

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGEN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR Y DEL SERVICIO DE ATENCIÓN Y CUIDADO DEL ALUMNADO DE CENTROS PÚBLICOS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA Y DE CENTROS DE EDUCACIÓN ESPECIAL EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA PARA LOS CURSOS ESCOLARES 2018/2019 Y 2019/2020 Y POSIBLE PRÓRROGA.

Índice

1. Objeto del contrato
 - 1.1. Conceptos
2. Condiciones generales de la prestación del servicio
 - 2.1. Autorizaciones
 - 2.2. Otras autorizaciones, permisos y licencias
 - 2.3. Lugar de prestación del servicio
 - 2.3.1. Obligaciones de mantenimiento, reparación y reposición en el lugar de la prestación del servicio
 - 2.3.2. Limpieza e higiene de las instalaciones y equipamientos
 - 2.3.3. Gestión de residuos
 - 2.3.4. Requisitos higiénico-sanitarios generales de los espacios de comedor y cocina existentes en los centros docentes
 - 2.4. Calendario, frecuencia y horario de prestación del servicio
 - 2.5. Menús
 - 2.5.1. Diseño y tipos de menú
 - 2.5.2. Composición de los menús
 - 2.5.3. Semanas incompletas
 - 2.6. Modalidades de comedor
 - 2.6.1. Gestión del aprovisionamiento
 - 2.6.2. Línea fría
 - 2.6.3. Cocina *in situ*
 - 2.6.4. Picnics para salidas programadas fuera del centro docente
 - 2.7. Inversiones para mejoras en cocinas y sus anexos
3. Partes del contrato
 - 3.1. Empresa adjudicataria del contrato
 - 3.1.1. Director/a del servicio
 - 3.1.2. Subrogación en los contratos de trabajo
 - 3.2. Responsable del contrato en el centro
4. Usuarios del comedor
5. Funciones de los profesionales que realizan las prestaciones objeto del contrato
 - 5.1. Formación de manipuladores/as
 - 5.2. Normas de higiene del personal que preste el servicio de comedor

- 5.3. Personal de cocina
 - 5.3.1. Cocinero/a
 - 5.3.2. Auxiliar-ayudante de cocina y comedor
- 5.4. Dietista
- 5.5. Personal de vigilancia
- 5.6. Vestuario e identificación
- 5.7. Personal de apoyo administrativo en la gestión de recibos
- 6. Número de cubiertos que se facturarán
- 7. Referencias técnicas complementarias a incluir en el sobre 3 de la licitación

1. Objeto del contrato

El presente pliego de prescripciones técnicas (en adelante PPT) tiene por finalidad fijar las condiciones técnicas que regirán la prestación objeto del contrato de servicio de comedor escolar y de atención y cuidado del alumnado de centros públicos de Educación Infantil y Primaria y de centros de Educación Especial en la provincia de Zaragoza para 24 meses, y posible prórroga.

El servicio de comedor y atención y cuidado del alumnado en el período intersesiones o equivalentes persigue los siguientes objetivos:

- Alimentación sana y equilibrada.
- Educación para la salud, higiene y alimentación.
- Educación para la responsabilidad personal, la convivencia y el ocio.
- Educación en el respeto al medio ambiente.

1.1. Conceptos

A los efectos del presente pliego de prescripciones técnicas (en adelante PPT), se entenderá por:

a. Servicio de comedor escolar

La elaboración y el suministro de las comidas, las tareas de atención y cuidado al alumnado durante la ingesta de los alimentos, así como el desarrollo de la actividad educativa relacionada en los comedores escolares.

b. Servicio de atención y cuidado del alumnado en el período intersesiones o equivalentes

Aquellas tareas de atención, cuidado, vigilancia, ocio y educación del alumnado durante el período intersesiones o equivalentes.

c. Período intersesiones

El período de tiempo comprendido entre el final de la última clase de la mañana y el inicio de la primera clase de la tarde en aquellos centros docentes en que la jornada lectiva sea partida. La duración del período intersesiones será establecida por el Consejo Escolar.

d. Períodos equivalentes al período intersesiones

Los siguientes:

- o En centros docentes con jornada reducida, aquél que comience al finalizar la jornada lectiva, durante el que los/as alumnos/as usuarios/as del comedor permanecerán bajo la atención y cuidado del personal que presta este servicio. La duración de este período será establecida por el Consejo Escolar.
- o En centros docentes con jornada continua, aquél que comience al finalizar la jornada lectiva, durante el que los/as alumnos/as usuarios/as del comedor permanecerán bajo la atención y cuidado del personal que presta este servicio. La duración de este período será establecida por el Consejo Escolar.

2. Condiciones generales de la prestación del servicio

Los contratos regulados por el presente pliego tendrán naturaleza administrativa, por tanto, se regirán en cuanto a su preparación, adjudicación, efectos y extinción por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se trasponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, (en adelante LCSP), su normativa de desarrollo, y por la Ley 3/2011, de 24 de febrero, de Contratos del Sector Público de Aragón. Supletoriamente les serán de aplicación las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

Asimismo, será de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria la legislación y normativa vigente en materia de seguridad y calidad alimentaria, salud pública, manipulación de alimentos, higiene, transporte de mercancías perecederas, organización y funcionamiento del servicio de comedor y medio ambiente que se relaciona en el Anexo 1 de este PPT, así como cualquier otra que le resulte de aplicación a lo largo de la ejecución del contrato como consecuencia de una modificación de la actual normativa y de la entrada en vigor de nuevas normas.

2.1. Autorizaciones

Las empresas adjudicatarias serán responsables de notificar a la autoridad sanitaria competente cada uno de los comedores escolares de los lotes adjudicados con anterioridad al inicio de la actividad. Asimismo, deberán comunicar cualquier cambio significativo o cese de la prestación que se produzca durante la ejecución del contrato.

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación, las empresas adjudicatarias deberán acreditar estar en posesión del número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) en vigor para la prestación de este tipo de servicios públicos en los centros docentes.

2.2. Otras autorizaciones, permisos y licencias

La adjudicataria deberá contar con todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para la correcta ejecución del contrato de acuerdo con la normativa sectorial vigente que resulte de aplicación en cada caso.

Los procedimientos y equipamientos de los que haga uso la empresa adjudicataria para la prestación del servicio objeto del contrato deberán cumplir con las exigencias técnicas, de calidad y de control que sean de obligado cumplimiento de acuerdo con la normativa sectorial aplicable.

Si del cumplimiento de lo exigido en los dos párrafos anteriores se derivasen obligaciones tributarias, éstas serán por cuenta de la adjudicataria. Asimismo, la adjudicataria será responsable de toda reclamación que se derive del incumplimiento de lo dispuesto en los puntos 2.1 y 2.2 del presente pliego, debiendo indemnizar a la Administración Educativa por los daños y perjuicios resultantes del mismo.

A este respecto, la dirección del centro y el órgano de contratación podrán exigir en todo momento a la empresa adjudicataria que acredite el cumplimiento de lo exigido en los referidos puntos 2.1 y 2.2 de estos pliegos.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para la Administración Educativa del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, conllevará la imposición de la correspondiente penalidad de conformidad con lo establecido en el Anexo XIV del Pliego de Cláusulas Administrativas (en adelante PCAP) que rige el presente contrato.

2.3. Lugar de prestación del servicio

El servicio de comedor escolar se prestará en los locales que para este fin dispongan los centros indicados en el Anexo XX del PCAP, debiendo respetarse en cualquier caso la normativa de uso de las instalaciones escolares, así como la normativa sobre organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar.

En caso de dispersión de las aulas respecto de la ubicación de las instalaciones del comedor se acompañará al alumnado usuario del servicio público a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil. En aquellos casos señalados en el PCAP en el que el centro escolar disponga de varias edificaciones, la empresa adjudicataria dispondrá los medios y recursos necesarios para garantizar la prestación del servicio en cada una de ellas.

El adjudicatario será responsable del cumplimiento de lo exigido en el Reglamento CE Nº 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos como exigencia previa e indispensable para poder realizar la prestación del servicio.

2.3.1. Obligaciones de mantenimiento, reparación y reposición en el lugar de la prestación del servicio

Las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares de los locales acondicionados para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos dependientes del Departamento competente en materia de educación del Gobierno de Aragón, distribuidos en los lotes y sublotés que se establecen en el Anexo XX del PCAP, serán accesibles a la empresa adjudicataria en todo lo necesario para la prestación del servicio en los términos establecidos en el PPT.

En las instalaciones destinadas a la prestación del servicio de comedor y vigilancia la adjudicataria no podrá realizar ningún tipo de obra ni disponer del mobiliario, electrodomésticos, menaje y demás utensilios sin la previa autorización de la Administración educativa.

La empresa adjudicataria hará uso adecuado de las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares de los comedores, de las cocinas, de los baños y de cuantos espacios se dispongan para la prestación del servicio de comedor y vigilancia.

La empresa adjudicataria será responsable del mantenimiento de los locales adscritos a la prestación del servicio de comedor, así como del mantenimiento y la reposición, si fuera necesario, del equipamiento y mobiliario inventariado para su funcionamiento ordinario en adecuadas condiciones de calidad y servicio exigidas por la Administración educativa.

Respecto del equipamiento electrodoméstico, la adjudicataria queda obligada a efectuar a su costa tanto las revisiones de mantenimiento como las reparaciones que resulten necesarias, debiendo éstas ser realizadas por personal técnico autorizado. Asimismo, en el caso de que un electrodoméstico no sea susceptible de ser reparado en condiciones de calidad aceptables para la función que realiza, la empresa adjudicataria estará obligada a proceder a su reposición por otro nuevo de características análogas o superiores.

Será obligación de la adjudicataria la reposición de menaje de cocina, vajilla y cubertería individual, estanterías, carros, material auxiliar y útiles de limpieza deteriorados, por otros nuevos de características análogas o superiores.

Cuando se produzca un incremento de comensales previsiblemente estable y justificado, será la empresa adjudicataria la encargada de adquirir aquellos equipos, dotaciones, menaje, cubiertos y bandejas de servicio necesarios para atender a los/las nuevos/as comensales. En caso de desacuerdo sobre los equipos y dotaciones nuevas a adquirir, el equipo directivo será el responsable de determinar los equipos y dotaciones que son necesarias.

Las bandejas de uso individual de los/las comensales deberán ser en todo caso de acero inoxidable, tanto aquéllas que se repongan, como las que sea necesario comprar a consecuencia de un incremento de comensales.

2.3.2. Limpieza e higiene de las instalaciones y equipamientos

La limpieza de dependencias, instalaciones y equipamiento adscritos a la prestación del servicio de comedor y vigilancia al alumnado se sujetará a la normativa sectorial vigente que resulte de aplicación, siendo en todo caso responsabilidad de la empresa adjudicataria, que asimismo deberá proveer los materiales de limpieza necesarios para llevarla a cabo.

La adjudicataria ejecutará correctamente la limpieza del comedor, cocina, y sus anexos, incluidos los aseos designados como preferentes para su uso por los/as alumnos/as del comedor, con las siguientes frecuencias mínimas:

- Interiores de cocina, office y comedor escolar:
 - Barrido, fregado, desinfectado y recogida de papeleras: diaria.
 - Desempolvado: semanal.
- Otras instalaciones y locales utilizados por la empresa (almacenes y asimilados, vestuarios, despensa):
 - Barrido: diaria.
 - Fregado y desinfectado: dos veces por semana fregado.
 - Desempolvado: una vez por semana.
- Limpieza de vajilla y material de comedor y cocina: diaria.
- Fregado de superficies acristaladas y asimilados en interiores de la cocina, comedor y resto de instalaciones: trimestralmente (interior y exteriormente).
- Limpieza de aseos de uso por el alumnado durante el período de comedor: diaria.

Cuando por circunstancias puntuales o excepcionales sea requerida una limpieza, fregado y desinfectado de una zona de la cocina, del comedor o sus anexos, por necesidades surgidas del propio desarrollo de la actividad del comedor, la limpieza será inmediata y asumida por la empresa adjudicataria, que implementará las medidas y dispondrá los medios personales y materiales que sean necesarios.

Uno o dos días antes del inicio de la prestación del servicio de comedor la empresa adjudicataria llevará a cabo una limpieza completa que incluya todos los espacios, dependencias, equipamiento y utensilios relacionados con el servicio de comedor.

Asimismo, a la finalización de la prestación del servicio de comedor por periodo vacacional de verano, la adjudicataria realizará una limpieza final, dejando las instalaciones, equipamiento y utensilios recogidos.

2.3.3. Gestión de residuos

Uno de los principios de la sostenibilidad medioambiental es el cuidado del entorno, constituyendo la gestión de residuos un elemento de suma importancia.

En este sentido, el adjudicatario estará obligado al cumplimiento de la normativa reguladora de la gestión, revalorización y eliminación de residuos vigente en la Comunidad Autónoma de Aragón.

