

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONWI093	<i>Expediente</i> CON/38/2012	<i>Fecha</i> 14-06-12 10:09

PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS QUE REXERÁ A CONTRATACIÓN PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO DE CATERING E DO PERSOAL MONITOR/COIDADOR DE COMEDOR ESCOLAR PARA OS CEIP DO CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA PARA O CURSO 2012-2013

CLAUSULA I: OBXECTO DO CONTRATO

O obxecto do presente contrato de xestión de servizo é a execución da prestación do servizo de *catering* e o persoal monitor/coidor de comedor escolar, consistente en:

A) A elaboración de **XANTARES**, o seu servizo e a vixilancia e atención ao alumnado con persoal monitor/coidor do alumnado.

B) A elaboración de **ALMORZOS**, o seu servizo e a vixilancia e atención ao alumnado con persoal monitor/coidor do alumnado, cunha duración de 90 minutos/día ou 120 minutos, segundo o caso.

O alumnado antedito será o dos seguintes centros educativos públicos de Educación Infantil e Primaria (CEIP) situados no Concello de Santiago de Compostela:

CENTROS

ENDEREZO DO SERVIZO

NOME	ENDEREZO
CEIP APÓSTOLO SANTIAGO	RÚA DE BETANZOS 55. ALMÁCIGA S/N
CEIP CARDEAL QUIROGA PALACIOS	AVENIDA VILLALDÍA 33-
CEIP DAS FONTEIÑAS	RÚA DE ROMA, 15
CEIP DE ROXOS	RÚA DA BARROSA, 74 - ROXOS
CEIP DE VITE I	BURGO DAS NACIÓNS, 8
CEIP MESTRE RODRÍGUEZ XIXIREI	LUGAR DA ESQUIPA. A SABUGUEIRA
CEIP MONTE DOS POSTES	RÚA FONTEIÑAS 79
CEIP RAÍÑA FABIOLA	RÚA ENTREGALERAS 15
CEIP RAMÓN CABANILLAS	JOSE SOUTO PAZ, 5

1. Aos efectos do presente contrato entenderase por:

A) A elaboración de **XANTARES**:

Elaboración de comidas: elaboración das comidas nas instalacións de cociña da empresa adxudicataria.

Servizo: a distribución dos menús escolares ata as mesas do comedor escolar, o seu reparto entre os comensais e, finalmente, a recollida do material empregado.

Vixilancia: a asistencia e coidado do alumnado durante a utilización do servizo de comedor así como nos períodos anterior (desde a finalización da última clase da mañá) e posterior á utilización do mesmo.

B) A elaboración de **ALMORZOS (MADRUGADORES)**:

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONWI093	<i>Expediente</i> CON/38/2012	<i>Fecha</i> 14-06-12 10:09

Elaboración de almorzos: elaboración dos almorzos, cada día, nas instalacións de cociña ou comedor de cada centro educativo.

Servizo: a distribución dos almorzos escolares ata as mesas do comedor escolar, o seu reparto entre os comensais e, finalmente, a recollida do material empregado.

Vixilancia: a asistencia e coidado do alumnado durante a utilización do servizo de comedor para os almorzos, desde a chegada do alumnado usuario deste servizo ao centro, ata o comezo das clases da xornada de mañá (cunha duración de 90 minutos/día)

2. As necesidades administrativas a satisfacer son a prestación do servizo de comedor escolar correspondente ao XANTAR e aos ALMORZOS dos devanditos centros.

CLAUSULA II: CARACTERÍSTICAS XERAIS DO SERVIZO

O obxecto do contrato comprenderá as seguintes prestacións:

A) XANTARES:

- A elaboración das comidas do xantar nas cociñas propias da empresa adxudicataria.
- O transporte dos menús elaborados nas cociñas da empresa adxudicataria ata o comedor do centro escolar.
- A colocación das mesas do comedor, a distribución dos menús ata elas e o seu reparto entre as e os comensais
- Os labores de recollida e limpeza do material empregado e das dependencias, maquinaria e uteis utilizados do comedor.
- Tarefas de atención ao alumnado que utilice o servizo de comedor escolar nos períodos anteriores (desde a finalización da última clase da mañá), durante as quendas do servizo, e durante o período posterior á utilización do servizo (ata as 16:30 horas, coincidindo co comezo das actividades extraescolares).

