

**PLIEGOS CONDICIONES TÉCNICAS Y
ADMINISTRATIVAS PARA LA CONTRATACIÓN
DE LOS SERVICIOS DE UNA PLATAFORMA DE
TELEFORMACIÓN PARA LA IMPARTICIÓN DE
ACCIONES FORMATIVAS AL AMPARO DEL
PROGRAMA DE FORMACIÓN EN EL ÁMBITO
SECTORIAL DEL TURISMO
EXPEDIENTE F230045AA**

En Sevilla, a 30 de Octubre de 2023

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETO DEL CONTRATO
3. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO
4. PRESUPUESTO DE LA LICITACIÓN
5. PLAZO DE EJECUCIÓN
6. FORMA Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS
7. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE OFERTAS
8. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO
9. GARANTÍA
10. SUBCONTRATACIÓN
11. JURISDICCIÓN COMPETENTE

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de concesión de 29 de diciembre de 2022, del Servicio Público de Empleo Estatal se aprueba la convocatoria para concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, destinados preferentemente a personas ocupadas del ámbito sectorial del Turismo.

Nuestra entidad Campus Cámara Sevilla SAU recibió el pasado 21 de julio de 2023 resolución de concesión de la subvención solicitada a los programas de formación en el ámbito estatal anteriormente mencionada, con número de **Expediente F230045AA**.

Por este motivo, Campus Cámara Sevilla SAU inicia un procedimiento de contratación de una Plataforma en teleformación, que se adecúe a los contenidos y los servicios necesarios para la correcta ejecución de este proyecto formativo. Así pues, se designará una adjudicataria entre las empresas interesadas, para que lleve a cabo estos servicios de acuerdo a los requisitos exigidos en el presente pliego.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El procedimiento del presente contrato tiene por objeto la contratación del **servicio de una plataforma de teleformación**, así como, desarrollar el **contenido de las acciones formativas** para poder llevar conforme al presente pliego las acciones formativas en modalidad teleformación, a la vista del expediente concedido F230045AA.

La empresa que resulte adjudicataria tendrá el deber de asumir durante toda la duración del contrato los costes de la configuración así como mantenimiento y administración de la plataforma, además de la resolución de incidencias que surjan durante el contrato.

3. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

El procedimiento de contratación se realizará a través de un procedimiento de concurrencia que se regirá por los principios de publicidad, transparencia, libre concurrencia e igualdad.

La impartición de las acciones formativas no es conducente a la obtención de certificados profesionalidad y como se ha indicado anteriormente, serán realizados en la modalidad de teleformación. Esta plataforma va a estar disponible para los alumnos durante la vigencia completa del contrato.

Con el propósito de garantizar la calidad del objetivo principal del contrato, tal y como es un completo proceso de aprendizaje para personas ocupadas en el mercado laboral, las acciones formativas mantendrán una estructura y funcionalidad homogénea. Se deben llevar a cabo los siguientes requisitos:

- Un programa educativo de especialidades formativas pertenecientes a familias y áreas profesionales que se hallan incluidas en el Anexo I de la Orden TMS/283/2019, de 12 de marzo, por la que se regula el Catálogo de Especialidades Formativas en el marco del sistema de formación profesional para el empleo en el ámbito laboral.
- El contenido sea conveniente para promover destrezas y habilidades en los objetivos de aprendizaje de los programas formativos.
- Planificar y planear los índices, esquemas, epígrafes y secuencias pedagógicas.
- El contenido visualizado por el alumno, debe concluir con actividades autoevaluables y relevantes para la práctica profesional, así como hacer un seguimiento y establecer un proceso de aprendizaje del alumnado.
- Un glosario de los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar al alumnado a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación.