2.3.4. Requisitos higiénico-sanitarios generales de los espacios de comedor y cocina existentes en los centros docentes

La empresa adjudicataria será responsable del riguroso cumplimiento de la normativa sectorial vigente que resulte de aplicación en materia de requisitos higiénico-sanitarios, prestando especial atención al Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas, aprobado por Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón (Anexo 1 del PPT) en lo que se refiere al régimen de exigencias en materia de:

1. Condiciones que deben cumplir los establecimientos.
2. Buenas prácticas de manipulación.
3. Personal manipulador.
4. Enfermedades transmitidas por los alimentos.
5. Sistemas de autocontrol.

2.4. Calendario, frecuencia y horario de prestación del servicio

El servicio de comedor escolar y de atención y cuidado al alumnado se prestará de lunes a viernes en las franjas horarias aprobadas por el Consejo Escolar como periodos de comedor e intersecciones o equivalentes.

El Consejo Escolar de cada centro establecerá, dependiendo del número de usuarios/as, de las dimensiones del comedor y de los equipos y dotaciones disponibles, los turnos necesarios para que el tiempo destinado a la ingesta sea suficiente y adecuado a las necesidades de los/as comensales por tramos de edad, dando prioridad a cuestiones educativas y sanitarias relacionadas con la ingesta y la masticación correctas.

En todo momento se tendrán en cuenta los requerimientos de alumnos/as con necesidades educativas especiales.

2.5. Menús

El diseño, composición y procedimientos de elaboración de los menús deberán dar cumplimiento a la normativa sectorial vigente que sea de aplicación durante la ejecución del contrato, así como respetar las recomendaciones de la Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón aprobado mediante la Resolución de 16 de septiembre de 2013, de la Dirección General de Ordenación Académica del Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte y de la Dirección General de Salud Pública del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia (GCEA en adelante) y al Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos del año 2010 de los Ministerios de Educación y de Sanidad, Política Social e Igualdad (DCACE en lo sucesivo), que se recogen como Anexo 2 y Anexo 2 BIS del PPT.

2.5.1. Diseño y tipos de menú

El menú será el mismo para todos/as los/as comensales que hagan uso del servicio de comedor, sin que proceda admitir variación alguna. No obstante, se ofrecerán menús alternativos para aquellos/as comensales que lo requieran por prescripción médica, debiendo la empresa adjudicataria atender como mínimo las dietas especiales que a continuación se enumeran:

- Astringente
- Intolerancia al gluten
- Intolerancia a la lactosa
- Alergia al pescado y/o marisco
- Alergia a las leguminosas
- Alergia a los frutos secos
- Alergia al huevo
- Alergias a cualquier otro tipo de alimento

Asimismo, en el caso de que el alumnado necesitara algún otro tipo de dieta especial diferente a las anteriormente descritas, y una vez recibido el informe médico completo, la empresa estudiará y valorará, con el asesoramiento de la Administración Educativa, la búsqueda de la solución dietética más adecuada para la elaboración de dicha dieta.

Las dietas especiales en la medida de lo posible deberán tener una composición similar a la basal, dándose preferencia a los alimentos frescos y de temporada.

En los supuestos de dieta especial, con carácter previo a la prestación del servicio de comedor, el equipo directivo del centro educativo deberá poner en conocimiento de la empresa adjudicataria la relación de alumnos/as afectados/as por intolerancias y alergias.

Los alimentos que deban ser sustituidos para el adecuado diseño de los menús que respondan a dietas especiales, serán reemplazados por alimentos que cumplan con sus mismas características y valores nutricionales, asegurando, de este modo, a todos/as los/as comensales una dieta equilibrada conforme a los parámetros previstos en la GCEA y el DCACE. A este respecto, en el diseño de menús que respondan a dietas especiales por intolerancia a la lactosa no bastará con sustituir el yogur por fruta, es decir, si el menú basal correspondiente prevé un yogur de postre, en el menú especial de intolerancia a la lactosa el yogur se sustituirá preferentemente por yogur de soja y no por fruta.

Los menús que respondan a una dieta especial deberán estar correctamente identificados con el fin de evitar errores en su suministro, servicio y consumo.

En todo caso, la cantidad de las raciones se ajustará a la edad del/a alumno/a según las recomendaciones establecidas en la GCEA y el DCACE. Asimismo, la calidad nutricional, organoléptica e higiénico-sanitaria de los alimentos servidos a los/as comensales se ajustará a lo establecido en los documentos incluidos en los Anexos 2 y 2 BIS del presente pliego.

En aquellos centros que presten servicio de comedor a niños de dos años, el menú será adaptado a sus características.

2.5.2. Composición de los menús

Las pautas nutricionales que debe cumplir el menú escolar se ajustarán además de a la GCEA y al DCACE, a lo establecido a continuación:

A. Requisitos nutricionales:

- a. Confección de los menús adaptados a las necesidades nutricionales en energía y nutrientes.
- b. Perfil calórico equilibrado.
- c. Especial atención al perfil lipídico.

B. Composición y variedad de los menús:

- a. Adaptación de la frecuencia de los alimentos a la comida del comedor.
- b. Variedad de los alimentos dentro del grupo.
- c. Tecnología culinaria empleada.
- d. Empleo de recetas variadas.

C. Otras consideraciones:

- a. Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.
- b. Adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual.
- c. Preferencia por los alimentos frescos y de temporada

- d. Proporcionar a las familias información del ciclo mensual de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

Con el fin de mejorar la calidad del menú escolar, quedan eliminados de su utilización los siguientes productos: panga, perca del Nilo, tilapia y fogonero. Asimismo, se eliminarán comidas precocinadas.

2.5.3. Semanas incompletas

Si en los meses en que se presta el servicio de comedor existen días no lectivos, el diseño de los menús se ajustará a lo siguiente con el fin de asegurar una alimentación equilibrada a los/as comensales:

1. Cuando los alimentos fuente de proteína (carne, pescado, legumbres y huevos) estén ausentes deberá cumplirse con lo siguiente en el diseño del menú:
 - a. No podrá faltar siempre el mismo tipo de alimento cuando exista más de un día no lectivo en la planilla mensual, por ejemplo, dos raciones de pescado en dos días no lectivos dentro de un mismo mes.
 - b. En una semana que tenga algún día festivo no podrá utilizarse la media ración de carne como complemento.
 - c. Únicamente podrá aparecer la ración de carne fijada en el presente documento.
 - d. En una semana en la que haya cuatro días lectivos podrá faltar una ración de pescado o una de legumbres indistintamente.
 - e. En una semana de tres días lectivos podrá faltar una ración de pescado y otra de legumbres.
 - f. En una semana de dos días lectivos podrá faltar una ración de pescado, otra de legumbres y otra de carne, debiéndose mantener una de pescado y otra de legumbres.
 - g. En una semana de un día lectivo podrá incluirse indistintamente tanto una ración de pescado como otra de legumbres.
 - h. El huevo podrá no incluirse en una semana que no esté completa.
 - i. Si en un mismo mes existe más de una semana que no sea completa, se procurará un equilibrio entre los días lectivos en relación a los alimentos proteicos, de modo que en conjunto se mantengan constantes todas las proporciones de alimentos tal y como señala el protocolo nutricional. Se evitará excluir de esas semanas siempre los mismos tipos de alimentos. Ejemplo: en un mes en el que haya dos semanas con dos días lectivos cada semana no se podrá excluir en ambas la carne, sino que estas dos semanas se tratarán como si fuera una semana de cuatro días lectivos, es decir, tendrá una ración de carne, una o dos de legumbres y una o dos de pescado.

No se considerará como semana incompleta aquella que, siendo de cinco días lectivos, tenga algunos días en un mes y otros en el mes siguiente. Este tipo de semanas se analizará en su conjunto como una semana completa.

2. Cuando la fruta esté ausente deberá cumplirse con lo siguiente en el diseño del menú:
 - a. Una semana de cuatro días lectivos podrá tener tres piezas de fruta fresca, sin que esta cantidad sea considerada un fallo o error.
 - b. En un período de cuatro semanas en el que haya varios días no lectivos la proporción de fruta debe ser de 4 a 1 como mínimo respecto a otros postres.
3. Cuando los cereales estén ausentes deberá cumplirse con lo siguiente en el diseño del menú:
 - a. Si en un mes existe más de un día no lectivo se procurará que en su conjunto se ofrezcan todos los cereales de un modo variado y bien proporcionado, evitando repeticiones o ausencias.
4. Cuando la verdura esté ausente deberá cumplirse con lo siguiente en el diseño del menú:
 - a. Si en un mes existen días no lectivos, el 50% de los platos constituidos básicamente con verduras deberán ser a base de verduras crudas y el otro 50% a base de verduras cocinadas.

En todo caso, cada mes el menú debe cumplir íntegramente el protocolo nutricional.

2.6. Modalidades de comedor

Los menús que se sirvan se prepararán, según lo establecido en este epígrafe, en cocina *in situ* o siguiendo el sistema productivo de comida preparada denominado "línea fría".

En todo caso, las comidas y alimentos deberán ser servidos a los/as comensales en perfectas condiciones para su ingesta y cumpliendo estrictamente con las cantidades y calidades prescritas según el diseño de los menús que corresponda y la edad de los/as comensales de conformidad con lo estipulado en los Anexos 2 y 2 BIS. Las comidas y alimentos que conformen los menús deberán cumplir con las normas de higiene y temperatura establecidas en la normativa vigente y este PPT. Asimismo, se respetará el horario previamente establecido para el servicio de los menús a los/as usuarios/as de los comedores.

En todo caso, la prestación de servicio de comedor incluirá también el cuidado y atención del alumnado durante el período intersesiones o equivalentes.

2.6.1. Gestión del aprovisionamiento

La adjudicataria asumirá la gestión de compras y la provisión de todos los alimentos y el material complementario que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del contrato. En consecuencia, el pago a proveedores será realizado directamente y a cargo de la empresa adjudicataria.

En el supuesto de que la adjudicataria se hubiera comprometido a aportar los materiales necesarios para llevar a cabo las actividades educativas durante el período intersesiones o equivalentes, ésta, a través del/de la director/a del servicio deberá adquirir dichos materiales dando cuenta de ello al equipo directivo del centro docente, mediante presentación de la factura correspondiente.

Si al finalizar el ejercicio correspondiente, la empresa adjudicataria no hubiera invertido el porcentaje de su facturación total a que se hubiera comprometido, deberá adquirir para el centro docente el material que le indique el equipo directivo por la cuantía restante. Este material deberá almacenarse en el centro docente para ser usado durante el período intersecciones o equivalentes del siguiente curso lectivo.

2.6.2. Línea fría

A efectos del presente pliego se entiende por línea fría aquellos comedores en los que, al no existir los medios necesarios para poder preparar la comida que se sirva en el propio centro educativo, ésta es preparada y envasada previamente según el sistema productivo denominado "línea fría", esto es, mediante la ejecución sucesiva de las siguientes fases:

- a) Aprovechamiento de materias primas y material necesario.
- b) 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 destrucción de los microorganismos patógenos.
- c) Enfriamiento rápido de la comida preparada, en el plazo de tiempo más breve posible, de forma que la temperatura baje a 4 °C en el centro del alimento.
- d) Envasado y etiquetado completo de los alimentos conforme a la normativa vigente en materia de seguridad y calidad alimentaria.
- e) Almacenaje de los alimentos cocinados y envasados en locales con temperatura y presión de aire controlado.
- f) Transporte de los menús a menos de 4 °C hasta el centro docente donde vayan a ser consumidos.
- g) Entrega de los alimentos en bandejas debidamente etiquetadas indicando los distintos tipos de menú, basal o especial, según la intolerancia que desarrolle o alérgenos que contenga.

Las bandejas en que deben ser suministrados los alimentos a los centros docentes por la empresa adjudicataria correspondiente deberán ser obligatoriamente de acero inoxidable en la fase de regeneración de los alimentos, pudiendo ser de plástico en la fase de envasado, transporte, entrega y mantenimiento frigorífico previo a la regeneración.

Las empresas adjudicatarias deberán, en cualquier caso, acreditar:

- Informe técnico que incluya los modelos de bandejas que van a utilizar para la conservación y regeneración de los alimentos, los materiales que las conforman (incluido el film de cierre si lo hubiere), las especificaciones técnicas de utilización, proveedor, y cuantos más datos que ayuden a una perfecta identificación del producto.
 - Etiqueta del fabricante de las bandejas y etiqueta técnica acreditando que cumple con la normativa vigente en la Unión Europea.
- h) Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el centro docente a menos de 4 °C hasta el momento del consumo.

- i) Regeneración o calentamiento de las comidas preparadas en el menor tiempo posible de tal manera que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65 °C, aunque sin llegar a sobrepasar nunca una temperatura máxima de seguridad que pueda suponer riesgo de quemadura a los comensales al ingerir el alimento.
- j) Consumo en un período inferior a 2 horas desde la regeneración.

El suministro por la empresa adjudicataria a los centros docentes que correspondan deberá realizarse al menos dos veces por semana.

La dirección de cada centro docente realizará la petición de los menús 7 días antes de la fecha en que vayan a servirse a los comensales. En situaciones puntuales derivadas de la necesidad de servir dietas especiales o de dar servicio a comensales ocasionales, los equipos directivos podrán solicitar hasta un 10% del total de los menús del centro con un mínimo de 24 horas de antelación.