B) ALMORZOS:

- A elaboración dos almorzos cada día, nas cociñas ou nos comedores propios de cada centro educativo.
- A colocación das mesas do comedor, a distribución dos almorzos ata elas e o seu reparto entre as e os comensais
- Os labores de recollida e limpeza do material empregado e das dependencias, maquinaria e uteis utilizados do comedor.
- Tarefas de atención ao alumnado durante a utilización do servizo de comedor para os almorzos, desde a chegada do alumnado ao centro ata o comezo das clases da xornada de mañá (ou sexa desde as 07.30 e ata as 09.00 ou 9:30 h. dependendo do horario de cada centro).

O servizo prestarase os días lectivos do curso escolar 2012-2013 dentro do período comprendido entre o 12/09/2012 ao 21/06/2013, datas incluídas no calendario escolar para os centros docentes sostidos con fondos públicos publicado pola Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, (Orde do 13 de xuño de 2012, DOG nº 119 de 22 de xuño de 2012 da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria). Acompáñase a este prego un anexo especificativo ao calendario de días lectivos referidos ao plan de actuación no desenvolvemento deste servizo.

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONWI093	<i>Expediente</i> CON/38/2012	<i>Fecha</i> 14-06-12 10:09

Os centros educativos deste concello, teñen dereito a elixir outros dous días como festivos, razón pola que para os efectos de prestación do servizo de comedor escolar (xantar e almorzo), faise o cómputo sobre un calendario escolar tipo do que resultan uns 178 días lectivos nesta localidade para o curso escolar 2012-2013.

CLAÚSULA III: CARACTERÍSTICAS DOS MENÚS ESCOLARES DO XANTAR E DO ALMORZO

A) XANTARES:

3.1. Estrutura:

Os menús escolares do xantar estarán formados por:

- a. Un primeiro prato, composto basicamente de arroz, legumes, pasta, verduras e hortalizas.
- b. Un segundo prato, que incluíra peixe, carne ou ovos, e que se acompañará dunha gornición de verduras, hortalizas ou patacas.
- c. O terceiro prato ou sobremesa, que incluíra, fundamentalmente, froita ou derivados lácteos, como queixo ou yogur.
- d. Un bolíño individual de pan fresco do día.
- e. Auga mineral (sen límite).

3.2. Frecuencia:

A empresa deberá dispor, como mínimo, de 12 menús ordinarios, que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 11 restantes e non deben coincidir no mesmo día da semana, atendendo a que pode haber nenos e nenas usuarios de días concretos.

3.3. Composición alimenticia mínima.

Os menús escolares do xantar deberán incluír os seguintes componentes alimenticios:

Modelo de menú do xantar de dieta normal (Táboa I)

PRIMEIROS PRATOS	Legumes Arroces Pastas Guisos: patacas con carne, peixe, etc. Verduras: (Sopas, cremas, verdura refogada, ensaladas) Sopas (Arroz ou pasta)
SEGUNDOS PRATOS	Carne (tenreira, porco, cordeiro, etc) Peixe (branco ou azul); Aves (polo, pavo, etc). Ovos Fritos
GORNICIÓNS	Ensalada (cando o primeiro prato sexa: legumes, arroces, pasta ou guisos) Patacas (cando o primeiro prato sexa : verduras ou sopas)

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONWI093	<i>Expediente</i> CON/38/2012	<i>Fecha</i> 14-06-12 10:09

FROITAS	1-2 pezas de froita. Os produtos derivados lácteos poden substituír unha das pezas de froita (como máximo 2 veces/semana)
PAN	Ración individual de pan fresco do día
BEBIDAS	Auga mineral

B) ALMORZOS:

3.1. Estrutura

Os menús escolares do almorzo estarán formados por:

- Froitas frescas: Un vaso de zume de laranxa fresca natural ou unha ou dúas pezas de froita fresca.
- Lácteos: logurt natural, leite, queixo ou leite callada.
- Cereais: Pan fresco do día; copos de trigo, millo, arroz ou avea ou galletas tipo María.
- Graxas: Aceite de oliva, manteiga ou margarina (no caso de que no grupo dos cereais se ofrezca pan).

