

19496300M  
JUAN BAUTISTA  
RIERA (R:  
Q0373001G)

Firmado digitalmente por: 19496300M JUAN  
BAUTISTA RIERA (R: Q0373001G)  
Nombre de reconocimiento (DN):  
2.5.4.13=RefAEAT/AEAT0333/PUESTO  
1/37265/14072020131258,  
serialNumber=DICES-19496300M,  
givenName=JUAN BAUTISTA, sn=RIERA SANCHEZ,  
cn=19496300M JUAN BAUTISTA RIERA (R:  
Q0373001G), 2.5.4.97=VAIES-Q0373001G,  
c=CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO DE ALICANTE,  
c=ES  
Fecha: 2021.07.07 13:59:27 +02'00'

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL PROGRAMA PICE COFINANCIADO POR EL FONDO SOCIAL EUROPEO Y LA CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA, SERVICIOS Y NAVEGACIÓN DE ALICANTE (SEGUNDO SEMESTRE 2021)**

<b>Nº Expediente:</b>	A-03/2021	<b>Procedimiento</b>	Abierto
<b>Centro Coste:</b>	PICE-Plan de Capacitación justificación		
<b>Departamento</b>	Formación		

## 1. Objeto

La Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante (en adelante, "CÁMARA ALICANTE") participa en el Programa Integral de Cualificación y Empleo impulsado por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social en el marco del Programa Nacional de Garantía Juvenil, programa que beneficia a las empresas facilitando la incorporación en sus plantillas de trabajadores jóvenes, mediante un conjunto de acciones de orientación y formación, que persigue la empleabilidad de este perfil de trabajadores, todo ello cofinanciado por el Fondo Social Europeo de la Unión Europea.

CÁMARA ALICANTE abre este procedimiento para contratar a personas físicas o jurídicas para la realización durante el segundo semestre del año de acciones formativas específicas dirigidas a jóvenes en la Provincia de Alicante, en el marco del programa PICE, previamente reseñado.

## 2. Ámbitos de la acción formativa que realizará el adjudicatario del PICE

Los ámbitos de la acción formativa para los que las personas físicas o jurídicas interesadas podrán participar son los siguientes:

- Operador de carretillas elevadoras.
- Auxiliar de cocina.
- Auxiliar de hostelería.
- Panadería y pastelería.
- Gestión administrativa de la empresa.
- Dependiente de supermercado.
- Monitor de tiempo libre.

El adjudicatario deberá contar con personal docente (tanto en el caso de que sea una persona física o jurídica), en condiciones de ofrecer sus servicios en las acciones formativas anteriormente descritas, cumpliendo con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

El ámbito territorial en el que las personas físicas o jurídicas podrán desempeñar sus servicios viene localizado en la demarcación de CÁMARA ALICANTE y en concreto en las siguientes áreas geográficas de la provincia de Alicante establecidas para cada lote:

- Municipio de Alicante.
- Provincia de Alicante 1 incluye las comarcas de: L'Alcoià excepto el municipio de Alcoi, El Comtat, la Marina Alta, la Marina Baixa, el Alto Vinalopó y L'Alacantí (exceptuando el municipio de Alicante para el lote nº 4).
- Provincia de Alicante 2 incluye las comarcas de: Vinalopó Medio, Vinalopó Bajo y Vega Baja del Segura excepto el municipio de Orihuela.

## 3. Condiciones para la admisión en la contratación

Podrán presentar oferta al presente procedimiento aquellas personas físicas que cuentan con unos conocimientos y experiencia previa demostrable en el ámbito de las actividades referidas a la formación, teniendo en cuenta los requisitos establecidos en los Pliegos de Prescripciones Administrativas y Técnicas.

En el caso de que sean personas jurídicas deberán acreditar igualmente que cuentan con unos conocimientos y experiencia previa demostrable en el ámbito de las actividades referidas a la formación.

