



Federación Olívica de Asociacións  
de Nais e Pais de Alumnos de Vigo e Comarca

## **PREGO DE PRESCRICIÓN S TÉCNICAS QUE REXERÁ NA CONTRATACIÓN POR FOANPAS PARA A XESTIÓN DO SERVIZO DE COMEDOR NOS CENTROS DOCENTES PÚBLICOS DA REDE DE FOANPAS MEDIANTE PROCEDIMENTO ABERTO**

### **1. OBXECTO**

**1.1** O presente prego de prescrición s técnicas establece as condicións que debe reunir a empresa que subministre o servizo de comidas para os comedores dos colexios públicos da cidade de Vigo, xestionado a través de FOANPAS.

**1.2** O servizo público de comedor escolar, comprende a elaboración e distribución da comida de mediodía, incluído o seu almacenamento nas debidas condicións de hixiene e seguridade alimentaria mantendo en todo momento a cadena de temperatura axeitada, ben sexan dietas en liña fría, ben sexan dietas en liña quente ata o seu consumo polos/as usuarios/as, preparación das mesas, pratos, vasos, cubertos, panos de man, bebidas e todo o necesario para consumir o menú, así como a retirada e limpeza dos mesmos despois das comidas, sendo da súa competencia a limpeza da zona do office e material empregado (neveira, microondas, encimeira, etc ...) así como a atención ao alumnado tanto no tempo destinado ao xantar como nos inmediatamente anterior e posterior ao mesmo.

### **2. REQUISITOS LEGAIS APLICABLES.**

Será de obrigado cumprimento para a empresa adxudicataria a lexislación e normativa vixente en materia de manipulación de alimentos, produtos alimenticios, comedores colectivos, ou calquera outra que lle sexa de aplicación ou puidese selo durante a prestación dos servizos obxecto da contratación.

Xunto a iso, a empresa adxudicataria haberá de cumprir cantas disposicións legais resultenlle de aplicación como consecuencia da execución do obxecto do contrato.

Así mesmo terase en conta como requisitos do servizo as recomendacións establecidas:

- Lei orgánica 1/1990 de 3 de outubro de Ordenación Xeral do Sistema Educativo. BOE 4 de outubro de 1990.
- Orde de 24 de novembro de 1992 pola que se regulan os comedores escolares.
- Orde do 30 de setembro de 1993 pola que se modifica parcialmente a de 24 de novembro de 1992, reguladora dos comedores escolares
- Aranera J. Pérez Rodrigo C. Dalmau J et al. (2008). O comedor escolar: situación actual e guía de recomendacións. *An Esp Pediatr* 63.72-88
- Real Decreto 3484/2000, do 29 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas. BOE nº 11 de 12 de xaneiro de 2001.
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febreiro, polo que se derogan disposicións relativas aos criterios microbiolóxicos dos produtos alimenticios. BOE nº 49 de 12 de febreiro.
- AESAN. Ballesteros JM, Villar C coordinadores. Documento de consenso sobre a alimentación nos centros educativos. Aprobado o 21 de xullo de 2010 polo Consello Interterritorial do Sistema Nacional de Saúde.
- Ministerio de Sanidade e Consumo. Ministerio de Educación, Política Social e deporte (2008). Programa Perseo. Guía de comedores escolares.
- Estratexia NAOS para a nutrición, actividade física e prevención da obesidade do Ministerio de Sanidade e Consumo.
- Acordo do Consello Interterritorial do Sistema Nacional de Saúde celebrado 29 de xuño de 2005.
- Lei Orgánica 15/1999, do 13 de decembro, sobre Protección de Datos de Carácter Persoal e a súa normativa de desenvolvemento.
- O cumprimento das normas hixiénico-sanitarias establecidas no Real Decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene relativas ós produtos alimenticios, o establecido no Decreto 179/1984, do 27 de decembro, sobre obriga de uso de sal iodado nos comedores escolares, R.D. 202/2000, de 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas ós manipuladores de alimentos, así como o establecido no R.D. 3484/2000, de 29 de decembro polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas, e canda a lexislación se atope vixente nesta materia, así como nas que no sucesivo poidan aprobarse.

### **3. CONDICIÓN XERAIS DA PRESTACIÓN DO SERVIZO.**

**3.1** De conformidade co disposto na normativa de aplicación as empresas licitadoras deberán acreditar estar en posesión do Número de Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos en vigor para a prestación deste tipo de servizos nos centros docentes, e relativo ao centro de produción asignado na oferta.

**3.2.** A empresa concesionaria deberá obter e/ou renovar todas aquelas licenzas, autorizacións e permisos necesarios para cumprir coas leis e disposicións na medida que o alcance dos seus servizos esíxao , e que non sexan inescusablemente responsabilidade de FOANPAS.

**3.3.** Ademais deben presentar o certificado de mercadorías preceidoras cando se transporte alimentos ata o lugar onde se preste o servizo que superen 2.000 Kg. de P. M.A. (peso máximo autorizado). Para utilizar materiais, subministracións, procedementos e equipos na execución do obxecto do contrato deberá obter as licenzas, permisos e autorizacións necesarios dos titulares das patentes, modelos e marcas de fabricación correspondentes, correndo da súa conta o pago dos dereitos e indemnizacións por tales conceptos, sendo responsable de toda reclamación relativa á propiedade industrial e comercial e debendo indemnizar a FOANPAS por todos os danos e prexuízos que para o mesmo poidan derivarse da imposición de calquera tipo de reclamacións.

**3.4.** A empresa que opte a este servizo deberá estar dada de alta e cumprir as normas e condicións exixibles pola lei, así como estar ó corrente de pago coas facendas públicas, seguridade social e impostos correspondentes. Acreditando tales extremos mediante as certificacións correspondentes. Deben estar a disposición de FOANPAS antes da adxudicación e renóvalos e entregalos antes do seu vencemento ( segundo a lexislación vixente).

**3.5.** No mes de marzo, o cátering elaborará unha enquisa para os usuarios/as do comedor. Unha vez cuberta será enviadas ás ANPAS.

**3.6.** Unha vez entregadas as propostas, a Xunta Directiva da Federación e a Comisión de Comedores designará un equipo que visitará as instalacións das empresas e cociñas presentadas ó concurso de servizo de comedores para os colexios públicos de Vigo.

**3.7.** A empresa adxudicataria deberá desenvolver, implantar e aplicar sistemas de Autocontrol baseados nos principios da Análise de Perigos e de Puntos Críticos de Control (APPCC), tendo en conta a natureza dos alimentos, os pasos e procesos posteriores. A tal efecto, poderán utilizar as Guías de Prácticas Correctas de Hixiene previstas no Real Decreto 2207/1995. Os informes de ditos controis deberán ser enviados a Foanpas unha vez realizados.

**3.8.** Garantir e gardar o máximo celo no cumprimento da Lei Orgánica 15/1999, de 13 de decembro, de Protección de datos de carácter persoal, e as súas normas de desenvolvemento, en particular respecto dos datos aportados, así como outros que pola súa natureza sexan confidenciais. Tratará os datos de carácter persoal sempre con base e suxeición ás instrucións de Foanpas e en ningún caso aplicará o tratamento dos datos a fins distintos dos establecidos, obrigándose a non comunicar, nin sequera para a súa conservación, ditos datos a terceiras persoas distintas de Foanpas. Finalizado o prazo contractual ou extinguido o contrato, a empresa adxudicataria queda obrigada a non realizar, conservar ou divulgar ningunha copia dos ficheiros en calquera soporte ou de calquera outros elementos que conteñan datos de carácter persoal.

**3.9.** Presentar unha póliza de responsabilidade civil que cubra as incidencias posibles deste servizo, entregándose unha copia á Federación, na que se detallan as prestacións e cobertura

#### **4. OBRIGAS DO ADXUDICATARIO**

**4.1.** A empresa concesionaria será responsable do reparto das comidas asegurándose que cheguen en perfectas condicións para cada usuario do servizo, no referente a cantidades prescritas, calidades, hixiene, temperatura e puntualidade, cubrindo todas as incidencias que poidan xurdir no transporte e no momento de servilas.

As comidas deberán ter unha presentación e unha calidade aceptable e prepararanse coa menor anticipación posible ao tempo do seu consumo.

No momento do seu consumo deberán ter unha temperatura mínima de 65° no corazón do produto.

**4.2.** Comprometerase a destinar para a prestación dos servizos o número de persoas contido na oferta, que en todo caso será o persoal necesario para a correcta prestación do servizo, incluído, no seu caso, o de asistencia e coidado dos alumnos durante dúas horas, a respectar en todo momento as disposicións legais vixentes, tanto en materia educativa, como laboral, sanitaria e bromatoloxía referente a comedores escolares, sendo responsable de toda irregularidade que poida xerar a súa actuación no comedor en calquera momento e en calquera destes aspectos.

Calquera incidencia será respostada pola empresa de xeito inmediato.

**4.3.** Formar ó persoal en materia de seguridade alimentaria de xeito continuo e por conta da concesionaria, sempre seguindo o establecido na lexislación vixente.

A empresa deberá executar o plan de formación continua e específica dos/as traballadores/as presentado na súa oferta técnica, no que aparecerá detallado o contido das unidades didácticas e calendarios e horarios de impartición, e que lles permita desenvolver adecuadamente as súas funcións. Mandarase a FOANPAS o temario a impartir.

En todo caso deberán acreditar a formación correspondente de manipulador de alimentos e hixiene alimentaria de conformidade coa normativa en vigor. (Realizárase entre finais de outubro e primeiros de novembro)

A empresa adxudicataria contará cos servizos dun /dunha especialista en dietética e nutrición que acreditará estar en posesión do título técnico superior ou título oficial universitario.

**4.4.** Os menús propostos polas empresas licitadoras 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 sexa equilibrada.

Axuntar coa documentación dos menús a ficha técnica do produto e da elaboración.

Os menús deberán conter (diariamente): 55% hidratos carbono, 30 % lípidos, 15% proteínas. Os pratos en cru condimentaranse con aceite de oliva virxe e empregarase o sal na elaboración dos menús.

A empresa deberá dispor, como mínimo, de 8 semanas menús ordinarios, que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 7 restantes e non deben coincidir no mesmo día da semana, atendendo a que pode haber nenos/as usuarios de días concretos, e habendo a posibilidade de incorporar novos menús co visto bó de FOANPAS.

A empresa adxudicataria, con carácter mensual e cunha semana de antelación, ó remate do mes entregará a cada ANPA e a FOANPAS os menús en galego, especificando o seu gramado proteínas, lípidos, calorías, e o valor nutricional diario, segundo especificacións do/a dietista contratado/a pola empresa ou segundo especificación de entidades públicas competentes, incluíndo as dietas especiais e suxestión de ceas.

