

**ANEXO I**  
**ÍNDICES ACCIONES FORMATIVAS**

**HOTR0022 GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN**

1. SERVICIOS, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN EN RESTAURACIÓN
  - Gestión del servicio y organización en restauración.
  - Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración: la neorestauración y el food service.
  - Implantación de los servicios de restauración.
    - Gestión del servicio de restauración.
  - El restaurante y la cafetería: definición, división por zonas, mobiliario y decoración, organigrama y servicio de bar.
  - La oferta en restauración: el menú, la carta, sugerencias o recomendaciones, menús para banquetes y menú buffet.
    - Planificación de los servicios.
    - Consideraciones generales.
    - Diseño y elaboración de la carta.
      - Planificación del menú.
  - Mise en place: planificación de los servicios de desayuno, planificación de los servicios de almuerzo y cena, planificación de banquetes.
    - La reserva.
    - Distribución del trabajo y reparto de tareas.
2. CONTROL DE INGRESOS, GASTOS, SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN
  - Aplicación de la metodología para el control de ingresos y gastos servicios:
    - Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de estos.
  - Determinación de los costes: coste de un plato, un banquete y del consumo de comida y bebida.
    - Escandallo o rendimiento de un producto.
      - Fijación del precio de venta.
    - Gestión y control de comidas y bebidas.
  - El control de ingresos: menú engineering y control de ingresos.
  - Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción.
    - El futuro de la restauración.
  - Gestión de la seguridad e higiene en restauración:
    - Introducción.
  - Contaminación: motivos por los que los alimentos alteran la salud, vías de contaminación, factores de contaminación, control en caso de emergencias epidemiológicas.
    - Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
  - La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina: causas de los accidentes de trabajo, análisis de riesgo y control de puntos críticos, cuadro de control de

puntos críticos, consignas de prevención de incendios para el personal y el sistema de limpieza en la cocina.

- Referencias sobre legislación alimentaria.

## **HOTR0032 EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICA CULINARIAS**

### **1. RESTAURACIÓN, COCINA AL VACÍO Y PASTEURIZACIÓN**

- Presentación de restauración diferida.
  - Concepto y desarrollo de la restauración diferida.
    - Sistema de conservación en caliente.
    - Sistema de conservación bajo refrigeración.
    - Sistemas de conservación bajo ultracongelación.
  - Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal.
    - Los servicios de oferta de la restauración diferida.
      - Gamas de alimentos.
      - I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama.
        - Atmósferas modificadas y aditivos.
    - Aplicación del cocinado al vacío.
      - Conceptos fundamentales.
    - Historia del vacío y su aplicación en la cocina.
      - Técnica del vacío.
      - Conservación al vacío.
      - Cocción al vacío.
      - Aplicación de la técnica.
    - Aplicación del método de pasteurización.
      - Definición de la pasteurización.
    - Cinética de la muerte térmica de los microorganismos.
      - Descripción de un proceso de pasteurización.
    - Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos.
      - Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos.

### **2. ESTERILIZACIÓN, CRIOGENIA, ESFERIFICACIÓN, PLANIFICACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- Uso del método de esterilización.
  - Concepto de “esterilidad”.
  - Técnicas de esterilización.
    - Vapor de agua.
    - Irradiación.
    - Esterilización química.
- Elaboraciones con nitrógeno líquido: criogenia
  - Concepto de “criogenización”.
  - Aplicación en las cocinas centrales.
  - Aplicación del método de esferificación.
- Fundamento de la técnica de esferificación.
  - Aplicación en la hostelería.

- Elaboración de espumas frías y calientes.
  - Concepto de “espuma”.
  - Sifón en la cocina.
  - Uso del sifón de espumas.
  - Aplicación del sifón.
  - Recetas con espumas frías.
  - Recetas con espumas calientes.
- Planificación y organización de la cocina.
- Análisis y características de los establecimientos de restauración.
  - Planificación de las actividades de alimentos y bebidas.
  - Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas.
  - Gestión de la seguridad alimentaria.
    - Manipulación de alimentos.
    - Sistemas de autocontrol.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C).
  - Planes Generales de Higiene (P.G.H).

