

**INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL METAL, S.L.**

C/ Metalurgias, 7

C.P.: 03008 (Alicante)

- 1.-OBJETO DEL CONTRATO
- 2.-ACCIONES FORMATIVAS
- 3.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN
- 4.-CARACTERISTICAS DEL CONTENIDO VIRTUAL DE LAS ACCIONES FORMATIVAS
- 5.-ELEMENTOS ESENCIALES DEL CONTRATO
- 6.-PROPUESTA TÉCNICA
- 7.-PROPUESTA ECONÓMICA
- 8.-ANEXO I
- 9.-ANEXO II
- 10.-ANEXO III
- 11.-ANEXO IV

Alicante, a 03 de Noviembre de 2023

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, dirigido prioritariamente a 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.

El Instituto Tecnológico del Metal, S.L. (ITM) recibió el pasado 20 de Julio de 2023 resolución definitiva sobre la concesión de una subvención para la ejecución del Plan de Formación solicitado, con número de **Expediente F230058AA**.

Para la buena ejecución del Expediente Formativo anteriormente mencionado, el Instituto Tecnológico del Metal, S.L. (ITM) 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.

**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 ejecución de los programas de formación del expediente concedido con número F230058AA**.

La empresa adjudicataria asumirá, durante toda la vida del contrato, los costes de administración, mantenimiento, configuración y resolución de incidencias.

## 2.-ACCIONES FORMATIVAS

Las acciones formativas objeto del presente contrato son las que se recogen en la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de fecha 20 de julio de 2023 de concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas en el ámbito sectorial del turismo, al amparo de la convocatoria aprobada mediante Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal de 29 de diciembre de 2022.

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.

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS	MODALIDAD	ALUMNOS
INAD0001	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	125	TELEFORMACIÓN	40
ADGG06	DIGITALIZACIÓN Y RRSS COMO ESTRATEGIA CORPORATIVA.	100	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0026	EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS	100	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0049	GESTIÓN EN RESTAURACION Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO	100	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0008	COCINA BÁSICA	80	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0056	INGLES RESTAURACIÓN	110	TELEFORMACIÓN	40
IFCD0038	DISEÑO DE PÁGINAS WEBS PARA HOSTELERIA	100	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0022	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	100	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0032	EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS	80	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0069	TECNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS	80	TELEFORMACIÓN	40
CTRL0012	FRANCES ELEMENTAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS	80	TELEFORMACIÓN	57
HOTR0047	COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS	75	TELEFORMACIÓN	40
HOTA0006	GESTIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA	75	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0046	MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	75	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0013	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	75	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0006	CREACIÓN Y GESTIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA	75	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0020	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	75	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0040	ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS	75	TELEFORMACIÓN	40

HOTR0041	COCINA ITALIANA	65	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0011	COCINA PARA RESTAURACIÓN COLECTIVA I	70	TELEFORMACIÓN	40
COMM0008	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO	65	TELEFORMACIÓN	40
IFCT153	ANÁLISIS DE DATOS CON EXCEL: POWER QUERY, POWER PIVOT Y POWER BI	60	TELEFORMACIÓN	40
IFCT45	COMPETENCIAS DIGITALES BÁSICAS	60	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0067	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA	60	TELEFORMACIÓN	40
HOTA0003	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	65	TELEFORMACIÓN	40
IFCT46	COMPETENCIAS DIGITALES AVANZADAS	60	TELEFORMACIÓN	40
HOTU0002	ECOTURISMO	60	TELEFORMACIÓN	40
COML0010	DISTRIBUCIÓN, REPARTO Y RECOGIDA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A DOMICILIO	50	TELEFORMACIÓN	40
HOTT0015	INGLES PROFESIONAL PARA EL TURISMO	60	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0054	Elaboración de cafés y cartas de café en restauración	55	TELEFORMACIÓN	40
HOTT0009	ANIMACIÓN TURÍSTICA	50	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0016	COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN	50	TELEFORMACIÓN	40
HOTT0006	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	50	TELEFORMACIÓN	40
IFCT85	TECNOLOGÍAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y LA GESTIÓN DEL CLIENTE EN LA ERA POST COVID	50	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0064	COCINA ARAGONESA	40	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0027	EVENTOS, CATERING Y BANQUETES	40	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0007	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	40	TELEFORMACIÓN	40
SANP0008	GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN	50	TELEFORMACIÓN	40
SEAD0001	PRL EN LA HOSTELERÍA	50	TELEFORMACIÓN	40
SANP0007	SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	50	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0017	COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS	45	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0005	COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS	40	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0029	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	35	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0061	Elaboración de helados y sorbetes en restauración	35	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0001	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE	35	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0065	LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	35	TELEFORMACIÓN	40
HOTT0007	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS	35	TELEFORMACIÓN	40

