

CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN
DEL SERVICIO DE PARA LA REALIZACIÓN DE
ACTUACIONES DE FORMACIÓN PARA PERSONAS
SIN HOGAR



1.	OBJETO DEL SERVICIO	3
2.	ALCANCE	3
3.	CONTENIDO Y DURACIÓN DE CADA ACCIÓN FORMATIVA.....	4
4.	MODALIDAD DE LA IMPARTICIÓN	4
5.	ALUMNADO.....	4
6.	CELEBRACIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS	4
7.	EQUIPO FORMADOR	5
8.	MEDIOS PARA LA PRESTACIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS	6
9.	MATERIAL DIDÁCTICO	8
10.	MEMORIA DE EJECUCIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA.....	9

1. OBJETO DEL SERVICIO

En el marco de esta licitación:

- Realización de actuaciones formativas para jóvenes en situación de sinhogarismo.
- Se requiere que dichas formaciones sean certificados profesionales correspondientes a un nivel 1 con dos condicionantes: que pertenezcan a familias profesionales demandadas en la actualidad por el mercado laboral y que su contenido se adapte al perfil de las personas participantes del proyecto.
- Se considera la realización de dos certificados profesiones completos, así como las prácticas no laborales correspondientes, uno de Actividades auxiliares de almacén y otro de Operaciones básicas de restaurante y bar.
- Además, se realizarán formaciones complementarias que permitan al alumnado una satisfactoria incorporación al mercado laboral.

2. ALCANCE

Por cada actuación, el servicio a prestar incluirá los trabajos necesarios para la gestión administrativa, organización e impartición de la acción formativa establecida y la evaluación final del aprendizaje; y la búsqueda, organización y gestión de las prácticas profesionales no laborales a realizar por parte del alumnado hasta la entrega a CNAI de la memoria final de ejecución, todo ello en los términos establecidos en las presentes Condiciones Técnicas. Así mismo, la entidad adjudicataria será la encargada de tramitar el expediente completo en el caso de la formación relacionada con los Certificados Profesionales con la administración competente.

Se realizará una edición por cada una de las actuaciones formativas. Las actuaciones incluidas en cada lote son las siguientes:

Lote 1: Actividades auxiliares de Almacén + Formación complementaria. Pamplona. (260 horas)

COM411_1 Actividades auxiliares de almacén (210 horas)

- MFO432_1: Manipulación de cargas con carretillas. (50 horas)
- MF1325_1: Operaciones auxiliares de almacenaje. (80 horas)
- MF1326_1: Preparación de pedidos. (40 horas)
- MPO287: Módulo de prácticas profesionales no laborales de actividades auxiliares de almacén. (40 horas)

Formación complementaria. (50 horas)

Lote 2: Operaciones básicas de restaurante y bar + Formación complementaria. Pamplona (340 horas)

HOT092_1 Operaciones básicas de restaurante y bar (290 horas)

- MFO257_1: Servicio Básico de restaurante y bar. (120 horas)
 - UFO053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
 - UFO058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. (30 horas)
 - UFO059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. (60 horas)
- MFO258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (120 horas)
 - UFO053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
 - UFO060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. (30 horas)
 - UFO061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. (60 horas)
- MFO015: Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones básicas de restaurante y bar. (80 horas)

Formación complementaria. (50 horas)

Nota. En este último lote, la UFO053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, al ser transversal, se impartirá solamente en el marco de uno de los dos MF que componen el Certificado Profesional.

3. CONTENIDO Y DURACIÓN DE CADA ACCIÓN FORMATIVA

El contenido de las acciones formativas para todos los lotes será como sigue:

- Contenidos marcados en los Módulos formativos y módulos de las prácticas profesionales no laborales establecidos en cada uno de los certificados profesionales de referencia.
- En el caso de la formación complementaria, cuya duración máxima es de 50 horas por lote, estará dirigida a mejorar aspectos transversales necesarios para una satisfactoria integración en el mercado laboral. Esta formación, puede versar sobre aspectos como los que siguen si bien, se concretarán de forma conjunta entre la entidad adjudicataria y CNAI en función a las características del colectivo destinatario tanto los contenidos como su duración:
 - Igualdad de Género.
 - Sensibilización ambiental.
 - Competencias digitales básicas: alfabetización digital básica.
 - Formación prelaboral: habilidades del comportamiento general de la persona en el puesto de trabajo: motivación, habilidades sociales, trabajo en equipo, resolución de conflictos, proactividad, responsabilidad, autoconocimiento y autoconfianza, búsqueda activa de empleo, etc.

