

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (CEHAT)	C/ Orense, 32, 28020 (Madrid) 915567112
Programa de formación de ámbito estatal, dirigido prioritariamente a personas ocupadas del ámbito sectorial del Turismo	
Contratación del servicio de arrendamiento de una Plataforma de Teleformación y contenido virtual para la impartición de acciones formativas en modalidad de Teleformación	

En Madrid, a 10 de Noviembre de 2023

1.-NECESIDAD DEL CONTRATO

El pasado 20 de julio de 2023 se recibió por parte de CEHAT *Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas del ámbito sectorial del Turismo, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, al amparo de la convocatoria aprobada mediante Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de 29 de diciembre de 2022*, incluidas en el **Expediente F230051AA**.

Con el fin de garantizar la correcta ejecución de dicho plan formativo y ante la insuficiencia de medios técnicos propios que permitan la impartición de dichas acciones formativas en modalidad teleformación, por la presente se inicia un procedimiento de selección entre empresas interesadas para la contratación del arrendamiento de una Plataforma de Teleformación y del contenido virtual de las acciones formativas a impartir.

Dicho procedimiento se regirá por los principios de publicidad, transparencia, libre concurrencia e igualdad previstos en el procedimiento abierto simplificado de la Ley 9/2007 de Contratos del Sector Público. Asimismo, por la demás normativa del Derecho comunitario que resulte de aplicación.

2.-ELEMENTOS ESENCIALES DEL SERVICIO

2.1 PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN

La plataforma de teleformación que da soporte a las acciones formativas a impartir deberán reunir las siguientes utilidades, de conformidad con lo establecido en la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo:

- La plataforma de teleformación ha de ser compatible con el estándar SCORM y los paquetes de contenidos IMS.
- Rendimiento, entendido como número de usuarios 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 permite:
 - o Soportar un número de usuarios 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 de los usuarios de dichas acciones, teniendo en cuenta un número de usuarios concurrentes del 40%.

- 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.
- Disponibilidad y accesibilidad de la plataforma, 24 horas al día 7 días de la semana.
- Compatibilidad tecnológica, el diseño de la plataforma es responsive y accesible desde multidispositivos: (tablets, smartphones, ultrabooks, etc), adaptándose a la pantalla que el usuario decida usar en cada momento. Además, todas las funcionalidades y recursos de la plataforma son accesibles desde cualquier navegador y sistema operativo sin necesidad de instalar Plug-in externos a la plataforma. Si fuera necesario instalación adicional de algún otro soporte para funcionalidades avanzadas, se facilitarán sin coste adicional.
- La plataforma debe integrar herramientas y recursos necesarios para gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas. Su estructura debe ser clara, facilitando y fomentando un empleo intuitivo y sencillo de la misma, acercando al usuario el proceso de enseñanza y aprendizaje. Concretamente debe disponer de las siguientes herramientas:
 - Herramientas de seguimiento de las acciones formativas, control del progreso y mecanismos de evaluación del alumnado.
 - Herramientas de administración de la acción formativa.
 - Herramientas de desarrollo, gestión e integración de contenidos.
 - Herramientas que potencian la colaboración y la comunicación entre el alumnado, tanto de forma asíncrona (foros, tabloneros, correo...) como síncrona (chat, videoconferencia...) lo que permita la interacción del alumnado tanto en tiempo real como en diferido.
- Disponer de un sistema que permita al Servicio Público de Empleo, de forma automática, realizar un seguimiento y control de las acciones formativas impartidas, conforme a lo establecido 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. (Protocolos de conexión SOAP).
- Niveles de accesibilidad e interactividad que cumplen 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.
- Disponer de un servicio de atención técnica a los usuarios que proporcione soporte técnico y que de forma estructurada resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Dicho servicio deberá estar disponible en horario de mañana y de tarde, desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, estando accesible mediante teléfono y mensajería electrónica, no pudiendo superar un tiempo máximo de respuesta a 48 horas.
- El servidor de la plataforma de teleformación deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, debiendo el proveedor 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.

- Incorporar la imagen institucional del Servicio Público de Empleo y de las entidades que él designe con las pautas e indicaciones que se establezcan.

2.2 CONTENIDO FORMATIVO

ACCIONES FORMATIVAS

Las acciones formativas objeto del presente contrato son las que se indican a continuación con sus correspondientes especificidades sobre horas, modalidad y alumnos a formar.

Las acciones formativas donde se marca modulo llevarán asociado, o bien, un módulo de HOTT02-MOD03112 APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR o bien, el módulo de HOTT02-MOD03113 IMPLANTACION SOSTENIBLE Y CIRCULAR, siendo de 10 horas de duración cada uno de los módulos.

