

ANEXO IV

**PREGO DE PRESCRICIÓNNS TÉCNICAS QUE REXERÁ A CONTRATACIÓN
PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO DE CATERING E DO PERSOAL
MONITOR/COIDADOR DE COMEDOR ESCOLAR PARA OS CEIP DO
CONCELLO DE FERROL 2017-2018**

CLÁUSULA I: ANTECEDENTES

O Concello de Ferrol, ven prestando o servizo de Comedor Escolar nos CEIP do Concello, mediante convenios de colaboración entre o Concello de Ferrol e a Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, desde o curso 2010-2011 e, con este contrato, trátase de dar continuidade á prestación do servizo, de acordo co Artigo 3 da Lei 5/2014 de 27 de maio.

CLÁUSULA II: OBXECTO DO CONTRATO

O obxecto do presente contrato é a execución da prestación do servizo de *catering* e de persoal monitor/coidador de comedor escolar, consistente en:

- A) A elaboración de **XANTARES**, o seu servizo e a vixilancia e atención ao alumnado con persoal monitor/coidador do alumnado.
- B) A elaboración de **ALMORZOS**, o seu servizo e a vixilancia e atención ao alumnado con persoal monitor/coidador do alumnado.

O alumnado antedito será o dos seguintes centros educativos públicos de Educación Infantil e Primaria (CEIP) situados no Concello de Ferrol:

CENTROS	ENDERECO DO SERVIZO
CEIP JUAN DE LÁNGARA Y HUARTE	Estrada de Catabois, 45-71, 15405, Ferrol.
CEIP CRUCEIRO DE CANIDO	Cruceiro de Canido s/n 15401, Ferrol
CEIP ESTEIRO	Avda de Vigo s/n 15403, Ferrol
CEIP ISAAC PERAL	Avda. Mac Mahón s/n, 15403 Ferrol
CEIP MANUEL MASDÍAS	R/ Cuco Ruíz de Cortazar s/n 15406, Ferrol
CEIP DE PAZOS	Pazos-Serantes s/n 15405, Ferrol.
CEIP RECIMIL	Vivendas Protexidas s/n 15403, Ferrol
CEIP PLURILINGÜE SAN XOÁN DE FILGUEIRA	R/ Campo de Chao s/n 15405, Ferrol
CEIP PONZOS	R/Ponzos s/n 15404.Ferrol
CEIP A LAXE-VALÓN	R/ A Torre s/n, 15593, Ferrol.

1. Aos efectos do presente contrato entenderase por:

- A) A elaboración de **XANTARES**:

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

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

Servizo: a distribución dos menús escolares ata as mesas do comedor escolar, o seu reparto entre as/os comensais e, finalmente, a recollida, limpeza e hixienización (lavado automático con temperatura superior a 82° do material empregado).

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

B) A elaboración de **ALMORZOS**:

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

Servizo: a distribución dos almorfos escolares ata as mesas do comedor escolar, o seu reparto entre as/os comensais e, finalmente, a recollida limpeza e hixienización (lavado automático con temperatura superior a 82° do material empregado).

Vixilancia: a asistencia e coidado do alumnado durante a utilización do servizo de comedor para os almorfos, desde a chegada do alumnado usuario deste servizo, ao centro ata o comezo das clases da xornada de mañá (desde as 07.30 e ata as 09.00 en todos os CEIP, agás no CEIP A Laxe onde o horario será desde as 08.00 ata as 09.30).

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

3. O número estimado de servizos ou comensais diarios fíxase en:

- A) XANTARES: 390
- B) ALMORZOS: 210

CLÁUSULA III: CARATERÍSTICAS XERAIS DO SERVIZO

O obxecto do contrato comprenderá as seguintes prestacións:

A) **XANTARES**:

-A elaboración das comidas do xantar nas cociñas propias da empresa adxudicataria.

-O transporte dos menús elaborados nas cociñas da empresa adxudicataria ata o comedor do centro escolar, en medios axeitados e debidamente autorizados.

-A colocación das mesas do comedor, a distribución dos menús ata elas e o seu reparto entre as/ os comensais.

-As labores de recollida e limpeza do material empregado e das dependencias do comedor.

-Tarefas de atención ao alumnado que utilice o servizo de comedor escolar; desde a finalización da última clase da mañá (desde as 14.00) durante as quendas do servizo, e durante o período posterior á utilización do servizo (ata as 16.00, agás no CEIP A Laxe onde o horario será desde as 14.40 ata as 16.40).

B) ALMORZOS:

-A elaboración dos almoxos, cada día, nas cocinas ou nos comedores propios de cada centro educativo.

-A colocación das mesas do comedor, a distribución dos almoxos ata elas e o seu reparto entre as/os comensais.

-As labores de recollida e limpeza do material empregado e das dependencias do comedor.

-Tarefas de atención ao alumnado que nese día sexa usuario do servizo de comedor escolar durante o almoxo, desde a chegada do alumnado ao centro ata o comezo das clases da xornada de mañá (desde as 07.30 e ata as 09.00 en todos os CEIP, agás no CEIP A Laxe onde o horario será desde as 08.00 ata as 09.30).

O servizo prestarase os días lectivos do curso escolar 2017-2018, tomando como referencia o calendario escolar da Xunta de Galicia para o 2016-2017 unha vez que este se publique no DOG, e de xeito estimativo, en tanto esto non suceda, considerarase o período comprendido entre 6 11/09/2017 ao 22/06/2018. Acompáñase a este prego un anexo especificativo ao calendario, de días lectivos referidos ao plan de actuación no desenvolvemento deste servizo.

A ter en conta que neste momento se descoñecen datos referidos a: calendario escolar da Consellería de Educación, Cultura e Ordenación Universitaria, calendario laboral da Xunta de Galicia e festas locais non lectivas do Concello de Ferrol polo que a estes estos efectos, faise o cómputo estimado sobre 180 días lectivos para o curso escolar 2017-2018, quedando pendentes de coñecer os datos citados para poder facer o calendario definitivo.

CLÁUSULA IV: CARACTERÍSTICAS DOS MENÚS ESCOLARES DO XANTAR E DO ALMORZO

A) XANTARES:4.A.1. Estrutura

Os menús escolares do xantar estarán formados por tres pratos (1º prato, 2º prato e sobremesa).

Especificacións:

- No 1º e no 2º prato deben de estar presentes as verduras (en crú ou cociñadas), os hidratos de carbono (legumes, pastas, arroz, patacas, pan,...) e proteínas (carnes, peixes, legumes e ovos). Podendo optarse por:
 - Se o 1º prato contén como ingrediente principal os hidratos de carbono, no 2º debe de incluírse un alimento proteico e a ración de verduras.
 - Se o 1º prato está constituído basicamente por verduras, o 2º debe conter un alimento proteico e un alimento rico en hidratos de carbono.
- Pan: Unha ración individual de pan fresco do día.
- A sobremesa incluirá fundamentalmente froita fresca e de tempada ou derivados lácteos como queixo ou iogur. Deberá ofertarse froita alomenos catro veces por semana.
- Auga mineral embotellada de baixa mineralización (sen límite).

4.A.2. Frecuencia

A empresa deberá dispor, como mínimo, de 10 menús ordinarios, diferenciados en dúas tempadas (primaveira-verán e outono-inverno, a implantar cada un deles, na

data acordada coa entidade contratante) que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 9 restantes.

