

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques APPLICABLE AL CONTRACTE DE SERVEIS DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA RELATIU A LA REALITZACIÓ DE 3 CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL D'AUXILIAR DE MERCAT POLIVALENT EN EL MARC DEL SUBPROJECTE "APROPANT-TE EL MERCAT: COMPETITIU, DIGITAL I SOSTENIBLE", FINANÇAT PER LA UNIÓ EUROPEA – NEXTGENERATIONEU**

Expedient núm.: 2024/0016121

**0) INTRODUCCIÓ**

**0.1) Antecedents**

**0.2) Objecte**

**1) DESENVOLUPAMENT DELS TREBALLS OBJECTE DEL CONTRACTE**

**1.1) Fase I. Suport a la difusió del programa formatiu i selecció de les persones participants**

**1.2) Fase II. Realització dels tres (3) cursos ocupacionals d'auxiliar de mercat polivalent**

**1.3) Fase III. Seguiment i avaluació.**

**2) OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA**

**2.1) Equip de treball**

**2.2) Reunions**

**3) CONTROL DE QUALITAT I SEGUIMENT DELS TREBALLS**

**3.1) Control i seguiment per part de l'empresa**

**3.2) Control i seguiment per part de la Gerència de Serveis de Comerç (GSC)**

**4) LLIURAMENT DE RESULTATS**

**5) ANNEX I. Llistat d'ajuntaments decret núm. 16318 de la Presidència Delegada de l'Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública de la Diputació de Barcelona.**

## 0) INTRODUCCIÓ

### 0.1. Antecedents

La Gerència de Serveis de Comerç (en endavant GSC) està executant les actuacions associades al Subprojecte del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència, finançat per la Unió Europea – NextGenerationEU, “Apropant-te el mercat: competitiu, digital i sostenible”, d’acord amb les previsions de l’Acte d’inici i el Plec de Clàusules Administratives Particulars del present expedient de contractació.

### 0.2. Objecte

És objecte d’aquest expedient de contractació establir les bases tècniques i els requeriments que serviran per a la contractació d’una empresa per a la realització de tres (3) cursos ocupacionals d’auxiliar de mercat polivalent, l’objectiu dels quals és proporcionar a les persones participants els coneixements, habilitats i eines necessàries per desenvolupar les tasques pròpies de paradistes dels mercats municipals.

El Subprojecte “Apropant-te el mercat: competitiu, digital i sostenible” té per objectiu la revitalització i millora de la competitivitat dels mercats municipals a través de la digitalització, apropant aquests equipaments a consumidors i consolidant el seu paper com a servei públic essencial, sostenible, accessible, de proximitat i de foment del consum responsable i saludable.

La prestació dels serveis per a la realització de tres (3) cursos ocupacionals d’auxiliar de mercat polivalent tenint sempre en compte les particularitats i el sector. Cada curs tindrà una durada de 130 hores i se celebrarà als mercats dels municipis de Manlleu, Mataró i Sant Boi de Llobregat, respectivament.

La planificació i el desenvolupament de les activitats objecte d’aquest contracte es realitzarà mitjançant les tres fases següents:

- Fase I. Suport a la difusió del programa formatiu i selecció de les persones participants.
- Fase II. Realització dels tres (3) cursos ocupacionals d’auxiliar de mercat polivalent.
- Fase III. Seguiment i avaluació.

## 1) DESENVOLUPAMENT DELS TREBALLS OBJECTE DEL CONTRACTE

### 1.1. Fase I. Suport a la difusió del programa formatiu i selecció de les persones participants.

En aquesta fase es realitzaran actuacions de suport per, en primer lloc, fer difusió del programa i, en segon lloc, donar suport en la definició de les competències bàsiques per a un òptim aprofitament del curs.

L'empresa contractista farà difusió de les activitats a través de xarxes socials i mitjans digitals propis, incloent una campanya amb materials promocionals en format digital, que la Gerència de Serveis de Comerç facilitarà.

La selecció final es farà tenint en compte el llistat nominal d'alumnes preseleccionats pel municipis (Annex I), participants en el seu municipi prèviament a la signatura del contracte, per tal que en el termini màxim d'una (1) setmana des de la signatura d'aquest, la Gerència de Serveis de Comerç convoqui l'empresa a una reunió inicial per lliurar la informació dels municipis participants i el llistat nominal de l'alumnat preseleccionat per cada un d'aquests.

