

**BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA: 2026-27, 2027-28, 2028-29 ETA 2029-30 2030-31
IKASTURTEETARAKO HASIERAKO LANBIDE HEZIKETAKO PROGRAMA GAUZATZEKO ZERBITZUA
KONTRATATZEKO (Esp. 16CONT-2026/000003)**

LEHENENGOA.- KONTRATUAREN XEDEA.-

Kontratu honen xedea da Hasierako Lanbide Heziketako zikloak garatzea. Honen arabera landu da gaia: egindako proiektua eta Euskal Autonomia Erkidegoan Hasierako Lanbide Heziketa antolatu eta ezartzeari buruzko ekainaren 9ko 86/2015 Dekretuan ezarritakoa; halaber, Euskal Autonomia Erkidegoan Oinarritzko Hezkuntzako eta Ezarpeneko curriculumak ezartzen duen maiatzaren 30eko 77/2023 Dekretuan ezarritakoa beteko da. Lanbide Heziketa antolatu eta integratzeari buruzko martxoaren 31ko 3/2022 Lege Organikoaz eta Lanbide Heziketako Sistemaren antolamendua garatzen duen uztailaren 18ko 659/2023 Errege Dekretuaz gain.

Lizitazio honen helburua 2026/27, 2027/28, 2028/29 eta 2029/30 ikasturteetarako Oinarritzko Lanbide Heziketako Zikloak egitea da.

Horien barruan daude honako hauek:

1.- Hasierako Lanbide Heziketako Lehenengo maila, tailer hauek osatua:

- Okintzako eta Gozogintzako Jardueretako Oinarritzko Profesionala.

2.- Hasierako Lanbide Heziketako Bigarren maila, tailer hauek osatua:

- Okintzako eta Gozogintzako Jardueretako Oinarritzko Profesionala.

Irakasleak.- Oinarritzko Lanbide Heziketako zikloetako gaiak emateko, maiatzaren 21eko 498/2024 Errege Dekretuan jasotako baldintzak eskatuko dira.

Lanbide-moduluak euskaraz emateko, moduluari lotutako betekizunez gain, beharrezkoa izango da hizkuntza horretan irakasteko gaitzen duen titulua edo ziurtagiria izatea.

Lanbide-moduluak atzerriko hizkuntza batean emateko, moduluari lotutako betekizunez gain, beharrezkoa izango da Hizkuntzetarako Erreferentzia Esparru Komune B2 maila izatea, dagokion hizkuntzan, maiatzaren 15eko 73/2012 Dekretuan zehaztutakoari jarraiki (73/2012 Dekretua, maiatzaren 15ekoa, EAEko unibertsitateaz kanpoko irakaskuntzan arloak edo irakasgaiak atzerriko hizkuntzetan emateko hizkuntza-gaitasunaren betekizunak ezartzen dituen eta hizkuntza horretan irakasteko gaitzen duen titularen edo ziurtagiriaren titulua eta ziurtagiriak onartzen dituen).

Enpresa esleipenduna honako gastu hauen erantzule izango da:

- Irakasleen eta irakasle ez diren langileen gastuak: irakasleen eta irakasle ez diren langileen soldak eta gizarte-kostuak
- Funtzionamendu- eta mantentze-gastuak:
 - a. Irakaskuntza-gastuak: material suntsikorraren kontsumoa, material didaktikoa, tailerretako materiala, ebaluazio-materiala.
 - b. Ohiko kontserbazio- eta konponketa-gastuak.
 - c. Administrazio-gastuak: material inbentariaezinaren kontsumoa eta beste administrazio-gastu batzuk.
- Inbertsio errealak birjartzea: konponketa inbentariagarriaren gastuak, hala nola eskolako altzariak eta tresneria didaktikoa.

Zerbitzua aurrez aurre egitea eragozten duten salbuespenezko edo ezinbesteko egoeretan, enpresa esleipendunak beharrezko baliabideak jarriko ditu hura gauzatzeko, bitarteko telematikoen, online baliabideen edo beste batzuen bidez.

Kasu horretan, honako hauek izango dira teleprestakuntzako ekintzak emateko ezinbesteko betekizunak:

a) Ikaskuntza sistematizatuko prozesu bat garatzeko euskarri didaktikoak. Jarduera hori tutoretzarekin osatu beharko da.

b) Prestakuntza-plataformen gutxieneko ezaugarriak. Onuradunek prestakuntza gauzatzeko erabiltzen duten teleprestakuntzako plataformak baldintza hauek bete beharko ditu:

- 1.- Prestakuntza-proiektu bat izatea, non ikaskuntza-metodologia, jarraipena eta ebaluazioa zehaztuko diren.
- 2.- Online eskuliburu bat izatea ikaslearentzat, plataformaren funtzionamenduari eta ikasleak plataformarekin egiten dituen oinarritzko eragiketei buruzkoa, on-line prestakuntzaren jarraipena egiteko. Eskuliburua deskargatu eta off-line kontsultatu ahal izango da.
- 3.- «Online» ikaskuntza-sistema bat izatea, ikasleen prestakuntza kudeatzeko eta bermatzeko gaitasun nahikoa duena. Sistema horrek betekizun hauek bete beharko ditu:
 - Aplikatu beharreko arau teknikoan adierazitako fidagarritasun, segurtasun, irisgarritasun eta interaktibitate mailak biltzea.
 - Erabiltzaile izan daitezkeen guztiei aldi berean sartzeko aukera ematea, ikasturteko etapa guztietan uniformea izango den plataformaren banda-zabalera bermatuz.
- 4.- Plataforma erabiltzeko lizentzia egokiak izatea.
- 5.- Publizitaterik ez izatea. Ez da publizitatetzat hartuko fabrikatzailearen logotipoa, ezta copyright delakoa ere.
- 6.- Edukiak editatzea.
- 7.- 24 x 7 eskuragarri egotea.

Lizitazio honetara aurkezteko ezinbesteko baldintza izango da Hasierako Lanbide Prestakuntzako Programen kudeaketan esperientzia profesionala izatea, eta, era berean, aipatutako tailerrak emateaz arduratzen diren langileen prestakuntza akademikoa eta profesionala egiaztatzea.

BIGARRENA.- PROPOSATUTAKO LANBIDE-PROFILAK

LANBIDE-PROFILEN EDUKIA

Gozogintzako eta okintzako langilearena:

498/2024 Errege Dekretua, maiatzaren 21ekoa, Oinarrizko Lanbide Heziketako tituluak ezarri eta haien gutxieneko irakaskuntzak finkatzen dituzten errege-dekretu jakin batzuk aldatzen dituena; besteak beste, otsailaren 28ko 127/2014 Errege Dekretua eta abuztuaren 28ko 774/2015 Errege Dekretua.

Konstituzioaren lehen xedapen gehigarrian xedatutakoa aplikatuz, Euskal Autonomia Erkidegoaren eskumenekoa da irakaskuntza bere luze-zabalean, maila eta gradu guztietan, modalitate eta espezialitate guztietan, hargatik eragotzi gabe Konstituzioaren 27. artikulua eta hori garatzen duten lege organikoak, eta Estatuari ematen dizkion ahalmenak.

Kasu honetan, Eusko Jaurlaritzak Oinarrizko Lanbide Heziketa arautzen du Euskal Autonomia Erkidegoan Oinarrizko Lanbide Heziketa antolatu eta ezartzeari buruzko ekainaren 9ko 86/2015 Dekretuaren bidez.

I. ERANSKINA

1. Tituluaren identifikazioa

Okintzako eta gozogintzako jardueretako oinarrizko lanbide-titulua elementu hauek identifikatzen dute:

- Izena: Okintzako eta gozogintzako jarduerak.
- Maila: Oinarrizko Lanbide Heziketa.
- Iraupena: 2.000 ordu.
- Lanbide-arloa: Elikagaien Industriak.
- Europako erreferentea: HNSN-3.5.3. (Hezkuntzaren Nazioarteko Sailkapen Normalizatua).

2. Lanbide-profila

2.1. Tituluaren eskumen orokorra

Tituluaren konpetentzia orokorra da okintzako eta gozogintzako lehengaiak jasotzea, gozogintza eta okintza produktuak prestatzea eta saltzeko eta banatzeko prest jartzea, ezarritako protokoloak aplikatuta, elikagaien higieneari, laneko arriskuen prebentzioari eta ingurumen-babesari buruzko arauak aplikatuta, eta gaztelaniaz ahoz eta idatziz komuniatzea, eta, hala badagokio, hizkuntza koofizialean nahiz atzerriko hizkuntzaren batean.

2.2. Tituluan jasotako Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionaleko kualifikazioen eta gaitasun-atalen zerrenda

Lanbide-kualifikazio osoak:

- a) Gozogintzako oinarrizko eragiketak HOT414_1 (685/2011 Errege Dekretua, maiatzaren 13koa), hurrengo gaitasun-atalak dituena:

- UC1333_1: Gozogintzako barne-hornikuntzarako lanak eta prestaketak mantentzeko oinarritzko egitekoak.
- UC1334_1: Gozogintzako elaborazio errazak egin eta aurkeztea, eta elaborazio konplexuetan parte hartzea.
- MP0167: Pastelgintzako oinarritzko eragiketak.

