ayuntamiento de ALCÁZAR DE SAN JUAN | concejalía de EDUCACIÓN

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR LAS QUE SE REGIRÁ EL CONCURSO DE LICITACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN ALCÁZAR DE SAN JUAN.

2015

ayuntamiento de ALCÁZAR DE SAN JUAN | concejalía de [illegible]

ÍNDICE

1. **OBJETO DE CONTRATO.**
2. **PROYECTO DE GESTIÓN DEL SERVICIO.**
3. **MODALIDAD.**
4. **CONTENIDO MÍNIMO DEL SERVICIO QUE SE CONTRATA:**
    - PROGRAMACIÓN DE LOS MENUS.
    - CALIDAD DEL MENÚ.
    - ADQUISICIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS.
    - PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS Y SU DISTRIBUCIÓN A LOS COMENSALES.
    - ATENCIÓN EDUCATIVA, APOYO Y VIGILANCIA.
    - EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR.
    - REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES DIETÉTICOS Y BACTERIOLÓGICO EN EL PROPIO CENTRO DOCENTE.
    - ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL COBRO.
5. **PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR.**
6. **FORMACIÓN DEL PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO.**
7. **DURACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL SERVCIO DE COMEDOR.**
8. **NORMATIVA REFERIDA AL HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.**
9. **OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.**
10. **DIFUSIÓN DEL SERVICIO, DOCUMENTACIÓN Y DERECHOS DE IMAGEN.**
11. **PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.**
12. **FINALIZACIÓN DEL CONTRATO Y TRASPASO.**
13. **PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES.**
14. **DURACIÓN DEL CONTRATO.**
15. **TIPO DE LICITACIÓN.**
16. **ANEXO I. INVENTARIO.**
17. **ANEXO II. PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO.**

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente contrato tiene por objeto la gestión del Servicio Público de Comedor Escolar existentes en el término municipal de Alcázar de San Juan de acuerdo con las condiciones establecidas en este pliego. Los comedores que actualmente están en funcionamiento son:

- Comedor del C.E.I.P Alces: 100 plazas.
- Comedor del C.E.I.P Gloria Fuertes: 100 plazas.
- Comedor del C.E.I.P Jardín de Arena: 50 plazas.
- Comedor del C.E.I.P Jesús Ruiz:50 plazas.
- Comedor del C.E.I.P El Santo: 100 plazas.

El servicio de comedor escolar debe entenderse como un servicio educativo que complementa la labor del centro docente desarrollando hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición, lo que garantiza una dieta sana y equilibrada.

2. PROYECTO DE GESTIÓN DEL SERVICIO.

Las empresas concursantes presentarán un documento bajo este nombre en el que expresarán todo aquello que consideren necesario para hacer explícitas las peculiaridades y ventajas de su modelo particular de gestión del servicio.

Sea cual fuere, el Proyecto del Servicio estará basado en la Orden de la Consejería de Educación, de 02/03/2004, por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar de los Centros Públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación de Castilla-La Mancha, en la Orden de 21 de julio de 2005, de la Consejería de Educación y Ciencia , por la que se modifica parcialmente la Orden de 2 de marzo de 2004, en las Instrucciones de la Dirección General de Organización y Servicios Educativos por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar para cada curso escolar y en el Plan de Calidad de los Comedores Escolares de Castilla-La Mancha.

El proyecto contendrá obligatoriamente y como mínimo, los siguientes documentos:

- Plan de minutas en el que se indiquen los nutrientes, los gramajes y cantidades en materia primas.
- Proyecto de actividades educativas con el alumnado del Comedor Escolar.

3. MODALIDAD

El suministro de los menús escolares se prestará en las siguientes modalidades:

Comidas elaboradas en el centro docente:

En los comedores de los colegios Gloria Fuertes, Alces y Jardín de Arena.

Comidas elaboradas en la modalidad de catering:

- **Preparadas y elaboradas** diariamente en las **instalaciones** de la **cocina del colegio Alces, Gloria Fuertes o Jardín de Arena.**
- **Transportadas por la Empresa adjudicataria** en envases herméticos individuales debidamente homologados **hasta los comedores de los colegios Jesús Ruiz y El Santo**, cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte terrestre de productos alimentarios.

Se entenderá como servicio de comedor escolar los servicios de:

- **Aula Matinal**. Atención al alumnado, antes del inicio de la actividad lectiva, en el que se desarrollan actividades de desayuno, de vigilancia y de atención educativa.
- **Comida de mediodía**. Atención al alumnado durante la comida y el periodo anterior y posterior a ésta, donde se desarrollarán actividades de comida, de vigilancia y de atención educativa.

4. CONTENIDO MÍNIMO DEL SERVICIO QUE SE CONTRATA.

• **Programación de los menús:**

- La Empresa presentará al Ayuntamiento al inicio del curso escolar, una programación mensual de los menús de comida diaria, conforme al Plan de minutas, nutrientes y gramajes.

- Toda modificación que se realice en la programación de menús obrantes en el expediente de contratación, como mejora o atención especial al alumnado usuario, será realizada conjuntamente con el Consejo Escolar del centro escolar. El control y seguimiento de estos menús corresponde al Encargado del comedor designado por el Colegio.

- Dará a conocer mensualmente a los padres o tutores la programación de menús del comedor escolar y una guía de menús complementarios para las comidas no realizadas en el comedor.

- El menú será único para todos los usuarios del servicio de "comida" o "aula matinal", salvo los casos que existan razones excepcionales y justificadas.

- Por creencias religiosas.
- Por prescripciones médicas.

En estos casos justificados, la empresa se compromete a dar respuesta a la atención de este alumnado, colaborando con el Consejo Escolar y la familia en la elaboración especial del menú necesario.