	TURÍSTICOS			
COMT0009	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA	40	TELEFORMACIÓN	40
SSCG0003	ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN A PERSONAS MIGRANTES	40	TELEFORMACIÓN	40
TMVIO024	PROCEDIMIENTOS GENERALES SOBRE SEGURIDAD VIAL	40	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0048	COCINA PARA CELÍACOS	35	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0063	INNOVACIÓN EN LA COCINA	35	TELEFORMACIÓN	40
ADGD08	ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS	30	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0012	CREACION DE CARTAS Y MENUS	30	TELEFORMACIÓN	40
IMST0002	Fotografía gastronómica	30	TELEFORMACIÓN	40
INAD0004	HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES	30	TELEFORMACIÓN	40
HOTA02	INNOVACIÓN EN LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS DERIVADAS DEL COVID-19	30	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0060	LA COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN	35	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0014	CORTE Y CATA DE JAMÓN	30	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0023	SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES	30	TELEFORMACIÓN	40
HOTA0002	OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES	25	TELEFORMACIÓN	40
HOTA15	TECNOLOGÍAS QUE APOYAN LA SOSTENIBILIDAD EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN LA ERA POST COVID	25	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0045	SERVICIO DE CATERING	30	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0035	HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA	25	TELEFORMACIÓN	40
INAD0002	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	25	TELEFORMACIÓN	40
HOTA13	PLANES DE CONTINGENCIA EN ALOJAMIENTOS Y HOSTELERÍA EN TORNO AL COVID-19	25	TELEFORMACIÓN	40
COMT17	BASES DE DATOS DE CLIENTELA: SEGMENTACIÓN Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL	20	TELEFORMACIÓN	40
SANP0006	DISEÑO DE MENUS INFANTILES	20	TELEFORMACIÓN	40
TMVIO018	EFFECTOS Y CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE DROGAS Y ALCOHOL EN LA CONDUCCIÓN	20	TELEFORMACIÓN	40
ADGD74	HABILIDADES DISRUPTIVAS	20	TELEFORMACIÓN	40
COML0009	OPTIMIZACIÓN DE RUTAS DE REPARTO A DOMICILIO	20	TELEFORMACIÓN	40
HOTR24	PREVENCIÓN DE RIESGOS PSICOSOCIALES DERIVADOS DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN CRISIS SANITARIA	20	TELEFORMACIÓN	40

IFCT160	DIRECTRICES DE SEGURIDAD PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN DE REDES Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN EN EL ENTORNO EMPRESARIAL	20	TELEFORMACIÓN	40
COMT15	GESTIÓN DE VIDEOVISITAS COMERCIALES	20	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0038	PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0033	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES	20	TELEFORMACIÓN	40
ADGN13	PREVENCIÓN Y ACTUALIZACIÓN FRENTE AL FRAUDE COMERCIAL	20	TELEFORMACIÓN	40
ADGD09	RESILIENCIA. APLICACIÓN DEL MODELO DE RESILIENCIA AL SECTOR TURISTICO	20	TELEFORMACIÓN	40
HOTA01	TRANSMISIÓN DE CONFIANZA Y SEGURIDAD SANITARIA: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	20	TELEFORMACIÓN	40
HOTR49	ESTRATEGIAS PARA MANTENER EL NEGOCIO: OPTIMIZAR EL ESPACIO	15	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	TELEFORMACIÓN	40
HOTR0004	IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10	TELEFORMACIÓN	40
<b>ALUMNOS A FORMAR</b>				<b>3337</b>