Dichas acciones formativas deberán ser puestas a disposición a partir de la firma del contrato.

<u>CÓDIGO</u>	<u>DENOMINACIÓN</u>	<u>HORAS</u>	<u>MODULO</u>	<u>MODALIDAD</u>	<u>ALUMNOS</u>
INAD0001	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	125	X	TELEFORMACIÓN	60
ADGG06	DIGITALIZACIÓN Y RRSS COMO ESTRATEGIA CORPORATIVA.	100		TELEFORMACIÓN	50
HOTR0026	EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO SANITARIOS	100	X	TELEFORMACIÓN	60
HOTR0049	GESTIÓN EN RESTAURACION Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO	100	X	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0008	COCINA BÁSICA	80	X	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0056	INGLES RESTAURACIÓN	110	X	TELEFORMACIÓN	40
IFCD0038	DISEÑO DE PÁGINAS WEBS PARA HOSTELERIA	100		TELEFORMACIÓN	40
HOTR0022	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	100	X	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0032	EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS	80	X	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0069	TECNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS	80	X	TELEFORMACIÓN	40
CTRL0012	FRANCES ELEMENTAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS	80	X	TELEFORMACIÓN	53
HOTR0047	COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS	75		TELEFORMACIÓN	50
HOTA0006	GESTIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE	75	X	TELEFORMACIÓN	50

	LIMPIEZA				
HOTR0046	MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	75	X	TELEFORMACIÓN	50
HOTR0013	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	75	X	TELEFORMACIÓN	50
HOTR0006	CREACIÓN Y GESTIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA	75	X	TELEFORMACIÓN	50
HOTR0020	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	75	X	TELEFORMACIÓN	50
HOTR0040	ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS	75	X	TELEFORMACIÓN	50
HOTR0041	COCINA ITALIANA	65	X	TELEFORMACIÓN	50
HOTR0011	COCINA PARA RESTAURACIÓN COLECTIVA I	70	X	TELEFORMACIÓN	50
COMM0008	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO	65	X	TELEFORMACIÓN	50
IFCT153	ANÁLISIS DE DATOS CON EXCEL: POWER QUERY, POWER PIVOT Y POWER BI	60		TELEFORMACIÓN	50
IFCT45	COMPETENCIAS DIGITALES BÁSICAS	60		TELEFORMACIÓN	50
HOTR0067	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA	60	X	TELEFORMACIÓN	48
HOTA0003	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	65	X	TELEFORMACIÓN	46
IFCT46	COMPETENCIAS DIGITALES AVANZADAS	60		TELEFORMACIÓN	45
HOTU0002	ECOTURISMO	60		TELEFORMACIÓN	45
COML0010	DISTRIBUCIÓN, REPARTO Y RECOGIDA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A DOMICILIO	50	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTT0015	INGLES PROFESIONAL PARA EL TURISMO	60	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0054	Elaboración de cafés y cartas de café en restauración	55	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTT0009	ANIMACIÓN TURÍSTICA	50	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0016	COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN	50		TELEFORMACIÓN	49
HOTT0006	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	50	X	TELEFORMACIÓN	45
IFCT85	TECNOLOGÍAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y LA GESTIÓN DEL CLIENTE EN LA ERA POST COVID	50		TELEFORMACIÓN	45
HOTR0064	COCINA ARAGONESA	40	X	TELEFORMACIÓN	45

HOTR0027	EVENTOS, CATERING Y BANQUETES	40	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0007	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	40	X	TELEFORMACIÓN	90
SANP0008	GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN	50	X	TELEFORMACIÓN	45
SEAD0001	PRL EN LA HOSTELERÍA	50	X	TELEFORMACIÓN	45
SANP0007	SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	50	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0017	COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS	45	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0005	COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS	40	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0029	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	35	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0061	Elaboración de helados y sorbetes en restauración	35	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0001	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE	35	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0065	LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	35	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTT0007	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS	35		TELEFORMACIÓN	45
COMT0009	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA	40	X	TELEFORMACIÓN	45
SSCG0003	ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN A PERSONAS MIGRANTES	40	X	TELEFORMACIÓN	45
TMVI0024	PROCEDIMIENTOS GENERALES SOBRE SEGURIDAD VIAL	40	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0048	COCINA PARA CELÍACOS	35	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0063	INNOVACIÓN EN LA COCINA	35	X	TELEFORMACIÓN	45
ADGD08	ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS	30	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0012	CREACION DE CARTAS Y MENUS	30	X	TELEFORMACIÓN	45
IMST0002	Fotografía gastronómica	30	X	TELEFORMACIÓN	45
INAD0004	HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES	30	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTA02	INNOVACIÓN EN LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS DERIVADAS DEL COVID-19	30	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0060	LA COCINA AL VACÍO COMO	35	X	TELEFORMACIÓN	45