3.1 La plataforma debe ofrecer las **ACCIONES FORMATIVAS** admitidas por el SEPE en el expediente F230045AA, que a continuación se detallan:

CÓDIGO	ACCIÓN FORMATIVA	Nº HORAS	PARTICIPANTES	MODALIDAD
INAD0001	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	125	40	TELEFORMACIÓN
ADGG06	DIGITALIZACIÓN Y RRSS COMO ESTRATEGIA CORPORATIVA	100	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0026	EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO-SANITARIOS	100	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0049	GESTIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO	100	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0008	COCINA BÁSICA	80	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0056	INGLÉS RESTAURACIÓN	110	40	TELEFORMACIÓN
IFCD0038	DISEÑO DE PÁGINAS WEBS PARA HOSTELERÍA	100	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0022	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	100	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0032	EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS	80	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0069	TECNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	80	40	TELEFORMACIÓN
CTRL0012	FRANCÉS ELEMENTAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS	80	57	TELEFORMACIÓN
HOTR0047	COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS	75	40	TELEFORMACIÓN
HOTA0006	GESTIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS NUEVOS	75	40	TELEFORMACIÓN

	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA			
HOTR0046	MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	75	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0013	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	75	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0006	CREACIÓN Y GESTIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA	75	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0020	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	75	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0040	ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS	75	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0041	COCINA ITALIANA	65	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0011	COCINA PARA RESTAURACIÓN COLECTIVA I	70	40	TELEFORMACIÓN
COMM0008	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO	65	40	TELEFORMACIÓN
IFCT153	ANÁLISIS DE DATOS CON EXCEL: POWER QUERY, POWER PIVOT Y POWER BI	60	40	TELEFORMACIÓN
IFCT45	COMPETENCIAS DIGITALES BÁSICAS	60	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0067	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA	60	40	TELEFORMACIÓN
HOTA0003	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	65	40	TELEFORMACIÓN
IFCT46	COMPETENCIAS DIGITALES AVANZADAS	60	40	TELEFORMACIÓN
HOTU0002	ECOTURISMO	60	40	TELEFORMACIÓN
COML0010	DISTRIBUCIÓN, REPARTO Y RECOGIDA DE PRODUCTOS	50	40	TELEFORMACIÓN

	ALIMENTICIOS A DOMICILIO			
HOTT0015	INGLÉS PROFESIONAL PARA EL TURISMO	60	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0054	ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN	55	40	TELEFORMACIÓN
HOTT0009	ANIMACIÓN TURÍSTICA	50	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0016	COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN	50	40	TELEFORMACIÓN
HOTT0006	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	50	40	TELEFORMACIÓN
IFCT85	TECNOLOGÍAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y LA GESTIÓN DEL CLIENTE EN LA ERA POST COVID	50	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0064	COCINA ARAGONESA	40	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0027	EVENTOS, CATERING Y BANQUETES	40	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0007	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	40	40	TELEFORMACIÓN
SANP0008	GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN	50	40	TELEFORMACIÓN
SEAD0001	PRL EN LA HOSTELERÍA	50	40	TELEFORMACIÓN
SANP0007	SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	50	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0017	COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS	45	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0005	COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS	40	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0029	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	35	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0061	ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN	35	40	TELEFORMACIÓN

HOTR0001	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE	35	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0065	LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	35	40	TELEFORMACIÓN
HOTT0007	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS	35	40	TELEFORMACIÓN
COMT0009	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA	40	40	TELEFORMACIÓN
SSCG0003	ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN A PERSONAS MIGRANTES	40	40	TELEFORMACIÓN
TMVI0024	PROCEDIMIENTOS GENERALES SOBRE SEGURIDAD VIAL	40	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0048	COCINA PARA CELÍACOS	35	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0063	INNOVACIÓN EN LA COCINA	35	40	TELEFORMACIÓN
ADGD08	ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS	30	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0012	CREACION DE CARTAS Y MENUS	30	40	TELEFORMACIÓN
IMST0002	FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA	30	40	TELEFORMACIÓN
INAD0004	HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES	30	40	TELEFORMACIÓN
HOTA02	INNOVACIÓN EN LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS DERIVADAS DEL COVID-19	30	40	TELEFORMACIÓN

