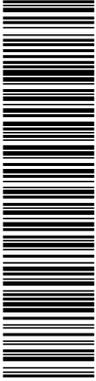


DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 1 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE COMEDORES ESCOLARES EN CENTROS DOCENTES PÚBLICOS EN LA MODALIDAD DE CONCESIÓN

CLÁUSULAS

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este contrato es la contratación del servicio de preparación y distribución de desayunos y comidas, y atención del alumnado usuario de dichos servicios en los centros escolares que constan en el Anexo III de este pliego.

Este servicio incluye las siguientes prestaciones en periodos lectivos y no lectivos si bien en caso de estos últimos respecto a aquellos centros escolares determinados por la Concejalía de Educación en la correspondiente convocatoria del periodo no lectivo:

- Servicio de elaboración de desayunos y transporte y distribución de productos para su consumo, así como preparación y distribución de comidas a los usuarios del servicio de comedor. La distribución conlleva el transporte de los menús elaborados hasta los centros escolares.
- Preparación de los recintos dedicados al servicio de comedor y distribución y servicio de los menús a los comensales
- Tareas de atención y cuidado de alumnado durante, los servicios de comedor y desayuno-atención temprana así como durante los tiempos que median entre la salida de la última clase y su entrada la comedor, y la vuelta a su casa o incorporación a la primera clase vespertina.
- Recogida y limpieza del material empleado, y del comedor.

2.- PRECIOS MÁXIMOS Y PRESUPUESTO MAXIMO DEL CONTRATO

Primero.- El tipo máximo de licitación se fija en:

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 2 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V-CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA926D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



- Precio comida usuario habitual /día: 4,73 €
- Precio comida usuario esporádico/ día: 5,45€
- Precio usuario desayuno /día : 2,15 €
- Precio usuario atención temprana /día: 1,66 €

En estos precios se entenderán incluidos todo tipo de gastos que deba realizar el concesionario para la prestación contratada entre otros, transporte y desplazamiento, materias primas, personal que precise a su cargo, seguros y toda clase de impuestos y tributos que graven su actividad.

Los precios correspondientes se aplicarán tanto a los alumnos usuarios del servicio de comedor/desayuno-atención temprana como al personal docente. Aquellos que desempeñen labores de asistencia y cuidado de alumnado en el comedor y en el periodo anterior y posterior al mismo no abonarán precio alguno.

Segundo.- Para alumnos becados el importe a percibir de los usuarios provendrá del Ayuntamiento de Oviedo, asumiendo este el 100 % de la ayuda u otro porcentaje dependiendo de lo previsto en la convocatoria aplicable al curso escolar, siendo la diferencia abonada por el beneficiario dependiendo de la bonificación aplicable.

El precio del contrato se cuantifica teniendo en cuenta el número de servicios estimados en sus diferentes categorías, tanto para comedores, como desayuno-atención temprana, teniendo en cuenta el precio establecido por cada uno de ellos, y el número de días incluidos dentro del periodo lectivo y no lectivo en el calendario escolar aprobado por la Consejería de educación y Cultura para cada curso escolar.

Tercero.- Existen dos clases de usuarios del servicio de comedor escolar: *Los comensales habituales y los esporádicos*

Se entiende por:

- Comensal habitual: Los usuarios que disfrutan el servicio de comedor escolar al menos 4 días la semana durante todo el curso escolar.
- Comensal esporádico: Los usuarios/as que utilizan el servicio de comedor de forma discontinua o esporádica. (menos de 4 días la semana en todo el curso escolar)

El número estimado de usuarios es de:



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V-CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



Comedor – Periodos lectivos

Etapa	FIJOS	ESPORÁDICOS	OCASIONALES	TOTAL
Infantil	661	16	28	705
Primaria	2404	21	95	2520
TOTAL	3065	37	123	3225

*Número de usuarios diarios

Servicio desayunos- periodos lectivos

Etapa	FIJOS	TOTAL
Infantil	76	76
Primaria	326	326
TOTAL	402	402

*Número de usuarios diarios

Comedor y desayuno periodos no lectivos

Comedor (curso 2016/2017)

Periodo	Navidad (8 días)	Semana Santa (4 días)	Verano (56 días)
Etapa			
Infantil	93	90	236
Primaria	126	134	256
TOTAL	219	224	492

*Número de usuarios diarios en los periodos no lectivos del curso 2016-2017.

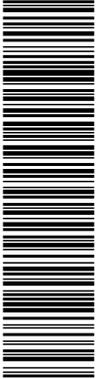
Desayuno (curso 2016/2017)

Periodo	Navidad (8 días)	Semana Santa (4 días)	Verano (56 días)
Etapa			
Infantil	13	15	59
Primaria	17	35	75
TOTAL	30	50	134

*Número de usuarios diarios en los periodos no lectivos del curso 2016-2017.

No puede determinarse el número estimado de usuarios de atención temprana, por no prestarse hasta la fecha dicho servicio, si bien teniendo en cuenta que existe demanda, se estima que pueda ser el 50% de la demanda existente en el curso 2016-2017, en servicio de desayuno, a la vista que no teniendo el servicio de atención temprana se llevaba a cabo la matriculación en el servicio de desayuno por defecto.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 4 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V-CD9AC47A3A453570728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



3.- DURACIÓN DEL CONTRATO.

Por lo que respecta a la temporalidad, el servicio a contratar tendrá a una duración de 4 años, coincidentes con 4 cursos escolares a contar desde el primer día del curso escolar del mes de Septiembre de 2018, y susceptible de dos prórrogas por igual periodo.

4.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO

4.1- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

A. Características de las empresas

- La empresa concesionaria deberá estar inscrita en el Registro Sanitario de empresas Alimentarias y alimentos, establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de Febrero, sobre Registro General sanitario de empresas y alimentos,
- La entidad concesionaria deberá tener instaurado un programa de autocontrol basado en el APPCC (sistema de análisis y puntos críticos de control)

B. Referidas al número mínimo de usuarios para la prestación del servicio

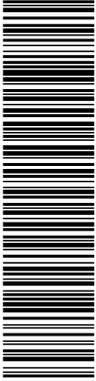
En cada centro el número mínimo de usuarios/as para la implantación del servicio de comidas y desayuno-atención temprana deberá ser de 12, incluyendo para su computo los alumnos /as habituales de ambas franjas de edad.

En caso del servicio de desayuno –atención temprana, se contabilizaran los alumnos/as mediante la suma de alumnado de ambas franjas de edad matriculado en ambos servicios.

