



Bases de licitación que rexerán na contratación da xestión do servizo madrugadores e dos comedores escolares da Federación Provincial de ANPA de Centros públicos de Pontevedra (FANPA) durante os cursos 2026/27 e 2027/28

1	OBXECTO DO CONTRATO.....	3
2	AS CARACTERÍSTICAS XERAIS DO SERVIZO.....	3
3	CARACTERÍSTICAS DOS MENÚS ESCOLARES.....	4
3.1	A ESTRUCTURA.....	4
3.2	A FRECUENCIA.....	4
3.3	A ORIXE DOS PRODUTOS E O COMPORTAMENTO EN CASOS EXCEPCIONAIS.....	4
3.4	PUBLICACIÓN PREVIA DOS MENÚS.....	5
4	NÚMERO DE CUBERTOS QUE SE FACTURARÁN.....	5
5	OS MENÚS ESPECIAIS DE RÉXIME.....	5
6	MENÚ DE EMERXENCIA.....	5
7	RÉXIME DO PERSOAL REQUIRIDO PARA XESTIÓN DOS SERVIZOS.....	6
8	PERSOAL PARA A PRESTACIÓN DO SERVIZO DE MADRUGADORES E DE COMEDOR.....	7
8.1	MONITORES.....	7
8.2	ENCARGADO DE COMEDOR.....	8
8.3	COORDINADOR.....	9
9	SERVIZO DAS MESAS E A LIMPEZA DO ENXOVAL E DO LOCAL DO COMEDOR.....	10
10	AS INSTALACIÓNS, OS UTENSILIOS, O ENXOVAL, A VAIXELA E OUTRO MATERIAL DE COCIÑA E COMEDOR.....	10
11	A MANIPULACIÓN E A CONSERVACIÓN DOS ALIMENTOS.....	10
12	A CONSERVACIÓN DAS MOSTRAS.....	11
13	OBRIGAS DO ADXUDICATARIO.....	11
14	SOLVENCIA TÉCNICA.....	14
15	PREZO.....	14
16	DISPOSICIÓNS FINAIS.....	14
17	CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN:.....	14
17.1	SOBRE 1: REQUISITOS DE SOLVENCIA E EXCLUSIÓN:.....	14
17.2	SOBRE 2: CRITERIOS SUXEITOS A XUÍZO DE VALOR (40 PUNTOS).....	15
17.3	SOBRE 3: CRITERIOS AVALIABLES MEDIANTE FÓRMULAS (60 PUNTOS).....	15
17.4	DESEMPATE.....	16
18	PRAZO.....	17



FANPA
Federación Provincial
de ANPA de
Centros Públicos de Pontevedra
www.nontedurmas.org

Rúa Xan Guillermo, núm. 9
36002 Pontevedra
Tel. 986 843 412
info@nontedurmas.org
www.nontedurmas.org

1 Obxecto do contrato

Consiste en desenvolver todas as prestacións necesarias para xestionar o servizo de madrugadores e o servizo do comedor escolar dos centros escolares públicos de Pontevedra listados no anexo I.

Os servizos prestaranse os días lectivos do curso escolar 2026/27 e 2027/28 e que será axustado ás datas incluídas no calendario escolar para os centros docentes sostidos con fondos públicos da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia. O calendario facilitarase á empresa adxudicataria tan pronto como sexa publicado no DOG.

2 As características xerais do servizo

O obxecto do contrato comprenderá as seguintes prestacións:

- A elaboración das comidas nas cociñas propias do adxudicatario en liña fría.
- A elaboración das comidas como máximo un día antes do seu consumo.
- O transporte dos menús ata o comedor dos centros escolares. A súa recepción será realizada por persoal propio da empresa adxudicataria, vixiando o correcto almacenamento e conservación ata a hora da comida. Así mesmo, na medida do posible, este proceso non deberá interferir no normal funcionamento do centro escolar.
- O transporte dos menús realizarase en contedores non plásticos.
- A colocación das mesas, a distribución e o servizo dos menús aos comensais.
- As tarefas de atención e coidado do alumnado do servizo de madrugadores e do servizo de comedor segundo os horarios fixados no anexo I.
- Os labores de recollida e limpeza do material empregado e das dependencias do comedor e, se é o caso, os aseos de uso específico do comedor.
- A atención ao alumnado tanto no tempo destinado ás comidas como no inmediatamente anterior e posterior, coa aplicación do proxecto educativo correspondente.
- O persoal encargarase de recoller os usuarios nas aulas ou no lugar determinado pola dirección do centro na hora de entrada ao comedor.
- Material de xogo e programa de actividades lúdico-educativas.

