

CONTRATO DOS SERVIZOS DE COMEDOR ESCOLAR

En Vigo, a 19 de outubro de 2020.

REUNIDOS

Dunha parte **D. MIGUEL ÁLVAREZ PARADA** co DNI 36.094.471-L, presidente da Federación Olívica de Asociacións de Nais e Pais de Alumnos/as (en adiante **FOANPAS**) co CIF G-36.743.946 e con domicilio no IME Camiño do Chouzo, nº 2, Vigo.

Doutra parte **D. ROBERTO CASAL FERREIRA** co DNI, núm.52.491.349-J, apoderado da entidade mercantil ALIMENTACIÓN SALUDABLE GALLEGA, S.L.U., operando baixo a denominación comercial de ARUME, con CIF B-27.831.783, segundo poder outorgado perante o notario de Barcelona D. Angelo J. Carretero, baixo o número 882 do 30/06/2016 do seu protocolo, e con domicilio no Camiño do Caramuxo, 55 en Vigo.

As partes recoñecen ter capacidade legal e representación bastante, para o outorgamento do presente contrato.

Na súa consecuencia, de mutuo acordo as partes concertan o presente CONTRATO PRORROGA DUN ANO DE PRESTACIÓN DOS SERVICIOS DE COMEDORES ESCOLARES DA REDE DE FOANPAS nos colexios públicos de Vigo e comarca que se indican nas bases (no que se inclúe a elaboración dos distintos menús, adquisición das materias precisas para estes, transporte, acondicionamento do comedor escolar, vixilancia do alumnado, e persoal preciso para a execución do servizo contratado), en base a unha negociación seguindo o Prego de Prescricións técnicas de 2018-2019 e cuxa vixencia chegará ata este curso escolar 2020-2021 con as seguintes cláusulas:

CLÁUSULAS

PRIMEIRA.- A empresa ARUME (Alimentación Saludable Gallega S.L.U.) obrígase a prestar o servizo de comedor escolar nos centros de titularidade pública situados no termo municipal de Vigo, que se determinan nas bases anexas ó presente documento, baixo as especificacións que se determinan nas cláusulas seguintes.

SEGUNDA.- O servizo de comedor escolar prestarase nos locais-comedores que a tal efecto dispoñen os centros educativos nos que se vai prestar o servizo, comprendéndose entre tales instalacións, non só o local, senón os espazos adxuntos pertencentes á cociña (office...) e os utensilios de cociña e electrodomésticos se os houbese, que sexan de uso para o comedor.

As instalacións, utensilios de cociña e electrodomésticos que se poñen a disposición da empresa adjudicataria, deben ser utilizados coa dilixencia e coidados debidos, e destinados, exclusivamente, á prestación do servizo de comedor contratado, con exclusión de calquera outro distinto, e seguindo a normativa sanitaria en vigor.

TERCEIRA.- O servizo contratado haberá de prestarse dende o **19 de outubro de 2020 ó 22 de xuño de 2021**, de luns a venres, ámbolos dous incluídos; entre as 14:00 e as 16:00 horas, excepto nos colexios ou escolas infantís en que por causas alleas sexa imprescindible outro horario (excepcionalmente dende as 13:30 polo Protocolo AntiCOVID19 específico do centro escolar). Os horarios de comedor mantéñense tal como están establecidos no contrato inicial 2018/2019 (2 horas/día), os centros que por necesidades operativas decidan modificacións neste horario, desdobres de espazos, etc. realizaranse por ARUME e FOANPAS un estudio de reorganización para asegurar o servizo coas ratios establecidos no contrato.

CUARTA.- ARUME obrígase á prestación do servizo de comedor escolar na forma e condicións que seguidamente se determinan, asumindo, na consecuencia e exclusividade, as obrigacións derivadas de tal prestación, e en especial:

a) 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 óptima e prepararanse coa menor anticipación posible ao tempo do seu consumo. No momento do seu consumo deberán ter unha temperatura mínima de 65º no corazón do produto.

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

c) 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 respondida pola empresa de xeito inmediato.

