PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSISTENTE EN LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE FORMACION PROFESIONAL BÁSICA (CURSOS ESCOLARES 2021/22 – 2022/23 – 2023/24 Y 2024-25)

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.-

Constituye el objeto del presente contrato el desarrollo de los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica que se adjunta al presente Pliego de Condiciones Económico-Administrativas Particulares, de conformidad al Proyecto elaborado y a lo establecido en el Decreto 86/2015, de 9 de junio, de ordenación e implantación de la Formación Profesional Básica en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La presente licitación tiene por objeto la realización de los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica para los cursos académicos 2021/22, 2022/23, 2023/24 y 2024/25.

Dentro de los mismos:

1.- Primer Curso de **Formación Profesional Básica**, compuesto por los talleres:

- Profesional Básico en Actividades de Panadería- Repostería

2.- Segundo Curso de **Formación Profesional Básica,** compuesto por los talleres:

- Profesional Básico en Actividades de Panadería- Repostería

Profesorado.- Para impartir las enseñanzas de los ciclos de Formación Profesional Básica se exigirán requisitos contemplados en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

Para impartir módulos profesionales en euskera será necesario, además de los requisitos vinculados al módulo, estar en posesión del título o certificado que habilite para la docencia en esa lengua.

Para impartir módulos profesionales en una lengua extranjera será necesario, además de los requisitos vinculados al módulo, estar en posesión, en la lengua correspondiente, del nivel B2 del Marco Común de Referencia para las Lenguas, atendiendo así a lo especificado en el Decreto 73/2012, de 15 de mayo, por el que se establecen los requisitos de competencia lingüística para impartir áreas o materias en lenguas extranjeras en la enseñanza no universitaria de la CAPV y se reconocen títulos y certificados del título o certificado que habilite para la docencia en esa lengua.

Los gastos de material fungible serán abonados por la empresa adjudicataria, al entenderse incluidos en la adjudicación del mencionado servicio tanto los gastos de personal, como los gastos de funcionamiento, como de equipamiento.

En situaciones excepcionales o de fuerza mayor que impidan la ejecución del servicio de forma presencial, la empresa adjudicataria arbitrará los medios necesarios para su ejecución, aun modalizada, a través de medios telemáticos, online u otros.

En ese caso, serán requisitos imprescindibles para impartir las acciones formativas de teleformación:

a) Soportes didácticos que supongan un proceso de aprendizaje sistematizado, que necesariamente será complementado con asistencia tutorial.

b) Características mínimas de las plataformas de formación. La plataforma de teleformación que utilicen los beneficiarios para la ejecución de la formación deberá reunir las siguientes condiciones:

1.– Disponer de un proyecto formativo en el que se detalle la metodología de aprendizaje, el seguimiento y la evaluación.

2.– Contar con un manual on-line para el alumno sobre el funcionamiento de la plataforma y de las operaciones básicas del alumno con la misma para el seguimiento de la formación on-line, que se podrá descargar y consultar off-line.

3.– Disponer de un sistema de aprendizaje «on-line» con capacidad suficiente para gestionar y garantizar la formación del alumnado, que deberá poseer los siguientes requisitos:

– Reunir los niveles de fiabilidad, seguridad, accesibilidad e interactividad señalados en la norma técnica aplicable.

– Permitir un acceso simultáneo a todos los posibles usuarios, garantizando un ancho de banda de la plataforma que se mantenga uniforme en todas las etapas del curso.

4.– Poseer las licencias adecuadas para el uso de la plataforma.

5.– No contener publicidad de ningún tipo. No se entenderá por publicidad el logotipo ni el copyright del fabricante.

6.– Editar contenidos.

7.– Tener disponibilidad 24 x 7.

Será requisito imprescindible para presentarse a la presente licitación el poseer experiencia profesional en la gestión de Programas de Cualificación Profesional Inicial debiendo, así mismo, acreditar la cualificación académica y profesional del personal encargado de la impartición de los talleres mencionados.

Listado de Trabajadores/as del Centro de Formación Profesional Básica de Erandio.

Categoría Profesional	Jornada	Puesto que ocupa en la Organización
Profesora Titular	Completa 100%	Trabajador/a
Profesora Titular	Parcial 80%	Trabajador/a
Instructor-Educador	Completa 100%	Trabajador/a

PERFILES PROFESIONALES QUE SE PROPONEN

CONTENIDO DE LOS PERFILES PROFESIONALES

De Operario de Pastelería-Panadería:

Como complemento del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, se publicó el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, que establece siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional.

En aplicación de lo dispuesta en la Disposición adicional primera de la Constitución, es de la competencia de la Comunidad Autónoma del País Vasco la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados,

modalidades y especialidades, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado. Dado que el Decreto de ordenación e implantación de la Formación Profesional Básica en la Comunidad Autónoma de Euskadi.

ANEXO I

1. Identificación del Título

El Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Actividades de Panadería y Pastelería.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia Profesional: Industrias Alimentarias.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

2. Perfil profesional

2.1. Competencia general del Título

La competencia general del título consiste en recepcionar materias primas, pre-elaborar y elaborar productos básicos de panadería y pastelería y presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos establecidos, aplicando las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental correspondientes, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

2.2. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el Título

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de pastelería HOT414_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria INA172_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.

b) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

2.3. Entorno profesional

2.3.1. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Auxiliar de panadería y bollería
- Auxiliar de pastelería.
- Auxiliar de almacén de pastelería.
- Empleado de establecimiento de pastelería.
- Auxiliar de almacén.
- Auxiliar de venta.

3.1 . Módulos profesionales

CÓDIGO	MÓDULO PROFESIONAL	ASIGNACIÓN HORARIA	CURSO
3007	Procesos básicos de panadería	231	1º
3017	Procesos básicos de pastelería	264	1º
3026	Dispensación en panadería y pastelería	96	2º
3133	Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	132	1º
3005	Atención al cliente	72	2º
E634	Elaboración de masas y productos de pastelería	96	2º
E636	Elaboración de chocolates, galletas, pastas y helados	96	2º
3009	Ciencias aplicadas I	165	1º
3042	Ciencias aplicadas II	144	2º
3011	Comunicación y sociedad I	165	1º
3012	Comunicación y sociedad II	168	2º
E800	Formación y Orientación Laboral	53	2º
3041	Formación en Centros de Trabajo	260	2º
	Tutoría y orientación I	33	1º
	Tutoría y orientación II	25	2º
TOTAL		2.000	