

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE SERVICIOS QUE REGIRÁ LA ADJUDICACIÓN POR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO DE LA IMPARTICIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA “DEPENDIENTE/A DE CARNICERÍA-CHARCUTERÍA” DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN 2026

Expediente de contratación 06/2025/EMP Dependiente/a de carnicería-charcutería

1. OBJETO DEL PRESENTE PLIEGO

El contrato que en base a las presentes especificaciones técnicas se realice tendrá por objeto la realización de los servicios necesarios para la ejecución de la **Acción Formativa: “Dependiente/a de carnicería-charcutería”**, del Programa de Formación 2026 incluido en el Plan de intervención con personas desempleadas de Behargintza Basauri-Etxebarri (en adelante BHG).

2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

La empresa adjudicataria desarrollará la Acción Formativa “Dependiente/a de carnicería-charcutería”, con la finalidad de lograr que las personas que participan en la misma concluyan dotadas de los conocimientos y las competencias necesarias para realizar las operaciones de valoración, despiece y preparación de productos cárnicos, así como su comercialización (cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente), para afrontar el reto de incorporarse al mercado laboral en el ámbito de la atención al cliente en la industria alimentaria.

Esta acción formativa está dirigida a personas desempleadas, residentes en Basauri o Etxebarri,

El número de participantes será un mínimo de 10 y un máximo de 15.

La Acción Formativa se desarrollará en las siguientes fases:

- **FASE A: Curso de formación teórico-práctico:** 300 horas.
- **FASE B: Prácticas en empresas:** 80 horas.

FASE A. CURSO DE FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICO

La formación se impartirá de lunes a viernes, en horario comprendido aproximadamente entre las 9.30 y las 14:30 horas, siendo las fechas de impartición previstas las siguientes:

- Del 09 de febrero al 19 de mayo de 2026
No lectivos: 19/03/2026, del 30/03/2026 al 10/04/2026 y el 01/05/2026.

La formación incluirá, dentro de las 300 horas de formación teórico-prácticas propuestas, como mínimo, los siguientes módulos:

- Preparación de piezas cárnicas para su comercialización.
- Elaboración de preparados cárnicos frescos.
- Acondicionamiento de productos de charcutería.
- Técnicas de venta y atención al cliente.
- Prevención de riesgos laborales.
- Manipulador/a de alimentos.

La empresa adjudicataria aportará un **proyecto detallado** que incluirá al menos los siguientes apartados:

- Cronograma. Programa de contenidos por módulos, duración de los mismos (horas totales/fecha de inicio y finalización) y personal formador que imparte cada uno de ellos.
- Planificación didáctica. Se adjuntará, al menos, una ficha didáctica de cada módulo a impartir, que incluirá:
 - . Objetivos y contenidos del módulo.
 - . Desarrollo didáctico y actividades propuestas.
 - . Medios materiales y técnicos a utilizar durante el desarrollo del módulo.
 - . Espacio previsto para la impartición del módulo.
 - . Tratamiento de la perspectiva de género e igualdad de oportunidades.
 - . Respuesta a la diversidad.
- Metodología de evaluación del alumnado. Se adjuntarán ejemplos de las herramientas propuestas para las evaluaciones.
- Descripción y cuantificación de los medios didácticos y material de formación que se pondrá a disposición del alumnado durante el curso (Material fungible: blocs, bolígrafos, manuales formativos, documentación, etc.).
- Descripción y cuantificación del equipamiento del aula-taller.
- Descripción del material fungible, detallando Kg por alumno/a y denominación de las piezas.
- Descripción de la ropa y calzado de trabajo y/o equipo de protección adecuado a la normativa laboral vigente que se facilitará al alumnado. Se facilitará a cada alumna/o, durante las horas de impartición de todos los módulos, así como durante el periodo de prácticas en empresas, al menos: delantal de neopreno, guante de protección, gorro/cofia, traje de trabajo (pantalón, jersey y chaleco para el frío), guantes de plástico y calzado.
- Descripción de las instalaciones: aulas para la impartición de la teoría, instalaciones para la impartición del taller de charcutería-carnicería, zonas de vestuario, descanso y servicios higiénico-sanitarios.
- Descripción detallada de los Recursos Humanos asignados al proyecto. Dicho equipo humano deberá estar compuesto por: personal docente, personal de gestión directa del proyecto formativo y personal encargado de la gestión de prácticas profesionales no laborales.