El contenido obligatorio a impartir de cada acción formativa, se detalla en el **Anexo I** adjunto al presente pliego de prescripciones técnicas y administrativas de contratación.

La mayoría de acciones formativas tendrá adicionalmente que impartir un módulo digital y sostenible, según la relación de acciones formativas unificadas, que puede ser consultado en la página web de FUNDAE (<https://www.fundae.es/convocatorias/en-ejecuci%3%b3n-o-verificaci%3%b3n-t%3%a9cnica/convocatoria-de-turismo-2023>)

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

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas no conducentes a la obtención de certificados de profesionalidad deberá reunir los siguientes requisitos técnicos:

- Compatibilidad con los estándares SCORM e IMS.
- 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.
- 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.
- 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 el anexo II y 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. 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.
- 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.
- 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.

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

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

- Como mínimo, ser los establecidos en el correspondiente programa formativo que conste en el fichero de especialidades formativas previsto en el artículo 20.3 del Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo y esté asociado a la especialidad formativa para la que se solicita inscripción.
- Estar referidos 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.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciarse pedagógicamente de tal manera que permitan su comprensión y retención.
- 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 adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.) de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.

- Evaluar su adquisición durante o a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, 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 de:

- ✓ **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.
- ✓ **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.
- ✓ 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 II**.

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

## 6.-PROPUESTA TÉCNICA

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 **425.700,00 € (CUATROCIENTOS VENTICINCO MIL SETECIENTOS EUROS)**.

## 7.-PROPUESTA ECONÓMICA

El presupuesto máximo por el que se oferta la contratación del servicio es de **425.700,00 € (CUATROCIENTOS VENTICINCO MIL SETECIENTOS EUROS) IVA INCLUIDO**.

El cálculo del valor de la licitación se ha realizado a tanto alzado, de conformidad con lo establecido en el Artículo 309.1 de la LCSP, teniendo en cuenta el proyecto a ejecutar, así como el tiempo y el número de alumnos que intervendrán.

La oferta económica deberá estar debidamente firmada por el interesado y habrá de formalizarse

necesariamente en número y letra en el **ANEXO IV**. 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, cuyo importe será determinado en el contrato, cuando Instituto Tecnológico del Metal haya recibido un primer anticipo correspondiente al 25% de la subvención, de conformidad con el art. 20.5 de la convocatoria, previa presentación de factura y aprobación de la misma.
- Un segundo pago, cuyo importe será determinado en el contrato, cuando Instituto Tecnológico del Metal haya recibido un segundo anticipo correspondiente al 35% de la subvención, de conformidad con el art. 20.6 de la convocatoria, previa presentación de factura y aprobación de la misma.
- Un tercer y último pago, cuyo importe será determinado en el contrato, cuando Instituto Tecnológico del Metal haya recibido el importe correspondiente al 40% de la subvención, de conformidad con el art. 20.7 de la convocatoria, previa presentación de factura y aprobación de la misma.

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 presente pliego.

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 10 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.

Las ofertas deben ir firmadas correctamente y mediante la siguiente rúbrica “OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA DE LA ENTIDAD PARA EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN DE PLATAFORMA Y CONTENIDOS VIRTUAL DEL EXPEDIENTE DE TURISMO F230058AA”

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/ Metalurgias, 7. CP: 03008 (Alicante).  
Teléfono: 965 280 406  
Persona de contacto para consultas: Carmen Guerrero

Atentamente,  
**D. Manuel Miguel Rodríguez Aroca**  
**Administrador único.**