#### 4.5. Os menús escolares do xantar estarán formados por:

- Un primeiro prato, composto basicamente de arroz, legumes, pasta, verduras e hortalizas.
- Un segundo prato, que incluírá peixe, carne ou ovos, e que se acompañará dunha gornición.
- O terceiro prato ou sobremesa, que incluírá, fundamentalmente, froita ou derivados lácteos, como queixo ou iogur (variedade sabores)
- Un boliño individual de pan fresco do día
- Auga mineral (sen límites).

PROTEÍNAS	FRECUENCIA
CARNE (terneira, porco, ave)	2 días á semana non consecutivos
PESCADO (sen espiñas, branco ou azul)	2 días á semana branco e azul. Azul 2 veces ó mes
OVO	3 veces ó mes

HIDRATOS CARBONO	FRECUENCIA
LEGUMES	2 días á semana
CEREAIS (pasta, arroz)	2 días á semana
PATACAS	2 días á semana
VERDURAS	5 días á semana (3 días como prato principal, 2 guarnición)

VITAMINAIS-MINERAIS	FRECUENCIA
FROITAS VARIADAS DO TEMPO	3 días á semana
LÁCTEOS	2 días á semana

PRECOCIÑADOS/REBOZADOS	FRECUENCIA
Precociñados/rebozados	Menos de 3 veces ó mes



**4.6.** Cando no centro exista algún/ha alumno/a que teña algún tipo de intolerancia ou alerxia alimentaria debidamente documentada, a empresa estará obrigada a servirle un menú axeitado ás súas necesidades. (Os postres de dietas terán 3 sabores de lácteos).

Estes menús serán previamente solicitados pola familia de que se trate e xustificados mediante o correspondente informe médico, excepto casos esporádicos que non necesiten informe médico.

**4.7.** A empresa subministradora das comidas facturará directamente a cada ANPA a final de cada mes con factura orixinal e tres copias (non fotocopia) a FOANPAS na que estará incluído no prezo, o menú e o persoal, así como o I.V.E. vixente, e calquera outro imposto ou taxa que sexa de aplicación.

**4.8.** Mensualmente mandarase a FOANPAS un listado coas facturas pendentes de pago.

**4.9.** Correrán por cargo da empresa as seguintes obrigas e custos:

- Materias primas para elaborar os menús
- Confección e preparación dos alimentos
- Manteis e panos das mans para as mesas, que deberán ser de un só uso.
- Colocación e retirada dos servizos de mesa utilizados no comedor escolar. Toda a menaxe (sen excepcións) deberá ser devolta á empresa adxudicataria para a súa limpeza e desinfección.
- Evacuación dos residuos xerados no comedor e subministración das bolsas de lixo.

Non se poderá botar os residuos das comidas polo fregadeiro e/ou sanitario. A comida sobrante voltará nas barquetas dentro dos seus contedores.

- Reposición do material que se deteriore.
- Dotación provisional de cinco servizos de mesa completos (pratos, vasos e cubertos, cubertos de servir, coitelo de pan e calquera outro utensilio necesarios para o servizo) por colexio. E pratos dun só uso para o sobremesa.
- Kit de limpeza que consta de vasoira, fregona, cubo, estropallo, xabón desengraxante, bolsas de lixo e bidón con pedal. Este “kit” terá unha duración determinada polo catering, polo que non se subministrará máis material ata que este prazo finalice.
- Dous uniformes completos por traballador/a anualmente, segundo a normativa de saúde laboral. Todo o persoal estará debidamente uniformado e identificado.

- A empresa adxudicataria do servizo de comedor designará un/ha responsable do servizo, que deberá ser comunicado á Federación e que deberá na hora da comida desprazarse ó colexio que o precise en caso de emerxencia.

**4.10.** A empresa adxudicataria entregará, antes do 20 de xullo, unha memoria final avaliativa, na que se incluírá:

- Avaliación cos indicadores cuantitativos e cualitativos das actividades realizadas.

**4.11.** Seguridade alimentaria.

É requisito indispensable que a empresa concesionaria teña informe favorable da última supervisión completa do sistema de autocontrol emitido polos servizos oficiais de control competentes ó informe favorable da auditoría sobre a implantación e/ou aplicación da norma UNE-EN ISO 22000, *Sistema de xestión da inocuidade dos alimentos*, certificado ISO 9001 e certificado ISO 14001 ou norma equivalente emitida por unha empresa certificadora autorizada para elo.

Entregar á Federación o informe da auditoría cada vez que se realice unha.

**A solvencia técnica do licitador acreditarase mediante a demostración fidedigna de:**

- Experiencia demostrable da empresa adxudicataria na xestión de comedores escolares, similar ao que é obxecto do contrato. Presentarase, a estes efectos, a seguinte documentación acreditativa:

- Relación dos servizos de comedor realizados pola empresa licitadora nos últimos tres anos, recollendo especialmente aqueles que coincidan co obxecto deste contrato. Esta relación incluírá datas concretas, número de alumnos beneficiarios e organismos que auspiciaron a/as actividade/s.

En dita proposta farase referencia ó tempo máximo de solución das incidencias (tendo en conta que non se admitirá tempo de solución de incidencia superior a 10 días naturais) indicando as medidas compensatorias previstas para o caso de que o servizo non se preste con normalidade e conforme ás prescricións técnicas.



#### **4.12. Xestión do aprovisionamento.**

A empresa concesionaria asumirá a xestión de compras e provisión de todos os alimentos e material que sexa necesaria para poder levar a termo a prestación obxecto do presente contrato. O pago a provedores de materias primas será realizado directamente e a cargo do concesionario.

#### **4.13. Cociña central.**

A empresa concesionaria dispoñerá como mínimo dun centro de produción na provincia de Pontevedra debéndose acreditar a súa existencia e capacidade máxima de produción na forma prescrita no prego de cláusula administrativas particulares, (xustificar a súa produción para comedores escolares).

A empresa concesionaria estará obrigada a ter implantado e manter actualizado un sistema de autocontrol constituído polos Prerrequisitos/Plans Xerais de Hixiene e sistema APPCC.

Os requisitos xerais **MÍNIMOS** que deberán cumprir a cociña central son:

1. O deseño dos locais onde se manipulen alimentos, así como a organización do espazo e a disposición de mobiliario, permitirá unhas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que non se produzan contaminacións:

- Deberase prestar atención ao fluxo de alimentos desde que entran na cociña ata o seu destino final no comedor. Deberán existir diferentes circuítos dentro da cociña, con zonas de preparación e condimentación, zona de entrega de comida ao comedor, entrega de sucio na cociña e circuítos de limpo. Deberase evitar na medida do posible, que existan cruces entre os distintos circuítos e a localización final dos diferentes elementos que forman o equipamento da cociña, farase de forma que favoreza este sistema de traballo.

- As cociñas dispoñerán dunha zona para a limpeza de útiles e vaixela, suficientemente separado das zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminacións ou salpicaduras.

- Os materiais de útiles, superficie de manipulación, mesas e superficies de traballo e aparellos, serán de fácil limpeza e desinfección, impermeables, inoxidables e resistentes á corrosión (pe aceiro inoxidable). Está terminantemente prohibido o uso de madeira. Recoméndase o aceiro inoxidable.

2. A cociña estará separada fisicamente con paramentos alicatados do resto de zonas alleas a este fin.

3. Os paramentos verticais das cociñas, almacéns, cuarto de limpeza e cuarto de lixos cando os haxa, se alicatarán ata o teito con material cerámico liso e de fácil limpeza. Evitaranse os azulexos de tamaño pequeno, de tal maneira que o número de chagas (punto de acumulo da sucidade) sexan os menos posibles.

Cando a empresa concesinaria teña que executar este alicatado, o encontro entre a parede e o chan realizarase cunha media cana sanitaria.

4. Nas cociñas os chans serán antiescorregadizos non atacables polos ácidos.

5. En todos os encontros entre chans e paredes en cociñas dispoñeráse unha media cana sanitaria para facilitar a limpeza.

6. Os teitos construíranse de maneira que non se acumule po, nin vapores de condensación. Deberán ser de fácil limpeza e deberán estar sempre en condicións tales que non poidan achegar contaminación aos produtos de alimentación. Non serán admisibles os falsos teitos desmontables nas cociñas, polo que en caso de existir, o concesionario deberá adecualos convenientemente cun falso teito continuo ou similar.

7. A comunicación entre os espazos de cociña realizarase con portas abatibles:

- As portas serán de vaivén sen picaporte (co fin de cumprir coa separación e non tocar ningunha superficie para non ser un axente contaminante). O material para empregar será madeira revestida de melamina. A porta estará reforzada contra os golpes, con revestimento de aceiro inoxidable, polo menos na metade inferior da mesma.

Así mesmo, a porta dispoñerá dun ventanillo acristalado a unha altura e de dimensión suficiente como para ter visibilidade alén da mesma na súa apertura.

8. Contarase cunha zona tipo almacén ou ben mobiliario específico para que os produtos que non necesiten frío poidan almacenarse separados do chan e doutros produtos.

9. Dispoñeráse unha zona tipo almacén ou un armario pechado para os produtos de limpeza exclusivamente.

10. Haberá cubos de lixo con peche hermético en número suficiente.

11. Próximo á cociña deberá haber un vestiario para o persoal de servizo da mesma, cun aseo, así como cun inodoro e ducha e lavabo con dosificador de xabón e dispensador de papel.

12. En todas as xanelas colocaranse mosquiteiros que poidan limpase con facilidade. O material poderá ser de tea metálica ou material plástico de malla fina.

13. Deberá existir un electrocutor de insectos en cada unha das portas de saída ao exterior.

14. Haberá auga potable, quente e fría, en cantidade suficiente en canto a caudal e a número de tomas. O concesionario será responsable de implantar e manter actualizado un Plan de Control de Auga para o consumo humano, documentado e cos rexistros correspondentes, na cociña, como parte do Sistema de Autocontrol.

15. Recoméndase lavamáns. Terán dosificador de xabón e dispensador de papel ou toallas mono-uso. Os lavamáns serán de accionamento non manual (de pedal, de xeonllo) e deberán dispoñerse na zona de preparación, nunca na de lavado.

16. Os equipos frigoríficos terán un volume suficiente para o almacenamento correcto de materias primas e produto elaborado. Deben estar separadas as materias primas entre si e estas de os produtos elaborados. Dispoñerán de sistemas analóxicos que permitan controlar desde o exterior as temperaturas. A estes efectos, o concesionario será responsable de implantar e manter actualizado un Plan de Mantemento de Frío, documentado e cos rexistros correspondentes, en cada un dos locais, como parte do Sistema de Autocontrol.

17. Dispoñeráse de tren de lavado que garanta unha temperatura eficaz de limpeza dos útiles e a vaixela.

18. As luminarias na cociña serán estancas e estarán fixadas ou encaixadas no teito, nunca colgadas do mesmo. O sistema de iluminación estará debidamente protexido de maneira que en caso de rotura, os restos non caian sobre os alimentos. A fixación á parede ou teito farase de forma que permita a súa limpeza.