3.2. Frecuencia

A empresa deberá dispor, como mínimo, de 8 menús de almorzo ordinarios, que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 7 restantes. Cada menú de almorzo deberá incluír alomenos, un elemento de cada un dos tres primeiros grupos indicados na relación anterior (a, b e c).

3.3.-Orixe dos produtos e comportamento en casos excepcionais, no referente tanto aos xantares como aos almorzos:

A empresa adjudicataria adoptará cantas medidas preventivas e de control sexan precisas para garantir o emprego de produtos de calidade contrastada en cantidade suficiente na confección dos menús.

Con tal fin, a materia prima que empregue na confección dos menús deberá ser adquirida, en todo caso, en establecementos e provedores que contén coas correspondentes autorizacións sanitarias. De tal circunstancia quedará constancia nos documentos que o contratista estará obrigado a confeccionar para acreditar a trazabilidade dos produtos, sexan estes naturais ou elaborados.

En casos debidamente xustificadas, nos que poida existir un clima social de rexeitamento ou alarma polo emprego de certos produtos, naturais ou elaborados, nas dietas dos escolares, o Concello de Santiago como entidade contratante poderá solicitarlle ao contratista que non os empregue á hora de confeccionar os menús escolares.

CLAUSULA IV: NÚMERO DE CUBERTOS QUE SE FACTURARÁN

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONWI093	<i>Expediente</i> CON/38/2012	<i>Fecha</i> 14-06-12 10:09

4.1. Mensualmente facturarase o número de cubertos que realmente se consuman, tanto no referente aos ALMORZOS como aos XANTARES. O reconto conformado destes será rexistrado diariamente nunha folla de rexistro (de carácter mensual), asinada pola dirección do centro ou persoa en quen delegue e pola empresa adxudicataria, segundo o modelo do Anexo I, no que o total será o número de cubertos que se facturarán (detallando o número de xantares e o número de almorzos). Rematado o mes, unha copia da folla de rexistro entregárase á empresa, outra arquivárase no centro e unha terceira achegarase ó Concello, xunto coa factura correspondente á achega municipal.

4.2. Cando a dirección do centro teña coñecemento de que se van producir incrementos ou ausencias dos usuarios habituais, que aconsellen aumentar ou diminuír o número de menús, poñerá en coñecemento da empresa adxudicataria que permita dar resposta a esa situación antes das 10.00 h. do día no que deba surtir os efectos, co obxecto de que diminúa o número de menús que se servirán e se facturará/n ese/s día/s.

4.3. O Concello de Santiago, efectuará o pagamento mensualmente a mes vencido da parte que constitúe a achega municipal, resultante de aplicar os prezos unitarios sinalados na cláusula 6 do prego de cláusulas administrativas ó número de xantares que realmente se consuman. O pagamento efectuarase a modo de ingreso en conta bancaria á empresa adxudicataria, unha vez presentada por esta a factura correspondente xunto co resto dos documentos que se indican na Cláusula XVI deste Pregon de Prescricións Técnicas.

4.4.- Co obxecto de tramitar as baixas sinaladas na cláusula 7 do Pregon de Cláusulas Administrativas, a empresa deberá comunicar por escrito, ao Departamento de Educación do concello de Santiago, os impagos producidos polos usuarios nos prazos establecidos

CLAUSULA V: MENÚ ORDINARIOS (XANTARES E ALMORZOS)

5.1. Os menús propostos polos licitadores (xantares e almorzos) na presentación das súas ofertas deberán detallar as materias primas de cada menú, as gramaxes mínimas en cru ou as unidades por comensal de cada materia prima e o valor nutritivo do menú, de modo que a dieta global para cada unha das comidas (xantar e almorzo) sexa equilibrada. Indicarán as calorías, as proteínas, as graxas, o calcio, o ferro e as principais vitaminas de cada menú. Os pratos crus condimentaranse con aceite de oliva e empregárase o sal iodado na elaboración dos menús.

5.2. A lista mensual dos menús (xantares e almorzos) que se presentará para o coñecemento do Consello escolar do centro, e do Concello de Santiago como entidade contratante, deberá incluír os menús (xantares e almorzos) que consten no contrato, de modo que ningún deles se repita hasta non ter servido os restantes. A dita lista, ademais de ter que presentarse unha vez para todo o curso escolar, farase tamén por trimestres e mensualmente (sempre na semana anterior ao comezo de cada mes e de cada trimestre).

