

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE  
SERVICIOS DE FORMACION DEL PROGRAMA TALENTO 45+ 2026**

<b>Nº Expediente:</b>	C.A. 408/2026	<b>Procedimiento:</b>	Abierto
<b>Servicio:</b>	Formación	<b>Tramitación:</b>	Ordinaria
<b>Centro Coste:</b>	<b>13038 - TALENTO 45+ 2026</b>		
<b>Fecha:</b>	20/01/2026		
<b>Responsable técnico:</b>	Inmaculada Carbonell		

## ÍNDICE

1. OBJETO
2. SERVICIOS SOLICITADOS
3. DESCRIPCIÓN DE MEDIOS Y EQUIPO DE TRABAJO
4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y PLAZO DE EJECUCIÓN

## 1. OBJETO

La Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Valencia, en adelante CÁMARA VALENCIA, requiere de los servicios necesarios para el diseño, organización e impartición de acciones formativas presenciales dirigidas al colectivo de personas sin empleo con 45 años o más (hasta 60 años inclusive), en el marco del desarrollo del programa Talento 45+ 2026, vinculado al Programa FSE+ de Educación y Formación, Empleo y Economía Social 2021-2027.

Estas acciones formativas tienen como finalidad capacitar a los participantes para su incorporación al mercado laboral a través de formación especializada en el ámbito de la Restauración y la Dietética, fomentando la adquisición de habilidades técnicas, la autonomía personal y la mejora de la empleabilidad.

El objeto concreto del contrato es la impartición de cuatro cursos de formación culinaria, con enfoque teórico-práctico y orientado a la realidad profesional del sector, que facilite a los participantes su inserción al mundo laboral.

Las especialidades a impartir son las siguientes:

- Alimentación y Atención Sociosanitaria 150 horas
- Monitor Escolar y Nutrición 150 horas
- Repostería Creativa 90 horas
- Desarrollo y Montaje de Catering 90 horas

Los cursos se desarrollarán de forma presencial en instalaciones adecuadas ubicadas en el término municipal de Valencia, conforme a los requisitos establecidos en el presente pliego.

## 2. SERVICIOS SOLICITADOS

El objetivo del servicio es facilitar a las personas entre 45 y 60 años en situación de desempleo o inactividad laboral el acceso a formación especializada en Cocina y Nutrición para Atención Sociosanitaria y Monitor de Escolar, Catering y Repostería, mediante cursos que integren los elementos formativos, metodológicos y de orientación profesional, con el fin de:

- Conseguir la cualificación profesional y las habilidades necesarias para la integración en el mercado laboral,
- Entrenar las habilidades y las técnicas necesarias a través de la creatividad.
- Aprender nuevas técnicas a través de los expertos del mundo empresarial.
- Adquirir las competencias a través de experiencias reales
- Acceder a todas las ofertas de trabajo y herramientas de búsqueda de empleo ofreciendo una bolsa de talento.

Las acciones formativas se desarrollarán conforme a una metodología teórico-práctica, combinando clases magistrales y prácticas reales, y se impartirán en instalaciones físicas adecuadas situadas en el término municipal de Valencia. Al finalizar, se deberá otorgar un diploma acreditativo de participación.

A continuación, se detalla el contenido de cada curso:

### 2.1. Alimentación y Atención Sociosanitaria

- **Dirigido a:** Personas entre 45 y 60 años que quieren insertarse en el mercado laboral en el ámbito sociosanitario (residencias, centros de día, ayuda a domicilio/hospitalaria, etc.)
- **Objetivos:** Adquirir o mejorar competencias en alimentación, manipulación de alimentos y apoyo en la preparación y distribución de alimentos adaptados a personas dependientes.
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina.
- **Duración:** 150 horas.
- **Titulación:** Diploma acreditativo y carnet de manipulador de alimentos

### 2.2. Monitor Escolar y Nutrición

- **Dirigido a:** Personas entre 45 y 60 años que desean incorporarse al mercado laboral en el ámbito educativo y sociosanitario, especialmente como monitores escolares o en comedores.
- **Objetivos:** Adquirir competencias en alimentación, manipulación de alimentos y supervisión de comidas adaptadas a niños y personas dependientes, organizar comedores y patios escolares, aplicar normas de higiene y seguridad alimentaria
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina y en colegios y patios escolares.
- **Duración:** 150 horas.
- **Titulación:** Diploma acreditativo. Y carnet de manipulador de alimentos.