#### **4.14. Transporte e distribución das comidas.**

As instalacións da empresa, así como os vehículos utilizados polo transporte, estarán en perfecto estado, e deberán ter a acta tanto da Inspección Técnica dos Vehículos como da Inspección de Sanidade correspondente, mantendo as condicións hixiénico-sanitarias perfectas, estando suxeitas a revisións periódicas polos membros designados ou contratados por FOANPAS.



Federación Olívica de Asociacións  
de Nais e Pais de Alumnos de Vigo e Comarca

A empresa concesionaria será responsable da súa repartición asegurando que as comidas cheguen en perfectas condicións para cada usuario do servizo, no referente a cantidades prescritas, calidades, hixiene, temperatura e puntualidade, distinguindo entre as dous posibles alternativas:

Os contedores dos vehículos utilizados para transportar os alimentos deberán isotérmicos e levarán unha compartimentación estanco adecuada para evitar, no posible, mesturas de olores e sabores entre os diferentes compartimentos das mesmas, como establece a normativa sanitaria para o transporte de comidas preparadas.

As GN que transporten a comida deben ir etiquetadas especificando o primer e segundo prato.

**O transporte entregará nos centros diariamente as comidas segundo as exigencias da normativa vixente, antes das 13.30 horas e recollerá a menaxe non antes das 15.30 horas.**

**4.15. Servizo de cátering mediante o sistema CÁTERING-CLÁSICO (liña quente).**

O cátering prestarase mediante o sistema CÁTERING-CLÁSICO (liña quente)

Realízase mantendo a cadea de calor na elaboración, almacenamento, conservación, transporte e servizo dos menús cos sistemas adecuados. As temperaturas de almacenamento, conservación, transporte e, no seu caso, servizo das comidas de liña quente será superior a 65° C.

**4.16. Servizo de cátering mediante o sistema CÁTERING-PRETO (liña fría).**

As dietas prestaranse mediante o sistema CÁTERING-PRETO (liña fría).

**4.17. Informes mensuais do servizo.**

Con carácter mensual e, cunha semana de antelación, a empresa concesionaria enviará ás ANPAS e a FOANPAS a relación de menús a servir no mes seguinte, de modo que os pais estean informados dos contidos dos menús.

**4.18. Días, horario, quendas do servizo e número de menús.**

A xestión do servizo de comedor será de luns a venres en horario de 14.00 a 16.00 horas

O/a encargado/a traballará de 13.30 a 16 horas, para confirmar a recepción correcta dos menús, das dietas especiais e a montaxe do comedor.

O número estimado de servizos ou comensais diarios fíxase entre 2.000 e 2.500.

**4.19. Lugar de prestación dos servizos.**

A xestión do servizo de comedor escolar prestarase nos locais que para estes efectos dispoñen os centros, debendo respectarse en calquera caso a normativa de uso das instalacións escolares.

En caso de dispersión das aulas respecto da localización das instalacións do comedor acompañarase ao alumnado usuario do servizo ás referidas instalacións tendo especial coidado co alumnado de educación infantil.

Os menús anteditos serán servidos nos seguintes centros educativos públicos de Educación Infantil e Primaria (CEIP, CEP e EEI) situados no Concello de Vigo:

**ENDEREZO DO SERVIZO**

<b>Nº</b>	<b>Nome do colexio</b>	<b>Enderezo</b>
1	CEIP Balaídos	R/ Pablo Iglesias, 1 36210 Vigo
2	CEIP Mosteiro - Bembrive	Estrada de Bembrive, 161 36214 Vigo
3	CEIP Igrexa – Candeán	R/ San Cristovo, 97 36317 Vigo
4	CEIP Mestres Goldar-Castrelos Costa	R/ Costa, 4 36213 Vigo
5	CEIP Canicouba	R/ Canicouba, 22 Vigo-Pereiró
6	CEIP Seis do Nadal - Coia	R/ Mondariz, s/n 36209 Vigo
7	CEIP Illas Cíes – Coia	Avda. de Castelao, 59 36209 Vigo

# — F.O. A.N.P.A.S —

Federación Olívica de Asociacións  
de Nais e Pais de Alumnos de Vigo e Comarca

Nº	Nome do colexio	Enderezo
8	CEIP Escultor Acuña - Coia	R/ A Estrada, 10 36209 Vigo
9	CEIP Pintor Laxeiro - Florida	R/ Federico García Lorca,18      36210 Vigo
10	CEIP Pombal - Lavadores	R/ Pombal, s/n 36205 Vigo
11	CEIP Valle Inclán –Lavadores Vilar	Alcalde Lavadores, 16 36214 Vigo
12	CEIP Eduardo Pondal - Lavadores Sampaio	R/ Rosal Florido, 24 36215 Vigo
13	CEP Santa Tegra-Teis Espiñeiro	R/ Maceiras, 48 36207 Vigo
14	CEIP Frián – Teis	R/ Gonderán, 42 36206 Vigo
15	CEIP Paraixal – Teis	Rúa Colexio Paraixal,      17 36216 Vigo
16	CEIP García Barbón	R/ Serafín Avendaño, 20 36201 Vigo
17	CEIP Párroco Don Camilo – Comesaña	Estr. Matamá-Pazo, 104 36213 Vigo
18	CEIP Otero Pedraio – Matamá Carneiras	R/ Ramiro Pascual, 9 36213 Vigo
19	CEIP Josefa Alonso – Matamá Ribas	R/ Manuel de Cominges, 14 Vigo
20	CEIP Vicente Risco – Teis Coutadas	R/ Santander, 10 Vigo-36207
21	CEIP A. R. Castelao	R/ Pedra Seixa, s/n Vigo – 36212
22	E.E.I. Aragón	R/ Aragón, 114 Vigo – 36206
23	CEIP Beade – Coutada	Camiño do Alén, 6 Vigo
		Estrada da escola da Sobreira, 89

<b>Nº</b>	<b>Nome do colexio</b>	<b>Enderezo</b>
24	CEIP Sobreira	Vigo – 36315
25	CEIP Carballal	R/ Freiría, 1 Vigo – 36318
26	E.E.I. Hernán Cortés	R/ Hernán Cortés, 15 baixo Vigo
27	E.E.I. Monte da Guía	R/ Irmáns Misioneros dos enfermos pobres, 37 36207 – Vigo

#### **4.20. Duración do servizo.**

O prazo de duración do contrato será de un curso escolar prorrogable a outro máis, a contar desde a data de formalización do contrato, iniciándose a actividade o día en que comece o período lectivo correspondente e concluíndo o último día do mesmo, ambos inclusive.

Sen prexuízo do previsto no parágrafo anterior a realización efectiva da prestación do servizo coincidirá co período lectivo do ano académico.

#### **5. MANTEMENTO DAS INSTALACIÓNS, EQUIPAMENTO E ELEMENTOS AUXILIARES DO SERVIZO.**

As instalacións, equipamento e elementos auxiliares dos locais acondicionados para a prestación do servizo do comedor escolar nos centros docentes públicos dependentes da Consellería de Educación da Xunta de Galicia postos a disposición da empresa adxudicataria, deberán ser usados pola empresa adxudicataria responsablemente, facéndose cargo dos mesmos.

O Centro poñerá a disposición da concesionaria a auga e a enerxía eléctrica necesaria para o funcionamento do comedor escolar.

As instalacións deberán adecuarse á normativa relativa á hixiene dos alimentos e sobre Seguridade e Saúde Laboral que en cada momento se atope en vigor.



**5.1.** Programa de equipamentos, elementos auxiliares e o seu mantemento. O concesionario retirará de forma inmediata calquera prato, vaso, cuberto e, en xeral, calquera outro elemento do enxoval que presente calquera tipo de deterioración que diminúa a calidade do servizo esixido polo Ente Público de Infraestruturas e Servizos Educativos.

**5.2.** Limpeza e hixiene das instalacións e equipamentos dos comedores escolares.

A limpeza de maquinaria, instalacións, dependencias de cociña, comedor (mesas, cadeiras) e demais dependencias existentes nos locais acondicionados para a prestación do servizo, como aseos e/ou servizos, almacéns, despensa, etc. e os materiais necesarios para levala a cabo serán por conta do Concello.

A empresa de cátering:

- Será a encargada de realizar a limpeza daquelas zonas (brancas) onde se manipulen e garden os alimentos (superficies superiores das cociñas, microondas, nevera, etc...)

**5.3** Xestión de residuos.

Un dos principios da sustentabilidade é o coidado pola contorna e neste senso a xestión dos residuos constitúe un elemento de importancia

A empresa concesionaria será responsable de implantar e manter actualizado un Plan de Eliminación de Residuos, documentado e cos rexistros correspondentes, en cada un dos locais, como parte do Sistema de Autocontrol.

**5.4.** Requisitos mínimos de infraestruturas e características dos espazos de comedores e cociñas existentes nos centros docentes.

A empresa licitadora deberá garantir (mediante declaración responsable en modelo anexo), que realizará polo seu risco e ventura cantas actuacións sexan necesarias para o cumprimento dos requisitos mínimos que se describen a continuación, sen prexuízo do disposto no Regulamento CE N° 852/2004, relativo á hixiene dos alimentos como esixencia previa e indispensable para poder realizar a xestión do servizo.

## **6. RÉXIME DO PERSOAL QUE PRESTA O SERVIZO PÚBLICO DE COMEDOR ESCOLAR.**

### **6.1 Vinculación xurídica do persoal ao adxudicatario.**

O persoal necesario para a prestación normal do servizo, así como outro que poderá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado pola empresa concesionaria, sendo da súa conta o pago de todas as obrigacións derivadas destes contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.).

Este persoal non terá dereito algún fronte a FOANPAS, xa que dependerá única e exclusivamente do concesionario, quen ostentará todos os dereitos e obrigacións na súa calidade de empresario respecto do citado persoal, con arranxo á lexislación laboral e social vixente e á que en diante se poida promulgar. En ningún caso poderá resultar responsable FOANPAS das situacións, discrepancias ou obrigacións que se orixinen entre o concesionario e os seus traballadores, aínda cando os despedimentos ou as medidas que se adopten sexan como consecuencia directa ou indirecta do incumprimento ou interpretación do contrato correspondente.

A empresa adxudicataria terá ó seu cargo a organización e xestión do persoal contratado ao efecto, sen que se xere ningún vínculo xurídico entre FOANPAS e o persoal que a adxudicataria adscriba á xestión do programa, quedando exonerada a Federación Olívica de Asociacións de Nais e Pais de Alumnos de Vigo e comarca de calquera responsabilidade que se puidese xerar entre o citado persoal e o adxudicatario, ou entre este e un terceiro.