Os menús escolares do xantar deberán ter a seguinte frecuencia por grupos de alimentos:

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA
Verduras e hortalizas	Unha ración/día (Mínimo)
Arroz ou pasta	Dúas racións/semana (Mínimo)
Legumes	Dúas racións/semana (Mínimo)
Peixe fresco/conxelado	Dúas racións/semana (Mínimo)
Carne magra	Dúas racións/semana (Mínimo)
Froita	Catro veces/semana (Mínimo)
Ovos	Dúas unidades/semana (Máximo)
Derivados lácteos	Unha vez/semana (Máximo)
Pan	Unha ración/día

4.A.3. Orixе dos produtos e comportamento en casos excepcionais, no referente aos xantares

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

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

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

A carne que se oferte deberá ser magra, entendéndose por carne magra aquela que ten un contido en graxa inferior ao 10 %. Permítese a inclusión de chourizo ou algúns tipo de embutidos na preparación de pratos como lentellas, fabas, cocido ou potaxes.

Os queixos poderán utilizarse semigraxos (< 40 % de materia graxa) cando se empreguen en gratinados e deberán ser magros (< 25 % de materia graxa) cando se empreguen en saladas ou outras preparacións.

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

4.A.4. Composición alimenticia mínima

Os menús deseñaranse tendo en conta que deberán cubrir as necesidades de enerxía e nutrientes en base á idade do alumnado-usuario. Neste sentido, o menú do xantar debe aportar o 30-35 % das necesidades enerxéticas diárias, debendo corresponder o 55-60 % das Kcal aos hidratos de carbono, 30-35 % aos lípidos e 10-15 % ás proteínas.

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

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

B) ALMORZOS:

4.B.1. Estrutura

Os menús escolares do almorzo estarán formados por:

- a.) Froitas frescas: Un vaso de zume de laranxa fresca natural ou unha ou dúas pezas de froita fresca.
Marmeladas e aceite de oliva virxe extra (no caso de que no grupo dos cereais se ofreza pan).
- b.) Lácteos: Iogur natural, leite pasteurizado, queixo ou leite callado, sen prexuízo de que todos os días, o alumnado comensal teña a opción de tomar leite pasteurizado (frío ou quente).
- c.) Cereais: Pan fresco do día, flocos de trigo, millo, arroz ou avea, ou galletas tipo María.
- d.) Graxas: Aceite de oliva virxe extra (en envase orixinal, e sempre no caso de que no grupo dos cereais se ofreza pan).

4.B.2. Frecuencia

A empresa deberá dispor, como mínimo, de 8 menús de almorzo ordinarios, que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 7 restantes. Cada menú de almorzo deberá incluír alomenos, un elemento de cada un dos tres primeiros grupos indicados na relación anterior (a, b e c).

4.B.3. Orixe dos produtos e comportamento en casos excepcionais, no referente aos almorzos

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

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

A empresa utilizará exclusivamente, aceite de oliva virxe extra (en envases orixinais).

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

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

CLÁUSULA V: NÚMERO DE CUBERTOS QUE SE FACTURARÁN

5.1. Mensualmente facturarase o número de cubertos que realmente se consuman, tanto no referente aos ALMORZOS como aos XANTARES, emitindo dúas facturas diferenciadas, unha cos almorzos e outra cos xantares, deglosadas cada unha delas por centros. O reconto conformado destes, será rexistrado diariamente nunha folla de rexistro (de carácter mensual), asinada pola dirección do centro e pola empresa adxudicataria, segundo o modelo do Anexo I, no que o total será o número de cubertos que se facturarán (detallando o nº de xantares e o nº de almorzos). Logo de que remate o mes, unha copia da folla de rexistro seralle entregada á empresa, outra arquivarase no centro e outras dúas serán achegadas ao Concello por parte da empresa xunto coa factura correspondente, por ser este a entidade contratante do servizo.

5.2. Cando a dirección do centro teña coñecemento de que se producirán incrementos ou ausencias das/os usuarias/os habituais, que impliquen un aumento ou diminución do número de menús, poñerán en coñecemento da empresa adxudicataria, por calquera medio que permita acreditar o seu envío antes das 10.00 horas do día no que deba surtir os efectos, co obxecto de que aumente ou diminúa o número de menús que se servirán e se facturarán/n ese/s día/s.

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

CLÁUSULA VI: MENÚS ORDINARIOS (XANTARES E ALMORZOS)

6.1. Os menús propostos polos licitadores (xantares e almorzos) na presentación das súas ofertas deberán detallar as materias primas de cada menú, as gramaxes mínimas en cru de todos os ingredientes que o componen ou as unidades por comensal de cada materia prima e o valor nutritivo do menú, de modo que se axuste ao equilibrio nutricional para cada unha das comidas (xantar e almorzo), debendo aportar o almorzo o 30-35% das necesidades enerxéticas diárias, correspondendo o 55-60% das Kcal aos Hidratos de Carbono, 30-35% de Lípidos e 10-15% ás Proteínas. Indicarán o valor enerxético (Kcal) e o aporte dos macronutrientes (hidratos de carbono, lípidos e proteínas) así como de minerais (calcio, ferro, iodo, magnesio,...) e vitaminas (liposolubles e hidrosolubles).

6.2. A lista mensual dos menús (xantares e almorzos) que se presentará para o coñecemento do Consello escolar do centro, da dirección do CEIP e do Concello de Ferrol en calidade de entidade contratante, deberá incluír os menús (xantares e almorzos) que consten no contrato, de modo que ningún deles se repita hasta non ter servido os restantes. Esta lista ademais de ter que presentarse unha vez para todo o curso escolar, farase tamén por trimestres e mensualmente (sempre na semana anterior ao comezo de cada mes e de cada trimestre). Asemade, os menús diarios achegaranse a cada CEIP acompañados dunha ficha técnica dos pratos que componen cada menú que á súa vez e con carácter mensual serán entregadas á persoa nomeada responsable deste contrato polo Concello de Ferrol.

6.3.

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

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

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

CLÁUSULA VIII: O PERSOAL PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO

8.1. O persoal necesario para a prestación do servizo obxecto do presente contrato, no número e cualificación que figure na proposición de licitación, correrá totalmente por conta da empresa, quen será a única responsable da súa contratación e da relación laboral entre o persoal traballador e a empresa adjudicataria, debendo cumplir, en todo caso e momento, as condicións laborais legalmente vixentes, sen que, en ningún caso, da prestación de funcións por parte deste persoal derive en relación laboral ningunha do mesmo nin co Concello de Ferrol nin co centro de ensino no que preste o seu servizo.

O persoal que manipule os alimentos para preparalos, condimentalos e servilos deberá cumplir a lexislación hixiénico - sanitaria específica e, en particular, as normas establecidas no Regulamento CE nº 852/2004 Anexo II Cap. 12, e no Real Decreto 3484/2000, do 29 de decembro (BOE do 12 de xaneiro de 2001), así como o establecido no Decreto 179/1984, do 27 de decembro, sobre a obriga de uso de sal iodata nos comedores escolares e canta lexislación se atope vixente nesta materia.

No caso de *catering* e cociñas centrais os licitadores deberán acreditar estar inscritos no Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos de Galicia, conforme o disposto no Real Decreto 191/2011 de 18 de febreiro e con vixencia no momento de presentarse a esta licitación.

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

contratante do servizo incorporará un/ha novo/a monitor/a, tomando sempre como referencia o mes anterior vencido.