## **HOTR0069    TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS**

### **1. ELABORACIONES BÁSICAS**

- Utilización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y plato elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
  - Identificar las Características de la maquinaria utilizada.
    - Manipulación la batería de cocina.
    - Aplicación del utillaje y herramientas.
- Organización de fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
- Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
  - Asimilación de otras preparaciones básicas y su utilización (coullís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos)
  - Elaboración de fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
    - Utilización de las algas marinas.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

### **2. TÉCNICAS DE COCINADO Y PLATOS ELEMENTALES**

- Aplicación de técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
  - Comprensión de las principales técnicas de cocinado
  - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
- Realización de platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos.
  - Elaboración de platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- Preparación de salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

### **3. PRESENTACIÓN DE PLATOS Y REGENERACIÓN**

- Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
  - Identificación de las características de la maquinaria utilizada.
  - Identificación de factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
    - Realización del montaje en fuente, plato y otros recipientes.
- Aplicación de los adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos-
  - Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.
    - Regeneración: Definición.
    - Identificación de clases de técnicas y procesos.
      - Identificación de equipos asociados.
  - Identificación de fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
    - Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
      - Comprensión del sistema cook-chill y su fundamento.
        - Definición de platos preparados.
- o Identificación de distintas clases: Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

---

## **HOTR0006 CREACIÓN Y GESTIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA**

### **1. CREACIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA**

- Creación de la marca personal para el sector de hostelería.
  - Definición de marca personal y como desarrollarla en el sector de hostelería.
  - Identificación del impacto de la marca personal en el mundo laboral.
- Aplicación de la marca personal en la hostelería.
  - Identificación de las ventajas que aporta la marca personal a un negocio.
  - Identificación de las estrategias de marca personal en hostelería.

### **2. NUEVAS TECNOLOGÍAS Y HUELLA DIGITAL**

- Uso de las nuevas tecnologías y la marca personal en el sector de hostelería:
  - Desarrollo de una comunicación eficaz para potenciar tu marca personal en el sector de hostelería.
  - Conocimiento de las redes sociales profesionales y su aplicación en el sector de hostelería.
    - Toma de conciencia sobre la huella digital:
      - Análisis de la reputación online y los perfiles en redes sociales.
    - Concienciación sobre qué evitar hacer para no dañar la marca personal.
      - Gestión de la privacidad atendiendo a la seguridad e imagen.

---

## **HOTR0020 LOGÍSTICA EN LA COCINA**

### **1. LOGÍSTICA Y ORGANIZACIÓN DE ALMACÉN Y STOCK**

- Conocimiento de la gestión logística: Aspectos generales.
  - Logística dentro de la empresa.
    - Análisis de costes logísticos.
    - Indicadores de la gestión logística.
- Gestión y organización de los almacenes.

- Principios organizativos del almacén
  - Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
    - Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
      - Lay out de los almacenes.
    - Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga).
      - Organización del stock.
      - Introducción en la gestión de inventarios.
        - Clasificación de stocks.
        - Rotación de stocks.
    - Elementos integrantes de la composición de stock.
      - Clases de stocks.
      - Optimización de los costes de stock.
      - Método analítico de valoración a,b,c.
        - Cálculo de la norma.
        - Flujos internos.
      - Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.
2. OPERACIONES Y APROVISIONAMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA
- Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.
  - Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
    - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
      - Controles de almacén.
      - Organización del departamento de cocina.
        - Definición y organización característica.
    - Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
      - Especificidades en la restauración colectiva.
    - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
  - Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.
    - Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
    - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
      - Controles de almacén.
  - Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.
    - Huevos.
    - Arroz.
    - Hortalizas.
    - Legumbres.
    - Condimentos y especias.
      - Pescados.
      - Mariscos.
        - Aves.
        - Carnes.
  - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.
    - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
    - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
  - Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.
    - Sector hostelero.
    - Factores de riesgo.
- Riesgos y medidas preventivas en el sector.

- Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.
- Control de las medidas implantadas.

## HOTR0040 ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

### 1. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL EVENTO

- Planificación del evento
  - Tipos de eventos.
- Fases de la organización de eventos.
- Realización y desarrollo del evento
  - Personal necesario para un evento.
- Medios materiales necesarios para un evento.
- Tipos de montajes de mesas en cada evento.

### 2. PROTOCOLO Y SERVICIO DE CATERING

- Definición de Catering. Protocolo y servicio
  - Servicios de catering.
  - Protocolo en el catering.
- Montaje de las mesas según el evento.
  - Tipos de servicio según el evento.
- Forma de servir las mesas según el evento.

### 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- Manipulación de alimentos.
  - Higiene alimentaria.
- Contaminación de los alimentos.
  - Prevención de contagios.
    - Evitar contagios víricos.
    - Consejos de seguridad.

## HOTR0046 MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

### 1. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN LA SEGURIDAD

- Gestión de la seguridad alimentaria.
  - Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
- Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
  - Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.
    - Organización de la función de seguridad alimentaria.
      - Organización y coordinación.
      - Comunicación externa e interna.

- Realización de auditorías.
- Aplicación de los principios de gestión por procesos.
  - Identificación de los procesos.
  - Planificación de los procesos.
  - Conocimiento de la medida de procesos.
  - Aplicación de mejoras de procesos.

## 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Planificación y realización de productos inocuos.
  - Planificación del diseño y desarrollo.
  - Aplicación de planes o programas de requisitos.
  - Identificación de etapas previas a un plan APPCC
    - Manipulación de alimentos
      - Realización de la higiene alimentaria.
    - Prevención de la contaminación de los alimentos.
    - Aplicación de las medidas correctas de Higiene.
  - Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.
  - Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
    - Conservación de alimentos.
    - Almacenamiento de los alimentos.
  - Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.
    - Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.
      - Realización de la trazabilidad.
      - Aplicación de las acciones correctivas.
    - Manejo y retirada de productos no seguros.

---

## HOTR0067 GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

### 1. VIABILIDAD ECONÓMICA Y CONTROL DE CONSUMOS

- Distinción de los modelos de negocio bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.
  - Bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
    - Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.
- Aplicación de un plan de viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.
  - Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
- Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
  - Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
    - Tipo jurídico de empresario: individual y social.
  - Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
    - Empresario individual y empresario social.
  - Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial.
  - Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración

sociolaboral.

- Gestión del aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.
  - Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
- Ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
  - Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
  - Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.
- Gestión del control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería.
- Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.
  - Registro documental. Control de consumos.
  - Control por copeo. Escandallos.
- Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

## 2. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL

- Gestión y control general de la actividad de bar-cafetería.
  - Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.
    - Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería.
      - Diario de producción y cierre de caja.
    - Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.
  - Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.
    - Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.
- Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.
  - Gestión comercial: estrategia de precios.
  - Ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
  - Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
  - Gestión y control de calidad: Características peculiares.
    - Concepto de calidad por parte del cliente.
  - Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
    - Técnicas de autocontrol.
- Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.
  - Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
- Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
  - Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.
    - Hojas de cálculo. Manejo y uso.
- Manejo de Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.
  - Historia. Internet en España.
  - Conceptos y definiciones.

- Cómo funciona Internet. Cómo conectarse.
  - Servicios de Internet.
  - Correo electrónico.
  - Buscadores y portales.
- Internet como proveedor de alimentos y bebidas.