Será de exclusiva conta da empresa concesionaria a retribución do persoal que empregue na prestación do servizo obxecto de contratación. Neste senso, a concesionaria comprométese a retribuírlles adecuadamente, asumindo de forma directa, e en ningún caso trasladable a FOANPAS, o custo de calquera mellora nas condicións de traballo ou nas retribucións do devandito persoal, tanto se dita mellora foi consecuencia de convenios colectivos, pactos ou acordos de calquera índole, coma se obedecen a calquera outra circunstancia.

A empresa concesionaria queda obrigada a que todo o persoal que destine ós traballos obxecto deste contrato quede dado de alta na Seguridade Social, así como a cumprir estritamente, respecto de dito persoal, toda a lexislación laboral vixente e toda aquela que no sucesivo puidera promulgarse. FOANPAS poderá realizar cantos controis considere oportunos, debendo a empresa concesionaria facilitar o acceso a canta información e documentación sexa procedente acerca destes extremos.

Igualmente, cantos tributos ou obrigas fiscais puideran derivarse de dito persoal, serán por conta do concesionario.

A empresa deberá enviar todos os meses a FOANPAS os TC2 das cotizacións á Seguridade Social do persoal que por conta e orde da empresa levaron a cabo a prestación do servizo do comedor contratado nos distintos centros escolares de titularidade pública a que se contrae o presente contrato.

A relación laboral da empresa concesionaria co seu persoal deberá estar rexida pola legalidade vixente no convenio colectivo aplicable ó sector.

Sen prexuízo do número mínimo de traballadores/as destinados/as á prestación do servizo nos centros educativos, o licitador poderá ofertar incrementos na plantilla.

En caso de enfermidade, sancións da empresa, baixa do persoal, vacacións regulamentarias e outras causas análogas, as prazas deberán ser cubertas inmediatamente á conta da concesionaria, de forma que se manteña de maneira permanente o número de traballadores en presenza física expresados na oferta de persoal.

No suposto de folga laboral que afecte á xestión do servizo de comedor obxecto de contratación, a empresa concesionaria virá obrigado a ofertar as solucións que garantan os servizos mínimos imprescindibles para a realización do servizo, a requirimento de FOANPAS. Se no prazo e forma sinalados a concesionaria non ofrece ditos solucións ou non as levase á práctica, a propia FOANPAS poderá realizar os contratos que estime precisos, que serán por conta da concesionaria, deducíndose por tanto da súa facturación o importe dos referidos contratos. A responsabilidade que se derive de tales traballos contratados a terceiros será con todo do concesionario, para todos os efectos que neste prego se contempla.

A empresa concesionaria será responsable ante a xurisdición do social dos accidentes que puidesen sobrevir ao seu persoal polo desempeño das súas funcións no Centro Educativo, e con tal carácter comparecerá ante a mutua de accidentes de traballo. Neste senso, a concesionaria dotará ao seu persoal de todos os medios de seguridade necesarios, obrigándose a cumprir con cantas disposicións séxanlle aplicables en canto a hixiene e seguridade no traballo.



Federación Olívica de Asociacións  
de Nais e Pais de Alumnos de Vigo e Comarca

A situación do persoal contratado pola concesionaria, unha vez chegado ao termo do contrato dependerá do que para o efecto establece a normativa vixente.

As relacións laborais da empresa concesionaria co seu persoal deberán estar rexidas pola legalidade vixente e/ou polo convenio colectivo aplicable ao sector.

A empresa licitadora poderá ofertar incrementos no persoal, o cal se valorará conforme ao apartado correspondente dos criterios de valoración.

En calquera caso e independentemente do ofertado e valorado, calquera aumento no persoal deberá ser autorizado previamente por FOANPAS.

**O PERSOAL DA EMPRESA QUE REALICE O SERVIZO DO COMEDOR NON ESTARÁ OBRIGADO A ADMINISTRAR MEDICAMENTOS AO ALUMNADO USUARIO DO COMEDOR, EXCEPTO OS/AS NENOS/AS QUE ESTÁN INCLUÍDOS NO PROGRAMA DE ALERTA ESCOLAR. (SENDO A ADMINISTRACIÓN SEMPRE BAIXO INDICACIÓN FACULTATIVA)**

## **6.2 Subrogación do persoal**

Para os efectos do correspondente convenio colectivo sectorial en relación coa subrogación do persoal, facilitarase aos licitadores por parte de FOANPAS un anexo coa relación dos traballadores que se achán prestando os servizos na actualidade nos centros obxecto do presente contrato.

## **6.3 Responsable do comedor**

A empresa concesionaria designará xunto coa ANPA en cada comedor escolar a un/ha traballador/a que, exercerá as funcións de Responsable de comedor escolar.

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

- Supervisión dos preparativos do servizo de comedor, coordinando as tarefas dos coidadores/ as e garantindo que a apertura do servizo realízase no horario aprobado. 13.30-16 h.
- Control de acceso e presenza dos comensais.
- Preparación/recuperación das comidas, adecuación das mesas, distribución e empratado, e recollida de menaxe, equipamento e instalacións.
- Controlar a calidade e a cantidade, a presentación, condicións hixiénicas e envasado do menú servido cada día e que o enxoval se atopa nun estado idóneo de utilización.
- Controlar que o menú servido axústase ao previamente planificado e informado a pais e usuarios a través da correspondente planilla.
- Verificar a adecuación do menú servido ao alumnado coas necesidades alimentarias especiais a condición de que estas últimas fosen previa e adecuadamente comunicadas.
- Recoller e conservar a “comida testemuña” de acordo coa normativa.
- 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 alumnos/as que non solicitasen previamente a súa utilización ou calquera outra incidencia que afecte ao adecuado funcionamento do servizo.
- Comunicar as actas levantadas polos servizos veterinarios oficiais de saúde pública da Consellería de Saúde da Xunta de Galicia e cantas notificacións reciban destes servizos, que teñan incidencia sobre o servizo prestado. Os Responsables de comedor escolar realizarán a súa actividade nos períodos de servizo establecidos no plan de funcionamento aprobado por Foanpas.

#### **6.4 Coidadores/as**

En todos os comedores escolares haberá coidadores/as e, no seu caso, persoal de atención aos alumnos que baixo as directrices do responsable da EMPRESA e co visto bo da ANPA ou FOANPAS, atenderán aos usuarios do comedor, especialmente aos alumnos de educación infantil.

Os/as cuidadores/as desenvolverán 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, sempre que non teña cuidador/a da Xunta.
- Acompañarán ó alumnado usuario do servizo ás instalacións do comedor tendo especial coidado co alumnado de educación infantil, NEAE e levando o control dos/as usuarios/as non asistentes.
- Coidado e mantemento da hixiene dos/as nenos/as. Insistirase no lavado de mans, antes e despois da comida, con auga e xabón, e na hixiene bucal no seu caso.
- Desenvolvemento de programas de Autonomía Persoal do alumnado, en relación coa alimentación e o aseo.
- Adopción de medidas necesarias para que, no caso de existencia de quendas de comedor, non se impida unha inxesta satisfactoria naquel alumnado que precise maior tempo.

En caso de nenos/as que rexeiten a inxesta de alimentos, comunicaranllo ó/á encargado/a do comedor para que este o transmita, ben ó/á responsable do comedor, ben á familia.

- Proporcionar orientacións en materia de educación para a saúde e de adquisición de hábitos sociais, realizando actividades educativas e de tempo libre nos períodos anterior e/ou posterior á utilización do servizo de comedor, que reflectan a dimensión educativa do comedor e favoreza o desenvolvemento de hábitos relacionados coa alimentación a hixiene e a convivencia. Ditas actividades deberán estar previamente aprobadas polo Consello Escolar do correspondente centro educativo.
- Seguir o protocolo de emerxencias (chamar ó 061) no caso dalgunha urxencia, comunicándollo ós/ás pais/nais ou titores/as, ó/á responsable do comedor da ANPA, e ó catering e deixándoo reflectido por escrito.
- Encargaranse tamén dos labores de recollida e limpeza do material empregado, maquinaria e útiles empregados do comedor.

Os/as camareiros/as encargados/as de servir a comida non se contará como monitor/ vixiante nos comedores de máis de 45 usuarios.



Federación Olívica de Asociacións  
de Nais e Pais de Alumnos de Vigo e Comarca

O persoal de atención ao alumnado realizará a súa actividade 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 extraescolares). En caso de dispersión das aulas respecto da localización das instalacións do comedor este persoal acompañará ao alumnado usuario do servizo ás referidas instalacións tendo especial coidado co alumnado de educación infantil.

O persoal de atención ao alumnado establecerá as 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.

O número de camareiros/vixiantes no servizo de comedor e nos períodos de tempo libre anteriores e posteriores será seguindo o baremo que a continuación queda aquí recollido:

1 a 15 nenos/as .....	1 coidador/a
16 a 30 nenos/as .....	2 coidadores/as
31 a 45 nenos/as .....	3 coidadores/as
46 a 60 nenos/as .....	4 coidadores/as
61 a 75 nenos/as .....	5 coidadores/as
76 a 90 nenos/as .....	6 coidadores/as
91 a 105 nenos/as .....	7 coidadores/as
106 a 120 nenos/as .....	8 coidadores/as
121 a 135 nenos/as .....	9 coidadores/as
136 a 150 nenos/as .....	10 coidadores/as
151 a 165 nenos/as .....	11 coidadores/as
166 a 180 nenos/as .....	12 coidadores/as
181 a 195 nenos/as .....	13 coidadores/as
196 a 210 nenos/as .....	14 coidadores/as
211 a 225 nenos/as .....	15 coidadores/as

Excepcionalmente dotarase de máis persoal o día ou días no que o número de nenos/as aumente e se mantéña, aínda que non sexa tódolos días da semana.





Federación Olívica de Asociacións  
de Nais e Pais de Alumnos de Vigo e Comarca

No caso de que o número de nenos/as de Educación Infantil sexa igual ou superior ó 40% do total de nenos/as, dotarase dunha camareira máis no colexio correspondente.

Para o caso de alumnos/as comensais con NEAE estableceranse medidas de apoio no caso que se produzan disfuncións que impidan unha normal atención a dito alumnado e o correcto funcionamento do comedor unha vez analizado cada caso concreto coa ANPA e a Comisión de comedores de FOANPAS, podendo ampliarse as ratios anteriores.

Coidadoras XUNTA: A empresa adxudicataria porá un/unha monitor/a para o alumno neae, no caso de non contar con coidador/a da Xunta.

### 6.5. Educadores/as

A figura do/a educador/a será unha persoa distinta á do equipo de monitores/as (esta figura non contará na ratio de monitoraxe) e cunha titulación mínima de maxisterio.

