

NARÓN

Datos Do Expediente:

Unidade Tramitadora:		
Ensin e Bibliotecas - MGPL		
Número expediente:	Documento:	Data:
	ENSWI01S	10-07-2012
0HSS2K5M4P0D283X1C88		

Departamento de Contratación + expediente.

Asunto: Condiciones técnicas mínimas, curso académico 2012-2013 para a contratación do "servizo integral de comedores nos centros escolares CEIP A Solaina, CEIP A Gándara, CEIP Virxe do Mar, CEIP O Feal".

1. OBXECTO:

Contratar os traballos necesarios para a prestación do servizo de comedores escolares que consistirá, basicamente no fornecemento de produtos alimenticios, elaboración e cociñado en centros propios da empresa, transporte por medios autorizados, e posta a disposición nos comedores dos centros escolares a xeito de almorzos e xantares cotiás. Así mesmo, constará dun equipo de profesionais que se encargarán de subministrar as comidas ó alumnado, no marco do programa educativo complementario de comedores escolares nos termos que se describen nestas condicións técnicas, e da normativa vixente de aplicación.

2. CONTIDO DO SERVIZO:

- Fornecemento dos produtos alimenticios.
- Cociñado, elaboración e envasado das comidas.
- Transporte e distribución ós comedores dos centros escolares de referencia.
- Distribución individualizada nas mesas de comedor de cada ración alimenticia e/ou comida, a cada neno ou nena.
- Atención do grupo de nenos e nenas para que realicen unha correcta inxestión das comidas, asegurando a hixiene bucodental posterior as comidas.
- Elaboración de dietas especiais para diabéticos, celíacos, etc, así coma unha previsión quincenal de menús que serán publicados no taboleiro de anuncios do centro escolar, elaborado por nutricionista titulado, e que contará os mínimos que figuran no anexo I.
- Elaborar e desenvolver un programa de actividades lúdico-educativas complementarias para completar o horario do comedor estipulado no punto 4. O programa deberá presentarse desglosado con indicación de cantidades e profesionais responsables.
- Realizar a custodia e garda dos nenos e nenas durante o horario de comedor dende a entrega dos alumnos polos profesores e mestres, ata a recollida dos mesmos polos seus familiares.
- Expedir os talonarios de reservas de comidas e abonos, se procede.
- Colaborar co Concello de Narón e/ou coas ANPAS e no cobro dos prezos fixados por comida e usuario, se procedera.
- Elaborar e entregar o informe mensual de asistentes e incidencias cos apuntamentos que proceda segundo formulario do concello.
- En xeral tódalas tarefas necesarias e non descritas, que sexan imprescindibles para a prestación do servizo de comedor escolar.



3. PERÍODO DE PRESTACIÓN DO SERVIZO.

3.1. O período de prestación do servizo comezará o día 10 de setembro de 2012 ata o 22 de xuño de 2013, e deberá materializarse tódolos días lectivos do calendario escolar de Galicia, para ese período.

4. HORARIOS E PERÍODOS DE PRESTACIÓN DO SERVIZO.

Establécense os seguintes horarios para a prestación do servizo.

- a. Almorzos: de 7:30 a 9:00 horas, con fornecemento de produtos alimenticios para seren elaborados polos profesionais encargados de comedor da empresa, ou ben alimentos xa preparados.
- b. Xantar: de 14:00 a 16:00 horas, ou por ese mesmo período nas horas inmediatamente despois da finalización do horario escolar de mañá de cada centro escolar.

5. LUGAR DE PRESTACIÓN DO SERVIZO DO COMEDOR.

Inicialmente o lugar será nos Centros escolares públicos ubicados no Concello de Narón que teñen desenvolvido este servizo en cursos anteriores, é dicir: CEIP A Gándara, CEIP A Solaina, CEIP Virxe do mar e CPI O Feal.

6. CANTIDADE DE ALMORZOS E XANTARES A FORNECER.

O número mínimo de almorzos e de xantares virá determinado polos nenos e nenas escolarizados, e que sexan usuarios nos centros nos que se presta o servizo.

De cotío, a persoa responsable do comedor escolar de cada centro transmitirá á empresa o número de comensais para o xantar e almorzo.

Como referencia para fixar un primeiro pedido se tomarán as cantidades de comensais dos cursos anteriores que se estima en 75.000 xantares e 35.000 almorzos para o período contratado.

