

**PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS QUE REXERÁ A CONTRATACIÓN PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO DE CATERING E DO PERSOAL MONITOR/COIDADOR DE COMEDOR ESCOLAR PARA O CEIP A LAXE DO CONCELLO DE FERROL 2015-2016**

**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.

O alumnado antedito será o do centro educativo público de Educación Infantil e Primaria (CEIP) situado no Concello de Ferrol:

CENTRO	ENDEREZO DO SERVIZO
CEIP A LAXE	Rúa A Torre s/n, 15593, Ferrol.

1. Aos efectos do presente contrato entenderase por:

A) A elaboración de **XANTARES**:

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

Transporte: o transporte dos menús elaborados ata o comedor dos centros escolares.

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

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

B) A elaboración de **ALMORZOS**:

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

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

Vixilancia: a asistencia e coidado do alumnado durante a utilización do servizo de comedor para os almorzos, desde a chegada do alumnado usuario deste servizo, ao centro ata o comezo das clases da xornada de mañá (ou sexa desde as 08.00 e ata as 09.30).

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

3. O número estimado de servizos ou comensais diarios, en base aos datos achegados pola dirección do centro, fíxase en:

A) **XANTARES: 25**

B) **ALMORZOS: 2**

Fonte de información: Informe da dirección do CEIP A Laxe (10 e 13-07-2015)

**DILIXENCIA**, que se estende para facer constar que este PREGO foi aprobado por **RESOLUCIÓN DA CONCELLEIRA DELEGADA DE ECONOMÍA, FACENDA, EMPREGO e RRHH** (decreto delegación 29/06/2015; BOP Nº 128 DE 9/07/2015) en data ..... 19-10-15 .....

1-17

O secretario xeral,

**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.
- As labores de recollida e limpeza do material empregado, deixando colocadas as cadeiras sobre as súas respectivas mesas.
- Tarefas de atención ao alumnado que utilice o servizo de comedor escolar nos períodos anteriores (desde a finalización da última clase da mañá, ás 14.40), durante as quendas do servizo, e durante o período posterior á utilización do servizo (ata as 16.40 hora de comezo das actividades extraescolares).

**B) ALMORZOS:**

- A elaboración dos almorzos, cada día, nas cociñas ou nos comedores propios de cada centro educativo.
- A colocación das mesas do comedor, a distribución dos almorzos ata elas e o seu reparto entre as e os comensais.
- As labores de recollida e limpeza do material empregado.
- Tarefas de atención ao alumnado que nese día sexa usuario do servizo de comedor escolar durante o almorzo, desde a chegada do alumnado ao centro ata o comezo das clases da xornada de mañá (ou sexa desde as 08.00 e ata as 09.30).

O servizo prestarase os días lectivos do curso escolar 2015-2016, tomando como referencia de xeito xeral o calendario escolar da Xunta de Galicia para o 2015-2016 publicado no DOG de 17-06-2015, o período comprendido entre o 10/09/2015 ao 22/06/2016 e de xeito particular para o funcionamento de comedores escolares, o contemplado no Artigo 4 da ORDE do 8 de xuño de 2015 relativo a Comedores escolares dos centros públicos, pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2015/16, nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia. Acompáñase a este prego un anexo especificativo ao calendario de días lectivos referidos ao plan de actuación no desenvolvemento deste servizo.

En base ao Artigo 7º, punto 2 da Orde do 08/06/2015, DOG 17/06/2015 da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria, tendo en conta que no Concello de Ferrol as dúas datas que veñen sendo festas locais de carácter non laboral (supostamente ó 7 de xaneiro e ó 28 de marzo de 2016, aínda que pendente da súa aprobación), non caen en días escolares lectivos, desde os centros educativos deste concello teñen dereito a elixir no seu lugar outros dous días como non lectivos, faise o cómputo estimado sobre 177 días lectivos para o curso escolar 2015-2016, quedando pendentes de coñecer en cal dos anos e cando serían estas datas elexidas por este CEIP.

**CLAUSULA III: CARACTERÍSTICAS DOS MENÚS ESCOLARES DO XANTAR E DO ALMORZO**

**A) XANTARES:**

**3.1. Estrutura**

Os menús escolares do xantar estarán formados por:

- a. Un primeiro prato, composto basicamente de arroz, legumes, pasta, verduras e hortalizas.

- b. Un segundo prato, que incluíra peixe, carne ou ovos, e que se acompañará dunha gornición de verduras, hortalizas ou patacas.
- c. O terceiro prato ou sobremesa, que incluíra, fundamentalmente, froita fresca ou derivados lácteos, como queixo ou iogur.
- d. Unha ración individual de pan fresco do día.
- e. Auga mineral (sen límite).

**3.2. Frecuencia**

A empresa deberá dispor, como mínimo, de 10 menús ordinarios, que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 9 restantes.

**3.3. Composición alimenticia mínima**

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

COMPOÑENTE	FRECUENCIA MÍNIMA
Verduras e hortalizas	Cinco racións/semana
Arroz ou pasta	Dúas racións/semana
Legumes	Unha ración/semana
Peixe fresco/conxelado	Dúas veces/semana
Carne	Dúas veces/semana
Froita	Catro veces/semana
Derivados lácteos	Unha vez/semana

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

<i>PRIMEIROS</i>	Legumes
<i>PRATOS</i>	Arroces Pastas Verduras e hortalizas
<i>SEGUNDOS</i>	Carnes magras (tenreira, porco, cordeiro, coello, etc)
<i>PRATOS</i>	Peixes (branco ou azul), moluscos e crustáceos Aves (polo, pavo, etc) Ovos Deberán ir acompañados de gornición de verduras ou ensalada
<i>POSTRE</i>	1 ración de froita fresca. Un día á semana pódese substituír a froita por un derivado lácteo como queixo ou iogurt.
<i>PAN</i>	Ración individual de pan fresco do día
<i>BEBIDAS</i>	Auga mineral (sen límite)

**B) ALMORZOS:**

**3.1. Estrutura**

Os menús escolares do almorzo estarán formados por:

- a. Froitas frescas: Un vaso de zume de laranxa fresca natural ou unha ou dúas pezas de froita fresca. Marmeladas (no caso de que no grupo dos cereais se ofrezca pan) e aceite de oliva virxen extra.