## HOTR0027 EVENTOS, CATERING Y BANQUETES

### 1. LA MISE EN PLACE

- Identificación de las instalaciones y mobiliario.
  - Banquete: concepto, tipos y características.
  - Salón de banquetes: características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación, insonorización, etc.
- Equipos: tipos, características, calidades, función, mantenimiento y preparación o montaje para el servicio.
  - Mobiliario: características, tipos, calidades, uso y distribución.
    - Caracterización de Mise en Place.
    - Dotaciones del restaurante (loza, cubertería, cristalería, mantelería): tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio.
    - Listado de material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes.
    - Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicio de banquetes y otros eventos especiales.
  - Estructuras o formas de mesas para banquetes según: número de comensales y distribución dimensiones del espacio donde se monta.
  - Decoración en el comedor: objetos y flores, su uso, mantenimiento y aplicación según la ocasión.
- Preparación del área de trabajo: Repaso y distribución del mobiliario y ventilación del local.
  - Repaso y preparación del material de servicio: loza, cubertería, cristalería.
    - Mantelería y lencería.
- Repaso y reposición de los complementos de mesa: saleros, pimenteros, mostazas, salsas embotelladas.
- Realización del vestido de las mesas de banquete: colocación de tiras de mantel y pliegues o faldones, según necesidades.
- Montaje de las mesas de acuerdo con el menú concertado para el banquete.
  - Descripción de la decoración de mesas según tipo o motivo del evento.
  - Repaso y montaje de aparadores, gueridones, carros auxiliares de servicio, armarios calentaplatos y mesas calientes.
- Identificación de las operaciones previas al servicio.

### 2. SERVICIOS DE BANQUETES

- Explicación del Servicio de Banquetes.
  - Identificación de las normas generales del servicio de banquetes.
  - Explicación del protocolo y precedencia en el servicio.
  - Uso de técnicas de recepción y acomodo de clientes.

- Descripción del servicio de bebidas.
- Utilización de técnicas de servicio en los banquetes.
- Descripción servicio de guarniciones, salsas y mostazas.
- Identificación de las normas generales para el desbarasado de mesas.
- Realización del desbarasado de mesas, cambio de ceniceros.
- Explicación de la finalización del servicio.

## HOTR0063 INNOVACIÓN EN LA COCINA

### 1. INNOVACIÓN EN LA COCINA

- Introducción a la cocina molecular:
  - Cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana.
  - Esferificación: básica e inversa. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
  - Gelificantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
  - Emulsionantes (aires). Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
  - Espesantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
    - Aplicación de la cocina al vacío:
      - Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.
      - Recetas realizadas con la cocción al vacío.
      - Uso del nitrógeno líquido en la cocina:
        - Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.
        - Recetas realizadas con nitrógeno líquido.
          - Elaboración de espumas:
            - Uso y aplicaciones del sifón.
            - Recetas realizadas con espuma.
          - Aplicación del humo en la cocina.
            - Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.
      - Empleo de flores y germinados en la cocina.
  - Conocimiento de las nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi.
    - Elaboración de repostería artística actual.
  - Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásico, etc.
    - Cookies.
    - Coulant.
    - Macarons.
  - Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.

## HOTA02 INNOVACIÓN EN LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS DERIVADOS DEL COVID 19

### 1. MATERIALES Y RECURSOS FRENTE AL COVID-19

- Conocimiento de productos específicos de limpieza de habitaciones y zonas comunes en alojamientos
  - EPIs
  - Protocolos de limpieza
  - Procedimientos de búsqueda y tratamiento de proveedores
- Clasificación y aplicación de desinfectantes efectivos contra el COVID-19
  - Tipos de desinfectantes efectivos
  - Dosis efectivas
  - Métodos de aplicación

### 2. APLICACIONES Y VIGILANCIA DE LOS PROTOCOLOS COVID-19 EN DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA

- Planificación de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos
  - Programas de limpieza de locales, instalaciones, mobiliarios y equipos propios del departamento
  - Métodos de limpieza de equipos y mobiliarios y de tratamientos de superficies
    - Tecnología aplicada
- 📹 Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza
  - Técnicas de desinfección
- El fenómeno de la desinfección y los productos químicos viricidas contra el COVID-19
  - Sistemas de control
  - Normativa y documentación