- **Calidad del menú:**

1) Confección y preparación de los alimentos y menús del comedor escolar:

a) Composición del menú escolar en la comida de mediodía:

El menú ofertado debe estar constituido por los siguientes elementos de acuerdo con el tamaño de las raciones mínimas y la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de alimentos recomendadas en el Plan de Calidad de Comedores Escolares.

1º plato: Estará constituido por arroz, pastas, legumbres, patatas o verduras y hortalizas (crudas o cocidas). Estos primeros platos pueden estar combinados entre si, pudiendo estar compuestos por ejemplo de legumbres y verduras.

2º plato: Es de elección el grupo de alimentos proteicos: carne, pescado y huevos.

Guarnición: Puede ser muy diversa y el tipo de alimentos que se utilicen dependerá de la composición del primer plato, aunque generalmente se priorizarán las verduras, hortalizas y ensaladas en sus distintas variedades. Por ejemplo no es conveniente si el primer plato es de patatas que se le acompañe el 2º plato de patatas fritas.

Pan: se acompañará la comida con una ración de pan.

Postre: La fruta será el postre habitual (los zumos no sustituirán la fruta fresca). La leche es un buen complemento en la alimentación escolar, pero en ningún caso se presentará como sustituto de la fruta natural en el postre.

Agua: será la bebida para el comedor escolar.

b) Composición del menú del desayuno:

El desayuno admite una oferta de alimentos variada, pero para que tenga las mejores cualidades nutricionales debe incluir:

- Un lácteo (leche con o sin azúcar o cacao, yogur, queso no graso)
- Pan, tostadas, copos de cereales, galletas, magdalenas, bizcochos. Pueden ir acompañados de mermeladas, miel y aceite de oliva, mantequilla o margarina.
- Se evitará la bollería de elaboración industrial, rica en grasas y azucares y con un bajo nivel nutritivo, siendo más recomendable la bollería tradicional o artesanal.

Se podrá completar con fruta fresca o zumo de frutas natural.

c) Consideraciones a la hora de confeccionar los menús:

Respecto a la frecuencia de los distintos grupos podemos hacer las siguientes consideraciones:

Cereales y derivados: En este grupo contemplamos el arroz, la pasta y el pan. El arroz y la pasta se servirán una vez a la semana cada uno de ellos, alternando con los primeros de legumbres y verduras, y el pan debe ser diario.

Hortalizas, verduras y tubérculos: Se deberán ofrecer a diario alimentos de este grupo. La mejor manera de aprovechar sus vitaminas es tomándolos en crudo, en forma de ensaladas, que se pueden ofrecer como entrante o acompañamiento de los segundos platos . Se detallará en el menú la información del tipo de ensalada u hortaliza que se vaya a ofrecer ("ensalada de ...", "ensalada con...", "menestra de...").

Patatas. Podrán acompañar a las hortalizas o a las legumbres en los primeros platos (menestra, hervidos, purés...). Cuando se utilicen en las guarniciones se evitarán los fritos si el otro componente del plato ya se ha procesado igual.

Fruta: Se ofrecerá fruta fresca de temporada y madura (5 raciones a la semana). Se tendrá en cuenta la variedad.

Lácteos. Se priorizará la oferta de yogur frente a otros productos lácteos (flan, natillas, etc.) Se acompañará como complemento de la fruta fresca, nunca como sustitutivo de la misma.

Legumbres. Es conveniente que exista la variedad en su consumo (garbanzos, lentejas, alubias pintas, guisantes, etc.) y alternar las técnicas de preparación.

Carnes. Se recomienda consumir dos a la semana pudiendo servirse alguna semana tres raciones, priorizando las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, ternera, cerdo, conejo o cordero. Las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa (salchichas, hamburguesas, etc.) se podrán incluir de una forma excepcional, o con una frecuencia máxima de una vez por semana acompañando a algún guiso, evitando que estén acompañadas de guarniciones fritas.

Pescados y mariscos. Se recomienda la inclusión de pescado de dos a tres veces por semana, se procurará una oferta de siete raciones al mes mínimo, fomentando la variedad y alternando entre pescados azules (grasos) y blancos (magros). Igualmente se variará en las técnicas de cocinado, evitando utilizar sistemáticamente los fritos y rebozados.

Otras consideraciones:

- Se evitará el uso de productos precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.) .

- Se deberán alternar los diferentes procedimientos culinarios evitando, en la medida de lo posible, las frituras y preparando los alimentos preferiblemente al vapor, horno, estofado o plancha. Se evitará el uso de la misma técnica culinaria en primeros y segundos platos, o en componentes del segundo y su guarnición.
- Se tendrá en cuenta que la presentación de los platos sea agradable a la vista y facilitar su palatabilidad.
- Evitar el exceso de grasas. Para aliñar o para uso en crudo, el aceite de oliva virgen extra es la elección idónea. Para las frituras se utilizará el aceite de oliva al ser el aceite que resiste más el calor por su alto contenido en ácido oleico y vitamina E preferiblemente o el aceite de girasol alto oleico.
- El servicio de "comida de mediodía", deberá aportar alrededor del 35 % de la energía total de las necesidades diarias.
- Condimentación sencilla evitando el exceso de sal y azúcares.
- La empresa adjudicataria deberá cumplir toda la normativa higiénica sanitaria vigente, en cuanto al mantenimiento, conservación y elaboración de materias primas y comidas.

- **Adquisición de las materias primas alimentarías.**
  - Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa.
  - Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.
  - La empresa adjudicataria presentará al Ayuntamiento, al inicio del contrato, la relación de sus suministradores.

- **Programación de los menús y su distribución a los comensales.**
  - La empresa presentará al Ayuntamiento al inicio del curso escolar, una programación mensual de los menús de comida diaria, conforme al Plan de

minutas, nutrientes y gramajes presentado por la empresa en la oferta de licitación, informando sobre la la ejecución de los diferentes platos, así como variedad y presentación de los mismos, a fin de configurar una comida completa y equilibrada. Toda modificación que se realiza en la programación de menús obrantes en el expediente de contratación, como mejora o atención especial del alumnado usuario, será realizada conjuntamente con la Comisión del Comedor. El control y seguimiento de estos menús corresponde al Encargado del comedor.