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

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

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

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

- O día 29 do mes de xullo do ano 2015, publicouse a Lei 26/2015, de 28 de xullo, de modificación do sistema de protección á infancia e á adolescencia que, entre outras, modificou a Lei Orgánica 1/1996, do 15 de xaneiro, de protección xurídica do menor. A nova lei establece no seu artigo 13.5, textualmente, o seguinte:

"Será requisito para o acceso e exercicio ás profesións, oficios e actividades que impliquen contacto habitual con menores, o non ter sido condenado por sentenza firme por algún delito contra a liberdade e indemnidade sexual, que inclúe a agresión e abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo e provocación sexual, prostitución e explotación sexual e corrupción de menores, así como por trata de seres humanos. A tal efecto, quen pretenda o acceso a tales profesións, oficios ou actividades deberá acreditar esta circunstancia mediante a achega dunha certificación negativa do Rexistro Central de delincuentes sexuais"

O devandito Rexistro Central de Delincuentes Sexuais foi regulado mediante o Real Decreto 1110/2015, do 11 de decembro, o cal, na súa disposición final quinta, determina que entra en funcionamento o 1 de marzo de 2016.

Estas normas afectan moi directamente ao ámbito educativo, polo que o Concello de Ferrol- Educación, de cara a garantir o cumprimento do citado artigo 13.5, naquellos accións de carácter educativo nas que esta concellería está implicada, para que, respecto do seu persoal adscrito aos servizos nos CEIP do Concello de Ferrol, require:

- a) Respecto das empresas licitadoras, declaración responsable do debido cumprimento do mandato legal.
- b) Respecto da empresa adxudicataria deste servizo e antes da formalización do contrato para que, respecto do seu persoal adscrito aos servizos nos CEIP do Concello de Ferrol, aporten antes da súa incorporación, e como requisito imprescindible para comezar, de todas e cada unha das persoas que traballen para este servizo contratado(monitorado e coordinación de monitorado) unha certificación negativa do Rexistro Central de Delincuentes Sexuais que para o caso de que se trate de estranxeiros, ademais deberán achegar un certificado negativo de antecedentes penais do seu país de orixe ou de onde é nacional, traducido ao galego ou castelán e legalizado de conformidade cos Convenios Internacionais en vigor, sempre respecto dos delictos aos que se refire o xa citado artigo 13.5 da Lei Orgánica 1/1996.no comezo deste

contrato ou do que poidan contratar no futuro, aporten antes da súa incorporación, e como requisito imprescindible para comezar, unha declaración responsable sobre o debido cumprimento do mandato legal, consistente nunha certificación negativa do Rexistro Central de Delincuentes Sexuais que para o caso de que se trate de estranxeiros, ademais deberán achegar un certificado negativo de antecedentes penais do seu país de orixe ou de onde é nacional, traducido ao galego ou castelán e legalizado de conformidade cos Convenios Internacionais en vigor, sempre respecto dos delictos aos que se refire o xa citado artigo 13.5 da Lei Orgánica 1/1996.

-O persoal de atención educativa, apoio e vixilancia ao alumnado, atenderá este servizo con atención ás seguintes funcións:

- Que en caso de dispersión das aulas respecto da localización das instalacións do comedor, este persoal acompañará ao alumnado usuario do servizo ás referidas instalacións tendo especial coidado co alumnado de educación infantil.
- O persoal de atención ao alumnado establecerá as medidas necesarias para que en caso de existencia de máis dunha quenda de comedor (xantar ou almorzo) non se impida ou dificulte unha inxesta satisfactoria naquel alumnado que precise maior tempo.
- Proporcionar orientacións en materia de educación para a saúde e de adquisición de hábitos sociais, realizando actividades educativas e de tempo libre, a desenvolver nos períodos anterior e posterior á utilización do servizo de comedor (nos xantares e nos almorzos), que reflectan a dimensión educativa do comedor e favoreza o desenvolvemento de hábitos relacionados coa alimentación saudable e coa hixiene. Igualmente nos períodos anterior e posterior á utilización do servizo de comedor realizarán actividades educativas e de tempo libre para favorecer a integración de todo o alumnado. As devanditas actividades deberán estar en consonancia coa oferta presentada pola empresa adxudicataria na fase de concurso e en todo caso ter a aprobación oportuna da Concellería de Educación en calidade de representante do Concello de Ferrol como órgano contratante e ao comezo do curso ser aprobadas polo Consello escolar do correspondente centro educativo que será integrada na programación xeral do centro prevista para o curso. No caso de que desde un centro educativo, se deseñe desenvolver un plan de actividades propio e diferente ao presentado pola empresa adxudicataria que o Concello teña aprobado, dito centro refrendado polo seu consello escolar, terá que presentar o seu propio plan diante do Concello-Concellería de Educación coa correspondente solicitude, co obxecto de que desde o concello se xestione diante da empresa esta modificación da execución do contrato, ao tempo que será o propio centro o responsable da elaboración das súas propias memorias técnicas que desde o Concello se presentarán á Consellería de Educación, ao remate do mes de novembro do 2017 (como data tope de entrega o día 1 de decembro de 2017) e ao remate en xuño do 2018, das que se fará entrega ao Concello de Ferrol (no primeiro caso para os meses de setembro, outubro e novembro e en xuño para os meses restantes) cunha parte técnica específica dedicada á descripción dos Programas de desenvolvemento da promoción da saúde, hábitos alimenticios e habilidades sociais.
- Programación de actividades, a desenvolver nos períodos anterior e posterior á utilización do servizo de comedor, encamiñadas a un maior coñecemento polo alumnado, dos produtos ecolóxicos, sobre a hixiene bucal e de manexo dos alimentos na mesa, de convivencia, de non discriminación e de respecto entre as compañeiras e os compañeiros e sobre a alimentación saudable.

- Formación específica do persoal contratado que participe nas tarefas de atención educativa, apoio e vixilancia ao alumnado no servizo de comedor para que poidan detectar e así previr posibles problemas ou riscos relacionados coa inxesta de alimentos que poidan ter repercusións directas coa saúde, inmediatos e a longo prazo, ligados á nutrición.
- A empresa adxudicataria, a través do persoal contratado que participe nas tarefas de atención educativa, apoio e vixilancia ao alumnado no servizo de comedor, promoverá e vixiará que o alumnado proceda ao lavado de mans antes de comezar e ao finalizar a comida (almorzo e xantar), así como ao seu remate procederán ademais a realizar unha correcta hixiene bucal.

De xeito máis específico e sen prexuízo, do anteriormente recollido, o persoal de atención educativa, apoio e vixilancia ao alumnado, terá as seguintes funcións:

- **Monitor/a- Encargado/a de cada comedor, baixo as indicacións da persoa que a empresa asine como coordinador/a dos comedores do Concello de Ferrol:**

Dirección, organización e control dos locais
 Organizar e coordinar ao persoal da súa equipa
 Elaboración dos controis diarios de asistencia de alumnado usuario do servizo de comedor
 Cubrir os formularios de seguimento do servizo
 Colaborar no seguimento dos protocolos de seguridade e hixiene
 Servir de interlocutor co Coordinador/a do monitorado da empresa adxudicataria deste servizo
 Informar á dirección do centro daquelas condutas relevantes no horario de comedor.
 Comunicación coas familias en asuntos ordinarios
 Organizar xunto co Coordinador/a do monitorado a realización das Actividades Diarias e Dirixidas
 Realizar tarefas de atención específicas do servizo aos usuarios
 Asistir e desenvolver, no seu caso, as actividades específicas programadas dentro do plan de formación continuada.