C. En cuanto a la distribución y preparación:

- 1) Las materias primas de las comidas, su preparación y servicio deberán reunir los requisitos exigidos en la legislación vigente, especialmente los derivados del Real Decreto 2207/95 de 28 de diciembre, Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004. , Real Decreto 3484/2000, de 29 diciembre y demás disposiciones en la materia, especialmente los relativos a la manipulación de alimentos, funcionamiento de comedores escolares, productos alimenticios, higiene para su elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Así, el concesionario deberá presentar al responsable del contrato la relación de proveedores que este utilice,

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 5 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V-CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



en el plazo de una semana a contar desde el día siguiente a la formalización de este contrato, documentando la vigencia de los números de registro sanitario, así como los datos necesarios que acrediten que los productos están sometidos a preceptivos controles sanitarios de calidad.. En caso de existir variación del proveedor o proveedores designados, así como de proveedores de producción ecológica o de proximidad, si se hubiese formulado oferta en ese sentido, deberá aportar datos del nuevo proveedor, o proveedores para el suministro de dichos productos haciendo constar lo señalado anteriormente.

En caso de haber presentado oferta de productos ecológicos o de proximidad, deberá remitir al responsable del contrato a la finalización de cada trimestre, relación de materias primas utilizadas relacionadas con la producción ecológica o de proximidad, acompañada de las facturas, donde conste materias primas utilizados y cantidad de cada materia prima. Asimismo, el responsable del contrato podrá requerir en cualquier momento albarán correspondiente a los productos señalados.

- 2) Los menús elaborados por el concesionario, deben ser confeccionados por un departamento de calidad propio que contará obligatoriamente, con un Técnico especialista en nutrición y dietética, con experiencia mínima de un año en elaboración y diseño de menús infantiles. Dicho Departamento elaborará los menús teniendo en cuenta la edad del alumnado, el adecuado balance en el aporte calórico y de nutrientes, tradiciones gastronómicas de la zona y los procesos que salvaguarden el valor nutricional de los productos, proporcionando una comida agradable y completa a los usuarios y usuarias del servicio, según la tabla de gramajes del **Anexo I**, tratando de adecuar las cantidades cocinadas a las raciones alimenticias necesarias.
- 3) Los envases y embalajes provendrán de empresas autorizadas para la elaboración de materiales en contacto con los alimentos y estar inscrita en el RGSEAA. Deberán efectuar el etiquetado indicando la presencia de alérgenos contemplados en el Anexo V del Real decreto 1245/2008, de 18 de Julio, por el que se modifica parcialmente el Real Decreto.1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios.
- 4) El adjudicatario será el responsable del reparto de las comidas asegurando que estas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario del servicio, en lo referente a las cantidades prescritas, calidades, higiene, seguridad alimentaria, temperatura y puntualidad.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 6 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V-CD9AC47A3A4E3E720728D5DD64E21AA8426D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



- 5) La elaboración de las comidas se efectuará en otro lugar distinto al centro y transportados mediante el sistema de línea fría y la elaboración del desayuno se llevará cabo en el propio centro. El sistema de línea fría se realiza mediante la ejecución sucesiva de las siguientes fases:
 - *Cocinado completo de las materias primas, debiendo conseguir temperaturas de cocción y/o fritura que lleguen al centro del alimento, especialmente en la elaboración de carnes, huevos y pescados con el fin de conseguir la eliminación de microorganismos patógenos.*
 - *Enfriamiento o abatimiento rápido de comida preparada, de modo que la temperatura de los alimentos cocinados se reduzca por debajo de los 6 ° C en menos de 2 horas desde que finalice la cocción.*
 - *Envasado de la comida en barquetas homologadas, almacenaje y transporte de los menús de 4º C hasta el centro docente donde vayan a ser consumidos.*
 - *Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el centro docente a menos de 4 ° C hasta el momento del consumo*
 - *Regeneración y calentamiento de las comidas preparadas en un tiempo máximo de 1 hora, de modo que se alcance en el centro una temperatura igual o superior a 70 ° C.*

- 6) La caducidad máxima permitida desde la producción en las cocinas centrales hasta la regeneración previa a la ingesta será de 7 días.

- 7) No deberá llevarse a cabo el calentamiento de comidas preparadas en barquetas de plástico ni aluminio

- 8) La distribución de los menús debe realizarse al menos dos veces por semana, y en ningún caso podrán quedar alimentos almacenados en el centro durante el fin de semana.

- 9) La entidad concesionaria reservará y conservará cada día una pequeña cantidad de comida servida, en las condiciones técnicas adecuadas, durante 72 horas, con la finalidad de analizarla con prontitud si aparecieran problemas de intoxicación alimentaria.

- 10) El menú deberá ser el mismo para todos los comensales, de acuerdo con los criterios de alimentación sana y equilibrada establecidos por la estrategia NAOS.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 7 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V_CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



No obstante, la empresa concesionaria elaborará menús alternativos, al mismo precio que el menú normal, para atender a aquel alumnado que por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos, creencias religiosas u otras circunstancias debidamente justificadas requieran un menú especial. Dichos menús deberán ser lo más aproximado al del resto de comensales, tanto en calidad como en cantidad, con la excepción de los componentes o ingredientes a excluir.

11) Contar durante todo el horario de prestación del servicio de comedor y desayuno-atención temprana tanto en periodos lectivos como no lectivos:

- Un cuidador por cada 15 alumnos/as en Educación Infantil. El número de monitores se aumentará en uno más por cada fracción de 8 alumnos/as cada vez que supere la ratio de 1/15.
- Un cuidador para cada 20 alumnos/as en Educación Primaria. El número de monitores se aumentará en uno más por cada fracción de 10 alumnos/as cada vez que supere la ratio de 1/20.

A efectos de computo de cuidadores, el responsable de comedor se entenderá como uno de ellos, pero no el ayudante de comedor

Para el cálculo de los ratios se computarán los servicios a prestar por nivel educativo (Educación Infantil y Educación Primaria) correspondiente a usuarios habituales, así como la media mensual correspondiente a usuarios esporádicos matriculados en el caso del servicio de comidas. El número de cuidadores podrá variar dependiendo del incremento y disminución de comensales una vez comenzado el curso, ajustando siempre el número real de cuidadores al número real de comensales.

En el caso del servicio de desayuno-atención temprana el cómputo se llevara por nivel educativo teniendo en cuenta la suma de usuarios en ambos servicios.

