

ÀREA DE GESTIÓ DE PERSONES I TALENT

Unitat de Polítiques d'Ocupació i Emprenedoria

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE FORMACIÓ PEL PROJECTE de Formació per la Capacitació professional en Operacions bàsiques de cuina (HOTR0108)

Índex

1. Antecedents i justificació
 - 1.1. Antecedents
 - 1.2. Justificació
2. Objecte del contracte
3. Condicions tècniques. Detall del servei
4. Durada i fases del contracte
 - 4.1. Seguiment i control tècnic del servei
5. Pressupost base licitació
6. Termini d'execució
7. Forma de pagament

1. Objecte del contracte

L'objecte del plec és contractar una empresa per impartir la formació teòrica i el mòdul de pràctiques del certificat de professionalitat d'*Operacions bàsiques de cuina* (HOTR0108), regulat pel Reial Decret 1376/2008, de 1 d'agost, pel que s'estableixen deu certificats de professionalitat de la família professional Hosteleria i turisme que s'inclouen al Repertori Nacional de certificats de professionalitat, i el Reial Decret 619/2013, de 2 d'agost, pel qual s'estableixen dos certificats de professionalitat de la família professional Hosteleria y Turisme que s'inclouen al Repertori Nacional de certificats de professionalitat y s'actualitzen els certificats de professionalitat establerts com annexes I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX i X del Reial Decret 1376/2008, de 1 d'agost, com annexes I i II del Reial Decret 1256/2009, de 24 de juliol, modificat pel el Reial Decret 685/2011, de 13 de maig i com annexes II, III i V del Reial Decret 685/2011, de 13 de maig; d'acord amb aquest plec de condicions tècniques, i iniciar durant el segon semestre de 2024 a la comarca del Baix Penedès.

L'objectiu del projecte és proporcionar als participants la formació teòrica i pràctica imprescindible per a poder millorar la seva ocupabilitat en el sector de l'hosteleria i el turisme.

Les persones participants en el projecte realitzaran pràctiques en restaurants i hotels de la zona, amb els coneixements teòrics adquirits i els que vagin adquirint simultàniament a la realització de les pràctiques per afavorir la seva ocupabilitat en el sector.

El certificat de professionalitat de nivell 1 consta de 270 hores teòriques en *Operacions bàsiques de cuina* (HOTR0108), i en la realització de 80 hores pràctiques en restaurants i hotels, que fan un total de 350 hores.

El projecte va dirigit a 20 persones, que seran seleccionades per la Diputació de Tarragona i en col·laboració amb l'empresa adjudicatària de la licitació.

Pel seu desenvolupament es dividirà el projecte en dues etapes diferenciades, la primera constituïda per la formació teòrica del certificat en *Operacions bàsiques de cuina* (HOTR0108) i una segona etapa, en la que es realitzarà el mòdul de pràctiques del certificat.

La formació s'impartirà de manera presencial a un municipi del Baix Penedès.

2. Condicions tècniques. Detall del servei.

Context normatiu

- Reial Decret 1376/2008, de 1 d'agost, pel que s'estableixen deu certificats de professionalitat de la família professional Hosteleria i turisme que s'inclouen al Repertori Nacional de certificats de professionalitat, i el Reial Decret 619/2013, de 2 d'agost, pel qual s'estableixen dos certificats de professionalitat de la família professional Hosteleria y Turisme que s'inclouen al Repertori Nacional de certificats de professionalitat y

s'actualitzen els certificats de professionalitat establerts com annexes I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX i X del Reial Decret 1376/2008, de 1 d'agost, com annexes I i II del Reial Decret 1256/2009, de 24 de juliol, modificat pel el Reial Decret 685/2011, de 13 de maig i com annexes II, III i V del Reial Decret 685/2011, de 13 de maig.