NOTA: Se no transcurso do próximo curso escolar 2020-2021 producírase unha redución do nº de comidas preestabelecido no contrato con unha redución dun 30% ou maior diaria, producirase unha negociación entre ámbalas dúas partes para concluír como afectará esa diminución no prezo do menú, non afectará as monitoras dos comedores escolares da rede de FOANPAS, que en principio son de 1 monit@r/cuidad@r : 15 usuari@s. Se as autoridades competentes en materia sanitaria (Ministerio de Sanidade ou Consellería de Sanidade) obrigan o peche dos centros escolares pola evolución da pandemia, Foaipas e Arume cancelarán este presente contrato con acordo de ámbalas dúas partes.

d) 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 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. (Realizarase entre finais de outubro e primeiros de novembro).

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

e) Impartir, mediante dietista, unha xornada formativa a principio de curso dirixida ás ANPAS e coidadoras/es (formato on line ou presencialmente)

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

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

g) Os menús propostos polos licitadores na presentación das súas ofertas deberán detallar as materias primas de cada menú, as gramases 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 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 bo de FOANPAS.

A empresa adjudicataria, 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, etc..., segundo especificacións do/a dietista contratado/a pola empresa ou segundo especificación de entidades públicas competentes, incluíndo as dietas especiais e suxestión de ceas.

h) A xestión do servizo de comedor funcionará de luns a venres en horario de 14 a 16 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.

- i) 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.
 - Un boliño individual de pan fresco do día
 - Auga mineral (sen límites).

k) Cando no centro exista algún/ha alumno/a que teña algún tipo de intolerancia ou alerxia alimentaria debidamente documentada, a empresa estará obrigada a servirlle un menú axeitado ás súas necesidades. (As sobremesas 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.

l) 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. A empresa ARUME mandará tamén unha factura a cada ANPA (que o solicite a Foanpas) na que conste a monitoraxe extra específica sen IVE aprobada por Foanpas polo reforzo do contexto COVID19 con copia tamén a Foanpas.

m) Mensualmente mandarase a FOANPAS un listado coas facturas pendentes de pago.

n) Correrán por cargo da empresa as seguinte obrigas e custos:

- Materias primas para elabora-los menús
 - Confeción 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 adjudicataria 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 volverá 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 outros utensilios necesarios para o servizo) por colexio. E pratos dun só uso para a sobremesa.

- Kit de limpeza que consta de vasoira, fregona, cubo, estropallo, xabón desengraxante, bolsas de lixo e bidón. Este “kit” terá unha duración determinada polo catering, polo que non se subministrará máis material ata que este prazo finalice. As fichas técnicas destes produtos deben quedar nos locais de realización do servizo de comedor escolar para a súa consulta polas autoridades se foran solicitadas.
 - Kits de protección unipersoal para os traballadores de EPIs (mascarilla ou pantalla, luvas) e xeles hidroalcohólicos ou produtos equivalentes para a desinfección de superficies, segundo marque a normativa sanitaria respecto o xeito de atención ou servizo nos comedores escolares non universitarios dependentes da Consellería de Educación da Xunta de Galicia (ver Protocolo antiCOVID19 para comedores escolares xestionados polas Anpas asociadas a Foanpas)
 - Dous uniformes completos por traballador anualmente, segundo a normativa de saúde laboral. Todo o persoal estará debidamente uniformado e identificado.
 - A empresa adxudataria 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.
- m) A entidade entregará antes do 20 de xullo, unha memoria final avaliativa, na que se incluírá:
- Avaliación con indicadores cuantitativos e cualitativos das actividades realizadas,
 - Unha enquisa de control e medición da satisfacción dos/as comensais, docentes e familias participantes neste servizo complementario.
- n) Cumprimento das obrigas fiscais e de seguridade social, así como o pago das retribucións da totalidade do persoal que preste o servizo tanto na adquisición de materias primas alimenticias, como na súa elaboración, transporte, distribución, servizo de camareiros/as-vixiantes/as, recollida de residuos e material, vixilancia de alumnado, etc.
- o) 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, Orde de 21 de febreiro de 1977 (BOE de 10 de marzo de 1977) respecto a instalacións, funcionamento, preparación e distribución de comidas, o establecido polo Ministerio de Sanidade e Consumo no seu Real decreto 2817/1983 de 13 de outubro (BOE de 11 de novembro de 1983, polo que se aproba o Regulamento técnico sanitario de comedores colectivos; R.d. 1333/1984 (BOE 6 de xuño) polo que se modifica o artigo 74 do R.d. 2817/1983, 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 canta lexislación se atope vixente nesta materia, así como nas que no sucesivo poidan aprobarse.
- p) Presentar unha póliza de Responsabilidade Civil que cubra as incidencias posibles deste servizo, entregándose unha copia á Federación, na que se detallen as prestacións e cobertura.
- q) Cunha antelación de sete días remitirase ó centro educativo o menú (en galego) correspondente a cada mes, a fin de que o mesmo poida ser coñecido polos beneficiarios do servizo e os seus pais/nais, e poidan estes diversificar o seu contido coas ceas de cada día, ou comidas dos outros días non lectivos.
- r) No mes de marzo, o cátering elaborará unha enquisa na que se valoren os menús, proxectos, servizo, etc... tanto para nais/pais/titores como para os usuarios. Unha vez cuberta será devolta ás ANPAS e reenviada a FOANPAS.
- s) ANEXO DE ACORDOS SOBOR NOVIDADES RESPECTO PREGO PRESCRIPCIÓNS TÉCNICAS DE 2018:
- Respetar as tablas de elaboración dos menús expostos nos pregos
 - Sobremesas dos menús basais: alternancia entre unha semana con 3 froitas e dous sobremesas lácteos e outra semana con 4 froitas e 1 sobremesa láctea.