	HERRAMIENTA DE GESTIÓN				
HOTR0014	CORTE Y CATA DE JAMÓN	30	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0023	SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES	30	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTA0002	OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES	25	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTA15	TECNOLOGÍAS QUE APOYAN LA SOSTENIBILIDAD EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID	25		TELEFORMACIÓN	45
HOTR0045	SERVICIO DE CATERING	30	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0035	HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA	25	X	TELEFORMACIÓN	45
INAD0002	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	25	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTA13	PLANES DE CONTINGENCIA EN ALOJAMIENTOS Y HOSTELERÍA EN TORNO AL COVID-19	25	X	TELEFORMACIÓN	45
COMT17	BASES DE DATOS DE CLIENTELA: SEGMENTACIÓN Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL	20		TELEFORMACIÓN	45
SANP0006	DISEÑO DE MENUS INFANTILES	20	X	TELEFORMACIÓN	45
TMVIO018	EFFECTOS Y CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE DROGAS Y ALCOHOL EN LA CONDUCCIÓN	20	X	TELEFORMACIÓN	45
ADGD74	HABILIDADES DISRUPTIVAS	20	X	TELEFORMACIÓN	45
COML0009	OPTIMIZACIÓN DE RUTAS DE REPARTO A DOMICILIO	20		TELEFORMACIÓN	45
HOTR24	PREVENCIÓN DE RIESGOS PSICOSOCIALES DERIVADOS DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN CRISIS SANITARIA	20	X	TELEFORMACIÓN	45
IFCT160	DIRECTRICES DE SEGURIDAD PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN DE REDES Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN EN EL ENTORNO EMPRESARIAL	20		TELEFORMACIÓN	45
COMT15	GESTIÓN DE VIDEOVISITAS COMERCIALES	20		TELEFORMACIÓN	45
HOTR0038	PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20	X	TELEFORMACIÓN	45
HOTR0033	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES	20	X	TELEFORMACIÓN	45
ADGN13	PREVENCIÓN Y ACTUALIZACIÓN FRENTE AL FRAUDE COMERCIAL	20	X	TELEFORMACIÓN	45
ADGD09	RESILIENCIA. APLICACIÓN DEL MODELO DE RESILIENCIA AL	20	X	TELEFORMACIÓN	45

	SECTOR TURISTICO				
HOTA01	TRANSMISIÓN DE CONFIANZA Y SEGURIDAD SANITARIA: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	20	X	TELEFORMACIÓN	40
HOTR49	ESTRATEGIAS PARA MANTENER EL NEGOCIO: OPTIMIZAR EL ESPACIO	15	X	TELEFORMACIÓN	40
HOTT02	TECNOLOGÍAS QUE APOYAN LA ECONOMÍA CIRCULAR EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID	20		TELEFORMACIÓN	40
SANP0004	MENÚS PARA DIETAS ESPECIALES	12	X	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0004	IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10	X	TTELEFORMACIÓN	40
					3.831

El **programa formativo** de cada una de las acciones podrá ser consultado en el **ANEXO II; Relación de acciones formativas objeto de financiación para cada sector y colectivos determinados por la Comisión Paritaria Sectorial a la que se dirige el programa formativo**, que podrá ser encontrado en el siguiente enlace: <https://www.fundae.es/>, accediendo al apartado de subvenciones / en ejecución o verificación técnica / Convocatoria Turismo 2023.

CARACTERÍSTICAS ACCIONES FORMATIVAS

Para asegurar la efectividad y facilidad del aprendizaje, la estructura del contenido de las acciones formativas deberá reunir o presentar el siguiente formato:

- × El programa formativo deberá ser el que conste en el fichero de especialidades formativas previsto en el artículo 20.3 del Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo.
- × Los contenidos se deben organizar a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y se deben secuenciar pedagógicamente de tal manera que se permita su comprensión y retención.
- × Inclusión de recursos variados necesarios y relevantes, tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.) de forma periódica. Todos los contenidos de las acciones deben ser dinámicos, incluyendo animaciones, audios, vídeos, etc.
- × Deben figurar asimismo recursos adicionales y complementarios a la formación que faciliten la consecución de los objetivos del programa formativo como son: resúmenes, glosarios, vocablos básicos...
- × La metodología del temario no debe ser exclusivamente informativa, sino que debe promover su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor formador) relevantes para la práctica profesional y real, las cuales además deben servir para controlar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo que necesiten.
- × También deben de incluirse mecanismos de evaluación que permitan calificar la

adquisición de conocimientos.

