

CRITERIOS A SEGUIR PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS, DE ÁMBITO ESTATAL, DIRIGIDAS PRIORITARIAMENTE A LAS PERSONAS OCUPADAS, EN APLICACIÓN DE LA ORDEN TAS/718/2008, DE 7 DE MARZO. CONVOCATORIA 2014.

Detallamos algunas cuestiones a tener en cuenta en la licitación para la contratación de servicios para la ejecución de acciones formativas en los siete sectores/agrupaciones sectoriales de la Federación de Servicios de CCOO:

1. La fecha máxima para presentar en las oficinas de FOREM Confederal toda la documentación requerida en cada Pliego de condiciones es el viernes **10 de abril de 2015, antes de las 14:00 horas**.

2. Es posible presentar la documentación general y acreditativa de la entidad una sola vez, aunque se licite a más de un sector o agrupación sectorial. Por el contrario, el resto de información y documentación propia de cada sector o agrupación sectorial, debe definirse de forma específica para cada uno de ellos y presentarse en sobres diferenciados.

3. En cada sector o agrupación sectorial al que se licite se deben especificar las acciones formativas a las que se opta, así como su módulo económico, ordenadas por Escuelas, tal y como se encuentran recogidas en el Anexo I de cada Pliego de condiciones.

No es necesario indicar el número de alumnos que se pretende formar en cada acción formativa, ya que la valoración de la oferta económica se realiza según la reducción del módulo económico que indique la entidad licitadora en cada acción o para cada modalidad.

4. El criterio de valoración técnica de la Resolución de 19 de agosto de 2014 de concesión relativo al *alcance del plan en cuanto a su ejecución territorial* no puntúa en esta licitación.

5. En cuanto a criterios de ejecución, el 100% del alumnado que se certifique deberá pertenecer a los colectivos prioritarios definidos como tal en la Resolución de 19 de agosto de 2014 por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución del plan de formación.

Uno de los colectivos definidos como prioritarios en dicha Resolución es el de personas de baja cualificación. Tienen esta condición, los trabajadores ocupados con un grupo de cotización de 6, 7, 9 y 10, y las personas desempleadas que no estén en posesión de un carnet profesional, certificado de profesionalidad de nivel 2 o 3, título de formación profesional o de una titulación universitaria.

Asimismo, el porcentaje de participantes desempleados que se certifique será máximo del 25%.

6. La entidad licitadora podrá contratar algún servicio externo, según lo indicado en la Ley General de Subvenciones y previa autorización de FOREM Confederal.

7. La oferta económica se calcula sobre un coste/hora/participante de 9; 7,5; 10,07 o 13 euros, en función de la modalidad de cada acción formativa. El porcentaje de reducción que se aplique sobre dichos módulos económicos debe calcularse a **dos decimales**.

Detallamos el módulo económico máximo financiable de las acciones formativas presenciales y mixtas con parte presencial:

AGRUPACIÓN SECTORIAL DE ADMINISTRACIÓN

ESCUELA DE SALUD LABORAL, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
24	TÉCNICO/A EXPERTO/A EN CERTIFICACIÓN ENERGÉTICA EN EDIFICIOS	P	13