O servizo de madrugadores inclúe ademais das anteriores:

- 1 Custodia dos maiores ata a hora de entrada e acompañamento ás aulas ou o lugar determinado pola dirección do centro.

3 Características dos menús escolares

3.1 A estrutura

Os menús seguirán o establecido pola lexislación vixente. Serán saudables e equilibrados. O menú deberá ser elaborado por un nutricionista titulado en grado en nutrición humana

- Os menús escolares do servizo de madrugadores estarán elaborados de xeito equilibrado segundo a idade do alumnado, deberán incluír a combinación axeitada e equilibrada de froita, cereais, lácteos e calquera complemento para os usuarios do servizo e conterá alomenos:
 - a. Froita (zumes, pezas, batidos...)
 - b. Lácteos (leite, queixo, batidos...)
 - c. Cereais (pan, torradas, cereais,...)
- Os menús escolares do servizo de comedor estarán formados por:
 - a. Un primeiro prato.
 - b. Un segundo prato.
 - c. Sobremesa, que incluírá, fundamentalmente, froita ou derivados lácteos, como queixo ou iogur.
 - d. Un boliño ou porción individual de pan.
 - e. Auga mineral embotellada (sen límite).

3.2 A frecuencia

A empresa deberá dispor, como mínimo, de 20 menús de inverno e 20 de verán, que se servirán sucesivamente, de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os restantes e non deben coincidir no mesmo día da semana, atendendo a que pode haber nenos/as usuarios de días concretos.

3.3 A orixe dos produtos e o comportamento en casos excepcionais

O contratista adoptará cantas medidas preventivas e de control sexan precisas para garantir o emprego de produtos de calidade contrastada e 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 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. Esta información poderá ser requirida en calquera momento pola FANPA e deberá ser aportada nun prazo máximo de dous días.

3.4 Publicación previa dos menús

Con carácter mensual e cunha semana de antelación, ao remate do mes entregárase á FANPA, direccións dos centros e as ANPA os menús en galego, incluíndo as dietas especiais e a suxestión de ceas.

4 Número de cubertos que se facturarán

4.1. Mensualmente facturárase o número de menú que se consuman en cada centro. O recuento destes será rexistrado diariamente no rexistro de cubertos consumidos. Logo de que remate o mes, unha copia da folla do rexistro seralle entregada á FANPA.

4.2. Cando se produzan ausencias e se preavise antes das 15:00 do día anterior non se cobrará o servizo.

4.3. Os usuarios poderán subscribirse ao servizo, ou ben en días determinados da semana, ou ben días determinados ao mes, tendo que comunicar os cambios ata o día 25 do mes anterior.

4.4. Consideraranse usuarios esporádicos, aqueles que non acudan con regularidade aos servizos obxecto deste concurso. Non terán consideración de esporádicos, aqueles que vaian ser usuarios regulares dos servizos, pero que non fixeron a alta/modificación nas datas sinaladas para facelo, por causa xustificada sobrevenida posteriormente (enfermidade grave, cambio de situación laboral dos pais, etc.)

4.5 Mensualmente cobrarase aos usuario o número de menú consumidos durante o mes.

4.5. A emisión das facturas aos usuarios será realizada pola empresa contratista, en nome de FANPA (facturación delegada) cumprindo os requisitos recollidos no Real Decreto 1619/2012.

4.6. A xestión dos pagamentos dos usuario será realizada pola empresa contratista, que asumirá todos os gastos de xestión relacionados.

