



Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife S.A.U.- Anuncio del 27 de julio de 2023 por el que se convoca procedimiento para la recepción de ofertas para la impartición de cursos de **“Manipulación de Alimentos”** y **“Gestión de Alérgenos en Hostelería y Restauración”**, en colaboración con la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, S.A.U y según los criterios establecidos en el Anexo.

1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA

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

2.- OBJETO DEL CONTRATO

Descripción del objeto: Constituye el objeto del contrato la prestación de servicios de docencia para la impartición de cursos de **“Manipulación de Alimentos”** y **“Gestión de Alérgenos en Hostelería y Restauración”**, en colaboración con la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife y según los criterios establecidos en el Anexo.

3.- DURACIÓN DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN

Desde la fecha de la firma hasta el 31 de diciembre de 2023.

4.- CRITERIOS

Se deberá enviar propuesta en la que se indique el precio por hora y alumno/a, vigente durante la duración del convenio y sin posibilidades de cambio, así como número mínimo de alumnos/as por acción formativa, con las condiciones establecidas en el Anexo.

5.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN

La presentación de la documentación se realizará vía correo electrónico, a la siguiente dirección: formacion@sociedad-desarrollo.com

Para cualquier duda o consulta, puede ponerse en contacto al teléfono: 922-013401, de lunes a viernes, en horario de 9:00 a 14:00 horas.

6.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Fecha límite de presentación: Las propuestas se enviarán por correo electrónico a: formacion@sociedad-desarrollo.com, en el plazo de 15 días laborables 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: Propuesta formativa en la que se incluya todos los requisitos establecidos en el Anexo I.

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

En Santa Cruz de Tenerife, a 27 de julio de 2023.

El Director Gerente, D. Ubaldo Rodríguez Cabrera

ANEXO I

CRITERIOS ESTABLECIDOS PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS POR PARTE DE PROFESIONALES DOCENTES O EMPRESAS DE FORMACIÓN DEL SECTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PARA LA IMPARTICIÓN DE CURSOS DE “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS” Y “GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN”, EN COLABORACIÓN CON LA SOCIEDAD DE DESARROLLO DE SANTA CRUZ DE TENERIFE, S.A.U.

La Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, S.A.U., se plantea poner en marcha la formación en la especialidad de Manipulación de Alimentos y Gestión de Alérgenos en Hostelería y Restauración. Esta formación se impartirá en:

- **Modalidad presencial:** en el Centro Municipal de Formación y Empleo de Santa Cruz de Tenerife.
- **Modalidad online:** plataforma e-learning del proveedor de formación adjudicado.

Sólo se valorarán aquellas propuestas recibidas que indiquen la impartición de los cursos de Manipulación de Alimentos y Gestión de Alérgenos en ambas modalidades.

A continuación, se establecen los requisitos que deberán ser considerados por los proveedores docentes, para la presentación de sus propuestas formativas:

1.- DURACIÓN DE CADA ACCIÓN FORMATIVA:

- Manipulación de Alimentos:
 - 8 horas, modalidad presencial
 - 10 horas, modalidad online
- Gestión de Alérgenos en Hostelería y Restauración:
 - 6 horas, modalidad presencial
 - 10 horas, modalidad online

2.- CONTENIDOS FORMATIVOS:

Los contenidos formativos mínimos a impartirse en cada acción formativa se detallan a continuación:

● **Manipulación de Alimentos:**

- Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria
- Prácticas correctas de higiene y sus fundamentos
- Prácticas incorrectas de higiene y sus consecuencias
- Sistemas de Autocontrol y prevención de riesgos

● **Gestión de alérgenos:**

- Conceptos básicos sobre alergias e intolerancias alimentaria
- Aplicación de buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada
- Información al consumidor

Los contenidos formativos a impartirse deberán estar actualizados en base a la legislación vigente (2023).

3.- Nº MÁXIMO Y MÍNIMO DE PARTICIPANTES EN CADA ACCIÓN FORMATIVA:

Se establece un máximo de 15 participantes de pago y 2 plazas gratuitas, en cada acción formativa (máximo de 17 alumnos/as).

El proveedor deberá indicar en su oferta, cuál es el número mínimo de participantes, de uno u otro tipo, con los que se realizaría la acción formativa. Si no se manifiesta nada, se entenderá que se realizarán las actuaciones formativas con independencia del número de participantes inscritos a la misma.

4.- Nº DE ACCIONES FORMATIVAS Y HORARIO: Siempre y cuando se cumpla con los/as participantes mínimos, en su caso indicados, se impartirán:

Modalidad presencial:

- Manipulación de Alimentos: 1 curso semanal. 2 sesiones de 4 horas de duración cada una. Horario: 9:00 a 13:00 horas.
- Gestión de Alérgenos en Hostelería y Restauración: 1 curso cada 15 días en horario de mañana. Horario: 8:30 a 14:30 horas.

Modalidad online:

- Manipulación de Alimentos: 1 curso semanal.

- Gestión de Alérgenos en Hostelería y Restauración: 1 curso cada 15 días.

5.- CONTROL DE ASISTENCIA: El proveedor adjudicado realizará el control de asistencia a partir del listado de preinscripciones y conforme a la plantilla remitida por la Sociedad de Desarrollo. Este control de asistencia debe ser confeccionado antes del inicio de cada curso de modalidad presencial.

Para la modalidad online, el proveedor adjudicado enviará a Formación un informe de conexión a la plataforma del alumnado.

6.- MATERIAL DIDÁCTICO: El proveedor adjudicado aportará el equipamiento audiovisual necesario, mínimo el ordenador portátil y el proyector, necesario para la impartición de las modalidades presenciales.

7.- DIPLOMAS: El proveedor asignado emitirá los diplomas en formato digital y los enviará a Formación para el envío, a su vez, al alumnado participante. Estos diplomas se emitirán según la plantilla entregada por la Sociedad de Desarrollo. El plazo para la emisión de estos diplomas es de 1 semana a partir de la fecha de finalización de cada curso.

El proveedor deberá indicar el coste que tendrá para el alumnado participante recibir un duplicado del diploma tras su obtención.

8.- CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FORMATIVA: El proveedor asignado deberá entregar al alumnado el cuestionario de evaluación de la calidad formativa y asegurarse de su cumplimentación obligatoria, a la finalización de cada curso, según modelo vigente que facilitará y actualizará, en su caso, la Sociedad de Desarrollo.

En el caso de los cursos impartidos en modalidad online, dicho cuestionario estará disponible en la plataforma de formación.

9.- VOLCADO DE LOS RESULTADOS DEL CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FORMATIVA: El proveedor asignado realizará el volcado de los resultados del cuestionario de evaluación de la calidad formativa en la plantilla digital entregada por la Sociedad de Desarrollo. El plazo para volcar estos datos es

de 1 semana desde la finalización de cada curso. Los cuestionarios se entregarán en papel para la modalidad presencial y el volcado de datos debe ser entregado en formato digital.

10.- RESERVA DE PLAZAS GRATUITAS. En cada acción formativa de cada especialidad se reservarán dos plazas para ser ocupadas gratuitamente por personas derivadas del servicio de orientación profesional de la Sociedad de Desarrollo.

Se valorará la impartición gratuita de sesiones monográficas para grupos de personas usuarias derivadas por la Sociedad de Desarrollo.

11.- CURRÍCULUM DOCENTE: El proveedor de formación deberá incluir en su oferta formativa, C.V. del/la docente o docentes asignados/as para la impartición de la acción formativa y el compromiso de disponibilidad del mismo.

El/la docente o docentes responsables de la formación deberán cumplir los siguientes criterios:

- ✓ Formación universitaria en Química, Biología, Farmacia, Nutrición y Dietética, etc, o Formación Profesional en Técnico Superior en Dietética.
- ✓ Formación en seguridad alimentaria mínima de 300 horas.
- ✓ Formación complementaria en Metodología didáctica, mínima de 100 horas.
- ✓ Formación de Formadores en E-learning, Creación de Contenidos y Recursos Didácticos, etc, mínima de 10 horas.
- ✓ Experiencia docente en el sector de seguridad alimentaria, mínima de 30 horas en modalidad presencial y mínima de 30 horas en modalidad online.

El/la docente o docentes deberán permanecer durante la duración del convenio. En caso de cambio, deberá aportarse con carácter previo nuevo currículum del/la docente que vaya a impartir los cursos para su aprobación por la Sociedad de Desarrollo.

En caso de que el/la docente asignado/a no pueda impartir, por algún motivo, la formación en las fechas previstas, se debe contar con otro/a docente que lo/a sustituya y que haya sido previamente aprobado por Sociedad de Desarrollo

12.- SEGURO: El proveedor deberá aportar Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil vigente durante la duración de los servicios a prestar, en modalidad presencial.

13.-PLATAFORMA DE FORMACIÓN PARA LA MODALIDAD ONLINE: El proveedor deberá indicar en su oferta una declaración responsable firmada, en la que se detallen todos los requisitos de la plataforma de formación que se relacionan a continuación para la impartición de la modalidad online y acceso a una demo para la verificación por parte de la Sociedad de Desarrollo de estos requisitos.

Requisitos de la plataforma:

- a) Una vez adjudicado el proveedor, la plataforma de formación se pondrá en funcionamiento en el plazo de 15 días desde la firma del convenio.
- b) La preinscripción a la formación se realizará en el portal de la Agencia de Colocación de la Sociedad de Desarrollo: www.empleasantacruz.com. Desde dicho portal se accederá a la plataforma de formación para la realización del curso.

- c) El portal de formación del proveedor adjudicado deberá ser fácil de utilizar, con una imagen actual y dinámica e incluir el logo de la Sociedad de Desarrollo.
- d) La Sociedad de Desarrollo podrá hacer el seguimiento en tiempo real del portal, obtener informes, estadísticas, gráficos, por alumno/a, acción formativa, fechas, materias, etc. para lo cual se habilitarán perfiles de acceso para el equipo de coordinación técnico de la entidad.
- e) El proveedor de formación adjudicado deberá hacer cumplir la ley de protección de datos, garantizando la privacidad y seguridad informática.
- f) El proveedor de formación adjudicado será responsable del apoyo técnico y la solución de incidencias técnicas. Es obligatorio un servicio permanente de asesoramiento y asistencia al alumnado y al equipo de coordinación técnico de la entidad.
- g) Cualquier modificación que se produzca deberá ser aprobada previamente por la Sociedad de Desarrollo y en ningún caso supondrá un incremento en el precio por alumno/a, vigente durante la duración del convenio.
- h) La plataforma de formación será accesible mediante los navegadores más utilizados: Internet Explorer, Mozilla Firefox, Chrome.
- i) La navegación por la plataforma será sencilla e intuitiva, con un menú principal, menú complementario para el acceso a la Ayuda, Glosario, etc. y mecanismos de desplazamiento por las pantallas.
- j) El portal de formación incluirá las siguientes opciones:

- ✓ Zona de estudio para acceder a los contenidos
 - ✓ Tareas pendientes: todo lo que se debe hacer en cada curso
 - ✓ Progreso del alumnado: tiempo dedicado al estudio, actividades entregadas, etc.
 - ✓ Comunicaciones: correo electrónico, foros, agenda de actividades, etc.
 - ✓ Expediente: Relación de los cursos realizados y evaluación obtenida por cada persona
 - ✓ Docentes: datos de contacto con el tutor/a del curso
 - ✓ Soporte técnico: correo electrónico o teléfono para la resolución de problemas de acceso al portal
- k) Documentación a incluir en cada curso:
- ✓ Manual para el alumnado: instrucciones generales del portal, acceso al curso, sistema de comunicación y evaluación.
 - ✓ Guía Didáctica: contenidos del curso, actividades, evaluaciones.
 - ✓ Contenidos multimedia e interactivos: deberán incluir contenidos teóricos y actividades prácticas a realizar en la pantalla. Con recursos audiovisuales, enlaces a recursos, etc.
 - ✓ Evaluación de conocimientos: se realizarán actividades obligatorias y test de autoevaluación, que podrán ser iniciales y finales.
 - ✓ Evaluación de la calidad: sobre la organización, el contenido, las características del portal, etc.
 - ✓ Ayuda: permitirá dar información sobre los recursos del curso y su funcionamiento (menús, botones de desplazamiento, etc.)
 - ✓ Glosario de términos, legislación, documentación, bibliografía

14.- CRITERIOS DE SELECCIÓN:

Se deberá presentar propuesta en la que se indique la siguiente información:

- el precio por alumno/a, vigente durante la duración del convenio y sin posibilidades de cambio, tanto para la formación presencial como para la formación online.

Se podrá indicar en la propuesta un precio para la modalidad presencial y otro precio distinto para la modalidad online. Ambos precios se baremarán según la tabla correspondiente.

- número mínimo de participantes (criterio 2)
- impartición de sesiones gratuitas para personas usuarias de los servicios de la Sociedad de Desarrollo.

Además, se deberá incluir en la propuesta una declaración responsable firmada, en la que se detallen todos los requisitos de la plataforma de formación relacionados

en el punto anterior y acceso a una demo para la verificación por parte de la Sociedad de Desarrollo de estos requisitos.

CRITERIO 1

Precio. Modalidad presencial	Puntos
1. hasta 15,00 €	10
2. >15,00 €: se resta 2 puntos por cada euro o fracción de incremento sobre 15,00	-
3. >20€: excluido	-

Precio. Modalidad online	Puntos
1. hasta 15,00 €	10
2. >15,00 €: - se resta 2 puntos por cada euro o fracción de incremento sobre 15,00	-
3. >20,00 €: excluido.	-

CRITERIO 2

Número mínimo de participantes	Puntos
1. mínimo 1-6:	4
2. mínimo 6-10	3
3. mínimo 11-12	1
4. mínimo 13-15	0

CRITERIO 3

Número de sesiones gratuitas	Puntos
1 al trimestre por especialidad	2
1 al semestre por especialidad	1

Puntuación máxima: 26 puntos

15.- No se admitirán solicitudes de entidades que en anteriores contratos no hayan dado cumplimiento a los requisitos formales fijados por Sociedad de Desarrollo.