- b. Lácteos: Iogurt natural, leite, queixo ou leite callada.
- c. Cereais: Pan fresco do día, copos de trigo, millo, arroz ou aveia, ou galletas tipo María.
- d. Graxas: Aceite de oliva virxen extra (en envase orixinal e sempre 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), tendo que ser ofertado cada día en estado líquido un dos do grupo a. (zume de laranxa fresca natural) ou do grupo b. (leite)

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

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

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

Para a elaboración dos seus menús de xantar cociñados, a empresa utilizará exclusivamente, aceite de oliva ou de xirasol, tendo que ser no caso dos almorzos e para alimentos en crú aceite de oliva virxen extra (en envases orixinais). Empregarase o sal iodado na elaboración dos menús.

Fomentarse o consumo de distintas modalidades de pan, incluíndo os integrais, especialmente nos almorzos, que en calquera dos casos, sempre será fresco do día.

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

### **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, emitindo dúas facturas diferenciadas, unha cos almorzos e outra cos xantares, desagregadas cada unha delas por centros. O recuento conformado destes, será rexistrado diariamente nunha folla de rexistro (de carácter mensual), asinada pola dirección do centro e pola empresa adjudicataria, segundo o modelo do Anexo I, no que o total será o número de cubertos que se facturará (detallando o nº de xantares e o nº de almorzos). Logo de que remate o mes, unha copia da folla de rexistro seralle entregada á empresa, outra arquivarase no centro e outras dúas serán achegadas ao Concello por parte da empresa xunto coa factura correspondente, por ser este a entidade contratante do servizo.

4.2. Cando a dirección do centro teña coñecemento de que se producirán incrementos ou ausencias das/os usuarias/os habituais, que aconsellen aumentar ou diminuír o número de menús, poñerá no coñecemento da empresa adjudicataria por calquera medio que permita acreditar o seu envío antes das 10.00 h do día no que deba surtir os efectos, co obxecto que aumente ou diminúa o número de menús que se servirán e se facturará/n ese/s día/s.

4.3. O Concello de Ferrol, efectuará o pagamento mensualmente a mes vencido, a modo de ingreso en conta bancaria á empresa adjudicataria, unha vez presentadas por esta as facturas correspondentes xunto co resto dos documentos que se indican na Cláusula XV deste Prego de Prescricións Técnicas.

**CLAUSULA V: MENÚ ORDINARIOS (XANTARES E ALMORZOS)**

5.1. Os menús propostos polos licitadores (xantares e almozos) na presentación das súas ofertas deberán detallar as materias primas de cada menú, as gramaxes mínimas en cru ou as unidades por comensal de cada materia prima e o valor nutritivo do menú, de modo que a dieta global para cada unha das comidas (xantar e almozo) sexa equilibrada. Indicarán as calorías, as proteínas, as graxas, os minerais (calcio, ferro, iodo, magnesio,...) e as principais vitaminas de cada menú.

5.2. A lista mensual dos menús (xantares e almozos) que se presentará para o coñecemento do Consello escolar do centro, da dirección do CEIP e do Concello de Ferrol en calidade de entidade contratante, deberá incluír os menús (xantares e almozos) que consten no contrato, de modo que ningún deles se repita ata 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). Asemade, os menús diarios achegaranse a cada CEIP acompañados dunha ficha técnica dos platos que compoñan cada menú que á súa vez e con carácter semanal serán entregadas á persoa nomeada responsable deste contrato polo Concello de Ferrol.

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

Cando no centro exista algún/ha alumno/a que teña algún tipo de intolerancia ou alerxia alimentaria debidamente documentada, a empresa estará obrigada a servirille un menú (xantar ou almozo) adecuado ás súas necesidades. Estes menús serán previamente autorizados polo Consello escolar do centro e estarán xustificados mediante o correspondente informe médico.

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

**CLAUSULA VII: O 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 quen será a única responsable da súa contratación e da relación laboral entre o persoal traballador e a empresa adjudicataria, debendo cumprir, en todo caso e momento, as condicións laborais legalmente vixentes, sen que, en ningún caso, da prestación de funcións por parte deste persoal derive en relación laboral ningunha do mesmo nin co Concello de Ferrol 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 Regulamento CE nº 852/2004 Anexo II Cap. 12, e no Real Decreto 3484/2000, do 29 de decembro (BOE do 12 de xaneiro de 2001), 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 os licitadores deberán acreditar estar inscritos no Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos, conforme o disposto no Real Decreto 191/2011 de 18 de febreiro e con vixencia no momento de presentarse a esta licitación.

7.2 A empresa disporá dun número de persoal traballador de atención ao alumnado no servizo de comedor en función do total do alumnado comensal de acordo coa Orde de 21 de febreiro de 2007 pola que se regula a organización, funcionamento e xestión do servizo de comedor escolar, que no caso dos centros aos que se lles prestarán os servizos obxecto deste contrato, e tendo en conta que en base á experiencia de anos anteriores noutros CEIP do Concello de Ferrol, onde a FEANPAS contrataba e xestionaba estes servizos, e nos tres cursos precedentes que se fixo desde o Concello de Ferrol, establécese a proporción de 1 monitor/a por cada 18 alumnas/os. No caso de que como media mensual o alumnado-comensal se vexa incrementado nunha media do 20%, a empresa contratante do servizo incorporará un/ha novo/a monitor/a.