AGRUPACIÓN SECTORIAL DE COMERCIO Y MARKETING**ESCUELA DE COMERCIO:**

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
1	ATENCIÓN AL CLIENTE	P	13
3	COMERCIO ELECTRONICO EN LA ACTIVIDAD COMERCIAL	M	10,07
4	DECORACIÓN DE ESCAPARATES	P	13
5	DECORACIÓN EN TIENDAS Y ESCAPARATISMO	P	13
6	DECORACIÓN PROFESIONAL DE INTERIORES	P	13
7	FORMACION CAJERAS APERTURA C/P	P	13
8	GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LA AGENCIA COMERCIAL	P	13
9	GESTIÓN COMERCIAL PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN	P	13
10	HABILIDADES DE VENTA	P	13
11	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE STOCKS	P	13
12	LA ESTRATEGIA EN LA ACTIVIDAD COMERCIAL	P	13
13	NEGOCIACION CON PROVEEDORES	P	13
14	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN GENERAL DE ALMACÉN	P	13
15	PERSONAL SHOPPER	P	13
16	PREPARACIÓN DE PEDIDOS	P	13
48	DECORACIÓN/ DISEÑO DE INTERIORES	M	10,07
49	DEPENDIENTE DE COMERCIO EN GENERAL	M	10,07
51	DISEÑO DE ESCAPARATES	M	10,07
52	DISEÑO DE ESPACIOS COMERCIALES	M	10,07
53	DISEÑO Y MONTAJE DE ESCAPARATES	M	10,07
54	DISTRIBUCION Y DECORACION DENTRO DEL COMERCIO	M	10,07
55	GESTIÓN COMERCIAL PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN	M	10,07
56	INTERIORISMO	M	10,07
57	NEGOCIACION CON PROVEEDORES	M	10,07
59	PERSONAL SHOPPER	M	10,07
63	TENDENCIAS, ESTILOS Y TIPOS DE ESCAPARATES	M	10,07
106	REALIZACIÓN DE COMPOSICIONES FLORALES	P	13
108	PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS	P	13
112	ESCAPARATISMO COMERCIAL	P	13
113	REALIZACIÓN DE COMPOSICIONES CON PLANTAS	P	13
116	ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	P	13
120	RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA	P	13
122	MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS	P	13
196	DEPENDIENTE/A DE COMERCIO / GESTIÓN DE TERMINAL TPV	P	13

ESCUELA DE HOSTELERÍA, TURISMO Y JUEGO:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
19	TRATAMIENTOS DE CURACIÓN, SECADO Y CALOR EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	P	13
123	ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS	P	13

ESCUELA DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
17	PUBLICIDAD EFICAZ EN EL COMERCIO	P	13
18	SOCIAL MEDIA MARKETING	P	13
47	CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO Y SU PRESENTACIÓN AL CLIENTE	M	10,07
60	SOCIAL MEDIA MARKETING	M	10,07
62	TECNICAS DE MARKETING EFICACES PARA EL PEQUEÑO COMERCIO CÓMO ATRAER AL CLIENTE	M	10,07

ESCUELA DE TECNOLOGÍA Y SISTEMAS DE LA INFORMACIÓN. ÁREAS TÉCNICAS:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
185	CREA TU TIENDA ON-LINE	P	13

AGRUPACIÓN SECTORIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO**ESCUELA DE COMERCIO:**

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
248	OPERADOR DE CARRETILLA ELEVADORA (CARRETILLERO)	P	13

ESCUELA DE COMPETENCIAS BÁSICAS:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
73	INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO	P	13
158	INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO	M	10,07
215	ALEMÁN BÁSICO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS	P	13
237	FRANCÉS BÁSICO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS	P	13
240	INGLÉS BÁSICO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS	P	13
241	ITALIANO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN	P	13
258	RUSO PARA LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOTELES	P	13
264	SUECO APLICADO AL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN	P	13

ESCUELA DE HOSTELERÍA, TURISMO Y JUEGO:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
7	CONDUCCIÓN DEL JUEGO DE BLACK JACK	P	13
18	CONDUCCIÓN DE LOS JUEGOS DE PÓQUER CON DESCARTE Y PÓQUER SIN DESCARTE	P	13
21	CONDUCCIÓN DEL JUEGO DE PUNTO Y BANCA	P	13
28	CONDUCCIÓN DE LOS JUEGOS DE RULETA FRANCESA Y RULETA AMERICANA	P	13
34	SUPERVISIÓN DE JUEGOS DE MESA EN CASINOS	P	13
38	LOCUCIÓN Y PAGO DE PREMIOS EN SALAS DE BINGO	P	13