CLAUSULA VI: MENÚ ESPECIAIS DE RÉXIME (XANTARES E ALMORZOS)

Cando no centro exista algún/ha alumno/a que teña algún tipo de intolerancia ou alerxia alimentaria debidamente documentada, a empresa estará obrigada a servirle un menú (xantar ou almorzo) axeitado ás súas necesidades. Estes menús serán previamente solicitados pola familia de que se trate e xustificados mediante o correspondente informe médico.

O prezo da elaboración, o transporte e o servizo á mesa dos menús especiais (de xantar ou de almorzo), estará incluído no prezo por comensal/día ofertado polos licitadores, polo que non implicará modificación algunha deste durante a vixencia do contrato.

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONWI093	<i>Expediente</i> CON/38/2012	<i>Fecha</i> 14-06-12 10:09

CLAUSULA VII: PERSOAL PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO

7.1.- O persoal necesario para a prestación do servizo obxecto do presente contrato, no número e cualificación que figure na proposición de licitación, correrá totalmente por conta da empresa adxudicataria, quen será a única responsable da súa contratación e da relación laboral entre o persoal traballador e a empresa adxudicataria, debendo cumprir, en todo caso e momento, as condicións laborais legalmente vixentes, sen que, en ningún caso, da prestación de funcións por parte deste persoal derive en relación laboral algunha do mesmo nin co Concello de Santiago nin co centro de ensino no que preste o seu servizo.

O persoal que manipule os alimentos para preparamos, condimentalos e servilos deberá cumprir a lexislación hixiénico - sanitaria específica e, en particular, as normas establecidas no Decreto 290/2003, do 4 de xuño (DOG do 26 de xuño), polo que se fixan as normas relativas á formación de manipuladores de alimentos, o procedemento de autorización de empresas e entidades de formación e crease o rexistro delas, e no Real Decreto 3484/2000, do 29 de decembro (BOE do 12 de xaneiro de 2001), que establece as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas, así como o establecido no Decreto 179/1984, do 27 de decembro, sobre a obriga de uso de sal iodado nos comedores escolares, e canta lexislación se atope vixente nesta materia.

No caso de *catering* e cocifias centrais estarán ademais conforme ao disposto no Real Decreto 191/2011 de 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

7.2.- A empresa disporá dun número de persoal traballador de atención ao alumnado no servizo de comedor en función do total do alumnado comensal, de acordo coa Orde de 21 de febreiro de 2007, pola que se regula a organización, funcionamento e xestión do servizo de comedor escolar, que, para os centros aos que se lles prestarán os servizos obxecto deste contrato, establécese a proporción de 1 monitor/a por cada 18 alumnas/os. No caso de que como media mensual o alumnado-comensal se vexa incrementado nunha media do 20%, a empresa contratante do servizo incorporará un novo monitor/a.

7.3 Todo o persoal estará debidamente uniformado e identificado, de acordo coas correspondentes ordenanzas laborais vixentes, e desenvolverá as súas funcións coa debida corrección.

7.4 A Dirección do centro ou o órgano de contratación poderán esixir da empresa adxudicataria, en calquera momento, xustificación documental do debido cumprimento das súas obrigas laborais, especialmente coa Seguridade Social, do persoal que presta servizos.

7.5 A empresa adxudicataria porá a disposición de cada centro, persoal que se encargará de:

-Realizar tarefas de atención ao alumnado que utilice o servizo de comedor escolar obxecto de contratación con persoal dependente da empresa adxudicataria do contrato, que reúna os requisitos esixidos no presente prego de prescricións técnicas, e sen que o persoal dedicado ao servizo de distribución e achegamento da comida aos centros sexa computado como persoal de atención ao alumnado.

-O persoal de atención ao alumnado realizará a súa actividade:

A) XANTARES: nos períodos anteriores (desde a finalización da última clase da mañá), durante as quendas do servizo, e durante o período posterior á utilización do servizo (ata as 16:30 horas, coincidindo co comezo das actividades extraescolares) que, en caso de dispersión das aulas respecto da localización das instalacións do comedor, este persoal acompañará ao alumnado usuario do servizo ás referidas instalacións tendo especial coidado co alumnado de educación infantil.