En caso de pérdida de menús por corte de corriente eléctrica o cualquier otra circunstancia no imputable al centro docente, si se produjese un menoscabo en los mismos, la empresa adjudicataria suministrará esos menús antes de la comida para la que fueran a servirse y correrá con los gastos que ello conlleve.

La adjudicataria está sujeta al cumplimiento de las anteriores prescripciones y a cuantos controles e inspecciones sean exigidos por la legislación y la Administración Sanitaria. A tal efecto, deberá acreditar en cualquier momento que le sea exigido por el órgano de contratación el cumplimiento de lo anterior. Además, deberá dar copia al centro docente de la documentación acreditativa de dicho cumplimiento y estará obligada a su archivo y custodia en lugar adecuado.

2.6.3. Cocina *in situ*

Se prepararán los menús que se sirvan a los/as comensales en las instalaciones de los centros docentes que cuentan con cocina *in situ*. A efectos de estos pliegos son centros docentes con cocina *in situ* todos los recogidos como tales en el Anexo XX del PCAP.

La prestación objeto del contrato, en lo que se refiere a la comida, en los centros docentes con cocina *in situ*, a efectos del presente pliego, comprende el aprovisionamiento de materias primas y materiales complementarios, la elaboración en el propio centro de los menús, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo, la preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como su retirada y limpieza después de la comida, la limpieza de las mesas y del comedor.

2.6.4. Picnics para salidas programadas fuera del centro docente

El picnic respetará en su diseño y composición todas las prescripciones contenidas en el punto 2.5 de este pliego. Las bolsas de picnic se prepararán en el ~~centro~~ docente o se entregarán por la empresa adjudicataria ya preparadas y correctamente etiquetadas e identificadas. Los menús especiales deberán ser etiquetados con códigos que permitan su correcta identificación.

Los picnics deberán ser encargados con la misma antelación de 7 días con que se encargan los menús, con especificación de los tipos de menú y cantidad necesarios según los comensales que asistan a la salida.

La adjudicataria deberá disponer de un/a trabajador/a que realice la entrega de las bolsas de picnic a los/as alumnos/as, asegurándose de que entrega a cada comensal la que le corresponda en función de su dieta.

2.7. Inversiones para mejoras en cocinas y sus anexos

Se entenderá como inversión en cocinas y sus anexos las obras de remodelación, adecuación, ampliación e insonorización, realizadas en cocina, office, comedor y anexos, tales como almacén, despensa, vestuarios, aseos y cualquier otro espacio cuyo uso esté directamente relacionado con el servicio de comedor escolar.

Así mismo, la inversión podrá consistir en la compra de aparatos electrodomésticos, tales como horno, mesa caliente, cámara frigorífica, arcón-congelador, o la realización de instalaciones como gas o mejoras eléctricas.

3. Partes del contrato

Son partes de los contratos que regulan el presente pliego las empresas adjudicatarias de los lotes que les correspondan y el Servicio Provincial de Zaragoza del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón. No obstante lo anterior, para la correcta ejecución del contrato: la empresa adjudicataria nombrará un/a director/a del servicio (para todos los lotes o lotes parciales de los que sea adjudicatario) que será el/la interlocutor/a con los equipos directivos de los centros docentes correspondientes en tanto que responsables del contrato en los términos en los que se establece en este epígrafe.

3.1. Empresa adjudicataria del contrato

3.1.1. Director/a del Servicio

La empresa adjudicataria nombrará como parte de su obligación de adscripción de medios (Anexo VI del PCAP: Compromiso de adscripción de medios) un/a director/a del servicio. Esta persona será la encargada de dirigir el trabajo del personal contratado por la empresa adjudicataria y la interlocutora con quien se relacionará de manera exclusiva la dirección del centro en relación con el mismo.

Son cometidos del/de la director/a del servicio:

- a. La gestión de los recursos humanos adscritos por la adjudicataria a la prestación del servicio en cada lote.
- b. El control de la asistencia del personal al lugar de trabajo y del cumplimiento de las normas laborales de la empresa adjudicataria.

- c. Informar a la dirección del centro de las personas a su cargo que presten y que dejen de prestar el servicio y de las que les sustituyan, con el fin de poder verificar el número de efectivos reales dedicados a la prestación del servicio.
- d. Supervisar los preparativos del servicio de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores/as y garantizando que el servicio se presta en el horario aprobado por el Consejo Escolar.
- e. Recibir, informar, coordinar y dar las explicaciones oportunas a los/las cuidadores/as que se incorporen a cada centro docente.
- f. Realizar con la periodicidad que indique el Consejo Escolar una reunión de coordinación con el equipo directivo del centro.
- g. Coordinar el proyecto de actividades educativas y la memoria en el período intersecciones o equivalentes manteniendo informado en todo momento al equipo directivo y siguiendo sus pautas e indicaciones, e informando al Consejo Escolar.

La última semana de cada mes, la adjudicataria deberá informar a las familias de los/las usuarios/as del comedor y a la dirección del centro docente de todos los tipos de menú, distinguiendo entre basal y especiales, así como de los menús ecológicos cuando proceda, que se servirán en el mes inmediatamente siguiente. Esta notificación se realizará a través de la página web y del tablón de anuncios del centro docente, así como a través correo electrónico a las familias. En caso de que éstas requieran su notificación por correo postal o la entrega en mano, la adjudicataria quedará igualmente obligada a ello.

La notificación de los tipos de menú servidos en el centro deberá contener la siguiente información:

- a. La identificación y composición de cada uno de los menús (basales, especiales y ecológicos), cuyo diseño deberá cumplir con lo exigido en el presente PPT.
- b. Detalle de los ingredientes y coadyuvantes tecnológicos que figuren en la lista de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias y que se utilicen en la fabricación de cada plato y sigan estando presente en el producto acabado, aunque sea de forma modificada. La lista de estas sustancias es la que figura en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- c. Orientaciones para la elaboración de los menús que complementen la adecuada alimentación de los niños fuera del centro educativo.

Además, la adjudicataria está obligada a informar a la dirección del centro docente, a través del/a director/a del servicio correspondiente, sobre cualquier incidencia significativa que surja en el desarrollo y la prestación del servicio de comedor y vigilancia del alumnado en el mismo día en que se produzca. Asimismo, deberá facilitar cuanta información le sea requerida en relación con aquél a la dirección del centro.

3.1.2. Subrogación en contratos de trabajo

En base en lo dispuesto en el artículo 130 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, el órgano de contratación deberá facilitar a los licitadores la información sobre las condiciones de

los contratos de los trabajadores a los que afecte la subrogación que resulte necesaria para permitir la evaluación de los costes laborales que implicará tal medida.

La información sobre las condiciones de subrogación en contratos de trabajo se recoge en el Anexo III del presente PPT, tal como establece la cláusula 3.2.2 de los PCAP.

El órgano de contratación no es responsable de la información que debe ser facilitada por la actual empresa prestadora, por lo que será la empresa entrante la responsable de revisar los aspectos indicados en dicho Anexo III para la subrogación del personal. La información facilitada en el pliego permitirá evaluar los costes del contrato en cuanto al elemento del personal empleado.

3.2. El responsable del contrato en el centro

El equipo directivo del centro docente asumirá en relación con el servicio de comedor y de vigilancia del alumnado, además de las funciones que le correspondan de acuerdo con la normativa educativa y administrativa, las de responsable del contrato que se recogen en el presente pliego.

En todo caso, será función del equipo directivo el control de asistencia al comedor y la gestión administrativa del cobro y devolución de los recibos de los usuarios y la gestión de impagados. No obstante lo anterior, para el desempeño de estas funciones, en el caso de que la empresa adjudicataria se hubiera comprometido a ello en el momento de adjudicación del contrato, el equipo directivo del centro docente podrá contar para las gestiones administrativas del servicio de comedor con el apoyo de la empresa adjudicataria, la cual ejercerá las funciones señaladas en el punto 5.7 de este pliego y, de haberse comprometido, contratará a una persona de apoyo que acudirá al centro docente 1 ó 2 días a la semana, según sea necesario.

En todo caso, los datos de asistencia al comedor escolar de la empresa adjudicataria deberán coincidir con los datos de control de presencia de los centros en:

- a. Número de alumnos fijos. En el caso de centros con cocina *in situ* se distinguirá entre alumnos fijos sin ayudas de comedor y alumnos becados (becados del Departamento, Ayuntamientos y otras instituciones, transportados y alumnos de centros y aulas de educación especial).
- b. Número de alumnos ocasionales.
- c. Número de otros usuarios fijos.
- d. Número de otros usuarios ocasionales.

4. Usuarios del comedor

La utilización del servicio de comedor deberá solicitarse ante el centro docente por los usuarios.

Podrán ser usuarios/as de los comedores escolares:

- Los/as alumnos/as de centros docentes públicos dependientes de la Consejería competente en materia de educación.
- El profesorado y el personal no docente con destino en el centro que esté autorizado para el uso del comedor por la dirección del centro y satisfaga el pago del menú.
- Los miembros del equipo directivo del centro que ejerzan las funciones de control y coordinación del comedor.
- Dos miembros de la Comisión de Comedor del centro docente, en los casos en los que ésta exista, cuyos menús serán por cuenta de la adjudicataria. Estos dos miembros podrán hacer uso del comedor exclusivamente una vez al mes y respetando, en todo caso, lo establecido a continuación:
 - Comerán siempre separados/as de los/as usuarios/as habituales.
 - No interferirán en el normal desarrollo de la prestación del servicio.
 - No interferirán en el desempeño de las funciones propias del personal del centro educativo y de la empresa adjudicataria.
 - Deberá informar con antelación mínima de 5 días a la dirección del centro de la fecha de asistencia y del tipo de menú que consumirán ambos/as, con el fin de poder adecuarles un sitio en el comedor y poder servirles el menú que corresponda.
 - En caso de solicitar menú especial, deberán acreditar por escrito la existencia de la prescripción médica que le obligue al seguimiento de esa dieta concreta.

5. Funciones de los profesionales que realizan las prestaciones objeto del contrato

Estarán sujetos/as a las previsiones contempladas en este epígrafe tanto el personal contratado por la empresa adjudicataria, como los/as empleados/as públicos/as de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, con las especificidades que en cada caso se estipulen y sin perjuicio de la normativa laboral y social que le resulte de aplicación a cada trabajador/a.

El personal dependiente de la Administración que preste servicios en el centro, colaborará con la empresa adjudicataria y durante el tiempo de vigencia del contrato, en el desarrollo de las actividades objeto del contrato.

El personal necesario para la prestación normal del servicio de comedor, así como otro que pudiera contratarse de manera transitoria para determinados casos, será contratado por la adjudicataria, siendo su responsabilidad el cumplimiento de todas las obligaciones derivadas de esos contratos conforme a la normativa laboral y social que resulte de aplicación en cada caso.

El personal que no forme parte de la plantilla de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón que ya viniera prestando servicios en los centros que conforman los lotes hasta este momento deberá ser subrogado por las empresas adjudicatarias sin menoscabo de sus condiciones laborales y respetando en cada caso su convenio colectivo.

En caso de ausencia de alguno/a de los/as trabajadores/as de la empresa adjudicataria, por enfermedad, imposición de sanciones disciplinarias, baja médica, incapacitación, vacaciones, permisos o cualquier otra causa análoga, sus plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a

costa de la adjudicataria, de forma que se respete de manera permanente el número de trabajadores/as que corresponde estar en cada centro en función de lo establecido en los pliegos que rigen el contrato.

La adjudicataria deberá entregar a la dirección del centro docente, dentro del primer mes a partir de la adjudicación, una relación del personal que va a prestar servicio en el centro docente, indicando sus nombres, apellidos, D.N.I., categoría profesional, fecha de alta en la Seguridad Social y antigüedad en la empresa, adjuntando además copia compulsada de la certificación negativa de inscripción en el Registro Central de Delincuentes Sexuales. Esta relación deberá actualizarse siempre que se produzca un cambio en plantilla que preste el servicio de comedor y atención y cuidado del alumnado en el centro docente.

5.1. Formación de manipuladores/as

Los/las trabajadores/as cuyas funciones impliquen manipulación de alimentos deberán estar en posesión de la titulación o acreditación que sea exigible por la normativa vigente durante la ejecución del contrato. Asimismo, la empresa adjudicataria garantizará una adecuada formación de sus trabajadores para la correcta ejecución del contrato.

5.2. Normas de higiene del personal que preste el servicio de comedor

En la manipulación y servicio de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de comenzar la ejecución del servicio mediante certificado médico emitido por un facultativo que acredite la ausencia de enfermedad transmisible alguna del trabajador, repitiéndose los reconocimientos médicos con la periodicidad que se determine.

Todo el personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata.

No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

Además, el personal del servicio de comedor deberá cumplir con las siguientes normas:

- Mantendrán una rigurosa higiene personal. Manos y uniforme limpios y pelo recogido.
- No llevarán puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, como anillos, pulseras, relojes y otros objetos.
- Se lavarán con frecuencia las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de realizar actividades ajenas a su cometido específico y siempre después de hacer uso del servicio higiénico.
- En caso de heridas, las protegerán perfectamente con una cubierta impermeable.
- No fumarán ni masticarán goma de mascar durante el servicio de cocina y comedor.
- No toserán o estornudarán sobre los alimentos.
- No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

- En general, cualquier otra contemplada en la normativa sectorial vigente que resulte de aplicación, con especial atención al Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas, aprobado por Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, en lo que a normas del personal manipulador se refiere (Anexo 1 PPT).