3.-CONDICIONES ESENCIALES PARA LA CONTRATACIÓN

Serán consideradas condiciones esenciales para llevar a cabo la contratación que la entidad adjudicataria cuente durante todo el periodo de vigencia del contrato con:

→Certificado del sistema de gestión de **Calidad ISO 9001** (Gestión e impartición de formación profesional para el empleo) **Calidad ISO 27001** (Sistemas de seguridad en la información) y **Calidad ISO 14001** (Sistema de gestión medioambiental).

→Contar con un **Plan de Igualdad vigente** que garantice la igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres en la entidad.

→La entidad deberá estar inscrita desde el momento en que presenta su oferta de participación en el procedimiento de contratación en el **Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público**.

Para verificar el cumplimiento de dichas condiciones, el licitador deberá completar el **ANEXO I** consistente en una declaración responsable. La documentación que acredite el cumplimiento de dichos requisitos será solicitado únicamente al licitador que presente la mejor oferta de participación.

4.- PRESUPUESTO DE LA LICITACIÓN

El presupuesto máximo previsto para la contratación de dichos servicios asciende a la cantidad de **520.000,00 € (QUINIENTOS VEINTE MIL EUROS)** El cálculo del importe se ha determinado teniendo en cuenta el número de usuarios asignados para participar en cada acción formativa, la duración de la prestación del servicio, así como el tiempo de ejecución, de conformidad con lo establecido en el artículo 309.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En el precio del contrato se consideran incluidos todos los tributos, cánones o gastos de cualquier índole.

No será necesaria la constitución de garantía provisional ni definitiva en caso de resultar adjudicatario.

El precio que oferten los licitadores deberá establecerse en condiciones de mercado, pudiendo las propuestas calificadas como "bajas temerarias" ser desestimadas o requeridas para justificar su precio en el plazo de 5 días.

Respecto de la forma de pago, se realizará de la siguiente manera:

- La primera factura será emitida por el adjudicatario del contrato, una vez revisada por CEHAT y solo será abonada una vez que se reciba como entidad beneficiaria por parte del SEPE el anticipo del 25% de la subvención recibida.
- La segunda factura será emitida por el adjudicatario del contrato, una vez revisada por CEHAT y solo será abonada una vez que se reciba como entidad beneficiaria por parte del SEPE el anticipo del 35% de la subvención recibida y

una vez iniciada las acciones formativas.

Estas facturas supondrán el 60% de la ejecución del contrato y cuyo importe se establecerá en el contrato.

- La 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 y estipulado en el contrato.

Para participar en el proceso de licitación, se deberá presentar completado y firmado el **ANEXO II**, relativo a la propuesta económica. En el mismo se deberá indicar el importe base ofrecido por el ofertante, la cuantía correspondiente de IVA como partida independiente y el importe total de ambos conceptos.

5.- PROPUESTA TÉCNICA

Para poder participar en el proceso de licitación se deberá presentar junto con la oferta, una **MEMORIA JUSTIFICATIVA** del cumplimiento de los elementos esenciales del servicio, describiendo de forma detallada los requisitos técnicos de la plataforma de teleformación y los contenidos formativos a impartir, pudiendo aportarse las mejoras o sugerencias que se estimen.

De igual manera, para acreditar la solvencia técnica o profesional de la entidad en servicios de igual o similar naturaleza, se deberá presentar cumplimentado y firmado el **ANEXO III**, debiendo especificar los trabajos ejecutados durante los 3 últimos años por importe igual o superior a 520.000,00 €.

6.- FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y PLAZO DE EJECUCIÓN

El contrato será formalizado por las partes en el plazo de 15 días desde la adjudicación de la licitación por CEHAT.

Asimismo, el plazo de ejecución del contrato comprenderá desde la firma del mismo hasta el 08 de mayo de 2024, sin perjuicio de las posibles ampliaciones que puedan solicitarse y ser concedidas respecto del plazo de ejecución a la entidad beneficiaria.

7.- PLAZO Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

La resolución de incidencias o consultas sobre el proceso de licitación, así como la presentación de ofertas para participar en el procedimiento de contratación de arrendamiento de una plataforma de teleformación y contenido formativo, deberán ser remitidas por vía electrónica a la siguiente dirección: anamaria@cehat.com o, en su defecto, de forma presencial o mediante correo certificado con acuse de recibo en formato .pdf a la dirección que se especifica a continuación:

C/ Orense, 32, 28020 (Madrid)
915567112

Se dispone de un plazo máximo de presentación de ofertas de **10 días naturales, contados a partir del día siguiente a la publicación de la presente licitación** en la página web de Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos.

Atentamente,
Ramón Estalella Halffter
Secretario General