## ANEXO II DECLARACIÓN RESPONSABLE

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. ...., en calidad de..... de la entidad....., con CIF .....y con domicilio en..... y teléfono.....al objeto de contratación de ***“los servicios de una plataforma de teleformación para la impartición de acciones formativas del programa de formación de ámbito Estatal, dirigidas prioritariamente a personas ocupadas de ámbito del programa hostelería sectorial de especial interés”*** del Expediente F241372AA, convocado por Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U), declara bajo su personal responsabilidad:

- Tener plena capacidad de obrar y hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias (recibos de alta y estar al corriente del pago, o exento del mismo, del Impuesto sobre Actividades Económicas, certificaciones positivas que acrediten la no existencia de deudas con la Administración del Estado y con las Haciendas Autonómicas, y con la Seguridad Social, impuestas por las disposiciones vigentes).
- No encontrarse incurso en las prohibiciones para contratar con la Administración previstas en la legislación aplicable.
- Tener la suficiente solvencia mínima, técnica profesional y financiera, y contar con las autorizaciones necesarias para ejercer la actividad.
- Que cumple con los requisitos exigidos en la convocatoria, que acepta las condiciones de la licitación, y que desea participar en la licitación, para lo cual presenta la presente solicitud acompañada de la documentación necesaria para licitar en este expediente de contratación.
- Que, declara que la entidad cuenta con las Certificaciones ISO exigidas en los pliegos de la licitación, así como del correspondiente plan de igualdad. Todo ello, en vigor durante la totalidad de la vigencia del contrato.
- Que, en su caso, la entidad se halla inscrita en el Registro de Licitadores que a continuación se indica, y que las circunstancias de la entidad que en él figuran respecto de los requisitos exigidos para la admisión del presente procedimiento de contratación son exactas y no han experimentado variación.
- Se pronuncia afirmativamente sobre la existencia del compromiso a que se refieren los artículos 75.2 y 76.2 de la LCSP, en el caso de que resulten de aplicación.
- En el caso de resultar adjudicatario de la presente licitación, se compromete a entregar cuanta documentación original le sea exigida, relacionada con la capacidad y solvencia de la empresa, así como las certificaciones de estar al corriente de sus obligaciones fiscales y con la seguridad social, o que acredite cualquier otra circunstancia que no sea impedimento para contratar con el sector público.

- Asimismo, manifiesta que, en caso de resultar adjudicatario para la prestación de los servicios solicitados de dichas acciones formativas, se compromete a la formalización del contrato y se hace responsable de que exista toda la dotación necesaria para impartir dichas acciones formativas, ajustándose a la normativa que las regula para que se desarrolle adecuadamente. Así como, las consecuencias que se deduzcan para Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U) o para terceros, de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

El firmante acredita la veracidad de la información arriba indicada,

En....., a ..... de ..... de .....

Firma y sello de la empresa:

### ANEXO III PROPUESTA ECONÓMICA

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. ...., en calidad de..... de la entidad....., con CIF .....y con domicilio en..... y teléfono.....

Manifiesta que, conforme con todos los requisitos y condiciones al objeto de participar en el proceso de contratación de “los servicios de una plataforma de teleformación para la impartición de acciones formativas del programa de formación de ámbito Estatal, dirigidas prioritariamente a personas ocupadas de ámbito del programa hostelería sectorial de especial interés” del Expediente F241372AA, convocado por Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U), y hallándose conforme con la totalidad de las condiciones establecidas en los mismos,

**DECLARA**, bajo su responsabilidad, su voluntad de participar en dicho procedimiento y se compromete a asumir la ejecución del contrato en caso de resultar adjudicatario, con estricto cumplimiento de los requisitos, obligaciones y condiciones establecidos, por el siguiente importe económico, debidamente desglosado:

**Importe base:** [] euros // ([]) euros en letra)

**Importe IVA:** [] euros // ([]) euros en letra)

**Importe total:** [] euros // ([]) euros en letra)

Todo ello de conformidad con el contenido de los pliegos que rigen la licitación, cuyo contenido declara conocer y aceptar en su totalidad.

