

- 1.-OBJETO DEL CONTRATO
- 2.-ACCIONES FORMATIVAS Y CONTENIDOS DE CADA ACCIÓN
- 3.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN
- 4.-CARACTERÍSTICAS DEL CONTENIDO VIRTUAL DE LAS ACCIONES FORMATIVAS
- 5.-ELEMENTOS ESENCIALES DEL CONTRATO
- 6.-PROPUESTA ECONOMICA
- 7.-PROPUESTA TECNICA
- 8.-ANEXO I
- 9.-ANEXO II
- 10.-ANEXO III

01 de Agosto de 2022

Estimado/a Sr./a:

En virtud de la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal destinados a la recualificación de las personas trabajadoras que hayan estado o estén incluidas en expedientes de regulación temporal de empleo (ERTE 1), para los ejercicios presupuestarios 2022 y 2023, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, al amparo de la convocatoria aprobada mediante Resolución del Servicio Público de empleo Estatal 22 de diciembre de 2021.

Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) recibió el pasado 22 Junio de 2022 resolución sobre concesión de subvenciones de los Planes de Formación solicitados, con número de **Expediente F210003EE**.

Para la buena ejecución del expediente formativo anteriormente mencionado, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) inicia un proceso de selección entre empresas interesadas que puedan prestar servicios, ajustándose a los principios de publicidad, libre concurrencia e igualdad que resultan exigibles. Dicho proceso culminará con la contratación del arrendamiento de una Plataforma de Teleformación, contenidos y los servicios complementarios necesarios para la impartición de las acciones formativas en modalidad de teleformación, incluidas en el plan de formación y que a continuación se detallan.

## 1.-OBJETO DEL CONTRATO

Este contrato tiene por objeto la **contratación del servicio de arrendamiento de una Plataforma de Teleformación y del contenido virtual de aprendizaje para la impartición de las acciones formativas en modalidad de Teleformación, incluidas en el Expediente F210003EE**.

Dichas acciones formativas están destinadas a la recualificación de personas trabajadoras que hayan estado o estén incluidas en expedientes de regulación temporal de empleo (ERTE), donde la empresa adjudicataria asumirá, durante toda la vida del contrato, los costes de administración, mantenimiento, configuración y resolución de incidencias.

## 2.-ACCIONES FORMATIVAS Y CONTENIDOS DE CADA ACCIÓN

- **Acciones formativas:**

Las acciones formativas objeto del presente contrato son las que se recogen en la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal destinados a la recualificación de personas trabajadoras que hayan estado o estén incluidas en expedientes de regulación temporal de empleo (ERTE 1), para los ejercicios presupuestarios 2022 y 2023, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, al amparo de la convocatoria aprobada mediante Resolución del Servicio Público de empleo Estatal 22 de diciembre de 2021.

Dichas acciones formativas se detallan en el cuadro siguiente especificando la acción formativa, el número de horas, la modalidad y el número de alumnos requerido por el presente pliego.

ACCIÓN FORMATIVA	Nº HORAS	MODALIDAD	Nº ALUMNOS
ADGG079PO - TRADOS, PROGRAMA DE TRADUCCIÓN	40	TF	1624
ADGN097PO - RIESGO EN EL SEGMENTO DE EMPRESAS + ENAC019PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE)	40	TF	61
ADGN121PO - SOLVENCIA II. ACERCAMIENTO PRÁCTICO + ENAC019PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE)	40	TF	60
INAF002PO - ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS PARA BOLLERÍA + ENAA026PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE SOSTENIBLE)	40	TF	120
INAF006PO - ELABORACIÓN DE PANES PARA HOSTELERÍA + ENAA026PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE)	40	TF	180
INAF008PO - MATERIAS PRIMAS INNOVADORAS EN PANADERÍA + ENAA026PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE)	40	TF	120
INAF016PO - PANADERIA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL PAN + ENAA026PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE)	40	TF	180
INAF022PO - ELABORACIÓN DE BOMBONES + ENAC019PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE)	40	TF	180