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONWI093	<i>Expediente</i> CON/38/2012	<i>Fecha</i> 14-06-12 10:09

B) ALMORZOS: atención ao alumnado que faga uso do servizo de comedor para os almorzos, desde a chegada do alumnado ao centro ata o comezo das clases da xornada de mañá (ou sexa desde as 07.30 ata as 09.00, 9:30 horas ou 10 horas, dependendo de cada centro) que, en caso de dispersión das aulas respecto da localización das instalacións do comedor este persoal acompañará ao alumnado usuario do servizo ás referidas instalacións tendo especial coidado co alumnado de educación infantil.

O persoal de atención ao alumnado establecerá as medidas necesarias para que en caso de existencia de máis dunha quenda de comedor (xantar ou almorzo), non se impida ou dificulte unha inxesta satisfactoria naquel alumnado que precise maior tempo.

Non obstante, o número de persoas que a empresa dedicará á atención do alumnado en cada centro, estará afectado polo incremento de comensais unha vez comezado o curso, axustando sempre o órgano de contratación o número de persoas que a empresa dedicará á atención ao alumnado, tendo en conta as indicacións recollidas no punto 7.2.

- Proporcionar **orientacións en materia de educación para a saúde** e de adquisición de hábitos sociais, realizando actividades educativas e de tempo libre, a desenvolver nos períodos anterior e posterior á utilización do servizo de comedor (nos xantares e nos almorzos), que reflíctan a dimensión educativa do comedor e favoreza o desenvolvemento de hábitos relacionados coa alimentación e a hixiene. Igualmente nos períodos anterior e posterior á utilización do servizo de comedor realizarán actividades educativas e de tempo libre para favorecer a integración de todo o alumnado..

- **Programación de actividades**, a desenvolver nos períodos anterior e posterior á utilización do servizo de comedor, encamiñadas a un maior coñecemento polo alumnado dos produtos ecolóxicos, sobre a hixiene bucal e de manexo dos alimentos na mesa, de convivencia, de non discriminación e de respecto entre as compañeiras e os compañeiros, e sobre a alimentación saudable.

- **Formación específica do persoal contratado** que participe nas tarefas de atención e supervisión do alumnado no servizo de comedor para que poidan detectar e así previr posibles problemas de saúde, inmediatos e a longo prazo, ligados á nutrición.

-A empresa adxudicataria promoverá e vixiará que o alumnado proceda ao lavado de mans antes de comezar e ao finalizar a comida, así como ao seu remate procederán ademais a realizar unha correcta hixiene bucal.

CLAUSULA VIII: REQUISITOS DA EMPRESA ADXUDICATARIA

A empresa adxudicataria garantirá o servizo proporcionando o persoal necesario coa debida formación e capacitación para a prestación do mesmo para o cal, encargarse da selección e da contratación do equipo de persoal encargado de levar a cabo as funcións que lle correspondan. Asemade será esta a que exerza sobre o seu persoal as facultades de dirección e control.

No caso de baixas, vacacións ou ausencias extraordinarias da persoa ou persoas asignadas ao posto vacante nese momento, a empresa proporcionará o persoal necesario e cos mesmos requisitos que a persoa substituída, para cubrir a ausencia, sen que en ningún momento haxa carencias de persoal en calquera dos servizos contratados (xantares e almorzos) nos centros de ensino que contén cos servizos de comedor.

A empresa adxudicataria disporá no seu cadro de persoal dun/ha especialista en dietética e nutrición que acreditará estar en posesión do título de Técnico Superior en Dietética ou título superior oficial universitario

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONWI093	<i>Expediente</i> CON/38/2012	<i>Fecha</i> 14-06-12 10:09

(Diplomatura en nutrición humana e dietética ou Mestrado da Área de Nutrición e Bromatoloxía), circunstancia que se acreditará no sobre A, **resultando a súa non acreditación causa de exclusión.**

Calquera dúbida que puidese xurdir desde o punto de vista da nutrición ou dietético terá que ser resolta por esta persoa, así como os menús presentados pola empresa terán que ser deseñados e xustificados polo devandito profesional, que será a persoa asinante dos mesmos.