Incluirase esta figura en cada centro axustado ó seguinte baremo:

- Comedores cun número de comensais diarios menor de 50 .... Educador/a 2 días/ semana.
- Comedores cun número de comensais diarios entre 50 e 100 .... Educador/a 3 días/ semana.
- Comedores cun número de comensais diarios maior de 100 e 150 .... Educador/a 4 días/ semana.
- Comedores cun número de comensais diarios maior de 150 .... todos os días da semana

#### Funcións:

- Desenvolver programas de Autonomía Persoal do alumnado, en relación coa alimentación e o aseo.
- Realizar actividades educativas e de tempo libre nos períodos anterior e/ou posterior á utilización do servizo de comedor, que proporcionen orientacións en materia de educación para a saúde e de adquisición de hábitos sociais, e que reflectan a dimensión educativa do comedor favorecendo o desenvolvemento de hábitos relacionados coa alimentación e a hixiene. Ditas actividades deberán estar previamente aprobadas polo Consello Escolar do correspondente centro educativo.

- Desenvolver estratexias que fomenten hábitos e actitudes favorables á saúde, hixiene, participación, convivencia e correcta conduta alimentaria no comedor e no tempo de lecer.
- Estimular o consumo dos alimentos que se poñen na mesa e emitir mensaxes relacionadas co saber estar na mesa.
- Formar equipo de traballo cos/coas demais monitores/as.
- Reunión mensual co Anpa e o responsable do comedor para avaliar o funcionamento do comedor.

## **6.6. Dietista**

A empresa concesionaria dispoñerá no seu persoal 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 dietéticos, terá que ser resolto pola devandita persoa.

Colaborará no desenvolvemento das correspondentes funcións de control co órgano de contratación e, no seu caso, coa Entidade Pública ou Privada á que o Ente Público atribúa as funcións de vixilancia das obrigacións da concesión, para garantir o adecuado funcionamento do servizo.

A Entidade pública ou privada que designe o órgano de contratación asistirá ao dietista resolvéndolle as dúbidas que puidesen xurdirlle durante a prestación do servizo sobre a alimentación dos alumnos con patoloxías alimenticias ou trastornos.

Será a persoa encargada de enviar, cun mes de antelación, á Entidade Pública ou Privada á que o órgano contratante atribúa as funcións de vixilancia do menú saudable conforme ao protocolo nutricional, a carta de menús mensual xunto coa ficha de composición de cada prato.

A dietista impartirá unha xornada formativa a principio de curso dirixida ás ANPAS e coidadores/as.

### **6.7. Uniformidade e hixiene:**

Será obrigación do concesionario uniformar pola súa conta a todo o persoal ao seu servizo co vestiario adecuado durante as horas en que se realice o mesmo, debendo ademais ir provistos permanentemente dunha placa de identificación colocada en lugar visible da indumentaria.

Igualmente e para todo o persoal que polas funcións específicas que realice así o precise, o concesionario proverá de gorros, luvas, máscara desechables e calquera outro elemento que para ese efecto resulte necesario.

Na manipulación de alimentos non poderán intervir persoas que padezan enfermidades transmisibles, o que deberán acreditar antes de comezar a execución do servizo mediante certificado emitido por un profesional sanitario competente, repetíndose os recoñecementos médicos coa periodicidade que se determine. Todo persoal afectado por lesións da pel ou doutras enfermidades infecciosas que se poidan transmitir a través dos alimentos, deberá ser substituído de forma inmediata. Non se admitirá, en ningún caso, a presenza de persoal en estado gripal manifesto, nas áreas que teñen contacto físico ou aéreo cos alimentos.

No caso de que o persoal achegado pola empresa concesionaria non procedese coa debida corrección ou fóra evidentemente pouco coidadoso no desempeño do seu labor, FOANPAS poderá esixir á empresa adxudicataria a substitución do traballador obxecto de conflito.

No desenvolvemento das funcións propias de cada categoría os/as traballadores/as manterán unha rigorosa hixiene persoal. Non poderán realizar calquera práctica non hixiénica nas dependencias de elaboración e manipulación de alimentos.

A empresa concesionaria será responsable do cumprimento de cantas normas de hixiene e salubridade dispoña a lexislación vixente, sendo por conta do concesionario se o cumprimento das mesmas supuxese un gasto adicional.

## 6.8. Formación do persoal

A formación do persoal en materia de seguridade alimentaría será de forma continua e por conta do concesionario, sempre seguindo o establecido na lexislación vixente.

A empresa concesionaria será responsable de implantar e manter actualizado un Plan de Formación de Manipuladores, documentado e cos rexistros correspondentes, en cada un dos locais, como parte do Sistema de Autocontrol.

A concesionaria deberá executar o plan de formación específico presentado na súa oferta técnica, no que aparecerá detallado o contido das unidades didácticas, calendarios previstos de impartición, especificando duración, materias, destinatarios, metodoloxías, etc. Con independencia do anterior, a concesionaria deberá executar un plan de Formación que inclúa a, en todo caso, formación en materia de Prevención de Riscos Laborais e Primeiros Auxilios e comunicación non verbal (éste último para o educador).

O comedor escolar é entendido como unha aula máis de ensino, onde ademais de ofrecer menús equilibrados débese inculcar ao alumnado hábitos de vida saudable e por tanto faise necesario sensibilizar aos coidadores nos coñecementos relacionados coa saúde, alimentación equilibrada, produción e alimentación ecolóxica, sustentabilidade, medio ambiente, etc. Para iso, valorarase que as empresas licitadoras presenten e poñan en práctica un programa didáctico e formativo no que se impartan estes conceptos.

Responsables de comedor: O concesionario deberá desenvolver un programa de formación específica (cursos de xestión de equipos) a este persoal de polo menos 40 horas/curso escolar que permita desenvolver adecuadamente estas funcións. En todo caso deberán acreditar recibir a formación correspondente de manipulador de alimentos e en hixiene alimentaria de conformidade co Plan de Formación de manipuladores.

Esta formación será impartida en novembro.

## **7. ELABORACIÓN DE DIETAS E/OU MENÚS**

### **7.1 Elaboración de dietas e/ou menús:**

A empresa adxudicataria confeccionará os diferentes menús e/ou dietas en colaboración coa súa dietista.

FOANPAS aprobará os menús basales cada mes e asesorará sobre as dietas especiais, sendo responsabilidade da empresa de cátering a súa correcta elaboración e distribución.

O menú será o mesmo para todos os comensais que fagan uso do servizo, sen que proceda admitir variación algunha, con todo ofreceranse menús alternativos para aqueles comensais por prescripción médica. A empresa debe atender como mínimo as dietas especiais que a continuación se enumeran:

- Astringente
- Celiaquía
- Intolerancia á lactosa
- Alerxia ao peixe e/ou marisco
- Alerxia ás leguminosas
- Alerxia a algún tipo de froita puntual: pexego, kiwis, amorodos, etc.
- Froitos secos.
- Sen porco
- Sen proteína da leite da vaca
- Sen lactosa
- Sen carne
- Sen ovo
- Sen sal
- Sen fructosa
- Hipocalórica
- Hipercalórica
- Fácil masticación
- Blanda

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

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

Nestes casos, deberase entregar previamente por FOANPAS.

A cantidade das racións axustarase á idade do neno, evitando poñer cantidades insuficientes ou excesivas de alimentos. A alimentación que se prepare deberá proporcionar unha comida agradable e completa aos usuarios do servizo, en cantidade suficiente. Os alimentos que se utilicen para confeccionar os menús han de presentar:

- Calidade bromatolóxica mediante un control microbiolóxico desde a compra ata o consumo, así como de todo o proceso de elaboración (hixiene e limpeza).
- Calidade nutritiva (características nutricionais, gramaxe, achega calórica, etc.).
- Calidade na elaboración.
- Calidade organoléptica (cor, cheiro, sabor, aspecto e consistencia). As empresas concorrentes presentarán a composición correspondente ao xantar. Debe haber algúns menús e/ou dietas estándar e outras especiais que contemplen a presenza dalgún alimento especial. As comidas terán que estar correctamente preparadas, condimentadas e presentadas téndose en conta que, ademais da súa función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva e persoal. Neste senso, FOANPAS ou persoa en quen delegue poderá esixir produtos de superior calidade se estima que dese modo dáse mellor cumprimento ao obxecto do concurso. As comidas preparadas serán envasadas adecuadamente, con peche hermético ou non, dependendo do procedemento de conservación utilizado e do proceso de distribución. Os envases que vaian conter comidas preparadas axustaranse ás disposicións vixentes relativas ás condicións xerais dos materiais en contacto con alimentos.

A etiquetaxe das comidas preparadas axustarase ao regulado no Real Decreto 1334/1999, do 31 de xullo polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios e as súas posteriores modificacións. Para manter a adecuada calidade, hixiene e valor nutritivo dos alimentos é necesario coidalas condicións da súa manipulación e almacenamento, así como da conservación da comida xa preparada ata o momento da súa distribución nas mesas, en consecuencia:

- A empresa concesionaria será responsable de implantar e manter actualizado un Plan de Trazabilidade, documentado e cos rexistros correspondentes, en cada un dos locais, como parte do Sistema de Autocontrol. Coñecerase a procedencia das materias primas, con factura das mesmas, ditas materias primas deberán ter un correcto almacenamento e adecuado método de conservación
- Os produtos envasados deberán dispoñer de etiqueta na que conste os datos obrigatorios que figuran na Norma Xeral de Etiquetaxe.
- Calquera cambio na elaboración do menú será comunicado previamente a FOANPAS, para dar o visto bó, se non e así será motivo de sanción.
- Terase en conta a data de consumo preferente e caducidade dos produtos envasados. Non se servirá nunca produtos caducados.
- Evitarase o contacto entre alimentos crús e comidas preparadas. Nunca se cortará na mesma táboa carne crúa e cocida.
- Para maionesas utilizaranse sempre de produtos envasados e etiquetaxes segundo a Norma xeral de etiquetaxe. Unha vez abertas conservaranse en frigorífico e por un máximo de 24 horas.
- A preparación de salsas, cremas e natas efectuarase pouco tempo antes do seu consumo, conservaranse refrixeradas e por un máximo de 24 horas.
- As verduras lóvanse abundantemente, eliminándose parasitos, terra, etc., mergullándoas nunha solución de hipoclorito sódico (lixivia) en auga potable corrente que será proporcional á cantidade e á vez que se estime preciso para a súa desinfección. Posteriormente lóvanse con auga potable corrente. É aconsellable facelo mediante equipo mecánico.
- Non se volverán a conxelar produtos desconxelados parcialmente.
- Non se utilizará para relar o pan que estivese en contacto co público.
- Non deben usarse aceites a granel. Usaranse aceites envasados, precintados e con etiquetas axustada á Norma de Etiquetaxe.
- O leite, se formase parte do menú, será esterilizada, envasada en botella de vidro, plástico ou tetra- bric, que se manterá en lugar fresco e apartado da luz solar.
- Se se serven hamburguesas, ao adquirilas, o envase ou embalaxe, deberán levar a preceptiva marca de identificación.
- As comidas que se sirvan deberán ter presentación e calidade adecuadas.
- As materias primas, unha vez retiradas das cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes do seu uso as condicións técnica sanitaria de aptitude para o consumo.