El programa del curso debe incluir el siguiente contenido:

### **Acción formativa: ADGG079PO - TRADOS, PROGRAMA DE TRADUCCIÓN**

1. HISTORIA. CONFIGURACIÓN. ANÁLISIS.
2. LA GESTIÓN DE PROYECTOS: TERMINOLOGÍA. PROCESOS BÁSICO EN LA GESTIÓN.
3. LA RECEPCIÓN DE LOS DOCUMENTOS. TIPOS DE DOCUMENTOS.
4. PREPARACIÓN DEL ENTORNO DE TRABAJO. PREPARACIÓN DE LA TRADUCCIÓN. PREEDICIÓN. LIMPIAR ARCHIVOS.

5. LA MECANIZACIÓN DE TEXTOS.
6. TÉCNICAS DE ALINEACIÓN DE DOCUMENTOS: WINALIGN.
7. FORMATOS DE DOCUMENTOS FUENTE. DOCUMENTOS DE WORD. ETIQUETADOS. REVISIONES. LA TRADUCCIÓN: CREACIÓN DE MEMORIAS DE TRADUCCIÓN. RECAPITULACIÓN DE MEMORIA.
8. TÉCNICAS PARA EXPORTAR E IMPORTAR UNA MEMORIA.
9. HERRAMIENTAS: CONCORDANCIA. BARRA DE HERRAMIENTAS. EL EDITOR TAGEDITOR. TAGEDITOR CON EXCEL Y POWER POINT. ADAPTAR EL ENTORNO.
10. ESTRATEGIAS DE NEGOCIACIÓN.
11. REALIZAR UN PRESUPUESTO. LA FACTURA. PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO

***Acción formativa: ADGN097PO - RIESGO EN EL SEGMENTO DE EMPRESAS + ENAC019PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE)***

1. EL RIESGO EN EL SEGMENTO DE EMPRESAS.
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS PYMES Y MICROPYMES.
  - 2.1. Perfil objetivo.
  - 2.2. Criterios de concesión.
  - 2.3. Análisis. Información y documentación de contraste.
3. ANÁLISIS CUANTITATIVO (económico-financiero).
  - 3.1. Las cuentas anuales.
  - 3.2. Pautas generales del análisis.
  - 3.3. Cirbe.
  - 3.4. Valoración.
4. PRODUCTOS MÁS HABITUALES EN EMPRESAS: DESCRIPCIÓN, ANÁLISIS, FORMALIZACIÓN.
5. OPERACIONES DE CIRCULANTE.
6. OPERACIONES A MEDIO/LARGO PLAZO.
7. OPERACIONES DE RIESGO DE FIRMA.
8. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MEDIANA Y GRAN EMPRESA.
  - 8.1. Perfil objetivo. Criterios de concesión.
  - 8.2. Análisis. Información y documentación de contraste.
  - 8.3. Análisis cualitativo.
  - 8.4. Análisis cuantitativo (economico-financiero).
  - 8.5. Análisis dinámico.
  - 8.6. Estado de flujos de efectivo.
  - 8.7. Estados financieros consolidados.
  - 8.8. Análisis de empresas individuales que forman parte de un grupo.
  - 8.9. Valoración.
9. PRODUCTOS MÁS HABITUALES EN EMPRESAS: DESCRIPCIÓN, ANÁLISIS, FORMALIZACIÓN.

***Acción formativa: ADGN121PO - SOLVENCIA II. ACERCAMIENTO PRÁCTICO+ ENAC019PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE)***

1. INTRODUCCIÓN.
2. ANTECEDENTES.
  - 2.1. Solvencia I.
  - 2.2. Basilea.
3. BALANCE ECONÓMICO VS BALANCE CONTABLE.
4. TRATAMIENTO DEL ACTIVO.
5. PASIVO – Best Estimate & Risk Margin.
6. SCR.
7. MODELOS INTERNOS.
8. PILAR II.
9. PILAR III.
10. ORSA.