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

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

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

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

-O persoal de atención educativa, apoio e vixilancia ao alumnado realizará a súa actividade:

A) XANTARES: nos períodos anteriores (desde a finalización da última clase da mañá), durante as quendas do servizo, e durante o período posterior á utilización do servizo (ata o comezo das actividades extra-escolares, ás 16.40), que en caso de dispersión das aulas respecto da localización das instalacións do comedor, este persoal acompañará ao alumnado usuario do servizo ás referidas instalacións tendo especial coidado co alumnado de educación infantil.

B) ALMORZOS: 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 (ou sexa desde as 08.00 ata as 09.30), que en caso de dispersión das aulas respecto da localización das instalacións do comedor, este persoal acompañará ao alumnado usuario do servizo ás referidas instalacións tendo especial coidado co alumnado de educación infantil.

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

- 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. As devanditas actividades deberán estar previamente aprobadas polo Consello escolar do correspondente centro educativo, unha vez que teñan pasado a aprobación oportuna da Concellería de Educación en calidade de representante do Concello de Ferrol como órgano contratante.

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

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

-A empresa adxudicataria, a través do persoal contratado que participe nas tarefas de atención educativa, apoio e vixilancia ao alumnado no servizo de comedor, promoverá e vixiará que o alumnado proceda ao lavado de mans antes de comezar e ao finalizar a comida (almorzo e xantar), así como ao seu remate procederán ademais a realizar unha correcta hixiene bucal.

7.6. A empresa adxudicataria realizará todos os labores administrativos propios dos procesos de preinscrición e de matriculación de usuarios do servizo en base de datos, realización de chamadas telefónicas, envío de correspondencia e correos electrónicos e todos aqueles labores que sexan necesarios, baixo a supervisión da persoa que desde o Concello de Ferrol, se nomee como responsable do contrato.

7.7. Co obxecto de cumprir coa normativa hixiénico-sanitaria vixente 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, persoal do propio centro ou aquel do Concello de

Ferrol que asuma a responsabilidade sobre o contrato que deste prego se derive, así como aquela outra persoa que estea previamente autorizada polo Concello de Ferrol.

#### 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 de persoal encargado de levar a cabo as funcións que lle correspondan. Asemade será esta a que exerza sobre o seu persoal as facultades de dirección e control.

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

A empresa adxudicataria disporá no seu cadro de persoal dun/ha especialista en dietética e nutrición que acreditará documentalmente estar en posesión do título de Técnico Superior en Dietética ou título superior oficial universitario (Diplomatura ou Grao en nutrición humana e dietética ou Mestrado da Área de Nutrición e Bromatoloxía), circunstancia que terá que ser acreditada, **resultando a súa non acreditación causa de exclusión**. A tales efectos deberá aportar os documentos que o xustifiquen (TC2, ou contrato laboral debidamente rexistrado polo órgano competente).

Calquera dúbida que puidese xurdir desde o punto de vista da nutrición ou dietético terá que ser resolta por esta/e profesional, así como os menús presentados pola empresa terán que ser propostos e xustificados pola/o devandita/o 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 (para xantares e almorzos) con formación universitaria preferentemente do ámbito educativo e oportunamente formado/a ou con experiencia para o posto, que como tal exerza as súas funcións para o CEIP do Concello de Ferrol obxecto deste contrato, así como polo persoal cualificado necesario para a atención ao alumnado e o resto dos servizos en función das necesidades deste centro. Este CEIP contará cun/ha monitor/a que exercerá ademais das súas funcións como monitor/a, de responsable de comedor, para o cal a súa actividade laboral será superior en alomenos 30 minutos ao resto das/os monitoras/es.

A empresa, que resulte adxudicataria, aportará os documentos acreditativos relativos ao persoal e á súa formación ou experiencia así como o compromiso de contratación do coordinador/a durante o tempo que dure a prestación do servizo. Esta circunstancia terá que ser acreditada documentalmente, **resultando a súa non acreditación causa de exclusión**.

O /A coordinador/a asumirá as funcións de dirección e coordinación do equipo de persoal que por parte da empresa adxudicataria esté nomeado para a prestación deste servizo, supervisando diariamente *in situ*, a boa marcha da prestación dos servizos. Asemade realizará funcións de xestión e control das actividades, mantendo canais de comunicación fluídos co persoal da dirección, co representante do Consello escolar de cada centro nomeado para tal fin e coa Concellería de Educación do Concello de Ferrol onde terá que entregar, en nome da empresa adxudicataria, periódicamente os diferentes informes e documentos, así como manter periodicamente reunións e, puntualmente cando as circunstancias ou a entidade contratante o requiriran, coa entidade contratante, a través da persoa funcionaria do concello designada como responsable do contrato. A periodicidade destas reunións serán establecidas desde o Concello de Ferrol. Ademais, ao remate do mes de novembro do 2015 (como data tope de entrega o día 3 de decembro de 2015) ao remate en xuño do 2016, fará entrega ao Concello de Ferrol das respectivas memorias económicas e técnicas (en novembro para os meses de setembro, outubro e novembro e en xuño para os meses restantes) onde alomenos se reflectan datos por CEIP, mes e ano sobre custos imputables de: catering ou materias primas, gastos correntes (material funxible e consumos), vixilancia (monitores,...), gastos referidos a outro persoal (do resto do persoal) e gastos en actividades cunha parte técnica específica dedicada á descrición dos Programas de desenvolvemento da promoción da saúde, hábitos alimenticios e habilidades sociais. Así mesmo, de ter sido concedidas bolsas de comedor desde a Concellería de Benestar Social para alumnado-comensal nos xantares, deberá figurar desglosado o nº de alumnado beneficiario destas bolsas.

Todo o material gráfico e divulgativo (comunicacións, información, documentación, etc) solicitada polo Concello de Ferrol ou dispoñible para os/as usuarios/as deste servizo deberá ser correcta, actualizada e presentada de xeito estruturado e contar coa aprobación previa ao seu uso, do Concello de Ferrol. 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 os logotipos oficiais do Concello de Ferrol e da Xunta de Galicia.