39	ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA	P	9
41	COCINA CREATIVA	P	13
44	REPOSTERÍA	P	13
45	LA COCINA DE LOS POSTRES Y REPOSTERÍA: LA CATA DE LOS POSTRES Y REPOSTERÍA	P	13
48	OFERTAS GASTRONOMICAS	P	13
50	SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA-GESTION DEL BAR-CAFETERIA	P	13
51	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	P	13
53	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR	P	13
54	SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS.	P	13
55	AYUDANTES DE COCINA	P	13
58	ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA	P	13
72	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA	P	13
74	LA INNOVACIÓN EN LA COCINA	P	13
75	CAMARERA DE PISOS	P	13
76	COCINA ASIÁTICA	P	13
77	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DEL RESTAURANTE	P	13
78	COCINA CREATIVA	P	13
79	JEFE DE COCINA	P	13
80	JEFE DE COCINA: COORDINACIÓN DE EQUIPOS	P	13
81	COCINA ITALIANA	P	13
82	JEFE DE RECEPCIÓN	P	13
83	COCINA MEDITERRÁNEA	P	13
84	LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	P	13
85	COCINA PARA CELIACOS	P	13
86	COCINA MODERNA	P	13
87	COCINA PARA VEGETARIANOS	P	13
88	COCINA REGIONAL ARAGONESA	P	13
89	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	P	13
90	COCINA REGIONAL GALLEGA	P	13
91	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS	P	13
92	COCINA SANA	P	13
93	PREPARACIÓN DE PEDIDOS	P	13
94	COCTELERÍA	P	13
95	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS	P	13
96	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	P	13
97	PROTOCOLO EN HOTELES	P	13
98	EL ARROZ	P	13
99	PROTOCOLO EN LAS COMIDAS	P	13
100	PROYECTOS DE ANIMACIÓN TURÍSTICA	P	13
101	RECURSOS TURÍSTICO-CULTURALES	P	13
102	EL CAFE: HISTORIA, USO Y DEGUSTACION	P	13
103	EL JAMÓN Y SU CORTE	P	13
104	SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES	P	13
105	ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA	P	13
106	LA COCINA ANDALUZA	P	13
107	ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES	P	13

108	FABRICACIÓN DE PANES Y DULCES	P	13
109	GESTIÓN DE ALMACÉN Y SUMINISTRO EN EMPRESAS DE HOSTELERÍA	P	13
110	LA TAPA: NUEVAS TENDENCIAS	P	13
111	MAITRE	P	13
112	PREPARACIÓN DE PLATOS FRENTE AL CLIENTE	P	13
113	SERVICIO DE CAMARERO	P	13
114	GESTIÓN DE COMPRAS Y APROVISIONAMIENTO EN LA EMPRESA HOSTELERA	P	13
115	SERVICIO DE CATERING: LOS APERITIVOS	P	13
116	GESTIÓN DE HOTELES	P	13
117	TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	P	13
118	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	P	13
119	TÉCNICAS DE LIMPIEZA PARA CAMAREROS/AS DE PISO	P	13
157	ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE	P	13
161	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DEL RESTAURANTE	M	10,07
163	CAMARERO SERVICIO DE BAR	M	10,07
164	JEFE DE RECEPCIÓN	M	10,07
165	CATA DE VINO	M	10,07
166	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	M	10,07
167	COCINA	M	10,07
168	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS	M	10,07
169	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS	M	10,07
170	COCTELERÍA Y SUS RECETAS	M	10,07
171	PROTOCOLO APLICADO A LA HOSTELERÍA	M	10,07
173	ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA	M	10,07
174	PROTOCOLO EN HOTELES	M	10,07
175	ENOLOGÍA AVANZADA	M	10,07
176	ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.	P	13
177	LA INNOVACIÓN EN LA COCINA	M	10,07
178	ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES	M	10,07
179	GESTIÓN DE EVENTOS	M	10,07
180	JEFE DE COCINA	M	10,07
181	GESTIÓN DE HOTELES	M	10,07
182	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	M	10,07
183	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA	M	10,07
184	JEFE DE COCINA: COORDINACIÓN DE EQUIPOS	M	10,07
186	LA TAPA: NUEVAS TENDENCIAS	M	10,07
187	MAITRE	M	10,07
189	PREPARACIÓN DE APERITIVOS	M	10,07
191	REPOSTERÍA	M	10,07
192	SERVICIO DE CATERING: LOS APERITIVOS	M	10,07
202	ELABORACION DE MENUS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN COMEDORES ESCOLARES	P	9
204	COCINA BÁSICA	P	13
214	COCINA BÁSICA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR	P	13
216	ASESORAMIENTO, VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS.	P	13
217	REPOSTERÍA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR	P	13