7. RECURSOS HUMÁNS

7.1. A empresa contratará ó persoal necesario para cumprir coas ratios definidas na normativa aplicable na materia.

7.2. Os profesionais deberán contar coa formación acreditada mínima de monitor de lecer e tempo libre, certificado ou título de manipulación de alimentos, e curso de primeiros auxilios coma mínimo.

7.3. O/a profesional responsable do comedor de cada centro escolar deberá estar en posesión dalgún dos títulos seguintes: director de actividades de tempo libre, técnico de FP de actividades socioculturais ou de animación físico-deportivo, de formación ocupacional da familia profesional de servizos socioculturais, de Maxisterio, ou educación social. En todo caso estarán capacitados para o desempeño da tarefa que vaian a desenvolver.

7.4. Serán funcións mínimas do persoal:

- o Garda e custodia dos nenos e nenas do comedor.
- o Facilitar as comidas distribuídas individualmente e garantir que tódolos nenos e nenas efectúen a inxesta dos alimentos.
- o Garantir a hixiene buco-dental dos nenos e nenas, mediante as rutinas e accións tendentes a fixar hábitos de saúde.
- o Desenvolver as actividades complementarias de carácter lúdico-educacional no tempo restante, logo de completar a comida e ata cumprir o horario establecido, con programacións que deberán someter á aprobación do consello escolar de cada centro e coa conformidade do Servizo Sociocomunitario.



- 7.5. Colocacións de mantelerías e menaxe necesario para realizar as comidas.
- 7.6. Lavado e limpeza do menaxe con aplicación de protocolos hixiénico-sanitarios contrastados.
- 7.7. Control sanitario da temperatura e calidade dos alimentos mediante o cumprimento estrito das medidas e cos parámetros de control establecidos polas autoridades sanitarias.
- 7.8. Así mesmo, serán responsabilidades do profesional encargado do comedor de cada centro:
 - o Efectuar cada día o pedido do número de comidas a servir en cada comedor.
 - o Efectuar o recento e constatar a asistencia real de comensais cada día, diferenciando almorzo e xantar.
 - o Elaboración do listado de nenos e nenas asistentes cada día, con indicación de beneficiarios de beca de comedor.
 - o Elaboración do informe global de asistentes referido nos puntos anteriores e de incidencias, remitindo ó servizo Sociocomunitario copia.
 - o Realización dos cobros pertinentes en colaboración cas ANPAS e/ou co Concello, cando proceda.
 - o Aplicar as medidas pertinentes en materias de prevención de risco e saúde laboral, así como das emerxencias que procedan.

8. DISPOSICIÓN DE LOCAIS.

- 8.1. A empresa dispoñerá dos equipamentos e instalacións necesarias para prestar o servizo contratado, así coma dos medios auxiliares e hixiénicos para a distribución e servizo nos comedores escolares.
- 8.2. Non obstante, os centros escolares disporán de local e mobiliario necesario para facer efectiva a prestación do servizo de comidas ós comensais. Estes locais estarán en condicións hixiénico-sanitarias adecuadas e contarán coa desinfección, desinsectación, e desratización que a normativa aplicable esixa.
A limpeza e recollida de residuos destes locais será por conta dos servizos de limpeza dos centros escolares, unha vez realizada a recollida básica da empresa concesionaria dos comedores.
- 8.3. Os locais adicados a comedores escolares estarán ubicados en cada centro escolar (ou edificio anexo se non houberse local dispoñible no centro escolar) con adicación específica para esa finalidade.

9. PROTECCIÓN DE DATOS.

A empresa garantirá o cumprimento da Lei de Protección de Datos, e queda expresamente prohibido o uso ou cesión de datos das persoas usuarias para fins distintos dos previstos.

10. PREZOS DOS SERVIZOS.

10.1. Prezos de licitación:

- a) Prezo por unidade de xantar : 4,75 euros
- b) Prezo por unidade de almorzo: 2 euros.
Estes prezos conteñen o IVE incluído.
- c) Importe total de licitación: 73.750,00 € IVA INCLuíDO. (Resultado de 75.000 xantares x 0,75 euros = 56.250 + 35.000 almorzos x 0,50 € = 17.500)



10.2. Explicación do prezo a aboar polo concello e polas familias

O concello aboará por cada persoa usuaria:

Por unidade de xantar: 0,75 € IVE incluído.

Por unidade de almorzo: 0,50 € IVE incluído.

As familias aboarán por cada persoa usuaria:

Por unidade de xantar: 4 € IVE incluído.

Por unidade de almorzo: 1,50 € IVE incluído.

O importe total de cada mes fixarase multiplicando o número total de alumnos e comidas efectivamente realizadas polos prezos unitarios referidos, ou ofertados pola empresa adxudicataria.