4. MODALIDAD DE LA IMPARTICIÓN

Las acciones formativas deberán ser presenciales.

5. ALUMNADO

5.1 CAPTACIÓN Y SELECCIÓN

Las personas participantes serán seleccionadas por CNAI y sus entidades colaboradoras.

5.2 NÚMERO DE ALUMNADO POR LOTE

Serán 15 personas en situación de sinhogarismo para cada uno de los lotes y los listados serán proporcionados a las entidades adjudicatarias.

5.3 ASISTENCIA MÍNIMA OBLIGATORIA

Según normativa que regulan los Certificados Profesionales (RD 659/2023, 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional)

6. CELEBRACIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS

Se establece como periodo para la realización de las acciones, tras la formalización del contrato, hasta el 12 de diciembre de 2025.

La entidad adjudicataria estará obligada a comunicar a CNAI la programación de estas acciones con una antelación mínima de 2 semanas respecto de su inicio, indicando fechas, lugar de impartición... así como de notificar con la mayor brevedad posibles los cambios que se produzcan

7. EQUIPO FORMADOR

Cada acción formativa requerirá la presencia de un equipo formador.

En cualquier caso, la entidad adjudicataria de cada lote deberá poner a disposición un equipo docente. Este equipo podrá estar compuesto por personal adicional, según la oferta de la entidad licitadora.

Lote 1: Actividades auxiliares de Almacén + Formación complementaria.

El equipo docente estará formado como mínimo de dos personas.

Para la impartición de la formación correspondiente al CP el personal docente deberá cumplir con los siguientes requisitos según lo marcado en el *Real Decreto 1522/2011, de 31 de octubre, por el que se establecen cinco certificados de profesionalidad de la familia profesional Comercio y Marketing que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo I del Real Decreto 1377/2008, de 1 de agosto.*

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1325_1: Operaciones auxiliares de almacenaje.	- Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico y Técnico Superior en formación profesional. - Certificados de Profesionalidad de niveles 2 y 3 en el ámbito de la competencia.	1 año	3 años
MF1326_1: Preparación de pedidos.	- Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico y Técnico Superior en formación profesional. - Certificados de Profesionalidad de niveles 2 y 3 en el ámbito de la competencia.	1 año	3 años
MF0432_1: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	- Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico y Técnico Superior en cualquier especialidad industrial. - Certificados de Profesionalidad de niveles 2 y 3 en cualquier especialidad industrial o área profesional de logística comercial y gestión del transporte.	1 año	3 años

En el caso de la formación complementaria, la persona que la imparta deberá estar en posesión de una titulación académica dentro del ámbito social (sociología, psicopedagogía, psicología o pedagogía...). No obstante, a lo

anterior, la entidad podrá aportar personal que, si bien no tenga este requisito, tenga una experiencia mínima como docente de 6 acciones formativas en materias transversales en los último 24 meses debidamente acreditada.

Lote 2: Operaciones básicas de restaurante y bar + Formación complementaria.

El equipo docente estará formado como mínimo de dos personas.

Para la impartición de la formación correspondiente al CP el personal docente deberá cumplir con los siguientes requisitos según lo marcado en el *REAL DECRETO 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.*

Módulo Formativo	Titulación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con titulación	Si no se cuenta con titulación
MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar	• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos • Licenciado en Veterinaria • Técnico Superior en Restauración • Técnico en cocina • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración	1 año	3 años
MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos • Licenciado en Veterinaria • Técnico Superior en Restauración • Técnico en cocina • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el área profesional de restauración	1 año	3 años

En el caso de la formación complementaria, la persona que la imparta deberá estar en posesión de una titulación académica dentro del ámbito social (sociología, psicopedagogía, psicología o pedagogía...). No obstante, a lo anterior, la entidad podrá aportar personal que, si bien no tenga este requisito, tenga una experiencia mínima como docente de 6 acciones formativas en materias transversales en los último 24 meses debidamente acreditada.