En caso de no llegar al mínimo exigido de computo en algún nivel educativo (Educación Infantil y Educación primaria), se acumulará el alumnado de ambas franjas de edad, computándose la ratio atendiendo a la franja de edad de infantil, incluidas las fracciones previstas aplicables. No obstante, deberá contarse siempre con la presencia de un cuidador en caso de existir obligación de prestar el servicio por alcanzar el computo mínimo exigido para prestarlo de acuerdo con lo dispuesto en artículo 4.1 A

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 8 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



En caso de afectar el contrato a dos edificios diferentes, las ratios establecidas se aplicarán para cada uno de los edificios.

C) En cuanto características alimentarias y nutricionales y calidad nutricional de los menús:

Condiciones Generales:

- La cantidad de las raciones ofertadas, se ajustará a la edad de los escolares, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas, proporcionando una comida agradable y completa según la tabla de gramajes del anexo I.
- A la hora de planificar los menús la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las recomendaciones elaboradas a partir de la Estrategia NAOS en Asturias con el fin de fomentar una alimentación saludable y las características gastronómicas y culinarias saludables de la zona.
- Cada menú constará de un primer y segundo plato, postre y pan.
- La combinación entre ambos platos deberá ser equilibrada de manera que no resulte ni insuficiente ni excesiva energéticamente.
- La empresa adjudicataria deberá ofrecer, al menos, tres menús diferentes durante el curso escolar (uno de Septiembre a Diciembre, otro de enero a marzo y otro de abril a junio) para mejorar la variedad. El menú a suministrar en el periodo no lectivo de navidad será aquel previsto para el primer trimestre, el de semana santa el previsto para el segundo trimestre y en el periodo no lectivo verano será el mismo que el previsto para el último trimestre.
- Remitirá por escrito los menús al responsable del contrato con una antelación de un mes. En caso de haber realizado oferta de menú ecológico deberá incluir dentro de dicho menú aquel tipo previsto como ecológico a suministrar. Además lo pondrá a disposición de las familias usuarias del servicio. Así, la entidad concesionaria deberá elaborar y distribuir entre las familias, los dípticos donde conste el menú que se da dar. Dicha distribución será trimestral, haciendo coincidir con los tres menús que deben facilitarse en el curso escolar
- Cualquier variación de los menús será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación al centro y/o al Ayuntamiento.
- La programación del menú debe incluir la denominación del plato (clara y comprensible), el tipo de preparación, la receta, la guarnición y el tamaño estándar de las raciones de cada grupo de alimentos.
- Se añadirá además el tipo de grasa utilizada para la elaboración de los menús y el tipo de sal.
- Se tendrá también en cuenta la estacionalidad en la elaboración de los menús, utilizando preferentemente alimentos de temporada y teniendo en consideración las formas de cocinado en relación con la estación.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 9 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Condiciones relativas al equilibrio, variedad y calidad nutricional de los menús:

- 1) El menú deberá incluir todos los grupos de alimentos con la siguiente composición y periodicidad:
 - Un primer plato que contenga los siguientes alimentos con periodicidad semanal:
 - Verdura/hortaliza: 2-3 veces (alternando).
 - Legumbres: 1-2 veces alternando: la semana que tiene 3 veces la verdura, la legumbre se pondrá una vez, la semana que tiene dos veces verdura la legumbre se pondrá dos veces.
 - Hidratos de carbono: un día, pasta o arroz, alternativamente.
 - Como criterio general, estos primeros platos, estarán exentos de proteína animal y cuando el primer plato incorpore dicha proteína o equivalente se excluirá el segundo.
 - Un segundo plato que contenga semanalmente:
 - Carne: dos veces, alternando pollo, pavo, conejo, ternera, cerdo o cordero.
 - Pescado: dos veces, procurando la mayor variedad posible, combinando blanco y azul y limitando las conservas (máximo dos veces al mes).
 - Huevo: Un día alternando su forma de preparación (cocido, frito, en revuelto o tortilla...).
 - Las guarniciones del segundo combinarán el grupo de verduras y hortalizas con el grupo de hidratos de carbono, dependiendo de la composición del primero.
 - 1º Legumbre, verdura, legumbre, verdura, Pasta/arroz.
 - Guarnición 2º Verdura, Pasta/arroz/patata verdura.
 - 1º Verdura, verdura legumbre verdura Pasta/arroz
 - Guarnición 2º Pasta/arroz/patata verdura Pasta/arroz/verdura
 - Un postre:
 - Fruta fresca de temporada al menos cuatro días a la semana.
 - Yogur natural: un día como máximo.
 - Se incluirá una ración diaria de pan.
 - La bebida será el agua. Podrá ser utilizada del grifo siempre que sea apta para consumo humano.
- 2) Se limitarán los alimentos cocinados mediante fritura por inmersión (máximo dos veces al mes). Se ofrecerá variación en la forma de preparación de los alimentos (asados, hervidos, a la plancha, guisados...), estimulando el consumo de alimentos crudos: ensalada, gazpacho, sopas frías...

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 10 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V-CD9AC47A3A4535720728DD5D64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

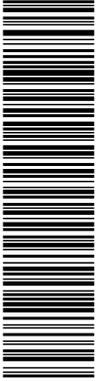


- 3) El aceite utilizado en todas las preparaciones será de aceite de oliva virgen o virgen extra.
- 4) No se incluirán en el menú escolar alimentos precocinados (pizza, lasaña, empanadillas, croquetas, varitas de merluza, patatas fritas congeladas o embolsadas...) ni alimentos que contengan grasas vegetales (palma y coco), grasas trans o parcialmente hidrogenadas, como la que se encuentra en las margarinas y bollerías industriales.
- 5) Se excluirán los postres dulces y/o demasiado grasos así como los alimentos ricos en grasas saturadas.
- 6) Moderar el uso de sal en las preparaciones, empleando siempre sal gorda yodada. Se evitarán los alimentos/condimentos con alto contenido en sal (verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas, cubito de caldo y sopas de sobre...).
- 7) Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne debe ser fresca, magra, libre de aditivos y sin grasa visible y variada (ternera, conejo, ave, cerdo...). Debe servirse sin huesos ni tendones. Sólo se utilizará la carne de segunda categoría en el caso de carnes picadas, en las que se picarán conjuntamente carne de primera y segunda (el porcentaje en materia grasa será inferior al 20%). Los embutidos quedarán limitados a los platos cuya elaboración los requieren (fabada, pote asturiano y cocido de garbanzos) con un máximo total de dos veces al mes.
- 8) Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas, compuestas básicamente por vegetales crudos, deben elaborarse con vegetales de varios colores.
- 9) La fruta será fresca de temporada y de primera calidad. Se excluirá la fruta demasiado verde o demasiado madura.
- 10) Los pescados serán de primera calidad y preferentemente frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. Se limitará el consumo de pescados de gran tamaño (pez espada, atún, tiburón y lucio), no se permitirá el uso de pescados como panga o perca.
- 11) Las legumbres serán de primera calidad y cocinadas preferentemente estofadas.
- 12) Los cereales utilizados serán de calidad extra o primera. Diariamente se administrará una ración de pan de unos 50 gr aproximadamente.