- Alumnat:

Un llistat nominal, noms i cognoms de les persones preseleccionades, per cada ajuntament.

- Ajuntaments:

Dades personals d'identificació i de contacte del personal tècnic dels ens locals/responsables dels mercats on s'impartirà cadascuna de les formacions: nom i cognoms, telèfon, correu electrònic professional, municipi i càrrec.

L'empresa contractista, per la selecció final, tindrà en compte les opcions inicialment escollides pels alumnes preseleccionats, on s'indica la preferència en un dels tres municipis que es portarà a terme dita formació. En concret, els itineraris recollits als municipis de:

- Manlleu
- Mataró
- Sant Boi de Llobregat

## **1.2. Fase II. Realització dels tres (3) cursos ocupacionals d'auxiliar de mercat polivalent i les pràctiques formatives.**

L'objectiu d'aquesta formació és cobrir les necessitats de personal dels diferents mercats municipals, així com promoure la inserció laboral de persones en oficis que requereixen de professionals mitjançant l'inici de la seva capacitació per a:

- la preparació per a la venda de carns, aviram i productes de xarcuteria
- la venda directa als clients de la carnisseria, xarcuteria i aviram
- la preparació de comandes

La Gerència de Serveis de Comerç facilitarà a l'empresa la informació del nom dels mercats municipals on es desenvoluparà la formació i la persona de contacte de cadascun d'ells.

En els tres (3) cursos, l'empresa contractista haurà de complir, com a mínim, amb els següents requeriments tècnics:

Cada curs està estructurat en els següents mòduls formatius:

### **1. Mòdul d'higiene del manipulador d'aliments. 10 hores**

El manipulador d'aliments és aquell que, per raó de la seva activitat laboral, té contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei. El contingut general de mòdul es compon de:

- **Qualitat alimentària:**
  - Definició d'aliments
  - Classificació dels aliments
  - Criteris de qualitat dels aliments
- **Alteracions dels aliments:**
  - Deteriorament dels aliments d'origen animal i d'origen vegetal.
- **Manipulació higiènica dels aliments:**
  - Cadena alimentària: origen, transformació, tractaments, traçabilitat dels aliments, emmagatzematge, temps de permanència, distribució i consum.
  - El paper del manipulador/a d'aliments.
  - Manipulació dels aliments: bones pràctiques
- **Locals i instal·lacions: maquinària, eines i utilitatge, neteja i desinfecció.**
  - Eliminació d'escombraries i residus.
- **Distribució de les instal·lacions, il·luminació, ventilació.**
- **Higiene personal: neteja, hàbits higiènics, estat de salut i prevenció de malalties**
- **transmissibles.**

- Informació de productes alimentosos: identificació, etiquetatge, caducitat, composició.
- Higiene alimentària: microorganismes en els aliments, contaminacions, infeccions i intoxicacions alimentàries.
- Al·lèrgens i intoleràncies alimentàries. Informació i etiquetatge.
- Pla d'anàlisi de perills i punts de control crítics i la Guia de bones pràctiques a la cuina. Els plans d'autocontrol