El ofertante deberá presentar una **Memoria Técnica** por cada lote al que concurra de las acciones a realizar, que incluya además de los aspectos generales comentados el siguiente contenido mínimo:

- Presentación de la empresa o persona física ofertantes indicando su adecuación para la realización de los servicios que se solicitan.
- Cualificación del equipo docente y profesional: Curriculum Vitae de los docentes y profesionales propuestos para la ejecución del contrato, poniendo de manifiesto su experiencia y cualificación profesional.
- Descripción detallada de los trabajos que se realizarán en el ámbito de cada uno de los lotes a los que se concurran, detallando en cada caso: título de la acción formativa, objetivos, destinatarios potenciales, contenidos, carga lectiva, metodología y sistema de evaluación.
- Experiencia acreditada de la empresa ofertante en actividades objeto de la prestación de servicio.
- Descripción detallada de las instalaciones con las que cuenta para impartir la formación en el área geográfica determinada cuando así se requiera.

En general, deberán incluir, junto con los puntos reseñados anteriormente, cualquier documentación adicional que desarrolle aspectos relevantes, y su descripción se realizará a un nivel suficientemente detallado para que ésta pueda ser evaluada con detenimiento por los técnicos competentes. Con carácter general la información presentada en la Memoria Técnica debe estar estructurada y expuesta de forma clara y concisa, y no deben contenerse referencias a documentos externos relevantes que no se adjunten a la misma.

**La no presentación de la Memoria Técnica con el contenido mínimo previamente indicado supondrá la exclusión del procedimiento de licitación.**

Los requisitos exigidos en cuanto a formación y experiencia profesional de los docentes y profesionales quedan recogidos en el ANEXO II.

#### **4. Aspectos Generales que deberán cumplir las acciones formativas de cada lote**

**4.1.- Objetivos:** mejorar los conocimientos y habilidades que favorecen la empleabilidad de los jóvenes que participan en cada capacitación, especificando en cada caso CÁMARA ALICANTE cuáles serán esas habilidades y conocimientos relacionados con cada materia.

**4.2. Materiales:** El adjudicatario deberá aportar los manuales, materiales docentes y documentación necesaria para el correcto desarrollo de las acciones formativas que se inicien.

**4.3. Programas:** CÁMARA ALICANTE establece en el Anexo I del presente procedimiento los contenidos mínimos de cada módulo formativo, sin perjuicio de los posibles ajustes que se realicen por parte de la misma.

#### **4.4. Tareas de los docentes**

Los docentes deberán realizar todas aquellas acciones que fueran necesarias para el aprendizaje de los jóvenes inscritos en el PICE, preparación de materiales e impartición de horas formativas, controles de asistencia y evaluación de resultados. Cuando el mismo pertenezca o realice la actividad a través de una Persona Jurídica y la Acción formativa se realice en instalaciones externas a las de CÁMARA ALICANTE, la empresa se responsabilizará de la gestión administrativa de la documentación definida por el programa, y se encargará de ponerla a disposición del personal de CÁMARA responsable del programa.

Las acciones formativas a realizar por parte del personal docente se agrupan dentro de la Formación específica, en el marco de la cual el joven participará únicamente en una de las acciones formativas de este tipo, para la que tendrá que encontrarse habilitado. Esta formación tiene un carácter muy práctico y directamente vinculado a las necesidades reales del joven de cara a la posterior entrada en el mercado laboral.

A fin de verificar la eficacia del Programa y el trabajo de los formadores, CÁMARA ALICANTE realizará una labor de seguimiento y evaluación continua, para lo que podrá solicitar al docente un informe con cuestiones relativas al funcionamiento y desarrollo del trabajo, así como de las incidencias que se produzcan.

CÁMARA ALICANTE podrá revisar en cualquier momento la actuación de cada uno de los docentes, al objeto de comprobar que su actuación responde a unos estándares mínimos de calidad, éxito y buenas prácticas.

Los docentes se encargarán de supervisar la correcta cumplimentación de la documentación administrativa relacionada con el aprovechamiento de la Acción Formativa por parte de los alumnos: Partes de Asistencia y Pruebas de Evaluación.