O equipo de persoal estará ademais formado por un/ha coordinador/a oportunamente formado, e o persoal cualificado necesario para a atención ao alumnado e o resto dos servizos, en función das necesidades de cada centro, dos grupos, e do horario que se recollen no presente prego.

O/a coordinador/a asumirá as funcións de dirección e coordinación do equipo, supervisando diariamente a boa marcha da prestación dos servizos. Asemade realizará funcións de xestión e control das actividades, mantendo canais de comunicación fluídos co persoal da dirección e co representante do Consello escolar de cada centro nomeado para tal fin, co Departamento de Educación do Concello de Santiago onde terá que entregar, en nome da empresa adxudicataria, puntualmente os diferentes informes e documentos e atender calquera outra información, documentación ou xestión que este servizo municipal lle solicite.

CLAUSULA IX: O SERVIZO DO CUBERTO E A LIMPEZA DO MENAXE E DO LOCAL DO COMEDOR PARA OS XANTARES E OS ALMORZOS

9.1 Todos os traballos relativos á compra, adquisición e conservación das materias primas alimentarias, así como a preparación, o transporte dos correspondentes menús ata os comedores dos centros escolares, prestación do servizo en cada comedor escolar (nos xantares e nos almorzos) e distribución da comida aos comensais, correrá por conta do persoal da empresa. Este inclúe a preparación das mesas, pratos, vasos, cubertos, panos de mesa, auga e todo o necesario para consumir o menú, así como a retirada e limpeza destes despois da comida, e a limpeza de mesas, sillas e local do comedor. Será tamén este persoal o encargado da evacuación dos residuos á zona que cada centro teña destinada para o lixo.

9.2 A empresa velará pola boa presentación das mesas e correrán da súa conta manteis e panos de mesa que serán dun só uso.

9.3 A empresa dotará de pratos diferenciados (1º, 2º e sobremesa), vasos e cubertos, aos centros, ao inicio do curso, e sempre no caso de ampliación de necesidades ou de reposición dos mesmos. Tamén aportará os utensilios de almorzo necesarios (pratos, tazas, vasos e cubertos).

9.4 A limpeza efectuarase diariamente fóra do horario normal de funcionamento do comedor, sen prexuízo de que o local estea permanentemente limpo. Para esta tarefa, utilizaranse produtos biodegradables e non contaminantes.

CLAUSULA X: INSTALACIÓNS, UTENSILIOS, ENXOVAL, VAIXELA E OUTRO MATERIAL DE COCIÑA E COMEDOR A DISPOSICIÓN DA EMPRESA ADXUDICATARIA

A empresa adxudicataria debe proporcionar todo o enxoval completo necesario para prestar o servizo e lavallo polos seus medios propios e baixo a súa responsabilidade exclusiva.

Cando o centro poña a disposición da empresa a cociña, campana extractora e calquera outro utensilio e electrodoméstico, será por conta da empresa contratada a limpeza, conservación, reparación, e, se é o caso, reposición dos bens postos a disposición da empresa polo centro.

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONWI093	<i>Expediente</i> CON/38/2012	<i>Fecha</i> 14-06-12 10:09

A empresa adjudicataria vén obrigada a gardar e custodiar os mobles que cada centro de ensino posúa e facilite para tal efecto, se fora o caso, no local destinado para o servizo de comedor: as mesas, as cadeiras, o enxoval, os electrodomésticos, os útiles de cociña..., así como garantir a súa limpeza ao remate do servizo diario de comedor, e a devolvelos á finalización da vixencia do contrato en estado de conservación e

funcionamento axeitados. Á finalización do contrato, e antes da devolución da fianza, o equipo e utensilios de cociña será devolto, polo menos, nas mesmas condicións nas que se recibiu. No caso de non ser así, a súa reparación será con cargo á fianza, se é suficiente, ou da empresa, se a fianza non fose suficiente.

CLAUSULA XI: MANIPULACIÓN E CONSERVACIÓN DOS ALIMENTOS

11.1. Para manter a axeitada calidade, a hixiene e o valor nutritivo dos alimentos é necesario coidar as condicións nas que se manipulan, se almacenan e se conserva a comida xa preparada ata o momento en que se distribúe ás mesas. Para ilo, axustarase ao disposto no Real Decreto 3484/2000, do 29 de decembro (BOE do 12 de xaneiro de 2001), que establece as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas e demais lexislación específica sobre manipulación e conservación de alimentos que sexa de aplicación.