- Mejoras técnicas o de otro tipo aportadas (describiendo de manera clara en qué consisten y el valor que aportan al proyecto). No se considerarán como mejoras aquellas cuestiones que se hayan valorado en otros apartados.
- **El proyecto no deberá desarrollar ni incluir cuestiones relacionadas con los criterios de adjudicación de apreciación automática (oferta económica, ubicación de las instalaciones, experiencia laboral relacionada con el desempeño profesional como personal de carnicería-charcutería del equipo formador propuesto).**

Previo a la impartición del curso, BHG dará el visto bueno a los materiales didácticos propuestos (manuales, documentación, ...), tanto en lo que se refiere al contenido como a la forma de presentación. La empresa licitadora incluirá en el material didáctico, por ella elaborado, la leyenda y los logotipos de BHG, según las indicaciones del mismo.

El primer día de curso la empresa adjudicataria hará entrega a todo el alumnado y a la Gestora de formación de BHG, de un documento informativo en el que se recojan, al menos, el programa del curso con los contenidos de cada módulo y un calendario con los módulos que se impartan diariamente, así como el nombre de la persona formadora correspondiente.

FASE B. PRÁCTICAS EN EMPRESAS

El período de prácticas en empresas se iniciará en un período máximo de 10 días laborables una vez finalizado el curso de formación. Siendo las fechas, aproximadas, de realización las siguientes:

- Período comprendido entre el 28/05/2026 al 16/06/2026 (80 horas).

La empresa adjudicataria aportará un proyecto detallado incluyendo por lo menos:

- Cronograma y gestor/a de prácticas.
- Posibles empresas participantes.
- Descripción del seguimiento que se realizará durante las prácticas en empresas.
- Metodología de evaluación del alumnado. Se adjuntarán ejemplos de las herramientas propuestas para las evaluaciones.

La adjudicataria colaborará en la gestión del programa de prácticas, proporcionando todas las empresas necesarias para la realización de las mismas. Con al menos 10 días de antelación, al inicio de esta fase, proporcionará a BHG: razón social, dirección, y actividad de cada empresa; así como sede/departamento de adscripción y tareas a realizar por el alumnado.

BHG determinará las empresas donde se realicen las prácticas, así como el alumnado que participe en las mismas.

Se suscribirá entre Behargintza Basauri Etxebarri, la empresa prestadora del servicio de formación, el alumno o alumna en prácticas y la empresa de prácticas, un convenio de

colaboración para la realización de prácticas profesionales en empresas en el que se recoja lo siguiente:

- Duración mínima: 80 horas.
- Las prácticas se realizarán de lunes a viernes en jornada no inferior a 5 horas diarias ni superior a 7 horas diarias, no pudiendo superar las 35 horas semanales.
- Inexistencia de vínculo laboral entre el centro de trabajo y las personas participantes (alumnado).
- Contenido de las prácticas: se recogerán **específicamente** aquellas tareas acordadas que específicamente realizará el alumno o alumna en el centro de trabajo durante sus prácticas.

La empresa adjudicataria dispondrá de una persona como Gestora de Prácticas, que deberá realizar un **seguimiento continuado y personal a cada participante**. En todo caso deberá realizar una visita **presencial durante la primera semana de prácticas**, y una evaluación final durante la última semana.

De dicha visita presencial se elaborará un **informe-resumen de la situación inicial** de cada persona en prácticas, que se remitirá a BHG durante los tres días laborables de la siguiente semana.