## ANEXO I

### OPERADOR DE CARRETILLAS ELEVADORAS (10 horas)

*A) Definición de los trabajos - conocimiento del entorno y de las formas de ejecución.*

Manutención mecánica.

Cargas. Tipos. Embalajes.

Almacenamiento. zona de trabajo, locales.

Equipos para manipulación de cargas. Tipos.

Carretillas elevadoras. tipos, legislación, conductor, componentes, maniobras  
Implementos.

Accesorios de elevación.

*B) Técnicas preventivas específicas*

Identificación de riesgos - verificación, identificación y vigilancia del lugar de trabajo y su entorno.

Riesgos derivados del entorno de trabajo.

Riesgos derivados de la maquinaria y accesorios. Activ. manipulación de cargas.

Riesgos derivados de contactos eléctricos.

Riesgos derivados del factor humano.

*Evaluación de riesgos* - aplicación del plan de seguridad y salud en la tarea concreta planificación de las actividades desde el punto de vista preventivo.

Para controlar los riesgos derivados del entorno de trabajo.

Para controlar los riesgos derivados de la maquinaria y accesorios. Activ. manipulación de cargas.

Para controlar los riesgos derivados de los contactos eléctricos.

Para controlar los riesgos derivados del factor humano.

*Técnicas preventivas específicas*

Medios de protección colectiva

Equipos de protección individual (EPI 's)

Señalización de seguridad y tránsito

Mantenimiento y verificaciones. Manual del fabricante.

Formación. Autorización de uso. Documentación.

### GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA (120 horas)

- La empresa y tipos de empresas.
- Documentos básicos y típicos de la oficina.
- Gestión básica de tesorería archivo y su clasificación.
- Correspondencia comercial y atención al cliente.
- Contabilidad básica.

- Tipos de contratos y nóminas.

- Ofimática: procesador de textos, Excel.
- Procesador de textos.
- Excel.
- Power Point.

#### **AUXILIAR DE HOSTELERÍA (150 horas)**

- Sistemas de aprovisionamiento en el restaurante y mise en place en el restaurante.
- Servicio y atención al cliente en el restaurante.
- Bar y café/ Coctelería.

#### **AUXILIAR DE COCINA (150 horas)**

- Manipulación de alimentos.
- Salud laboral dentro de una cocina.
- Introducción a la cocina.
- Pre- elaboraciones básicas.
- Preparaciones básicas.
- Postres básicos.

#### **DEPENDIENTE DE SUPERMERCADO (150 horas)**

- Manipulación, conservación y corte de carne.
- Manipulación, conservación y fileteado de pescado.
- Charcutería.
- Cocción y decoración de masas congeladas.
- Conocimiento de Producto, manipulación y conservación de fruta y verdura.
- Reposición de productos en tienda.
- Seguridad en el trabajo en tienda y prácticas con carretilla.
- Casos difíciles en la atención al cliente en tienda.
- Prácticas de caja.

#### **MONITOR DE TIEMPO LIBRE (150 horas)**

- Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil.
- Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil.
- Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre.

## **PANADERIA Y REPOSTERIA (150 HORAS)**

- Aprovisionamiento interno y conservación (35 horas).
- Pre-elaboración, elaboración y presentación (115 horas).



## ANEXO II

### REQUISITOS FORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN A APORTAR POR LOS PARTICIPANTES SEGÚN EL LOS DISTINTOS ÁMBITOS DE FORMACIÓN

<b>Formación Específica: Nicho de Empleo</b>	<b><i>Requisito mínimo</i></b>	<b><i>Documentación a aportar</i></b>
<b>a) Formación:</b>	Titulación académica de grado medio/superior en materias relacionadas. Titulación en formación docente de al menos 80 horas.	Fotocopia simple del título oficial y del título de formación docente.
<b>b) Experiencia profesional y docente:</b>	Experiencia superior a 2 año en formación relacionada con la materia a impartir.	Vida laboral y justificación del puesto desempeñado.