- Todos los menús serán siempre visados por profesionales sanitarios con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética de acuerdo con las recomendaciones nutricionales especificadas en este Pliego.
- Igualmente dará a conocer mensualmente a los padres o tutores la programación de los menús de comedor escolar una guía de menús complementarios para las comidas no realizadas en el Centro.
- El menú será único para todos los usuarios del servicio de "comida" o "aula matinal", salvo para el alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas y que, mediante el correspondiente certificado médico acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud. Para ellos se elaborará un menú especial adaptado a esas alergias o intolerancias, que deberá ser variado, equilibrado, no diferente en la medida de lo posible al de sus compañeros y adaptado a sus necesidades nutricionales.
- La empresa adjudicataria suministrará agua mineral en aquellos comedores que por recomendación del Servicio de Salud así lo indiquen.
- En la dieta del alumnado celiaco se tendrá especial cuidado en la elección de los alimentos utilizados en la elaboración de los platos.

La empresa deberá dar respuesta a este alumnado sin coste alguno para las familias y sin incremento del precio del menú diario, conforme dispone el apartado de dietas especiales de las Instrucciones vigentes de desarrollo de la Orden de comedores.

- La empresa adjudicataria deberá cumplir toda la normativa higiénica sanitaria vigente, en cuanto al mantenimiento, conservación y elaboración de materias primas y comidas.

- **<u>Atención educativa, apoyo y vigilancia:</u>**

- En el traslado del alumnado procedente de otros centros docentes usuarios del comedor.
- Atención educativa, apoyo y vigilancia al alumnado usuario del Comedor, en sus modalidades de "aula matinal" y/o "comida de mediodía".
- Las posibles incidencias que surjan durante la prestación de la comida de mediodía y/o aula matinal, incluyendo los recreos anterior y posterior al mismo, se comunicarán al Encargado del Comedor designado por el centro docente, o en ausencia de éste a algún miembro del equipo directivo.
- Desarrollar durante las tareas de vigilancia, las actividades incluidas en el proyecto de actividades educativas del servicio de comedor que formara parte de la Programación General del Centro, aprobada por el Consejo escolar. Estas actividades de atención educativa, apoyo y vigilancia, deben estar orientadas, dentro del marco de autonomía pedagógica de cada Centro, a los siguientes objetivos:
  - Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
  - Actividades que fomenten actitudes de ayuda, solidaridad y convivencia entre compañeros.
  - Actividades de expresión artística y corporal que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo del alumnado.
  - Actividades lúdicas que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.
  - Los gastos del material necesario para la realización de las actividades educativas corren a cargo de la empresa adjudicataria.
  - El programa de actividades deberá contener, al menos, una propuesta básica trimestral los siguientes aspectos:
    - Objetivos del programa.
    - Actividades a realizar secuenciadas por ciclos dentro de la Educación Infantil y Primaria.
    - Adaptación de las actividades a la diversidad de necesidades de alumnado.
    - Metodología a emplear.
    - Temporalización.

- Recursos humanos y materiales.

• Equipamiento del comedor escolar:

- El Ayuntamiento hace entrega a la Empresa adjudicataria del servicio de la instalación de cocina y comedor, así como del equipamiento, electrodomésticos y menaje, conforme se relaciona en INVENTARIO adjunto a este pliego (ANEXO I). Será la empresa desde este momento la responsable de la buena utilización de los bienes cedidos.
- Los gastos de conservación del equipamiento y electrodomésticos del comedor escolar, así como la reposición del menaje de cocina será responsabilidad de la Empresa adjudicataria.
- Cuando la empresa finalice el servicio, bien por el descanso vacacional o por finalización de su contrato, deberá dejar en perfecto estado el material y los utensilios de las instalaciones del comedor, con el conforme del Ayuntamiento.
- Correrán por cuenta del Ayuntamiento los gastos de obras de reforma, reparación, conservación y mantenimiento del inmueble.
- La Empresa adjudicataria asumirá los gastos corrientes de consumo de energía necesarios para la elaboración de las comidas durante los meses del año que preste el servicio, así como los de prestación del servicio de limpieza y el gasto de consumo de agua.

• Realización de los controles dietético y bacteriológico en el propio centro Docente:

1. La empresa adjudicataria es responsable de la prestación del servicio conforme a la normativa vigente que regula la organización y funcionamiento de los comedores escolares, así como de la normativa específica en materia de higiene sanitaria y normas que le afectan contenidas en el Plan de Calidad de los comedores escolares de Castilla –La Mancha, así como toda aquella normativa vigente de aplicación.
2. La Empresa es responsable de la elaboración, gestión y ejecución Plan de Autocontrol, conforme a la metodología de análisis de peligros y puntos de control crítico de cada uno de los comedores.
3. La empresa adjudicataria es responsable de la limpieza ordinaria y extraordinaria de las instalaciones, mobiliario, vajilla y otros enseres de uso en el comedor e incluir los artículos de limpieza necesarios y de la evacuación de

residuos a los contenedores. A la finalización del curso escolar , la empresa adjudicataria deberá realizar una limpieza total de las instalaciones de comedor, cocina, almacenes, aseos y ventana y puertas, debiendo dejar los locales en perfectas condiciones para poder ser utilizado el próximo curso.