Los desayunos deberán contener diariamente alimentos de los siguientes grupos:

- Frutas de temporada o zumo de naranja natural no azucarado.
 - Lácteos: puede ser un vaso de leche entera o un yogur natural
 - Cereales: a escoger entre pan, galletas (que no contengan aceite de palma) y cereales de desayuno preferiblemente no azucarados
 - Como complemento: aceite de oliva virgen extra, cacao o mermeladas de monoración.
- No se incluirán en los desayunos bollería industrial (croissant, etc) ni margarinas.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 11 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V-CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



D) En cuanto a personal asignado al funcionamiento del servicio

Servicio de Comidas:

1. PERSONAL

El concesionario deberá contar con el siguiente personal tanto en servicio de comidas como desayuno-atención temprana:

- Dietista
- Responsable de comedor
- Ayudante de comedor
- Cuidadores
- Jefe de Área o similar.

I. Dietista:

- Será el encargado de la elaboración de cada uno de los menús a suministrar en cada trimestre, siguiendo las prescripciones establecidas en el presente pliego.
- Deberá contar la titulación de Técnico Superior en Dietética o título Superior Equivalente y experiencia mínima de un año en los términos previstos en el artículo 4.1 B de este Pliego

II. Responsable de Comedor:

- Coordinación de la adecuación del espacio de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores y garantizando que la apertura del servicio se realice en el horario aprobado.
- Responsabilidad en la recepción, conservación y control y manipulación de los alimentos de conformidad con las prácticas correctas de higiene y los procedimientos que establezcan al efecto.
- Control de acceso y presencia de los comensales.
- Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en estado idóneo de utilización.
- Controlar que el menú servido se ajusta previamente al planificado e informado a los padres y usuarios.
- Recoger y conservar la comida testigo de acuerdo con la normativa.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 12 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V_CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA926D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



- Recoger las quejas y sugerencias que directamente le transmitan los padres o tutores usuarios del servicio, y gestionarlo de acuerdo con lo establecido en el PPT, así como cualquier incidencia y transmitirlo al Jefe de área.
- Transmitir al Jefe de Área las incidencias que surjan durante la prestación del servicio
- Comunicar al Jefe de Área las actas levantadas por los servicios oficiales de salud pública y cuantas notificaciones reciban otros servicios.

Deberán contar con formación específica en materia relacionada con la higiene, manipulación de alimentos, alimentación saludable, primeros auxilios, como reducir la exposición a sustancias tóxicas en la alimentación. Para aquellos trabajadores/as nuevos o incluso aquellos que vayan a prestar servicios derivados de la subrogación y carezcan de formación específica, la entidad concesionaria deberá realizar formación en dichas materias en el plazo máximo de dos meses a contar desde el día siguiente a la formalización del contrato.

Además:

El concesionario desarrollará un programa de formación específica anual de al menos 30 horas, que permita desarrollar adecuadamente sus funciones.

III. Ayudante/es de comedor

Aquel que bajo indicaciones del responsable del comedor lleva a cabo la adecuación del mismo, la atención de la cocina, colocación de mesas, menaje, adecuación del local. Deberán contar con formación específica en materia relacionada con la higiene, manipulación de alimentos, alimentación saludable, primeros auxilios, como reducir la exposición a sustancias tóxicas en la alimentación. Para aquellos trabajadores/as nuevos o incluso aquellos que vayan a prestar servicios derivados de la subrogación y carezcan de formación específica, la entidad concesionaria deberá realizar formación en dichas materias en el plazo máximo de dos meses a contar desde el día siguiente a la formalización del contrato.

El concesionario desarrollará un programa de formación específica anual de al menos 30 horas, que permita desarrollar adecuadamente sus funciones.

IV. Cuidadores

La empresa deberá contar con cuidadores cualificados para la atención y educación en valores de los alumnos y alumnas usuarios del servicio durante el horario de prestación del servicio y que será de dos horas y treinta minutos diarios, comenzando a la hora señalada por cada centro educativo atendiendo a su programación. Así bajo la supervisión del responsable del comedor deberán cumplir las siguientes exigencias:

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 13 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V_CD9AC47A3A4E3E3720728D5DD64E21AA82426D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



- Cuidado del alumnado usuario del comedor.
- El cuidado y mantenimiento de la higiene de los niños. A este respecto se insistirá en el lavado de manos antes y después de la comida.
- La adopción de las medidas necesarias para el caso de existencia de turnos de comedor no se impida una ingesta satisfactoria en aquellos alumnos que precisen mayor tiempo.
- Proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos saludables, realizando actividades educativas y de tiempo libre, a desarrollar en los periodos anterior y/o posterior a la utilización del servicio del comedor y que favorezca el desarrollo de hábitos relacionados con la alimentación e higiene.
- Presencia física, permanente y continuada, durante los horarios de prestación del servicio en cada centro educativo. En el caso de desayuno-atención temprana el horario será de 7:30 a 9 horas.
- Fomentar en los niños valores individuales y colectivos a favor del respeto hacia los demás, la tolerancia, el diálogo y los buenos tratos.
- Promover la igualdad entre niños y niñas favoreciendo la participación, cooperación y corresponsabilidad.
- Recogida de clase y traslado a comedor de los alumnos/as de 2º Ciclo de Educación Infantil.

Durante el horario de prestación del servicio propiamente dicho no podrá llevar a cabo otras funciones que las propias exigidas en el presente Pliego.

Los cuidadores/as deberán contar con formación específica en la materia relacionada con la higiene, manipulación de alimentos, alimentación saludable, primeros auxilios, como reducir la exposición a sustancias tóxicas en la alimentación. Para aquellos trabajadores/as nuevos o incluso aquellos que vayan a prestar servicios derivados de la subrogación y carezcan de formación, la entidad concesionaria deberá realizar la formación en dichas materias en el plazo máximo de dos meses a contar desde el día siguiente a la formalización del contrato.