HOTR0060	LA COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN	35	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0014	CORTE Y CATA DE JAMÓN	30	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0023	SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES	30	40	TELEFORMACIÓN
HOTA0002	OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES	25	40	TELEFORMACIÓN
HOTA15	TECNOLOGÍAS QUE APOYAN LA SOSTENIBILIDAD EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID	25	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0045	SERVICIO DE CATERING	30	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0035	HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA	25	40	TELEFORMACIÓN
INAD0002	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	25	40	TELEFORMACIÓN
HOTA13	PLANES DE CONTINGENCIA EN ALOJAMIENTOS Y HOSTELERÍA EN TORNO AL COVID-19	25	40	TELEFORMACIÓN
COMT17	BASES DE DATOS DE CLIENTES: SEGMENTACIÓN Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL	20	40	TELEFORMACIÓN
SANP0006	DISEÑO DE MENÚS INFANTILES	20	40	TELEFORMACIÓN
TMVI0018	EFECTOS Y CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE DROGAS Y ALCOHOL EN LA CONDUCCIÓN	20	40	TELEFORMACIÓN
ADGD74	HABILIDADES DISRUPTIVAS	20	40	TELEFORMACIÓN
COML0009	OPTIMIZACIÓN DE RUTAS DE REPARTO A DOMICILIO	20	40	TELEFORMACIÓN

HOTR24	PREVENCIÓN DE RIESGOS PSICOSOCIALES DERIVADOS DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN CRISIS SANITARIA	20	40	TELEFORMACIÓN
IFCT160	DIRECTRICES DE SEGURIDAD PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN DE REDES Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN EN EL ENTORNO EMPRESARIAL	20	40	TELEFORMACIÓN
COMT15	GESTIÓN DE VIDEOVISITAS COMERCIALES	20	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0038	PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0033	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES	20	40	TELEFORMACIÓN
ADGN13	PREVENCIÓN Y ACTUALIZACIÓN FRENTE AL FRAUDE COMERCIAL	20	40	TELEFORMACIÓN
ADGD09	RESILIENCIA. APLICACIÓN DEL MODELO DE RESILIENCIA AL SECTOR TURÍSTICO	20	40	TELEFORMACIÓN
HOTA01	TRANSMISIÓN DE CONFIANZA Y SEGURIDAD SANITARIA: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	20	40	TELEFORMACIÓN
HOTR49	ESTRATEGIAS PARA MANTENER EL NEGOCIO: OPTIMIZAR EL ESPACIO	15	40	TELEFORMACIÓN
HOTT02	TECNOLOGÍAS QUE APOYAN LA ECONOMÍA CIRCULAR EN ALOJAMIENTOS	20	40	TELEFORMACIÓN

	TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID			
SANP0004	MENÚ PARA DIETAS ESPECIALES	12	40	TELEFORMACIÓN
HOTR0004	IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10	40	TELEFORMACIÓN

El índice del **contenido de las acciones formativas** anteriores viene recogido en el **ANEXO I**.

3.1. CARACTERÍSTICAS DE LA PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN:

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá reunir los siguientes requisitos técnicos, y así garantizar el proceso de aprendizaje del alumnado:

1. Compatibilidad con los estándares SCORM e IMS.
2. Rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:
 - ✓ Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.
 - ✓ Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 100Mbps, suficiente en bajada y subida.
 - ✓ Funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.
 - ✓ Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier infraestructura informática o sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de entre los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.
3. Integración de herramientas y recursos necesarios para gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, disponiendo, específicamente, de las siguientes:

- ✓ Herramientas que faciliten la colaboración y la comunicación entre todos los alumnos, tanto de carácter asíncrono (foros, tabloneros, correo, listas, etc.), como síncrono, (sistema de mensajería, chat, videoconferencia, etc.).
 - ✓ Herramientas de desarrollo, gestión e integración de contenidos.
 - ✓ Herramientas de seguimiento formativo, control del progreso del alumnado y evaluación del aprendizaje.
 - ✓ Herramientas de administración y gestión del alumnado y de la acción formativa.
4. Disponer del desarrollo informático a través del cual el Servicio Público de Empleo de la Administración Competente, de manera automática, realice el seguimiento y control de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en la página web de dicho organismo, a fin de auditar la actividad de los centros y entidades de formación y evaluar la calidad de las acciones formativas.
 5. Para poder realizar tal seguimiento, el Servicio Público de Empleo de la Administración Competente, con la periodicidad que determine, se conectará automáticamente con las plataformas de teleformación, por lo que las mismas deberán contar con los desarrollos informáticos que posibiliten tales acciones de seguimiento (protocolo de conexión SOAP).
 6. Sin perjuicio de lo anterior, y de cara al seguimiento puntual de las acciones formativas de certificado de profesionalidad que se impartan, será preceptivo proporcionar al Servicio Público de Empleo de la Administración Competente
 7. una dirección (con sus correspondientes credenciales) de acceso a la plataforma, con permiso de administrador, pero sin posibilidad de modificar datos:
 8. Niveles de accesibilidad e interactividad que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el Capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.
 9. El servidor la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimiento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 33 y 34 de dicha Ley Orgánica y en el Título VI del Reglamento de desarrollo de la misma, aprobado por Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre.
 10. Incluir la imagen institucional del Servicio Público de Empleo de la Administración Competente y de las entidades que él designe, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.
 11. Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que proporcione soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. El servicio, que deberá estar disponible para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, deberá mantener un horario de funcionamiento de mañana y de tarde, tendrá que ser accesible mediante

teléfono y mensajería electrónica y no podrá superar un tiempo de demora en la respuesta superior a 2 días laborables.

3.2. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

El contrato se formalizará en un plazo máximo de 15 días desde la adjudicación notificada a todas las empresas que participan, en base a los requisitos exigidos en los pliegos y a las ofertas presentadas.

La ejecución de algún servicio adicional que no esté definido en el contrato y no haya sido previamente autorizado por nuestra parte no será remunerado.

3.3. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

El contrato se puede ver modificado en caso de que la subvención concedida o las condiciones de la misma se vean modificadas por la Administración.

No obstante, el adjudicatario no podrá modificar el precio del contrato ni modificar su periodo de ejecución.

3.4. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Serán causas de resolución del contrato las siguientes:

a) La muerte o incapacidad sobrevenida del contratista individual o la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad contratista, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 98 relativo a la sucesión del contratista.

b) La declaración de concurso o la declaración de insolvencia en cualquier otro procedimiento.

c) El mutuo acuerdo entre la Administración y el contratista.

d) La demora en el cumplimiento de los plazos por parte del contratista. En todo caso el retraso injustificado sobre el plan de trabajos establecido en el pliego o en el contrato, en cualquier actividad, por un plazo superior a un tercio del plazo de duración inicial del contrato, incluidas las posibles prórrogas.

e) La demora en el pago por parte de la Administración por plazo superior al establecido en el apartado 6 del artículo 198 o el inferior que se hubiese fijado al amparo de su apartado 8.

f) El incumplimiento de la obligación principal del contrato. Serán, asimismo causas de resolución del contrato, el incumplimiento de las restantes obligaciones esenciales siempre que estas últimas hubiesen sido calificadas como tales en los pliegos o en el correspondiente documento descriptivo, cuando concurren los dos requisitos siguientes: 1.º Que las mismas respeten los límites que el apartado 1 del artículo 34 establece para la libertad de pactos. 2.º Que figuran enumeradas de manera precisa, clara e inequívoca en los pliegos o en el documento descriptivo, no siendo admisibles cláusulas de tipo general.

g) La imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme a los artículos 204 y 205; o cuando dándose las circunstancias establecidas en el artículo 205, las modificaciones

impliquen, aislada o conjuntamente, alteraciones del precio del mismo, en cuantía superior, en más o en menos, al 20 por ciento del precio inicial del contrato, con exclusión del Impuesto sobre el Valor Añadido.

h) Las que se señalen específicamente para cada categoría de contrato en esta Ley.

i) El impago, durante la ejecución del contrato, de los salarios por parte del contratista a los trabajadores que estuvieran participando en la misma, o el incumplimiento de las condiciones establecidas en los Convenios colectivos en vigor para estos trabajadores también durante la ejecución del contrato. 2. En los casos en que concurran diversas causas de resolución del contrato con diferentes efectos en cuanto a las consecuencias económicas de la extinción, deberá atenderse a la que haya aparecido con prioridad en el tiempo.