4. La empresa adjudicataria deberá cumplimentar y mantener actualizados de los siguientes registros: Libro de registro. (control de recepción de productos alimenticios y limpieza, del almacén, de temperaturas, de elaboración, de renovación del aceite...), Libro de registro de altas y bajas, Libro de incidencias diarias., Libro de inspección sanitaria., Libro de inspección municipal, Ficha personal de cada niño/a, Libro de reclamaciones, Libro de propuestas de mejora.
5. Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de menús, deberán cumplir las condiciones higiénico sanitarias de calidad que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
6. En el supuesto de la comida transportada, deberá asegurarse el cumplimiento de la normativa específica que regula su elaboración, manipulación, conservación y transporte, así como las adecuadas condiciones de preparación y conservación.
7. Asimismo en base a lo dispuesto en el artº 17) del nuevo Decreto 22/2006 de 07-03-06 (DOCM de 10 de marzo) sobre establecimiento de comidas preparadas, es obligatorio que los comedores escolares dispongan de "comidas testigo", Estas muestras deberán conservarse conforme se regula en los puntos 3 y 4) de este artículo.

• **Organización y gestión del cobro:**

El adjudicatario realizará la gestión del cobro del precio público en las cantidades aprobadas por el Ayuntamiento.

5. PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.

La empresa adjudicataria deberá asumir al personal adscrito al servicio del presente contrato, detallado en el Anexo II.

1. Personal de cocina, según los ratios que establece la normativa.

2. Cuidadores/as, respetando los ratios cuidador/a – niño/a que establece la normativa. Los cuidadores/as deberán de tener, como mínimo, el título de Monitor/a de Ocio y Tiempo Libre.
3. Coordinador/a.- Será el responsable del comedor designado por la Empresa, al objeto de su representación en toda la gestión del comedor escolar, así como la pronta resolución de las incidencias que surjan, siempre en colaboración con el Encargado del comedor escolar nombrado por el Consejo Escolar del colegio y con el Técnico responsable nombrado por el Ayuntamiento. La figura del coordinador/a deberá estar presente en el comedor, pudiendo desarrollar la labor del cuidador/a.
4. Dietista o profesional experto en nutrición humana y dietética.-La empresa adjudicataria del servicio de comedor y/o aula matinal deberá acreditar la contratación laboral o mercantil de un profesional experto en nutrición humana y dietética que sea responsable directo de la elaboración del Plan de minutas a que hace referencia el Pliego de Prescripciones Técnicas, así como de su seguimiento y posibles modificaciones en función de las nuevas propuestas o atenciones a menús especiales por motivos justificados derivados de cuestiones médicas.

6. FORMACIÓN DEL PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO.

La empresa será responsable de la formación de sus trabajadores adscritos al servicio de comedor escolar, tanto en el cumplimiento del Plan de Formación mínimo exigido como del complementario en función del compromiso adquirido en su expediente de contratación.

El Plan de formación mínimo exigido consistirá en:

- Curso de formación básica para cuidadores dedicado a la atención educativa de apoyo y vigilancia con una duración mínima de cinco horas con contenidos referidos a la prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y atención al alumnado con intolerancias, alergias a alimentos o latex.
- Curso de formación específica, con duración mínima de cinco horas con contenidos en manipulación de alimentos, tal como regula el reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo que establece normas de higiene de los productos alimenticios. Los contenidos básicos de esta formación son los siguientes:

- Conocimientos básicos de higiene alimentaria.
- Prácticas correctas de higiene y sus fundamentos.
- Prácticas incorrectas de higiene y sus consecuencias.
- Papel dentro del sistema de autocontrol en la empresa.

Dicha formación deberá impartirse con anterioridad al inicio de la prestación del servicio objeto del contrato.

En cuanto a las mejoras ofertadas por la empresa en el plan de formación (incremento de horas) los cursos se desarrollarán antes de finalizar el mes de octubre de cada curso escolar. Las empresas presentará en la Concejalía de Educación una descripción detallada de la programación detallada de la programación de los cursos a desarrollar, lugar de impartición de los mismos, horas de impartición, materias tratadas, relación de asistentes y ausentes, así como cualificación de los ponentes que los imparten. El incumplimiento de esta obligación puede ser causa de resolución de contrato.

Es conveniente que esta formación esté personalizada en función del puesto de trabajo que se vaya a ocupar y los cometidos asignados a cada persona.

7. DURACIÓN Y ORGANIZACIÓN.

El suministro de los menús y actividades complementarias coincide con el período lectivo de cada curso escolar.

El horario del servicio de comedor escolar para el alumnado será el siguiente:

- Para el "Aula Matinal" se establece que la duración máxima de este servicio sea de hora y media antes de comenzar la jornada lectiva.
- El servicio de "comida a mediodía" tendrá una duración de dos horas, desde el final de la jornada lectiva de la mañana.

En las actividades de verano programadas por el Ayuntamiento en los colegios se dará servicio de comedor siempre que exista una demanda suficiente y la Consejería de Educación de la autorización pertinente.

8. NORMATIVA REFERIDA A LA HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

El contratista deberá cumplir las normas higiénicas sanitarias aplicables por la normativa vigente que se detallan a continuación y cualquier otra que le sea de aplicación:

- RD 1109/1991 de 12 de julio, por el que se aprueba la norma general relativa a las comidas preparadas ultracongeladas.
- RD 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia.
- RD 1712/1991 de 29 de noviembre, sobre el Registro General Sanitario de Alimentos.
- RD2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- RD 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- RD 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Decreto 52/2002 de 23 de abril, de Entidades Formadoras de Manipulación de Alimentos.
- Decreto 22/2006 de 7 de marzo de 2006, sobre establecimiento de comidas preparadas.

9. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Son obligaciones del concesionario las siguientes:

1 Con la finalización del curso escolar la empresa presentará una Memoria justificativa.

2. Hacer un buen uso de las instalaciones y mobiliario, y mantenerlos en buen estado.

3. Llevar un inventario de los bienes muebles del servicio, con expresión de sus características, marca y modelo, valoración y estado de conservación.

4. Hacer una encuesta anual a los usuarios/as para la evaluación del Servicio.

5. Actuar en todo momento de acuerdo con las indicaciones y las observaciones del Ayuntamiento sobre el funcionamiento del servicio.