11.2. As comidas (xantares e almozos) que se sirvan deberán ter unha presentación e unha calidade aceptables e prepararanse coa menor anticipación posible ao tempo do seu consumo.

11.3. No momento do consumo deberán ter unha temperatura igual ou superior a 65° no corazón do produto.

CLAUSULA XII: CONSERVACIÓN DAS MOSTRAS

A empresa reservará e conservará cada día unha pequena cantidade de cada comida servida, nas condicións técnicas axeitadas, durante 72 horas, coa finalidade de poder analizala con prontitude se apareceran problemas de intoxicación alimentaria. As ditas mostras estarán a disposición da dirección do centro, da entidade contratante, do persoal inspector da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria e das autoridades sanitarias, no caso de seren requiridas.

CLAUSULA XIII: ALUMNADO BECADO POLA CONCELLARÍA DE BENESTAR SOCIAL

A concellaría de Benestar Social, poderá becar a usuarios deste servizo, en base ás necesidades económicas destes e en base aos orzamentos, baremos e criterios que para tal fin dispoña esa concellaría, procedendo para elo a asumir diante da empresa adjudicataria o pagamento total ou parcial segundo corresponda por cada usuario becado, en base as cantidades incluídas na cláusula XIII.

Santiago de Compostela a 6 de xullo de 2012

Asdo: Xosé M. Rodríguez-Abella Gómez

Xefe do Departamento de Educación

Vto. e prace:

A Concelleira de Educación



Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
Documento	Expediente	Fecha
CONWI093	CON/38/2012	14-06-12 10:09

PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS QUE REXERÁN A EXECUCIÓN DA PRESTACIÓN DO SERVIZO DO PROGRAMA EDUCATIVO MUNICIPAL "COMEDORES ESCOLARES" CURSO 2012-2013

ANEXO: Calendario de días lectivos referidos ao plan de actuación no desenvolvemento do programa a partir do 12 de setembro de 2012 ata o 21 de xuño de 2013

MES E ANO	DATAS	Nº DÍAS LECTIVOS	OBSERVACIÓNS
Setembro 2012	12,13,14,17,18,19,20,21,24,25,26,27,28	13	Inicio de clases: 12 de setembro
Outubro 2012	1,2,3,4,5,8,9,10,11,15,16,17,18,19,22,23,24,25,26,29,30,31	22	12 outubro: Festivo Día da Hispanidade
Novembro 2012	5,6,7,8,9,12,13,14,15,16,19,20,24,22,23,26,27,28,29,30	20	1 novembro: Festivo Todos os Santos 2 novembro Dña de Ensino
Decembro 2012	3,4,5,7,10,11,12,13,14,17,18,19,20,21	14	6 decembro: Festivo Día da Constitución
Xaneiro 2013	8,9,10,11,14,15,16,17,18,21,22,23,24,25,28,29,30,31	18	8 xaneiro: reinicio das clases
Febreiro 2013	1,4,5,6,7,8,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28	17	11,12,13 febreiro Entroido
Marzo 2013	1,4,5,6,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22	16	25 marzo-1 de abril Vacacións de Semana Santa
Abril 2013	2,3,4,5,8,9,10,11,12,15,16,17,18,19,22,23,24,25,26,29,30	21	
Maio 2013	2,3,6,7,8,9,10,13,14,15,16,17,20,21,22,23,24,27,28,29,30,31	22	12 maio: Festivo Local: Día da Ascensión
Xuño 2013	3,4,5,6,7,10,11,12,13,14,17,18,19,20,21	15	21 xuño: rematan as clases
		Total: 178	

Fonte:

- Orde do 13 de xuño de 2012 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2012, nos centros docentes sostidos con fondos públicos (DOG nº 119, de 22 de xuño de 2012). Aos efectos de cómputo resultarían un total de 178 días, dos que 69 se corresponden co ano 2012 (periodo setembro-decembro) e 109 co ano 2013 (xaneiro-xuño).

Santiago de Compostela a 6 de xullo de 2012.

Asdo: Xosé M. Rodríguez-Abella Gómez
Xefe do Departamento de Educación