

Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
Documento	Expediente	Fecha
CONXI0SB	CON/64/2013	10-07-13 12:32



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 OS CURSOS ESCOLARES 2013-2014 E 2014-15

CLAUSULA I: OBXECTO DO CONTRATO

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

- A) A elaboración de **XANTARES**, o seu servizo e a vixilancia e atención ao alumnado con persoal monitor/coidador do alumnado.
- B) A elaboración de **ALMORZOS**, o seu servizo e a vixilancia e atención ao alumnado con persoal monitor/coidador 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 FONTIÑAS	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 FONTIÑAS 79
CEIP RAÍÑA FABIOLA	RÚA ENTREGALERAS 15
CEIP RAMÓN CABANILLAS	JOSE SOUTO PAZ, 5

1. Aos efectos do presente contrato entenderase por:

A) Elaboración de XANTARES:

Elaboración de 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 utilizado.

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) Elaboración de ALMORZOS (MADRUGADORES):

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONXIO5B	<i>Expediente</i> CON/64/2013	<i>Fecha</i> 10-07-13 12:32



Elaboración de almorzos diariamente (de luns a venres), 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 utilizado.

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 ou 120 minutos, segundo o caso).

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:

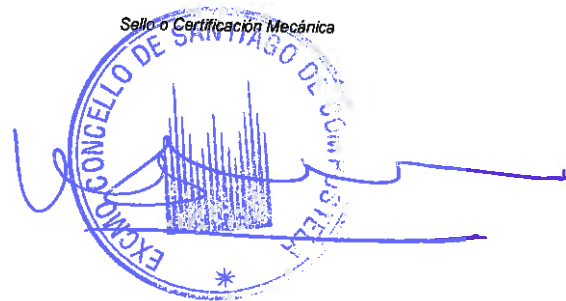
- A elaboración dos almorzos cada día, nas cociñas ou nos comedores propios de cada centro educativo.
- A colocación das mesas do comedor, a distribución dos almorzos ata elas e o seu reparto entre os comensais.
- Os labores de recollida e limpeza do material que se utilice e das dependencias, maquinaria e uteis utilizados no 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 h.e ata as 09.00 ou 9:30 h., dependendo do horario de cada centro).

Poderá autorizarse a realización dun máximo de dous turnos diarios de comedor por centro cando a demanda do servizo así o requira. A empresa adxudicataria poñerá en coñecemento do Departamento de Educación do concello de Santiago, mediante escrito, xustificando esa necesidade. Darase traslado á Xunta de Goberno Local que será quen autorice ou non esta solicitude.

O servizo prestarase os días lectivos dos cursos escolares 2013-2014 e do 2014-2015.

O curso 2013-14, inclúe o período comprendido entre o 11/09/2013 e o 20/06/2014, datas incluídas no calendario escolar para os centros docentes sostidos con fondos públicos publicado pola Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, (Orde do 24 de maio de 2013, DOG nº 107 de 6 de xuño de 2013 da

Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
Documento	Expediente	Fecha
CONXI0SB	CON/64/2013	10-07-13 12:32



Consellería de Educación e Ordenación Universitaria). Acompáñase a este prego un anexo que especifica co calendario de días lectivos referidos ao plan de actuación de desenvolvemento deste servizo.

Os centros educativos deste concello teñen dereito a elixir outros dous días como festivos, razón pola que aos efectos de prestación do servizo de comedor escolar (xantar e almuerzo), faise o cómputo sobre un calendario escolar tipo do que resultan 175 días lectivos nesta localidade para o curso escolar 2013-2014. Tendo en conta que non se dispón do calendario escolar do curso escolar 2014-15 faise unha estimación de 178 días lectivos.

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 incluírá peixe, carne ou ovos, e que se acompañará dunha gornición de verduras, hortalizas ou patacas.
- c. O terceiro prato ou sobremesa, que incluírá fundamentalmente, froita ou derivados lácteos, como queixo ou iogur.
- d. Un boliño individual de pan fresco.
- 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.

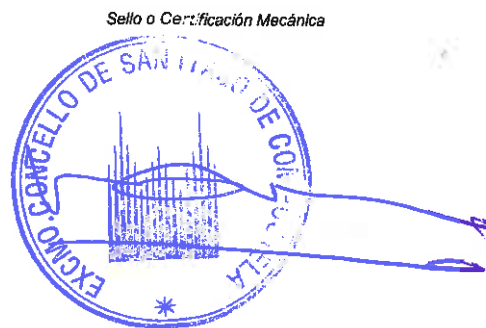
Os menús escolares do xantar deberán incluír os seguintes compoñentes alimenticios:

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



Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
Documento	Expediente	Fecha
CONXI0SB	CON/64/2013	10-07-13 12:32



	Fritos
GORNICIÓNS	Ensalada (cando o primeiro prato sexa: legumes, arroces, pasta ou guisos) Patacas (cando o primeiro prato sexa: verduras ou sopas)
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 quente, queixo ou leite callada.
- Cereais: Pan fresco do día; copos de trigo, millo, arroz, 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).