5 Os menús especiais de réxime

Cando no centro exista algún alumno/a que teña calquera tipo de intolerancia ou alerxia alimentaria, debidamente documentada, o adxudicatario estará obrigado a servirle un menú adecuado ás súas necesidades. Estes menús estarán xustificados mediante o correspondente informe médico.

O prezo da elaboración, o transporte e o servizo á mesa dos menús especiais estará incluído no prezo diario por usuario ofertado polos licitadores, polo que non implicará modificación ningunha deste durante a vixencia do contrato.

6 Menú de emerxencia

Se por calquera circunstancia (por ex., falta de luz para rexenerar os alimentos na liña fría) non fose posible a correcta elaboración, transporte ou servizo das diferentes comidas, a empresa deberá ter

unha alternativa para ese día para que os usuarios do servizo teñan cubertas as necesidades alimentarias sen prexuízo da calidade dos alimentos que reciban baixo tales circunstancias.

A solución presentada pola empresa nestes casos non suporá un custo adicional para os usuarios do servizo nin para a parte contratante.

7 Réxime do persoal requirido para xestión dos servizos

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

O adxudicatario terá ao seu cargo a organización e xestión do persoal contratado para o efecto, sen que se xere ningún vínculo xurídico entre a FANPA e o persoal que o adxudicatario adscriba á xestión dos servizos, quedando exonerada a FANPA de calquera responsabilidade que se puidese xerar entre o citado persoal e o adxudicatario, ou entre este e un terceiro.

7.2. O contratista comprométese a retribuír ao seu persoal adecuadamente, asumindo de xeito directo, o custo de calquera mellora nas condicións de traballo ou nas retribucións do persoal, tanto se a mellora é consecuencia de convenios colectivos, pactos ou acordos de calquera índole, como se obedece a calquera outra circunstancia.

O contratista 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 do persoal, toda a lexislación laboral vixente e toda aquela que no sucesivo se puidese promulgar. A FANPA poderá realizar cantos controis considere oportunos, debendo a empresa contratista facilitar o acceso a canta información e documentación sexa procedente acerca destes extremos. Igualmente, cantos tributos ou obrigas fiscais puidesen derivarse do persoal, serán por conta do contratista.

7.3. A relación laboral do contratista co seu persoal deberá estar rexida pola legalidade vixente no convenio colectivo aplicable ao sector.

Sen prexuízo do número mínimo de traballadores/as destinados/as á prestación do servizo nos centros educativos, o licitador poderá ofertar incrementos no cadro de persoal, o cal se valorará conforme ao apartado correspondente dos criterios de valoración.

7.4. 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 contratista, de forma que se manteña de xeito permanente o número de traballadores en presenza física expresados na oferta do cadro de persoal.

7.5. No suposto de folga laboral que afecte á xestión do servizo de madrugadores e/ou do comedor obxecto de contratación, o contratista virá obrigado a ofertar as solucións que garantan os servizos mínimos imprescindibles para a realización dos servizos.

7.6. O persoal que manipule os alimentos para preparalos, condimentalos e servilos deberá cumprir a lexislación hixiénico-sanitaria específica e, en particular, as normas establecidas no Decreto 290/2003, do 4 de xuño, polo que se fixan as normas relativas á formación de manipuladores de alimentos, o procedemento de autorización de empresas e entidades de formación e se crea o rexistro delas (DOG 123, do 26 de xuño de 2003).

7.7. Todo o persoal estará debidamente uniformado, de acordo coas correspondentes ordenanzas laborais vixentes, e desenvolverá as súas funcións coa debida corrección. O uniforme utilizado levará o logo da FANPA e do Concello de Pontevedra que terá, como mínimo, as mesmas características que o logo da empresa (tamaño e visibilidade).

7.8. En todo caso, a relación de persoal de atención axustarase ao número de alumnos e alumnas de cada nivel educativo (infantil e primaria) que asista ao comedor, en aplicación das proporcións contidas no artigo 8°.5.f) da Orde do 21 de febreiro de 2007, pola que se regula a organización, o funcionamento e a xestión do servizo de comedor escolar nos centros docentes públicos non universitarios dependentes de Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria respecto ao número máximo de usuarios estimado.