## **2. Mòdul de carnisseria-xarcuteria. 90 hores**

- La venda de carn de vedella i de porc.
  - Fonaments d'obtenció i producció de la carn. de boví i porcí. Factors que influeixen en la qualitat del producte.
  - Carn de vedella, vaca, bou i vedella blanca. Les carns madurades. Carn de Kobe i l'Angus.
  - Carn de porc. Races autòctones.
  - Les peces que s'obtenen de la vedella i del tocino. Denominació comercial, categoria i preparació per a la venda segons aplicació culinària.
  - La conservació de la carn a l'establiment. Envasat.
  - Etiquetatge de la carn i informació al consumidor.
- Iniciació a la pràctica de l'obtenció i preparació per a la venda de les peces de vedella i porc.
- Iniciació a la preparació d'elaborats carnis .
  - Iniciació a l'elaboració d'hamburgueses, mandonguilles, salsitxes, xistorra i pinxos.
  - Bones pràctiques de producció a l'establiment
  - Registres de traçabilitat a la producció
  - Fitxes tècniques de producció
  - Etiquetatge.
- Els derivats carnis
  - Classificació dels derivats carnis
  - Derivats carnis tractats per la calor: Pernil dolç, mortadel·les...
  - Foie i paté de foie gras
  - Derivats carnis no tractats per la calor: Fuet, llonganissa, ....
  - Pernils i paletes curades
  - Conservació i envasament
  - Etiquetatge i traçabilitat
- Iniciació a la pràctica de llescat i envasat per a la venda.
- Els formatges
  - Com s'elaboren els formatges? Coagulació i fermentació de la llet.
  - Tipologia de formatges: segons contingut en greix, segons tipus de llet, segons procés de curació i afinat, segons el tipus de quall,..
  - Formatges frescs i blancs pasteuritzats: Característiques i principals tipologies
  - Formatges madurats: Característiques i principals tipologies
  - Composició, valor nutritiu i etiquetatge dels formatges

- Iniciació a la pràctica d'elaboració de formatge. Maduració i afinat. Introducció al tast sensorial de formatges.
- Iniciació a la pràctica del llescat i porcionat de formatges. Les eines de tall.

### **3. Mòdul d'aviram. 20 hores**

- La preparació per a la venda de la carn de pollastre
  - Fonaments de fisiologia de la carn
  - El pollastre: Característiques i producció
  - Especejament del pollastre
  - Altres espècies d'aviram: pularda, capó, guatlles
- El conill. Característiques i producció
  - Especejament del conill
- La caça. Espècies i hàbits de consum.
- La conservació a l'establiment. Envasat.
- Etiquetatge i informació al consumidor.
- Pràctica en l'especejament i preparació per a la venda del pollastre i del conill.
  - Iniciació a la preparació d'elaborats de pollastre
  - Iniciació pràctica a l'elaboració d'hamburgueses, salsitxes, marinats i pinxos.

### **4. Manipulació de càrregues. 10 hores**

- Manipulació de càrregues manual
- Prevenció de riscos en la manipulació de càrregues manual

#### **1.3 Fase III. Seguiment i avaluació.**

En aquesta fase es farà un seguiment de l'impacte en els participants a les actuacions referides en l'apartat anterior.

L'empresa contractista elaborarà un informe de seguiment que recollirà, com a mínim, el contingut següent:

- Relació de participants per sessió i curs
- Resultats d'avaluació de la satisfacció de les persones participants.
- Nom de la persona experta que ha realitzat cadascuna de les actuacions.
- Calendari de les actuacions.

## 2) OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA

Els treballs a realitzar per l'empresa contractista inclouen:

- Impartició, preparació de les classes, avaluació i seguiment de les persones participants dels tres (3) cursos ocupacionals d'auxiliar de mercat polivalent.
- Despeses de desplaçament de les persones formadores.
- Organització, personal de recolzament i coordinació i altres despeses de gestió.
- Assegurança de les persones participants.
- Emissió dels certificats d'assistència. Certificat d'higiene del manipulador/a d'aliments.
- Mitjans didàctics i adquisició de materials didàctics: vestuari per a l'estudiant (calçat de seguretat, davantal, pantalons, bata curta i barret); cessió d'equips i eines de treball: ganivets, pilons de tall, tisores, escatadors i hamburgueseria; guants de protecció antitall.
- Gestió per a l'adquisició, compra de producte fresc i gestió dels subproductes i compra de materials auxiliars d'envasat i etiquetatge per als productes manipulats. En la mesura del possible, les compres de producte fresc es realitzaran a les parades dels mercats municipals on se celebren els cursos.
- Lloguer de mobiliari i equipaments: taules de treball d'acerinox, picadora, talladora d'embotits i envasadora i d'altres necessaris per portar a terme els tres (3) cursos.
- L'empresa contractista vetllarà per minimitzar els impactes ambientals negatius que es podrien generar durant l'execució de les activitats de la contractació. S'utilitzarà el material, embalatges i aliments estrictament necessaris pel desenvolupament dels cursos i es gestionarà de forma correcta tots els residus generats segons fraccions.
- Es prioritzarà l'ús de material docent digital i si cal imprimir en paper haurà de ser certificat FSC i/o reciclat.
- Es farà un bon ús de l'energia a les aules i equips.