6. El adjudicatario permitirá y facilitará las inspecciones que de los trabajos, materiales y equipos se dispongan por parte del Ayuntamiento.

7. El concesionario informará al Ayuntamiento sobre la prestación del servicio. A tal objeto atenderá satisfactoriamente a las demandas de información que aquel le

formule y presentará anualmente, en los plazos que se establecen, la siguiente documentación y la que el Ayuntamiento exija:

a) Antes del 9 de septiembre, salvo indicación en contra del Ayuntamiento:

1. Propuesta de Proyecto de actividades educativas para el curso escolar.

8. El adjudicatario presentará mensualmente una relación de los/as usuarios/as del comedor especificando los días de asistencia en la Concejalía de Educación..

9. El adjudicatario realizará a su cargo las auditorias que el Ayuntamiento le requiera.

10. Responsabilizarse del trato correcto a los usuarios por parte de su personal.

11. Entregar mensualmente al Ayuntamiento el libro-registro de reclamaciones y denuncias que obligatoriamente deberá tener, en donde se registrarán todas las presentadas.

12. Velar por el control de entradas y salidas de las personas en las instalaciones en horario del comedor escolar.

13. Tramitar a su cargo todas las licencias, autorizaciones y legalizaciones que exija el cumplimiento del objeto del contrato.

14. Asistencia a las revisiones periódicas y a los trabajos de mantenimiento (comprende la atención y acompañamiento a las personas que realicen los trabajos de mantenimiento en el comedor).

15. Notificar al Ayuntamiento la relación de desperfectos y actuaciones de mantenimiento a realizar de forma programada y cualquier urgencia en el momento en el que se produzca.

17. Conocer y cumplir todas las condiciones y requisitos establecidos en el reglamento regulador del servicio, en el Pliego de condiciones y en el documento de normas de convivencia, organización y funcionamiento del centro escolar.

18. Establecer con la colaboración del Centro Escolar un **Plan de Seguridad y Emergencia,** de conformidad con lo establecido en la normativa vigente, e implementarlo en colaboración con el centro escolar.

19. Acreditar la suscripción de un seguro de responsabilidad civil, que cubra durante todo el periodo de ejecución del contrato, los posibles daños que puedan ocasionar a terceros con ocasión de la prestación del servicio, en función del número de usuarios/as del mismo:

- Hasta 100 comensales..... 601.012,00 euros.
- De 100 a 150 comensales..... 901.518,00 euros.
- De 150 a 200 comensales.....1.202.024 euros.
- Más de 200 comensales.....1.502,530 euros.

10. DIFUSIÓN DEL SERVICIO, DOCUMENTACIÓN Y DERECHOS DE IMAGEN.

La titularidad de la instalación y de los servicios educativos que se prestan es municipal. Por este motivo, la empresa que gestione los comedores escolares está obligado a aceptar que:

1. La representación externa del servicio corresponde al Ayuntamiento.
2. Corresponde también al Ayuntamiento la titularidad de cualquier tipo de documentación derivada de la gestión y prestación del servicio.
3. El adjudicatario no podrá utilizar el nombre y la imagen interna y externa de la instalación, ni de las actividades con motivos publicitarios o cualquier otro motivo de interés exclusivo del concesionario, sin que lo autorice previamente y de forma expresa el Ayuntamiento.
4. En cualquier difusión escrita, verbal o visual de actividades y servicios de la instalación, el concesionario hará constar la titularidad municipal del servicio así como los logotipos y la imagen gráfica del Ayuntamiento.
5. En cualquier elemento de rotulación y señalización del Servicio de comedores escolares deberá constar siempre su carácter municipal y se elaborará conforme a los criterios y la normativa municipal. También deberán autorizarse todos los diferentes elementos de papelería y serigrafía (hojas con encabezamiento, sobres, tarjetones, tarjetas, ropa de trabajo...).

11. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

El adjudicatario y su personal deberán mantener la confidencialidad de los datos que les sean facilitados en ejecución de las condiciones previstas, no pudiendo utilizarlos más que para las finalidades estrictas que se deriven del cumplimiento del objeto de este contrato, ni los comunicará o cederá a ninguna entidad, empresa o persona diferente de la persona interesada, sin la expresa autorización del órgano competente del Ayuntamiento.

El adjudicatario, como encargado del tratamiento de los datos, adoptará las medidas técnicas y organizativas necesarias para garantizar la seguridad de los datos, sistemas y equipos que intervengan en el tratamiento de los datos de carácter personal, de acuerdo con las prescripciones de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

12. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO Y TRASPASO.

En el caso de finalización del presente contrato por alguno de los motivos previstos en la normativa sobre contratación y que la nueva adjudicación del servicio no se haga a la misma empresa que había sido adjudicataria, el contratista que finalice el contrato y la nueva empresa adjudicataria realizarán un traspaso de información sobre el funcionamiento y organización del servicio, en el plazo de los ocho días previos al inicio de la nueva prestación. El Ayuntamiento supervisará y ordenará el mencionado traspaso para garantizar que se efectúe adecuadamente.

En lo no contemplado expresamente en el presente pliego de condiciones técnicas se estará a lo previsto en la Orden de 2 de Marzo de 2004, Modificada por la del 20 de junio de 2005, por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en centros públicos de enseñanza no universitaria y en cualquier otra normativa que le sea de aplicación.

13. PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

Se consideran incumplimientos graves del contrato , pudiendo dar lugar a la resolución del mismo, los siguientes:

- La interrupción de la prestación del servicio, salvo caso de fuerza mayor, en los términos establecidos en el TRLCSP.
- El levantamiento al contratista, durante la vigencia del contrato, de acta de infracción por parte de la Inspección de Sanidad, de Empleo y Seguridad Social o de la Inspección de Tributos, en el ámbito de sus respectivas competencias, siempre que de la misma hubiere derivado sanción firme.
- Reiteración con apercibimientos de alguno de los incumplimientos leves que se especifican a continuación: 3 incumplimientos leves en el plazo máximo de tres meses.
- El quebranto de las normas de prevención de riesgos laborales que impliquen riesgos graves o muy graves para los trabajadores.
- El incumplimiento del Plan de Formación del personal adscrito al servicio con los contenidos y temporalización que se detallo en la oferta económica.
- Servicios de menús no ajustados al Plan de Minutas ofertado.
- Incumplimiento por parte del personal contratado por la empresa adjudicataria de las funciones que tienen encomendadas, reguladas en el Decreto 138/2012,

de 11 de octubre de 2012, por el que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar de los centros docentes públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla La Mancha.

- Apercibimiento por no subsanar las posibles irregularidades notificadas por el responsable del contrato, en el plazo máximo establecido.

Se consideran incumplimientos leves los siguientes:

- Utilización para la prestación del servio de personal no cualificado carente de formación específica sobre higiene y manipulación de alimentos.
- Incumplimiento de la dotaciones mínimas del personal cuidador y de cocina necesario en función del número de alumnos/as usuarios/as habituales del servicio de comedor o aula matinal que figura en la normativa antes indicada.

Son causas de resolución del contrato , las previstas en los artículos 223 y 308 TRLCSP, con los derechos que se establecen en los mismos y en todo caso:

- Ante los incumplimientos leves señalados en el apartado anterior la Administración podrá optar por la resolución del contrato o exigir su cumplimiento con la imposición de una penalidad equivalente al 50% del importe diario de la prestación del servicio por cada uno de los días a los que afecte el incumplimiento.
- En todo caso el importe total de las penalidades no podrá ser superior al 10% del presupuesto del contrato.
- El acaecimiento de cualquiera de estas causas, supone la indemnización del contratista al Ayuntamiento por los daños y perjuicios ocasionados , con los demás efectos que procedan conforme a la normativa aplicable. El importe de la garantía responderá de todo ello, en cuanto al alcance, y sin perjuicio de la subsistencia de la responsabilidad del contratista en los que se refiere al importe que exceda del de la garantía incautada, en su caso.
- En el caso de que se inicie expediente de resolución del contrato por imposibilidad de ejecutar las prestaciones en los términos inicialmente pactados, o por la posibilidad cierta de producción de una lesión grave al interés público de continuar ejecutándose la prestación en esos términos, podrá iniciarse el procedimiento para la adjudicación del nuevo contrato, si bien la adjudicación de este quedara condicionada a la terminación del expediente de resolución.

- Hasta que se formalice el nuevo contrato, el contratista quedará obligado, en la forma y con el alcance que determine el órgano de contratación, a adoptar las medidas necesarias por razones de seguridad, o indispensables para evitar un grave trastorno al servicio público, de conformidad con lo establecido en el apartado 6 del artículo TRLCSP.

14. DURACIÓN DEL CONTRATO.

Dos años con posibilidad de prorroga, comenzando según calendario escolar oficial, en el curso escolar 2015/2016, y el plazo expirará el 31 de agosto de cada curso escolar y se iniciará el 1 de septiembre.

Cada prorroga comprende dos cursos escolares. La duración máxima del contrato incluidas las prórrogas: 4 cursos escolares.

15.PRECIOS UNITARIOS Y CANON:

El contratista percibirá una retribución fijada en función de la utilización del servicio, que se percibirá directamente de los usuarios, conforme a lo dispuesto en el artículo 281.1 del TRLCSP, salvo los supuestos especiales recogidos en la normativa sobre comedores escolares, que serán abonados directamente por la administración previa presentación de la factura correspondiente.

Dicha retribución consistirá en el importe unitario de adjudicación del servicio (precio unitario) multiplicado por el número de usuarios del servicio en cada centro y por el número de días en los que se preste el servicio de comedor.

Los precios unitarios, 10% de IVA incluido, durante el curso escolar 2014/2015 han sido los siguientes:

- Comida a mediodía: 4,77 euros/día.
- Aula Matinal: 2,48 euros /día.

A modo orientativo, los servicios de aula matinal y de comida a mediodía que se dieron durante el curso 2014-2015 han sido:

Comida a mediodía: 390 alumnos/as x 175 días lectivos= 68.250 comidas.

Aula matinal: 93 alumnos/as x 175 días lectivos= 16.275 desayunos.

Este precio unitario vendrá determinado por el Precio aprobado cada curso escolar por la Consejería de Educación, de Cultura y Deportes de Castilla La Mancha.

El canon anual mínimo, mejorable al alza, que deberán ofertar los licitadores será el siguiente: 4,00% porcentaje ofertado sobre al número anual de ventas.

El contratista abonará al Ayuntamiento de Alcázar de San Juan el canon anual de adjudicación, según el porcentaje ofertado, durante el mes siguiente transcurrida la correspondiente anualidad.

16. ANEXO I. INVENTARIO

COMEDOR: CEIP. JARDIN DE ARENA

DESCRIPCIÓN	MARCA/MODELO	CANTIDAD
FRIGORIFICOS	FAGOR	2
CALIENTAPLATOS	EDESA	1
FREGADEROS	EDESA	2
LAVAVAJILLAS	EDESA LC 1000	1
PELAPATATAS	EDESA	1
LAVAMANOS	FRICOSMOS	1
MESAS AUXILIARES		2
CUBO DE BASURA	TRILLA DENOX	1
CAMARERAS	EDESA	2
COCINA	FAGOR CG9-82 BP SM	1
MARMITA	FAGOR MG9 15 BP	1
FREIDORA	FAGOR FG9-05 BP 2C	1
MODULO AUXILIAR C	FAGOR	1
PAELLERAS		2
OLLA	35	1
OLLA	25	1
OLLA	55	1
MARMITA	35	1
MARMITA	30	1
MARMITA	25	1
CAZO	25	2
CAZO	20	1
SARTEN	20	2
SARTEN	25	2
SARTEN	28	1
CUCHILLO PANERO		1
MACHETA		1
CEBOLLERO GRANDE		1
CEBOLLERO MEDIANO		2
CEBOLLERO PEQUEÑO		1
CUCHILLO PLANO		1
PUNTILLA		1
PELADOR		1
ESCURRIDORES		2
MEDIO HUEVOS		2
SOPERAS		4