- RESOLUCIÓ EMT/2400/2023, de 30 de juny, per la qual s'actualitzen els mòduls econòmics aplicables a les accions de formació professional per a l'ocupació, adreçades prioritàriament a persones treballadores desocupades, que promou el Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

Objectius generals formatius

Prestació del servei de 270 hores de formació teòrica en *Operacions bàsiques de cuina* (HOTR0108) i del mòdul de pràctiques de 80 hores, amb un total de 350 hores.

Continguts específics de la formació

Els establerts al Real Decret 1376/2008, d'1 d'agost, pel que s'estableixen deu certificats de professionalitat de la família professional Hostaleria i turisme.

Requeriments del personal formador

Els requeriments de competència professional del personal formador s'ajustaran a les característiques especificades pel Reial Decret 1376/2008, de 1 d'agost, pel que s'estableixen deu certificats de professionalitat de la família professional Hostaleria i turisme que s'inclouen al Repertori Nacional de certificats de professionalitat, i el Reial Decret 619/2013, de 2 d'agost, pel qual s'estableixen dos certificats de professionalitat de la família professional Hostaleria y Turisme que s'inclouen al Repertori Nacional de certificats de professionalitat y s'actualitzen els certificats de professionalitat establerts com annexes I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX i X del Reial Decret 1376/2008, de 1 d'agost, com annexes I i II del Reial Decret 1256/2009, de 24 de juliol, modificat pel el Reial Decret 685/2011, de 13 de maig i com annexes II, III i V del Reial Decret 685/2011, de 13 de maig.

L'entitat formadora haurà d'aportar professorat degudament qualificat per a l'exercici de la funció docent en relació al certificat de professionalitat.

Instal·lacions i espais formatius

Les instal·lacions i espais on tindran lloc les actuacions formatives s'ajustaran a les característiques i els requeriments establerts i especificats pel Reial Decret 1376/2008, de 1 d'agost, pel que s'estableixen deu certificats de professionalitat de la família professional Hostaleria i turisme

que s'inclouen al Repertori Nacional de certificats de professionalitat, i el Reial Decret 619/2013, de 2 d'agost, pel qual s'estableixen dos certificats de professionalitat de la família professional Hostaleria i Turisme que s'inclouen al Repertori Nacional de certificats de professionalitat i s'actualitzen els certificats de professionalitat establerts com annexes I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX i X del Reial Decret 1376/2008, de 1 d'agost, com annexes I i II del Reial Decret 1256/2009, de 24 de juliol, modificat pel el Reial Decret 685/2011, de 13 de maig i com annexes II, III i V del Reial Decret 685/2011, de 13 de maig.

L'entitat formadora haurà d'aportar les instal·lacions requerides en relació al certificat de professionalitat. Aquestes instal·lacions hauran d'estar homologades pel Servei d'Ocupació de Catalunya per impartir l'esmentat certificat de professionalitat, complint d'aquesta manera amb tots els requisits necessaris per a fer-ho.

Quan la formació sigui presencial es realitzarà a les aules/als espais que l'empresa adjudicatària proporcioni, que hauran d'estar ubicades en un municipi del Baix Penedès i degudament homologats/des per a la realització de l'esmentat certificat de professionalitat.

Alumnes

El grup estarà integrat com a màxim per 20 persones, que seran seleccionades per la Diputació de Tarragona i en col·laboració amb l'empresa adjudicatària de la licitació.

Serà necessari un mínim de 10 persones per iniciar la formació. La inscripció en aquesta activitat formativa es realitzarà a través de la pàgina web de la Diputació de Tarragona.

3. Durada i fases del contracte

La programació de la formació la desenvoluparà l'adjudicatari del contracte, detallant el desplegament del programa, el qual està especificat al Real Decret 1376/2008, de 1 d'agost, pel que s'estableixen deu certificats de professionalitat de la família professional Hostaleria i turisme i del que ha de ser possible la creació de guies d'estudi susceptibles d'incorporar-se com a material d'estudi base.