7.9. O Persoal da empresa que realice o servizo do comedor non estará obrigado a administrarlle medicamentos ao alumnado usuario do servizo de madrugadores ou de comedor, excepto os que estean incluídos no programa de alerta escolar (a administración será sempre baixo indicación facultativa).

7.10. A empresa contratista deberá subrogar ao persoal seguindo as directrices da lexislación vixente.

8 Persoal para a prestación do servizo de madrugadores e de comedor

8.1 Monitores

Atenderán ós usuarios do servizo e as súas funcións serán as seguintes:

- Preparación/recuperación das comidas, adecuación das mesas, distribución e empratado, recollida de menaxe, equipamento e instalacións das dependencias, maquinarias e útiles empregados no comedor.
- Coidado e mantemento da hixiene do alumnado. Insistirase no lavado de mans, antes e despois da comida, con auga e xabón, e no cepillado dos dentes despois da comida para a hixiene bucal.



- Desenvolvemento de programas de autonomía persoal do alumnado, en relación coa alimentación e o aseo.
- Acompañarán ao alumnado usuario do servizo ás instalacións do comedor e levarán o control dos usuarios non asistentes.
- En caso de nenos/as que rexeiten a inxesta de alimentos, comunicaranllo ó/á encargado/a do comedor para que o transmita, ben ó/á responsable do comedor, ben á familia.
- Realizará actividades educativas e de tempo libre nos períodos anterior e/ou posterior a utilización do servizo de comedor. As actividades deberán estar previamente aprobadas pola FANPA.
- Seguir o protocolo de emerxencias (anexo II).
- Encargaranse tamén dos labores de recollida e limpeza do material empregado e das dependencias, maquinaria e útiles empregados no comedor.
- O número de camareiros/vixilantes no servizo de madrugada e comedor e nos períodos de tempo libre anteriores e posteriores será segundo o seguinte baremo:
 - De 1 a 18 nenos/as de en CEP e CEIP, 1 coidador/a, incrementándose nun coidador por cada 18 nenos.
 - De 1 a 15 nenos/as de educación infantil en EEI, 1 coidador/a, incrementándose nun coidador por cada 15 nenos.
 - No caso de existir máis dunha quenda de comidas, o número mínimo de monitores indicado no punto anterior, deberase calcular independentemente para os usuarios da cada unha das quendas. Neste caso o persoal dedicado á rexeneración e empratado dos servizos no contará para o rateo do punto anterior. Ademais tampouco contará polo número de servizos ou características da instalación nos centros: Campolongo, Froebel, Álvarez Limeses, Villaverde e Vidal Portela.
 - Como mínimo haberá dous monitores por centro e servizo.
 - Para o caso de alumnos/as comensais con NEAE debidamente diagnosticados e que teñan asignados coidadores durante o horario escolar, a empresa colaborará cos coidadores asignados polo centro ou autoridades educativas para o correcto desenvolvemento do servizo para dito alumnado.

8.2 Encargado de comedor

O contratista designará en cada comedor escolar unha persoa (escollida de entre a equipa de coidadores) vinculada xurídico-laboralmente con el para que exerza as funcións de encargado do comedor escolar que seguidamente se relacionan:

- Chegará coa suficiente antelación ao centro e terá todo disposto para cando se acheguen os/as nenos/as ao servizo.
- Supervisar os preparativos do servizo, coordinando as tarefas dos/as coidadores/coidadoras e garantindo que a apertura do servizo se realice no horario aprobado.
- 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.
- Cubrir 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 contratista, á FANPA e ao/á responsable de comedor.
- Control de acceso e presenza, tanto para os comensais habituais como para os esporádicos.
- Controlar que o menú é servido en condicións hixiénicas adecuadas e que a menaxe se atopa nun estado idóneo de utilización.
- Controlar que o menú servido se axusta ao previamente planificado e informado á ANPA a través da correspondente cadro.
- Verificar a adecuación do menú servido ao alumnado con necesidades alimentarias especiais sempre e cando estas últimas foran previa e adecuadamente comunicadas.
- Recoller as queixas e suxestións que directamente lle transmitan os/as pais/nais ou titores/as usuarios/as do servizo e transmitilas ao/á responsable do comedor e á FANPA.
- Transmitir calquera outra incidencia que afecte ao adecuado funcionamento do servizo, tanto á FANPA como á empresa adxudicataria.
- Manter informados aos pais sobre o comportamento ou outras circunstancias que afecten ao seu fillo/a (rexeitamento a certas comidas, etc). Tamén manterá informados aos pais sobre toda circunstancia relacionada co servizo e que sexa do seu interese.