4. PRESUPUESTO DE LA LICITACIÓN

El presupuesto máximo por el que se oferta la contratación del servicio impartición de las acciones formativas en una plataforma de modalidad teleformación es de:

- ✓ **BASE IMPONIBLE: 376.033,05 €.** (TRESCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL TREINTA Y TRES EUROS CON CERO CINCO CÉNTIMOS DE EUROS)
- ✓ **IVA: 78.966,95 €.** (SETENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS EUROS CON NOVENTA Y CINCO CÉNTIMOS DE EUROS)
- ✓ **IMPORTE TOTAL: 455.000 € (CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL EUROS)**

Esta cifra se ha calculado a tanto alzado conforme a lo dispuesto en el artículo 309 de la Ley de Contrato del Sector Público, teniendo en cuenta el presupuesto concedido en el expediente F230045AA y la duración máxima para la ejecución de las actuaciones. Por todo ello, el precio del presente contrato no será objeto de revisión.

El importe total de la adjudicación, será pagado previa revisión de los trabajos realizados por el adjudicatario y remisión de la correspondiente factura;

1. Una primera factura se realizará una vez que Campus Cámara Sevilla SAU reciba el anticipo del 25% de la subvención recibida, según lo establecido en el artículo 20.5 de la convocatoria.
2. Una segunda factura se realizará una vez que Campus Cámara Sevilla SAU reciba el anticipo del 35% adicional de la subvención recibido, según lo establecido en el artículo 20.6 de la convocatoria y una vez que se haya comenzado la actividad formativa
3. Una última factura se realizará una vez que haya finalizado y justificada la actividad formativa, que corresponde al 40 % restante de la subvención, la cual se lleva a cabo mediante acuerdo entre las partes de cesión de cobro, según estipula el artículo 83 del reglamento de desarrollo de la Ley General de Subvenciones. Para que la cesión del derecho al cobro de la subvención sea válida y tenga efectos frente a la Administración deudora, será requisito imprescindible la notificación fehaciente a la misma del acuerdo de cesión.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del proyecto formativo de teleformación del expediente F230045AA, para el que se contrata esta plataforma, será de un año desde la fecha de notificación a los beneficiarios de la resolución de concesión de la subvención, sin perjuicio, de que el órgano concedente decida ampliar el plazo de ejecución para llevar a cabo la totalidad de impartición de las acciones formativas.

6. FORMA Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El plazo de presentación de oferta será de **15 días naturales** contados a partir del día siguiente de la publicación en el perfil del contratante de la página web de Campus Cámara Sevilla SAU <https://fpcampuscamara.es/>

Estas ofertas pueden ser entregadas de forma presencial o por correo postal en C/Isabela, nº 1 CP 41013 de Sevilla o bien por correo electrónico a la dirección: rocio.merida@camaradesevilla.com, en formato *pdf*.

7. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE OFERTAS

Campus Cámara Sevilla SAU, dispondrá la adjudicación a la empresa que obtenga la mayor puntuación en base a los siguientes criterios objetivos de adjudicación:

7.1 CRITERIOS ECONÓMICOS: Máximo 65 puntos.

La oferta económica más ventajosa, será según criterio de valoración del precio mediante la siguiente fórmula:

$$P = \frac{X * \text{min.}}{\text{Of.}}$$

P = es la puntuación obtenida.

X = es la máxima cantidad de puntos que pueden obtenerse en este apartado

Min = es la oferta más baja de entre todas las presentadas.

Of. = es la oferta correspondiente al licitador que se valora.

La oferta económica estará firmada por el interesado y se formalizará necesariamente en número y letra en el **ANEXO II**. En el cual se indicará el importe base que ofrece el oferente, la cuantía correspondiente de IVA como partida independiente y el importe total del sumatorio de ambos conceptos.

Este precio deberá establecerse en condiciones de mercado, pudiendo las propuestas ser calificadas como “bajas temerarias” y ser desestimadas. A tal efecto, se considerarán ofertas anormalmente bajas aquellas proposiciones que se encuentren en algunos de los siguientes supuestos:

- Cuando, concurriendo un solo licitador, sea inferior al presupuesto base de licitación en más de 25 unidades porcentuales.