- Fichas técnicas actualizadas a 2020.
- Retirada dos peixes con un alto contido en metais pesados- Hg (segundo recomendacións da AECOSAN) dos menús
- Carne de coello, retirada dos menús por imposibilidade de ter provedores que subministren postas sen astillas ou osos pequenos
- logur ecolóxico, unha vez o mes.
- Seguir co Proxecto ecolóxico medioambiental de retirada dos plásticos dos comedores escolares mediante instalación de fontes de auga corrente con filtros (este curso escolar pola pandemia non poderá facerse), pero seguirá utilizando o servizo das fontes alí onde haxa.

t) Seguir co acordo de colaboración con ANEDIA (asociación de nenas, nenos e xente nova con diabete)

QUINTA.- RÉXIME DO PERSOAL QUE PRESTA O SERVIZO PÚBLICO DE COMEDOR ESCOLAR

O persoal necesario para a prestación normal do servizo, como outro que poderá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado polo concesionario, sendo da súa conta o pago de tódalas obrigacións derivadas destes contratos (en materia legal, de convenio, etc.). Este persoal dependerá única e exclusivamente do concesionario, quen ostentará todos os dereitos e obrigas na súa calidade de empresario respecto do citado persoal, con arranxo á lexislación laboral e social vixente e a que no sucesivo se poida promulgar.

O adxudicatario 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 o adxudicatario 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.

Neste senso, o concesionario comprométese a retribuír ó seu persoal adecuadamente, asumindo de xeito directo, o custe de calquera mellora nas condicións de traballo ou nas retribución de dito persoal, tanto se a mellora, é consecuencia de convenios colectivos, pactos ou acordos de calquera índole, como se obedece a calquera outra circunstancia.

O concesionario queda obrigado 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.

O adxudicatario comprométese a formar ao persoal en materia de seguridade alimentaria de xeito continuo e pola súa conta, sempre seguindo o establecido na lexislación vixente.

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 nos distintos centros escolares de titularidade pública a que se contrae o presente contrato.

A relación laboral do concesionario 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.

No caso de enfermidade, sancións da empresa, baixa do persoal, vacacións regulamentarias, e outras causas análogas, as prazas deberán ser cubertas inmediatamente a costa do concesionario, de forma que se manteña de xeito permanente o número de traballadores en presenza física expresados na oferta da plantilla.