COLADOR GRANDE		1
COLADOR PEQUEÑO		1
VARILLA		1
PINZAS		5
BATIDORA INDUSTRIAL		1
BATIDORA PEQUEÑA		1
BANDEJAS DE HORNO		8
BANDEJAS DE CUB		2
CORTADORA		1
JARRAS DE AGUA		12
VASOS		108
PLATOS SOPEROS		142
PLATOS TRINCHEROS		133
PLATOS DE POSTRE		116
CUCHARAS SOPERAS		75
CUCHARAS CADETE		142
TENEDORES POSTRE		136
TENEDORES TRINCHE		88
CUCHILLOS		114
CAZO SERVIR	10 CM	2
CAZO SERVIR	12 CM	5
ESPUMADERA	10 CM	1
ESPUMADERA	12 CM	1
ESPUMADERA	14 CM	1
ESPUMADERA REJILLA		1
ESTANTERIAS	ACERO INOX	2
ESTANTERIAS	ALUMINIO	1
TAQUILLAS		6
TUMBONAS		10
ARMARIO MATERIAL		1
PERCHAS		9
MESAS PEQUÑAS		5
SILLAS PEQUEÑAS		20
MESAS GRANDES		14
SILLAS GRANDES		84
CESTAS COLORES		3
MOSQUITERA	HEPPLUZ	1
VINAGRERAS		8
AZUCAREROS		4
PANERAS		11
CONGELADOR	GARCIMAR	1

COMEDOR: CEIP. ALCES

DESCRIPCIÓN	MARCA/MODELO	CANTIDAD
TENEDOR POSTRE		180
MESA CALIENTE	EDESA	1
CAMARERA		1
MUEBLES ALUMINIO	Distintas medidas	5
COCINA 8 FOGONES	Fagor	1
FREIDORA	Fagor	1
MARMITA	Fagor	1
CÁMARA FRIGORÍFICA	Edesa	2
ARCONES	NEW POL	2
PELA-PATATAS	Edesa	1
BATIDORA	Edesa	1
CORTA FIAMBRES		1
ESTANTERÍAS		3
APARATOS INSECTOS	Hepaluz	2
TAQUILLAS 9		8
TUMBONAS		10
MESAS PEQUEÑAS		18
SILLAS PEQUEÑAS		85
MESAS GRANDES		23
SILLAS GRANDES		150
PERCHAS		18
MUEBLE TELEVISOR		1
ARMARIO UTENSILIOS		1
ESCURRIDORES CUBIERTOS		9
JARRAS METÁLICAS		19
BANDEJAS PEQUEÑAS PLANAS		3
BANDEJAS RECTANGULARES		6
BOL METÁLICO		2
OLLAS DIFERENTES TAMAÑOS		9
BANDEJA METÁLICA HORNO		3
CAZOS GRANDES		2
CAZOS PEQUEÑOS		2
COLADORES (NO SE PUEDEN UTILIZAR MANGO DE MADERA)		4
CUCHARAS SOPERAS		200
CUCHARILLAS		140
TENEDORES		140
PAELLERAS		3
SARTENES GRANDES		3
SARTENES PEQUEÑAS		
VINAGRERAS		14

LAVAVAJILLAS	Fagor	1
TABLAS DE CORTE PEQUEÑAS (NO SIRVEN)		2
VARILLAS		2
PINZAS		8
BANDEJA CUBIERTOS		2
TUPPER		2
TAPAS OLLAS		6
CUCHILLOS CORTE COCINA		7 distintos tamaños
CUCHILLOS		160
AZUCAREROS		5
PLATOS HONDOS		140
PLATOS LLANOS		150
PLATOS POSTRE		130
ESPUMADERAS VARIOS TAMAÑOS		9
CAZOS DE SERVIR		9
CAZOS DE SERVIR PEQUEÑOS		2
ESCURRIDORES METAL		2

COMEDOR: CEIP. GLORIA FUERTES

DESCRIPCION	MARCA/MODELO	CANTIDAD
ARCÓN	EDESA	1
PELAPATATAS	EDESA	1
MESA CALIENTE	EDESA	1
MESA FRÍA	TECNICONTROL	1
FREGADERO	EDESA	2
MARMITA	FAGOR	1
COCINA 2 HORNOS	FAGOR	1
FREIDORA	FAGOR	1
LAVAVAJILLAS	FAGOR	1
CAMARA	EDESA	1
CAMARERAS		2
MESA DE TRABAJO ALUMINIO	DISTINTAS MEDIDAS	4
CUBO BASURA	TRILLA DENOX	1
OLLAS ALTAS		5
CACEROLAS		2
BANDEJAS HORNO		5
RUSTIDERAS		2
ESCURRIDOR CUBIERTOS GRANDE		1
CAZOS		3
PAELLERAS		2
SARTENES	DISTINTAS MEDIDAS	8
CAZOS SERVIR GRANDES		4

CAZOS SERVIR PEQUEÑOS		4
ENSALADERAS		5
TABLAS CORTAR		2
JARRAS ACERO INOX.		2
BATIDORA INDUSTRIAL EDESA	EDESA	1
ESPUMADERAS		2
PLATOS POSTRE		110
PLATOS LLANOS		111
PLATOS HONDOS		143
TENEDORES		447
CUCHILLOS		254
CUCHARAS GRANDES		274
CUCHARAS CADETE		336
VARILLAS		1
TYPEER	SERUNION	3
TAPAS OLLAS	DISTINTOS TAMAÑOS	7
CUCHILLOS CORTE COCINA	DISTINTOS TAMAÑOS	6
VINAGRERAS		3
ESTANTERÍAS VARIOS TAMAÑOS		7