El calendari de les actuacions previstes en un inici, però que poden ser susceptibles de canvis, aquest és el següent:

### Itinerari Manlleu:

**Data d'inici:** 20/09/2024  
**Data de finalització:** 22/11/2024  
**Horari:** 14:30h – 20:30h

### Itinerari Mataró

**Data d'inici:** 27/09/2024  
**Data de finalització:** 28/11/2024  
**Horari:** 09:00h – 15:00h

Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública  
**Gerència de Serveis de Comerç**

Expedient núm. 2024/0016121

### Itinerari Sant Boi de Llobregat

**Data d'inici:** 23/09/2024

**Data de finalització:** 26/11/2024

**Horari:** 09:00h – 15:00h

La part contractista ha de ser capaç d'adaptar-se als horaris proposats per cada mercat municipal on s'imparteix l'acció formativa.

En totes les tasques que s'han de dur a terme cal tenir en compte la imatge corporativa de la Diputació de Barcelona, així com s'ha de fer servir els logotips apropiats. Els manuals d'identitat gràfica de la Diputació de Barcelona es poden consultar a: <https://imatgecorporativa.diba.cat/>.

## **2.1 Equip de treball**

L'empresa contractista ha de garantir l'experiència i formació necessària del personal que participa al projecte per tal que pugui dur a terme de manera satisfactòria les tasques que li són encomanades.

Per tal de dur a terme correctament els servei descrits, el personal adscrit al contracte haurà de tenir habilitats relacionals per abordar la formació especialitzada i experiència en els camps descrits a l'apartat 1 del present Plec relatiu a les tasques corresponent a les fases de la I a la III.

L'empresa haurà de destinar a l'execució del contracte un equip suficientment dimensionat per portar a terme les tasques detallades en el present plec.

La persona o persones adscrites al contracte han de reunir els següents perfils mínims requerits per desenvolupar el servei objecte del contracte, i per lot:

- **Perfil 1: coordinador/a del projecte** que farà la tasca de direcció i supervisió del projecte. També haurà de dur a terme les tasques de coordinació entre els diversos referents de la Diputació de Barcelona, i els ajuntaments participants.

Aquesta persona haurà de tenir una experiència mínima de tres (3) anys vinculada a tasques de direcció i supervisió adreçada a cursos de formació ocupacionals i haurà de disposar d'una titulació universitària.

- **Perfil 2:** Equip docent conformat per **persones expertes** en desenvolupament d'activitats formatives en els camps descrits a l'apartat 1.2 del present Plec.

Aquesta persona o persones expertes que conformen l'equip docent hauran de tenir una experiència mínima de tres (3) anys vinculats al mòdul a impartir.



L'empresa ha de preservar l'estabilitat de l'equip. Qualsevol canvi del personal haurà de ser per causes justificades i haurà de ser comunicat a la Diputació de Barcelona en el termini màxim de 7 dies naturals.

## 2.2 Reunions

A demanda de la Diputació de Barcelona, es faran reunions presencials a les dependències pròpies de la Diputació o telemàtiques, en les quals es farà un repàs exhaustiu de cada acció, així com del calendari de treball proposat, i per establir prioritats d'acord amb les necessitats de termini de lliurament del resultat del contracte.

Totes les despeses que pugui suposar el desplaçament del personal de l'empresa contractista per assistir a les reunions presencials seran a càrrec de l'empresa contractista.

### **3) CONTROL DE QUALITAT I SEGUIMENT DELS TREBALLS**

La GSC designarà una persona que assumeixi el control i la coordinació de l'execució contractual amb l'empresa contractista a fi de tractar directament les qüestions relacionades amb el desenvolupament normal de les tasques indicades en aquest plec.

L'empresa contractista haurà de designar una persona responsable de la gestió de l'execució del contracte, que haurà de garantir la qualitat de la prestació objecte d'aquest plec, i tractar directament les qüestions relacionades amb el desenvolupament normal de les tasques indicades en aquest plec amb la persona interlocutora designada per la GSC.

Aquestes persones s'hauran de reunir amb una periodicitat mínima d'un cop al mes per tal de tractar qualsevol aspecte vinculat amb el desenvolupament del contracte, a fi d'assegurar que s'està executat de conformitat amb aquest plec.