No suposto de folga laboral que afecte á xestión do servizo de comedor obxecto de contratación, o concesionario virá obrigado a ofertar as solucións que garantan os servizos mínimos imprescindible para a realización do servizo, a requirimento de FOANPAS.

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

a) PERSOAL PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO:

❖ Camareiros/vixiantes:

Atenderán ós usuarios do comedor.

As súas funcións serán as seguintes:

- Preparación/recuperación das comidas, adecuación das mesas, distribución e emplatado, e recollida de menaxe, equipamento e instalacións.
- Coidado e apoio ao alumnado, que pola súa idade ou necesidades educativas especiais asociadas a condicións persoais da discapacidade, necesiten a colaboración e soporte dunha persoa adulta nas actividades de alimentación e aseo, sempre que non teña coidador/a da Xunta.
- Coidado e mantemento da hixiene dos nenos. 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.
- 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.
- 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 e a hixiene e 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 e das dependencias, maquinaria e útiles empregados do comedor.

- 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/as1 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/as8 coidadores/as
- 121 a 135 nenos/as 9 coidadores/as
- 136 a 150 nenos/as10 coidadores/as
- 151 a 165nenos/as11 coidadores/as
- 166 a 180 nenos/as12 coidadores/as
- 181 a 195 nenos/as13 coidadores/as
- 196 a 210 nenos/as 14 coidadores/as
- 211 a 225 nenos/as 15 coidadores/as

O/A camareiro/a encargado/a de servir a comida non se contará como monitor/vixiante nos comedores de máis de 45 usuarios.

Excepcionalmente dotarase de máis persoal o día ou días no que o número de nenos/as aumente e se manteña, aínda que non sexa tódolos días da semana (comedores de mais de 250 usuarios/día)

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.

Coidadores/as Xunta: a empresa porá un/unha monitora/a para o alumno NEAE, no caso de non contar con coidadora da Xunta.

❖ Encargado de comedor:

O concesionario designará en cada comedor escolar, a un/ha traballador/a (escollido/a de entre a equipa de coidadores), cuxo horario será de 13.30 a 16 horas e que, vinculado xurídico-laboralmente con él, exercerá as funcións de encargado de comedor escolar que seguidamente se relacionan:

- Chegará antes ó centro e terá todo disposto para cando se acheguen os/as nenos/as ó servizo.
- Supervisar os preparativos do servizo de comedor, coordinando as tarefas dos/as coidadores/coidadoras e garantindo que a apertura do servizo se realice no horario aprobado.
- Control de acceso e presenza, tanto para os comensais habituais como para os esporádicos.

- 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.
- Supervisar a cantidade de menús e dietas especiais, notificando á empresa en caso de que haxa algún erro puntual, para así poder solventar o incidente.

- Verificar a adecuación do menú servido ao alumando 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.
- Cumprimentar diariamente un parte de control de comidas no que se farán constar as incidencias producidas durante o servizo de comedor (alimentación, coidados...), entregándose á empresa concesionaria e á ANPA.
- Recoller as queixas e suxestións que directamente lle transmitan os/as pais/nais ou titores/as usuarios/as do servizo e transmitir as e xestionalas acorde co establecido no Prego de Prescricións Técnicas.
- 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.
- Transmitir calquera outra incidencia que afecte ó adecuado funcionamento do servizo, tanto á ANPA como á empresa adxudicataria.

❖ Educadores/as:

A figura do/a educador/a será unha persoa distinta á do equipo de monitores 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 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 reflictan 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.
- Xuntanza mensual coa ANPA e o responsable do comedor para avaliar o funcionamento do comedor.

SEXTA.- As ANPAS dos centros educativos nos que se presta o servizo de comedor serán responsables das obrigas e aboamentos dos custos do servizo.

SÉPTIMA.- Fíxase como prezo da prestación do servizo de comedor a cantidade reflectida no **ANEXO I**.

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

NOVENA.- Por **ARUME** prestarase especial atención ás normas educativas dos colexios ó fomento de hábitos hixiénico-sanitarios e de convivencia do alumnado.