**SOLVENCIA TÉCNICA DA EMPRESA ADXUDICATARIA . (Artigo 78 do Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de novembro, polo que se aproba o texto refundido da Ley de Contratos del Sector Público)**

A empresa adxudicataria acreditará a súa solvencia técnica por todos e cada ún dos seguintes medios:

a) Unha relación dos principais servizos e traballos realizados nos últimos tres anos que inclúa importe, datas e/o destinatario, público ou privado, dos mesmos. Os servizos e traballos efectuados acreditaranse mediante certificados expedidos ou visados polo órgano competente, cando o destinatario sexa unha entidade do sector público; cando o destinatario sexa un suxeito privado mediante un certificado expedido por este ou a falta deste certificado, mediante unha declaración do empresario; no seu caso estos certificados serán comunicados directamente ao órgano de contratación pola autoridade competente.

b) Indicación do persoal técnico ou das unidades técnicas, integradas ou non na empresa, participantes no contrato, especialmente aquelas encargadas do control de calidade.

h) Declaración indicando a maquinaria, material e equipo técnico (entendéndose por equipo técnico o/a Técnico/a en Dietética, o/a Coordinador/a e aqueles outros que seguindo o organigrama estrutural e funcional da empresa adxudicataria interveñan na execución deste contrato) do que se disporá para a execución dos traballos ou prestacións, á que se adxuntará a documentación acreditativa pertinente. **No referente ao equipo técnico, especificarase cargo e funcións que cada un/ha deles/as asumirá no presente contrato, aportando os respectivos CV do persoal.**

l) Indicación da parte do contrato que o empresario ten eventualmente o propósito de subcontratar, sen permitirse que a porcentaxe a subcontratar supere o 30% do total do contrato.

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

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

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

9.3 A empresa dotará de pratos diferenciados (1º, 2º e sobremesa), vasos e cubertos aos centros, ao inicio do curso e sempre no caso de ampliación de necesidades ou de reposición dos mesmos. Tamén aportará os utensilios de almorzo necesarios (pratos, tazas, vasos e cubertos). Todo o material susceptible de entrar en contacto cos alimentos cumprirá coa lexislación oportuna: Regulamento CE nº 450/2009 e Regulamento CE nº 1935/2004.

9.4. A limpeza da que se fala no puntp 9.1 desta mesma clausula, efectuarase diariamente e 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, aptos para utilizar na industria alimentaria. R.D. 770/1999 de 7 de maio (corrección de erros B.O.E. 04.09.99), e R.D. 3360/1983 de 30 de novembro ( B.O.E. 28.01.1984), modificado por R.D. 349/1993 de 5 de marzo.

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

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



Cando o centro pon a disposición da empresa a cociña, forno ou calquera electrodoméstico ou utensilio, será por conta da empresa contratada a conservación, reparación e, se é o caso, reposición dos bens postos a disposición da empresa polo centro.

No caso de que no comedor escolar se utilicen aparellos electrodomésticos, propiedade do centro educativo ou aportados pola empresa adxudicataria para un mellor servizo ou para unha axeitada conservación dos alimentos, será o Concello de Ferrol quen se faga cargo do consumo enerxético dos mesmos, sendo en todo caso o persoal traballador da empresa adxudicataria quen se faga cargo do axeitado uso dos mesmos.

A empresa adxudicataria ven obrigada a gardar e custodiar o mobiliario que cada centro de ensino posúa e facilite para tal efecto no local destinado para o servizo de comedor (as mesas, as cadeiras, o enxoval, os electrodomésticos, os útiles de cociña,..), a garantir a súa limpeza ao remate do servizo diario de comedor, e a devolvelos á finalización da vixencia do contrato en estado de conservación, limpeza e funcionamento axeitados. Á finalización do contrato, e antes da devolución da fianza, o equipo e utensilios de cociña será devolto, polo menos, nas mesmas condicións nas que se recibiu. No caso de non ser así, a súa reparación será con cargo á fianza, se é suficiente, ou da empresa, se a fianza non fose suficiente.

**CLAUSULA XI: MANIPULACIÓN E CONSERVACIÓN DOS ALIMENTOS**

11.1. A empresa será a responsable de que as comidas (xantares e almorzos) cheguen en perfectas condicións para cada usuario do servizo, no referente a cantidades prescritas, calidades, hixiene, temperatura e puntualidade na súa entrega.

11.2. Para manter a axeitada calidade, a hixiene e o valor nutritivo dos alimentos é necesario coidar as condicións nas que se manipulan, se almacenan, se transportan (R.D. 191/2011 de 18/02) e se conserva a comida xa preparada ata o momento en que se distribúe ás mesas. Para ilo, axustarase ao disposto no Real Decreto 3484/2000, do 29 de decembro (BOE do 12 de xaneiro de 2001), que establece as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas e demais lexislación específica sobre manipulación e conservación de alimentos que sexa de aplicación.

Con respecto ao transporte de alimentos terase en conta as Directrices para o Rexistro da Actividad de Transporte do Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

([http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/rgsa/registro\\_empresas\\_transporte.pdf](http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/rgsa/registro_empresas_transporte.pdf))

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. As comidas en quente conservaranse en todo momento e ata o seu consumo a temperatura igual ou superior a 65°C no corazón do produto. As comidas de consumo en frío conservaranse en todo momento a temperatura igual ou inferior a 8°C. En produtos elaborados, listos para o seu consumo, terase en conta as especificacions do fabricante en canto as suas condicións de conservación.

**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 aparecieran problemas de intoxicación alimentaria. As ditas mostras estarán a disposición da dirección do centro, da entidade contratante, do persoal inspector da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria e das autoridades sanitarias, no caso de seren requiridas.

**CLAUSULA XIII: LINGUA VEHICULAR (BOP nº 158 de 11 de xullo de 1997)**

Todos os documentos referidos a expedientes administrativos do Concello de Ferrol, redactaranse en lingua galega así como toda presenza pública (rótulos, indicadores na rúa, publicidade de calquera tipo, etc) que as partes que contraen ou convenian realicen referentes ó asunto deste contrato. Neste mesmo idioma presentaranse todas as circulares e os documentos informativos dirixidos desde a empresa adxudicataria ao Consello escolar e á dirección do CEIP, ás familias e ao propio Concello de Ferrol.

**CLAUSULA XIV: PREZO**

**Como resultado da aplicación da Lei 28/2014 de 27 de novembro, no referente ás exencións de IVE, contidas no seu artigo 20-1-9º, e con base ao informe suministrado pola actual empresa adxudicataria dos outros comedores dos CEIP do Concello de Ferrol, para o cálculo de prezos con**

**IVE, aplicarase un tipo impositivo do 10% na parte relativa aos menús (almorzos e xantares) que representa ó 60% do prezo, estando exenta de IVE, a parte relativa á vixilancia é dicir, ó 40% restante.**

Tendo en conta que o curso 2015-2016 será o primeiro no que funcione este comedor escolar, os cálculos fanse para un nº de alumnado comensal estimado, facilitado pola dirección do CEIP, que obtén en base aos resultados da consulta que este realizou ás familias do alumnado sobre a intención de uso destes servizos, resultando:

- A) XANTARES: 25 comensais/día**
- B) ALMORZOS: 2 comensais/día**

Os custes por menú, (incluíndo o persoal, o material, os seguros e as comidas, nos termos que se detallan ao longo deste contrato) por persoa e día, son os seguintes:

**A)XANTARES:**  
**4'82 € (con IVE)**  
**4'55 € (sen IVE)**

**B)ALMORZOS:**  
**2'41 € (con IVE)**  
**2'27 € (sen IVE)**

**14.1 Aportación económica do Concello de Ferrol desde a Concellería de Educación** para o funcionamento do comedor escolar, obxecto deste contrato, o Concello de Ferrol co obxecto de facilitar o funcionamento deste comedor escolar, aínda sendo conscientes e sabendo que non se trata dun servizo de competencia municipal, desexa que a poboación de Ferrol teña acceso a este servizo en toda a rede de CEIP do Concello de Ferrol, de xeito que no CEIP A Laxe se ofrezca este servizo que desde os seus inicios comezou sendo ofertado en 8 dos 10 CEIP (80% do total), pasando no curso 2014-2015 a 9 (90%) e xa con esta nova incorporación quedarían atendidos co servizo de comedor os 10 CEIP, acadando así o 100% dos CEIP do Concello de Ferrol con comedor escolar xestionado desde a administración local.

**14.2. Prezo total por menú e aportación das partes (familia e Concello de Ferrol desde a Concellería de Educación ) co IVE incluído:**

	<b>CUSTO TOTAL</b>	<b>FAMILIA</b>	<b>CONCELLO</b>
<b>A) XANTAR</b>	<b>4'82 €</b>	<b>3'59 €</b>	<b>1'23 €</b>
<b>B) ALMORZO</b>	<b>2'41 €</b>	<b>1'84 €</b>	<b>0'57 €</b>

**14.3 Prezo por menú a pagar cada familia:** Unha vez aplicados os descontos sobre os prezos totais establecidos para os menús (xantares e almorzos), nas cantidades totais de comensais estimadas, en función dos pagos efectuados polo Concello de Ferrol con cargo aos orzamentos da Concellería de Educación á empresa contratante, cada familia aboará as seguintes cantidades que se detallan por comensal e día de menú servido:

**A)XANTAR:**  
**3'59 €/día (con IVE)**  
**B)ALMORZO:**  
**1'84 €/día ( con IVE )**

Ditas cantidades terán a consideración de **prezo autorizado polo Concello de Ferrol para o seu cobro directo por parte do contratista aos usuarios dos servizos prestados desde o comedor escolar deste centro educativo.**

**14.4. Importe máximo estimado do contrato**

O importe máximo estimado deste contrato ascende a **20.927'61 € sen IVE**, que co IVE equivalente a **1.254'03 €** ascende á cantidade total de **22.181'64 €**

**Ano 2015:** 68 días (setembro, outubro, novembro e decembro).

ANO 2015	SEN IVE	CON IVE
ALMORZO	68x2x2'27= 299 €	68x2x2'41= 327'76
XANTAR	68x25x 4'55= 7.735	68x25x4'82=8.194 €
<b>TOTAL</b>	<b>8.034 €</b>	<b>8.521'76€</b>

**Ano 2016:**109 días (xaneiro, febreiro, marzo, abril, maio e xuño).

ANO 2016	SEN IVE	CON IVE
ALMORZO	2x109x2'27= 494'86 €	2x109x2'41=525'38 €
XANTAR	25x109x4'55= 12.398'75 €	25x109x4'82= 13.134'5€
<b>TOTAL</b>	<b>12.893'61€</b>	<b>13.695'88€</b>

**14.5 Detalle de días e de aportacións orzamentarias anuais a realizar polo Concello de Ferrol- Concellería de Educación:** O Concello de Ferrol desde a Concellería de Educación, para o funcionamento o comedor escolar, obxecto deste contrato, aportará para o curso académico 2015-2016 as seguintes cantidades, para o período que neste prego se contempla:

**Ano 2015:** 68 días (setembro, outubro, novembro e decembro).

ANO 2015	SEN IVE	CON IVE
ALMORZO	2x68x0'54 =73'44 €	2x68x0'57= 77'52 €
XANTAR	25x68x 1'16= 1.972€	25x68x1'23=2091€
<b>TOTAL</b>	<b>2.045'44 €</b>	<b>2.168'52 €</b>

**Ano 2016:**109 días (xaneiro, febreiro, marzo, abril, maio e xuño).

ANO 2016	SEN IVE	CON IVE
ALMORZO	2x109x0'54= 117'72€	2x109x0'57= 124'26 €
XANTAR	25x109x1'16=3.161€	25x109x1'23= 3.351'75€
<b>TOTAL</b>	<b>3.278'72 €</b>	<b>3.476'01€</b>

A aportación estimativa máxima a realizar polo Concello de Ferrol- Concellería de Educación é de 5.324'16€ sen IVE, que co IVE equivalente a 320'37€, ascende á cantidade total de 5.644'53 €

**CLAUSULA XV: PAGAMENTO Á EMPRESA CONTRATADA DA APORTACIÓN ECONÓMICA DO CONCELLO DE FERROL DESDE A CONCELLERÍA DE EDUCACIÓN PARA O FUNCIONAMENTO DOS 8 COMEDORES ESCOLARES, OBXECTO DESTE CONTRATO, PARA O CURSO ESCOLAR 2015-2016:**

A empresa adjudicataria deberá presentar as facturas mensuais referidas á cantidade que aportará o Concello de Ferrol-Educación, desagregando nas mesmas por cada grupo os menús servidos nese mes, acompañadas dun informe-memoria mensual de asistencia do alumnado coa relación nominal dos mesmos e entregando xunto coas facturas do último mes unha memoria técnica.

**CLAUSULA XVI: ALUMNADO BECADO DESDE A CONCELLERÍA DE BENESTAR DO CONCELLO DE FERROL**

A Concellería de Benestar do Concello de Ferrol, en función das/os usuarias/os destes servizos e das súas necesidades económicas, en base aos orzamentos que para tal fin dispoña e ao baremo e criterios que esta Concellería estableza, poderá becar a usuarios deste servizo procedendo para elo a asumir diante da empresa adjudicataria o pagamento parcial ou total, segundo esta Concellería estime e contemple de dito pagamento a efectuar cada familia por menú (xantar e/ou almorzo), en base ás cantidades establecidas na Clausula XIV.

**CLAUSULA XVII: APORTACIÓNS ECONÓMICAS QUE OUTRAS ADMINISTRACIÓNS PODEN APORTAR Á CONCELLERÍA DE EDUCACIÓN PARA SUFRAGAR OS PAGAMENTOS COMPROMETIDOS NESTE PREGO DE PRESCRICIÓNS TÉCNICAS**

A Concellería de Educación do Concello de Ferrol, poderá percibir axudas económicas para o funcionamento deste servizo e para o curso 2015-2016, por parte da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria como axuda para sufragar os pagamentos comprometidos neste Prego de Prescricións Técnicas.

**CLAUSULA XVIII: OBRIGAS DA EMPRESA ADJUDICATARIA EN CANTO Á COBERTURA DE SEGUROS**

A empresa que resulte adjudicataria deste contrato, terá que xustificar ter en vigor os seguintes seguros:

Un Seguro de **Responsabilidade Civil** coas seguintes coberturas e límites mínimos:

Actividade asegurada: A do obxecto do contrato.

Límite xeneral mínimo: 300.000 € por sinistro.

Sublímite por vítima: 150.000 €

Coberturas:

Responsabilidade Civil Explotación.

Responsabilidade Civil Patronal.

Responsabilidade Civil Productos (alimentos).

Un **Seguro de Accidentes** para as nenas e nenos usuarias/os do servizo de comedor.

Coberturas e límites:

Falecemento accidental: 3.000 euros.

Invalidez permanente: 30.000 euros.

Asistencia sanitaria: ILIMITADA en centros concertados e 1.500 € en centros de libre elección.

Con cobertura en ambos casos ata 365 días desde o sinistro.

O tomador do seguro comprométese a manter en vigor ditas pólizas e ao pago puntual dos recibos correspondentes á/s Aseguradora/s, durante a vixencia do contrato co Concello de Ferrol.

Queda convido, que os efectos destas coberturas están limitados aos accidentes ocorridos durante a celebración das actividades que figuran no prego de prescricións e que se desenvolvan nas instalacións do CEIP A Laxe.

O número estimado de alumnado ao que cubrirán estes seguros será de 2 para o horario dos almorzos e 25 para o horario dos xantares, tendo en conta para elo, os datos que aparecen no prego de prescricións técnicas.

**CLÁUSULA XIX: CONDICIÓNS ESPECÍFICAS**

19.1 A execución do contrato realizarase por conta e risco da empresa adjudicataria

19.2 Sen prexuízo do disposto na normativa aplicable respecto á propiedade intelectual, a empresa adjudicataria e todo o persoal externo participante neste proxecto, aceptan expresamente que a propiedade intelectual dos produtos obtidos no desenvolvemento do mesmo corresponden ao Concello de Ferrol con exclusividade e a todos os efectos e, en consecuencia, non poderán ser reproducidos total ou parcialmente sen a previa e expresa autorización escrita deste Concello.

19.3 Toda a información facilitada polo Concello ou obtida polo adjudicatario en relación co presente contrato terá carácter confidencial, debendo o adjudicatario gardar o debido segredo profesional con carácter indefinido, salvo que o Concello o autorice expresamente.

**CLÁUSULA XX: CRITERIOS DE VALORACION DAS PROPOSICIÓNS A APLICAR NO PROCEDIMENTO DE CONTRATACIÓN PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO DE COMEDOR ESCOLAR NO CEIP A LAXE DO CONCELLO DE FERROL.**

Para a valoración das propostas presentadas, e sempre a partires como mínimo, dos requisitos da empresa que se contemplan na Cláusulas III, V e VI deste Prego, **sobre unha puntuación máxima de 100 puntos**, teranse en conta para a adjudicación da contratación da empresa adjudicataria para a prestación do servizo obxecto desta convocatoria, os seguintes criterios:

**A) Rotación dos menús: Número e variedade de menús propostos. Valorarase cun máximo de 25 puntos (15 no caso do xantar e 10 no caso do almorzo), coa seguinte distribución:**

A1) XANTAR:

Nº DE MENÚS (Máximo 5 puntos):

Cando se oferten 15 menús diferentes, 2'5 puntos.

Cando se oferten 20 menús diferentes, 5 puntos.

Nº DE ALIMENTOS DISTINTOS DENTRO DE CADA GRUPO/SUBGRUPO DE ALIMENTOS (Máximo 5 puntos):

Froitas: 4 diferentes por semana, 1 punto.

Verduras e hortalizas: 1 ración/día, 4 diferentes por semana, 1 punto.

Legumes: 3 diferentes por mes, 1 punto.

Carnes: 5 diferentes por mes, 1 punto.

Peixes e moluscos: 5 diferentes por mes, 1 punto.

Nº DE RECETAS DIFERENTES POR GRUPO (Máximo 5 puntos):

Cando ao mes se presenten un mínimo de 7 recetas diferentes para carnes, 1 punto .

Cando ao mes se presenten un mínimo de 7 recetas diferentes para peixes e moluscos, 1 punto.

Cando ao mes se presenten un mínimo de 7 recetas diferentes para verduras, 1 punto.

Cando a froita (natural e de tempada) se ofrezca alomenos unha vez por semana como compota, macedonia ou brochetas, 1 punto.

Pola ausencia de pratos precociñados, 1 punto.

Non serán obxecto de ningunha valoración as ofertas onde non conste a documentación acreditativa dos extremos citados anteriormente.

A2) ALMORZO:

5 puntos cando se oferten entre 11 e 15 menús diferentes.

10 puntos cando se oferten entre 16 e 20 menús diferentes.

Consideraranse como variacións no menú do almorzo, as combinacións que se propoñan nos tres primeiros grupos indicados na Cláusula III, Apartado B)3.1 do PPT.

Non serán obxecto de ningunha valoración as ofertas onde non conste a documentación acreditativa dos extremos citados anteriormente.

**B) Programa de promoción da saúde, promoción de hábitos alimentarios saudables e do**

**desenvolvemento das habilidades persoais do alumnado do comedor, con indicación dos medios persoais para cada unha das actividades programadas. Valorarase cun máximo de 15 puntos.**

Terá como obxectivo básico transmitir ó alumnado comensal os coñecementos axeitados que lles capaciten para elexir correctamente os tipos de alimentos así como as cantidades máis axeitadas de cada un, de xeito que aprendan a medrar sans e equilibrados e a exercer un autocontrol e un papel activo na súa alimentación. A tal efecto as accións educativas e divulgativas a desenvolver no programa introducirán contidos orientados á concienciación sobre os beneficios para a saúde dunha nutrición equilibrada e da práctica da actividade física e o deporte, así como a posta en práctica de hábitos alimentarios saudables.

Calidade, orixinalidade, carácter educativo, lúdico-popular, innovador e continuado do programa de promoción da saúde, promoción de hábitos alimentarios saudables e do desenvolvemento das habilidades persoais, de convivencia e de tolerancia do alumnado do comedor, **ata un máximo de 15 puntos** repartidos do seguinte xeito:

Ata 5 puntos, pola orixinalidade, carácter educativo, lúdico-popular, innovador e creatividade do programa.

Ata 5 puntos, polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar.

Ata 2'5 puntos, polo carácter práctico e diferenciado por idades das propostas presentadas.

Ata 2'5 puntos pola proposta de recursos humanos e materiais a utilizar no desenvolvemento deste programa.

Para a valoración dos programas contemplados neste apartado, as empresas licitadoras deberán aportar documentación onde se xustifique adecuadamente 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 delas.
- 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 aporte ao alumnado usuario do comedor para o desenvolvemento do programa.

Non serán obxecto de ningunha valoración as ofertas onde non conste a documentación acreditativa dos extremos citados anteriormente.

**C) Programa de promoción da saúde, do descanso e de hábitos saudables do alumnado de 3 e de 4 anos usuario do comedor, coa aportación de equipamento axeitado de descanso, para o alumnado destas idades, co obxecto de que ao remate do xantar poidan descansar no caso de desexalo estes. Valorarase cun máximo de 10 puntos**

Este criterio **poderá valorarse ata un máximo de 10 puntos** repartidos do seguinte xeito:

C1) Aportación de equipamento axeitado de descanso, para o alumnado destas idades, para o 100% do alumnado matriculado no centro, de 3 e 4 anos, como potencial usuario: Hamacas individuais: 10 puntos.

C2) Aportación de equipamento axeitado de descanso, para o alumnado destas idades, para o 75% ou para mais do 75% e menos do 100% do alumnado matriculado en cada centro, de 3 e 4 anos, como potencial usuario: Hamacas individuais: 7'5 puntos.

C3) Aportación de equipamento axeitado de descanso, para o alumnado destas idades, para o 100% do alumnado matriculado en cada centro, de 3 e 4 anos, como potencial usuario: Outro mobiliario de descanso, de utilización grupal como sofás de varias prazas: 5 puntos.

**D) Plan de comunicación coa Concellería de Educación e co centro educativo e Sistema informático para a xestión e atención aos usuarios do servizo: Valorarase ata un máximo de 25 puntos.**

D1) A claridade, a frecuencia, a transparencia, a inmediatez, a eficiencia, a transversalidade, o compromiso, a responsabilidade, os medios e a ética na xestión da comunicación entre a empresa adxudicataria, a Concellería de Educación, o centro e as familias, antes e durante a prestación do servizo obxecto do contrato: 15 puntos.

D2) Adecuación dun sistema informático para a xestión do servizo e todo tipo de propostas de atención ao usuario que mellore unha colaboración máis eficiente entre os diferentes axentes implicados na correcta execución do servizo (Concello de Ferrol, empresa adxudicataria, consello escolar e dirección do CEIP, alumnado, familias, responsables de comedor, coordinador/a xeral de comedores para o Concello de Ferrol): 10 puntos.

Non serán obxecto de ningunha valoración as ofertas onde non conste a documentación acreditativa dos extremos citados anteriormente. A tal efecto, a empresa presentará o correspondente compromiso.

**E) Sistema de control de asistencia de alumnado usuario do servizo de comedor (xantar e almorzo) mediante soporte electrónico tipo PDA que garanta o control individualizado de presenza diaria do alumnado usuario do comedor (xantar e almorzo) : Valorarase ata un máximo de 10 puntos.**

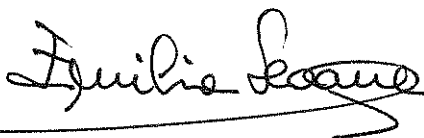
Só serán valoradas aquelas ofertas onde se conte con este sistema que en cuio caso se lles otorgarán os 10 puntos deste criterio e que en caso contrario a puntuación sería de 0 puntos. A tal efecto, a empresa presentará o correspondente compromiso.

**F) Persoal de atención a alumnado usuario permanente do servizo de comedor (xantar e almorzo), con necesidades educativas específicas derivadas dalgunha discapacidade (física, psíquica ou sensorial) este centro, que poideran presentar esta circunstancia coa súa correspondente acreditación polo órgano competente, incorporando persoal monitor/coidador a maiores do establecido no punto 7.2 da Clausula VII deste Prego de Prescricións Técnicas. Valorarase ata un máximo de 15 puntos.**

Só serán valoradas aquelas ofertas onde se conte con este persoal que en cuio caso se lles otorgarán os 15 puntos deste criterio e que en caso contrario a puntuación sería de 0 puntos. A tal efecto, a empresa presentará o correspondente compromiso.

Concello de Ferrol, 24 de agosto de 2015

A Técnica Municipal de Educación



Emilia Seoane Pérez

Visto e prace:

O Concelleiro Delegado de Cultura, Deporte, Educación e Turismo



Bruno José Díaz Doce

**REGISTRO MENSUAL DE CUBERTOS CONSUMIDOS NO XANTAR E NO ALMORZO**

CEIP:

Director/a:

Representante do Consello Escolar do centro:

Curso Escolar: 2015/2016

Mes:

Ano:

## ANEXO I

<b>DIA E MES</b>	<b>Nº DE MENÚS SERVIDOS NO XANTAR: BECADAS/OS</b>	<b>Nº DE MENÚS SERVIDOS NO XANTAR: NON BECADAS/OS</b>	<b>Nº DE MENÚS SERVIDOS NO ALMORZO: BECADAS/OS</b>	<b>Nº DE MENÚS SERVIDOS NO ALMORZO: NON BECADAS/OS</b>
--------------------------	---	---	--	--



**Nº DE USUARIAS/OS DIFERENTES DURANTE O MES**

● **NO ALMORZO:**

Nº BECADAS/OS:

Nº NON BECADAS/OS:

● **NO XANTAR:**

Nº BECADAS/OS:

Nº NON BECADAS/OS:

**OBSERVACIÓNS E COMENTARIOS:**

**CONFORMES:**

O/a director/a do centro:

A/O representante nomeada/o polo Consello escolar do centro:

A empresa adxudicataria:

Centro e data:

PREGO DE PRESCRICIÓNS TÉCNICAS QUE REXERÁN A EXECUCIÓN DA PRESTACIÓN DO SERVIZO DE CATERING E DO PERSOAL MONITOR/ COIDADOR DE COMEDOR ESCOLAR PARA O CEIP A LAXE DO CONCELLO DE FERROL 2015-2016

**ANEXO I: CALENDARIO DE DÍAS LECTIVOS REFERIDOS Á PRESTACIÓN DO SERVIZO DE COMEDOR ESCOLAR, DO 10 DE SETEMBRO DE 2015 ATA O 22 DE XUÑO DE 2016**

Mes e ano	Datas	Nº total de días: 177	Observacións (A descontar 2 días do curso que os centros elixirán como non lectivos)
SETEMBRO 2015	10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29 e 30	15	
OUTUBRO 2015	1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28 e 29	20	O día 30 de outubro é considerado non lectivo, por ser recoñecido como o Día do Ensino
NOVEMBRO 2015	3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27 e 30	20	O día 2 no Calendario laboral de Galicia do ano 2015 é día non lectivo
DECEMBRO 2015	1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17 e 18	8	O martes 8 é día non lectivo. A partires do venres 18, xa non hai máis días lectivos neste mes (vacacións de nadal)
XANEIRO 2016	8, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 e 29	16	Ata o venres 8, supostamente, non comezan de novo as clases no Concello de Ferrol pois o día 7, vense collendo como festivo local (vacacións de nadal)
FEBREIRO 2016	1, 2, 3, 4, 5, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26 e 29	18	Os días luns 8, o martes 9 e mércores 10 son días non lectivos (entroido)
MARZO 2016	1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 29, 30 e 31	17	Desde o luns 21 ata o luns 28 de marzo serán días non lectivos (Semana Santa e ó 28 festa local no Concello de Ferrol)
ABRIL 2016	1, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 e 29	21	
MAIO 2016	2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30 e 31	21	O martes 17 é día non lectivo
XUÑO 2016	1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 20, 21 e 22	16	O mércores 22 de maio, segundo calendario escolar para o curso 2015-2016, é o último día lectivo de clases.

Fontes utilizadas para a elaboración deste calendario:

- Calendario laboral de Galicia do ano 2015
- Calendario Escolar para o Curso 2015-2016 nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia.

Este calendario pode verse modificado debido a:

- 1.-Non ter sido publicado o Calendario laboral de Galicia do ano 2016
- 2.-Non ter, neste momento, datos sobre os días non lectivos que desde os centros de ensino do Concello de Ferrol tomarán para o curso 2015-2016

Ferrol, 11 de agosto de 2015

A técnica municipal de Educación



Emilia Seoane Pérez