5.3. Personal de cocina

Se considera personal de cocina a los efectos de este pliego a los/as cocineros/as y a los/as auxiliares de cocina y comedor, independientemente de que sean empleados/as de la empresa adjudicataria o de la Administración Pública.

Se valorará que las empresas dispongan de un porcentaje de horas del personal de comedor en relación con el total contratado en los lotes que tengan adjudicados, que se repartirán entre los centros de cada lote, previa autorización del órgano de contratación, por cualquiera de las circunstancias que se mencionan a continuación:

- Alumnos/as con necesidades educativas especiales.
- Aquellas otras circunstancias que sean convenientemente informadas y motivadas por los equipos directivos y que cuenten con la aprobación del Servicio Provincial de Educación.

En cualquier caso e independientemente de lo ofertado y valorado, cualquier aumento en la plantilla deberá ser autorizado previamente por el Servicio Provincial de Educación.

5.3.1. Cocinero/a

En los centros con cocina *in situ* habrá una persona responsable de la cocina que se ocupará de la organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito a la cocina así como de la elaboración de las comidas, con sujeción al menú basal y menús especiales previamente diseñados por el/la dietista de la empresa. Además, la persona responsable de la cocina tendrá las siguientes funciones:

- Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- Comprobar que las materias primas recibidas corresponden con las pedidas en cantidad, calidad y de acuerdo a los menús planificados en el calendario previamente establecido
- Preparar, cocinar y organizar la distribución de las comidas.
- Revisar y controlar el uso, limpieza y mantenimiento del material de la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto al director del servicio.
- Colaborar en la planificación de menús.
- Velar por el estricto cumplimiento de las normas de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.
- También recogerá y conservará las "muestras testigo" de acuerdo con la normativa vigente.

Cuando por alguna circunstancia la persona responsable de la cocina esté ausente, ésta deberá delegar en otra persona la realización de estas funciones.

5.3.2. Auxiliar – Ayudante de cocina y comedor

Los/las auxiliares de cocina y comedor ejecutarán las funciones auxiliares que se detallan a continuación: preparación y regeneración de las comidas, preparación de las mesas, emplatado y reparto de los menús a los/las comensales, y limpieza tanto del menaje y utensilios, como del equipamiento e instalaciones.

El personal dedicado al reparto de los menús a los/las comensales no podrá ser computado como personal de atención al alumnado.

Será competencia de la adjudicataria disponer para esta función de tantas personas se consideren oportunas a fin de prestar un servicio eficaz y de calidad.

5.4. Dietista

La adjudicataria dispondrá en su plantilla de un/a profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética, tal y como establece la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición en relación con las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares.

Este/a profesional diseñará los menús teniendo en cuenta lo establecido en el epígrafe 2.5. del presente pliego, así como lo recogido en los documentos que se incluyen como Anexos 2 Y 2 BIS de este pliego. Asimismo, deberá asumir en la confección de los menús aquellas instrucciones dadas por la Administración Educativa y Sanitaria en relación con la alimentación del alumnado.

5.5. Personal de vigilancia

En todos los comedores escolares habrá cuidadores/as y, en su caso, personal de atención a los alumnos/as que bajo las instrucciones del/a director/a del centro, dadas directamente o a través del/a director/a del servicio, atenderán a los/as usuarios/as del comedor.

En cualquier caso, el personal de vigilancia deberá estar en posesión del título de monitor de tiempo libre o titulación equivalente de acuerdo con la normativa que sea de aplicación durante la ejecución del contrato.

El personal de vigilancia realizará su actividad durante los turnos del servicio de comedor y en el período intersesiones o equivalentes. En caso de dispersión de las aulas respecto de la ubicación de las instalaciones del comedor, este personal acompañará al alumnado usuario del servicio público a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil.

La contratación del personal de atención y cuidado al alumnado que efectúe la empresa adjudicataria para ejecutar el contrato ha de regirse por la normativa laboral vigente y la Orden ECD/666/2016, de 17 de junio, por la que se establecen las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón. Así, el número de cuidadores/as en el servicio comedor y en los períodos intersesiones y equivalentes será el siguiente:

- Una persona por cada 27 alumnos o fracción superior a 18 en Educación Secundaria Obligatoria.
- Una persona por cada 22 alumnos o fracción superior a 13 en Educación Primaria.
- Una persona por cada 13 alumnos o fracción superior a 9 en Educación Infantil.
- Una persona por cada 7 alumnos en Educación Especial. En cualquier caso, para la atención a los alumnos de Educación Especial existirá siempre, al menos, un monitor independientemente del número de comensales

Para el cálculo de las monitoras en el caso de los alumnos de 2-3 años de los centros con escolarización anticipada, se estará a lo previsto en los artículos 3 y 4 de la Orden ECD/666/2016, de 17 de junio, computándose para dicho cálculo a todos los niños de la etapa de educación infantil.

El Servicio Provincial de Zaragoza adaptará lo anteriormente señalado a las situaciones específicas para el alumnado de Educación Especial.

El número de monitores existentes variará en función del número de altas y bajas que se produzcan en el número de comensales durante el transcurso del curso escolar.

Se valorará que las empresas dispongan de un porcentaje de horas del personal de vigilancia en relación con el total contratado en los lotes que tengan adjudicados, que se repartirán entre los centros de cada lote, previa autorización del órgano de contratación, por cualquiera de las circunstancias que se mencionan a continuación:

- Alumnos/as con necesidades educativas especiales.
- Porcentaje superior al 50% de alumnos/as extranjeros/as, minorías étnicas o familias en riesgo de exclusión.
- Aquellas otras circunstancias que sean convenientemente informadas y motivadas por los equipos directivos y que cuenten con la aprobación del Servicio Provincial de Educación.

Serán funciones propias del personal de vigilancia:

- El cuidado y apoyo al alumnado que por su edad o necesidades educativas especiales necesiten la colaboración y soporte de una persona adulta para su alimentación y aseo.
- El cuidado y mantenimiento de la higiene de los/as niños/as, esto es, el lavado de manos, antes y después de la comida, bien con agua y jabón o bien mediante el uso de toallitas higiénicas; y el cepillado de dientes tras la ingesta de la comida. Las toallitas, el jabón, la pasta dentífrica y todo el material necesario deberá aportarlo la adjudicataria.
- Acompañar al alumnado usuario del comedor a las instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil.
- La adopción de las medidas necesarias para que en caso de existencia de turnos de comedor no se impida una ingesta satisfactoria en aquellos alumnos/as que precisen mayor tiempo.
- Elaborar, con la supervisión y orientación del equipo directivo del centro, el proyecto de comedor, la memoria y la programación correspondiente de actividades lúdico-educativas.

- Desarrollar las actividades del proyecto educativo del servicio de comedor.

El personal de vigilancia y cuidado al alumnado deberá realizar una programación de actividades que deberá incorporarse en una memoria anual que será entregada al responsable del lote a lo largo del primer mes a contar desde el día del inicio de la prestación del servicio de comedor y cuidado y asistencia durante el período intersesiones y equivalentes.

Las actividades programadas para los/las alumnos/as usuarios/as del servicio de comedor escolar deberán contemplar en todo momento objetivos pedagógicos, que se deberán trabajar activamente tanto durante el tiempo relacionado más directamente con la ingesta, como con el tiempo restante, por ello se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Actividades relacionadas con la alimentación y hábitos saludables que se desarrollarán durante la comida y antes y después de ésta.
- Actividades para el período intersesiones o equivalentes.

Las actividades que se realicen en estos momentos deben estar planificadas, temporalizadas, estructuradas, secuenciadas y orientadas a conseguir:

- Lograr una sana y agradable convivencia en los momentos que se produzcan los tiempos libres.
- Evitar y suprimir las actitudes agresivas como móvil de relación interpersonal.
- Desarrollar en los/as alumnos/as el hábito del uso creativo del ocio y el tiempo libre.
- Lograr que el tiempo destinado a la hora libre sea un momento de disfrute de la convivencia y aprendizaje, tanto para alumnos/as.
- Reducir, en la medida de lo posible, el riesgo de accidentes.
- Contribuir a una formación integral a través del juego.
- Potenciar la creación de hábitos de vida saludables.
- Favorecer la comunicación, la cooperación y la convivencia entre los/las alumnos/as.

Las actividades programadas para el período intersesiones y equivalentes deberán estar adaptadas a la edad y características del alumnado al que vayan dirigidas, ser variadas y fomentar la participación y el trabajo en equipo.

El programa de actividades que se diseñe para su realización durante el tiempo que está funcionando el servicio de comedor deberá constar de los siguientes apartados y deberá, siempre bajo el prisma de lo lúdico, compaginar actividades en que los/as alumnos/as realicen actividad intelectual y actividad física moderada constando de los siguientes apartados:

- Contextualización.
- Justificación del programa.
- Objetivos del programa.
- Actividades a realizar secuenciada por ciclos dentro de la Educación Infantil y Primaria.
- Adaptación de las actividades en base a la atención a la diversidad.
- Metodología a emplear.

- Temporalización.
- Recursos (humanos y materiales).

5.6. Vestuario e identificación

Será obligación de la adjudicataria proveer del vestuario adecuado a sus empleados/as correspondientes, así como de una tarjeta de identificación que detallará el nombre y puesto de trabajo de cada empleado/a, así como la empresa de la que sea trabajador/a. Será responsabilidad del personal que realiza las prestaciones objeto del contrato hacer uso de dicho vestuario durante el ejercicio de su funciones, así como ir identificado de manera permanente con la referida tarjeta que llevará colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, la adjudicataria proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables, calzado adecuado, y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

5.7. Personal de apoyo administrativo en la gestión de recibos

En el supuesto de que el adjudicatario se hubiera comprometido a poner a disposición del centro escolar una persona para la realización de las tareas administrativas de gestión del comedor en el propio centro escolar, estas deberán realizarse 1 ó 2 días a la semana, según necesidad.

En su caso, la adjudicataria deberá realizar a su costa el apoyo de las tareas administrativas de gestión del comedor que consistirán en la realización de lo siguiente:

- Puesta a disposición del centro escolar de un canal de comunicación con las familias para que estas transmitan las altas y bajas en el servicio de comedor, así como cualquier incidencia que deseen realizar sobre el servicio. A tal fin, deberán presentar un proyecto de gestión de estas tareas en el que se especifique como mínimo, los canales elegidos para la comunicación con las familias (WEB, teléfono, etc.), y una breve descripción del mismo.
- Confección de los ficheros mensuales de recibos, cobros y devoluciones, de acuerdo con el formato correspondiente a la Norma y Procedimiento Bancario publicados por la Asociación Española de Banca, "Cuaderno 19".

6. Número de cubiertos que se facturarán

Mensualmente se facturará el número de menús que realmente se consuman en cada centro docente. El recuento conformado de éstos será registrado diariamente en el Registro de cubiertos consumidos que, con periodicidad mensual, será firmado por la dirección de cada uno de los centros que integran el lote y por el/la director/a del servicio. El total mensual de cubiertos consumidos será el que se facturará cada mes.

Una vez finalizado el mes se entregará una copia de la hoja del registro al director/a del servicio y otra se archivará en el centro.

Cuando la dirección del centro tenga conocimiento de que se van a producir ausencias de los/as usuarios/as habituales del comedor que aconsejen disminuir el número de menús que se van a servir, lo pondrá en conocimiento del/a director/a del servicio por cualquier medio que permita acreditar su envío, antes de las 10.00 h del día en el que deba producir los efectos, con el objeto de que disminuya el número de menús que se servirán y se facturarán esos días.

7. Referencias técnicas complementarias a incluir en el sobre 3 de la licitación.

De acuerdo con la cláusula 2.2.5.4 de los PCAP, las licitadoras deberán presentar en el Sobre 3, además de lo exigido en el propio PCAP que rige el presente contrato, todas las referencias técnicas que se recogen en este PPT. En concreto:

- Acreditación de la adecuación de las características de las bandejas (epígrafe 2.6.2).
- Proyecto o memoria educativa para el período intersesiones (epígrafe 5.5).

Zaragoza, a 22 de marzo de 2018
LA DIRECTORA DEL SERVICIO PROVINCIAL DE
ZARAGOZA



Fdo: Isabel C. Arbués Castán

DILIGENCIA: Para hacer constar que el presente Pliego de Prescripciones Técnicas ha sido aprobado por el órgano de contratación con fecha 22 de marzo de 2018.