DÉCIMA. - **FOANPAS** resérvase o dereito de efectuar todas aquelas comprobacións que estime oportunas da calidades dos produtos subministrados. A este efecto poderá, en calquera momento durante o proceso de elaboración e sen previo aviso, efectua-lo control das materias primas e das comidas.

UNDÉCIMA. - A empresa prestadora do servizo comprométese a:

- Prestar o servizo nas condicións de calidade e cantidade adecuadas, que aseguren a correcta alimentación dos escolares, de maneira que queden cubertas tódalas incidencias que poidan xurdir no transporte ou no momento de servi-las comidas.
- Destinar para a prestación dos servizos o número de persoas sinalado no clausurado deste contrato e nas bases, que en todo caso será o persoal necesario para a correcta prestación do servizo, incluído, de se-lo caso, o de asistencia e coidado dos/as alumnos/as nos períodos anteriores (dende a finalización da última clase da mañá) e/ou posteriores á utilización do servizo.
- Respectar en todo momento as disposicións legais vixentes, tanto en materia educativa, como laboral, sanitaria e bromatolóxica referente a comedores escolares, sendo responsable de toda problemática que poda xera-la súa actuación no comedor en calquera momento ou en calquera destes aspectos.

DUODÉCIMA. - A relación directa entre **ARUME** e **FOANPAS** será sempre a través da coordinadora da Comisión de Comedores que así estea autorizada pola Xunta Directiva de **FOANPAS**, así como a través da responsable de convivencia sobre temas específicos .

DECIMOTERCERA. - O caterin presentará nos primeiros 10 días do mes seguinte, a factura mensual a cada ANPA e a FOANPAS, polo total das comidas servidas e outra factura de servizos extras no caso de que os houbese.

As ANPAS aboarán a/s factura/s ó caterin antes do derradeiro día do mes seguinte.

DECIMOCUARTA.- INCUMPRIMENTO DO CONTRATO. INFRACCIÓN E SANCIÓN. RESOLUCIÓN 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) 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 CATERING-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 no subministro 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 servila.
 - 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 representante de FOANPAS.
 - c) Incumprir gravemente dúas ou máis veces o contrato.
- **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 obrigacións 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.

DECIMOQUINTA

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.

DÉCIMOSEXTA.- DISPOSICIÓN FINAIS:

Este contrato asinarase polo prazo improrrogable do curso escolar 2020-2021.

E en proba da súa conformidade, ambas partes asinan o presente contrato en tódalas súas follas, no lugar e data sinalado no seu inicio.

O PRESIDENTE DE FOANPAS

FDO: MIGUEL ÁLVAREZ PARADA

ARUME

FDO. ROBERTO CASAL FERREIRA

ANEXO 1: PROPOSTA DE PRÓRROGA (12-10-2020) APROBADA POLAS PARTES

CONDICIONES XERAIS

Esta prórroga regularase baixo as condicións do contrato asinado entre as partes el 3/9/2018 coas excepcións que ambas partes acorden derivadas de la situación extraordinaria del COVID-19.

- Mantemento das ratios de monitoras-es establecidos no contrato.
- Os horarios de comedor mantéñense tal e como están establecidos no contrato (2 horas/día). Os centros que por necesidades operativas decidan modificacións neste horario, desdobres de espazos, etc. se realizará por ARUME y FOANPAS un estudio de reorganización para asegurar el servizo coas ratios establecidos no contrato.
- Como máximo se aportaranse 2 monitoras-es diarios NEAE sin cargo para o curso 20_21.
- Manteranse inicialmente as ratios de educadoras/es e a fórmula de frecuencia de presenza establecidos no contrato, analizaranse por ambas partes solucións para os comedores menores de 50 comensais durante o primeiro trimestre para limitar o traslado de educadoras-es entre centros pequenos ó máximo como medida de protección fronte ó COVID19.
- As modificacións na comanda de menús realizadas no mesmo día do servizo por cada centro terán un máximo de redución diaria del 5% dos menús programados para ese día.
- O proxecto educativo verase reducido en contido adaptándose o mesmo ás circunstancias de máxima seguridade fronte o COVID19.