- **Monitoras/es de cada comedor:**

Realizar tarefas de atención aos usuario específicas do servizo
 Colaborar na creación dun clima agradable no comedor, potenciando o respecto, a comunicación e a boa convivencia.
 Coñecer os problemas de saúde dos comensais, como intolerancias e alerxias a determinados alimentos.
 Estimular o consumo dos alimentos que se poñen na mesa.
 Emitir mensaxes relacionadas co saber estar na mesa.
 Potenciar o interese pola cultura relacionada cos alimentos e bebidas.
 Fomentar a estima polo propio corpo e o coidado da saúde a través da alimentación e a hixiene.
 Capacitar ao escolar para que adopte hábitos de vida saudables.
 Sensibilizar sobre a importancia dun consumo respectuoso co medio ambiente, o uso responsable da auga, o papel, a luz, etc.
 Escoitar as suxestións das nenas e dos nenos no comedor.
 Informar á monitora-encargada do comedor de calquera incidencia que se producirá no desenvolvemento do servizo
 Asistir e desenvolver, no seu caso, as actividades específicas programadas dentro do plan de formación continuada.

8.6. A empresa adxudicataria realizará todos as labores administrativos propios dos procesos de preinscrición e de matriculación de usuarios do servizo en base de datos,

realización de chamadas telefónicas, envío de correspondencia e correos electrónicos e todas aquellas labores que sexan necesarias, baixo a supervisión da persoa que se nomee como responsable do contrato pola entidade contratante. Así mesmo, a empresa adxudicataria dotará a cada responsable de comedor dun teléfono móvil, de uso exclusivo para o exercicio das súas funcións.

8.7. Co obxecto de cumplir coa normativa hixiénico-sanitaria vixente e para garantir o normal desenvolvemento do tempo de comedor, non se permitirá o acceso de ningunha persoa allea ao servizo, agás o persoal de Inspección de Sanidade da Xunta de Galicia, persoal do propio centro (dirección, profesorado, nai ou pai que representante as familias no Consello Escolar de Centro para tal fin) ou a persoa do Concello de Ferrol que asuma a responsabilidade sobre o contrato que deste prego se derive, así como aquela outra persoa que estea previamente autorizada polo Concello de Ferrol.

CLÁUSULA IX: REQUISITOS DA EMPRESA ADXUDICATARIA

A empresa adxudicataria garantirá o servizo proporcionando o persoal necesario coa debida formación e capacitación para a prestación do mesmo, para o que se encargará da selección e da contratación do equipo de persoal encargado de levar a cabo as funcións que lle correspondan. Asemade será esta a que exerza sobre o seu persoal as facultades de dirección e control.

No caso de baixas, vacacións ou ausencias extraordinarias da persoa ou persoas asignadas ao posto vacante nese momento, a empresa proporcionará o persoal necesario e cos mesmos requisitos que a persoa substituída, para cubrir a ausencia, sen que en momento algúñ haxa carencias de persoal en calquera dos servizos contratados (xantares e almoxozos) nos centros de ensino obxecto do contrato, feito do que dará detallada información ao Concello de Ferrol, en calidade de entidade contratante.

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

Calquera dúbida que puidese xurdir desde o punto de vista da nutrición ou dietética terá que ser resolta por esta/e profesional, así como os menús presentados pola empresa terán que ser propostos e xustificados pola/o devandita/o profesional, que será a persoa asinante e responsable dos mesmos.

O equipo de persoal estará ademais formado por un/ha coordinador/a de monitorado deste servizo de comedores (para xantares e almoxozos) do Concello de Ferrol, con formación universitaria preferentemente do ámbito educativo e oportunamente formado/a ou con experiencia para o posto, que como tal exerce as súas funcións para os 10 CEIP do Concello de Ferrol obxecto deste contrato, así como polo persoal cualificado necesario para a atención ao alumnado e o resto dos servizos en función das necesidades de cada centro. Cada CEIP contará cun/ha monitor/a que exercerá ademais das súas funcións como monitor/a, a de encargada de comedor, para o cal a súa actividade laboral será superior en alomenos 30 minutos ao resto das/os monitoras/es.

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

O/A coordinador/a asumirá as funcións de coordinación do equipo de persoal que por parte da empresa adxudicataria esté nomeado para a prestación deste servizo, supervisando diariamente *in situ*, a boa marcha da prestación dos servizos. Asemade realizará funcións de xestión e control das actividades, mantendo canais de comunicación fluídos co persoal da dirección, co representante do Consello escolar de cada centro nomeado para tal fin e coa Concellería de Educación do Concello de Ferrol onde terá que entregar, en nome da empresa adxudicataria, periodicamente os diferentes informes e documentos. Acompañar nas reunións mantidas periodicamente pola persoa nomeada pola empresa como interlocutora entre esta e a entidade contratante, a través da persoa funcionaria do concello designada como responsable do contrato, e puntualmente cando as circunstancias ou a entidade contratante o requiran. A periodicidade destas reunións serán establecidas desde o Concello de Ferrol. Ademais, ao remate do mes de novembro do 2017 (como data tope de entrega o día 1 de decembro de 2017) ao remate en xuño do 2018, fará entrega ao Concello de Ferrol das respectivas memorias económicas e técnicas (no primeiro caso para os meses de setembro, outubro e novembro e en xuño para os meses restantes) onde alomenos se reflectan datos por CEIP, mes e ano sobre custos imputables de: catering ou materias primas, gastos correntes (material funxible e consumos), vixilancia (monitores,...), gastos referidos a outro persoal (do resto do persoal) e gastos en actividades cunha parte técnica específica dedicada á descripción dos Programas de desenvolvemento da promoción da saúde, hábitos alimenticios e habilidades sociais. Así mesmo, de ter sido concedidas bolsas de comedor desde a Concellería de Benestar Social para alumnado-comensal nos xantares, deberá figurar deglosado o nº de alumnado beneficiario destas bolsas.

Todo o material gráfico e divulgativo (comunicacións, información, documentación, etc) solicitado polo Concello de Ferrol ou dispoñible para os/as usuarios/as deste servizo deberá ser correcta, actualizada e presentada de xeito estruturado. Os textos deberán ser escritos en galego, sen faltas de ortografía. A construcción das frases deberá ser correcta e a comprensión doada, figurando en toda a documentación e publicidade os logotipos oficiais do Concello de Ferrol e da Xunta de Galicia.

SOLVENCIA TÉCNICA DAS EMPRESAS LICITADORAS. (Artigo 78 do Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, polo que se aproba o texto refundido da Ley de Contratos del Sector Público, modificado pola disposición final 3.4 da Ley 25/2013 de 27 de decembro)

As empresas licitadoras acreditarán a súa solvencia técnica por todos e cada un dos seguintes medios:

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

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

h) Declaración indicando a maquinaria, material e equipo técnico (entendéndose por equipo técnico o/a Técnico/a en Dietética, o/a Coordinador/a e aqueles outros

que seguindo o organigrama estrutural e funcional da empresa adxudicataria interveñan na execución deste contrato) do que se disporá para a execución dos traballos ou prestacións, á que se acompañará a documentación acreditativa pertinente. No referente ao equipo técnico, especificarase cargo e funcións que cada unha deles/as asumirá no presente contrato, aportando os respectivos CV do persoal.

