

Núm. Referència: X2024034196
Núm. Expedient CCS12024000053

PLEC DE CLÀUSULES

PLEC TÈCNIC PER A LA CONTRACTACIÓ D'UNA EMPRESA DE RESTAURACIÓ PER A LA FORMACIÓ PROFESSIONAL DEL PERFIL D'HOTELERIA DEL PTT GARROTXA.

Objecte del contracte

Vist que l'Ajuntament d'Olot vol donar compliment al conveni establert amb la Generalitat de Catalunya per tal de portar a terme el Perfil d'Hosteleria del PTT Garrotxa.

Vist que aquest perfil s'ha de portar a terme en unes instal·lacions preparades amb cuina, menjador, zona de taller, bar, aules...i l'Ajuntament d'Olot no disposa d'aquests espais.

Vist que la millor manera de portar a terme aquesta formació d'Hosteleria seria fer-ho en unes instal·lacions d'un restaurant proper a les aules del PTT.

L'Ajuntament d'Olot necessita contractar els serveis d'un restaurant que a més pugui proveir de formadors per tal de donar classe i compliment a les necessitats del perfil d'Hosteleria del PTT Garrotxa.

És per aquest motiu que és necessari per l'Ajuntament d'Olot contractar un restaurant i un equip de formadors per tal que es puguin realitzar els mòduls de formació general que estableix el currículum del perfil, que són:

- MFP3037 Tècniques elementals de servei
- MFP3038 Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes
- MFPE026 Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària
- MFPE027 Elaboració culinària bàsica

El projecte singular del Perfil d'Hosteleria del PTT Garrotxa contempla, a més a més de la formació a través dels mòduls de formació provisional, una activitat pedagògica transversal que consisteix en un dinar de família en que docents i alumnes elaboren, serveixen i mengen plegats per tal de posar en pràctica, dia a dia, els coneixements que es van adquirint.

És per això, que el restaurant que es presenta a la licitació ha de garantir, a més de la infraestructura necessària per a desenvolupar els mòduls de formació, un espai de menjador i el propi servei de menjador.

A més a més, el restaurant ha de garantir que els professionals que imparteixen els mòduls de formació professional compleixin amb els requisits que marca el departament d'educació.

Espais:

Document signat electrònicament. Còpia impresa verificable amb el codi COVE:
4813acff-3f45-4b68-b5f8-0df992969a4e

Podeu visualitzar els documents electrònics referenciats en aquest document així com aquest mateix document a www.Olot.cat/ Tramits-On-Line utilitzant els codis de verificació COVE dels documents

L'empresa ha de disposar de:

- Un espai de formació (classe), amb taules, cadires i pissarra
- Un espai per a canviar-se amb taquilles i lavabos
- Un espai de taller de cuina i office (si pot ser, diferenciat del propi de l'empresa)
- Un espai de taller de restaurant i bar (si pot ser, diferenciat del propi de l'empresa)

Taller de cuina i office:

- Generadors de calor: fogons (mínim 8), fregidores (mínim 3), salamandres, planxes (mínim 2) i forns (mínim 2)
- Generadors de fred: càmeres de refrigeració, de congelació, armaris frigorífics y taules refrigerades.
- Bateria de cuina: material de cocció, de preparació i conservació, accessoris. (mínim 1 estri per cada 1,5 alumnes; són 16).
- Material electromecànic: talladores, picadores, braços trituradors, entre altres.
- Material neutre: taules de treball, piques, carros, estanteries, campanes, armaris.
- Equips i mitjans de seguretat.

Taller de restaurant i bar:

- Generadors de fred: càmeres de refrigeració, de congelació, armaris frigorífics, fabricadores de gel, entre altres.
- Cafetera automàtica (mínim 2).
- Material electromecànic: batedores, liquadores, picadores de gel, espremedores, entre altres.
- Material neutre: taules de treball, piques, carros, estanteries, campanes, armaris, entre altres.
- Mobles, taules i cadires de sala i bar-cafeteria.
- Parament tèxtil de bar-cafeteria i sala
- Material complet per: cafeteria, bar, cocteleria, servei de menjars, servei de begudes i sala.
- Equips i mitjans de seguretat.

Document signat electrònicament. Còpia impresa verificable amb el codi COVE:
4813acff-3f45-4b68-b5f8-0df992969a4e

Podeu visualitzar els documents electrònics referenciats en aquest document així com aquest mateix document a www.Olot.cat/ Tramits-On-Line utilitzant els codis de verificació COVE dels documents

Servei de menjador als alumnes:

- L'empresa ha d'oferir servei de menjador als alumnes durant el 2n i 3r trimestre. Es pagaran 6€ per persona i àpat per a les despeses per aquest servei. L'elaboració del menjar la realitzaran els propis alumnes, però els mitjans, el menjar i el material l'ha de posar l'empresa.

Personal formador:

El restaurant es responsabilitza de realitzar les 450h de formació amb personal intern o extern a l'empresa, i aquest personal ha de tenir la formació necessària per a realitzar la formació que determina el Departament d'Educació. Especialitat 601).

Situació del restaurant:

- El restaurant ha d'estar a La Garrotxa, preferiblement a Olot.
- El restaurant ha d'estar a menys de 20 minuts en transport públic o s'hi ha de poder arribar caminant des de la seu del PTT amb un màxim de 40 minuts.
- En cas d'estar fora d'Olot, s'hi ha de poder arribar el transport públic (línia regular)

Experiència acreditada realitzant formacions similars:

Cal acreditar experiència en formacions similars.

Millores en la formació i cohesió de grup:

Es valorarà l'aportació de projectes pedagògics que millorin la cohesió de grup i la formació.

Olot, 18 de juny de 2024

}

4813acff-3f45-4b68-b5f8-0df992969a4e

Document signat electrònicament. Còpia impresa verificable amb el codi COVE:
4813acff-3f45-4b68-b5f8-0df992969a4e

Podeu visualitzar els documents electrònics referenciats en aquest document així com aquest mateix document a www.Olot.cat/ Tramits-On-Line utilitzant els codis de verificació COVE dels documents