- As comidas deberán prepararse coa menor anticipación posible ao tempo do seu consumo.
- As comidas elaboradas non conterán en ningún caso substancias algunha que poida presentar perigo para a saúde, así estarán exentas de materias estrañas e daquelas substancias que modifiquen desfavorablemente as características organolépticas. Tamén estarán exentas de xermes patóxenos.
- As comidas preparadas cociñadas manteranse en refrixeración ata a súa utilización e requeantarase, no menor tempo posible, de tal maneira que se alcance no centro do produto unha temperatura igual ou superior a 65°C.

## **7.2 Menús e/ou dietas:**

As pautas nutricionais que debe cumprir o menú escolar, están englobadas en tres apartados:

### **A. Requisitos nutricionais;**

- a. Confección dos menús adaptados ás necesidades nutricionais en enerxía, macro e micronutrientes.
- b. Cun perfil calórico equilibrado.
- c. Con especial atención ao perfil lipídico.

### **B. Composición e variedade dos menús;**

- a. Adaptación da frecuencia dos alimentos á comida do comedor.
- b. Variedade dos alimentos dentro do grupo.
- c. Tecnoloxía culinaria empregada.
- d. Emprego de receitas variadas.

### **C. Outras consideracións;**

- a. Propiedades sensoriais dos menús adecuadas.
- b. Adaptación dos menús á cociña tradicional e actual.
- c. Proporción ás familias de información do ciclo mensual de menús, así como suxestións de posibles ceas e almorzos aconselladas, para manter unha dieta equilibrada.

### Normas a seguir na confección dos menús:

**Apartado 1:** Tanto as carnes como as aves e ovos deberán axustarse en canto á súa clasificación, calidade e marcaxe ao establecido na normativa en vigor, sendo en todos os casos de categoría A1. A carne que se oferte debe ser de natureza magra, entendendo por carne magra aquela que ten un contido de graxa inferior ao 10%. Se se empregan preparacións tales como salchichas, filetes rusos, albóndegas, espaguetes con carne picada, hamburguesas etc.... estas deben ser de natureza magra.

Débase incluír no menú semanal **dous días carne**, que poderá ser carne de porco ou tenreira magra, ave, coello etc. O gramaxe da ración debe ser o recomendado para cada idade. Segundo a guía de comedores escolares do programa PERSEO, englobado dentro da estratexia NAOS, para a poboación infantil considérase unha ración de carne a 50-85 g de peso neto crúa lista para cociñar.

Permítese a inclusión de chourizo ou algún tipo de embutido na preparación de pratos como lentellas, potaxes, etc.,

**Apartado 2:** O menú diario debe ofertar unha ración de verduras, como primeiro prato ou en forma de guarnición.

As verduras propostas nos menús irán en función da época do ano, serán preferentemente de tempada e de primeira calidade. As verduras ofrecidas poden ser cociñadas ou en ensaladas. **As ensaladas compostas basicamente por alimentos crús vexetais deben supoñer unha media do 50% das preparacións constituídas por verduras dentro do menú semanal**, as ensaladas deben ter o peso dunha ración de verduras e deben estar constituídas por vexetais de varias cores. **No 50% restante poderanse ofrecer preparacións constituídas basicamente con verduras cociñadas.**

**Apartado 3:** Igualmente as **froitas deben ser da tempada**, excluíranse os froitos demasiados verdes ou demasiados maduros ou pasados. Todos os froitos serán de primeira calidade, de coloración e madurez uniforme. **A froita fresca debe ofrecerse como sobremesa nunha proporción de 4 a 1 a favor da mesma fronte a sobremesas lácteas evitando as sobremesas moi azucradas sen propiedades probióticas e cando se inclúan no menú non debe ter como alternativa ningún outro tipo de sobremesas.** A froita que se ofrezca dentro de una mesma semana debe ser o máis variada posible sendo o idóneo que sexan catro pezas de froitas diferentes (ex.: laranxa, plátano, pera, mazá...etc).

**Apartado 4:** Os peixes irán igualmente en función da estación, deben cumprir os requisitos establecidos na normativa vixente, serán da clase A. Serviranse limpos, exentos de espiñas, pel, escamas e vísceras e, no seu caso fileteado. Deberase procurar que polo menos 2 veces ao mes as racións para consumir sexan de peixe azul.

**Apartado 5:** O aceite utilizado en ensaladas e outras preparacións será sempre de aceite de oliva virxe extra. Para as frituras utilizarase preferiblemente o aceite de oliva ou o aceite de xirasol alto oleico. O aceite de xirasol alto oleico empregado deberá ter unha proporción de oleico superior ao 75%. As preparacións nas que se utilicen a fritura en aceite non poderán incluírse frecuentemente no menú escolar. **Entre estas preparacións inclúense: peixe frito, pisto, tortilla de patacas, etc.**

**Apartado 6:** Os legumes utilizados serán sempre de calidade primeira etiqueta verde e **deben ofertarse en dúas ocasións por semana.** Hai que ter en conta que os legumes, son ricas en proteínas e hidrato de carbono, e por tanto achegan proteínas á dieta, de tal maneira que se se quere manter a proporción proteica de 10-15% do contido calórico do menú, cando se propoñan legumes a fracción proteica pódese completar con medias racións de carne, peixe, un ovo, un iogur na sobremesa ou acompañando a un anaco de queixo fresco. Se se engaden medias racións ou fraccións máis pequenas de carne ou peixe aos legumes ou a calquera outra preparación, débense descontar do conxunto das dúas racións de peixe e da ración de carne magra que pode incluírse no menú semanal. A lexislación alimentaria española establece que os legumes comercializados en fresco sexan consideradas como verduras ou hortalizas, como é o caso dos chícharos e as xudías verdes, pero non hai que esquecer que este grupo de alimentos presentan cantidades non depreciáveis de proteínas e polos tanto, poderán substituír parcialmente aos legumes, carnes ou peixes como fontes de proteínas. Neste caso, a fracción proteica poderase completar da mesma forma que cos legumes (garavanzos, lentellas, etc.)

**Apartado 7:** Os cereais empregados serán de calidade extra ou primeira e nalgúns ocasións pódense utilizar cereais de gran enteiro, por exemplo arroz integral. Os alimentos que son fontes de hidratos de carbono deben propoñerse no menú escolar da forma máis variada posible, evitando repetir as pastas, patacas ou arroces nunha mesma semana.

No caso de macarróns / tallaríns elaboraranse segundo as normas das pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas ou fariñas procedentes de trigo duro, semiduro, branco ou as súas mesturas.

O pan fornecerase con ou sen sal, presentado en boliños que serán transportados correctamente cumprindo coas normas sanitarias.

**Apartado 8:** Inclúranse **un ovo á semana** no menú do comedor escolar debendo cumprir as preparacións feitas con ovos coas máximas esixencias de calidade e seguridade alimentaria.

**Apartado 9:** O menú diario debe ofertar unha ración de verduras de tempada. Esta ración de verduras pode estar como ingrediente principal dun prato ou repartida entre os dous pratos que se oferta no menú.

**Apartado 10:** Cada menú debe estar constituído por dous pratos e neles deben estar representadas ademais das verduras, alimentos que acheguen hidratos de carbono e proteínas. Os alimentos ricos en hidratos de carbono deben entrar a formar parte dos menús nunha proporción maior que os alimentos constituídos unicamente por proteínas.

- **Inclúranse alimentos precociñados** como máximo unha vez o mes (Ex.: empanados).

- **As sobremesas doces e/ou demasiados graxos** tales como flanes, natillas ou pasteis serviranse esporádicamente como máximo 1 vez ó mes.

**Apartado 11:** Os menús deben confeccionarse con alimentos de tempada e deben adaptarse á idade do usuario do servizo, elaborándose con produtos locais a poder ser.

**Apartado 12:** Utilizarase o sal iodada naquelas preparacións que necesiten ser salgadas.

**Apartado 13:** Non se usarán alimentos que conteñan na súa composición graxas trans ou graxas hidroxenadas, como son as margarinas, bolerías industriais, galletería industrial etc...

**Apartado 14:** Non se condimentarán os pratos con caldos de carnes concentrados ou calquera aditivo que conteña na súa composición potenciadores do sabor por exemplo glutamato monosódico.

**Apartado 15:** Os produtos lácteos que se empreguen non serán moi azucrados. Dando preferencia a lácteos tipo iogur, leites, queixo fresco...e na menor medida do posible o lácteos tipo flan, natillas...

**Apartado 16:** Calquera variación que se faga sobre os menús non poderá saírse das liñas xerais que rexen a confección dun menú escolar e deberá ser notificado, achegando a ficha técnica do prato no caso de que este non estea incluído no proxecto presentado a FOANPAS.

**Apartado 17:** Ningún produto poderá conter aceite de palma.

### 7.3. Criterios de Avaliación mensual para os menús escolares

Os menús deben ser analizados e elaborados en función de cinco factores básicos:

1. O número de veces que se recomenda o consumo dun alimento nun período dado.
2. As comidas (almorzo, xantar, merenda, cea) nas que adoita incluírse dun modo habitual devandito alimento.
3. Os factores culturais, así como aquelas dietas modificadas por razóns de saúde que se afastan das recomendacións feitas para un ou varios alimentos. Estes factores deben respectarse sen que o menú perda, na medida do posible, a composición nutricional recomendada.
4. A creatividade e variedade dos menús, así como, que os mesmos poidan resultar atractivos para os nenos.

Este método de Avaliación será empregado para avaliar os menús mensuais que as empresas de cátering que operan en Pontevedra presentan mensualmente e de modo obrigatorio a FOANPAS.

**Obxectivos:**

Ten como fin a avaliación obxectiva dos menús escolares.

Perseguir a excelencia na calidade nutricional dos menús destinados aos escolares.