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

CLÁUSULA X: O SERVIZO DO CUBERTO E A LIMPEZA DO MENAXE PARA OS XANTARES E OS ALMORZOS

10.1 Todos os traballos relativos á compra, adquisición e conservación das materias primas alimentarias, así como a preparación, o transporte dos correspondentes menús ata os comedores dos centros escolares, prestación do servizo en cada comedor escolar (nos xantares e nos almorzos) e distribución da comida aos comensais, correrá por conta do persoal da empresa. Este inclúe a preparación das mesas, pratos, vasos, cubertos, panos de mesa, auga e todo o necesario para consumir o menú así como a retirada e limpeza destes despois da comida e a limpeza das mesas e a colocación das cadeiras sobre as mesas ao remate.

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

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

10.4. A limpeza das mesas (despois dos almorzos e dos xantares) e a colocación das cadeiras sobre as mesas ao remate do xantar efectuarase diariamente e fóra do horario normal de funcionamiento do comedor, sen prexuízo de que o local se manteña permanentemente limpo. Para esta tarefa, utilizaranse produtos biodegradables e non contaminantes, aptos para utilizar na industria alimentaria. R.D. 770/1999 de 7 de maio (corrección de errores B.O.E. 04.09.99), e R.D. 3360/1983 de 30 de novembro (B.O.E. 28.01.1984), modificado por R.D. 349/1993 de 5 de marzo.

CLÁUSULA XI: INSTALACIÓN, UTENSILIOS, ENXOVAL, VAIXELA E OUTRO MATERIAL DE COCINA E COMEDOR A DISPOSICIÓN DA EMPRESA ADXUDICATARIA

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

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

No caso de que nos comedores escolares se utilicen aparellos electrodomésticos, propiedade do centro educativo ou aportados pola empresa adxudicataria para un

mellor servizo ou para unha axeitada conservación dos alimentos, será o Concello de Ferrol quen se faga cargo do consumo enerxético dos mesmos, sendo en todo caso o persoal traballador da empresa adxudicataria quen se faga cargo do axeitado uso e limpeza.

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

CLÁUSULA XII: MANIPULACIÓN, TRANSPORTE E CONSERVACIÓN DOS ALIMENTOS

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

12.2. Para manter a axeitada calidade, a hixiene e o valor nutritivo dos alimentos é necesario coidar as condicións nas que se manipulan, se almacenan, se transportan (R.U.E. Nº 852/2004) e se conserva a comida xa preparada ata o momento en que se distribúe ás mesas. A tal fin, axustarase ao disposto no Real Decreto 3484/2000, do 29 de decembro (BOE do 12 de xaneiro de 2001), que establece as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas e demais lexislación específica sobre manipulación e conservación de alimentos que sexa de aplicación.

Con respecto ao transporte de alimentos terase en conta as Directrices para o Registro de la Actividad de Transporte del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

(http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/rgsa/registro_empresas_transporte.pdf)

O servizo de transporte (propio da empresa ou subcontratado), garantizarase e acreditarse axeitadamente coa Autorización Sanitaria da empresa responsable. Farase cos medios axeitados (contenedores isotermos homologados para transporte de alimentos e cos medios necesarios para manter a temperatura). Estes contenedores, presentaranse sempre, debidamente etiquetados con toda a información necesaria para o cumprimento dos R. UE. Nº 1169/2011 e R. UE. Nº 1924/2006).

12.3. As comidas (xantares e almorzos) que se sirvan deberán ter unha presentación e unha calidade aceptables e prepararanse coa menor anticipación posible ao horario do servizo de xantar (Como máximo de referencia nas 8/9 horas anteriores a ser servidas na mesa aos comensais).

12.4. As comidas en quente conservaranse en todo momento e ata o seu consumo a temperatura igual ou superior a 65° no corazón do producto. As comidas de consumo en frío conservaranse en todo momento a temperatura igual ou inferior a 8°. En produtos elaborados, listos para o seu consumo, teranse en conta as especificacións do fabricante en canto ás súas condicións de conservación.

CLÁUSULA XIII: CONSERVACIÓN DAS MOSTRAS

A empresa reservará e conservará cada día unha pequena cantidade de cada comida servida, nas condicións técnicas axeitadas, durante 72 horas, coa finalidade de poder analizala con prontitude, se apareceran problemas de intoxicación alimentaria. Estas mostras estarán a disposición da dirección do centro, da entidade contratante, do persoal inspector da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria e das autoridades sanitarias, no caso de seren requiridas.

CLÁUSULA XIV: LINGUA VEHICULAR (BOP nº 158 de 11 de xullo de 1997)

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

CLÁUSULA XV: PREZO

De acordo co artigo 20-1-9º da Lei 28/2014 de 27 de novembro do disposto sobre o IVE, e con base ao informe subministrado pola actual empresa adxudicataria dos comedores dos CEIP do Concello de Ferrol, para o cálculo de prezos con IVE, aplicarase un tipo impositivo do 10% na parte relativa aos menús (almorzos e xantares) que representa o 60% do prezo, estando exenta de IVE, a parte relativa á vixilancia e ao persoal de atención e coidado do alumnado-comensal é dicir, o 40% restante.

Se ben, o cálculo do nº de alumnado-comensal, en cursos anteriores se viña facendo para un nº semellante aos usuarios, que viñan utilizando este servizo en anos anteriores segundo a información facilitada pola FEANPA e nos últimos cinco cursos polo Concello -como entidade contratante e xestora deste servizo- e tendo en conta a incorporación a este servizo dos dous últimos CEIP (Ponzos e A Laxe), nesta ocasión tendo en conta o descenso observado de nº de comensais no curso 2016-2017 e as recomendacións do estudio económico encargado para o coñecemento da realidade do curso 2016-2017 e as necesidades detectadas para a elaboración do PPT que rexerán para o curso 2017-2018, en base ás variables citadas, contémplase unha media de:

- A) XANTARES: 390 comensais/día
- B) ALMORZOS: 210 comensais/día

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

- A) XANTARES:
 - 4,93 € (IVE incluído)
 - 4,65 € (sen IVE)
- B) ALMORZOS:
 - 3,36 € (IVE incluído)
 - 3,17€ (sen IVE)

15. 1. Aportación económica do Concello de Ferrol desde a Concellería de Educación para o funcionamento dos 10 comedores escolares obxecto deste contrato: O Concello de Ferrol co obxecto de facilitar o funcionamento destes comedores escolares, desexa que a poboación escolar de Ferrol en nº semellante aos usuarios, que viñan utilizando este servizo en anos anteriores segundo a información

facilitada pola FEANPA e nos últimos seis cursos polo Concello -como entidade contratante e xestora deste servizo- e tendo en conta a incorporación dos dous últimos CEIP (Ponzos e A Laxe) aportará as seguintes cantidades que se detallan por comensal e día de menú servido:

XANTAR:

1,34 €/día e alumna/o comensal (IVE incluído)

ALMORZO:

1,52 €/día e alumna/o comensal (IVE incluído)

15. 2. Prezo total por menú, exclusivamente para cada alumna/o- comensal e aportación das partes (familia e Concello de Ferrol desde a Concellería de Educación) con IVE incluído:

	CUSTO TOTAL	FAMILIA	CONCELLO
A) XANTAR	4,93 €	3,59 €	1,34 €
B) ALMORZO	3,36 €	1,84 €	1,52 €

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

- **XANTAR:**
3,59 €/día (IVE incluído)
- **ALMORZO:**
1,84 €/día (IVE incluído)

Ditas cantidades terán a consideración de prezo autorizado polo Concello de Ferrol para o seu cobro directo por parte do contratista ao alumnado-usuario dos servizos prestados desde o comedor escolar destes centros educativos.