En calquera caso, o Concello de Narón, abonaría somentes o importe correspondente á cantidade de comidas efectivamente realizadas, unha vez descontados o prezo aboado polas familias.

O prezo inclúe tanto na estimación unitaria como no total, os custes de materias primas, preparación e cociñado, distribución e transporte, seguros, persoal, e outros custes resultantes.

11. APLICACIÓ ORZAMENTARIA E ANUALIDADES:

32400.227.99

Anualidade 2012: 29.500,00 euros.

Anualidade 2013: 44.250,00 euros.

12. SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL.

A empresa subscribirá unha póliza de cobertura de responsabilidade civil pola prestación do servizo de comedor que cubrirá tódalas contingencias establecidas pola lexislación vixente, por un importe estimado de un millón de euros.

13. COLABORACIÓN DAS ANPAS.

A empresa prestará a súa colaboración ás ANPA de cada centro escolar para o mellor funcionamento dos comedores escolares. E mesmo, as ANPAS colaborarán nos aspectos non previstos neste prego, para un óptimo funcionamento do servizo dos comedores escolares.

No suposto de ser necesario elaborárase un documento Anexo que recollerá o acordo e conformidade das tres partes: Concello de Narón, Empresa adxudicataria e ANPAS.

En ningún caso, o Anexo poderá incorporar cláusulas contraditorias ou que incrementen ou baixen o prezo establecido neste prego.

14. COORDINACIÓN DO SERVIZO DE COMEDORES ESCOLARES.

14.1. Para facilitar a coordinación do servizo a empresa adxudicataria designará un coordinador/a con formación e capacidade profesional, que será o interlocutor técnico diante do Concello de Narón.

14.2. Un técnico/a do Servizo Sociocomunitario designado polo Xefe de Servizo será o responsable de coordinar co interlocutor da empresa, por medio d' unha reunión quincenal como mínimo, e de cotío, cando así o requiran as incidencias dos comedores.

14.3. Os informes mensuais serán o soporte documental de coordinación, sen prexuízo de outra documentación que fose pertinente consonte as circunstancias. En todo caso, como anexo II figuran os formularios que deberán aportar.

A principio de cada mes a empresa facilitará o menú previsto tanto ó Concello de Narón coma as persoas usuarias que se publicará no taboleiro de anuncios dos centros escolares.



- 14.4. O Consello Escolar de cada centro aprobará a inclusión do servizo de comedor escolar dentro do Plan do Centro para garantir unha total integración do servizo na comunidade escolar.
- 14.5. A empresa facilitará do mesmo xeito que o Concello de Narón todo o asesoramento e información que necesiten os directores dos centros escolares en materia dos comedores, para garantir o seguimento, que en función do seu cargo lles corresponda.
- 14.6. A Consellería de Educación, o abeiro da normativa vixente ten asinada a competencia en materia de comedores escolares, e por tanto será a responsable última dos mesmos.

15. CRITERIOS DE VALORACIÓN

- Menor prezo.
- Control de calidade das materias primas e dos menús, así como do valor nutricional.
- Cualificación do persoal e número de profesionais por alumnos/as usuarios/as.
- Programas de actividades, socioeducativas complementario de comedores, e da vixencia de alumnado.

16. PENALIZACIÓNS POR CUMPRIMENTO DEFECTUOSO:

- O Concello poderá contratar con outra empresa o fornecemento de menús que foran retidos pola Inspección de Sanidade, ou que foron detectadas como defectuosas. Este fornecemento será aboado pola empresa adxudicataria.
- O Concello poderá solicitar auditorías externas de mostreo, por parte de expertos e laboratorios acreditados e/ou homologados, para garantir o control nutricional e a calidade dos menús, que serán aboados pola empresa adxudicataria: (1 control trimestral como máximo).

17. REQUISITOS DOCUMENTAIS QUE ACREDITEN A OFERTA DE PRESTACIÓN DO SERVIZO:

- Proxecto técnico da prestación do servizo de comedor escolar (almozos e xantares), que coma mínimo conteña:
 - Procedencia da merca das materias primas e fornecedores orixinais.
 - Procedemento de control de calidade de materias primas e almacenaxe.
 - Procedemento de elaboración, procesado e cocinado dos alimentos dos menús.
 - Procedemento de distribución e transporte dos menús a cotío nos centros escolares.
 - Procedemento de control sanitario e de calidade final dos menús.
 - Organización do persoal e adscrición de funcións de comedores, de actividades complementarias, e de xestión do servizo.
 - Procedemento de avaliación do servizo.
 - Sistema de organización do servizo, coordinación con ANPAS, dirección de centros, escolas, concello e Inspeccións Sanitaria, laboral e outros.
 - Programa de actividades complementarias socioeducativas e de vixancia dos comedores.
 - (Esta documentación non poderá superar unha extensión de 20 follas DIN A4 en tipografía verdana 12 de WORD ou similar)
 - Relación de titulación académica, formación e experiencia do persoal que deberá cumprir os requirimentos e ratios esixidos na normativa en vigor. Indicárase en cada resumo, con nome e apelidos, a función xornada contratada, horario, e dependencia xerárquica, así coma a ubicación física do posto de traballo.



- Así mesmo, indicáranse persoas substitutorias en caso de baixa laboral, vacacións, etc.
- A persoa que realiza as funcións de elaboración de menús, deberá identificarse con DNI, nome e apelidos, así coma a súa titulación e/ou formación que deberán ser coma mínimo de grao medio ou superior universitario ou equivalente.

18. SISTEMA DE VALORACIÓN.

- a) Menor prezo: 50 puntos.
- b) Control de calidade das materias primas e dos menús, así como do valor nutricional: 30 puntos
- c) Cualificación do persoal e número de profesionais por alumnos/as usuarios/as: 10 puntos.
- d) Programas de actividades, socioeducativas complementario de comedores, e da vixilancia do alumnado: 10 puntos.

Narón, a 10 de xullo de 2012.

O xefe do Servizo Sociocomunitario Municipal

Alfonso Figueroa Lopez

Servizo
Sociocomunitario



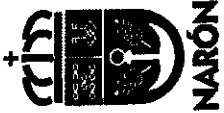
ANEXO I: CONTIDOS MÍNIMOS DOS XANTARES DO ALMORZO

	Tipo de alimentos	Cantidades	Presentación no menú.
XANTARES	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Legumes ➤ Verzas ➤ Arroz ➤ Pasta ➤ Patacas ➤ Auga mineral 	<p>Ración estándar</p> <p>A disposición mínimo 33cl.</p>	Entrante
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Carne roxa e carne branca. ➤ Peixe ➤ Ovos 	<p>Ración estándar</p> <p>2 ovos</p>	Prato principal
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Froita ➤ Derivados lácteos: iogur e similares, queixo etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dúas pezas. ➤ Unha unidade de iogur, leite callada, queixo e outros derivados da leite. (aprox 200 cl.) 	Postre
ALMORZO S	<p>Froita fresca e/ou vaso de zume de laranxa natural.</p> <p>Lácteos: yogurt, queixo.</p> <p>Cereais: cereais en copo, galleta, ou pan fresco.</p> <p>Aceite de oliva</p> <p>Marmeladas e mantequillas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dúas pezas de froita fresca ou 33 cl. de zume. ➤ Leite enteira, 33 cl., ou equivalente en iogur ou queixo. ➤ Equivalente a seis rebanadas de pan tostado ou boliño de almuerzo, ou dez galletas tipo almuerzo. ➤ (60 ml. Aprox). 	

A restauración alimentaria de xantares e almorzos garantirá unha dieta compensada en proteínas, aportes vitamínicos e minerais básicos proporcionais e suficientes para manter un aporte calórico de referencia de 3.500 calorías diarias por neno/nena.

Non obstante aqueles menús especiais para diabéticos, celíacos, etc., deberán preverse en función dos estándares prescritos polos servizos médico-sanitarios públicos.

A empresa deberá garantir estritamente en tódolos casos a calidade alimentaria e/ou nutricional, e sanitaria dos produtos utilizados do proceso de cociñado, transformación e distribución. Aspecto que acreditará mediante a presentación periódica dos análises de informe emitido por laboratorio competente onde se analicen os parámetros establecidos pola normativa.



CONCELLO DE NARÓN



NARÓN

Servizo Sociocomunitario

ANEXO II: DOCUMENTOS E FORMULARIOS
DOCUMENTO 2: INFORME MENSUAL SERVIZO DE COMEDOR ESCOLAR, PROGRAMA COMPLEMENTARIO LÚDICO-
EDUCATIVO E INDIDENCIAS
CENTRO ESCOLAR: _____ MES DE: _____

ACTIVIDADE	SECUENCIA HORARIA	CONTIDO	PROFESIONAL	MATERIAIS UTILIZADOS	LUGAR	OBXECTO	RESULTADO	INCIDENCIAS