### 2.3. Repostería Creativa

- **Dirigido a:** Personas entre 45 y 60 años que desean iniciarse o perfeccionarse en repostería creativa, adquiriendo competencias en la elaboración de postres, decoración de pasteles y técnicas básicas de presentación para uso profesional.
- **Objetivos:** Adquirir competencias en la elaboración de postres y productos de repostería creativa, aplicar técnicas básicas de decoración y presentación de elaboraciones, utilizar correctamente utensilios y materias primas, y desarrollar la creatividad para un uso profesional.
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina.
- **Duración:** 90 horas
- **Titulación:** Diploma acreditativo y carnet de manipulador de alimentos

### 2.4. Desarrollo y Montaje de Catering

- **Dirigido a:** Personas entre 45 y 60 años que desean iniciarse o perfeccionarse en el desarrollo y montaje de servicios de catering, adquiriendo competencias en organización, preparación, presentación y montaje de alimentos y espacios para eventos, con fines profesionales.
- **Objetivos:** Adquirir las habilidades prácticas necesarias para incorporarse al sector del catering, aprendiendo a preparar y presentar alimentos, colaborar en el montaje y organización de eventos, utilizar correctamente los utensilios y materiales de trabajo y desenvolverse con seguridad en tareas reales del día a día, mejorando su empleabilidad.
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina.
- **Duración:** 90 horas

- **Titulación:** Diploma acreditativo y carnet de manipulador de alimentos.

### 3. DESCRIPCIÓN DE MEDIOS Y EQUIPO DE TRABAJO

La empresa participante deberá detallar los siguientes extremos:

- a) Descripción de los medios propios y ajenos que dedicará la empresa a la realización del trabajo, detallando medios materiales y tecnológicos.
- b) Descripción del equipo de trabajo y de apoyo con que cuenta la empresa para la ejecución del trabajo. Esta descripción incluirá el detalle de la cualificación del equipo humano dedicado a la realización de los informes.

El equipo de trabajo del adjudicatario debe contar al menos con personal de este perfil profesional:

- Dirección de Proyecto. Pedagogo con experiencia demostrable en el diseño, ejecución y evaluación de proyectos educativos vinculados a la empleabilidad.
- Coordinación de Proyecto. Profesional técnico especializado en dietética y nutrición con experiencia docente en la impartición al colectivo de profesionales en el sector culinario.
- Dirección culinaria. Experto culinario en Cocina y Restauración y en la impartición de formación teórico-práctica en cocina.

Las personas que integren el equipo deberán acreditar cualificación técnica suficiente en el ámbito del desarrollo de los servicios solicitados.

Acreditación de la disponibilidad de instalaciones propias. El licitador deberá aportar documentación acreditativa que demuestre que dispone de instalaciones de titularidad propia, adecuadas para la impartición de formación presencial en el ámbito de la cocina profesional, y ubicadas en el término municipal de Valencia.

Esta acreditación deberá incluir:

- Descripción del espacio formativo.
- Fotografías recientes del interior de las instalaciones (zonas de cocina, aula anexa si procede, espacio de limpieza y almacenamiento).
- Indicación de su ubicación exacta, a efectos de verificación.

#### 4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y PLAZO DE EJECUCIÓN

La empresa adjudicataria deberá impartir las cuatro acciones formativas objeto del presente contrato de manera presencial, en las instalaciones propias que haya acreditado, conforme a los requisitos establecidos en este pliego.

Los cursos se desarrollarán dentro del siguiente calendario previsto:

- Curso de Alimentación en Atención Sociosanitaria: 1 grupo que se impartirá acorde al calendario fijado por Cámara Valencia durante el año 2026
- Curso de Monitor Escolar y Nutrición: 1 grupo que se impartirá acorde al calendario fijado por Cámara Valencia durante el año 2026
- Curso de Repostería Creativa: 1 grupo que se impartirá acorde al calendario fijado por Cámara Valencia durante el año 2026
- Curso de Desarrollo y Montaje de Catering (Opción b: Catering para Eventos): 1 grupo que se impartirá acorde al calendario fijado por Cámara Valencia durante el año 2026

Cada acción formativa tendrá una duración entre 90 y 150 horas, distribuidas según el diseño metodológico aprobado, en jornada de mañana o tarde según la planificación definitiva que se acuerde con Cámara Valencia.

La entidad adjudicataria será responsable de:

- La ejecución completa de cada curso conforme al calendario aprobado.
- La puesta a disposición de las instalaciones y recursos necesarios desde el primer día de formación.
- Materiales y materias primas necesarias para la ejecución.
- La coordinación logística y técnica de cada acción formativa, incluyendo la gestión del equipo docente y de apoyo.

Cámara Valencia se reserva el derecho de modificar las fechas de inicio o finalización de los cursos por causas justificadas, notificándolo con suficiente antelación a la entidad adjudicataria.