Para calquera outro usuario deste servizo, que tendo dereito a utilizarlo, ou que coa expresa autorización do Concello de Ferrol- en calidade de entidade xestora do mesmo- puidera ser usuario deste de maneira eventual, abonará á empresa adxudicataria as seguintes cantidades por menú e día: almorzo **3,36 € (IVE incluído)** e xantar **4,93 € (IVE incluído)**.

En cumprimento do artigo 11 do Decreto 132/2013 de 1 de agosto, polo que se regulan os comedores escolares en centros docentes non universitarios, dependentes da consellería con competencias en materia de educación, serán usuarios gratuitos dos comedores escolares “Os coidadores, educadores e auxiliares de enfermería que, durante a comida do mediodía e os periodos de tempo anterior e posterior da mesma, atendan ao alumnado de educación especial, no tempo de desempeño efectivo do seu traballo no comedor escolar”, polo que de dispor nalgún centro educativo deste persoal nomeado pola Consellería de Educación, e que este exerza seguindo o reflectido no devandito parágrafo do artigo 11 do Decreto 13/2013, teranse en conta as condicións establecidas pola Consellería de Educación, en canto á exención de pagamento do menú do xantar, en cuio caso será aboadoo polo Concello de Ferrol á empresa adxudicataria, agás no caso de ser assumido como mellora pola empresa adxudicataria.

15. 4. Importe máximo estimado do contrato

O importe máximo estimado deste contrato ascende a de 446.256 € sen IVE, que co 10% IVE sobre o 60% do prezo total ascende á cantidad total 473.094 €

Ano 2017: 70 días (setembro, outubro, novembro e decembro).

ANO 2017	SEN IVE	CON IVE
ALMORZO	$210 \times 70 \times 3,17 = 46.599 \text{ €}$	$210 \times 70 \times 3,36 \text{ €} = 49.392 \text{ €}$
XANTAR	$390 \times 70 \times 4,65 = 126.945 \text{ €}$	$390 \times 70 \times 4,93 \text{ €} = 134.589 \text{ €}$
TOTAL	173.544 €	183.981 €

PREZO TOTAL 2017 co 10% de IVE sobre o 60%: 183.981 €

Ano 2018: 110 días (xaneiro, febreiro, marzo, abril, maio e xuño).

ANO 2018	SEN IVE	CON IVE
ALMORZO	$210 \times 110 \times 3,17 = 73.227 \text{ €}$	$210 \times 110 \times 3,36 \text{ €} = 77.616 \text{ €}$
XANTAR	$390 \times 110 \times 4,65 = 199.485 \text{ €}$	$390 \times 110 \times 4,93 \text{ €} = 211.497 \text{ €}$
TOTAL	272.712 €	289.113 €

PREZO TOTAL 2018 co 10% de IVE sobre o 60%: 289.113 €

15. 5. Detalle de días e de contribucións orzamentarias anuais a realizar polo

Concello de Ferrol- Concellería de Educación: O Concello de Ferrol desde a Concellería de Educación, para o funcionamento dos 10 comedores escolares, obxecto deste contrato, co obxecto de facilitar o funcionamento destes comedores escolares, aportará para o curso académico 2017-2018 para o período que neste prego se contempla, as seguintes cantidades:

Ano 2017: 70 días (setembro, outubro, novembro e decembro).

ANO 2017	SEN IVE	CON IVE
ALMORZO	$210 \times 70 \times 1,43 = 21.021 \text{ €}$	$210 \times 70 \times 1,52 \text{ €} = 22.344 \text{ €}$
XANTAR	$390 \times 70 \times 1,26 = 34.398 \text{ €}$	$390 \times 70 \times 1,34 = 36.582 \text{ €}$
TOTAL	55.419 €	58.926 €

APORTACIÓN MUNICIPAL TOTAL 2017 co 10% de IVE sobre o 60%: 58.926 € €

Ano 2018: 110 días (xaneiro, febreiro, marzo, abril, maio e xuño).

ANO 2018	SEN IVE	CON IVE
ALMORZO	$210 \times 110 \times 1,43 = 33.033 \text{ €}$	$210 \times 110 \times 1,52 \text{ €} = 35.112 \text{ €}$
XANTAR	$390 \times 110 \times 1,26 = 54.054 \text{ €}$	$390 \times 110 \times 1,34 = 57.486 \text{ €}$
TOTAL	87.087 €	92.598 €

A contribución estimativa máxima a realizar polo Concello de Ferrol-Concellería de Educación é de 142.506 € sen IVE que co 10% de IVE sobre o 60% ascende a 151.524€

CLÁUSULA XVI: PAGAMENTO Á EMPRESA CONTRATADA DA APORTACIÓN ECONÓMICA DO CONCELLO DE FERROL DESDE A CONCELLERÍA DE EDUCACIÓN PARA O FUNCIONAMENTO DOS 10 COMEDORES ESCOLARES, OBXECTO DESTE CONTRATO, PARA O CURSO ESCOLAR 2017-2018:

A empresa adxudicataria deberá presentar as facturas mensuais, diferenciadas en almorzo e en xantar, referidas á cantidade que sufragará o Concello de Ferrol-Concellería de Educación, deglosando nas mesmas por cada grupo e centro de ensino, os menús servidos nese mes, acompañadas dun informe-memoria mensual de asistencia do alumnado coa relación nominal dos mesmos por centro, entregando xunto coas facturas do último mes unha memoria técnica de cada centro.

CLÁUSULA XVII: ALUMNADO BECADO DESDE A CONCELLERÍA DE BENESTAR DO CONCELLO DE FERROL

A Concellería de Benestar do Concello de Ferrol, en función do alumnado-usuario deste servizo e das súas necesidades económicas, en base aos orzamentos que para tal fin dispoña e ao baremo e criterios que esta Concellería estableza, poderá becar a alumnado-usuario deste servizo procedendo a asumir ante a empresa adxudicataria ao pagamento parcial ou total por menú (xantar e/ou almorzo), segundo esta Concellería estime e contemple, en base ás cantidades establecidas na Cláusula XIV.

CLÁUSULA XVIII: APORTACIÓNS ECONÓMICAS QUE OUTRAS ADMINISTRACIÓNS PODEN CONCEDER Á CONCELLERÍA DE EDUCACIÓN PARA SUFRAGAR OS PAGAMENTOS COMPROMETIDOS NESTE PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS

A Concellería de Educación do Concello de Ferrol, poderá percibir axudas económicas para o funcionamento deste servizo e para o curso 2017-2018, por parte da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria como axuda para sufragar os pagamentos comprometidos neste Prego de Prescripcións Técnicas.

CLÁUSULA XIX: OBRIGAS DA EMPRESA ADXUDICATARIA EN CANTO Á COBERTURA DE SEGUROS

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

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

Actividade asegurada: A do obxecto do contrato.

Límite xeral mínimo: 600.000 € por sinistro e ano.

Sublímite por vítima: 150.000 €

Coberturas:

Responsabilidade Civil Explotación.