**7.4. Normas para presentar o menú para a súa análise, control e aprobación mensual**

1. A empresa concesionaria debe presentar, antes do día 15 de cada mes para a súa análise, control e aprobación a FOANPAS, o menú basal de cada mes e todos aqueles menús de dietas especiais que as empresas elaboren, xa sexan dietas obrigatorias, enumeradas no prego de condicións, ou dietas que voluntariamente confeccione cada empresa. Estas dietas presentaranse como se detalla no apartado correspondente. Isto inclúe ao mes de xuño no que se debe enviar o menú de setembro.
2. Débese presentar o planning mensual coa valoración nutricional de cada día debidamente reflectida na parte inferior da cuadrícula correspondente.
3. Débese entregar a relación de todas as fichas técnicas debidamente referenciadas. O nome que se lle dá ao prato na planilla debe corresponder co da ficha técnica.
4. Cada prato debe estar valorado nutricionalmente de modo independente e debe estar delimitado do seguinte, do pan e da sobremesa.
5. A suma dos nutrientes do primeiro prato, o segundo, a sobremesa e o pan deben coincidir coa valoración reflectida na planilla mensual.
6. Débense especificar para cada alimento, e cada menú completo os seguintes datos: Kcal, proteínas, graxas e hidratos de carbono.
7. Na ficha técnica de cada prato especificarase que técnica culinaria se empregou para a súa elaboración.
8. Os menús deben conter 10-15% de proteínas, o 30-35% das graxas e o 55-60% dos hidratos de carbono.

9. As etiquetas dos produtos elaborados de procedencia externa deben achegarse nun anexo independente a FOANPAS. Exemplo: tomate frito, tortilla de patacas, caldos, etc.

### **7.5. Dietas especiais**

1. As dietas especiais presentaranse en linea fría.
2. As dietas especiais, tanto as obrigatorias que regula o prego como as que a empresa concesionaria asuma voluntariamente, deben ser correctas desde o punto de vista nutricional, pero ademais terán que ser variadas, evitando a repetición monótona de pratos. En ocasións poderase recorrer a alimentos propios da dieta especial, como o pan para celíacos na dieta apta para celíacos, o leite sin lactosa para a dieta de intolerancia á lactosa, etc., e de soia para a alerxia á proteína da vaca.
4. As dietas especiais deben ser acompañadas dun cadro resumen que indique as características das mesmas.
5. Os días nos que haxa algunha diferenza no menú da dieta especial con respecto ao menú da dieta basal se sombreadará na planilla xeral do menú da dieta especial ou se indicará dalgunha outra forma o suficientemente clara.
6. As fichas dos pratos de menús de dietas especiais deben estar ben referenciadas e entregarse xunto á planilla xeral da dieta especial.
7. A dieta astrinxente é unha dieta que se manterá nun curto período de tempo polo xeral, por iso non se esixirá que os valores nutricionais sexan equivalentes aos da dieta basal e considerarase correcto cando polo menos preséntense 2-3 menús axustados ao protocolo deste tipo de dieta.
8. Para as dieta de alerxia a algún tipo de froita bastará con indicar que unha froita é substituída por outra á que non se é alérxico e non haberá que entregar unha valoración completa da dieta.
9. Para as dietas de alerxia a peixe e/ou marisco e/ou ovo substituirase o peixe, marisco ou ovo por outros alimentos, preferentemente proteicos, fronte aos cales non se teña alerxia. Isto farase respectando sempre o total da inxesta proteica (10-15% do valor calórico total do menú).



10. Para as dietas de alerxias ás leguminosas, substituiranse os legumes e leguminosas por carne, peixe e ovos. A frecuencia da carne non debe superar dúas nunha semana ou sete ao mes.

11. Para as dietas de intolerancia á lactosa non bastará con substituír o iogur por froita, haberá que coidar a composición global da dieta. Esta dieta debe ter, do mesmo xeito que as tres anteriores, características similares á basal en canto a composición nutricional; se a dieta basal un día ten de sobremesa iogur desnatado, na de intolerancia á lactosa o iogur desnatado substituirase preferentemente por iogur sen lactosa.

12. A dieta para celíacos debe ser especialmente coidada, polo que a composición da mesma ten que ser igualmente equilibrada.

#### **7.6. Semanas incompletas**

Cando ao longo de catro semanas ( planilla mensual) existan días non lectivos, a análise do menú terá en conta o seguinte:

- En canto aos alimentos fonte de proteínas (carne, peixe, legumes, ovos) Entenderase que se un alimento fonte de proteínas está ausente, non se considerará como un fallo ou erro sempre que se cumpra o seguinte:
  - Non poderá faltar sempre o mesmo tipo de alimento cando existe máis dun día non lectivo na planilla mensual. Por exemplo dúas racións de peixe en dous días non lectivos dentro dun mesmo mes.
  - Nunha semana na que haxa catro días lectivos poderá faltar unha ración de peixe ou unha de legumes indistintamente.
  - Nunha semana de tres días lectivos poderá faltar unha ración de peixe e outra de legumes.
  - Nunha semana de dous días lectivos poderá faltar unha ración de peixe, outra de legumes e outra de carne, debéndose manter unha de peixe e outra de legumes.
  - Nunha semana dun día lectivo poderá incluírse indistintamente tanto unha ración de peixe como outra de legumes.
  - O ovo poderá non incluírse nunha semana que non estea completa.
  - Se nun mesmo mes existe máis dunha semana que non sexa completa, procurarase un equilibrio entre os días lectivos en relación aos alimentos proteicos, de modo que en conxunto mantéñanse constantes todas as proporcións de alimentos tal e como sinala o protocolo nutricional. Evitarase excluír desas semanas sempre os mesmos tipos de alimentos.

Exemplo: nun mes no que haxa dúas semanas con dous días lectivos cada semana non se poderá excluír en ambas a carne, senón que estas dúas semanas tratáse coma se fose unha semana de catro días lectivos, é dicir terá unha ración de carne, unha ou dúas de legumes e unha ou dúas de peixe.

**Nota:** Non se considerará como semana incompleta aquela que sendo de cinco días lectivos teña algúns días nun mes e outros no mes seguinte. Este tipo de semanas analizarase no seu conxunto como unha semana completa.

- En canto á froita:

- Unha semana de catro días lectivos poderá ter tres pezas de froita fresca, sen que esta cantidade sexa considerada un fallo ou erro.

- Nun período de catro semanas no que haxa varios días non lectivos a proporción de froita debe ser de 4 a 1 como mínimo respecto doutras sobremesas.

- En canto aos cereais:

- Cando nun mes exista máis dun día non lectivo procurarase que no seu conxunto ofrézanse todos os cereais dun modo variado e ben proporcionado, evitando demasiadas repeticións ou demasiadas ausencias.

- En canto á verdura:

- Cando nun mes existan días non lectivos, no seu conxunto o 50% dos pratos constituídos basicamente con verduras deben ser crúas e o outro 50% cociñadas.

- As verduras non deben, por regra xeral, triturarse nin esconderse, salvo nos purés ou preparacións que así o requiran.

Cada mes o menú debe cumprir integramente o protocolo nutricional. O menú aprobado cada mes debe responder o máximo esixido.

O equipo de dietética da empresa de cátering debe resolver a planilla de avaliación antes da súa entrega, aclarando todos os aspectos da mesma nun anexo explicativo, xunto á planilla mensual e as fichas técnicas dos pratos do menú basal e das dietas especiais.

## **8. PROPORCIÓN DE ALIMENTOS DE ÁMBITO LOCAL**

Valorarase a proporción en peso de alimentos de ámbito local con respecto ao total de materias primas usadas na confección dos menús, incluíndo a froita fresca, segundo un cómputo mensual.

### **8.1. Estacionalidade.**

A utilización de produtos de tempada abarata os custos e ofrecen maior calidade, por estar en sazón. Valorarase a presentación de menús que utilicen na súa confección produtos de tempada dispoñibles e produtos de proximidade.

Mensualmente realizarase o control da variedade de produtos de proximidade a través das fichas técnicas e de elaboración dos menús.

### **8.2. Categorías de alimentos.**

Valorarase que os alimentos de proximidade que se incorporen aos menús sexan variados. A este respecto establécense as seguintes categorías de alimentos:

- Aceite de oliva virxe extra
- Froita fresca, de tempada
- Hortalizas frescas, de tempada
- Carne
- Ovos
- Legumes
- Arroz
- Pataca
- Pasta
- Froitos Secos
- Pan
- Elaborados: mel, fariña de trigo, conservas de tomate

### **8.3. Provedores de produtos de proximidade**

Con criterios de sustentabilidade ambiental, primarase a proximidade da subministración polo que supoñen de redución das emisións de CO2 polo transporte. As empresas licitadoras presentarán unha listaxe dos seus provedores de produtos de proximidade, indicando a dirección do seu almacén de distribución. Devanditos provedores estarán en posesión dos certificados por un organismo de control autorizado para a produción de proximidade.

### **8.4. Cronograma**

A finais de cada mes débese enviar o menú do mes seguinte a FOANPAS. Isto inclúe ao mes de xuño no que se debe enviar o menú de setembro. Entre o 5 e 20 de cada mes revisarase e aprobará o menú proposto pola empresa de cátering.

## **9. PLANIFICACIÓN PROGRAMA DE ACTIVIDADES LÚDICO-EDUCATIVAS A DESENVOLVER DURANTE O TRAMO HORARIO DE DESENVOLVEMENTO DO SERVIZO DE COMEDOR.**

As actividades deberán contemplar as especiais características do servizo de comedor, é por isto que deben diferenciarse dous grupos distintos de actividades:

a) Actividades relacionadas coa alimentación e hábitos saudables que se desenvolverán durante o acto da comida, así como antes e despois. Neste sentido é fundamental:

- A limpeza das mans antes de iniciar a comida.
- O lavado de dentes e mans con posterioridade á comida.
- Hábitos de compostura durante a comida.
- Hábitos relacionados directamente cos alimentos.

b) Actividades para os tempos de lecer que preceden á comida ou posteriores á mesma. As actividades que se realicen nestes momentos deben estar planificadas, temporalizadas, estruturadas e secuenciadas.

As actividades que se programen deben contribuír á consecución duns obxectivos básicos:

- Lograr unha sa e agradable convivencia nos momentos que se produzan os tempos libres.
- Evitar e/ou suprimir as actitudes agresivas como móbil de relación interpersoal.
- Desenvolver nos alumnos e alumnas o hábito do uso creativo do lecer e o tempo libre.
- Lograr que o tempo destinado á hora libre sexa un momento de goce da convivencia e aprendizaxe,- tanto para alumnos, como para o persoal ao seu cargo.
- Reducir, na medida do posible o risco de accidentes.
- Contribuír a unha formación integral a través do xogo.
- Potenciar a creación de hábitos de vida saudables.
- Favorecer a comunicación, a cooperación e a convivencia entre os alumnos.
- Reducir o ruído no comedor.

Estas actividades programadas durante os tempos libres do comedor deben estar adaptadas á idade e características dos usuarios aos que van dirixidas, ser variadas e fomentar a participación e o traballo en equipo.

O abanico de actividades idóneo para estes tempos que preceden á comida ou posteriores á mesma poden englobar xogos de mesa, xogos cooperativos, xogos didácticos, xogos para desenvolver a habilidade mental, xogos lingüísticos: trabalinguas, poesías, adiviñas, etc., xogos simbólicos, xogos de desenvolvemento lóxico, xogos tradicionais ou cancións.