Asimismo, hace constar que en la elaboración de esta oferta se han tenido en cuenta las obligaciones legales y reglamentarias vigentes en materia de fiscalidad, protección medioambiental, condiciones laborales, igualdad de género, prevención de riesgos laborales, así como la integración socio-laboral de personas con discapacidad, incluyendo, en su caso, el compromiso de contratación del porcentaje que resulte exigible.

En....., a ..... de .....

Firma y sello de la empresa:

**ANEXO IV**  
**DECLARACIÓN RESPONSABLE DE DISPONIBILIDAD DEL CONTENIDO FORMATIVO EN LA PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN**

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. ...., en calidad de..... de la entidad....., con CIF .....y con domicilio en..... y teléfono.....al objeto de contratación de ***“los servicios de una plataforma de teleformación para la impartición de acciones formativas del programa de formación de ámbito Estatal, dirigidas prioritariamente a personas ocupadas de ámbito del programa hostelería sectorial de especial interés”*** del Expediente F241372AA, convocado por Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U), declara responsablemente:

\_\_Declara que el contenido formativo estará completamente integrado en la plataforma de teleformación en un plazo máximo de siete (7) días hábiles desde la fecha de adjudicación del contrato, comprometiéndose a que dicha integración incluirá todos los materiales didácticos, recursos interactivos, actividades de evaluación y funcionalidades necesarias para garantizar el inicio inmediato de las acciones formativas conforme a los requisitos establecidos en los pliegos de prescripciones técnicas. La entidad licitadora asume, además, que el cumplimiento de este plazo es esencial para la correcta ejecución del contrato, quedando sujeta a las penalizaciones o consecuencias previstas en caso de incumplimiento.

\_\_Declara que el contenido formativo no estará completamente integrado en la plataforma de teleformación en el plazo de siete (7) días hábiles desde la fecha de adjudicación del contrato, y que, en consecuencia, no podrá garantizar el cumplimiento de los plazos de inicio establecidos en la convocatoria. La entidad licitadora es conectora de que esta circunstancia podrá ser valorada negativamente por el órgano de contratación, pudiendo suponer una causa de exclusión o pérdida de puntuación técnica en el proceso de adjudicación, en los términos recogidos en los pliegos.

En....., a ..... de .....

Firma y sello de la empresa:

**ANEXO V**

**(A presentar por el licitador que haya obtenido la mayor puntuación)**

**DECLARACIÓN RESPONSABLE DE RELACIÓN DE LOS PRINCIPALES TRABAJOS O SERVICIOS REALIZADOS**

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. ...., en calidad de..... de la entidad....., con CIF .....y con domicilio en..... y teléfono.....al objeto de contratación de ***“los servicios de una plataforma de teleformación para la impartición de acciones formativas del programa de formación de ámbito Estatal, dirigidas prioritariamente a personas ocupadas de ámbito del programa hostelería sectorial de especial interés”*** del Expediente F241372AA, convocado por Centro de Estudios Universitarios Superiores de Andalucía (EUSA S.L.U), declara responsablemente que los principales trabajos de iguales o similares características realizados por la entidad en los últimos 3 años son los que a continuación se detallan:

NOMBRE, DESCRIPCIÓN Y OBJETO DEL PROYECTO	ENTIDAD CONTRATANTE	FECHAS DE COMIENZO Y FIN	FECHA DE FIN	IMPORTE PROYECTO

El documento deberá acompañarse de los certificados acreditativos de la ejecución de los trabajos realizados. Siendo requisito indispensable que la cuantía de los mismos ha de ser igual o superior al presupuesto base de la licitación 61.059,83 €.

En....., a ..... de ..... de .....

Firma y sello de la empresa: