

**CONCELLO DE
SANTIAGO**
Departamento de
Educación e Mocidade

PREGO DE PRESCRICIÓNS TÉCNICAS QUE REXERÁ A CONTRATACIÓN DO SERVIZO DE CATERING E DE PERSOAL MONITOR/COIDADOR DE COMEDOR ESCOLAR PARA CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL E PRIMARIA DEPENDENTES DO CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA DURANTE O CURSO ESCOLAR 2019-2020

CLÁUSULA I. NECESIDADE DO CONTRATO

O presente contrato enmárcase no desexo do concello de Santiago de Compostela de prestar un servizo á cidadanía e, en particular, ás familias con menores a cargo que favoreza a conciliación da vida laboral e familiar, a adquisición de valores e hábitos saudables desde a infancia, así como a satisfacción de esixencias sociais polas que deben velar os poderes públicos e polo feito de non dispoñer de medios propios para desenvolvelo.

CLÁUSULA II. OBXECTO DO CONTRATO

O obxecto do presente contrato é a prestación do servizo de comedores escolares para os centros de educación infantil e primaria do concello de Santiago para o curso escolar 2019-2020, 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, dende as 7:30 horas ata a apertura dos centros escolares

A prestación do referido servizo realizarase nos seguintes centros educativos públicos de Educación Infantil e Primaria (CEIP) situados no Concello de Santiago de Compostela:



CONCELLO DE SANTIAGO

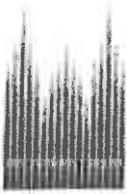
Departamento de
Educación e Mocidade

NOME	ENDEREZO	XANTAR	ALMORZO
CEIP APOSTOLO SANTIAGO	RÚA DE BETANZOS 55. ALMÁCIGA S/N	SI	SI
CEIP CARDEAL QUIROGA PALACIOS	AVENIDA VILLALDÍA 33-	SI	SI
CEIP DAS FONTIÑAS	RÚA DE ROMA, 15	SI	SI
CEIP DE ROXOS	RÚA DA BARROSA, 74 - ROXOS	SI	SI
CEIP DE VITE I	BURGO DAS NACIONS, 8	SI	SI
CEIP MESTRE RODRÍGUEZ XIXIREI	LUGAR DA ESQUIPA. A SABUGUEIRA	SI	SI
CEIP MONTE DOS POSTES	RÚA FONTIÑAS 79	SI	SI
CEIP RAÍÑA FABIOLA	RÚA ENTREGALERAS 15	SI	SI
CEIP RAMÓN CABANILLAS	JOSE SOUTO PAZ, 5	SI	SI
CEIP A. CASAS NOVOA	LUGAR DA SIONLLA DE ABAIXO, Nº10	NON	SI

1. Aos efectos do presente contrato entenderase por:

A) Elaboración de XANTARES:

Elaboración: A elaboración das comidas realizarase nas instalacións de cociña da empresa adjudicataria, que non poderán estar a máis de 180 km de Santiago de Compostela. A distancia das instalacións de cociña respecto dos centros escolares será obxecto de valoración conforme aos criterios establecidos no prego de cláusulas administrativas particulares, debendo as empresas licitadoras achegar, nos termos establecidos no referido prego, a documentación acreditativa da súa ubicación.



**CONCELLO DE
SANTIAGO**
Departamento de
Educación e Mocidade

En todo caso, e coa finalidade de velar polo mantemento óptimo das súas condicións organolépticas, as comidas teñen que ser elaboradas na mañá do día durante o cal se produza o seu consumo e coa menor anticipación posible ao tempo do seu consumo.

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

Vixilancia: comprenderá 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):

Elaboración: Comprenderá a elaboración de almorzos diariamente (de luns a venres), nas instalacións de cociña ou comedor de cada centro educativo, se fose o caso.

Servizo: comprenderá 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: comprenderá 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, ás 7:30 horas, ata o comezo das clases da xornada de mañá, atendendo ao horario de cada centro escolar.

2. As necesidades administrativas a satisfacer son todas aquelas que teñan que ver coa prestación do servizo de comedor escolar correspondente ao XANTAR e aos ALMORZOS dos devanditos centros.



CLÁUSULA III. 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 de todo o material empregado e das dependencias, maquinaria e uteis utilizados na prestación do servizo de 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 almozos cada día, nas cociñas ou nos comedores propios de cada centro educativo.
- A colocación das mesas do comedor, a distribución dos almozos ata elas e o seu reparto entre os e as 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 almozos, desde a chegada do alumnado ao centro, ata o comezo das clases da xornada de mañá (desde as 07.30 horas ata o comezo das clases, dependendo do horario de cada centro).



Poderá autorizarse a realización dun máximo de dúas quendas diarias 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 o órgano que autorice ou non esta solicitude.

O servizo prestarase os días lectivos do curso escolar 2019-2020, que inclúe o período comprendido entre o 11/09/2019 e o 19/06/2020 (ambos os dous inclusive), segundo o previsto na Orde do 20 de xuño de 2019 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2019/20 nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia.

Aos efectos de prestación do servizo de comedor escolar (xantar e almorzo), faise o cómputo sobre un calendario escolar tipo do que resultan un mínimo de 175 días lectivos estimados para o curso escolar 2019-2020.

HORARIOS DOS CENTROS EDUCATIVOS DO CONCELLO DE SANTIAGO

CENTROS	HORARIO ALMORZO	HORARIO XANTAR
CEIP APÓSTOLO SANTIAGO	7:30 h – 9:00 h	14:00 h – 16:30 h
CEIP CARDEAL QUIROGA PALACIOS	7:30 h – 9:15 h	14:15 h – 16:30 h
CEIP DAS FONTIÑAS	7:30 h - 9:15 h	13:45 h – 16:30 h
CEIP DE ROXOS	7:30 h - 9:30 h	14:30 h – 16:30 h
CEIP DE VITE	7:30 h - 9:30 h	14:30 h – 16:30 h
CEIP RODRIGUEZ XIXIREI	7:30 h - 9:00 h	14:00 h – 16:30 h
CEIP MONTE DOS POSTES	7:30 h - 9:00 h	14:00 h – 16:30 h
CEIP RAÍÑA FABIOLA	7:30 h - 9:00 h	14:00 h – 16:30 h
CEIP RAMÓN CABANILLAS	7:30 h - 9:00 h	14:00 h – 16:30 h
CEIP ARQUITECTO CASAS NOVOA	7:45 h – 10:00 h	-





**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de
Educaación e Mocidade

CLÁUSULA IV. CARACTERÍSTICAS QUE DEBEN CUMPRIR OS MENÚS ESCOLARES DO XANTAR E ALMORZO

A) XANTARES:

A.1.- Normas a seguir na confección dos menús:

Os pratos propoosta deben indicar claramente a súa composición de ingredientes –tanto no prato principal como nas gornicións- indicando a gramaxe. Así mesmo, débese indicar o proceso culinario ao que se somete o alimento. Na sobremesa débese especificar claramente o alimento que se oferta.

Todos os alimentos deberán axustarse en canto á súa clasificación e calidade ao establecido na normativa alimentaria vixente, sendo en todos os casos da máxima categoría.

A carne que se oferte debe ser de natureza magra, entendendo por carne magra aquela que ten un contido de graxa inferior o 10%. Permítese a inclusión de chourizo o dalgún tipo de embutido na preparación de pratos como lentellas, potaxes, cocidos etc., sempre e cando non supere a frecuencia de 2 veces cada 4 semanas.

O menú diario deberá ofertar unha ración de verduras de tempada -crúa ou conxelada- como primeiro prato ou en forma de gornición.

As froitas deberán ofertarse sempre frescas e de tempada alomenos 4 veces por semana. Se se oferta en forma de zumes deben ser de froitas 100% directos. Soamente se permitirán outros zumes se non conteñen azucres engadidos e cunha frecuencia máxima de 1 vez cada 4 semanas.

O peixe azul deberá ofertarse como mínimo 2 veces ao mes. Contabilizarase como peixe aos moluscos e crustáceos (ameixa, luras, mexillón, etc.).



O aceite utilizado en cru deberá ser aceite de oliva virxe extra. No caso das frituras permítese o emprego de aceite de oliva ou aceite de xirasol. O uso de frituras limitarase a 1,5 racións á semana.

Os queixos deberán ser magros (< 25% de materia graxa), permitíndose en preparacións como gratinados, pastas, etc, o uso de queixos semigraxos (< 40% materia graxa).

Deberase utilizar sal iodado, facéndose un uso moderado do mesmo.

A.2.- Estrutura do menú:

O menú constará de dous pratos e unha sobremesa:

a) Os dous primeiros pratos deberán aportar as proporcións axeitadas de verduras (frescas ou cociñadas), hidratos de carbono (legumes, pastas, arroz, patacas, pan) e proteínas (carnes magras, peixe, legumes, ovos).

- Se o primeiro prato está constituído basicamente por verduras o segundo debe de ter un alimento proteico e outro rico en hidratos de carbono.
- Se o primeiro prato ten como ingrediente principal hidratos de carbono, o segundo deberá incluír un alimento proteico e unha ración de verdura.
- Se o primeiro prato se compón de verduras e proteínas, o segundo debe ser de hidratos de carbono.

b) A sobremesa debe ser froita fresca e de tempada (4 días á semana) e 1 día de derivados lácteos (queixo ou iogur).

c) Ofertarase unha ración de pan fresco.

d) A bebida será auga mineral natural de moi baixa mineralización.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

A.3. Rotación do menú

A empresa deberá presentar un mínimo de 12 menús ordinarios, que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 11 restantes, non debendo coincidir idéntico menú no mesmo día da semana, atendendo a que pode haber usuarios/as do servizo de comedor só en determinados días da semana.

A.4. Frecuencia de consumo semanal por grupo de alimentos

Grupo de alimentos	Frecuencia Nº racións /semana
Verdura crúa ou cociñada	5 racións
Arroz ou pasta	2 racións
Legumes	2 racións
Peixe fresco/conxelado	2 racións
Carne magra	2 racións
Ovos	2 unidades máximo
Froita	4 racións
Derivados lácteos	1 ración máximo

Modelo de menú do xantar dieta básica:

Primeiros pratos	Legumes Arroz Pasta Verduras ou hortalizas
Segundos pratos	Carnes magras (tenreira, polo, coello, ...) Peixe (branco e azul), moluscos e crustáceos ovos

Sobremesa	Froita, podéndose substituír por un derivado lácteo 1 vez á semana
Pan	Unha ración de pan fresco do día
Bebida	Auga mineral de moi baixa mineralización

B) ALMORZOS

B.1.- Estrutura:

Os menús escolares do almorzo estarán formados por:

- a) Froitas frescas: Unha o dúas pezas. Si se oferta en forma de zumes, deben ser zumes de froitas 100% directos. Soamente se permitirán outros zumes se non conteñen azucres engadidos e cunha frecuencia máxima de 1 vez cada 4 semanas. Cando se ofrezca pan, poden engadirse marmeladas.
- b) Lácteos: leite, iogurt natural, queixos magros ou leite callada.
- c) Cereais: pan fresco do día, copos de maíz, trigo, arroz, avea, galletas tipo María.
- d) Graxas: aceite de oliva virxe extra (no caso de que se oferte pan no grupo dos cereais).

B.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).

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





CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

A empresa adxudicataria 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.

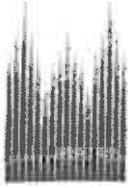
En casos debidamente xustificados, nos que poida existir un clima social de rexeitamento ou alarma polo uso de certos produtos, naturais ou elaborados nas dietas dos escolares, o Concello de Santiago como entidade contratante poderá solicitarlle ao contratista que non os utilice á hora de confeccionar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

CLÁUSULA V.

V.I. – PROXECTO EDUCATIVO.

Presentarase un proxecto educativo do servizo comedor (PEC) que contemple necesariamente os obxectivos, metodoloxía, organización, planificación de actividades ordinarias e extraordinarias e sistemas de avaliación do servizo de comedor, axustándose como mínimo ao contemplado no PTT.

O PEC Incluirá un **programa de promoción da saúde, de promoción de hábitos alimentarios saudables e do desenvolvemento das habilidades persoais do alumnado do comedor e do servizo de madrugadores, con indicación dos medios persoais para cada unha das actividades programadas.** Terá un carácter educativo, socializador e variado, no que se detallarán as **actividades** que se van realizar día a día, xunto co horario tipo xeral (cronograma de actividades diarias). Deberá incluír así mesmo os **protocolos** de actuación, cando menos, en casos de: toma de medicamentos, atragantamento, accidentes ou enfermidades, pediculose, entradas e saídas dos usuarios, operativo de desprazamento de usuarios dentro das instalacións escolares, autorizacións das familias, recollida e custodia de usuarios (antes, durante e despois do servizo de comedor e de madrugadores), saídas e excursións, gravación en vídeo e fotografías, sen prexuízo de que se



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

propoñan outros diferentes. Acompañará tamén neste apartado unha proposta de **normas de funcionamento do servizo.**

Deberá ter en conta que as actividades adaptaranse ás idades dos participantes, así como ás necesidades educativas especiais, no seu caso.

As actividades poderá ter un eixe temático xeral arredor do cal desenvolverase o programa de actividades ou poderá ter un eixe temático semanal.

Valorarase a oferta de actividades educativas que deberán ir dirixidas ás especiais características do servizo de comedor e de madrugadores, en función dos diferentes ciclos educativos que cursan os usuarios do servizo así como fornecer aos pais/nais ou titores dos usuarios información sobre o servizo prestado.

Valorarase a calidade, orixinalidade, carácter educativo, lúdico, innovador e continuado do PEC. Ata un máximo de 18 puntos, repartidos do seguinte xeito:

- Ata 12 puntos, pola orixinalidade, carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa.
- Ata 6 puntos, pola variedade, oportunidade e eficacia dos protocolos propostos polo licitador.

Para a valoración do PEC, os solicitantes deberán achegar documentación que xustifique axeitadamente os seguintes aspectos (sen prexuízo de que se recollan outros diferentes):

- Nome do programa.
- Entidade organizadora do programa.
- Descrición das actividades que se desenvolven no mesmo.
- Programación diaria, semanal e mensual das actividades a desenvolver, especificando o referido ao horario do almorzo e o referido ao horario do xantar, así como idades do alumnado ás que vai dirixida cada unha das propostas.
- Descrición do persoal encargado do seu desenvolvemento, con referencia expresa ao número, ao horario de dedicación presencial e a súa cualificación.
- Descrición do material que se achegue ao alumnado usuario do comedor para o desenvolvemento do programa.
- Os protocolos de actuación.

Non serán obxecto de ningunha valoración as propostas onde non conste a documentación acreditativa dos extremos citados anteriormente e unha exposición clara e ordeada dos mesmos.



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de
Educación e Mocidade

V.II. CONTROL DA XESTIÓN DO SERVIZO POLO CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

1. A empresa adxudicataria do contrato dará conta cada mes do estado da explotación do servizo achegando informes pormenorizados de ingresos e gastos, altas e baixas dos usuarios do servizo, número de menús servidos (tanto de almorzo como de xantar) por centro educativo, relación de persoal adscrito ao contrato, accións de formación do persoal, actividades educativas e toda aquela información e documentación que se lle requira dende o concello de Santiago de Compostela, con especial atención á achega da documentación requirida para a xustificación do Convenio suscrito entre o concello de Santiago e a Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional, da Xunta de Galicia para este servizo. A información e documentación deberá presentarse no rexistro xeral do concello de Santiago en formato papel e por correo electrónico dirixido ao servizo de Educación.

Na memoria mensual da explotación do servizo deberán incluírse exclusivamente o número de cubertos que realmente se consuman, tanto no referente aos ALMORZOS como aos XANTARES. O recuento 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 (detallando o número de xantares e o número de almorzos). Rematado o mes, unha copia da folla de rexistro entregarase á empresa, outra arquivarase no centro e unha terceira achegarase ao Departamento de Educación do Concello de Santiago.

A empresa contará dende o primeiro día da prestación do servizo, cun sistema informático e canle telefónica fixa e móbil para a xestión e atención aos usuarios do mesmo, que permita a bidireccionalidade (con posibilidade de aviso de non asistencia ou baixa do servizo e rexistro de altas,

incidencias e rexistro de respostas). A estes efectos, a empresa adxudicataria deberá facilitar a posibilidade de comunicación das ausencias de persoas usuarias a través de varias canles (telefónica, enderezo electrónico e/ou watsaap), comunicacións de ausencias que poderán ser efectuadas polas familias ata as 20:00horas do día anterior á utilización do servizo.

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. En calquera caso será obriga de cada familia usuaria, poñelo en coñecemento da empresa adxudicataria, de acordo co procedemento de comunicacións de altas e baixas.

3. Co obxecto de tramitar as baixas no servizo de comedor, a empresa adxudicataria deberá comunicar por escrito ao Departamento de Educación do concello de Santiago, os impagos producidos polos usuarios nos prazos establecidos.

5. Comisión tripartita de seguimento: para o seguimento do funcionamento dos comedores escolares, constituirase unha comisión tripartita, formada por dous representantes das ANPAS dos CEIPS relacionados neste Prego, dous representantes da empresa adxudicataria do contrato e por dous representantes do Concello de Santiago. A elección dos representantes das ANPAS será comunicada por escrito ao concello pola Federación que as representa. Convocarase trimestralmente, a instancia do concello de Santiago. Tamén as outras dúas partes que forman parte da Comisión tripartita de seguimento poderán solicitar reunión.

V.III. NÚMERO DE CUBERTOS QUE SE FACTURARÁN ÁS FAMILIAS

1. A empresa adxudicataria facturará ás familias unicamente o número de cubertos que efectivamente se consuman. Quedarán excluídos da facturación, por tanto, os menús correspondentes ás xornadas nas que non se faga uso do servizo de comedor escolar, sempre que a ausencia do usuario fose debidamente notificada pola familia.

2. A estes efectos, poderá comunicarse a non utilización do servizo por parte da familia, sempre e cando se avise, non máis tarde das 20:00 horas do día lectivo inmediato anterior, a través dun correo electrónico, SMS, Whatsapp, ao mail e/ou teléfono que facilite a empresa adxudicataria. A





CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación e Mocidade

comunicación de non asistencia poderá facer alusión a un ou varios días distintos, sexan ou non consecutivos.

As familias poderán utilizar, indistintamente, calquera destas canles de comunicación para poñer en coñecemento da entidade adxudicataria as correspondentes ausencias.

3. A factura mensual ás familias comprenderá a desagregación dos días facturados e os importes individualizados correspondentes.

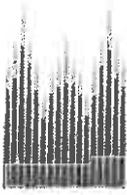
CLÁUSULA VI: MENÚS ORDINARIOS (XANTARES E ALMORZOS)

1. 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 á súa vez, a adquisición de hábitos alimentarios saudables.

2. 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.

3. Os menús deben deseñarse tendo en conta que deberán cubrir as necesidades de enerxía e nutrientes en base á idade dos escolares aos que vai destinado. Neste sentido o menú do medio día debe achegar entre o 30-35% do total das necesidades enerxéticas diarias, asegurando que a contribución porcentual de enerxía de cada un dos macronutrientes sexa a seguinte: Proteínas: 10-15%; Graxas: 30-35% e Hidratos de carbono: máis do 50% da achega enerxética total.

4. 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



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

vitaminas de cada menú. Os pratos crus condimentaranse con aceite de oliva e empregarase sal iodado na elaboración dos menús.

5. A lista mensual dos menús (xantares e almorzos), que se presentará para o coñecemento dos usuarios e do Concello de Santiago de Compostela como entidade contratante, deberá incluír os menús (xantares e almorzos) que consten no contrato, de maneira que ningún deles se repita ata non ter servido os restantes, non podendo repetirse o mesmo menú idéntico día da semana. A dita lista,

terá que presentarse mensualmente (sempre na semana anterior ao comezo de cada mes). O concesionario divulgará estes menús nos taboleiros de anuncios de cada centro, na páxina web do programa de comedores será remitida ao Departamento de Educación do concello de Santiago para a súa inclusión nun banner da páxina web municipal.

CLÁUSULA VII. MENÚS ESPECIAIS DE RÉXIME (XANTARES E ALMORZOS)

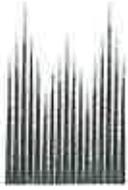
O menú será o mesmo para todos os comensais que fagan uso do servizo, sen que proceda admitir variación algunha, non entanto ofreceranse menús alternativos para aqueles comensais que o necesiten por prescrición médica.

A empresa debe atender como mínimo as dietas especiais que a continuación se enumeran.

- Astrinxente
- Celíaca
- Intolerancia á lactosa
- Alerxia ao peixe e/ou marisco
- Alerxia ás leguminosas

Así mesmo, no caso de que o alumno necesitase algún tipo de dieta especial diferente ás anteriormente descritas, e unha vez recibido o informe médico completo, o dietista estudará e valorará a elaboración de devandita dieta e a procura da solución dietética máis axeitada.





**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de
Educaçión e Mocidade

As dietas especiais na medida do posible deberán ter unha composición similar á basal en canto a macronutrientes.

Cando no centro exista alumnado, polo tanto, 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.

CLÁUSULA VIII. PERSOAL PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO

1. O persoal necesario para a prestación do servizo obxecto do presente contrato correrá totalmente por conta da empresa adxudicataria, que 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.

2. A empresa adxudicataria será quen ostentará todos os dereitos e obrigas na súa calidade de empresario respecto do citado persoal, con arranxo á lexislación laboral e social vixente e á que en diante se puidera promulgar. En ningún caso poderá resultar responsable o concello de Santiago das

situacións, discrepancias ou obrigas que se orixinen entre o concesionario e os seus traballadores/as, aínda cando os despedimentos ou as medidas que se puidesen adoptar sexan consecuencia directa ou indirecta do incumprimento ou interpretación do contrato correspondente.



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de
Educación e Mocidade

3. En caso de enfermidade, sancións da empresa, baixa do persoal, vacacións regulamentarias e outras causas análogas, as prazas deberán ser cubertas inmediatamente a costa do adxudicatario, de forma que se manteña de xeito permanente o número de traballadores en presenza física nas proporcións establecidas no prego.

4. No suposto de folga laboral que afecte á xestión do servizo de comedor obxecto de contratación, o concesionario virá obrigado a requirimento do concello de Santiago e, no prazo e forma que este indique, a ofrecer as solucións que garantan os servizos mínimos imprescindibles que determine a autoridade gubernativa.

5. Será de exclusiva conta do adxudicatario a retribución do persoal que empregue na prestación do servizo obxecto de contratación. Neste senso, o adxudicatario comprométese a retribuírlles axeitadamente, asumindo de forma directa e en ningún caso trasladable ao concello de Santiago, o custe de calquera mellora nas condicións de traballo ou nas retribucións de devandito persoal, tanto se dita mellora foi consecuencia de convenios colectivos, pactos ou acordos de calquera índole, coma se obedecen a calquera outra circunstancia. O adxudicatario deberá informar ao concello de Santiago de Compostela de calquera pacto ou acordo coa plantilla.

6. O adxudicatario queda obrigado a que todo persoal que utilice nos traballos obxecto deste contrato estea dado de alta na Seguridade Social así como a cumprir estritamente, respecto de devandito persoal, toda a lexislación laboral vixente e toda aquela que en diante puidese promulgarse. O concello de Santiago poderá realizar, a estes efectos, cantos controis considere oportuno.

7. O adxudicatario será responsable perante a xurisdición do social dos accidentes que puidesen sobrevenir ao seu persoal polo desempeño das súas funcións, e con tal carácter comparecerá ante a mutua de accidentes de traballo. Neste sentido, o concesionario dotará ao seu persoal de todos os

medios de seguridade necesarios, obrigándose a cumprir con cantas disposicións lle sexan aplicables en canto a hixiene e seguridade no traballo.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación e Mocidade

8. 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 se crea 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 canda 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.

9. A empresa disporá de persoal traballador de atención ao alumnado no servizo de comedor en función do total do alumnado comensal, de acordo á seguinte proporción e condicións:

- A ratio de monitor/alumnado será de 1/18 para o alumnado de primaria e 1/15 para o de infantil.
- No caso de primaria incorporárase un novo monitor/a cando a ratio se vexa incrementada na metade de unidades do mesmo; isto é: cando supere os 27 alumnos/as no seu primeiro tramo. Manterase sempre a ratio para o alumnado de primaria de tal xeito que non se aumentará o número de monitores/as ata os 45 alumnos/as (2 monitores/as para os primeiros 36 alumnos/as + 1 monitor polo incremento na metade de unidades -9 alumnos/as adicionais-). No caso de educación infantil incorporárase un novo monitor cando a ratio se vexa incrementada nunha unidade completa, isto é cando se supere a relación 1/15.
- No caso do alumnado con necesidades educativas especiais valorárase cada caso individualmente e en función dos informes médicos correspondentes. Para os casos con maior dependencia computárase como dous usuarios.

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





11. Coordinador xeral do servizo de comedores e de madrugadores:

A empresa adxudicataria designará un/unha Coordinador/a Xeral do contrato con capacidade suficiente para atender todas as cuestións inherentes á súa execución. O referido persoal haberá de desenvolver, como mínimo, as seguintes funcións:

- Manter constantemente informado ao Servizo de Educación, de todo o referente á atención das familias e ás persoas usuarias do servizo, así como da xestión do mesmo.
- Organizar o servizo e poñer en práctica as ordes recibidas do Departamento de Educación do concello de Santiago, así como propoñer a resolución dos problemas que xurdan durante o desenvolvemento do servizo.
- Acudir ás reunións ás que se lle convoque polo Servizo de Educación, a fin de coordinar actuacións e analizar o desenvolvemento do servizo.
- Remitir ao Servizo de Educación a memoria da prestación do servizo e toda a documentación que permita atender as obrigas de xustificación do Convenio Xunta-concello nos nove centros de ensino incluídos, en tempo e forma.
- Responsabilizarse de informar e atender ás familias usuarias do servizo.
- Elaboración de estatísticas de comensais do servizo, de acordo coas directrices emanadas polo Departamento de Educación.
- Coordinar aos coordinadores/as de centros e ao monitorado de atención ao alumnado.

O Concello poderá solicitar da empresa a designación dun novo coordinador/a xeral, cando así o xustifique a marcha do servizo.

Este coordinador/a non se contabiliza a efectos de ratio.

12. A empresa adxudicataria porá a disposición de cada centro o persoal seguinte, coas seguintes funcións:





CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación e Mocidade

12.1.- Responsable de comedor escolar:

O adxudicatario designará en cada comedor escolar a un traballador/a que, vinculado xurídico-laboralmente con el, exercerá as funcións de responsable de comedor escolar. Terá a titulación, cando menos, de director de tempo libre.

O responsable de comedor escolar computarase dentro da ratio de coidadores e exercerá, ademais das funcións propias dos anteriores, as seguintes obrigas:

- Supervisión dos preparativos do servizo de comedor, coordinando as tarefas dos coidadores/as e garantindo que a apertura do servizo se realice no horario establecido.
- Control de acceso e presenza dos comensais.

- Controlar que o menú se sirve en condicións hixiénicas axeitadas e que a menaxe se atopa nun estado idóneo de utilización.
- Mediar en caso de conflitos, favorecendo a súa solución.
- Controlar que o menú servido se axusta ao previamente planificado e informado a pais, nais e usuarios. Se non se axusta deberá informar ao coordinador xeral de comedores para que este o traslade coa maior dilixencia posible ao Departamento de Educación.
- Verificar a adecuación do menú servido aos alumnos/as coas necesidades alimentarias especiais.
- Recoller e conservar a "comida testemuña", de acordo coa normativa de aplicación.
- Recoller as queixas e suxestións que directamente lle transmitan os pais, nais ou titores usuarios do servizo e xestionalas de acordo co establecido no presente Prego de Prescricións Técnicas.
- Transmitir as incidencias que xurdan durante a prestación do servizo relativas ao acceso ao servizo de alumnado que non tivera solicitado previamente a súa utilización ou calquera outra incidencia que afecte ao axeitado funcionamento do servizo.
- Comunicar as actas levantadas polos inspeccións oficiais de saúde pública da Consellería de

Sanidade da Xunta de Galicia e cantas notificacións reciban destes servizos, que teñan incidencia sobre o servizo prestado. As actas levantadas no seu caso polas inspeccións practicadas serán



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de
Educación e Mocidade

remitidas ao coordinador/a xeral do servizo de comedores, que se encargará de entregalas no Departamento de Educación do Concello de Santiago inmediatamente.

- Os responsables de comedor escolar realizarán a súa actividade nos períodos de servizo establecidos no plan de funcionamento aprobado polo consello escolar do centro.

12.2. O persoal monitor de atención ao alumnado:

En todos os comedores escolares haberá monitores/coidadores de atención ao alumnado que baixo as directrices do responsable de comedor, atenderán aos usuarios do comedor.

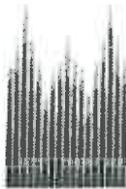
O persoal contratado que participe nas tarefas de atención e supervisión do alumnado no servizo de comedor deberá contar con formación mínima de monitor de tempo libre e de primeiros auxilios en comedores, para que poidan detectar e así prever posibles problemas de saúde, inmediatos e a longo prazo, ligados á nutrición. Así mesmo, a empresa adxudicataria deberá garantir, de resultar

necesario, a adscrición ao servizo de persoal monitor/coidador con formación específica para a atención do alumnado con necesidades educativas especiais.

Realizarán tarefas de atención ao alumnado que utilice o servizo de comedor escolar obxecto de contratación, con persoal dependente da empresa adxudicataria do contrato, que cumpra os requisitos 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.

Os monitores/as desenvolverán, como mínimo, as seguintes funcións:

- O coidado e apoio ao alumnado, que pola súa idade ou necesidades educativas especiais asociadas a condicións persoais de discapacidade, necesiten a colaboración e soporte dunha persoa adulta nas actividades de alimentación e aseo. Neste concreto suposto, o persoal monitor deberá contar con formación específica para o coidado e apoio ao alumnado con necesidades educativas especiais.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación e Mocidade

- O coidado e mantemento da hixiene dos nenos e nenas. A este respecto insistirase no lavado de mans, antes e despois da comida, ben con auga e xabón.
- Acompañará ao alumnado usuario do servizo ás instalacións de comedor do centro, tendo especial coidado co alumnado de educación infantil e aquel con necesidades educativas especiais.
- A adopción das medidas necesarias para que en caso de existencia de quendas de comedor non se impida unha inxesta satisfactoria naqueles alumnos/as que precisen maior tempo.
- Desenvolvemento de programas de autonomía persoal do alumnado, en relación coa alimentación e aseo.
- 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 reflictan a dimensión educativa do comedor e favoreza o desenvolvemento de hábitos relacionados coa alimentación saudable 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.
- O persoal de atención ao alumnado realizará a súa actividade nos períodos seguintes:

A) XANTARES: dende media hora antes do comezo do servizo (desde a finalización da última clase da mañá), durante as quendas do servizo, (ata as 16:30 horas) e durante o tempo necesario para a limpeza e recollida que se realizará en todo caso a partir das 16:30 horas. 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 almorzos (desde as 07:30 ata o comezo das clases da xornada de mañá–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 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 na cláusula VIII.9.

12.3. Dietista:

O concesionario disporá na súa plantilla dunha persoa especialista en dietética e nutrición que acreditará estar en posesión do título de Técnico Superior en Dietética ou título superior equivalente (Diplomatura en nutrición humana e dietética). Calquera dúbida que puidese xurdir desde o punto de vista da nutrición ou da dietética, deberá ser resolta por este profesional, así como os menús presentados pola empresa, propostos e xustificados polo dietista, que será a persoa asinante dos mesmos.

Colaborará no desenvolvemento das correspondentes funcións de control, para garantir o axeitado funcionamento do servizo.

Será a persoa encargada de enviar, cun mes de antelación, ao Departamento de Educación do concello de Santiago a carta de menús mensual.



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de
Educación e Mocidade

13. O adxudicatario realizará todos os labores administrativos dos procesos de preinscrición e matriculación dos usuarios do servizo: introdución dos datos dos usuarios na base de datos, realización de chamadas telefónicas, envío de correspondencia e correos electrónicos e todos aqueles labores que sexan necesarios e se lle encomenden para a mellor planificación e desenvolvemento do servizo de xantares e madrugadores, baixo a supervisión do Departamento municipal de Educación.

14. 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 aquel outro que estea previamente autorizado polo concello de Santiago, como pode ser o caso de membros da ANPA de cada centro e sen que poida entorpecer o normal funcionamento do servizo. Non obstante o anterior, e baixo a debida coordinación entre a ANPA e o Departamento de Educación, os pais e nais (máximo de dous) poderán realizar, de forma libre e sen previo aviso á empresa adxudicataria, un máximo dunha visita ao cada dous meses o servizo de comedor, sen facer uso do mesmo, co fin de coñecer o seu funcionamento.

CLÁUSULA IX. 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

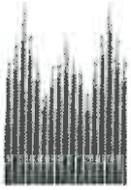
persoa substituída para cubrir a ausencia, sen que en ningún momento se produzan carencias de persoal en calquera dos servizos contratados (xantares e almorzos) nos centros de ensino obxecto do contrato.

O equipo de persoal estará 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 en ningún caso poderá ser o/a coordinadora/a xeral, e que tamén terá a titulación, como mínimo, de Director de Tempo Libre; a empresa dotará a ese coordinador/a dun teléfono móbil que servirá de comunicación coas familias e co Departamento de Educación do concello, e dende o que este coordinador/a poderá recibir e facer chamadas sobre calquera circunstancia puntual que xurda durante a prestación do mesmo.

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 adjudicataria, 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 Educación, Universidade e Formación Profesional.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación e Mocidade

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 deberán 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.

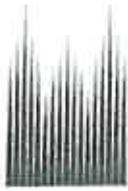
En todas as instalacións de comedor a empresa instalará unha caixa de primeiros auxilios.

O adxudicatario queda obrigado a efectuar á súa costa, tanto as 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 da 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 adxudicatario retirará de xeito inmediato calquera prato, vaso, cuberto e, en xeral, calquera outro elemento da 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 adxudicatario 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.





**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de
Educación e Mocidade

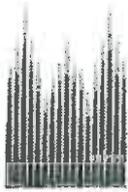
A empresa adxudicataria deberá acreditar que conta coa certificación negativa do Rexistro Central de delincuentes sexuais de todo o persoal afecto ao servizo, de acordo co establecido na Lei 26/2015, de 28 de xullo de modificación do sistema de protección á infancia e á adolescencia (BOE nº 180, 29 de xullo de 2015) e no Real Decreto 1110/2015 de 11 de decembro, polo que se regula o Rexistro Central de Delincuentes Sexuais (BOE nº 312, de 30 de decembro de 2015).

A empresa porá a disposición do contrato, dende o primeiro momento, un sistema informático para a xestión e atención do servizo e dos seus usuarios, que permita unha colaboración eficiente entre os diferentes axentes implicados na correcta execución do servizo (Dirección do Centro, alumnado, familias, coordinadores de comedor e Departamento de Educación). Esta web debe permitir a posibilidade de aviso de non asistencia ou baixa do servizo, comunicación de incidencias e suxestións entre a organización, a empresa e os usuarios; compartir documentación relacionada co servizo; rexistro de respostas; a consulta e descarga dos menús, incluídos aqueles que se refiran a dietas especiais, así como outras informacións que teñan que ver con ingredientes, valores nutricionais e alérxenos de cada un dos menús. Esta web deberá ter unha parte de acceso público e outra de acceso restrinxido, para o que haberá que contar con usuario e contrasinal. Contemplarase tamén a posibilidade de pago *online* dos menús, a través de tarxeta de crédito ou cargo en conta.

CLÁUSULA X : OBRIGAS DA ADXUDICATARIA

Son obrigas do concesionario, as seguintes:

1. Prestar o servizo de acordo nos termos dispostos nos **pregos** e no contrato, con continuidade e regularidade.
2. Facer un bo uso das instalacións e mobiliario e mantelos en bo estado.
3. Levar un inventario dos bens mobles, electrodomésticos, maquinaria, etc, do servizo.
4. Facer unha enquisa anual aos usuarios para a avaliación do Servizo.
5. Actuar en todo memento de acordo coas indicacións e as observacións do Departamento de Educación do Concello sobre o funcionamento do servizo.
6. O adxudicatario permitirá e facilitará as inspeccións dos traballos, materiais e equipos postos a disposición do servizo. O persoal do Departamento de Educación do concello de Santiago



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

poderá acceder en todo momento ás instalacións do comedor, sen necesidade de aviso previo á adxudicataria, aos efectos que considere oportunos.

7. Informará ao Concello sobre a prestación do servizo. A tal obxecto atenderá satisfactoriamente todas as demandas de información que aquel formule.
8. O adxudicatario, ao mesmo tempo que xestiona as matriculas, informará ás familias sobre as tarifas dos servizos, recollerá os datos necesarios e presentará ao Concello, no prazo e no formato que se indique, un ficheiro informatizado cos datos dos usuarios dos servizos e as tarifas que se deberán aplicar segundo os servizos.
9. A entidade adxudicataria asumirá a xestión do cobro das cantidade que lle corresponda pagar ás familias usuarias do servizo. A tal efecto contará cunha conta específica restrinxida aos efectos de ingresos. Para o no establecido neste prego a empresa estará ao que determinen os Servizos económicos do concello de Santiago.
10. O servizo poderá ser obxecto de auditorías externas en calquera momento, polo que o adxudicatario someterase a elas e facilitará todas a documentación e información que se requira ao respecto.
11. Responsabilizarase do trato correcto aos usuarios por parte de seu persoal.
12. Deberá contar cun libro-rexistro de reclamacións, en todo momento, a disposición dos usuarios. O adxudicatario deberá entregar ao Departamento de Educación do Concello de Santiago, no mesmo día ou no seguinte hábil en que se produza algunha reclamación, o libro-rexistro de reclamacións e denuncias onde se rexistrarán toas as presentadas.
13. Unha vez cumprida a prestación contractual, toda a documentación administrativa e de xestión xerada durante a duración do contrato deberá ser entregada ao concello perfectamente ordenada e clasificada por conceptos de xestión e de anualización.
14. Velar polo control de entradas e saídas das persoas nas instalacións.
15. Tramitar ao seu cargo todas as licenzas, autorizacións e legalizacións que exisa o cumprimento do obxecto do contrato e a normativa vixente para este tipo de servizos.
16. Sufragar os seguintes gastos de funcionamento:
 - a. Os que orixine a contratación do persoal necesario para a correcta xestión do servizo.
 - b. Os da limpeza diaria dos espazos de comedor

- c. A empresa adxudicataria deberá manter en perfecto estado e limpas as instalacións, como todo o material, mobiliario, electrodomésticos e demais elementos. Deberá realizar unha limpeza xeral a fondo antes do comezo de cada curso escolar.
 - d. Os do material funxible e material didáctico inventariable para o servizo.
 - e. Os de mantemento e reposición do mobiliario, equipamento e material inventariable educativo e de enxoval de cociña, comedor, e de lavandaría (se fose o caso), así como o material de vestiario, botiquín, material de oficina e outro material propio do servizo.
 - f. Respecto da maquinaria afecta ao servizo deberá contratar un servizo de mantemento que garante o funcionamento axeitado da maquinaria durante a prestación do servizo.
 - g. Todos os outros gastos necesarios para o funcionamento ordinario do servizo que non correspondan ao Concello.
 - h. Contratar todas as pólizas de seguros correspondentes, nas condicións e coberturas necesarias para cubrir plena e totalmente calquera continxencia que se puidera dar durante durante a vixencia do contrato (de responsabilidade civil, de accidentes dos traballadores e dos usuarios, e calquera outro que fose necesario no desenvolvemento deste servizo)
 - i. O adxudicatario deberá entregar no Rexistro Xeral do Concello, un disco externo con copia de toda a documentación administrativa da xestión realizada durante a vixencia do contrato.
17. Coñecer e cumprir todas as condicións e requisitos establecidos nos pregos de prescricións técnicas e administrativas que rexen este contrato.
18. Cumprir en todo momento a normativa vixente en materia laboral, social e triburaria.
19. A adxudicataria deberá garantir en todo momento o nivel axeitado de resultados e de calidade do servizo.
20. Absterase de representar publicamente diante de calquera instancia ao concello de Santiago, agás delegación expresa do órgano municipal competente. Así mesmo, non facilitará aos medios de comunicación datos ou información obtida no exercicio das súas responsabilidades contractuais. Do mesmo xeito, a documentación do servizo susceptible de difusión exterior deberá ser visada previamente polo concello de Santiago e non conterá publicidade da entidade adxudicataria.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

21. Non poderá incorporar persoas alumnas en prácticas sen a expresa autorización do concello de Santiago. Dito exercicio práctico en ningún caso poderá substituír un posto de traballo, debendo realizarse acompañados polo persoal profesional que exerce a prestación do servizo. Previamente á realización práctica, requirirase o libre e expreso consentimento da persoa beneficiaria.

Todas as obrigas contidas neste PPT deberán realizarse de oficio polo adxudicatario, sen que sexa necesario ningún tipo de requirimento polo concello.

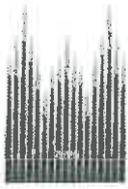
CLÁUSULA XI: O SERVIZO DE CUBERTO E A LIMPEZA DA MENAXE E DO LOCAL DO COMEDOR PARA OS XANTARES E OS ALMORZOS.

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 almozos) 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, cadeiras e local do comedor (dentro das tarefas de limpeza do comedor entenderanse incluídas as tarefas de limpeza das manchas por condensación que poidan aparecer nas paredes). Será tamén este persoal o encargado da evacuación dos residuos á zona que cada centro teña destinada para o lixo.

Todas as accións antes descritas realizaranse fóra do horario de 14:00-16:30; no caso das accións preparatorias faranse media hora antes do comezo do servizo de comedor, e as posteriores realizaranse a partir das 16:30 horas.

2. A empresa velará pola boa presentación das mesas e correrán pola súa conta os manteis e panos de mesa, se é o caso.





**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de
Educación e Mocidade

3. A empresa dotará de pratos diferenciados (1º, 2º e sobremesa), vasos e cubertos para o servizo, ao inicio do curso, e sempre no caso de ampliación de necesidades ou de reposición dos mesmos. Tamén achegará os utensilios de almuerzo necesarios (pratos, tazas, vasos e cubertos).

4. A limpeza efectuarase diariamente a partir das 16:30 horas, sen prexuízo de que o local estea permanentemente limpo. Para esta tarefa, utilizaranse produtos biodegradables e non contaminantes, aptos para utilizar na industria alimentaria R.D. 770/1999 de 7 de maio (corrección erros BOE 04/09/99) e RD 3360/1983 de 30 de novembro (BOE 28/01/1984) modificado polo RD 349/1993 de 5 de marzo.

CLAUSULA XII. INSTALACIÓNS, UTENSILIOS, ENXOVAL, VAIXELA E OUTRO MATERIAL DE COCIÑA E COMEDOR

1. O Concello de Santiago de Compostela en colaboración coa Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional, como resultado do Convenio de colaboración asinado para o financiamento deste servizo, porá a disposición da empresa adxudicataria as instalacións de comedor, así como o mobiliario que nelas se atope. Previamente, ao comezo do servizo, efectuarase o correspondente inventario, sendo a empresa, a partir dese momento, a encargada da súa conservación e mantemento. Cando se extinga o contrato, farase un novo inventario, adquirindo a empresa o compromiso de repoñer o que falte. Facilitarase á empresa o acceso e uso de auga, enerxía eléctrica e gas nas citadas instalacións, debendo coidar o axeitado uso destes subministros.

2. Pola súa banda a empresa adxudicataria achegará cantos bens, maquinaria, electrodomésticos, mobiliario, utillaxe, servizos, produtos e instalacións, resulten necesarios para a prestación do servizo.

A empresa adxudicataria debe proporcionar todo o enxoval completo necesario para prestar o servizo e os armarios necesarios para gardalo, lavalos polos seus medios e baixo a súa responsabilidade exclusiva. O enxoval e equipamento deberá estar homologado e autorizado pola normativa vixente. Este aspecto, como calquera outro que afecte ao servizo de comedores, poderá ser obxecto de auditoría externa á que se someterá o adxudicatario.





CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

Se o centro conta con algún outro elemento ao servizo do comedor, como por exemplo campana extractora ou calquera outro utensilio, 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, se é o caso, para tal efecto: as mesas, as cadeiras, armarios, 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 axeitados. Á finalización do contrato, e antes da devolución da fianza, o mobiliario será devolto, polo menos, nas mesmas condicións nas que se 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.

CLÁUSULA XIII: MANIPULACIÓN E CONSERVACIÓN DOS ALIMENTOS

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.
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.
3. As comidas (xantares e almorzos) que se sirvan deberán ter unha presentación e unha calidade aceptables e prepararanse, no mesmo día do seu consumo, coa menor anticipación posible ao tempo do seu consumo.



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

CLÁUSULA XIV. 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, Universidade e Formación Profesional e das autoridades sanitarias, no caso de seren requiridas.

CLÁUSULA XV. USUARIOS DO SERVIZO DE COMEDOR E DE MADRUGADORES

Poderán ser usuarios do servizo:

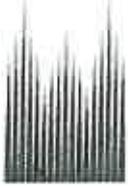
A.- O alumnado que curse o 2º ciclo de educación infantil e o alumnado de educación primaria (1º a 6º), dos centros educativos obxecto deste prego. Estes terán carácter prioritario.

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 almozos, se é o caso, serán por conta da empresa adxudicataria.

C.- Os coidadores/as de Necesidades Educativas Especiais (NEEs), da Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional, que durante a súa xornada laboral, que terán que asistir no comedor aos escolares que teñan asignados, no caso de existiren nos centros cuxos comedores son xestionados polo concello. Será por conta do concello de Santiago sufragar os menús deses coidadores/as, os días que asistan.

D.- 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





CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

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.

E.- 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.

CLÁUSULA XVI. ALUMNADO BECADO POLA CONCELLARÍA DE BENESTAR SOCIAL

A concellaría responsable de Políticas Sociais poderá becar a usuarios deste servizo, atendendo ás necesidades económicas destes e de acordo co orzamento dispoñible, 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.

CLÁUSULA XVII-. CLÁUSULAS ADICIONAIS

1. A entidade adxudicataria deberá cumprir as esixencias previstas na Lei Orgánica 15/1999, do 13 de decembro, de Protección de Datos de Carácter Persoal e demais normativa de desenvolvemento, respecto dos datos pertencentes ás persoas usuarias do servizo que sexan postos á súa disposición. Especialmente, deberán cumprir coas seguintes prescricións, nos termos do disposto nos artigos 9 e 12 do citado texto legal:



- A entidade adxudicataria non aplicará os referidos datos nin os utilizará para fins distintos á prestación do servizo que constitúe o obxecto do presente contrato.
- A entidade adxudicataria non comunicará os datos, nin sequera para a súa conservación, a outras persoas físicas e/ou xurídicas, salvo nos casos previstos na lexislación vixente.
- A entidade adxudicataria comprométese a adoptar as medidas de índole técnica e organizativas necesarias que garantan a seguridade dos datos de carácter persoal e eviten a súa alteración, perda, tratamento ou acceso non autorizado.
- Unha vez cumprida a prestación obxecto do presente contrato, os datos pertencentes ás persoas usuarias serán devoltos pola entidade adxudicataria ao departamento municipal competente en materia de Educación e Cidadanía, xunto con todo soporte ou documento no que consten, salvo aqueles que a entidade deba conservar no seu poder nos termos do previsto na lexislación vixente.

2. No desenvolvemento das prestacións que constitúen o obxecto do presente contrato e que impliquen unha relación directa coas persoas usuarias do servizo e co resto da cidadanía deberá empregarse preferentemente o galego como lingua propia de Galicia, sen prexuízo do respecto aos dereitos lingüísticos das persoas usuarias. En particular, na atención telefónica das persoas usuarias do servizo, deberá garantirse a atención en lingua galega. Igualmente, as comunicacións a realizar entre a adxudicataria e a Administración e aquelas comunicacións oficiais externas que deriven ou estean directamente relacionadas coa prestación do servizo deberán realizarse en lingua galega. A tal efecto, a entidade adxudicataria está obrigada a dispoñer de profesionais que poidan dar resposta, no exercicio do servizo, na lingua galega.

3. A entidade adxudicataria e o persoal ao seu servizo absteranse de representar publicamente, en calquera instancia, ao Concello de Santiago de Compostela, salvo delegación expresa do órgano municipal competente. Así mesmo, non facilitarán aos medios de comunicación datos ou informacións obtidas no exercicio das súas responsabilidades contractuais.





CONCELLO DE SANTIAGO
Departamento de Educación e Mocidade

OBSERVACIÓNS E COMENTARIOS:

CONFORME:

O Director/a	A empresa adxudicataria



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

OBSERVACIÓNS E COMENTARIOS:

CONFORME:

O Director/a	A empresa adxudicataria
--------------	-------------------------

B) CUSTES DE CADA CENTRO EDUCATIVO





CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación e Mocidade

CENTRO EDUCATIVO:		cátering ou materias primas	GASTOS CORRENTES: material fungible e consumos	Vixilancia	Gastos de persoal	Gastos en actividades
ANUALIDADE 2019 Setembro - decembro	setembro					
	outubro					
	novembro					
	decembro					
	TOTAL ANUALIDADE					
	2020 Xaneiro-Xuño	xaneiro				
	febreiro					
	marzo					
	abril					
	maio					
	xuño					

C) CUSTES UNITARIOS DOS MENÚS

CONCEPTO	IMPORTE
Prezo total unitario do servizo	
Prezo total unitario que aboa o concello	



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación e Mocidade

B) CUSTES DE CADA CENTRO EDUCATIVO

CENTRO EDUCATIVO:		cáteri ng ou mater ias prima s	GASTOS CORREN TES: material funxible e consumo s	Vixilan cia	Gast os de pers oal	Gastos en activida des
ANUALID ADE 2019	setembro					
	outubro					
	novembro					
	Setembro - decembr o	decembro				
	TOTAL ANUALID ADE					
2020 Xaneiro- Xuño	xaneiro					
	febreiro					
	marzo					
	abril					
	maio					
	xuño					

Prezo que aboan os alumnos con gratuidade parcial	
Prezo que aboan os alumnos que non están bolsados	





CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de
Educación e Mocidade

D) NÚMERO TOTAL DE XANTARES SERVIDOS POR CENTRO EDUCATIVO

CENTRO EDUCATIVO:		Nº TOTAL XANTARES
ANUALIDADE 2019 Setembro-diciembre	setembro	
	outubro	
	novembro	
	decembro	
	TOTAL ANUALIDADE	
2020 Xaneiro-Xuño	xaneiro	
	febreiro	
	marzo	
	abril	
	maio	
	xuño	
	TOTAL ANUALIDADE	

Santiago de Compostela, 2 de agosto 2019

A Técnica do Departamento de Educación

M^a Dolores Casás Cheda.