8.3 Coordinador

A figura do/a coordinador/a será unha persoa distinta á do equipo de monitores a tempo completo.

Funcións:

- Diseñar programas de autonomía persoal do alumnado. Supervisar as actividades educativas e de tempo libre.
- Visitará cada centro e servizo polo menos unha vez cada quince días.
- Planificar e supervisar estratexias que fomenten hábitos e actitudes favorables á saúde, hixiene, participación, convivencia e correcta conduta alimentaria no comedor e no tempo de lecer.
- Formar equipo de traballo cos/coas demais monitores/as.

- Transmitir á FANPA todas aquelas incidencias, suxestións das familias, ou cambios no servizo que se produzan en calquera dos servizos nos centros obxecto do contrato.

9 Servizo das mesas e a limpeza do enxoval e do local do comedor

- Todos os traballos relacionados coa preparación, o servizo e a distribución da comida aos usuarios será pola conta do persoal do adxudicatario.
- A limpeza efectuarase diariamente e fóra do horario normal de funcionamento, sen prexuízo de que o local estea permanentemente limpo. Para isto, utilizaranse produtos que sexan biodegradables e non contaminantes. (limpeza das mesas, do local do comedor, dos baños vinculados ao comedor) e ser retirará o lixo aos contedores exteriores ao centro

10 As instalacións, os utensilios, o enxoval, a vaixela e outro material de cociña e comedor

O adxudicatario debe proporcionar todo o enxoval completo necesario para prestar o servizo e lavalos polos seus medios e baixo a súa responsabilidade exclusiva. O mantemento do material será a cargo da empresa, debéndose manter en óptimas condicións de funcionamento.

Non poderá ser dun só uso.

O adxudicatario deberá gardar, custodiar e preservar os mobles e maquinaria que achegue a FANPA, o Concello ou o Centro educativo para o servizo do comedor (as mesas, as cadeiras,...), deberá responsabilizarse do seu mantemento e reparación, e no caso de necesidade de mobiliario ou maquinaria adicional, así como de rotura do que se achegue será o adxudicatario o que se fará cargo de proporcionalo, reparalo ou substituílo.

11 A manipulación e a conservación dos alimentos

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

Para manter a axeitada calidade, a hixiene e o valor nutritivo dos alimentos é necesario coidar as condicións nas que se manipula, se almacena e conserva a comida xa preparada ata o momento en que se distribúe ás mesas.

As comidas que se sirvan deberán ter unha presentación e unha calidade óptima e prepararanse e repartiranse coa menor anticipación posible ao momento do seu consumo, no que deberán ter unha temperatura igual ou superior a 65° no corazón do produto.

12 A conservación das mostras

O adxudicatario reservará e conservará cada día unha pequena cantidade de cada comida servida, nas condicións técnicas axeitadas, durante unha semana ou o prazo que marque a lexislación se este é superior, coa finalidade de poder analizala con prontitude, de apareceren problemas de intoxicación alimentaria.

As mostras conservaranse e estarán a disposición do persoal inspector da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria e das autoridades sanitarias, no caso de seren requiridas.