Asimismo, el concesionario desarrollará un programa de formación específica anual de al menos 30 horas, que permita desarrollar adecuadamente sus funciones.

V. Jefe de Área:

El concesionario designará a un trabajador, que ejercerá las funciones del jefe de área, que son las siguientes:

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 14 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V_CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



- Actuar como interlocutor con el responsable del contrato y con cada uno de los responsables del comedor.
- Dirección, Organización del personal de los centros, así como su evaluación, organización de la formación.
- Coordinar la organización del servicio atendiendo a las obligaciones generales del concesionario.

2.-OBLIGACIONES EN MATERIA DE PERSONAL

- La empresa concesionaria deberá garantizar que el personal destinado en cada centro tenga la mayor continuidad posible para evitar sustituciones que interfieran la buena atención de los usuarios/as y sus sustituciones no podrán efectuarse salvo casos de probada necesidad, sin menoscabo de los derechos de vacaciones, bajas por enfermedad.
Asimismo el responsable municipal del contrato podrá exigir el cambio de personal adscrito en el centro si se considera necesario para el buen funcionamiento del servicio.
- Deberá aportar certificación negativa del Registro de Delincuentes sexuales de todo el personal que vaya adscribir a la ejecución del contrato, concreto relativa la responsable de comedor, cuidadores y ayudante/es de comedor.
- El concesionario deberá disponer de personal suficiente para sustituir de inmediato a cualquiera que por distintas causas tengan que faltar al servicio sin que en ningún caso puedan dar lugar a la interrupción del mismo.
- La empresa concesionaria se subrogará en los contratos del personal que actualmente presta servicios en los centros educativos señalados en el apartado primero de la cláusula primera de este contrato. Se adjunta el anexo II de este Pliego relación indicativa de personal señalando:
 - Centro de prestación de servicios
 - Grupo profesional
 - Antigüedad
 - Tipo de contrato
 - Jornada
 - Convenio colectivo
 - Salario Bruto anual i

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 15 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V_CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



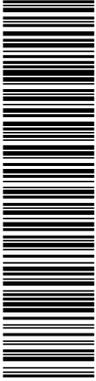
- El personal necesario para la prestación del servicio, será contratado directamente por el concesionario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos, según legislación en vigor convenios colectivos a aplicar, dependiendo únicamente del concesionario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la sucesiva que se pueda promulgar.
- Será de cuenta de la empresa concesionaria uniformar por su cuenta a todo el personal adscrito al servicio con el vestuario adecuado y durante las horas en que se preste aquel, debiendo ir además provistos permanentemente de un placa identificativa en lugar visible de la indumentaria
- El concesionario deberá aportar al responsable del contrato en el plazo máximo de una semana a contar desde el día siguiente a la formalización del mismo, titulaciones de la persona dietista y justificación de la experiencia exigida, así como la acreditación de la formación de cada uno de los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato.
- Asimismo, presentará al responsable del contrato, escrito en el que se indique el nombre y apellidos de la persona encargada de cada comedor escolar y nombre y apellidos del jefe de área. Asimismo en el mes de Septiembre de cada curso escolar, dentro de los diez primeros días, se enviará la relación de personal asignada a cada centro escolar, en el servicio de desayuno y comedor. En caso de que a lo largo del curso escolar se produzcan nuevas incorporaciones, deberá informarse al responsable del contrato acompañando acreditación de la formación pertinente, titulación, y en su caso categoría y tipo de contrato.
- La entidad concesionaria deberá remitir al responsable del contrato, una vez finalizado el plazo de matrícula mensual, aquellos alumnos/as usuarios de beca de comedor y desayuno, que hayan ocasionado baja en dicho servicio o en su caso suspensión.

E) En relación con las instalaciones, equipamientos y otro material de cocina y comedor

La empresa adjudicataria deberá proporcionar hasta el fin de la ejecución del contrato el menaje, equipos necesarios para la refrigeración y útiles de cocina necesarios para la prestación del servicio y llevarlo al centro por sus propios medios y bajo su responsabilidad exclusiva.

Durante la ejecución del contrato le corresponde a la entidad concesionaria la aportación de manteles y servilletas. Asimismo, deberá aportar los materiales y utensilios necesarios para la limpieza del local del comedor y anejos y limpieza del menaje y utillaje, como jabones, abrillantadores, descalcificadoras y demás productos necesarios que deberán ser sostenibles y biodegradables.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 16 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V-CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



F) En cuanto a la organización y funcionamiento del servicio

- La entidad concesionaria deberá contar con una aplicación informática, en la que a través de una clave facilitada al responsable del contrato se puedan consultar los datos relativos al servicio. El concesionario será responsable de mantener durante la vigencia del contrato actualizados todos los datos relativos. Así , en dicha aplicación la empresa concesionaria deberá:
 - Dar de alta los usuarios habituales y esporádicos
 - Incorporar las bajas y suspensiones de solicitudes
 - Incorporar al personal que presta servicios en cada centro escolar, y actualizar el mismo acorde con el número de usuarios matriculados

Constará además, de una pestaña donde consten los alumnos becados, facilitados por esta administración, debiendo dejar de constancia de las bajas o suspensiones, incluso aquellas facilitadas a esta Concejalía que se introducirán por el concesionario Asimismo a los usuarios de comedor escolar, se les facilitará una clave con acceso a la aplicación para consulta exclusivamente de su solicitud, esto es realizar la matrícula, dar de baja o suspender el servicio o consulta del menú.

- Las instalaciones deberán quedar a la finalización del servicio en condiciones adecuadas para poder ser utilizadas para otras actividades. La limpieza abarcará el local de comedor escolar y demás dependencias y materiales que se precisen para la efectiva prestación del servicio, debiendo ser la limpieza exhaustiva. Al comienzo y a la finalización del curso escolar, la empresa adjudicataria deberá realizar una limpieza total del comedor y del mobiliario del mismo y de la cocina en su caso, debiendo estar los locales en perfectas condiciones para poder ser utilizado el próximo curso. Los requerimientos mínimos para la limpieza del comedor y frecuencias son las siguientes:
 - Interiores de cocina, office y comedor escolar: diariamente barrido, fregado y desinfectado y recogida de papeleras. Semanalmente desempolvado.
 - Vajilla y material de comedor y cocina (neveras,): diariamente.
 - Superficies acristaladas y asimilados interiores de cocina, comedor y resto: trimestralmente fregado.
- La empresa concesionaria se encargará de la recogida de restos de comida, su retirada del centro escolar y su eliminación, de acuerdo con las normas vigentes. Estará obligada a la recogida selectiva de los mismos
- La empresa concesionaria responderá de los deterioros o extravíos que puedan producirse en el mobiliario, y utillaje tales como (nevera, etc) que se le faciliten, así, será responsable de las reparaciones de averías que se puedan originar

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 17 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



en las mismas, siempre que el valor de la reparación supere el 50% al de su reposición de uno de similares características.