Así mismo deberá realizar, al menos, las actividades que a continuación se relacionan:

- **Planificar las prácticas** teniendo en cuenta los requisitos de los puestos, la estructura organizativa de la empresa y las características de las/os participantes (objetivos, actividades, tiempos, recursos, etc.)
- **Supervisar y asesorar** de forma individual y periódica el proceso de las/os participantes, garantizando el desarrollo de las prácticas conforme a las tareas acordadas en el programa de prácticas, y velando por el mejor desarrollo posible de la formación práctica del alumno o alumna en el centro de trabajo.
- **Contrastar** la información recogida con la persona que actúe como Instructora de la empresa.
- **Plantear las medidas correctoras** y los cambios que sean necesario, de acuerdo con BHG, cuando las prácticas no se puedan desarrollar conforme al programa previsto inicialmente.
- **Valorar** el aprovechamiento de cada participante.
- **Planificar**, en coordinación con la persona Instructora de la empresa, las **visitas** para el seguimiento conjunto de la acción con el objetivo de solventar y resolver las situaciones antes de que finalice la acción.
- **Elaborar un informe final** de evaluación sobre cada participante que debe contemplar al menos los siguientes aspectos:
 - . Datos personales de la/el participante, nombre y domicilio de la empresa, nombre y cargo de Instructor/a en la empresa.
 - . Actividad de la empresa donde se realizan las prácticas.
 - . Horario y calendario cumplido.
 - . Descripción del departamento o puesto en que se ha llevado a cabo la estancia.

- . Descripción de las tareas realizadas por el alumno o alumna durante su estancia en el centro de trabajo.
- . Grado de cumplimiento de los objetivos programados en el plan de trabajo.
- . Resumen de las actuaciones de seguimiento realizadas por la persona Gestora de prácticas, indicando fechas de realización.
- . Valoración de la estancia por parte de la participante, Instructor/a de la empresa y de el/la Gestor/a de prácticas.
- . Otros aspectos que considere de interés.

La empresa adjudicataria se encargará de que cada empresa participante en el programa de prácticas designe una persona **Instructora** que se encargue de la tutorización de las participantes que realizará, al menos, las siguientes funciones:

- Acoger a la persona participante en la empresa.
- Facilitar su adaptación a la empresa.
- Asesorar y supervisar su actividad.
- Atender sus consultas.
- Colaborar con la Gestora de prácticas para la elaboración de los informes a realizar por esta.

En relación con la gestión de la **FASE B. PRÁCTICAS EN EMPRESAS**, la empresa adjudicataria deberá ajustarse estrictamente a las pautas establecidas en este pliego en cuanto a la gestión de las mismas.

Si se aportaran mejoras en relación con esta fase, deberá de indicarse expresamente, describiendo en qué consisten y el valor que aportan sobre la gestión inicial requerida.

3. MEMORIA FINAL DE CADA FASE DE LA ACCIÓN FORMATIVA

La empresa adjudicataria presentará en el plazo de 30 días naturales desde la finalización de la Fase A. *Curso de formación teórico-práctico*, la memoria descriptiva de la ejecución del mismo.

Asimismo, la entidad adjudicataria presentará memoria descriptiva de la Fase B. *Prácticas en empresas*, en el plazo de 30 días naturales desde la finalización de las mismas.

El contenido preciso y soporte de estas memorias quedará explicitado documentalmente por BHG.

Para la ampliación del plazo establecido para la entrega de ambas memorias se deberá contar con la aprobación expresa por parte de BHG.

4. CONSULTAS TÉCNICAS

Cualquier duda o aclaración referente a alguno de los aspectos recogidos en este Pliego deberá realizarse por teléfono o a través del correo electrónico de BHG, especificando en este último caso, el número de teléfono y el nombre de la persona a la que dirigirse.

- Número de teléfono: 944 262 999
- E-mail: kontratazioa@behargintza.eus

Basauri, 21 de octubre de 2025
Behargintza Basauri Etxebarri

Fdo. Yolanda González de Belandia Izquierdo
Técnica de Empleo

VºBº Josu Llona Sabarte
Coordinador

En cumplimiento de la normativa de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa de que los datos que nos facilite serán tratados por BEHARGINTZA BASAURI-ETXEBARRI de forma segura y confidencial.

La finalidad del tratamiento de los datos de los proveedores ya contratados será la gestión administrativa, fiscal y contable de la relación comercial entre ambas partes.

En cualquier momento podrá ejercitar los derechos de acceso, rectificación, supresión y portabilidad de sus datos, y la limitación u oposición a su tratamiento dirigiendo un escrito a BEHARGINTZA BASAURI-ETXEBARRI, calle Baskonia nº 1, C.P. 48970 de Basauri (Bizkaia) o enviando un mail a info@behargintza.eus.

Podrá consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos en nuestra política privacidad tanto en la web como oficinas.