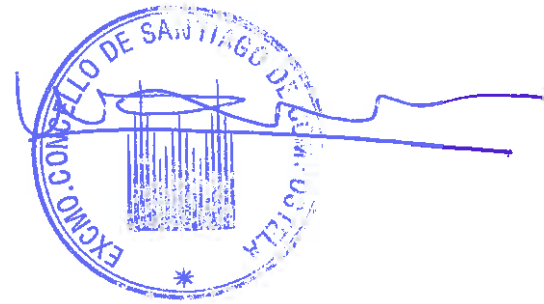
3.3.- Orixe dos produtos e comportamento en casos excepcionais, no referente tanto aos xantares como aos almorzos:

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.

A tal fin, a materia prima que utilice na elaboración 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 uso de certos produtos, naturais ou elaborados nas dietas dos escolares, o Concello de Santiago como entidade contratante poderá solicitarlle ao contratista que non os utilice á hora de confeccionar os menús escolares.

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONXI0SB	<i>Expediente</i> CON/64/2013	<i>Fecha</i> 10-07-13 12:32



CLAUSULA IV: NÚMERO DE CUBERTOS QUE SE FACTURARÁN

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 folia 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 folia de rexistro entregarase á empresa, outra arquivarase no centro e unha terceira achegarase ao 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 (por saídas, excursións, enfermidades que afecten a un grupo numeroso de alumnado, traslados,...), que aconsellen aumentar ou diminuír o número de menús, poñerá en coñecemento da empresa adxudicataria o día anterior 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, que resulta de aplicar os prezos unitarios sinalados na cláusula 6 do prego de cláusulas administrativas ao número de xantares que realmente se consuman. O pagamento efectuarase mediante 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 Prego de Prescricións Técnicas.

4.4.- Co obxecto de tramitar as baixas sinaladas na cláusula 7 do Prego 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)

A elaboración de menús farase de xeito que proporcione ao alumnado unha dieta equilibrada adaptada ás necesidades nutricionais de cada grupo de idade, contribuíndo ao seu desenvolvemento físico, favorecendo pola súa vez, a adquisición de hábitos alimentarios saudables.

O menú será único para todos os usuarios do servizo, agás nos casos de alumnado que padeza calquera tipo de intolerancia ou alerxia alimentaria, xustificada mediante certificado médico.

5.1. Os menús propostos polos licitadores (xantares e almorzos) na presentación das súas ofertas deberán detallar as materias primas de cada menú, as modalidades de preparación (fritido, cocido, á prancha, ao vapor), as gramaxes mínimas en cru, 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 empregarase sal iodado na elaboración dos menús.

5.2. A lista mensual dos menús (xantares e almorzos), que se presentará para o coñecemento dos usuarios e do Concello de Santiago como entidade contratante, deberá incluír os menús (xantares e almorzos) que consten no contrato, de maneira 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). O concesionario divulgará estes menús nos taboleiros de anuncios de cada centro e o facilitará ao Departamento de Educación do concello de Santiago para a súa inclusión nun banner da páxina web municipal.

Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
Documento	Expediente	Fecha
CONXIO5B	CON/64/2013	10-07-13 12:32



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

Cando no centro exista alumnado 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 ofrecido polos licitadores, polo que non implicará modificación algunha deste durante a vixencia do contrato.

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 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 preparalos, 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 cociñas centrais estarán ademais consonte 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 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 na proporción de 1 monitor/a por cada 18 alumnas/os. No caso de que a media mensual do 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 O concello de Santiago poderá 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 o 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 xunte os requisitos

Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servizos 54.- PLOBA		
Documento	Expediente	Fecha
CONXI0SB	CON/64/2013	10-07-13 12:32



esixidos no presente prego de prescricións técnicas e no establecido pola normativa vixente, 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 desenvolverá as seguintes funcións:

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 mesmo (ata as 16:30 horas, coincidindo co comezo das actividades extraescolares). 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.

B) ALMORZOS: atención ao alumnado que faga uso do servizo de comedor para os almozos, 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 do horario de cada centro). 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, non 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 número de persoas que a empresa dedicará á atención do 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 almozos), que reflectan 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 alimentación saudable, sobre a hixiene bucal e de manexo dos alimentos na mesa, así como de convivencia, non discriminación e respecto entre as compañeiras e os compañeiros.

- **Formación específica do persoal contratado** que participe nas tarefas de atención e supervisión do alumnado no servizo de comedor (con formación mínima de monitor de tempo libre e de primeiros auxilios en comedores; e de director de tempo libre para os coordinadores de cada centro), para que poidan detectar e así prever 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. Ao remate procederán ademais a realizar unha correcta hixiene bucal.

7.6.- O adxudicatario realizará todos os labores administrativos propios dos procesos de preinscrición e matriculación dos usuarios do servizo: introdución dos datos dos usuarios en base de datos, realización de



Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
Documento	Expediente	Fecha
CONXIO5B	CON/64/2013	10-07-13 12:32



chamadas telefónicas, envío de correspondencia e correos electrónicos e todos aqueles labores que sexan necesarios, baixo a supervisión do Departamento municipal de Educación.

7.7.- Co obxecto de cumprir a normativa vixente hixiénico-sanitaria e para garantir o normal desenvolvemento do tempo de comedor, non se permitirá o acceso de ningunha persoa allea ao servizo, agás o persoal de Inspección de Sanidade da Xunta de Galicia e aquela outra que estea previamente autorizada polo concello de Santiago.

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 que se encargará da selección e da contratación do equipo encargado de levar a cabo as funcións que lle correspondan. Así mesmo, será quen 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 se produzan carencias de persoal en calquera dos servizos contratados (xantares e almorzos) nos centros de ensino obxecto do contrato.

A empresa adxudicataria disporá no seu cadro de persoal dun/ha especialista en dietética e nutrición e que acreditará documentalmente estar en posesión do título de Técnico Superior en Dietética ou título superior oficial universitario (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 poidese xurdir desde o punto de vista da nutrición ou da dietética terá que ser resolta por este profesional; así como os menús presentados pola empresa, propostos e xustificados polo devandito profesional, que será a persoa asinante dos mesmos.

O equipo de persoal estará ademais formado por un/ha coordinador/a xeral do servizo de comedores e de madrugadores, coa titulación mínima de Director/a de Tempo Libre, así como polo 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. Cada centro escolar contará cun coordinador/a de centro, que tamén terá a titulación, como mínimo de Director de Tempo Libre.

O/a coordinador/a asumirá as funcións de dirección e coordinación do equipo, supervisando diariamente a boa marcha da prestación dos servizos. Así mesmo realizará funcións de xestión e control das actividades, mantendo canais de comunicación fluídos co persoal do centro e 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 solicitude de información, documentación ou xestión que este servizo municipal lle solicite.

Todo o material gráfico e divulgativo (comunicacións, información, documentación, etc.) solicitada polo Departamento de Educación ou dispoñible para os usuarios deberá ser correcta, actualizada e presentada de xeito estruturado. Os textos deberán ser escritos en galego, sen faltas de ortografía. A construción das frases deberá ser correcta e a comprensión doada, figurando en toda a documentación e publicidade o logotipo oficial do Concello de Santiago-Departamento de Educación e como entidade colaboradora o logotipo da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria.

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONXI0SB	<i>Expediente</i> CON/64/2013	<i>Fecha</i> 10-07-13 12:32



O adxudicatario deberá cumprir a normativa hixiénico-sanitaria para industrias dedicadas á elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas contida na normativa en vigor que resulte de aplicación. Así mesmo disporá do preceptivo número de rexistro xeral sanitario de alimentos expedido pola autoridade sanitaria que corresponda en cada caso.

En todos os comedores deberá cumprirse os requisitos de control de calidade esixidos pola normativa vixente en materia de hixiene, na produción e comercialización dos produtos alimenticios e na elaboración, distribución e comercio das comidas preparadas. Así mesmo, os comedores escolares deberán someterse aos sistemas de control externo e programas de autocontrol que establezan os procesos de homologación correspondente.

O concesionario queda obrigado a efectuar á súa costa, tanto a revisión de mantemento e reparación por instaladores técnicos autorizados, de todo tipo de equipamento electrodoméstico como no seu caso a súa substitución por outro de iguais ou superiores características. O concesionario queda obrigado á reparación e reposición do menaxe de cociña, vaixela e cubertería individual, estanterías, carros, material auxiliar e útiles de limpeza ou calquera outro elemento que teña que ver coa prestación do servizo de comedor e madrugadores, que presente calquera tipo de deterioro que diminúa a calidade do servizo esixido.