- La empresa deberá disponer de una oficina como lugar de recepción de comunicaciones que deberá ser atendida mediante teléfono durante el horario que la empresa acuerde con el Ayuntamiento, y que en todo caso abarcara durante el periodo de prestación del servicio y con anterioridad al mismo, asimismo, ha de disponer de teléfono móvil.
- La empresa deberá disponer de hojas de reclamaciones por cada centro el que se preste el servicio, las cuales, serán comunicadas a el responsable del contrato en el plazo no superior a 24 horas desde que se produzcan.
- La empresa concesionaria expondrá en el centro escolar y en su página web en su caso, el menú establecido para cada estación, así como los precios vigentes, para conocimiento de los usuarios
- La entidad concesionaria deberá llevar a cabo el tratamiento de los datos a los que tengan acceso por la naturaleza del servicio conforme a la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal, de 13 de Diciembre de 1999.
- Prestar el servicio durante el 10 meses coincidentes con el curso escolar, siendo el número mínimo de días lectivos de 177, atendiendo al Calendario escolar aprobado para cada curso escolar por la Consejería de Educación y Cultura según el siguiente desglose:

1. Primer trimestre (días estimados): 67 días
2. Segundo y tercer trimestre (días estimados): 110 días

Asimismo, prestara servicio durante aquellos periodos no lectivos del curso escolar que fije la Concejalía de educación en la convocatoria que rija la admisión en cada periodo no lectivo, a modo estimativo, en las últimas convocatoria los periodos de apertura han sido:

- **Periodo no lectivo Navidad:** Días no lectivos fijados para dicho periodo en el calendario escolar.
- **Periodo no lectivo Semana Santa:** Días no lectivos fijados para dicho periodo en el calendario escolar.
- **Periodo no lectivo Verano:** Desde el curso 2015-2016, el periodo de apertura comienza el último día no lectivo del curso y finaliza el primero del curso escolar siguiente.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 18 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



- El concesionario deberá tener suscrito un Seguro de Responsabilidad Civil por daños y perjuicios materiales, personales y consecuenciales, causados a terceros en el ejercicio de la actividad descrita en el objeto de este Pliego.
 - Coberturas a contratar:

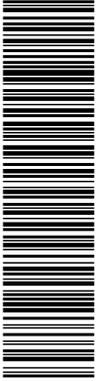
❖ R.C. de explotación o general	1.200.000 euros
❖ R.C. productos	1.200.000 euros
○ INTOXICACIÓN ALIMENTARIA INCLUIDA	
❖ R.C locativa	150.000 euros
❖ R.C. patronal	1.200.000 euros
❖ R.C contaminación accidental	600.000 euros
❖ R.C subsidiaria	1.200.000 euros
❖ Defensa y Fianzas civiles y penales	Incluidas
❖ Cláusula de liberación de gastos	
 - Deberá incluir la descripción detallada de la actividad asegurada. De esta manera, no debe figurar entre las exclusiones de la póliza ninguna de las obligaciones contraídas por el adjudicatario en virtud del contrato a suscribir con el Ayuntamiento.
 - El Ayuntamiento de Oviedo deberá figurar como asegurado adicional sin perder la condición de tercero.
 - Vigencia del contrato: la duración del estipulado en el Pliego, amparando las reclamaciones producidas como consecuencia de hechos acontecidos a lo largo de la vigencia del contrato y reclamados con posterioridad hasta 24 meses finalizado el mismo.
 - En el supuesto de que por motivo que fuese, el adjudicatario cambie de compañía aseguradora, la aseguradora saliente mantendrá la cobertura por dos años más el vencimiento de la Póliza para cubrir los siniestros producidos durante la vigencia del seguro y reclamados en los dos años siguientes a su vencimiento.

5.- OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO

Se facilitará a la entidad concesionaria agua, energía eléctrica y gas natural, en las instalaciones donde se desarrolle el servicio.

Se pondrán a disposición de la empresa concesionaria las instalaciones del comedor y office, así como la maquinaria que exista en el mismo. Iniciada la concesión, se hará un inventario, siendo la empresa concesionaria a partir de ese momento la encargada de su conservación y mantenimiento. A la finalización de la concesión se deberá hacer un nuevo inventario adquiriendo la empresa la obligación de reponer lo que falte o reparar

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 19 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V_CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



en caso de que la reparación supere el 50% al de su reposición de uno de similares características.

6.- RESPONSABLE DEL CONTRATO

Se establece como responsable del contrato la Jefe de la Sección de Educación, si bien el control de los menús a suministrar y plan de organización del servicio recaerá en el Jefe de Sección de los Servicios Médicos municipales.

LA JEFA DE LA SECCIÓN DE EDUCACIÓN
DIANA ANTUÑA VALERO



ANEXO I: Gramajes orientativos en función de la edad: pesos en crudo.