COMEDOR: CEIP. JESÚS RUIZ

DESCRIPCION	MARCA/MODELO	CANTIDAD
MESA CALIENTE	EDESA	1
MESA FRÍA	FAGOR SERIE MSP	1
FREGADERO	EDESA	2
LAVAVAJILLAS	FAGOR FI-30	1
CAMARERA		1
LAVAMANOS		1
MESA MURAL (ESTANTERÍA BAJA)		1
CUBO BASURA		1
JARRAS ACERO INOX.		6
PLATOS POSTRE		26
PLATOS LLANOS		45
PLATOS HONDOS		50
TENEDORES		29
TENEDORES CADETE		18
TENEDORES POSTRE		12
CUCHILLOS		40
CUCHARAS GRANDES		27
CUCHARAS CADETE		27
CUCHARAS POSTRE		28
VASOS CRISTAL		33
BANDEJAS OVALADAS. ACERO INOX		7
SOPERAS DE ACERO INOX		3
FUENTES REDONDAS DE ACERO INOX		2

BOL DE CERÁMICA	5
ESCURRIDOR ACERO INOX	1

COMEDOR: CEIP. EL SANTO

DESCRIPCION	MARCA/MODELO	CANTIDAD
MESA CALIENTE	FAGOR	1
FRIGORÍFICO	FAGOR SERIE SNACK	1
FREGADERO	EDESA	1
LAVAVAJILLAS	FAGOR FI-80	1
CAMARERA		2
LAVAMANOS		1
MESA MURAL (ESTANTERÍA BAJA)		2
ESTANTERÍA		1
CUBO BASURA		1
JARRAS AGUA ACERO INOX.		10
PLATOS LLANOS		35
PLATOS HONDOS		39
TENEDORES		10
CUCHILLOS		10
CUCHARAS GRANDES		10
VASOS CRISTAL		11
BANDEJAS OVALADAS. ACERO INOX		12
SOPERAS DE ACERO INOX		10
FUENTES REDONDAS DE ACERO INOX		3
TAQUILLERO		1

17. ANEXOS II. PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO

ayuntamiento de ALCÁZAR DE SAN JUAN | concejalía de [illegible]

CEIP JARDÍN DE ARENA

Tipo contrato	Categoría profesional	Fecha Antigüe	Horas semana	Base Mensual CC	Nº meses/año de cotización empresarial	Convenio Colectivo Aplicación.
300	MONITOR/A	10/09/13	10	349,06	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	10/09/13	12,5	421,07	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	10/09/13	17,5	565,08	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	COCINERO/A	05/09/13	35	1159,28	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	10/09/13	17,5	565,09	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	AYUDANTE COCINA	06/09/13	20	653,75	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	10/09/13	10	349,06	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
501	MONITOR/A	23/09/14	10	349,06	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
501	MONITOR/A	17/11/14	10	349,06	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
501	MONITOR/A	17/11/14	7,5	277,05	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL

CEIP ALCES

Tipo contrato	Categoría profesional	Fecha Antigüe	Horas semana	Base Mensual CC	Nº meses/año de cotización empresarial	Convenio Colectivo Aplicación.
300	COCINERO/A	07/09/09	37,5	1268,68	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	AYUDANTE COCINA	06/09/13	20	653,75	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	10/09/13	10	349,06	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	10/09/13	10	344,08	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	08/09/10	17,5	578,28	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	08/09/10	17,5	578,28	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	10/09/13	10	349,06	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	23/09/13	10	349,06	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
510	MONITOR/A	16/03/15	10	349,06	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
501	MONITOR/A	17/11/14	10	349,06	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL

CEIP GLORIA FUERTES

Tipo contrato	Categoría	Fecha Antigüe	Horas semana	Base Mensual	Nº meses/año	Convenio

ayuntamiento de ALCÁZAR DE SAN JUAN | concejalía de educación

	profesional			CC	de cotización empresarial	Colectivo Aplicación.
300	MONITOR/A	10/09/10	17,5	565,2	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	COCINERO/A	05/09/13	30	1002,37	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
300	MONITOR/A	10/09/13	20	637,09	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
501	MONITOR/A	17/11/14	17,5	565,08	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
510	MONITOR/A	23/01/15	7,5	277,05	APROX. 9,5 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL

CEIP JESÚS RUIZ

Tipo contrato	Categoría profesional	Fecha Antigüe	Horas semana	Base Mensual CC	Nº meses/año de cotización empresarial	Convenio Colectivo Aplicación.
501	AUX. COLECTIVIDADES	10/09/14	20	576,65	APROX. 9-10 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
501	AUX. COLECTIVIDADES	10/09/14	20	576,65	APROX. 9-10 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL

CEIP EL SANTO

Tipo contrato	Categoría profesional	Fecha Antigüe	Horas semana	Base Mensual CC	Nº meses/año de cotización empresarial	Convenio Colectivo Aplicación.
501	AUX. COLECTIVIDADES	10/09/14	17,5	504,76	APROX. 9-10 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
501	AUX. COLECTIVIDADES	10/09/14	17,5	504,76	APROX. 9-10 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
501	AUX. COLECTIVIDADES	08/01/15	10	288,38	APROX. 5-6 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL
501	AUX. COLECTIVIDADES	08/01/15	10	288,38	APROX. 5-6 MESES	HOSTELERIA CIUDAD REAL

En Alcázar de San Juan a 10 de julio de 2015.

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALCÁZAR DE SAN JUAN CONCEJALÍA EDUCACIÓN

Fdo: Marta Illescas Racionero.

Técnico de Educación.