13 Obrigas do adxudicatario

- Realizarase unha reunión de coordinación trimestral entre a empresa e a FANPA
- O adxudicatario permitirá que o persoal da FANPA e os delegados de comedor realicen inspeccións sen necesidade de aviso previo para vixiar o correcto funcionamento do servizo tanto do almorzo como da comida. Así mesmo, poderán comer no comedor co obxectivo de comprobar a calidade do menú servido aos usuarios.
- Calquera incidencia será normalizada pola empresa de xeito inmediato.
- O transporte entregará nos centros diariamente as comidas segundo as exigencias da normativa vixente.
- 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, se é o caso, o de asistencia e coidado dos usuarios durante a duración do servizo; 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.
- Formar ao persoal en materia de seguridade alimentaria e primeiros auxilios de xeito continuo e por conta da empresa contratista, 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. En todo caso deberán acreditar a formación correspondente de manipulador de alimentos e hixiene alimentaria de conformidade coa normativa en vigor.
- Impartir, mediante nutricionista, unha xornada formativa a principio de curso dirixida ás ANPA e coidadoras/es.



- Os contedores dos vehículos utilizados para transportar os alimentos deberán ser isotérmicos e levarán unha compartimentación estanca adecuada para evitar, no posible, mesturas de olores e sabores entre os seus diferentes compartimentos, como establece a normativa sanitaria para o transporte de comidas preparadas.
- O horario do servizo de almorzo e do servizo de comedor aparece reflectido no anexo I.
- O/a encargado/a estará no servizo de comedor coa suficiente antelación para confirmar a recepción correcta dos menús, das dietas especiais e a montaxe do comedor. Porá de inmediato en coñecemento da empresa calquera erro que se produza para que esta o poida resolver.
- A empresa adxudicataria e a FANPA determinarán a forma de cobrarlles aos usuarios (por domiciliación bancaria) a parte do servizo que estipule a FANPA de forma que a FANPA poida supervisar todo o proceso de cobro, así como as altas, baixas e modificacións dos usuarios. A parte restante do prezo acordado, será facturado á FANPA, enviando factura na que estará incluído no prezo, todos os conceptos incluídos nas bases, así como o IVE vixente, e calquera outro imposto ou taxa que sexa de aplicación.
- A facturación correspóndelle á FANPA, pero será xestionada pola empresa adxudicataria (facturación delegada)

A empresa concesionaria facturará mensualmente a FANPA os importe dos servizos realizados. Emitirá dúas facturas:

- Por unha parte, a fracción imputable ao convenio co Concello, que será unha cantidade fixa por servizo, que poderá ser diferente según o tipo de servizo: madrugada con almorzo, madrugada sen almorzo e comedor. A FANPA calculará previo ao comezo do curso o prezo de cada servizo que se imputará ao convenio, tendo en conta o importe de convenio dispoñible e o número estimado de servizos para o curso.
- Por outra parte, a fracción que posteriormente se repercutirá aos usuarios mediante factura individualizada por parte de FANPA (facturación delegada). Será a empresa adxudicataria a que xestionará ditos cobros, e terá a disposición da FANPA toda a información referente a estes.

Na información do servizo de cada curso, se informará aos usuarios do prezo total por servizo e o prezo real que se lles facturará unha vez aplicada a subvención do Concello. O prezo subvencionado estará suxeito á existencia do convenio co Concello.

En caso de recibirse outras subvencións aplicables ao servizo, se destinarán a aboar gastos que non foran imputados e abonados polo convenio co Concello e no caso de producirse sobrantes, estes serán aboados aos usuarios dos servizos que recibiran a subvención. Os pagamentos aos usuarios da parte que lles corresponda de subvención, será xestionados pola empresa concesionaria, e remitirá a FANPA os xustificantes de ditos pagamentos.