O concesionario retirará de xeito inmediato calquera prato, vaso, cuberto e, en xeral, calquera outro elemento do menaxe que presente calquera tipo de deterioro que diminúa a calidade esixida polos pregos e pola normativa vixente.

Calquera retraso provocado pola demora na obtención de permisos, autorizacións e licenzas que o concesionario deba ter, será imputable unicamente ao mesmo. Neste senso o concesionario deberá acreditar, cando sexa requirido ao efecto, a dispoñibilidade de calquera permiso, autorización ou licenza.

CLAUSULA IX: O SERVIZO DE 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, a prestación do servizo en cada comedor escolar (nos xantares e nos almorzos) e a distribución da comida aos comensais, correrá por conta do persoal da empresa. 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 pola 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 achegará 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



<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONXI0SB	<i>Expediente</i> CON/64/2013	<i>Fecha</i> 10-07-13 12:32



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

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

A empresa adjudicataria vén obrigada a gardar e custodiar os mobles que cada centro de ensino facilite para tal efecto: 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 serán devoltos, polo menos, nas mesmas condicións nas que as recibiu. 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. A empresa será a responsable de que as comidas cheguen en perfectas condicións para cada usuario do servizo, no referente a cantidades prescritas, calidades, hixiene, temperatura e puntualidade.

11.2. Para manter a axeitada calidade, a hixiene e o valor nutritivo dos alimentos é necesario coidar as condicións nas que se manipula, se almacena e se conserva a comida xa preparada ata o momento en que se distribúa nas mesas. Para elo, 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.

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

11.4. No momento do consumo deberán ter unha temperatura igual ou superior a 65º 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 entidade contratante, do persoal inspector da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria e das autoridades sanitarias, no caso de seren requiridas.

CLAUSULA XIII: USUARIOS DO SERVIZO DE COMEDOR E DE MADRUGADORES

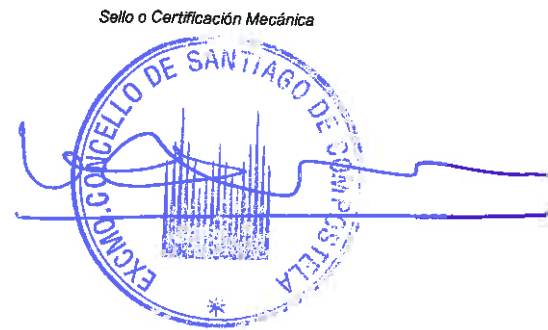
Poderán ser usuarios do servizo:

A.- O alumnado que curse o 2º ciclo de educación infantil e o alumnado de educación primaria (1º a 6º), dos centros educativos obxecto deste prego. Estes terán carácter prioritario.

B.- O persoal afecto ao servizo, con responsabilidades na organización do comedor, poderá facer uso do mesmo sempre que non interfira nos horarios establecidos para atender o servizo directo dos usuarios. Os custes dos xantares e dos almorzos, se é o caso, serán por conta da empresa adjudicataria.



<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servizos 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONXI0SB	<i>Expediente</i> CON/64/2013	<i>Fecha</i> 10-07-13 12:32



C.- O persoal funcionario docente e non docente e o persoal laboral dos centros escolares obxecto deste contrato, poderá facer uso do servizo sempre que existan prazas libres e se dispoña de persoal suficiente para a atención do alumnado usuario. Faranse cargo dos custes correspondentes cun prezo que será o resultado da adxudicación, non tendo opción ao prezo subvencionado.

D.- Os auxiliares de conversa e o alumnado en prácticas de ensinanzas de Maxisterio ou grao equivalente que solicite o servizo, sempre que unha vez asignadas as prazas de comedor aos colectivos anteriormente citados, existan aínda prazas libres e se dispoña de persoal suficiente para a atención do alumnado usuario. Faranse cargo dos custes correspondentes cun prezo que será o resultado da adxudicación, non tendo opción ao prezo subvencionado.

A admisión de usuarios do servizo de comedor (apartados C e D), correspóndelle ao Consello Escolar de cada centro. O director/a de cada centro comunicará ao Departamento de Educación do concello de Santiago a listaxe destes usuarios.

CLAÚSULA XIV: ALUMNADO BECADO POLA CONCELLARÍA DE BENESTAR SOCIAL

A concellaría de Benestar Social poderá becar a usuarios deste servizo, atendendo ás necesidades económicas destes e de acordo co orzamento disponible, baremos e criterios que para tal fin dispoña esa concellaría, procedendo a asumir diante da empresa adxudicataria o pagamento total ou parcial segundo corresponda por cada usuario becado.