- Cuando concurren dos licitadores, las que sea inferior en más de 20 unidades porcentuales, a la otra oferta.
- Cuando concurren tres licitadores o más las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha medida la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media, En cualquier caso, se considerará desproporcionada la baja superior a 25 unidades porcentuales.

En estos supuestos, Campus Cámara Sevilla SLU, comunicará tal situación al licitador, otorgándole un plazo de hasta tres días para que justifique el precio ofertado, apercibiéndole que, de no hacerlo, se tendrá por retirada su oferta. La justificación en ningún caso podrá suponer modificación alguna de la oferta técnica y económica ya presentada.

En caso de que el órgano de contratación estimase que la oferta no puede ser cumplida, se acordará la adjudicación a favor de la siguiente proposición económicamente más ventajosa.

7.2 CRITERIOS NO ECONÓMICOS: Máximo de 35 puntos.

Por otro lado, se debe acreditar mediante el **ANEXO IV**, que la empresa cuenta con una solvencia técnica o profesional, a través de una relación detallada de los trabajos realizados de igual o similar naturaleza que constituyen el presente contrato en los últimos tres años y con una cuantía igual o superior a 455.000€ (CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL EUROS.) Por cada trabajo realizado por la empresa licitadora en los contenidos virtuales de aprendizaje de especialidades intersectorial, tendrá una valoración de 5 puntos por cada trabajo realizado (máximo 25 puntos). Siendo necesario aportar un certificado firmado por la empresa a la que se le haya realizado el servicio.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar en posesión durante todo el periodo de vigencia del contrato del **Certificado ISO 27001** (Sistemas de gestión de seguridad de la información), como garantía de la seguridad de los datos informáticos que se van a tratar, del **Certificado ISO 9001** (Sistemas de gestión de calidad), para garantizar un servicio de calidad y del **Certificado ISO 14001** (Sistemas de gestión medioambiental), para asegurar que la empresa cumple con las legalidades vigentes en materia medioambiental. La puntuación máxima será de **6 puntos**.

Debe contar con un plan de igualdad vigente durante todo el periodo de contratación que asegure la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres, en este caso la puntuación máxima será de **4 puntos** y la empresa deberá estar inscrita, en todo caso, en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público.

En todo caso, y para dar veracidad a dichas afirmaciones, se deberá aportar cumplimentado el **ANEXO III**. Posteriormente, se requerirá al licitador que obtenga la

oferta más ventajosa para que aporte tal documentación declarada en el presente anexo, en un plazo máximo de 7 días hábiles.

Para la presentación de ofertas se deberá presentar adicionalmente una propuesta técnica, que consistirá en la elaboración de una **MEMORIA JUSTIFICATIVA** del cumplimiento de los requisitos técnicos de la plataforma de teleformación y descripción de los contenidos de las acciones formativas del expediente concedido, pudiendo aportarse mejoras técnicas si las hubiera.

8. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

La valoración y decisión de adjudicación del contrato corresponderá a la comisión de contratación, formada por D. Salvador Fernández Salas, Consejero Delegado, D. Pedro Delgado Moreno, Secretario General, D^a. Carmen López Mariano, Directora Financiera, D. Javier Fernández Noriega, Director General.

9. GARANTÍA

No se aplica garantía provisional ni definitiva.

10. SUBCONTRATACIÓN

Las empresas que pretendan subcontratar deberán hacer constar dicha circunstancia en su propuesta, indicando la parte de las prestaciones que se proponga subcontratar a terceros, así como los subcontratistas propuestos, que deberán certificar documentalmente la existencia de tales acuerdos.

11. JURISDICCIÓN COMPETENTE

Las empresas que presenten su oferta conforme al presente pliego estarán sometidas a los Juzgados y Tribunales de Sevilla, que será competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en relación con los efectos, cumplimiento y extinción del contrato.

Datos de contacto para solicitar información al objeto de participar:
Dirección de envíos certificados: C/ Isabela 1, 41013, Sevilla,
Email: rocio.merida@camaradesevilla.com
Persona de contacto para consultas: Rocío Mérida