- **PREZOS CURSO 20/21**
- Prezo 20/21 (inclúe actualización anual habitual) 4,61 euros/menú sen IVE
- 4,83 IVE Incluído
- Para circunstancias especiais de cada centro que impliquen aumento de horas de persoal por encima das ratios establecidas facturárase ó prezo do coste laboral sen ningún tipo de marxe de 219,74 euros/mes (monitor-a 1 hora/diaria). Este prezo especial solo será aplicable para os casos de reforzos autorizados por FOANPAS, non sendo aplicable a outros servizos como madruga, etc.

ENDEREZO DO SERVIZO

Nº	Nome do colexio	Enderezo	Nº comidas diarias	Día de comienzo
1	CEIP Balaídos	R/ Pablo Iglesias, 1 36210 Vigo	115	Luns 26 outubro
2	CEIP Mosteiro - Bembrive	Estrada de Bembrive, 161 36214 Vigo	55	Luns 2 de novembro
3	CEIP Igrexa – Candeán	R/ San Cristovo, 97 36317 Vigo	21	Mércores 21 outubro
4	CEIP Mestres Goldar-Castrelos Costa	R/ Costa, 4 36213 Vigo	50	Luns 26 de outubro
5	CEIP Canicouva	R/ Canicouba, 22 Vigo-Pereiró	77	Mércores 28 outubro
6	CEIP Seis do Nadal - Coia	R/ Mondariz, s/n 36209 Vigo	160	Luns 26 de outubro
7	CEIP Illas Cíes – Coia	Avda. de Castelao, 59 36209 Vigo	59	Luns 26 de outubro
8	CEIP Escultor Acuña - Coia	R/ A Estrada, 10 36209 Vigo	122	Luns 2 de novembro
9	CEIP Pintor Laxeiro - Florida	R/ Federico García Lorca, 18 36210 Vigo	110	Luns 26 de outubro
10	CEIP Valle Inclán – Lavadores Vilar	Alcalde Lavadores, 16 36214 Vigo	31	Mércores 21 outubro
11	CEIP Eduardo Pondal - Lavadores Sampaio	R/ Rosal Florido, 24 36215 Vigo	36	Luns 19 de outubro
12	CEP Santa Tegra-Teis Espiñeiro	R/ Maceiras, 48 36207 Vigo	27	Luns 26 de outubro
13	CEIP Frián – Teis	R/ Gonderán, 42 36206 Vigo	119	Luns 19 de outubro
14	CEIP Paraixal – Teis	Rúa Colexio Paraixal, 17 36216 Vigo	8	Martes 3 de novembro
15	CEIP García Barbón	R/ Serafín Avendaño, 20 36201 Vigo	177	Luns 19 de outubro

Nº	Nome do colexio	Enderezo	Nº comidas diarias	Día de comienzo
16	CEIP Párroco Don Camilo – Comesaña	Estr. Matamá-Pazo, 104 36213 Vigo	22	Martes 3 de novembro
17	CEIP Otero Pedraio – Matamá Carneiras	R/ Ramiro Pascual, 9 36213 Vigo	41	Luns 2 de novembro
18	CEIP Josefa Alonso – Matamá Ribas	R/ Manuel de Cominges, 14 - Vigo	25	Luns 26 de outubro
19	E.E.I. Aragón	R/ Aragón, 114 Vigo – 36206	8	Luns 26 de outubro
20	CEIP Sobreira	Estrada da escola da Sobreira, 89 Vigo – 36315	35	Luns 19 de outubro
21	CEIP Carballal	R/ Freiría, 1 Vigo – 36318	30	Luns 26 de outubro
22	E.E.I. Hernán Cortés	R/ Hernán Cortés, 15 baixo -Vigo	20	Luns 19 de outubro
23	E.E.I. Monte da Guía	R/ Irmáns Misioneros dos enfermos pobres, 37 36207 – Vigo	28	Mércores 28 outubro
24	CEIP Coutada Beade	R/ Camiño do Alen,6 Vigo.	36	Mércores 18 novembro