Responsabilidade Civil Explotación derivada das intoxicacións alimentarias e Responsabilidade Civil Explotación subsidiaria (no caso de que subcontraten algúna fase do traballo obxecto da licitación)

Responsabilidade Civil Patronal.

Responsabilidade Civil Productos (alimentos).

Responsabilidade Civil Locativa

Un Seguro de Accidentes para o alumnado-usuario do servizo de comedor.

Coberturas e límites:

Falecemento accidental: 3.000 euros.

Invalidez permanente: 30.000 euros.

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

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

A empresa que resulte adxudicataria comprométese a:

-Manter contratado calquera outro tipo de seguro de contratación obligatorio conforme á lexislación aplicable á súa actividade.

-Informar ao Concello de calquera incidencia que afecte ás coberturas das pólizas esixidas prestándose a colaborar na resolución das devanditas incidencias.

-Soportar, en caso de sinistro, calquera diferencia que poida xurdir no pago das indemnizacións, xa sexa por aplicación de franquicias ou por descubrimento de cobertura nos seguros contratados.

-Reparar os danos e responder por aqueles riscos que lle corresponden pero que non estean asegurados por póliza, a fin de levar a bó termo as obrigas e responsabilidades establecidas e asumidas no presente contrato.

-Aboar puntualmente as primas e entregar ao Concello copia do recibo do contrato do seguro (actualizado para o periodo de realización do servizo).

Queda convidado, que os efectos destas coberturas están limitados aos accidentes ocorridos durante a celebración das actividades que figuran no prego de prescripcións e que se desenvolvan nas instalacións de cada Centro público de Educación Infantil e Primaria (CEIP).

O número estimado de alumnado ao que cubrirán estes seguros será de 210 para o horario dos almazos e 390 para o horario dos xantares, tendo en conta para esto, os datos que aparecen no prego de prescripcións técnicas.

CLÁUSULA XX: CONDICIÓNNS ESPECÍFICAS

20.1. A execución do contrato realizarase por conta e risco da empresa adxudicataria

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

20.3. Toda a información facilitada polo Concello ou obtida polo adxudicatario en relación co presente contrato terá carácter confidencial, debendo o adxudicatario gardar o debido segredo profesional con carácter indefinido, salvo que o Concello autorice expresamente, previa solicitude por escrito, a difusión puntual dalgún aspecto do presente contrato.

CLÁUSULA XXI: CRITERIOS DE VALORACIÓN DAS PROPOSICIÓNNS A APLICAR NO PROCEDIMENTO DE CONTRATATAÇÃO PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO DE COMEDOR ESCOLAR NOS CENTROS PÚBLICOS DO CONCELLO DE FERROL 2017-2018.

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

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

A1) XANTAR:

Nº DE MENÚS (Máximo 5 puntos):

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

Cando se oferten 20 menús diferentes, 5 puntos.

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

Froitas: 4 diferentes por semana, 1 punto.

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

Legumes: 3 diferentes por mes, 1 punto.

Carnes: 5 diferentes por mes, 1 punto.

Peixes e moluscos: 5 diferentes por mes, sendo 2 peixe azul. 1 punto.

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

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

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

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

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

Pola ausencia de pratos precociñados, 1 punto.

Os menús que acadan unha puntuación inferior a 10 puntos, non serán obxecto de ningunha valoración.

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

A2) ALMORZO:

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

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

Consideraranse como variacións nos menús do almorzo, as combinacións que se propoñan nos tres primeiros grupos indicados na Cláusula IV, Apartado B)3.1 do PPT.

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

B) Programa de promoción da saúde, promoción de hábitos alimentarios saudables e do desenvolvemento das habilidades persoais do alumnado do comedor, con indicación dos medios persoais para cada unha das actividades programadas. Valorarase cun máximo de 10 puntos.

Terá como obxectivo básico transmitir ao alumnado comensal os coñecementos axeitados que lles capaciten para elixir correctamente os tipos de alimentos así como

as cantidades mais axeitadas de cada un, de xeito que aprendan a medrar sans e equilibrados e a exercer un autocontrol e un papel activo na súa alimentación. A tal efecto, as accións educativas e divulgativas a desenvolver no programa introducirán contidos orientados á concienciación sobre os beneficios para a saúde dunha nutrición equilibrada e da práctica da actividade física e o deporte, así como a posta en práctica de hábitos alimentarios saudables.

Calidade, orixinalidade, carácter educativo, lúdico-popular, innovador e continuado do programa de promoción da saúde, promoción de hábitos alimentarios saudables e do desenvolvemento das habilidades persoais, de convivencia e de tolerancia do alumnado do comedor, ata un máximo de 10 puntos repartidos do seguinte xeito:

Ata 2'5 puntos, pola orixinalidade, carácter educativo, lúdico-popular, innovador e creatividade do programa.

Ata 2'5 puntos, polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar.

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

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

Para a valoración dos programas contemplados neste apartado, os solicitantes deberán aportar documentación onde se xustifique adecuadamente os seguintes aspectos (sen prexuízo de que se recollan outros diferentes):

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

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

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

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

C1) Dotación de equipamento axeitado de descanso, naqueles centros aos que acuda alumnado destas idades, para o 100% do alumnado matriculado en cada centro, de 3 e 4 anos, como potencial usuario: Hamacas individuais: 10 puntos.

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

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

D) Plan de comunicación coa Concellería de Educación e cos centros educativos e Sistema informático para a xestión e atención aos usuarios do servizo: Valorarase ata un máximo de 15 puntos.

D1) A claridade, a frecuencia, a transparencia, a inmediatez, a eficiencia, a transversalidade, o compromiso, a responsabilidade, os medios e a ética na xestión da comunicación da empresa adxudicataria, coa Concellería de Educación, cos centros e coas familias, antes e durante a prestación do servizo obxecto do contrato: 8 puntos.

D2) Adecuación dun sistema informático para a xestión do servizo e todo tipo de propostas de atención ao usuario que mellore unha colaboración máis eficiente entre os diferentes axentes implicados na correcta execución do servizo (Concello de Ferrol, empresa adxudicataria, consello escolar e dirección dos CEIP, alumnado, familias, responsables de comedor, coordinador/a de comedores para o Concello de Ferrol): 7 puntos.

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



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

Só serán valoradas aquellas ofertas onde todos os CEIP con servizo de comedor, contan con este sistema, circunstancia na que se lles outorgarán os 10 puntos deste criterio, en caso contrario a puntuación sería de 0 puntos. A tal efecto, a empresa presentará o correspondente compromiso.



F) Persoal de atención a alumnado de Educación Infantil (4º, 5º e 6º de Educación Infantil) usuario fixo diario do servizo de comedor (xantar ou almorzo), valorarase a incorporación de 1 monitor/a-coidador/a sempre que se acaden ou superen os 28 alumnas/os-comensais fixos de Educación Infantil e 2 monitoras/es-coidadoras/es no caso de acadar ou superar os 40 alumnas/os-comensais fixos de Educación Infantil, para todos e cada un dos centros que puideran presentar esta circunstancia, sen prexuízo do resto do alumnado-comensal e do establecido no punto 8.2 da Cláusula VIII deste Prego de Prescripcións Técnicas. Valorarase ata un máximo de 10 puntos.

Só serán valoradas aquellas ofertas onde se contemple a dotación deste persoal para todos os CEIP que se atopen na circunstancia anteriormente descrita. Outorgaranse

os 10 puntos deste criterio e en caso contrario a puntuación sería de 0 puntos. A tal efecto, a empresa presentará o correspondente compromiso.

