

Solicitud / propuesta de contrato menor

Nº. de localizador	012-2024-MALA		
---------------------------	----------------------	--	--

Datos del solicitante	
Sede / centro	MÁLAGA
Unidad promotora	YMCA
Responsable del contrato	Susana Corrales Morales Directora centro de YMCA en MÁLAGA
Características del contrato	
<u>Descripción del objeto del contrato y la necesidad de hacerlo:</u>	
<p>YMCA solicita el servicio de realización de la acción formativa denominado "CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA", incluido en el Proyecto Link Laboral: Enlaza con el empleo 2024 (ME24-00034-2024) financiado por Fundación "la Caixa" y por el Fondo Social Europeo Plus, en el marco del Programa FSE+ de Inclusión Social, Garantía Infantil y Lucha Contra la Pobreza 2021-2027 - Programa Más Empleo de la Fundación "la Caixa", que YMCA desarrolla en su centro de Málaga.</p> <p>El objeto del presente contrato es la prestación de los servicios consistentes en la preparación, docencia, evaluación y gestión administrativa para la obtención de la certificación para la acción formativa arriba indicada.</p> <p>Asimismo el centro de formación aportará:</p> <ul style="list-style-type: none">- El material didáctico necesario para el desarrollo de la acción formativa a cada uno de los alumnos, entregando un ejemplar de dicho material a la entidad con los logos del financiador.- Prueba de evaluación de contenidos de los alumnos con los logos del financiador.<ul style="list-style-type: none">- El diploma/certificado firmado por el centro que acredita al/la alumno/a la titulación finalizada (apto), especificando los contenidos teóricos <p>Características de la acción formativa:</p> <ul style="list-style-type: none">- Duración: 70 horas de contenido teórico- Alumnos: Entre 10 y 15 alumnos por grupo.- Desarrollo: Para los contenidos teóricos, en las instalaciones de la empresa concursante- Modalidad: Presencial.- Horario: a concretar con el centro de formación. A concretar en la firma de contrato una vez adjudicado.- Periodo de ejecución: Del mes de octubre al mes de diciembre de 2024. A concretar en la firma de contrato una vez adjudicado.- Índice de contenidos: Contenido teórico (70 horas): UNIDAD DIDACTICA 1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO Y ALÉRGENOS 1.-La alimentación saludable 2.-Alteración de los alimentos 3.-Manipulación higiénica de los alimentos	

4.-Plan de gestión de alérgenos y etiquetado de productos alimenticios

5.-Manipulación de Productos de carnicería y charcutería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMERCIALIZACIÓN Y VENTA DE LA CARNE.

1. Clasificación de las carnes

2. Bovino

3. - Conceptualización

4. - Clasificación canales de bovino

5. - Grasa de cobertura y grasa de veteado

6. - Etiquetado canales de vacuno

7. - Denominaciones de venta vacuno

8. - Razas bovinos

9. Porcino (blanco)

10. Ovino

11. - Tipología de ovinos

12. - Clasificación canales de Ovino

13. - Denominaciones de venta Cordero

14. - Denominaciones de venta Cabrito

15. Aves

16. - Denominaciones Aves de corral

17. - Clasificación Aves de corral

18. - Aves de Caza

19. Otras carnes

20. Transporte carnes refrigeradas

21. APPCC

22. - Aproximación y concepto

23. - Peligros biológicos, químicos y físicos

24. - Recepción de canales y productos cárnicos

25. Despiece de canales

26. - Conceptos

27. - Despiece de Vacuno

28. - Despiece de Porcino

29. - Despiece de Ovino

30. - Despiece de Pollo

31. Venta de la carne

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

1.Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos

2.Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:

3.Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:

4.Ubicación de mercancías:

5.Condiciones generales de conservación de los productos:

6.Documentación interna

7.Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción

8.Documentación de reclamación y devolución

9.Órdenes de salida y expedición. Albaranes

10. Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones
11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

UNIDAD DIDACTICA 4. ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA.

1. Componentes
2. Embutidos y curados
3. Quesos
4. Producto curado ibérico
5. Corte jamón ibérico (curado)

UNIDAD DIDACTICA 5. PROBLEMAS Y DIFICULTADES DE LA CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA.

1. Principales causas de alteración de los productos
2. Pautas para la conservación de los productos
3. Tipos de envasados

UNIDAD DIDACTICA 6. LA HIGIENE EN CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA.