- Toda a documentación xerada (menús, impreso de alta, etc) deberá levar o logo da FANPA e do Concello de Pontevedra, dun tamaño como mínimo igual ao da empresa contratista.
- Correrán por cargo da empresa as seguintes obrigas e custos:
 - Material, mobiliario e maquinaria necesarios para o desenvolvemento dos servizos.
 - Materias primas para elaborar os menús.
 - Confección e preparación dos alimentos.
 - Manteis e panos das mans para as mesas, que deberán ser dun só uso.
 - Colocación e retirada dos servizos de mesa utilizados no comedor escolar. Toda a enxoval (sen excepcións) deberá ser devolta á empresa adxudicataria para a súa limpeza e desinfección ou, se é o caso, no centro.
 - Evacuación dos residuos xerados no comedor e subministración das bolsas de lixo.
 - Non se poderá botar os residuos das comidas polo vertedoiro e/ou sanitario.
 - Reposición do material que se deteriore.
 - Dotación de servizos de mesa completos (pratos, vasos e cubertos, cubertos de servir, coitelo de pan e calquera outros utensilios necesarios para o servizo) suficientes por colexio.
 - Kit de limpeza.
 - Consumibles dos aseos no caso dos baños vinculados ao comedor.
 - Repoñerá o material da caixa de primeiros auxilios cando sexa necesario.
 - Dous uniformes completos por traballador anualmente, segundo a normativa de saúde laboral e nos que apareza o logo da FANPA.
 - A empresa adxudicataria designará un/unha coordinador/a dos servizos, que será comunicado á Federación e que deberá na hora da comida desprazarse ao colexio que o precise.
 - A entidade adxudicataria entregará, no prazo máximo de 30 días, contados a partir do remate da prestación do servizo á finalización de cada curso lectivo escolar, unha memoria final avaliativa na que se incluírá a 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.
- Seguridade alimentaria.



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

A data de emisión do citado informe non pode ser superior a 12 meses antes da data da presentación das ofertas. No caso de non dispor do citado informe, a empresa comprometerase a presentalo antes da prestación efectiva do servizo.

- Compromiso por parte da empresa de subrogar aos empregados que xa están ofrecendo estes servizos.

14 Solvencia técnica

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

- Declaración da maquinaria, material e equipo técnico do que se disporá para a execución dos traballos ou prestacións, á que se achegará a documentación acreditativa pertinente.

15 Prezo

O prezo máximo para o menú de xantar que se pode ofertar será de 7.50€ diario (IVE engadido). O prezo máximo para o madrugada con almorzo que se pode ofertar será 4,75€ (IVE engadido). O prezo máximo para o madrugada sen almorzo que se pode ofertar será de 3,50 €. Calquera oferta por riba de ditos prezos serán rechazadas.

16 Disposicións finais

- O contrato asinarase polo prazo de dous cursos escolares, 2026-2027 e 2027-2028, con posibilidade de ser prorrogado por un ano máis, de mutuo acordo por ambas partes.
- Todo aquilo que non quede recollido nestas bases pero sexa legalmente exixible quedará suxeito á lexislación vixente en cada momento.
- Establecerase aval bancario a definir, do cal se deducirán as contías segundo a táboa de faltas en caso de incumprimentos.

17 Criterios de adxudicación:

17.1 Sobre 1: Requisitos de solvencia e exclusión:

Serán excluídas as ofertas que non cumpran o seguinte:

- Experiencia demostrable do adxudicatario na xestión de comedores escolares, similar ao que é obxecto do contrato. Presentarase, para estes efectos, a relación dos servizos de comedor

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

- Cualificación e experiencia. As ofertas das empresas licitadoras, incluírán obrigatoriamente a relación nominal do persoal contratado para o servizo e a súa cualificación. Facendo referencia tamén ao persoal técnico encargado do control de calidade e os medios usados por estes para levalo a cabo.
- Garantía do servizo. Co fin de garantir o correcto funcionamento do servizo nos centros docentes, os licitadores presentarán unha proposta de garantía de funcionamento, previndo a cobertura ao usuario autorizado no caso de que se produciran avarías nas instalacións ou calquera outro tipo de imprevistos. Nesa proposta farase referencia ao tempo máximo de solución das incidencias (tendo en conta que non se admitirá tempo de solución de incidencia superior a 10 días naturais) indicando as medidas compensatorias previstas para o caso de que o servizo non se preste con normalidade e conforme ás prescricións técnicas.
- Compromiso de cumprir as obrigas recollidas no apartado 13
- Solvencia técnica recollida no apartado 14

17.2 Sobre 2: Criterios suxeitos a xuízo de valor (40 puntos)

- Calidade e deseño dos menús (25 puntos)
 - Valoración da variedade, calidade de materias primas e produtos de tempada
 - Xustificación nutricional adaptada ás idades.
 - Inclusión de suxerencias de cenas para as familias
- Proxecto educativo e cronograma (15 puntos)
 - Programación lúdico-educativa innovadora e creativa para o tempo libre.
 - Actividades de fomento da autonomía persoal, hábitos de hixiene (lavado de mans / dentes) e convivencia.