ALIMENTOS	3-6 años	7-12 años	13-16 años	>16 años
PRIMEROS PLATOS				
Alubias.	40-50gr	60-80gr	80-90gr	90-100gr
Lentejas.	40-50gr	60-80gr	80-90gr	90-100gr
Garbanzos.	40-50gr	60-80gr	80-90gr	90-100gr
Pasta.	50-60gr	60-80gr	60-80gr	70-90gr
Pasta, arroz (sopa)	20-25gr	25-30gr	25-30gr	25-30gr
Arroz.	50-60gr	60-80gr	60-80gr	70-90gr
Patatas (patatas con....)	150-200gr	200-250gr	200-250gr	200-250gr
Verduras.	100-120gr	120-150gr	150-200gr	200-250gr
SEGUNDOS PLATOS				
Filete cerdo, ternera	60-70gr	80-110gr	110-120gr	120-140gr
Chuletas, costillas	80-90gr	100-130gr	140-150gr	140-160gr
Filete de pollo y pavo	70-80gr	90-120gr	120-130gr	130-150gr
Pollo (guisado, asado)	130-150gr	200-240gr	220-250gr	220-300gr
Huevos	1 unidad	1 unidad	1-2 unidades	1-2 unidades
Ración de pescado	80-100gr	100-120gr	120-150gr	150-180gr
Carne picada (albóndigas, hamburguesas).	60-70gr	80-110gr	110-120gr	120-140gr
Carne picada (pasta, arroz)	15-20gr	20-30gr	20-30gr	20-30gr
Carne para guisos (ragout, estofados)	80-90gr	100-130gr	140-150gr	140-160gr
GUARNICIONES				
Verdura	40-60gr	40-60gr	60-80gr	60-100gr
Patatas	30-40gr	30-40gr	40-50gr	40-50gr
Mahonesa	10-20gr	10-20gr	20-30gr	20-30gr
Tomate frito	30-40gr	30-40gr	40-50gr	50-60gr
POSTRES				
Fruta fresca	120-150gr	120-150gr	150-200gr	175-225gr
Fruta en conserva	50-60gr	60-80gr	80-100gr	90-120gr
Postre lácteo	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

Código para validación: **VAAPQ-FV5VS-RXJ5V**
Fecha de emisión: **6 de marzo de 2018 a las 9:10:32**
Página 21 de 29El documento ha sido firmado o aprobado por :
1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO**FIRMADO**
05/12/2017 10:24**ANEXO II**

Centro	Categoría profesional	Jornada laboral (h/s)	Categoría	Salario anual con los correspondientes complementos (10 meses)	Tipo contrato	Antigüedad empresa	Vencimiento
BAUDILIO ARCE	Coordinadora	21,25	3	8.164,90 €	300	11/04/1991	
	Cuidadora	10	11	3.546,56 €	300	01/10/1997	
	Cuidadora	10	11	3.472,10 €	502	25/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	15	11	5.208,10 €	300	02/10/2000	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	06/10/2014	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	08/01/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	05/10/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/10/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/10/2013	
	Aux. Limpieza	10	32	3.279,90 €	502	23/05/2017	22/12/2017
BUENAVISTA I	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	11/02/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	05/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	11/02/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	03/10/2011	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	05/10/2015	22/12/2017
	Aux. Limpieza	10	11	3.279,90 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	29/10/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	08/01/2004	
	Coordinadora	13,75	3	5.054,50 €	501	11/09/2017	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	09/01/2017	22/12/2017	
BUENAVISTA II	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	28/09/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	01/10/2015	22/12/2017
	Cuidadora	13,75	3	4.774,10 €	300	15/09/2000	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	03/10/2011	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	27/11/2017	22/12/2017
	Cuidadora	3,75	11	1.302,00 €	300	15/09/2000	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	30/01/2017	22/12/2017
CARMEN RUIZ TILVE	Cuidadora	15	11	5.208,10 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	06/05/2014	22/12/2017



	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	04/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	17,5	11	6.076,10 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	29/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	08/02/2017	22/12/2017
	Cuidadora	15	11	5.208,10 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	03/10/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	20/03/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	02/05/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	03/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	15/10/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	02/11/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	04/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	04/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	20/06/2014	22/12/2017
	Coordinadora	21,25	3	7.811,50 €	300	01/10/2009	
	Aux. Limpieza	12,5	32	4.099,00 €	502	12/09/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	29/11/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	08/01/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	11/01/2016	22/12/2017
	Cuidadora	17,5	11	6.076,10 €	300	16/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/10/2016	22/12/2017
COLLOTO	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	29/10/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	16/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	04/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	16/09/2013	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	02/10/2006	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	02/11/2016	22/12/2017
	Coordinadora	13,75	3	5.054,50 €	300	09/10/2003	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	3,75	11	1.302,00 €	300	02/10/2006	
DOLORES MEDIO	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2015	
	Cuidadora	15	11	5.208,10 €	300	06/10/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	22/09/2015	22/12/2017
	Aux. Limpieza	6,25	3	2.403,30 €	300	03/12/1990	
	Cuidadora	10	11	3.658,05 €	300	06/10/1993	
Coordinadora	21,25	3	8.164,90 €	300	03/12/1990		



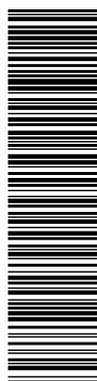
	Cuidadora	10	11	3.658,05 €	300	10/10/1992	
FOZANELDI	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	01/02/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/10/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.546,54 €	300	08/01/1998	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Coordinadora	21,25	3	8.164,90 €	300	03/12/1990	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	23/02/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	23/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	12/11/2001	
	Aux. Limpieza	10	32	3.633,30 €	300	03/12/1990	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	22/09/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	30/01/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.658,05 €	300	19/01/1993	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	05/10/2015		
GERMÁN FERNÁNDEZ RAMOS	Cuidadora	17,5	3	6.076,10 €	300	04/10/2004	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	05/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	20/10/2009	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2008	
	Cuidadora	13,75	3	4.774,10 €	300	15/10/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	23/01/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Aux. Limpieza	10	11	3.279,90 €	300	15/10/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	22/10/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	04/10/2004	
LA ERIA	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/09/2015	22/12/2017
	Cuidadora	15	11	5.561,50 €	300	03/12/1990	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	05/10/2000	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	20/10/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	05/10/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	02/10/2017	22/12/2017
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015		



	Coordinadora	21,25	3	7.885,96 €	300	17/01/1996	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	02/10/2000	
	Aux. Limpieza	12,5	11	4.099,00 €	300	01/10/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	501	13/11/2017	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	22/09/2015	
	Cuidadora	15	11	5.208,10 €	501	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	17/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	28/11/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	501	17/10/2016	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	20/03/2017	22/12/2017	
LORENZO NOVO MIER	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	08/01/2015	22/12/2017
	Coordinadora	21,25	3	7.811,50 €	300	02/10/2001	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	13/09/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/09/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2014	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	01/10/2015	22/12/2017
	Aux. Limpieza	10	11	3.279,90 €	300	01/10/2001	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	03/11/2015	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2001		
MAESTRO JAIME BORRÁS	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	15	11	5.208,10 €	300	10/09/2015	
	Coordinadora	13,75	3	5.054,50 €	300	01/03/2001	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Aux. Limpieza	10	32	3.279,90 €	300	01/03/2001	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/09/2015	22/12/2017
PABLO MIAJA	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	15	11	5.208,10 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	03/10/2011	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	501	15/11/2017	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	27/11/2006	



