutor, al finalizar cada acción formativa.

PRESCRIPCIONES ESPECÍFICAS PARA LA MODALIDAD DE A DISTANCIA TRADICIONAL

Preparación del alumnado antes de iniciar el proceso de aprendizaje

Es necesario involucrar al alumnado en el proceso de aprendizaje preparándole antes de empezar y convenciéndole de su papel como aliado en el proceso.

1. El Centro que imparta formación mediante la modalidad de a distancia tradicional, debe informar al alumnado del sistema de formación que utiliza, de los recursos que pone a su disposición y del papel que el alumnado tiene en el proceso de aprendizaje, siempre antes de inicio del proceso de aprendizaje.
2. Ha de quedar constancia registral de que el alumnado ha recibido la información necesaria para su preparación previa.

La guía didáctica para el alumnado

La guía didáctica, es un elemento fundamental del aprendizaje a distancia y como tal, debe ser conocida por el alumnado.

1. Antes de empezar el proceso formativo, la guía didáctica debe estar en poder del alumnado y convertirse en el auténtico contrato con él.

Interactividad

Existe información comprensible de los medios para conseguir la interactividad del alumnado con los materiales y con los docentes.

Informes de seguimiento

El informe de evaluación y seguimiento debe contener como mínimo:

- Resultados de las evaluaciones finales o informe de progreso realizado por el docente.

Evaluación de la calidad y seguimiento del proceso de aprendizaje

1. La CEHAT realizará el seguimiento tanto de los requisitos de calidad establecidos como de los exigibles por normativa por parte de la FTFE y el SPEE.
2. Los proveedores deben facilitar la posibilidad de realizar un test que envíe CEHAT.

Tutores de la formación a distancia tradicional

Los tutores que participen en acciones formativas del Plan de CEHAT deben acreditar tener la formación requerida en la ficha técnica y una determinada experiencia docente en la materia que imparten.

CEHAT enviará un cuestionario electrónico de satisfacción del tutor, al finalizar cada acción formativa.