Osatu gabeko lanbide-kualifikazioak:

- a) Elikagaien industriako elaborazio-lan osagarriak INA172_1 (1228/2006 Errege Dekretua, urriko 27koa):

- UC0543_1: Lehengaiak jasotzeko eta prestatzeko laguntza-zereginak egitea
- UC0545_1: Gozogintzako elaborazio errazak egin eta aurkeztea, eta elaborazio konplexuetan parte hartzea.
Elikagaiak ontziratzeke, egokitzeko eta paketatzeke ekipamenduak eta instalazioak maneiatzea, argibideei kasu eginez

- b) Merkataritza-jarduera osagarriak COM412_1 (1179/2008 Errege Dekretua, uztailaren 11koa):

- UC1329_1: Bezzeroari arreta eta informazio operatiboa, egituratua eta protokolarizatua ematea

2.3. Lanbide-ingurunea

2.3.1. Lanbide eta lanpostu garrantzitsuenak honako hauek dira:

- Okintzako eta opilgintzako laguntzailea
- Gozogintzako laguntzailea.
- Gozogintzako biltegiko laguntzailea.
- Gozogintzako biltegiko laguntzailea.
- Biltegiko laguntzailea.
- Salmenta-laguntzailea.

3. Lanbide-moduluak

KODEA	LANBIDE MODULUA	ORDUAK	MAILA
3007	Okintzako oinarritzko prozesuak	231	1.
3017	Gozogintzako oinarritzko prozesuak	264	1.
3026	Okidegian eta gozotegian atenditzea	96	2.
3133	Elikagaien industriako lan osagarriak	132	1.
E634	Pastelgintzako ore eta produktuen elaborazioa	96	2.
E636	Txokolate, galleta, pasta eta izozkien elaborazioa	96	2.
3005	Bezzeroarenganako arreta	72	2.
	Tutoretza	54	
3159	Enplegarritasunerako ibilbide pertsonala	66	1.
3161	Komunikazioa eta gizarte zientziak I	132	1.
3162	Komunikazioa eta gizarte zientziak II	168	2.
3163	Zientzia aplikatuak I	132	1.
3164	Zientzia aplikatuak II	126	2.

3160	Elkarlaneko ikaskuntzako modulu arteko proiektua	25	
	Prestakuntza lantokietan	391	2.
GUZTIRA		2081	

* Orduak behin-behinekoak dira, eta Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailak ezarritako oinarritzko curriculum-diseinua aldatzeko zain daude.

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSISTENTE EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL PARA LOS CURSOS ESCOLARES 2026-27, 2027-28, 2028-29 Y 2029-30 (Exp. 16CONT-2026/000003)

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.-

Constituye el objeto del presente contrato el desarrollo de los Ciclos Formativos de Formación Profesional Inicial, 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; así como a lo establecido en el Decreto 77/2023, de 30 de mayo, de establecimiento del currículo de Educación Básica e Implantación en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Además de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

La presente licitación tiene por objeto la realización de los Ciclos Formativos de Formación Profesional Inicial para los cursos académicos 2026/27, 2027/28, 2028/29 y 2029/30.

Dentro de los mismos:

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

- Profesional Básico en Actividades de Panadería- Repostería

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

- Profesional Básico en Actividades de Panadería- Repostería

Profesorado.- Para impartir las enseñanzas de los ciclos de Formación Profesional Inicial se exigirán requisitos contemplados en el Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo.

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.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de los siguientes gastos:

- Gastos de personal docente y no docente: salarios del personal docente y no docente junto con los costes sociales
- Gastos de funcionamiento y mantenimiento:
 - a. Gastos de enseñanza: consumo de material fungible, material didáctico, material de talleres, material de evaluación.
 - b. Gastos de conservación y reparaciones ordinarias.
 - c. Gastos de administración: consumo de material no inventariable y otros gastos de administración.
- Reposición de inversiones reales: gastos de reparación inventariable como mobiliario escolar y equipo didáctico.

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 ciclos de Formación Profesional Inicial debiendo, así mismo, acreditar la cualificación académica y profesional del personal encargado de la impartición de los talleres mencionados.

SEGUNDA.- PERFILES PROFESIONALES QUE SE PROPONEN

CONTENIDO DE LOS PERFILES PROFESIONALES

De Operario de Pastelería-Panadería:

Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas; entre ellos el RD 127/2014, de 28 de febrero, y el RD 774/2015, de 28 de agosto.

En aplicación de lo dispuesto 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.

En este caso, Gobierno Vasco regula la Formación Profesional Básica a través de su Decreto 86/2015, de 9 de junio, 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 685/2011, de 13 de mayo), 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.
 - MP0167: Operaciones básicas de pastelería.

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. 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
E634	Elaboración de masas y productos de pastelería	96	2º
E636	Elaboración de chocolates, galletas, pastas y helados	96	2º
3005	Atención al cliente	72	2º
	Tutoría	54	
3159	Itinerario personal para la empleabilidad	66	1º
3161	Comunicación y ciencias sociales I	132	1º
3162	Comunicación y ciencias sociales II	168	2º
3163	Ciencias aplicadas I	132	1º
3164	Ciencias aplicadas II	126	2º
3160	Proyecto intermodular de aprendizaje y tutoría	25	
	Formación en Centros de Trabajo	391	2º
TOTAL		2081	

* Las horas son provisionales a la espera de la modificación del diseño curricular básico por parte del Departamento de Educación de Gobierno Vasco.