1. Referidas al personal
2. Condiciones sanitarias
3. Escaparatismo
4. Utillaje y material consumible
5. EPI Equipos de Protección Individual

UNIDAD DIDACTICA 7. CORTE DE JAMON

1. Partes del jamón
2. Conocimiento del producto
3. Corte de jamón

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Operaciones y comprobaciones generales en la recepción y en expedición.
2. Tipos y condiciones de contrato:
3. Protección de las mercancías cárnicas
4. Transporte externo
5. Condiciones y medios de transporte
6. Graneles y envasados
7. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO.

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:
2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad
5. Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
6. Control instrumental de túneles y cámaras
7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.
8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia

El centro de formación deberá hacerse cargo del seguro de accidentes y responsabilidad civil necesario que dé cobertura al alumnado de dicha acción formativa.

Asimismo, YMCA se reserva el derecho de cancelación del contrato que se realice con la entidad adjudicataria, si no se alcanzará un mínimo de 10 alumnos participantes al inicio de la misma.

Por otro lado, la entidad formadora se compromete a cumplimentar la documentación técnica y administrativa que YMCA le proporcionará para dar cumplida cuenta de la norma ISO 9001: 2015, en la que la entidad se encuentra certificada. Esta documentación hace referencia a los siguientes aspectos:

- Programación y calendarización de la acción formativa.
- Listas control de asistencia diaria.
- Lista control de recepción de material de los alumnos.
- Acta de evaluación.
- Cuestionarios de satisfacción de los alumnos y docentes.
- El diploma/certificado firmado por el centro que acredita al/la alumno/a la titulación finalizada (apto) con los logos del financiador, especificando los contenidos teóricos

La empresa concursante se compromete a aportar a YMCA la documentación necesaria para la celebración y ejecución del contrato que se encuentran en el Anexo I y Anexo II de la presente licitación.

A la finalización del curso, la empresa entregará original de la factura por la realización de los servicios prestados, con los impuestos que procedan, con indicación del precio desglosado en los conceptos de docencia y otros gastos, así como la indicación de que la acción formativa está dentro del proyecto: *Proyecto Link Laboral: Enlaza con el empleo 2024 (ME24-00034-2024) financiado por Fundación "la Caixa" y por el Fondo Social Europeo Plus, en el marco del Programa FSE+ de Inclusión Social, Garantía Infantil y Lucha Contra la Pobreza 2021-2027 - Programa Más Empleo de la Fundación "la Caixa".*

Este contrato menor de servicio no altera el objeto del contrato para evitar la aplicación de las reglas generales de contratación (no se está fraccionando el objeto del contrato); el contratista propuesto no ha suscrito más contratos menores que individual o conjuntamente superen los 15.000 € (antes de impuestos) con esta entidad durante los últimos doce meses; esta entidad no cuenta con suficientes medios materiales y/o humanos para poder llevar a cabo este trabajo, siendo el interés público de hacerlo su necesidad tal como se explicita posteriormente y dicho interés no puede satisfacerse con ningún otro contrato en vigor. Todo esto se indica en cumplimiento del artículo 118.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del Sector Público.

b) Partida presupuestaria:	Proyecto Link Laboral: Enlaza con el empleo 2024 en Málaga (ME24-00034-2024) A)3 Gastos directos personal formación B)1 Otros gastos directos formación
c) Plazo de ejecución:	Octubre-diciembre 2024



d) Presupuesto máximo, impuestos incluidos si procede:	Docencia: 3.212,72 € Otros gastos: 1.343,75 €
--	--

Propuesta del responsable del contrato

Firma directora/a de centro


YMCA
Carril de la Cordobesa, 29
29003 MÁLAGA
Tel.: 951 83 35 00
C.I.F. G 28659308

Susana Corrales Morales
Directora centro de YMCA en Málaga

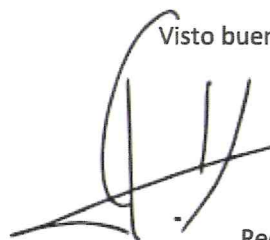
Visto bueno



Vera Villarroja Roy
Directora Empleo y Formación de YMCA

YMCA
Castillo, 24 - Bajo
28010 MADRID
Tel.: 91 319 21 26 - Fax: 91 700 08 65
C.I.F. G 28659308

Visto bueno y conforme



Pedro Fueyo Díaz
Secretario General de YMCA