La formació es portarà a terme en dues fases:

a) la primera fase en la que es realitzaran les sessions de formació teòrica, distribuïda en 2 mòduls:

- Mòdul 1: Aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries – 120 hores

- o Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració – 30 hores
- o Aprovisionament de matèries primeres en cuina – 30 hores
- o Preelaboració i conservació culinària – 60 hores
- Mòdul 2: Elaboració culinària bàsica – 150 hores
 - o Realització de preparacions bàsiques i elementals de cuina i assistir en la preparació culinària – 90 hores
 - o Elaboració de plats combinats i aperitius – 60 hores

b) una segona fase on es realitzaran les pràctiques corresponents.

- Mòdul 3: Pràctiques professionals no laborals. 80 hores.

Les sessions teòriques permetran el compliment dels objectius per adquirir els coneixements i les habilitats necessàries per a realitzar les tasques d'*Operacions bàsiques de cuina* (HOTR0108).

3.1. Seguiment i control tècnic del servei

La responsable de la direcció del projecte serà la cap de Polítiques d'Ocupació i Emprenedoria.

Així mateix, l'adjudicatari haurà de nomenar a una persona que serà l'interlocutor/a vàlid/a i responsable davant la Unitat de Polítiques d'Ocupació i Emprenedoria de la Diputació de Tarragona per a la coordinació i correcta execució de la prestació contractual objecte del present expedient.

Qualsevol incidència sorgida en l'execució del contracte serà immediatament comunicada per escrit al/la responsable del projecte, amb independència que l'adjudicatari prengui les accions i iniciatives oportunes per a la seva resolució, acomodant les possibles discrepàncies al contingut de l'oferta presentada.

La Diputació de Tarragona facilitarà a l'empresa adjudicatària tota la informació que disposi en relació amb les matèries objecte del present encàrrec.

En cap cas ni l'adjudicatari ni la direcció del projecte podran modificar les condicions contractuals establertes sense el consentiment exprés de l'Òrgan de Contractació, previs tràmits legals preceptius conforme al que es disposi en la Llei de Contractes del Sector Públic.

4. Termini d'execució

1 any pròrrogues previstes d'un any cadascuna, potestatives per la Diputació i obligatòries pel Contractista.

La formació teòrica té una durada de 270 hores i el mòdul de pràctiques té una durada de 80 hores, amb un total de 350 hores.

La formació s'iniciarà durant el segon trimestre de 2024.

La formació teòrica tindrà una durada total de 54 dies laborables, a raó de 5 hores diàries. L'empresa adjudicatària podrà acordar amb la Diputació de Tarragona un calendari diferent, sempre i quan la durada no superi els 54 dies laborables.

Les 80h de pràctiques es realitzaran un cop finalitzada la part teòrica i s'acordaran els dies i horari entre les parts implicades.

5. Forma de pagament

El pagament d'aquest contracte es facturarà en 2 pagaments del 50% d'acord amb la seva execució: una a meitat de l'execució del projecte i la segona quan aquest finalitzi, previ al lliurament de la memòria justificativa corresponent.

Les dades que han de constar en les factures són les següents:

DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
Àrea de Gestió de Persones i Talent
Unitat de Polítiques d'Ocupació i Emprenedoria (8040)
Passeig Sant Antoni, 100
43003 Tarragona
CIF P-4300000-I
(CODI 2024/840/24 CP Operacions Bàsiques de Cuina)

Les factures hauran de presentar-se electrònicament a través de la [plataforma](#) de la Seu electrònica de la Diputació de Tarragona

(<https://seuelectronica.dipta.cat>). Els codis DIR 3 són els següents: L02000043 (oficina comptable) L02000043 (òrgan gestor) GE0001133 (unitat tramitadora). Per adjuntar les factures han d'estar signades electrònicament en format (XML, XSIG, etc.).

La cap de secció de Gestió Econòmica i Nòmina

Gemma Bonet Torné