# PLIEGO TÉCNICO PARA LA CONTRATACIÓN, DEL SERVICIO IMPARTICIÓN DE CURSO DE FORMACIÓN – " DEPENDIENTE/A DE CARNICERIA - CHARCUTERIA"

## 1.- OBJETO DEL CONTRATO

Constituye el objeto del presente contrato, la impartición de la acción formativa denominada "DEPENDIENTE/A DE CARNICERIA-CHARCUTERIA", buscando que las personas participantes logren el desempeño profesional de las tareas que competen al perfil del puesto, incorporando un Módulo de Formación en Igualdad; incluidos en el programa de acompañamiento a la inserción laboral en el mercado de trabajo, de personas desempleadas: Mayores de 45, de larga duración, con discapacidad y en riesgo de exclusión, según Decreto Foral 75/2021, de 25 de mayo, y como consecuencia de la Orden Foral 10890/2021, por la que se resuelve otorgamiento de subvención por parte del Departamento de Empleo, Inclusión Social e Igualdad de la Diputación Foral de Bizkaia, y publicada en el BOB de 4 de octubre de 2021.

Dado que las actividades y propuestas desarrolladas en el ámbito y contexto arriba señalado, se desarrollarán con sujeción a los presupuestos y programas aprobados por el órgano municipal competente, con arreglo a los términos que se establecen en el presente Pliego que tendrá carácter contractual, definimos a continuación los requisitos mínimos a través de los cuales la adjudicataria prestará los servicios objeto del contrato.

## 2.- CONTENIDOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La acción formativa denominada "DEPENDIENTE/A DE CARNICERIA-CHARCUTERIA", se impartirá a un número máximo de quince (15) personas y nunca inferior a 8 personas, como regula el artículo 6 del Decreto Foral 75/2021 de 25 de mayo. La ejecución del servicio está supeditada al número de personas interesadas, de forma que si no se llegara al mínimo de participantes (8 personas), no existirá el compromiso del realización del curso. Se requiere la colaboración de la empresa adjudicataria en la captación de de las personas a participar.

La competencia general que adquirirán dichas personas participantes, será que logren el desempeño profesional de las tareas que competen al perfil del puesto y de manera específica:

- Saber atender al cliente/a en punto de venta en la sección de carnicería/charcutería.
- Preparar las condiciones de trabajo en el puesto (carnicería-charcutería).
- Manipular y preparar el género en el punto de venta directa (carnicería-charcutería).
- Realizar la venta de productos a través de los diferentes canales de comercialización.
- Conocer el producto utilizado en carnicería-charcutería y las técnicas de conservación.
- Recoger y limpiar el puesto de trabajo.
- Obtener piezas cárnicas de las distintas regiones anatómicas de canales de: vacuno, porcino y despiece de aves.
- Producir derivados cárnicos.

- Realizar procesos de producción para autoservicio (murales)

La competencia general descrita y la obtención de las competencias específicas enumeradas anteriormente vendrán dadas por la impartición de los Módulos formativos del temario, con una duración total de **140 horas**.

**Temario:**

I. Precursores del puesto de trabajo …… 5 horas
Perfil personal-profesional. Características y requisitos del puesto de trabajo
II. Formación técnica "Dependiente/a de Carnicería-Charcutería"…….. 90 horas
Manejo y mantenimiento de maquinaria y herramientas.
Elaboración de productos cárnicos.
Clasificación y tipología de productos de charcutería.
Preparación y corte de productos de charcutería.
Características y clasificación de las piezas cárnicas.
Manipulación de género (vacuno, porcino, aves, cordero y conejo):
Limpiar, despiezar, deshuesar, cortar, filetear,.
III. Manipulación alimentaria…… 3 horas
Carnet manipulador/a alimentos.
III. Atención al cliente / Técnicas de Venta…… ……...32 horas
Procesos de venta.
Aplicación de técnicas de venta. Seguimiento y fidelización de clientes.
IV. Seguridad y salud Laboral……10 horas
Riesgos específicos en puestos de Carnicería y Charcutería.
Equipos de protección individual y colectiva.
Medidas y actuaciones preventivas

Posibilidad de formación práctica en puesto de trabajo (120 HORAS)

Además de la Impartición del módulo de **Formación en igualdad** para las personas participantes de 7 horas

**Temario**:

a. Conceptos básicos.

b. Hombres y mujeres: diferentes pero iguales.

c. Igualdad legal e igualdad real:

1) El principio de igualdad.

2) Tipos de discriminación.

3) Usos y costumbres.

d. Políticas y planes de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres:

1) Empleo.

2) Educación.

3) Salud.

e. Legislación relativa a la igualdad de oportunidades.

f. El sexismo en la comunicación humana:

1) Comunicación humana y cultura.

2) La imagen de las mujeres en la publicidad.

3) Alternativas para una comunicación verbal no sexista.

## 3.- MODO DE PRESTAR EL SERVICIO.

El contrato se realizará con estricta sujeción a lo dispuesto en el presente pliego, y se prestará por la adjudicataria con la finalidad de la obtención de competencias en el puesto de trabajo, de las personas participantes en la acción formativa denominada "DEPENDIENTE/A DE CARNICERIA-CHARCUTERIA", y cuya impartición, junto con el módulo de Formación en Igualdad, son el objeto del contrato.

La prestación del servicio se realizará en todo momento de acuerdo a las siguientes premisas:

A) La adjudicataria del servicio, deberá reunir los requisitos relativos a centros que impartan acciones formativas y en todo caso que imparta la formación utilizando profesorado, equipamiento y locales con el nivel de calidad adecuado para transmitir los conocimientos necesarios para llevar a cabo las funciones requeridas por el puesto de trabajo objeto de la acción formativa, conforme a la Resolución de 29 de julio de 2010 del Servicio Público de Empleo Estatal, por la que se regula la inscripción y en su caso acreditación de centros y entidades de formación.

B) La adjudicataria deberá aportar los equipos y aplicaciones informáticas que resulten necesarios, material de oficina, material didáctico a entregar al alumno, y cuantos medios y recursos técnicos resulten necesarios para la prestación del servicio. A lo largo de todo el curso y en lugar preferencial del aula, tendrá que constar la titularidad del Ayuntamiento de Portugalete, así como el logotipo y financiación de la Diputación Foral de Bizkaia.

C) La empresa adjudicataria está obligada a disponer de los medios de personal precisos para la correcta prestación del servicio, debiendo cumplir lo regulado por la Resolución de 29 de julio de 2010 del Servicio Público de Empleo Estatal.

LUDIVINA ORTIZ DEL RIO - 11926598V
Firmado digitalmente por LUDIVINA ORTIZ DEL RIO - 11926598V
Fecha: 2022.03.01 12:02:12 +01'00'

Tca. Promoción Económica y Empleo