8. MEDIOS PARA LA PRESTACIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS

8.1 INSTALACIONES

Lote 1: Actividades auxiliares de Almacén + Formación complementaria.

Para la impartición de la formación correspondiente al CP las instalaciones deberán cumplir con los requisitos marcados en el *Real Decreto 1522/2011, de 31 de octubre, por el que se establecen cinco certificados de profesionalidad de la familia profesional Comercio y Marketing que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo I del Real Decreto 1377/2008, de 1 de agosto.*

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Nave para recepción y almacenamiento de materiales	150	150
Zona de prácticas de medios móviles para carga	250	250

Espacio Formativo	M1	M2	M3
Aula polivalente	X	X	X
Nave para recepción y almacenamiento de materiales	X	X	X
Zona de prácticas de medios móviles para carga	–	–	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	– Pizarras para escribir con rotulador. – Equipos audiovisuales. – Rotafolios. – Material de aula. – Mesa y silla para formador. – Mesas y sillas para alumnos.
Nave para recepción y almacenamiento de materiales	– Estanterías de carga y almacenaje de mercancías (tipo picking, convencional, compacta, o similares). – Bultos y cargas de mercancías-tipo. – Medios móviles manuales: transpalé manual y transpalé eléctrico. – Utillaje de carga, estiba y trincaje de mercancías. – Unidad central para recepción y transmisión de órdenes y datos. – Lector código de barras. – Impresora código de barras. – Material de oficina. – Sistemas informáticos de control del almacén. – PDAs.
Zona de prácticas de medios móviles para carga.	– Estanterías a diferentes alturas y de diferentes medidas. – Carretillas manuales de diferentes modelos. – Carretilla automotora de mástil vertical. – Dispositivos de protección de equipos y maquinaria.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Lote 2: Operaciones básicas de restaurante y bar + Formación complementaria.

Para la impartición de la formación correspondiente al CP las instalaciones deberán cumplir con los requisitos marcados en el *REAL DECRETO 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.*

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de restaurante y bar	90	90
Almacén	20	20

Espacio Formativo	M1	M2
Aula polivalente	X	X
Taller de restaurante y bar	X	X
Almacén	X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Pizarras para escribir con rotuladores. - Equipos audiovisuales. - Rotafolios. - Material de aula - Mesa y silla para formador. - Mesas y sillas para alumnos.
Taller de restaurante y bar (Area de comedor)	- Comedor equipado, decorado y acondicionado para poder realizar un adecuado servicio. - Mesas de comedor de distintas formas y tamaños. - Tableros, medias lunas y cuartos de luna. - Sillas. - Aparador de comedor. - Gueridones (mesas auxiliares). - Carros diversos (propios de comedor). - Chambres. - Calentadores de platos. - Vitrina expositora (material que sirva de ayuda pedagógica).

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos. Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8.2 EMPLAZAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

Su realización será en unas instalaciones ubicadas en Pamplona o Comarca.

9. MATERIAL DIDÁCTICO

La entidad adjudicataria será la responsable de elaborar y entregar, con carácter previo a su inicio, el manual técnico correspondiente a la acción formativa.

Se entregará un manual a cada alumno/a.

El manual deberá incluir todos los contenidos y cumplir con las exigencias y requisitos establecidos en la normativa y regulación que le resulte de aplicación.

10. EVALUACIÓN DEL ALUMANDO

Según normativa que regulan los Certificados Profesionales (RD 659/2023, 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional)

11. MEMORIA DE EJECUCIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

La entidad adjudicataria será la encargada de elaborar toda la documentación que se exige para la impartición de los Certificados Profesionales, así como, la gestión administrativa correspondiente con el Departamento de Educación y Empresas en el caso de los módulos de las prácticas profesionales no laborales.