No fondo do programa de actividades debe subxacer o obxectivo de fomentar o desenvolvemento de hábitos de hixiene e alimentación e aproveitar os múltiples elementos que o acto da alimentación ofrécenos para deseñar as devanditas actividades: normas de hixiene, utensilios de hixiene, utensilios para a comida, alimentos, tipos de comidas en base á saúde, formas de alimentación en distintos lugares....

O programa de actividades que se deseñe para a súa realización durante o tempo que está a funcionar o servizo de comedor deberá constar dos seguintes apartados e deben, e sempre baixo o prisma do lúdico, compaxinar actividades en que os alumnos/ as realicen actividade intelectual e actividade física moderada constando dos seguintes apartados:



Federación Olívica de Asociacións  
de Nais e Pais de Alumnos de Vigo e Comarca

- Contextualización.
- Xustificación do programa.
- Obxectivos do programa.
- Actividades a realizar secuenciada por ciclos dentro da educación Infantil e Primaria.
- Adaptación das actividades en base á atención á diversidade.
- Metodoloxía a empregar.
- Temporalización.
- Recursos (Humanos e materiais).

## **10. INSPECCIÓN E CONTROL DO SERVIZO.**

Para supervisar o adecuado cumprimento do contrato obxecto do presente prego, a empresa concesionaria designará un representante, con poderes suficientes para a resolución de cuantos defectos e incidencias sexan observados, sempre que non supoñan modificacións do mesmo non autorizadas

### **10.1 Auditorías de control.**

FOANPAS establecerá aqueles sistemas de control de calidade que considere adecuados, de forma periódica, para facer a comprobación, tanto da calidade como da cantidade das materias primas empregadas e dos produtos elaborados nas cociñas, do cumprimento das normas sanitarias e de hixiene durante a manipulación dos alimentos e dos locais e materiais empregados, así como do aseo dos traballadores e do cumprimento de calquera outra obrigação asumida polo concesionario.

Para exercer as funcións de control e inspección que se deriven do contrato para establecer co concesionario do servizo FOANPAS contará cun representante ante a empresa concesionaria.

O citado representante de FOANPAS poderá realizar inspeccións sobre a forma de condimentación, distribución e hixiene das comidas que se sirvan, así como do grao de limpeza existente sobre as dependencias e instalacións, o material e utensilios. Devandito representante estará dotado da autoridade suficiente como para someter a control a calidade e cantidade dos produtos empregados nos menús, podendo modificar unha ou outra, e mesmo ambas,

ou esixir a retirada dos devanditos produtos, se ao seu criterio non cumpren cos mínimos esixibles. Caso de infracción ou incumprimento das estipulacións establecidas no presente prego ou nas que se puidesen posteriormente incluír no contrato, a-FOANPAS un acta de incidencias na que se farán constar as deficiencias observadas na calidade do servizo. Desta forma o órgano de contratación notificará á empresa concesionaria os incumprimentos que puidesen detectarse, os cales darán lugar ás sancións oportunas e/ou á resolución do contrato. Tres actas de non conformidade poderán ser causa de rescisión do contrato. Se tras a terceira acta de non conformidade FOANPAS decide non poñer en marcha a rescisión do contrato, será necesaria una máis para rescindir o contrato, e así sucesivamente.

No caso de que se decida a rescisión do contrato, FOANPAS non satisfará cantidade algunha en concepto de indemnización.

## **10.2 Seguridade Alimentaria.**

É responsabilidade a empresa concesionaria o cumprimento de todos os aspectos recolleitos na normativa aplicable en materia de hixiene dos alimentos, en base ao estipulado no artigo 17.1 do Regulamento 178/2002 do Parlamento Europeo do 28 de xaneiro de 2002.

É requisito indispensable que a empresa concesionaria teña informe favorable da última supervisión completa do sistema de autocontrol emitido polos servizos oficiais de control competentes ó informe favorable de auditoría sobre a implantación e/ou aplicación da norma UNE-EN ISO 22000, Sistemas de xestión da inocuidade dos alimentos, ou norma equivalente, emitido por unha empresa certificadora autorizada para iso.

A data de emisión do citado informe non pode ser superior a 6 meses antes da data da presentación das ofertas. En caso de non dispoñer do citado informe, a empresa comprometerase a presentalo antes da prestación efectiva do servizo.

Como parte fundamental no seguimento e control da execución dos contratos será o resultado dos controis sanitarios oficiais realizados pola autoridade sanitaria competente.



### **10.3. Garantía do servizo.**

Co fin de garantir o correcto funcionamento do servizo escolar de comedor na rede de FOANPAS, as empresas licitadoras presentarán unha proposta de garantía de funcionamento do devandito servizo, prevendo a cobertura ao usuario autorizado no caso de que se producisen avarías nas instalacións ou calquera outro tipo de imprevistos. Na devandita proposta farase referencia ao tempo máximo de solución das incidencias (tendo en conta que non se admitirá tempo de solución de incidencia superior a 10 días naturais) indicando as medidas compensatorias previstas para o caso de que o servizo non se preste con normalidade e conforme ás prescricións técnicas aprobadas.

## **11. RÉXIME DE PENALIDADES APLICABLES AO INCUMPRIMENTO DO CONTRATO.**

A empresa de catering poderá ser penalizada por calquera incumprimento destas bases.

Clasifícanse atendendo á súa gravidade en leves, graves e moi graves.

➤ **Infraccións leves:**

- a) Falta de hixiene nos uniformes do persoal que presta o servizo no comedor escolar.
- b) O deterioro na vaixela e cubertería individual.
- c) A alteración das características organolépticas dos menús servidos.
- d) O incumprimento do prazo de entrega da relación mensual dos menús, tendo que ser cunha semana de antelación, de modo que os/as pais/nais estean informados do contido dos menús.
- e) Calquera outro incumprimento do contrato que non poida considerarse grave ou moi grave.

➤ Infraccións graves:

- a) Non informar a FOANPAS do cambio do sistema de CATERING-CLÁSICO (liña quente) ó sistema de CÁTERING-CERCA (liña fría) nalgún comedor escolar.
- b) A non prestación de menús especiais de réximes dietéticos e menús a alumnado con problemas agudos.
- c) A alteración inustificada dos menús autorizados conforme ó protocolo nutricional.
- d) O incumprimento do programa de atención ó alumnado nos tempos inmediatamente anterior e posterior á comida.
- e) O retraso inustificado na subministración e o incumprimento do horario de prestación do servizo.
- f) O incumprimento polo responsable de comedor escolar da xestión dos procesos recollidos nas bases.
- g) A prestación de servizos por persoal non cualificado ou en medios de transporte non autorizados.
- h) O incumprimento das melloras de equipamento e das instalacións que ofertara o concesionario nun comedor escolar concreto.
- i) A acumulación de tres ou máis infraccións leves.
- j) O incumprimento do Plan de Limpeza, especialmente das frecuencias de limpeza, do protocolo de actuación, e dos deterxentes utilizados na limpeza dos comedores escolares e no seu caso os útiles de limpeza que se comprometeu a aportar o concesionario.
- k) Atoparse a comida en mal estado, a hora de servir a comida.
- l) O incumprimento das actuacións a desenvolver polo persoal do servizo de comedor antes de iniciar o servizo que garanta que as comidas servidas ó alumnado lles chegan en perfectas condicións no referente a cantidades prescritas, calidades, hixiene, temperatura e puntualidade; a vixilancia, asistencia e control dos/as alumnos/as durante as comidas e a retirada e limpeza da menaxe.

- Infraccións moi graves:
- a) A obstrución nas funcións de inspección polos órganos competentes da Administración pública galega.
  - b) A obstrución nas funcións de control e supervisión do correcto funcionamento do servizo de comedor ó/á representante de FOANPAS e as instalacións do adxudicatario.
  - c) Incumprir gravemente dúas ou máis veces o contrato.
  - d) Dúas infraccións graves consideraranse infracción moi grave.

Sancións por incumprimento:

- a) Por cada infracción leve: de 10 a 30 € por cada 1.000 € do prezo da facturación mensual correspondente ó mes no que tivo lugar a infracción do centro onde se produciu a falta.
- b) Por cada infracción grave: de 31 a 100 € por cada 1.000 € do prezo da facturación mensual correspondente ó mes no que tivo lugar a infracción do centro onde se produciu a falta.
- c) Por infracción moi grave: entre 101 e 200 € por cada 1.000 € do prezo da facturación mensual correspondente ó mes no que tivo lugar a infracción do centro onde se produciu a falta.
- d) Os importes restaranse na seguinte factura.

As acumulacións das distintas infraccións produciranse independentemente de que os feitos tiveran lugar no mesmo centro ou en centros distintos. Estas sancións contractuais establécense sen prexuízo das sancións administrativas ou de calquera outra índole que puidesen proceder.

As infraccións e sancións, notificaranse mediante burofax ou outros medios que acrediten o envío á empresa concesionaria, e se tomará nota das mesmas no Libro de infraccións da empresa de catering.

As infraccións e sancións poderán ser impugnadas pola empresa mediante os tribunais ordinarios.

➤ Resolución do contrato:

Serán causas de resolución deste contrato as seguintes:

- a) O incumprimento total das obrigas que supoñen o fondo do contrato.
- b) A retirada á empresa concesionaria da autorización sanitaria de funcionamento por parte da autoridade sanitaria competente.
- c) A falta de presentación de informes favorables de Supervisión de sistemas de autocontrol ou de auditorías.
- d) O incumprimento da ratio do persoal adscrito en función do número de comensais habituais en cada comedor escolar, da categoría profesional e do número de horas do contrato.
- e) O incumprimento de calquera das obrigas laborais, sociais ou fiscais.
- f) A ruptura do proceso de elaboración nas cociñas centrais, abatemento de temperatura e mantemento da cadea en frío, ata a rexeneración ou quecemento dos pratos nos centros escolares no sistema CATERIN-CERCA (liña fría).
- g) Calquera outra así cualificada nos pregos de cláusulas das bases.

Para o caso de resolución do contrato por falta imputable á concesionaria, establécese unha indemnización que se calculará aplicando un 20% sobre a facturación total mensual media devengada ate entón, multiplicada polos meses que queden de curso escolar.

**DISPOSICIÓN FINAIS:**

- Todos os gastos da publicidade dos anuncios na prensa correrán a cargo da empresa adxudicataria do servizo de catering.
- O contrato asinarase polo prazo do curso escolar 2018-2019 con posibilidade de ser prorrogado por un ano máis, de mutuo acordo por ambas partes.

Para a interpretación e resolución dos conflitos derivados do presente convenio, as partes, con renuncia a calquera outro fuero que puidera corresponder, se sométense á Xurisdicción dos Xulgados e Tribunais da cidade de Vigo.