Als efectes anteriors, s'avaluarà el seguiment i el control del compliment de cada requeriment tècnic de la manera següent:

#### **3.1 Control i seguiment per part de l'empresa**

El/la coordinador/a designat per l'empresa realitzarà les funcions següents:

- Supervisar les tasques que s'estiguin duent a terme per part de la resta de l'equip.
- Resoldre les incidències que puguin sorgir durant l'execució de les tasques i reportar-les a la GSC sempre que sigui oportú.
- Lliurar a la persona interlocutora/supervisora de la GSC via correu electrònic la documentació que es pactarà a la reunió inicial.
- Comunicar a la GSC qualsevol incidència que sorgeixi en les tasques a realitzar.

### 3.2 Control i seguiment per part de la GSC

La GSC designarà una persona interlocutora/supervisora, que tindrà les funcions següents:

- Fer el seguiment i control de l'execució dels treballs realitzats.
- Seguiment dels procediments en el marc del desenvolupament de la funció de control de gestió, per assegurar que es compleix l'estàndard mínim en relació amb els indicadors, fites i objectius establerts en les Ordres HFP/1030/2021 i HFP/1031/2021, de 29 de setembre, amb especial atenció als principis de gestió d'etiquetatge verd i digital, lluita contra el frau, la corrupció i el conflicte d'interès, el doble finançament, les mesures de control per al correcte compliment del principi de no causar un dany significatiu al medi ambient (DNSH), l'obligació de compliment de les obligacions d'informació previstes a l'art.8.2 de l'Ordre 1030/2021, l'obligació del contractista i dels subcontractistes d'aportar la informació relativa al titular real del beneficiari final dels fons en la forma prevista a l'art.10 Ordre 1031/2021, l'obligació de complementació de la Declaració d'Absència de Conflicte d'Interès (DACI) per a totes les persones obligades, la conservació de documentació, d'acord amb el que disposa l'art.132 del Reglament Financer i el compliment dels compromisos en matèria de comunicació, encapçalaments i logos que conté l'art. 9 de l'Ordre 1030/2021 i que se'n deriven del "Manual d'Identitat Visual del PRTR" elaborat per la Diputació de Barcelona.

#### 4) LLIURAMENT DE RESULTATS

L'empresa contractista lliurarà a la Diputació de Barcelona, un cop finalitzada la feina, la documentació descrita a l'apartat 1.3 del present Plec. Tota la informació és lliurarà, com a mínim, en català i en format electrònic.



Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública  
Gerència de Serveis de Comerç

Expedient núm. 2024/0016121

## ANNEX I

**Llistat d'ajuntament decret núm. 16318 de la Presidència Delegada de l'Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública de la Diputació de Barcelona que resol el procediment de concessió del recurs material en règim de concessió directa amb concurrència de la Gerència de Serveis de Comerç "Subprojecte – Apropant-te el mercat: competitiu, digital i sostenible" – anys 2023-2024, finançat per la Unió Europea – NextGenerationEU, en el marc de la convocatòria del Programa especial de cooperació i assistència local**

En concret:

- Barberà del Vallès
- Esplugues de Llobregat
- Gavà
- Granollers
- Manlleu
- Manresa
- Mataró
- Molins de Rei
- Olesa de Montserrat
- Pallejà
- Prat de Llobregat, El
- Ripollet
- Rubí
- Sabadell
- Sant Boi de Llobregat
- Sant Just Desvern
- Sant Pere de Ribes
- Terrassa
- Viladecans

## Metadades del document

<b>Núm. expedient</b>	2024/0016121
<b>Tipus documental</b>	Informe
<b>Títol</b>	2024 0016121 PTT Formació Ocupacional Auxiliar Mercat Polivalent

## Signatures

<b>Signatari</b>		<b>Acte</b>	<b>Data acte</b>
Sergi Vilamala Bastarras (SIG)	Gerent de Serveis de Comerç	Signa	02/08/2024 13:56

## Validació Electrònica del document

<b>Codi (CSV)</b>	<b>Adreça de validació</b>	<b>QR</b>
7158841200397acc8fd	<a href="https://seuelectronica.diba.cat">https://seuelectronica.diba.cat</a>	