*Conforme
O contratista.*

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
<i>Documento</i> CONXIO5B	<i>Expediente</i> CON/64/2013	<i>Fecha</i> 10-07-13 12:32



ANEXO I

REGISTRO DE CUBERTOS CONSUMIDOS NO XANTAR	CURSO ESCOLAR 2013-14
ANO.....	MES DE
CEIP.....	
DIRECTOR/A.....	

DÍA/MES	Nº XANTARES CONSUMIDOS

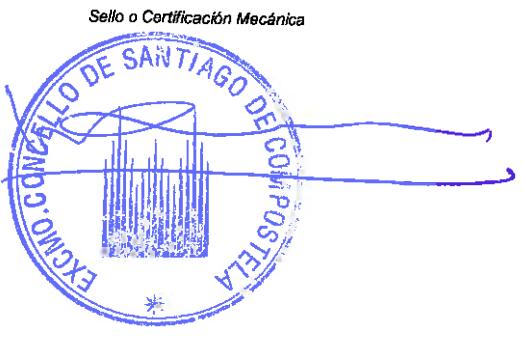
OBSERVACIÓNS E COMENTARIOS:
CONFORME:

O Director/a	A empresa adxudicataria

Data e selo

Dependencia
**CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicos
 54.- PLOBA**

Documento	Expediente	Fecha
CONXIO5B	CON/64/2013	10-07-13 12:32



ANEXO I

REGISTRO DE CUBERTOS CONSUMIDOS NO ALMORZO	CURSO ESCOLAR 2013-14
ANO.....	MES DE
CEIP.....	
DIRECTOR/A.....	

DÍA/MES	Nº ALMORZOS CONSUMIDOS

OBSERVACIÓNS E COMENTARIOS:

CONFORME:

O Director/a	A empresa adjudicataria

Data e selo:



Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 54.- PLOBA		
Documento	Expediente	Fecha
CONXIO5B	CON/64/2013	10-07-13 12:32



PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS QUE REXERÁN A EXECUCIÓN DA PRESTACIÓN DO SERVIZO DO PROGRAMA EDUCATIVO MUNICIPAL “COMEDORES ESCOLARES”

ANEXO: Calendario de días lectivos referidos ao plan de actuación no desenvolvemento do programa a partir do 11 de setembro de 2013 ata o 20 de xuño de 2014

MES E ANO	DATAS	Nº DÍAS LECTIVOS	OBSERVACIÓNS
Setembro 2013	11,12,13,16, 17,18,19,20, 23,24,25,26,27,30	14	Inicio de clases: 11 de setembro
Outubro 2013	1,2,3,4,7,8,9,10,11,14,15,16,17,18,21,22,23,24,25,28, 29,30	22	31 de outubro: Día do ensino
Novembro 2013	4,5,6,7,8,11,12,13,14,15,18,19,20,21,22,25,26,27,28, 29	20	1 novembro: Festivo Todos os Santos
Decembro 2013	2,3,4,5,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20	14	6 decembro: Festivo Día da Constitución
Xaneiro 2014	9,10,13,14,15,16,17,20,21,22,23,24,27,28,29,30,31	17	9 xaneiro: reinicio das clases
Febreiro 2014	3,4,5,6,7,10,11,12,13,14,17,18,19,20,21,24,25,26,27, 28	20	
Marzo 2014	6,7,10,11,12,13,14,17,18,19,20,21,24,25,26,27,28,31	18	3,4 e 5 vacacións Entroido
Abril 2014	1,2,3,4,7,8,9,10,11, 22,23,24,25, 28,29,30	16	Do 14 ao 21, ambos os dous inclusive vacacións de Semana Santa
Maio 2014	2,5,6,7,8,9,12,13,14,15,16,19,20,21,22,23,26,27,28	19	1 maio, Día do Traballo e 29-30 de maio, Festivo local: Ascensión.
Xuño 2014	2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20	15	20 xuño: rematan as clases
		Total: 175	

Fonte:

- Orde do 24 de maio de 2013 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2013/14, nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia (DOG nº 107, de 6 de xuño de 2013). Aos efectos de cómputo resultarían un total de 175 días, dos que 70 se corresponden co ano 2013 (período setembro-décembro) e 105 co ano 2014 (xaneiro-xuño)

Santiago de Compostela a 6 de xuño de 2013

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