Zaragoza, a
LA DIRECTORA DEL SERVICIO PROVINCIAL
DE ZARAGOZA

Fdo: Isabel C. Arbués Castán

Anexo 1. Normativa sectorial

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) Nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y el Reglamento (UE) Nº 202/2014 de la Comisión de 3 de marzo de 2014 por el que se modifica el anterior.
- Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y el Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el anterior.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 142/2002 de 1 de febrero por el que se regula la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 3484/00 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Código Alimentario Español.
- Resolución de 4 de septiembre de 2000, de la Dirección General de Renovación Pedagógica, sobre el personal de cuidado y atención al alumnado en el servicio de comedor escolar.
- Ley 5/2014, de 26 de junio, de salud pública de Aragón.
- Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de calidad alimentaria en Aragón.
- Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.
- Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo por la que se desarrollan determinados aspectos del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.
- Decreto 2/2006, de 10 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de la producción, posesión y gestión de residuos industriales no peligrosos y

del régimen jurídico del servicio público de eliminación de residuos industriales no peligrosos no susceptibles de valorización en la Comunidad Autónoma de Aragón.

- Decreto 38/2004, de 24 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los vertidos de aguas residuales a las redes municipales de alcantarillado.
- Orden de 12 de junio de 2000, del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan instrucciones para la organización y el funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios.
- Orden ECD/666/2016, de 17 de junio, por la que se establecen las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Anexo 2. Guía de comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón

Anexo 2 BIS. Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos

**GUIA DE
COMEDORES ESCOLARES
COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN**

03 de julio de 2013

ÍNDICE:

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. NORMATIVA.....	4
3. EL SERVICIO DEL COMEDOR ESCOLAR.....	5
3.1. El espacio del comedor escolar. Condiciones ambientales.....	5
3.2. Instalaciones, equipos y utensilios relacionados con la elaboración o servicio de comidas.....	6
3.3. Prácticas Correctas.....	6
3.4. Manipuladores de alimentos.....	7
3.5. Personal de atención y vigilancia del alumnado.....	8
3.6. Requisitos referidos a enfermedades transmitidas por alimentos.....	9
3.7. Libro de visitas.....	9
4. EL MENÚ ESCOLAR.....	10
4.1. Criterios Nutricionales.....	10
4.2. Estructura del menú escolar.....	12
5. DIETAS ESPECIALES.....	15
5.1. Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca.....	15
5.2. Diabetes Mellitus.....	17
6. GESTIÓN DEL COMEDOR ESCOLAR.....	18
6.1. Servicio Interior. Menú elaborado en el centro docente.....	18
6.2. Servicio Exterior. Menú elaborado en cocinas centrales (catering).....	19
7. Autocontrol en el comedor escolar.....	20
8. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO.....	21
9. BIBLIOGRAFÍA:.....	22
Anexo 1. TAMAÑO ORIENTATIVO DE LAS RACIONES PARA POBLACIÓN EN EDAD ESCOLAR	

1. INTRODUCCIÓN

El comedor de los centros educativos es un espacio que desempeña dos importantes funciones en la etapa escolar, la función nutricional y la función educativa. Es un espacio físico necesario para el suministro de alimentos y es además el marco en el que los niños y niñas aprendan a comer y alimentarse, adquiriendo hábitos adecuados que les permitan mantener una alimentación correcta a lo largo de su vida adulta. Es además un espacio de sociabilización y convivencia para los escolares ⁽¹⁾.

Durante los últimos años la demanda del servicio de comedor escolar es un fiel reflejo de nuestra realidad social y económica. Datos recientes sugieren que en Aragón más del 30% de los escolares de educación Infantil y primaria de la enseñanza pública, realiza la comida principal en su centro de enseñanza. Esta situación supone la ingesta del 30-35% del aporte energético diario y el aporte de un volumen considerable de nutrientes durante al menos 8 meses al año.

El comedor escolar como función educativa complementario a la enseñanza, deberá atender a los siguientes objetivos ⁽²⁾:

- . Educación para la salud, higiene y alimentación: encaminados a desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables, normas de comportamiento y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
- . Educación para la responsabilidad: haciendo partícipes al alumnado, en función de su edad y nivel educativo, en las tareas, intervenciones y proyectos que se desarrollen en los comedores.
- . Educación para la convivencia: fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto, educación y tolerancia entre los miembros de la comunidad escolar, en un ambiente emocional y social adecuado.
- . Educación para el ocio: planificando actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan a desarrollar la personalidad y a fomentar la sociabilización entre todos los alumnos.

En este contexto surge la necesidad de elaborar esta Guía cuyo objetivo fundamental es que sirva de orientación y asesoramiento para el conjunto de sectores responsables e implicados en la consecución de un comedor escolar que garantice el aprendizaje de hábitos saludables en alimentación a los niños y niñas en edad escolar en nuestra Comunidad Autónoma.

Con tal fin se han reunido los Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte y el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia del Gobierno de Aragón, y fruto de esta colaboración surge esta Guía de Comedores Escolares que tiene un carácter orientativo y que recoge las recomendaciones procedentes de organizaciones como la OMS, en su iniciativa Global de Salud en la Escuela ⁽³⁾, y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Estrategia NAOS, en su Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos.

2. NORMATIVA

En el acuerdo 550 del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud (CISNS) celebrado el 29 de junio de 2005, sobre el servicio de comidas en centros docentes, se recogen las recomendaciones para que en los comedores escolares se fomenten y promuevan hábitos saludables en la alimentación del alumnado en relación con su nutrición, favoreciendo la salud de los escolares en la etapa de mayor crecimiento y desarrollo tanto físico como intelectual y contribuyendo a la prevención de algunos problemas de salud.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, tiene en cuenta de forma muy particular la creciente importancia de los riesgos nutricionales. En su artículo 40 establece una serie de medidas dirigidas al ámbito escolar como son que los responsables de la supervisión de los menús serán expertos profesionales acreditados en las áreas de nutrición y dietética y que en las instalaciones que lo permitan se elaborarán menús escolares adaptados a las necesidades especiales de los alumnos que padezcan alergias e intolerancias alimentarias. Y en su artículo 41, de medidas dirigidas a las Administraciones Públicas establece entre otras medidas la necesidad de llevar a cabo una supervisión de los requisitos nutricionales, para lo cual se deben establecer sistemas de verificación y supervisión de los menús suministrados en los centros escolares y de las incidencias producidas en el servicio de los mismos, de acuerdo a las guías y/o protocolos que se diseñen a tal efecto.

Asimismo, el marco jurídico nacional que regula el servicio del comedor escolar está recogido en la Orden Ministerial de 24 de noviembre de 1992, por la que se regulan los comedores escolares en los centros docentes públicos dependientes del Ministerio de Educación y Ciencia, que imparten enseñanzas en los niveles obligatorios y/o de educación infantil.

Además en Aragón existe la siguiente reglamentación autonómica:

- . Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas, cuyo objeto es establecer las medidas que deben adoptar los establecimientos que elaboran comidas para salvaguardar la salud de los ciudadanos.

- . Orden de 12 de junio de 2000, del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan instrucciones para la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón.

- . Resolución de 4 de septiembre de 2000, de la Dirección General de Renovación Pedagógica, sobre el personal de cuidado y atención al alumnado en el servicio de comedor escolar.

3. EL SERVICIO DEL COMEDOR ESCOLAR

3.1. El espacio del comedor escolar. Condiciones ambientales

El comedor escolar debe ser un espacio físico agradable en el que disfrutar del momento de la comida en un ambiente relajado y con tiempo suficiente para su consumo. Una decoración sencilla y alegre con mobiliario adecuado al tamaño de los usuarios, iluminación adecuada y medidas de insonorización que contribuyan a disminuir el nivel de ruido y favorezcan la conversación en un tono sosegado, son elementos imprescindibles para crear una sala acogedora que haga del momento de la comida un espacio grato de convivencia⁽⁴⁾.

Las principales condiciones ambientales que debe reunir un comedor escolar son:

- Iluminación: Dispondrá preferiblemente de luz natural buscando el máximo aprovechamiento de la misma. En caso de no disponer de ella se tendrá que asegurar suficiente luz artificial que permita la fácil visión de mobiliario y paramentos, así como de los alimentos.
- Ventilación: Natural o forzada que asegure la suficiente renovación del aire para el volumen del comedor y para la capacidad de personas en el mismo.
- Control del ruido: El comedor deberá estar protegido de ruidos desagradables o con excesivo volumen o sensación de eco que impida la normal comunicación entre los comensales.
- Temperatura: Deberá cuidarse especialmente que la temperatura sea agradable en cualquier época del año evitando frío o calor excesivo que impida el bienestar necesario.
- Olores: Es importante que el comedor no tenga olor a comidas preparadas o a otros elementos como combustibles, productos de limpieza, etc., que hagan desagradable el desarrollo de la actividad.
- Mensajes educativos: La emisión de mensajes relacionados con el uso de prácticas correctas en el comedor, es un instrumento útil y facilita las normas que cualquier escolar debe aplicar en el comedor. Se recomienda que en el comedor haya una batería de cuadros de alimentos, por ejemplo frutas, y elementos decorativos que generen una combinación de colores alegres y adecuados en el entorno.
- Proporciones del espacio por escolar: La proporción de espacio por escolar en las instalaciones destinadas al comedor se establecerá en la licencia de apertura, teniendo en cuenta la superficie útil y las dimensiones de las salidas de evacuación, todo ello bajo la inspección y control municipal como unidad administrativa responsable de otorgar esta licencia.
- Duración de las comidas: El tiempo dedicado al desarrollo de la misma, en cada turno, no debe ser inferior a 30 minutos, ampliando esta duración en lo que se estime necesario en los grupos de menor edad y en aquellos con necesidades especiales.

3.2. Instalaciones, equipos y utensilios relacionados con la elaboración o servicio de comidas

- Locales: Las paredes, techos y suelos de los locales y servicio de comidas, serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. Las ventanas y aberturas estarán provistas de mallas que impidan el acceso de insectos. La iluminación suficiente y los elementos de iluminación estarán provistos de dispositivos que protejan a los alimentos de una posible contaminación en caso de rotura. Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia.
- Lavamanos. Las zonas de manipulación o preparación de comidas dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual, estarán provistos de agua fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos.
- Cocinas. Tendrán unas dimensiones acordes a su volumen de trabajo y suficientes superficies libres para las manipulaciones de alimentos (encimeras y similares). Dispondrán de campanas extractoras de gases y humos con filtros, que las cubran en su totalidad y que consigan una extracción adecuada y suficiente
- Dependencias, instalaciones y equipamientos. Todas las dependencias poseerán equipos de conservación a temperatura regulada. Los equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas. Dispondrán de local de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.
- Materiales y equipos. Serán de material no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y se mantendrán en buen estado de conservación.
- Limpieza, desinfección y eliminación de desperdicios. La cocina se ordenará y limpiará siempre que sea necesario y en todo caso al final de la jornada de trabajo. Los productos utilizados para la limpieza desinfección y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, estarán debidamente identificados y serán aptos para su uso en industria alimentaria. Habrá una persona responsable de las tareas de limpieza y desinfección que estará familiarizado con el proceso de elaboración de alimentos.
- Los desperdicios de productos alimenticios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.

3.3. Prácticas Correctas.

- Para cada producto o cada fase de elaboración la superficies de trabajo y utensilios serán específicos para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos.
- Las materias primas deberán conservarse aisladas del suelo, tanto en las cámaras como en el almacén, siempre separadas de los productos elaborados y de aquellos que puedan consumirse sin tratamiento térmico.
- Todos los alimentos estarán debidamente protegidos evitando la mezcla de olores. Se separarán los que van a ser tratados térmicamente de los de consumo en

crudo. El problema más importante que se puede presentar en esta etapa es la contaminación cruzada. Un caso particular de este tipo de contaminación a tener en cuenta es el de los alimentos destinados a enfermos celíacos, para los que deben usarse utensilios específicos, aceites que no hayan sido utilizados previamente y otras precauciones similares.

- . La preparación de alimentos se realizará con la mínima antelación posible.
- . La rotación y estiba de productos será correcta y evitará la presencia de productos caducados o con fecha de consumo sobrepasada.
- . Se refrigerarán inmediatamente las materias primas y los productos elaborados que lo requieran.
- . No se sobrepasará la capacidad máxima de las cámaras de refrigeración y congelación y se controlarán sus temperaturas.
- . La congelación de materias primas o productos elaborados se realizará en instalaciones adecuadas para ese fin y que aseguren la congelación rápida, pasando de 0°C a -10°C en el menor tiempo posible. A los productos se les anotará la fecha de dicha práctica.
- . Los materiales en contacto con los alimentos, deberán estar autorizados para uso alimentario.
- . La descongelación de productos elaborados o materias primas se realizará a temperaturas de refrigeración.
- . Las verduras y hortalizas que se consuman en crudo, después de lavadas se desinfectarán con lejía de uso alimentario (tiempo de contacto 10 minutos, dosis la indicada en la etiquetas) y posteriormente se aclararán con agua potable.
- . Se evitará la elaboración de salsas, cremas y otros alimentos que lleven huevo y no precisen tratamiento térmico. que garantice que se alcanzan 65°C en el centro del producto.
- . En presencia de alimentos no se realizarán la limpieza general, desinfección, desinsectación, barrido en seco de los locales, etc.
- . En las zonas de trabajo no habrá objetos extraños (macetas, lavadoras, etc.), animales o personal ajeno a la actividad.