La entidad adjudicataria deberá entregar, en el plazo máximo de 7 días tras la finalización total de las diferentes actuaciones referidas en cada lote, además de la documentación anotada en el párrafo anterior, una memoria con los siguientes contenidos incluyendo la documentación correspondiente marcada en los Certificados Profesionales:

1. Datos de identificación del contrato

1.1 Datos de la entidad adjudicataria:

- Razón social, NIF, domicilio fiscal, número de teléfono y correo electrónico.
- En caso de agrupaciones de empresas/entidades, razón social de cada una de las empresas que la integran.

1.2 Datos de la persona representante:

- Nombre y apellidos y DNI/NIE/NIF.

1.3 Datos del lote objeto de contrato:

- Fechas de ejecución del contrato.
- Fechas de inicio y fin de cada acción formativa.

2. Desarrollo de las acciones formativas

2.1 Formulación de objetivos para la ejecución del presente contrato

- Objetivo o competencia generales y relación de contenidos formativos.

2.2 Programación didáctica e impartición de la acción formativa:

- Breve informe descriptivo del contenido.
- Breve descripción de la programación didáctica: estrategias metodológicas
- procedimientos, temporalización, recursos didácticos, evaluación, etc.
- Control de asistencia y tratamiento.

2.3 Evaluación del aprendizaje

- Breve informe descriptivo del contenido aportado con relación a la evaluación del aprendizaje.
- Hitos de evaluación y metodología.
- Descripción de la programación y sistematización de la evaluación utilizada, actividades e instrumentos, evaluación.

2.4 Valoración del desarrollo de las acciones formativas.

3. Recursos humanos

3.1 Personal formador-personal tutor

- Relación del personal formador: Nombre y apellidos, DNI, centro(s) de formación acción formativa.
- Breve historial profesional de cada persona formadora.
- Principales funciones desarrolladas.
- Resultados obtenidos.

5. Alumnado

- Control de firmas diarias de las personas asistentes a la acción formativa.
- Número de alumnado detallando cada uno de los motivos: aptos y no aptos, excluidos, bajas y altas, renuncias al proceso formativo, abandonos (todo desagregado por sexo).
- Resultados y valoración.

6. Recursos para la formación.

6.1 Instalaciones y equipamiento

6.1.1 Datos y relación de cada centro de formación y sus instalaciones:

- Por cada uno de los centros de formación: nombre del centro, Localidad, horas de impartición, número de personas alumnas que han participado en las acciones formativas objeto de contrato.
- Por cada uno de los centros de formación, relación de espacios formativos.

6.1.2 Equipamiento:

- Descripción de la disposición, mejoras y actualización realizadas del equipamiento para la formación.

6.2 Medios didácticos y materiales

6.2.1 Medios didácticos

Por cada acción formativa:

- Descripción de los medios didácticos utilizados: manuales, libros, documentación, guías, plataformas online, aplicaciones informáticas, simuladores, etc.
- Resultados didácticos.

6.2.2 Materiales

Por cada acción formativa:

- Descripción de la disposición de los materiales más relevantes utilizados: duraderos, fungibles, didácticos.

7. Valoración Global.

De todos los resultados y valoraciones realizadas en la presente memoria, se requiere una valoración integral en las que se han de poner en juego los siguientes aspectos:

- Actuaciones realizadas en el ámbito de ejecución del presente contrato.
- Cuestionarios realizados para la mejora de la calidad de la formación y otros de satisfacción del alumnado y del personal docente.
- Incidencias detectadas y gestión o resolución de estas mediante análisis de causas, acciones correctoras y acciones correctivas.
- Otras.

8. Propuestas de mejora.

9. Conclusiones y recomendaciones.

Aclaraciones, conclusiones y recomendaciones que la entidad adjudicataria desee añadir a la presente Memoria.

Será responsabilidad de la entidad adjudicataria requerir a CNAI la información complementaria necesaria para la elaboración íntegra de la memoria, al objeto de garantizar la inclusión de todos los contenidos anteriormente reseñados en el documento final que se entregará a CNAI.