218	AUTOESTIMA E INTELIGENCIA EMOCIONAL PARA CAMARERAS DE PISO	P	13
219	COCINA AL VACÍO	P	13
220	CORTE DE JAMÓN	P	13
222	CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS.	P	13
223	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN COCINA HOSPITALARIA	P	13
224	BÁSICO DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES SOLARES FOTOVOLTAICAS	P	13
226	BÁSICO DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN EN FONTANERÍA	P	13
227	CURSO-TALLER DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS DE VODKA	P	13
228	DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	P	13
230	CURSO-TALLER DE ELABORACIÓN DE GIN-TONICS	P	13
233	COCINA REGIONAL NAVARRA	P	13
234	DISEÑO DE MENÚS INFANTILES	P	13
238	CONOCIMIENTO, CATA Y SERVICIO DEL ACEITE	P	9
239	GASES FLUORADOS Y NUEVOS REFRIGERANTES PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO DEL SECTOR DE HOSTELERÍA	P	13
242	MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	P	13
243	MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES DE FRÍO, CLIMATIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CALOR	P	13
244	MANTENIMIENTO DE PISCINAS DE USO COLECTIVO	P	13
245	MANTENIMIENTO ELÉCTRICO BÁSICO	P	13
246	MENÚS PARA COLECTIVOS ESPECÍFICOS	P	13
247	PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	P	9
249	COCINA MEDITERRÁNEA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR	P	13
250	PASTELERÍA	P	13
251	REPOSTERÍA	P	13
253	PROTOCOLO	P	13
256	LA COCINA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR POSTRES	P	13
257	COCINA ECONÓMICA Y RECICLAJE	P	13
260	COCINA PARA PROFESIONALES	P	13
263	PLAN DE COMUNICACIÓN DE UN CONCEPTO DE PINTXOS Y TAPAS	P	13
266	COCINA EN MINIATURA	P	13
267	COCINA INTERNACIONAL	P	13
268	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	P	13
269	COCINA MOLECULAR Y DECORACIÓN	P	13
270	GESTIÓN DE COSTES EN UNA BARRA DE PINTXOS	P	13
271	GESTIÓN DEL PERSONAL EN HOSTELERÍA	P	13
272	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN INFANTIL	P	9
274	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN PARA PERSONAS DEPENDIENTES	P	9
283	ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE	P	9
291	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS	P	9
294	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS	P	9
296	ELABORACIÓN DE TAPAS Y PINCHOS	P	9

ESCUELA DE SALUD LABORAL, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
203	NUTRICION E DIETETICA EN PREV. DE ENF. CARDIOVASC.	P	9
235	ESCUELA DE ESPALDA	P	13
236	FORMACIÓN EN SIMULACRO CONTRA INCENDIOS	P	13
252	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES IN ITÍNERE	P	13
254	RCP. INSTRUMENTAL Y DESFIBRILACIÓN SEMIAUTOMÁTICA PARA PERSONAL NO SANITARIO	P	13
259	SEGURIDAD ALIMENTARIA: HIGIENE ALIMENTARIA Y ALÉRGENOS EN ALIMENTOS. (REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011)	P	13
261	SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS. NIVEL I	P	13
262	SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS. NIVEL II	P	13
265	TRABAJO EN ALTURA	P	13

ESCUELA DE SEGUROS:

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
255	RENOVACIÓN, CONTROL Y PREVENCIÓN DE LA LEGIONELA	P	13

AGRUPACIÓN SECTORIAL DE SERVICIOS A LAS EMPRESAS**ESCUELA DE TECNOLOGÍA Y SISTEMAS DE LA INFORMACIÓN. ÁREAS TÉCNICAS:**

Nº ACCIÓN	DENOMINACIÓN ACCIÓN	Modalidad	Módulo económico
63	TÉCNICO/A EXPERTO/A EN CERTIFICACIÓN ENERGÉTICA EN EDIFICIOS	P	13
65	CURSO AVANZADO CERTIFICACIÓN ENERGÉTICA EDIFICIOS	P	13