3.4. Manipuladores de alimentos

Los manipuladores de alimentos deberán poseer una formación adecuada en materia de higiene alimentaria de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen. Durante la manipulación de alimentos se mantendrá en todo momento una correcta higiene personal. Los manipuladores utilizarán ropa especial de trabajo, exclusiva y limpia para la manipulación de alimentos, tendrán las manos limpias y se lavarán las manos de forma frecuente y cuidadosa. Se evitarán prácticas que puedan originar contaminación de los alimentos como toser y estornudar sobre los alimentos, y fumar, masticar chicle y comer dentro de áreas de manipulación.

Los manipuladores que presenten enfermedades o síntomas de aquellas lo pondrán en conocimiento del responsable del establecimiento. Este será responsable de adoptar las posibles restricciones o suspensión temporal del trabajo de manipulación de alimentos, con asesoramiento médico si es necesario.

3.5. Personal de atención y vigilancia del alumnado

El personal encargado de la atención del alumnado tendrá conocimientos sobre educación infantil y promoción de hábitos saludables y velará para que la comida se desarrolle en un ambiente emocional y social adecuado, de acuerdo a las instrucciones recogidas en la Orden de 12 de junio de 2000, del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan instrucciones para la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón. Para el resto de Centros Docentes Privados se actuará de acuerdo a las recomendaciones establecidas en el Documento de Consenso sobre alimentación en centros educativos⁽²⁾.

En caso de atender a alumnado con intolerancias, alergias alimentarias y/o al látex en condiciones de seguridad, se fomentará la formación específica del personal docente, o del personal específico contratado, que participe en las tareas de atención y supervisión del alumnado en el servicio de comedor, para que puedan detectar, y así prevenir, posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición.

En la Comunidad Autónoma de Aragón el Convenio para el Colectivo del Sector de Monitores de Comedores Escolares de Aragón define al *personal de atención y vigilancia del alumnado* como todo aquel personal asignado al servicio de comedores que estando en posesión del título de Monitor de Tiempo Libre, expedido y registrado por el Gobierno de Aragón, tendrá como actividad la vigilancia, atención y cuidado del alumnado en el espacio de tiempo correspondiente, facilitándoles la creación y el desarrollo de hábitos y actitudes favorables a la salud, higiene, participación, convivencia y correcta conducta alimentaria.

Se contará con el personal de atención y cuidado del alumnado necesario para un correcto funcionamiento del servicio, teniendo en cuenta el número de comensales y la etapa educativa, de acuerdo con las siguientes proporciones:

- Un monitor por cada 30 alumnos/as o fracción superior a 20 en Educación Secundaria
- Un monitor por cada 25 alumnos/as o fracción superior a 15 en Educación Primaria
- Un monitor por cada 15 alumnos/as o fracción superior a 10 en Educación Infantil.

Estas proporciones se podrán modificar y adaptar en las situaciones de Educación Especial.

3.6. Requisitos referidos a enfermedades transmitidas por alimentos

Comunicación de brotes. Los titulares de los comedores escolares ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en los mismos, vendrán obligados a comunicarlo urgentemente a la autoridad competente.

Menú de salvaguarda. Los comedores escolares o las cocinas centrales que les suministres tendrán siempre redactado y a disposición del personal de inspección un "menú de salvaguarda" para emergencias que no podrá estar compuesto por productos de riesgo tales como productos elaborados con carnes picadas, atún, huevos, ovoproductos y determinados productos lácteos.

Ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en estos establecimientos, deberán proceder al cambio de todos los menús por el "menú de salvaguarda" o cesar su actividad mientras dure la situación de riesgo o lo determine la autoridad sanitaria.

Muestras testigo. Con el fin de facilitar el estudio de posibles brotes por parte de la autoridad competente los comedores escolares que elaboren comidas dispondrán de muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente.

3.7. Libro de visitas

Todos los establecimiento contarán con un libro de visitas de control sanitario el cual sirve, por una parte, como documento de inscripción (en las primeras páginas aparece el número de censo, el titular, la dirección y el nombre del establecimiento), y por otra parte, para reflejar el resultado de las inspecciones periódicas (existen hojas de diligencias en blanco).

4. EL MENÚ ESCOLAR

El menú para la población escolar debe suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal.

Los menús servidos en los comedores escolares serán siempre supervisados por profesionales sanitarios con formación acreditada en nutrición humana y dietética, de manera que se garantice que son variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad ⁽⁷⁾.

Los centros educativos proporcionarán a las familias, tutores o responsables de los niños, la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

4.1. Criterios Nutricionales

Los menús programados deberán ser variados, equilibrados, adaptados a las necesidades de cada edad y ajustarse a las recomendaciones establecidas en el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos aprobado por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud del 21 de julio de 2010.

La comida del mediodía deberá aportar alrededor del 30-35% de las necesidades energéticas diarias según tramos de edad según aparece en la Tabla 1.

Tabla 1. Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar

	EDAD en años	ENERGÍA kcal/día	35% ENERGÍA kcal/día
niños	3-8	1742	610
niñas	3-8	1642	575
niños	9-13	2279	798
niñas	9-13	2071	725
niños	14-18	3152	1103
niñas	14-18	2368	829

Fuente: Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005)

En el anexo I se recogen los tamaños aproximados de las raciones recomendadas para conseguir estas necesidades nutricionales en niños y niñas según edad escolar.

Los menús deben incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos

- H Cereales y derivados. En este grupo contemplamos el arroz, la pasta y el pan, así como algunas variedades menos frecuentes como el cuscús, la polenta, etc. que pueden formar parte de algunos menús. El pan debería ser un componente diario.
- H Hortalizas, verduras y tubérculos. Es recomendable consumir 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 promoverá la información a las familias del tipo de ensalada u hortaliza que se vaya a ofrecer (“ensalada de...”, “ensalada con...”, “menestra de...”). Las patatas con frecuencia acostumbra a acompañar a las hortalizas 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 de igual forma.
- H Legumbres. Es conveniente asegurar el consumo de una ración de legumbres entre una y dos veces a la semana, procurando fomentar la variedad (garbanzos, lentejas, alubias pintas, etc.) y alternando las técnicas de preparación. Junto con las hortalizas, verduras y las frutas, las legumbres constituyen un grupo de alimentos que es conveniente potenciar en el entorno de los comedores escolares, intentando alcanzar una oferta de seis raciones mensuales.
- H Carnes. Se recomienda consumir de una a tres raciones a la semana, priorizando las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, ternera, cerdo, conejo o cordero (que posibilitará también la oferta para diferentes culturas). Las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa (salchichas, hamburguesas, albóndigas, etc.) se podrán incluir con una frecuencia máxima de una vez por semana, evitando que estén acompañadas de guarniciones fritas.
- H Pescados y mariscos. Se recomienda la inclusión de pescado de una a tres veces por semana, no contabilizando como una ración productos con muy bajo contenido en pescado (buñuelos de bacalao, anillas de calamar, barritas de merluza, etc.) Para impulsar su consumo se procurará una oferta de seis raciones al mes, 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.
- H Fruta. La mejor forma de aprovechar las propiedades nutritivas de la fruta, y de que ésta sea mejor aceptada por el alumnado, es consumir la fruta de temporada, madura y preferiblemente en crudo. También se tendrá en cuenta fomentar la variedad en el consumo para evitar la monotonía, la rotación semanal, la temperatura del servicio y el empleo de preparaciones cómodas y accesibles, especialmente cuando se destinen a escolares de tres a cinco años. Se priorizará el uso de fruta fresca (cuatro o más raciones/semana) a otras presentaciones como almíbares, zumos, compotas y otras opciones más

ricas en azúcares, que se ofertarán como postre un máximo de una vez a la semana.

H Lácteos. La leche y sus derivados (yogur, quesos, cuajadas) son una importante fuente de proteínas y calcio. Se priorizará la oferta de yogur frente a otros productos lácteos (flan, natillas, etc.). Como máximo se ofrecerá una vez a la semana como postre sustituyendo a una presentación diferente a la fruta fresca (almíbar, confitura, etc.). En las preparaciones de primeros y segundos pueden incorporarse porciones de quesos y otros lácteos.

Otras recomendaciones a tener en cuenta:

- El agua debe ser la única bebida que acompañe a las comidas.
- Se recomienda limitar el uso de productos precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.) a una frecuencia máxima de tres veces al mes, evitando que las guarniciones que les acompañen sean frituras.
- La frecuencia recomendada de frituras es, para los segundos platos, un máximo de dos veces por semana y, en las guarniciones, un máximo una vez por semana.
- Se evitará el uso de la misma técnica culinaria en primeros y segundos platos, o en componentes del segundo y su guarnición. Para las frituras se utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.
- Para aliñar o para uso en crudo, el aceite de oliva virgen extra es la elección idónea.
- Se moderará el uso de sal en el cocinado de los alimentos. Los caldos de carne concentrada o cualquier producto que tenga en su composición potenciadores del sabor como, por ejemplo, el glutamato monosódico, a menudo tienen demasiada sal por lo que debe limitarse su uso y, en caso de utilizarse, no añadir sal suplementaria a la comida.
- En casos de alumnado que por aspectos culturales o religiosos se motive la exclusión de un tipo de alimento, se dispondrá, siempre que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan y sea asumible económicamente, de un menú alternativo considerado suficiente para cubrir las necesidades nutricionales de los escolares.
- Se evitará el uso de guantes de látex para impedir la transferencia de proteínas de látex de los guantes fabricados a base de este material a los alimentos que han sido manipulados con éstos, pudiendo causar reacciones anafilácticas en personas sensibilizadas.

4.2. Estructura del menú escolar

Para conseguir estos aportes energéticos y proporcionar una alimentación variada y equilibrada los menús servidos deberán confeccionarse teniendo en

cuenta la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de alimentos comentados y que se recoge en la Tabla 2.

Tabla 2. Frecuencia semanal de consumo de grupos de alimentos del menú escolar

GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
Primeros platos	
- Arroz	1
- Pasta*	1
- Legumbres	1-2
- Hortalizas y verduras (incluyendo las patatas)	1-2
Segundos platos	
- Carnes	1-3
- Pescados	1-3
- Huevos	1-2
Guarniciones	
- Ensaladas variadas	3-4
- Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres,..)	1-2
Postres	
- Frutas frescas y de temporada	4-5
- Otros postres (preferentemente yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales ..)	0-1

* En las pastas no se incluyen las pizzas porque, salvo excepciones, se consideran platos precocinados

La estructura básica del menú escolar debe estar constituida por los siguientes criterios:

- H Primer plato: Es recomendable que este constituido por arroz, pasta, legumbres, patatas o verduras y hortalizas, crudas o cocidas.
- H Segundo plato: Es de elección el grupo de alimentos proteicos: carne, pescados y huevos.
- H Guarnición: Puede ser muy diversa y el tipo de alimentos que se utilicen dependerá de la composición del primer plato, aunque generalmente se priorizaran las verduras y ensaladas en sus distintas variedades.

- H Plato único: Se puede optar por ofrecer un plato único cuando éste contenga todos los elementos de un primer y un segundo plato, carne o pescado, patatas, legumbres o verduras, arroz o pasta, etc.
- H Pan: La comida se acompañará con una ración de pan cuyo tamaño dependerá de la edad del niño.
- H Postre: La fruta será el postre habitual. Los zumos de frutos nunca sustituirán completamente el consumo de frutas frescas enteras. La leche y postres lácteos son un buen complemento en la alimentación escolar, pero en ningún caso se presentará como sustituto de la fruta natural en el postre.
- H Agua: Será la bebida de elección para el escolar. Es fundamental que esté siempre presente en la comida y que el niño/a resulte sencillo acceder a ella.

5. DIETAS ESPECIALES

En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con 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, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

Si las condiciones organizativas, o de las instalaciones y de los locales de cocina, no permiten cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulta inasumible, se facilitarán los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia ⁽⁷⁾.

Al igual que para el resto de comensales, los centros educativos proporcionarán a las familias, tutores o responsables de los niños que requieran dietas especiales, la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

Para atender al alumnado con intolerancias, alergias alimentarias y/o al látex en condiciones de seguridad, se fomentará la formación específica del personal docente y del personal específico que participe en las tareas de atención y supervisión del alumnado en el servicio de comedor, para que puedan detectar, y así prevenir, posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición.

El personal del centro escolar y del servicio de cocina o de catering debe conocer la existencia de circunstancias especiales de salud del alumnado (diabetes, alergias, celiaquías, etc.) que exijan la preparación de menús especiales.

Las dos situaciones especiales que se pueden encontrar en los centros docentes con más frecuencia son:

- ✓ Intolerancia al gluten
- ✓ Diabetes

5.1. Intolerancia al gluten o enfermedad celiaca

Es un trastorno digestivo que consiste en una intolerancia permanente al gluten, proteína que se encuentra en los cereales de consumo más frecuente, como

el trigo, centeno, cebada y avena ⁽⁸⁾. Es concretamente la *gliadina*, uno de los componentes del gluten, la sustancia que resulta tóxica para las personas con esta afección.

En esta enfermedad, las vellosidades de la mucosa intestinal se dañan por la presencia de gluten, lo que conduce a una menor capacidad para absorber los nutrientes esenciales (hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas y minerales) pudiendo provocar desnutrición. El único tratamiento eficaz en la enfermedad celíaca es una dieta sin gluten durante toda la vida, que contribuirá a que desaparezcan los síntomas y a que se reparen las lesiones de la mucosa intestinal. La ingestión de gluten de manera repetida, aunque sea en muy pequeñas cantidades, puede producir serios problemas a los afectados.