	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	17/11/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	01/02/2017	22/12/2017
	Aux. Limpieza	7,5	3	2.459,90 €	300	18/02/2003	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2015	
	Coordinadora	21,25	3	7.811,50 €	300	09/01/2017	
PARQUE INFANTIL	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	11/10/2000	
	Coordinadora	21,25	3	7.811,50 €	300	04/10/2000	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	08/01/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	01/10/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/10/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	14/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2009	
	Aux. Limpieza	10	32	3.279,90 €	300	04/10/2000	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	04/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	22/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	05/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	11/09/2007	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	09/11/2007		
POETA ÁNGEL GONZÁLEZ	Cuidadora	15	11	5.208,10 €	300	02/10/2006	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/02/2005	
	Coordinadora	25	3	9.190,00 €	300	01/10/2003	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	17/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502		22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	06/10/2009	
	Cuidadora	17,5	11	6.076,10 €	300	03/10/2006	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	20/11/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	01/10/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	15	11	5.208,10 €	300	17/10/2006	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	01/10/2015	22/12/2017
	Cuidadora	17,5	11	6.076,10 €	300	13/09/2012	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	13/11/2017	22/12/2017
	Cuidadora	12,5	11	4.340,10 €	300	24/09/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	02/11/2016	22/12/2017	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	17/10/2016	22/12/2017	

Código para validación: **VAAPQ-FV5VS-RXJ5V**
Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32
Página 26 de 29El documento ha sido firmado o aprobado por :
1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO**FIRMADO**
05/12/2017 10:24

	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	09/01/2017	22/12/2017
	Cuidadora	12,5	11	4.340,10 €	300	13/09/2012	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	01/10/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	11/09/2015	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Cuidadora	12,5	11	4.340,10 €	300	18/09/2007	
SAN CLAUDIO	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	17/10/2006	
	Aux. Limpieza	11,25	3	3.689,80 €	300	01/10/2002	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	13/10/2016	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	05/10/2015	
	Coordinadora	21,25	3	7.811,50 €	300	01/10/2002	
SAN PEDRO DE LOS ARCOS	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Coordinadora	21,25	3	7.885,96 €	300	15/11/1995	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	12/09/2006	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	13/09/2000	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	26/03/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	14/10/2015	22/12/2017
	Aux. Limpieza	6,25	11	2.049,90 €	300	12/09/2006	
TUDELA VEGUÍN	Cuidadora	8,75	11	3.038,00 €	300	01/10/2007	
	Aux. Limpieza	2,5	3	819,90 €	300	12/02/2004	
	Coordinadora	13,75	3	5.054,50 €	300	12/02/2004	
VENERANDA MANZANO	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	08/01/2007	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	16/10/2001	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	11/09/2014	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	22/09/2009	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/09/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	11/09/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
	Aux. Limpieza	7,5	11	2.459,90 €	300	03/10/2011	
	Coordinadora	21,25	3	8.164,90 €	300	03/12/1990	
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	10/11/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	18/10/2017	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	01/10/2015	22/12/2017
VENTANIELLES	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	08/01/2015	22/12/2017
	Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	16/09/2015	



Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	17/10/2007	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	13/09/2000	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	04/10/2016	22/12/2017
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	17/09/2013	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	27/09/2016	22/12/2017
Cuidadora	17,5	11	6.076,10 €	300	10/09/2015	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
Cuidadora	17,5	11	6.076,10 €	300	22/09/2015	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	10/09/2015	
Coordinadora	13,75	3	5.054,50 €	300	09/01/2012	
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	14/01/2013	22/12/2017
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	15/11/2017	22/12/2017
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	17/10/2016	22/12/2017
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	502	03/10/2017	22/12/2017
Cuidadora	10	11	3.472,08 €	300	14/09/2015	
Aux. Limpieza	10	32	3.279,90 €	502	11/09/2017	22/12/2017
Cuidadora	7,5		2.604,00 €	300		
Encargada colegios Oviedo	40	3	16.192,21 €	300	20/11/1996	
Conductor	40	6	15.064,90 €	401	30/01/2008	

* Personal a fecha de elaboración del presente pliego.

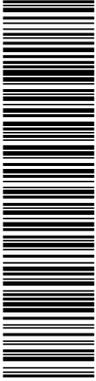
** Todo El Personal Figura Bajo El Convenio Colectivo Estatal Del Sector Laboral De Restauración Colectiva



ANEXO III

Baudilio Arce	Guillermo Estrada, 6	Oviedo	33006
Buenavista I	Alvaro Florez Estrada, 10	Oviedo	33006
Buenavista II	Ciriaco Miguel Vigil 12	Oviedo	33006
Carmen Ruiz-Tilve	Instituto Alfonso II, 8 (Prado de la Vega)	Oviedo	33010
Colloto	Camino Escuelas, 11	Oviedo	33010
Dolores Medio	La Luna, 4	Oviedo	33001
Fozaneldi	El Mayorazu, 14	Oviedo	33008
Germán Fernández Ramos	Manuel Fdez Avello, 12	Oviedo	33011
La Eria	La Regenta, 2	Oviedo	33013
Lorenzo Novo Mier	Melquiades Cabal, 6	Oviedo	33011
Maestro Jaime Borrás	Los Jacintos 12	Oviedo	33010
Pablo Miaja	General Elorza, 66	Oviedo	33002
Parque Infantil	Pedro Caravia 7	Oviedo	33012
Poeta Ángel Gonzalez	Molin el Toro 2	Oviedo	33011
San Claudio	San Roque s/n -San Claudio-	Oviedo	33191
San Pedro de los Arcos	Avda. San Pedro de los Arcos, 18	Oviedo	33012
Tudela Veguín	San Julián, 1 -Tudela Veguin-	Oviedo	33910
Veneranda Manzano	Gil Blas, 15	Oviedo	33008
Ventanielles	Río Sella, 31	Oviedo	33010
	Río Caudal, 3	Oviedo	33010

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Pliego Prescripciones Técnicas Contrato Comedores	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: VAAPQ-FV5VS-RXJ5V Fecha de emisión: 6 de marzo de 2018 a las 9:10:32 Página 29 de 29	FIRMAS El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO 05/12/2017 10:24



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6028613_VAAPQ-FV5VS-RXJ5V_CD9AC47A3A4535720728D5DD64E21AA826D50BF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.