Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO

Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife S.A.U.- Anuncio de 15 de septiembre de 2016 por el que se convoca procedimiento para la recepción de ofertas para la contratación, por la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife S.A.U., de servicios de un proveedor externo con el objetivo de impartir una acción formativa adicional (participativa) dirigida al alumnado que ha finalizado el Certificado de Profesionalidad de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar "HOTR0208". Los módulos del curso serán los siguientes:

1. Servicio de vino (20 horas)
2. Servicio de café, plancha y bocadillos (20 horas)
3. Tirada de cerveza, preparación de cócteles y combinados (20 horas)
4. Práctica bandeja (20 horas)
5. Coaching orientado al sector de la hostelería (40 horas)

En el marco del Proyecto "Reciclab", Programas Experimentales en materia de empleo 2015, cofinanciado por el Servicio Canario de Empleo.

1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA:

a) Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, S.A.U.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

a) Descripción del objeto: Constituye el objeto del contrato la prestación de servicios de docencia para la impartición de las acciones formativas participativas para el alumnado que ha cursado el Certificado de Profesionalidad correspondiente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y en concreto, (HOTR0208) "Operaciones básicas de Restaurante y Bar" (Nivel 1), bajo la modalidad presencial. La formación a impartir se realizará en las dependencias que se indiquen en el apartado b) de este punto, para un total de 15 alumnos/as, a razón de 4 a 6 horas diarias, según convenga, de lunes a viernes. La persona jurídica a contratar se comprometerá a cumplir con el procedimiento interno de trabajo entre la Sociedad de Desarrollo S.A.U. y las empresas externas de formación que se adjunta en el presente anuncio.

b) La formación se impartirá en las dependencias de la persona jurídica a contratar o bien en las dependencias de la Sociedad de Desarrollo, según se indique en cada formación a impartir. La oferta deberá ajustarse a la duración, objetivos y contenidos expuestos a continuación:

MÓDULO 1: Servicio de vino
Duración: 20 horas
Objetivos:
Los conocimientos teórico-prácticos de la metodología de la cata.
Familiarización con el vocabulario técnico de la cata.

Conocimiento de las distintas técnicas de las Vinificaciones.
Conocer los sistemas de crianza y envejecimiento de los vinos en barricas de roble.
Estudiar en detalle las normas generales de las D.O. de los Vinos de España.
Practicar el servicio del vino y su decantación
Contenidos:
El Vino en la Bodega y su paso por madera.
La Cata, El Sumiller y el Servicio del Vino
Las Denominaciones de Origen y las Regiones Vitícolas del Mundo
Lugar de impartición: Dependencias de la persona jurídica a contratar.

MÓDULO 2: Servicio de café, plancha y bocadillos
Duración: 20 horas
Objetivos:
Obtener los conocimientos básicos para ofrecer un correcto servicio de café, plancha y bocadillos.
Contenidos:
Preparación y presentación de cafés.
Preparación presentación y servicio de los cafés más significativos: café con leche, café solo o moka, cortado, cortado leche y leche, barraquito, café vienes, café royal, piccolino, cappuccino, café brulé, Irish coffee o Irlandes, Escoces, Americano, Turco, Blanco y negro, Mazzagrant.
Preparación y presentación de sándwich, bocadillos y hamburguesas.
Elaboración de sándwich, bocadillos y hamburguesas.
Aprendizaje de la correcta utilización de la plancha.
Lugar de impartición: Dependencias de la persona jurídica a contratar.

MÓDULO 3: Tirada de cerveza, preparación de cócteles y combinados
Duración: 20 horas
Objetivos:
Obtener los conocimientos básicos para una correcta tirada de cerveza, preparación de cócteles y combinados.
Contenidos:
Preparación y presentación de bebidas combinadas.
Presentación y servicio de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores.
Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.
Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.
Preparación y presentación de cocteles más representativos en función de aperitivos, digestivos y refrescantes o tragos largos.
Elaboración de los diferentes tipos de cocteles más representativos.
Lugar de impartición: Dependencias de la persona jurídica a contratar.

MÓDULO 4: Práctica de bandeja
Duración: 20 horas
Objetivos: Aprendizaje del manejo de la bandeja para servicio de bar cafetería
Contenidos:
Colocación del contenido de la bandeja.
Transporte de la bandeja.
Correcto servicio y su orden en mesa
Lugar de impartición: Dependencias de la persona jurídica a contratar

MÓDULO 5: Coaching orientado al sector de la hostelería
Duración: 40 horas
Objetivos:
Conocer, comprender y practicar algunas herramientas transformadoras que aporta el Coaching.
Aportar información clara y actualizada y de calidad sobre lo que es el coaching.
Conocer el coaching como herramienta para el trabajo en equipos.
Contenidos:
Qué es Coaching y qué no lo es.
Modelo de observador (OSAR).
El coaching como herramienta en la relación con los clientes y los equipos de trabajo.
El lenguaje como herramienta para el Coaching.

- Actos lingüísticos Básicos.
- Ideas Limitantes.
- Escucha activa.

Lugar de impartición: Dependencias de la Sociedad de Desarrollo.

3.- DURACIÓN DEL CONTRATO.-

Desde la firma del mismo hasta la finalización de su objeto.

4.- PRESUPUESTO DE CONTRATACIÓN

Las ofertas deberán expresar el precio por hora y por alumno/a del servicio así como el precio global del mismo, indicando expresamente cualquier impuesto indirecto que correspondería repercutir. En ningún caso deberá superar la cantidad total de CUATRO MIL OCHOCIENTOS EUROS (4.800,00 €), importe que incluye cualquier tributo que grave este servicio.

A la hora de determinar la oferta más ventajosa económicamente, se tendrán en cuenta únicamente propuestas donde el lugar de impartición de las acciones formativas, esté ubicado en una zona de fácil acceso en transporte público urbano.

5.- OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN: Se publican conjuntamente con este anuncio la **ficha de requisitos** de obligado cumplimiento y el "Procedimiento interno de trabajo entre la Sociedad de Desarrollo y las empresas externas de formación".

Para consultas y resolución de dudas:

a) Entidad: Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, S.A.U.

b) Domicilio: Plaza Víctimas del Terrorismo, 1

c) Localidad y Código Postal: Santa Cruz de Tenerife, 38003.

d) Teléfonos: (922) 53 33 53

e) Fax: (922) 53 23 05

6.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS 0 DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN.

Fecha límite de presentación: Las proposiciones se presentarán en el Registro principal de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, situado en la Plaza Víctimas del Terrorismo nº 1, en horario de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h, en el

plazo, de diez (10) días naturales a partir del día siguiente a su publicación en "Concursos y licitaciones. Perfil del contratante. Anuncios información previa" de la Web de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife S.A.U. (www.sociedad-desarrollo.com).

Documentación a presentar: la oferta conjuntamente con la documentación enumerada en el punto 2.- OBJETO DEL CONTRATO de este Anuncio.

Lugar de presentación:

1°) Entidad: Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en cuyo caso, deberá acreditar con el resguardo correspondiente la fecha de envío y anunciar el mismo día a la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, S.A.U. por correo electrónico por la vía de que se trate (formacion@sociedad-desarrollo.com).

2º) Domicilio: Plaza Víctimas del Terrorismo nº 1

3º) Localidad y Código Postal: Santa Cruz de Tenerife, 38003.

En el supuesto de no cumplirse con lo mencionado en este punto "6.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS 0 DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN", la proposición no será aceptada.

En Santa Cruz de Tenerife, a 15 de septiembre de 2016.

El Consejero Delegado, D. Juan Alfonso Cabello Mesa.