17.3 Sobre 3: Criterios avaliados mediante fórmulas (60 puntos)

- Oferta económica (30 puntos). Puntuación pola baixa sobre os prezos máximos dos servizos. Aplicarase unha fórmula de proporcionalidade inversa. A oferta máis baixa levará 30 puntos e o resto de ofertas será proporcional entre a oferta máis baixa e o prezo máximo da licitación. Sendo o 80% o correspondente ó prezo do servizo de xantar, un 10% correspondente ó prezo do madrugá con almorzo e o outro 10% correspondente ó servizo de madrugá sen almorzo.

- Mellora de ratios de persoal (12 puntos). 3 puntos por cada punto de redución da ratio ata un máximo de 12 puntos.
- Bolsas de comedor (8 puntos). 8 puntos por ofrecer 3 menús diarios por centro como bolsas de comedor. Os beneficiarios destes menús serán designados pola FANPA. A FANPA poderá redistribuir ditos menús da forma que estime oportuno, sempre que non se supere o número máximo de menús correspondentes a bolsas de comedor.
- Formación persoal (5 puntos). 1 puntos por cada curso de formación adicional aos especificados nas obrigas do adxudicatario (mínimo 10 horas anuais) en primeiros auxilios infantís, nutrición, alérxenos ou prevención do desperdicio alimentario, ata un máximo de 5 puntos.
- Recursos materiais para o proxecto (3 puntos) Compromiso de aportar recursos de decoración temática e elementos que melloren o confort (calefactores, alfombras, colchonetas, ..). Puntuación fixa por compromiso firme.
- Suministro de pan de masa madre local (2 puntos). Compromiso de suministro diario de pan de masa madre de provedor local (km 0)

17.4 Desempate

En caso de empate, seguirase o seguinte orde de prioridade:

- Calidade e deseño dos menús
- Mellora de ratios de persoal
- Bolsas de comedor
- Proxecto educativo e cronograma
- Formación do persoal
- Oferta económica



Anexo I

Centro	HORARIOS SERVIZO DE ALMORZOS E COMEDOR		HORARIO DE RECOLLIDAS	
	ALMORZO	COMEDOR	1ª Quenda	2ª Quenda
A Carballeira	7:30-9	14-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Alvarez Limeses	7:30-9	14-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Barcelos	7:30-9	14-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Cabanas	7:30-9:30	14:30-17:00	Dende 15:30 a 15:45	16:15-17
Campolongo - Crespo Rivas	7:30-9	14-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Fina Casalderrey	7:30-9	14-16	Dende 15:30 a 16:00	
Froebel	7:30-9	14-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Lerez	7:45-9:15	14:15-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Manuel Vidal Portela	7:30-9	14-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Marcon	7:45-9:30	14:30-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Marcos da Portela	7:30-9	14-16	Dende 15:30 a 16:00	
Parada Campaño	7:30-9:30	14:30-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Pontesampaio	7:30-9:10	14:10-16	Dende 15:30 a 16:00	
San Martiño	7:45-9:30	14:30-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Villaverde	7:30-9	14-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Xeve		13:45-16:15	Dende 15:15 a 15:40	16:00-16:15
Xunqueira I	7:30-9	14-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Xunqueira II	7:30-9	14-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
A Laxe		14-16	Dende 15:30 a 16:00	
O Grupo		14-16	Dende 15:30 a 16:00	
Ardan		14-16	Dende 15:30 a 16:00	
Seixo		14:30-16:30	Dende 15:30 a 15:45	16:10 a 16:30
Sequelo		14-16	Dende 15:30 a 16:00	

18 PRAZO

Prazo de presentación de ofertas: 1 mes, ata o 12 de xuño de 2026, ata as 14.00 horas

Presencialmente: Oficina de FANPA, rúa Xan Guillermo, 9. Pontevedra ou

en formato electrónico a actividades@nontedurmas.org