**Acción formativa: INAF002PO - ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS PARA BOLLERÍA + ENAA026PO (MÓDULO SOSTENIBLE)**

1. TÉCNICA PROFESIONAL.
2. LA HARINA.
3. AGENTES DE FERMENTACIÓN.
4. OTROS INGREDIENTES.
5. ADITIVOS.
6. ALMACENAMIENTO, SISTEMAS DE DESCARGA Y DOSIFICACIÓN DE MATERIAS.
7. AMASADO.
8. DIVISIÓN, BOLEADO, REPOSO Y FORMADO.
9. FERMENTACIÓN.
10. COCCIÓN.
11. ENVASADO.
12. ULTRACONGELACIÓN.
13. ELABORACIÓN DE MASAS CONGELADAS.
14. EL PUNTO CALIENTE.
15. SISTEMAS APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
16. REGLAMENTACIÓN.

**Acción formativa: INAF006PO - ELABORACIÓN DE PANES PARA HOSTELERÍA + ENAA026PO (MÓDULO SOSTENIBLE)**

1. TÉCNICA PROFESIONAL.
2. LA HARINA.
3. AGENTES DE FERMENTACIÓN.
4. OTROS INGREDIENTES.
5. ADITIVOS.
6. ALMACENAMIENTO, SISTEMAS DE DESCARGA Y DOSIFICACIÓN DE MATERIAS.
7. AMASADO.
8. DIVISIÓN, BOLEADO, REPOSO Y FORMADO.
9. FERMENTACIÓN.
10. COCCIÓN.
11. ENVASADO.
12. ULTRACONGELACIÓN.
13. ELABORACIÓN DE MASAS CONGELADAS.
14. EL PUNTO CALIENTE.
15. SISTEMAS APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
16. REGLAMENTACIÓN

**Acción formativa: INAF008PO - MATERIAS PRIMAS INNOVADORAS EN PANADERÍA + ENAA026PO (MÓDULO SOSTENIBLE)**

1. INTRODUCCIÓN
2. OBTENCIÓN DE UN BUEN PAN.
3. MATERIAS PRIMAS. DIFERENTES HARINAS: CENTENO, AVENA, MAÍZ, ESPELTA, KAMUT.
4. OTRAS MATERIAS PRIMAS: AGUA, LEVADURA, SAL, MEJORANTES Y MASA MADRE.
5. PROCESOS.

**Acción formativa: INAF016PO - PANADERIA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL PAN + ENAA026PO (MÓDULO SOSTENIBLE)**

1. CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA.
2. HIDRATOS DE CARBONO COMO FUENTE DE ENERGÍA.
3. PAPEL DE LA FIBRA DIETÉTICA.
4. OTROS NUTRIENTES: GRASAS, PROTEÍNAS, MICRONUTRIENTES.

5. VALOR NUTRITIVO DEL PAN Y APORTE A LA DIETA.
6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS DISTINTOS TIPOS DE PAN Y HARINAS.
7. ENRIQUECIMIENTO DE LAS HARINAS.
8. CONSUMO DE PAN EN LOS PAÍSES DESARROLLADOS: CAMBIOS Y TENDENCIAS.

***Acción formativa: INAF022PO - ELABORACIÓN DE BOMBONES + ENAC019PO (MÓDULO DIGITAL Y SOSTENIBLE)***

1. TÉCNICA PROFESIONAL.

1.1 Materias primas: cobertura de chocolate, manteca de cacao, azúcares, nata, fruta fresca natural, frutos secos y licores.

1.2 Etapas de elaboración: preparación de moldes, elaboración de núcleos, moldeados, relleno, cortado, formado, bañado y decoración.