G) Distancia Kilométrica desde a cociña onde cada día se elaboren os menús do xantar, aos CEIP do Concello de Ferrol, utilizando como referencia de destino o Pazo Municipal de Ferrol na Praza de Armas

- 10 puntos, para unha distancia ≤ 100 Km
- 5 puntos, para unha distancia ≤ 150 Km
- 2'5 puntos, para unha distancia ≤ 200 Km
- 0 puntos, para unha distancia > 200 Km

H) Utilización de lácteos para o grupo b) dos almorzos e na sobremesa do xantar dos días que se oferten lácteos, que a empresa adxudicataria, ofreza estes produtos única e exclusivamente de orixe e procedencia galega: Valorarase ata un máximo de 5 puntos.

Só serán valoradas aquelas ofertas onde sempre que se utilicen lácteos, que estes produtos sexan única e exclusivamente de orixe e procedencia galega, circunstancia na que se lles outorgarán os 5 puntos deste criterio, en caso contrario a puntuación sería de 0 puntos. A tal efecto, a empresa presentará o correspondente compromiso.

I) Asunción dos gastos derivados dos menús que consuma o persoal de atención ao alumnado de educación especial, no tempo de desempeño efectivo do seu traballo no comedor escolar, circunstancia que poderá darse en calquera dos dez CEIP obxecto deste servizo, tendo que ser este persoal nomeado pola Consellería de Educación, e que este exerza segundo o reflectido no artigo 11 do Decreto 13/2013. Valorarase ata un máximo de 5 puntos.

Só serán valoradas aquellas ofertas onde se contemple este servizo para todos os CEIP que se atopen na circunstancia anteriormente descrita, caso no que se lles outorgarán os 5 puntos deste criterio, en caso contrario a puntuación sería de 0 puntos. A tal efecto, a empresa presentará o correspondente compromiso.

Concello de Ferrol, 9 de xuño de 2017

A Técnica Municipal de Educación



Emilia Seoane Pérez

Visto e prace:
O Concelleiro Delegado de Cultura,
Ensino e Universidade

Jesús Basterrechea López



REGISTRO MENSUAL DE CUBERTOS CONSUMIDOS NO XANTAR E NO ALMORZO

CEIP:

Director/a:

Representante do Consello Escolar do centro:

Curso Escolar: 2017/2018

Mes:

Ano:

ANEXO I

Nº DE USUARIAS/OS DIFERENTES DURANTE O MES

●NO ALMORZO:

Nº BECADAS/OS:

Nº NON BECADAS/OS:

●NO XANTAR:

Nº BECADAS/OS:

Nº BECARIAS/OS:

OBSERVACIONES E COMENTARIOS:

CONFORMES:

O/a director/a do centro:

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

Pola empresa adxudicataria:

Centro e data:

PREGO DE PRESCRICIÓNNS TÉCNICAS QUE REXERÁN A EXECUCIÓN DA PRESTACIÓN DO SERVIZO DE CATERING E DO PERSOAL MONITOR/ COIDADOR DE COMEDOR ESCOLAR PARA OS 10 CEIP DO CONCELLO DE FERROL 2017-2018

ANEXO II: CALENDARIO DE DÍAS LECTIVOS REFERIDOS Á PRESTACIÓN DO SERVIZO DE COMEDOR ESCOLAR , DO 11 DE SETEMBRO DE 2017 ATA O 22 DE XUÑO DE 2018

Mes e ano	Datas	Nº total de días: 180	Observacións
SETEMBRO 2017	11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 e 29	15	
OUTUBRO 2017	2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30 e 31	21	
NOVEMBRO 2017	2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29 e 30	21	
DECEMBRO 2017	1, 4, 5, 7, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, e 21	13	
XANEIRO 2018	8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 30 e 31	18	
FEBREIRO 2018	1, 2, 5, 6, 7, 9, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27 e 28	18	
MARZO 2018	1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22 e 23	17	
ABRIL 2018	3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27 e 30	20	
MAIO 2018	2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29, 30 e 31	21	
XUÑO 2018	1, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21 e 22	16	

Fontes utilizadas para a elaboración deste calendario:

- Calendario laboral de Galicia do ano 2017

Este calendario pode verse modificado debido a:

1.-Non ter sido publicado o Calendario laboral de Galicia do ano 2018

2.-Non ter sido publicado o Calendario Escolar para o Curso 2017-2018, nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia.

3.-Non ter, neste momento, datos sobre os días non lectivos que desde os centros de ensino do Concello de Ferrol tomarán para o curso 2017-2018

Ferrol, 9 de xuño de 2017

A técnica municipal de Educación

Emilia Seoane Pérez

ANEXO VI
PERSONAL A SUSPENSIÓN

Número de personal	División de personal	H semanales	Categoría profesional	Convenio Colectivo
BACAML	CEIP LAXE VALON	22,5	AUXILIAR COLECTIVIDADES	COLECT.NAC A CORUÑA
MEPAS	CEIP PONZOS	10	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
RIABAM	CEIP PONZOS	22,5	AUXILIAR COLECTIVIDADES	COLECT.NAC A CORUÑA
BALOR	COLEGIO ESTEIRO	10	AUXILIAR COLECTIVIDADES	COLECT.NAC A CORUÑA
TELEE	COLEGIO ESTEIRO	22,5	AUXILIAR COLECTIVIDADES	COLECT.NAC A CORUÑA
LOPAM	COLEGIO ESTEIRO	10	AUXILIAR COLECTIVIDADES	COLECT.NAC A CORUÑA
POVEMR	COLEGIO ISAAC PERAL	25	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
RIGUEM	COLEGIO ISAAC PERAL	20	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
CAAMC	COLEGIO ISAAC PERAL	17,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
SACRO	COLEGIO ISAAC PERAL	10	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
AMMIL	COLEGIO JUAN DE LANGA	25	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
CASAP	COLEGIO JUAN DE LANGA	17,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
ROREA	COLEGIO PAZOS	22,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
FELAMC	COLEGIO PAZOS	10	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
DIQUIA	COLEGIO RECIMIL	22,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
LOVAI	COLEGIO RECIMIL	17,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
CACAC	COLEGIO RECIMIL	17,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
FELOMJ	COLEGIO RECIMIL	20	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
PEVAD	COLEGIO RECIMIL	10	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
NAORI	COLEGIO RECIMIL	20	SUPERVISOR/A COLECTIVIDAD	COLECT.NAC A CORUÑA
MAVAMB	CRUCEIRO DE CANIDO	22,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
LODUNA	CRUCEIRO DE CANIDO	17,5	MONITOR/A	COLECT.NAC A CORUÑA
ALPRR	CRUCEIRO DE CANIDO	10	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
MOSAMOELK	MANUEL MASDÍAS	22,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
SEGOT	MANUEL MASDÍAS	10	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
LOLAME	SAN XOÁN DE FILGUEIRA	22,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
INIRUI	SAN XOÁN DE FILGUEIRA	10	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
GOIZM	SAN XOÁN DE FILGUEIRA	17,5	AYUDANTE/A CAMARERO/A	COLECT.NAC A CORUÑA
CAMON	SAN XOÁN DE FILGUEIRA	17,5	AUXILIAR COLECTIVIDADES	COLECT.NAC A CORUÑA