2. PRACTICAS DE ELABORACION: BOMBONES DE MOLDE, DIRECTOS, CORTADOS, BAÑADOS Y DE LICOR.

***Acción formativa: ENNA026PO - EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL CICLO INTEGRAL DEL AGUA***

1. INTRODUCCIÓN. ENERGÍA Y FUENTE ENERGÉTICA

1.1. Consecuencias de impactos medioambientales del uso no eficiente de la energía

1.2. Futuro del desarrollo energético

2. PANORAMA ENERGÉTICO ACTUAL

2.1. Contexto energético mundial y español

2.2. Marco normativo

3. AHORRO Y EFICIENCIA EN EL USO DE LA ENERGÍA

3.1. Planes de ahorro y eficiencia energética

3.2. Energías renovables.

3.2.1 Tipos, usos y necesidades

3.2.2 Aplicaciones en instalaciones del ciclo integral del agua

3.2.3 Rendimientos y valoración económica

3.2.4 Riesgos en el funcionamiento: puntos críticos de las instalaciones del ciclo integral del agua en relación con el funcionamiento habitual de una instalación

4. GESTIÓN Y USOS DEL AGUA

4.1. Introducción

4.2. Usos del agua

4.3. Contaminación del agua

4.4. Calidad del agua

4.5. Actividades potencialmente contaminadoras del agua

4.6. Caracterización de los efluentes líquidos

4.7. Limitación de los vertidos

5. LA EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL SECTOR DEL AGUA

5.1. Auditoría energética

5.2. Optimización del uso de la energía

**3.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN**

La impartición de las acciones formativas no conducentes a la obtención de certificados de profesionalidad, se realizarán como se ha indicado a través de una plataforma de teleformación. Esta plataforma será puesta a disposición por la empresa adjudicataria para los alumnos durante todo el periodo de vigencia de la relación contractual, siendo responsable la misma de su administración y mantenimiento.

La plataforma deberá reunir los **siguientes requisitos técnicos**:

- Compatibilidad con los estándares SCORM e IMS.
- Rendimiento, entendido como número de alumnos que soporta la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos. La plataforma debe soportar un número de alumnos equivalente al 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 la posibilidad de concurrencia de un 40% del alumnado del curso.
- 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.
- Estar disponible y accesible 24 horas, los 7 días de la semana para el alumnado.
- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier infraestructura informática o sistema operativo, base de datos, navegadores usuales de Internet 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.
- Disponer de un sistema de backup (copia de seguridad) con periodicidad suficiente para garantizar la recuperación total de los datos en caso de fallo del sistema.
- 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:
  - o Herramientas que faciliten la colaboración y la comunicación entre todos los alumnos, tanto de carácter asíncrono (foros, tablonas, correo, listas, etc.), como síncrono, (sistema de mensajería, chat, videoconferencia, etc.).
  - o Herramientas que garanticen la interacción entre los alumnos y el/los tutor/es, los cuales deberán responder a las consultas en un plazo máximo de 48h.
  - o Herramientas de desarrollo, gestión e integración de contenidos.
  - o Herramientas de seguimiento formativo, control del progreso del alumnado y evaluación del aprendizaje.
  - o Herramientas que recojan un sistema de registros de la actividad de cada alumno, permitiendo la elaboración de informes de conexión.
  - o Herramientas de administración y gestión del alumnado y de la acción formativa.
- Disponer de un sistema informático a través del cual el Servicio Público de Empleo de la Administración Competente, de manera automática, realice un seguimiento y control de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión y en la página web de dicho organismo. Todo ello con el fin de auditar la actividad de los centros y entidades de formación y evaluar la calidad de las acciones formativas.

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). 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 una dirección (con sus correspondientes credenciales) de acceso a la plataforma, con permiso de administrador, pero sin posibilidad de modificar datos. – 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.

- 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.
- Se deberá 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.
- 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. 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. En 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. Se entregará a los participantes los manuales y materiales didácticos necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa.

#### **4.-CARACTERISTICAS DEL CONTENIDO VIRTUAL DE LAS ACCIONES FORMATIVAS**

Para garantizar la calidad del proceso de aprendizaje del alumnado, el contenido virtual de las especialidades formativas no dirigidas a la obtención de certificados de profesionalidad mantendrán una estructura y funcionalidad homogénea, cumpliendo los siguientes requisitos:

1. Debe corresponderse con el programa formativo que consta en el fichero de especialidades formativas previsto en el artículo 20.3 del Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo y estar asociado a la especialidad formativa para la que se solicita la inscripción.
2. Contenido relativo tanto a los conocimientos como a las destrezas prácticas y habilidades recogidas en los objetivos de aprendizaje de los citados programas formativos, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
3. Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes, secuencias pedagógicas o titulares de fácil discriminación, de tal manera que permiten su comprensión y retención.
4. No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la práctica profesional, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo necesario.
5. No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces,

simulaciones, artículos, foros, chat, etc.). de forma periódica.

6. Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
7. Resúmenes o síntesis a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
8. Evaluar el aprendizaje adquirido a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos prácticos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

## 5.-ELEMENTOS ESENCIALES DEL CONTRATO

Será considerada condición esencial para la ejecución del contrato que la empresa adjudicataria esté 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 14001** (Sistemas de gestión medioambiental), para asegurar que la empresa cumple con las legalidades vigentes en materia medioambiental.

Asimismo, la empresa deberá 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.

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 I**.

La empresa adjudicataria deberá entregar el contenido de las acciones formativas a fecha de firma del contrato.

## 6.-PROPUESTA ECONÓMICA

El presupuesto máximo por el que se oferta la contratación del servicio es de **250.000€ sin IVA (DOSCIENTOS CINCUENTA MIL EUROS)**.

La oferta económica deberá estar debidamente firmada por el interesado y habrá de formalizarse necesariamente en número y letra en el **ANEXO II**. El precio deberá establecerse en condiciones de mercado, pudiendo las propuestas calificadas como "bajas temerarias" ser desestimadas.

El importe total de la adjudicación, será pagado de la siguiente forma:

Un primer pago del 20% del importe adjudicado al inicio del contrato, previa presentación y aprobación de la factura por parte de Hostelería de España.

Un segundo pago del 20% del importe adjudicado a la mitad de la vida del contrato, una vez se haya acordado por ambas partes, y previa presentación de factura y aprobación por Hostelería de España.

La factura correspondiente al 60% restante de la adjudicación, 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.

## 7.-PROPUESTA TECNICA

Para la presentación de ofertas se deberá presentar 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, pudiendo aportarse mejoras técnicas si las hubiera. Se deberá aportar también cumplimentado, firmado y sellado el **ANEXO III**.

Con dicho anexo se deberá acreditar que la entidad cuenta con la solvencia técnica o profesional necesaria para ejecutar el proyecto, debiendo aportarse relación detallada y certificados acreditativos de los trabajos ejecutados por la entidad, de igual o similar naturaleza en los últimos 3 años, debiendo ser estos de cuantía igual o superior a 250.000€.

En este sentido, nos dirigimos a ustedes por si están interesados en participar en el proceso de selección para los servicios anteriormente descritos, a los efectos de hacernos llegar su propuesta económica y técnica, y participar en el procedimiento de selección previsto, de acuerdo con las características, requisitos y parámetros expuestos en el "PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA DE CADA UNA DE LAS ACCIONES FORMATIVAS ANTERIORES" que se adjuntan a este documento.

La propuesta podrá presentarse por correo certificado con acuse de recibo o vía email, en formato .pdf o por cualquier otro medio admitido en derecho, en todo caso, la documentación necesaria para formalizar la propuesta deberá presentarse firmada y sellada, **disponiendo de 15 días naturales para ello contados a partir del día siguiente al de su publicación.**

Junto a la propuesta económica, declaración responsable y justificante de solvencia técnica, debe ir adjunta la memoria técnica, a los efectos de poder acceder a la plataforma y comprobar su funcionamiento. Esperando que nuestra propuesta sea de su interés y agradeciendo de antemano su participación, le enviamos un cordial saludo.

Datos de contacto para solicitar información al objeto de participar:

Dirección de envíos certificados: C/ Orense, 32, 28020 - Madrid

Email: anamaria@cehat.com

Teléfono: 91 556 71 12

Persona de contacto para consultas: Ana María Camps

Atentamente,

**Ramon Estalella Halffter**  
**Secretario General**