Cuando en el centro escolar haya algún alumno matriculado con enfermedad celíaca, se ofrecerá un menú especial que garantice una dieta sin gluten. Esta dieta no contendrá en ningún caso trigo, cebada, centeno ni avena, ni cualquier derivado de estos cereales como pan, harinas, almidones, pastas, etc. El celíaco solamente podrá tomar arroz y maíz, ya que son los únicos cereales que no contienen gluten.

Además, se debe prestar especial atención a cómo se cocina, quién manipula los alimentos, que deberá ser personal debidamente informado, qué ingredientes compondrán la comida y qué utensilios se utilizan, pues existe un riesgo elevado de contaminación cruzada.

Para evitarlo se deberán seguir una serie de recomendaciones ⁽⁹⁾:

- El menú sin gluten deberá ser elaborado separado e independiente del resto de menús.
- Si no fuera posible, se cocinarán en primer lugar los alimentos destinados al niño/a con intolerancia al gluten.
- Usar siempre aceite nuevo de uso exclusivo e individual cuando se cocinen los alimentos para niños/as con enfermedad celíaca.
- No se utilizará el mismo aceite donde previamente se hayan cocinado alimentos con gluten, por ejemplo, donde se hayan frito empanadillas, croquetas, empanados, rebozados, etc.
- Las carnes y pescados se cocinarán al horno, a la plancha, cocidas o hervidas. Podría usarse harina de maíz para hacer rebozados.
- Es aconsejable prescindir de las carnes adobadas. Evitar los embutidos: chóped, mortadela, chorizo, morcilla, etc. y no utilizarlos para cocinar, ya que pueden contener gluten.
- Es preferible utilizar jamón serrano, cecina o jamón York de calidad "extra". No usar cubitos para caldos, sopas de sobre, potenciadores del sabor o

colorantes alimentarios. No cocinar con alimentos en conserva (tomate frito, verduras en lata, cremas, etc.). Utilizar siempre productos naturales

5.2. Diabetes Mellitus

La diabetes *mellitus* es una enfermedad crónica que se caracteriza por altos niveles de glucosa en sangre debido a un déficit en la producción o en la utilización de insulina, una hormona sintetizada por el páncreas que posibilita el transporte de la glucosa del torrente sanguíneo hasta las células del organismo, donde se metaboliza para producir energía. La diabetes es una enfermedad que puede ocasionar complicaciones de salud graves, tales como enfermedad cardíaca, ceguera, fallo renal y problemas circulatorios en las extremidades inferiores ⁽¹⁰⁾.

Los casos de diabetes que se presentan en la edad escolar suelen corresponder a la diabetes mellitas tipo1. El tratamiento básico para este tipo de diabetes es la administración diaria de insulina mediante inyecciones y una dieta adecuada que ayude a controlar los niveles de glucosa en la sangre. La cantidad de insulina deberá estar en equilibrio con la ingesta de hidratos de carbono y la actividad física realizada por el/la niño/a para lograr unos niveles regulares de glucosa en sangre. La dieta del niño/a diabético/a será similar a la de cualquier otro/a niño/a de su misma edad.

En la elaboración de la dieta para el niño/a diabético/a se evitará la inclusión de alimentos ricos en hidratos de carbono de absorción rápida, azúcar, miel, dulces, refrescos, zumos azucarados, etc., siendo de elección aquellos que contengan azúcares complejos o de absorción lenta, como por ejemplo pan, pasta, legumbres, hortalizas, etc.

En la alimentación del niño diabético es importante recordar que:

- . El horario de comidas debe ser muy regular
- . No se deben retrasar las comidas para evitar hipoglucemias.
- . No saltarse ninguna comida
- . No comer entre horas
- . El número de comidas será también regular y dependerá de la pauta de insulina.

6. GESTIÓN DEL COMEDOR ESCOLAR

El comedor escolar en centros docentes públicos deberá desarrollarse mediante alguno de los siguientes procedimientos de gestión o cualquier fórmula mixta entre ellos:

- a. Gestión directa del servicio por el centro docente
- b. Contratación del servicio a empresas del sector
- c. Acuerdos o convenios de colaboración para la prestación del servicio por otras Instituciones o Entes Públicos, Confederaciones, Federaciones o Asociaciones de Padres de Alumnos u otras Organizaciones sin fines de lucro.

Y atendiendo al punto de elaboración del menú podemos clasificar la gestión del comedor escolar en dos tipos:

6.1. Servicio Interior. Menú elaborado en el centro docente.

Son centros en los que los menús se elaboran en las cocinas propias del centro educativo pudiendo ser gestionados con personal propio, por una empresa, o bien por las APAs de los colegios u otras entidades.

La elaboración de menús escolares mediante Servicio Interior se efectuará en la cocina del centro y requiere la adecuada planificación de aprovisionamiento de materias primas y su conservación en las instalaciones del centro. El proceso de elaboración está configurado por el cumplimiento sucesivo de las siguientes fases:

- Pre-elaboración: Diseño de los menús, compra y recepción de materias primas atendiendo a criterios de calidad, almacenamiento y conservación.
- Elaboración: Limpieza y preparación de materias primas y cocinado de alimentos.
- Post-elaboración: Servido y emplatado de los alimentos para el consumidor final.

En los casos en que se disponga de personal propio, se requerirá que un profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética haya supervisado los menús, quedando el documento que así lo acredite en poder del colegio junto a los demás documentos que forman parte del autocontrol.

Los menús aprobados a comienzo de curso para cada trimestre y los menús semanales deben archivarse durante todo el periodo lectivo, así como las certificaciones del profesional que los ha supervisado.

6.2. Servicio Exterior. Menú elaborado en cocinas centrales (catering).

Para los centros docentes que prestan el servicio de comedor escolar mediante Servicio Exterior (catering o comidas preparadas para colectividades), los platos que va a consumir el alumnado deben ser elaborados por las empresas en sus correspondientes cocinas centrales.

Existen dos modalidades de presentación del menú:

6.2.1. Línea Caliente

El servicio de catering mediante el sistema de línea caliente se realiza manteniendo la cadena de calor en la elaboración, almacenamiento, conservación, transporte y servicio de los menús con los sistemas adecuados. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y, en su caso servicio de las comidas de línea caliente será superior a 65°C.

Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos deberán ser isotérmicos y llevarán una compartimentación estanca adecuada para evitar, en lo posible, mezclas de olores y sabores entre los diferentes compartimentos de la misma.

6.2.2. Línea Fría

El servicio de catering mediante 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 destrucción de los microorganismos patógenos.
- Enfriamiento o abatimiento rápido de la comida preparada, en el plazo de tiempo más breve posible, de forma que la temperatura baje a 3º-4ºC en el centro del alimento.
- Envasado de la comida en barquetas o envases termosellados, en locales con temperatura y presión de aire controlados, almacenaje y transporte de los menús a menos de 4ºC, hasta el centro docente donde vayan a ser consumidos.
- Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el centro docente a menos de 4ºC hasta el momento del consumo.
- Regeneración o calentamiento de las comidas preparadas en el menor tiempo posible de tal manera que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65ºC.
- Consumo en un periodo inmediato desde la regeneración.

7. AUTOCONTROL EN EL COMEDOR ESCOLAR

El responsable del comedor escolar debe identificar cualquier aspecto de la actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velar para que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuados.

En cumplimiento de la normativa en materia de higiene alimentaria ⁽⁵⁾ los comedores escolares, deben crear, aplicar y mantener procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), que de forma resumida se concretan en la detección de peligros relacionados con la seguridad alimentaria y de los puntos de control esenciales para evitar, eliminar o reducir estos peligros.

Se deben establecer procedimientos de vigilancia, supervisión y medidas correctivas que quedarán reflejados en los documentos y registros necesarios para demostrar la aplicación efectiva de todas estas medidas

El Gobierno de Aragón tiene publicada la guía "Orientaciones para la aplicación del autocontrol en establecimientos de comidas preparadas" que puede ser un documento de ayuda en la elaboración del plan de autocontrol del comedor escolar. En esta guía se describen los riesgos mas frecuentes en este tipo de establecimientos, los prerequisites mínimos y modelos de registros ⁽⁶⁾.

El responsable o responsables del comedor escolar deben supervisar igualmente, que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adecuada a los requerimientos nutricionales de los usuarios del comedor. Los procedimientos de vigilancia, supervisión y corrección de los criterios nutricionales, calidad comercial, y características organolépticas deben estar reflejados en su propio documento de autocontrol para garantizar que el suministro de la oferta alimentaria se ajuste a lo indicado en esta guía.

El cumplimiento de este plan será revisado a través de las actividades de control oficial realizadas por los técnicos del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia.

8. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

Para los centros docentes que prestan el servicio de comedor escolar mediante Servicio Exterior, el Departamento de Educación se reunirá con la frecuencia que considere necesaria con las empresas adjudicatarias para analizar y evaluar:

- La posible evolución de la normativa aplicable y su implementación
- Las incidencias surgidas y las respuestas dadas ante las posibles reclamaciones.
- Establecer un proceso de mejora continua

9. BIBLIOGRAFÍA:

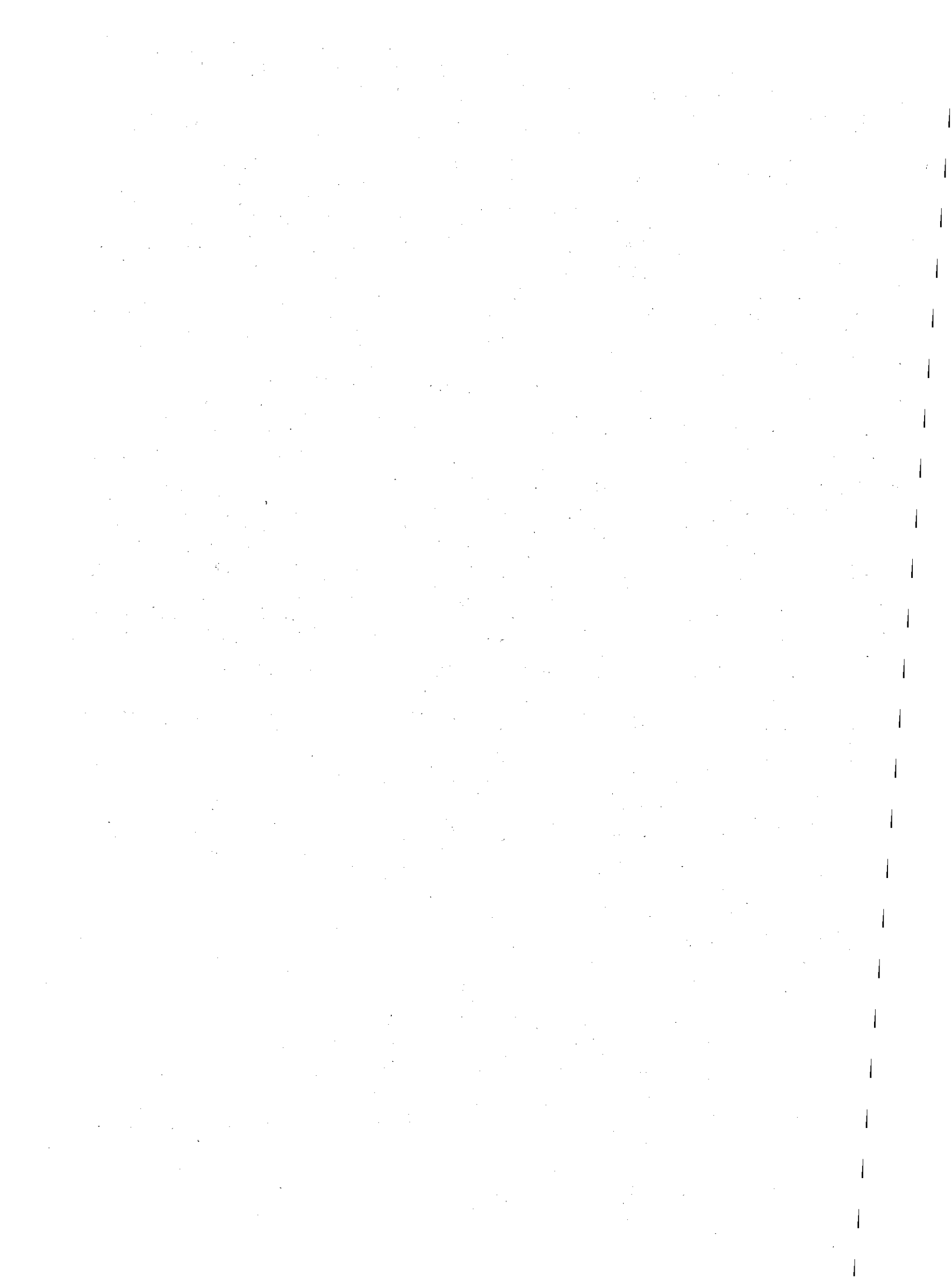
1. Aranceta, J. Pérez Rodrigo C, Dalmau J y col. El comedor escolar: Situación actual y guía de recomendaciones. Anales Españoles de Pediatría, 2008; 69 (1):72-78.
2. Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. Consejo Interterritorial de Sistema Nacional de Salud. 21 de Julio de 2010.
3. World Health Organization. WHO's Global School Initiative. WHO/HPR/HEP/98:4. 1998
4. Programa Perseo: Disponible en: http://www.perseo.aesan.msssi.gob.es/es/profesorado/secciones/comedores_escolares.shtml
5. Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
6. Orientaciones para la aplicación del autocontrol en los establecimientos de comidas preparadas. Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón. 2006. Disponible en: <http://goo.gl/Y2gOa>
7. Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Publicada en el BOE nº 160 de 16/07/2011.
8. Cuaderno de la enfermedad celiaca. FACE.
9. Disponible en: http://www.celiacos.org/images/pdf/cuaderno_celiaca.pdf
10. El niño celiaco en la escuela. Guía práctica. Asociación Celiaca Aragonesa. Dirección General de Consumo del Gobierno de Aragón. Disponible en: <http://goo.gl/4UNwL>
11. Estrategia en Diabetes del Sistema Nacional de Salud. Ministerio de Sanidad y Consumo. 2007.

Anexo I. TAMAÑO ORIENTATIVO DE LAS RACIONES PARA POBLACIÓN EN EDAD ESCOLAR²

		3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
LÁCTEOS	Queso (ración)	25-30 g	1 loncha fina	50-60 g	2 lonchas finas	50-60	2 lonchas finas	50-60	2 lonchas finas
	Leche (postre)	100 ml	1 vaso pequeño o ½ vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso
CEREALES, LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS	Legumbres (plato principal) ⁽¹⁾	30 g	2 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	90 g	6 cucharadas soperas
	Legumbres (guarnición) ⁽¹⁾	15 g	1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) ⁽¹⁾	150-200 g	1 unidad pequeña	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana
	Patatas (guarnición) ⁽¹⁾	90-100 g	1 unida pequeña tamaño huevo	90-100 g	1 unida pequeña tamaño huevo	190-200 g	1 unida pequeña	190-200 g	1 unida pequeña
	Arroz, pasta (plato principal) ⁽²⁾	50-60 g	1 plato pequeño (plato hondo)	60-80 g	1 plato mediano (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)
	Arroz, pasta (sopa) ⁽²⁾	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)
	Arroz, pasta (guarnición) ⁽¹⁾	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	35-40 g	2 cucharadas soperas de arroz 4 cucharadas soperas de pasta
	Pan tipo barra (acompañamiento)	30 g	1 porción pequeña (tres dedos de largura)	30 g	1 porción pequeña (tres dedos de largura)	60 g	1 porción mediana (seis dedos de largura)	60 g	1 porción mediana (seis dedos de largura)
	Pan tipo payés (acompañamiento)	30 g	1 rebanada pequeña	30 g	1 rebanada pequeña	60 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana

		3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje (g)	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
VERDURAS	Plato principal	120-150	1 plato mediano (plato llano) ³	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) ³	200-250 g	1 plato mediano (plato llano) ³	200-250	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	60-75	1 plato pequeño (plato llano) ⁴	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) ⁴	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) ⁴	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) ³
CARNES Y DERIVADOS, AVES, PESCADO Y HUEVOS	Filete ⁽¹⁾	50-60	1 filete pequeño	80-90 g	1 filete pequeño	110-120 g	1 filete mediano	110-120 g	1 filete mediano
	Chuletas de cerdo ⁽⁵⁾	70-80	1 chuleta pequeña	100-120 g	1 chuleta grande	100-120 g	1 chuleta grande	140-150 g	2 chuletas pequeñas
	Costillas cordero ⁽⁵⁾	70-80	2 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de cordero	140-150 g	4 costillas de cordero
	Carne picada (albóndigas, hamburguesa) ⁽¹⁾	30-60	1 plato pequeño	80-90 g	1 plato pequeño	110-120 g	1 plato mediano	110-120 g	1 plato mediano
	Carne picada (arroz, pasta) ⁽¹⁾	15-20	1 cucharada sopera	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada
	Pollo (guisado, asado) bruto ⁽⁴⁾	80-90	1 muslito pequeño	150-160 g	1 muslo pequeño	230-250 g	1 muslo grande	300-320 g	1 muslo grande o 2 muslos medianos
	Pescado en filetes ⁽¹⁾	70-80	1 filete pequeño	100-120 g	1 filete pequeño	150-160 g	1 filete mediano	150-160 g	1 filete mediano
	Huevos	1 unidad		1-2 unidades		2 unidades		2 unidades	
	Embutido y Fiambre ⁽¹⁾	25-30	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón
FRUTA	Fruta fresca ⁽⁴⁾	80-100	1 unidad pequeña	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana

Fuente: Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos



DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE
LA ALIMENTACIÓN
EN LOS CENTROS
EDUCATIVOS

ABC

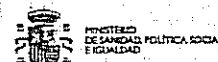


GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

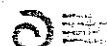
IFIE

naus

¡no lo comas y muévetel!



MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD



Coordinación técnica:

- Ballesteros Arribas, Juan Manuel. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. AESAN.
- Villar Villalba, Carmen. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. AESAN.

Autores:

- Abenza Guillamón, José Luis. Servicio de Promoción Educativa. Consejería de Educación, Formación y Empleo. Región de Murcia.
- Azorit Jiménez, Arturo. Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa. Consejería de Educación. Junta de Andalucía.
- Ballester Carmona, Sergio. Consejería de Educación. Comunitat Valenciana.
- Ballesteros Arribas, Juan Manuel. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. AESAN.
- Belmonte Cortés, Susana. Área de Alimentación y Nutrición. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid
- Del Barrio Gómez, Lourdes. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Gobierno de Cantabria.
- Díaz Galán, Carmen. Consejería de Educación. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- Estéras Pérez, Patricia. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Región de Murcia.
- García Alindado, Elena. Investigación e Información Educativa. Instituto de Formación del Profesorado, Investigación e Innovación Educativa. Ministerio de Educación.
- García Cuadra, Alejandro. Investigación e Información Educativa. Instituto de Formación del Profesorado Investigación e Innovación Educativa. Ministerio de Educación.
- García Vázquez, José Antonio. Área de Promoción de la Salud. Consejería de Salud. Gobierno del Principado de Asturias.
- Herrera Rodríguez, Calixto. Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa. Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.
- Jiménez Escalante, Francisco. Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa. Consejería de Educación. Junta de Andalucía.
- López Bigorra, Miguel. Consejería de Educación. Comunitat Valenciana.
- López Gómez, M^a José. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad y Dependencia. Junta de Extremadura.
- López Martín, Carlos. Consejería de Educación. Gobierno de Aragón.
- Martínez Lorente, Ana María. Dirección General de Innovación y Gestión de la Salud Pública. Consellería de Sanidad. Xunta de Galicia.

- Oliete Nicolás, Victoria. Dirección General Salud Pública. Departamento de Salud y Consumo. Gobierno de Aragón.
- Pérez Pérez, Trinidad. Dirección General de Personal y Centros Docentes. Consejería de Educación Cultura y Deportes. Gobierno de La Rioja.
- Quiles Izquierdo, Joan. Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanitat. Comunitat Valenciana.
- Ribao Docampo, Daniel. Dirección General de Educación Infantil y Primaria. Consejería de Educación. Comunidad de Madrid.
- Risco Abellán, M^a del Mar. Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería de Salud y Bienestar Social. Junta de Comunidades de Castilla- La Mancha.
- Rodríguez Caballero, Carla. Investigación e Información Educativa. Instituto de Formación del Profesorado Investigación e Innovación Educativa. Ministerio de Educación.
- Sales Guardia, M^a Rosa. Conselleria de Educación. Generalitat de Catalunya.
- Salvador Castell, Gemma. Dirección General de Salud Pública. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya.
- Seoane Díaz, Bernardo. Dirección General de Innovación y Gestión de la Salud pública. Conselleria de Sanidad. Xunta de Galicia.
- Suárez López, Rosa Gloria. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Gobierno de Canarias.
- Villar Villalba, Carmen. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. AESAN.
- Zancajo Villa, Alberto. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Región de Murcia.

Colaboradores:

- Bibiloni Guasp, Francisca. DG Salut Pública i Participació. Conselleria Salut i Consum. Govern de les Illes Balears.
- Domínguez Delgado, Rosa. D.G. de Educación Infantil y Primaria. Consejería de Educación. Comunidad de Madrid.
- González Briones, Elena. Investigación e Información Educativa. Instituto de Formación del Profesorado. Ministerio de Educación.
- Gutiérrez Luna, Natalia. D. G. de Ordenación y Evaluación Educativa. Consejería de Educación. Junta de Andalucía.
- Torres Chacón, M^a Dolores. D.G. de Promoción Educativa e Innovación. Consejería de Educación, Formación y Empleo. Región de Murcia.

Este documento es de aplicación en los centros educativos en los que se impartan enseñanzas de régimen general o de régimen especial, en los que se suministre al alumnado cualquier tipo de alimentación.

Ha sido aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

Antes de su aprobación, fue revisado por los siguientes organismos:

- Las sociedades científicas integradas en la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD):
 - Asociación de Diplomados en Enfermería de Nutrición y Dietética (ADENYD).
 - Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas (AEDN).
 - Asociación Española de Doctores y Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA).
 - Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).
 - Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN).
 - Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP).
 - Sociedad Española de Nutrición (SEN).
 - Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA).
 - Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
 - Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE).
 - Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO).
- La Fundación Española de la Nutrición (FEN).
- Las asociaciones de madres y padres de alumnos CEAPA Y COFAPA.
- La Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FEADRS).
- La Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex (AEPNAA).
- La Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE).

Presentación del Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)	4
1. Justificación y marco legal	5
2. Objetivos del comedor escolar	6
3. Condiciones nutricionales para las programaciones de menús escolares	6
4. Organización del servicio de los comedores de centros educativos	7
4.1. Proporción de espacio por escolar/comensal	7
4.2. Duración de las comidas	
4.3. Supervisión de los menús escolares	
4.4. Formación y cualificación del personal encargado de la atención y cuidado del alumnado en el comedor escolar	
5. Escolares con necesidad de menús especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan)	8
6. Información a las familias	8
7. Inspección y seguimiento de la calidad higiénico sanitaria y nutricional de los menús escolares	8
8. Criterios para la oferta alimentaria presente en máquinas expendedoras, cantinas y quioscos en los centros educativos	9
9. Anexo I. Frecuencias de consumo recomendadas en los menús de los centros educativos	12
10. Anexo II. Tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar	14
11. Anexo III. Justificación de los criterios nutricionales para la oferta alimentaria presente en máquinas expendedoras, cantinas y quioscos en los centros educativos	16
12. Bibliografía	18

PRESENTACIÓN DEL PRESIDENTE DE LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AESAN)

La salud y el bienestar, presentes y futuros, de la población en edad escolar están profundamente condicionados por el tipo de alimentación recibida y el mantenimiento de un peso saludable. Como apunta la Organización Mundial de la Salud (OMS), el centro educativo es un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre salud y nutrición por la cantidad de tiempo que permanecen los niños en él y puede convertirse en uno de los pilares básicos en la prevención de la obesidad, incidiendo sobre la modificación de los hábitos alimentarios inadecuados que están instalándose en la sociedad actual. La escuela cuenta con espacios e instrumentos que pueden contribuir al conocimiento de los alimentos y al establecimiento de comportamientos alimentarios que permitan un estilo de vida saludable. Por un lado, el aula, espacio destinado a la adquisición de conocimientos y actitudes. Por otro lado, el comedor escolar, como un espacio idóneo de aplicación e implicación en el proceso de educación nutricional de niños y adolescentes, y su importancia es grande porque afecta al establecimiento de hábitos alimenticios y al estado nutricional, al constituir una parte importante de la dieta diaria que se repite cinco días a la semana, durante muchas semanas al año.

Ya en 2005, el Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud acordó una serie de recomendaciones dirigidas a las autoridades e instituciones competentes en la gestión, organización y funcionamiento de los comedores escolares con el objetivo de que se ofreciesen dietas equilibradas desde el punto de vista nutricional. Posteriormente, el Ministerio de Educación, en la Comisión General de Educación de diciembre de 2008, acordó sumarse a esta iniciativa. Para desarrollar y aquilatar estas recomendaciones generales se constituyó un grupo de trabajo compuesto por representantes de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), del Ministerio de Educación y de las consejerías de Sanidad y Educación de las Comunidades Autónomas.

Ha sido revisado y cuenta con el respaldo de las sociedades científicas integrados en la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD), la Fundación Española de la Nutrición (FEN), las asociaciones de madres y padres de alumnos CEAPA y COFAPA, la Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FEADRS), la Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex (AEPNAA) y la Federación de Asociaciones de Cellacos de España (FACE).

Todos los contenidos del documento recogen recomendaciones procedentes de diversas organizaciones internacionales, como las expresadas por la OMS, en su Iniciativa Global de salud en la escuela, y las contenidas en el Libro blanco para una Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad, elaborado por la Comisión Europea, en el que se alude a la infancia como un periodo determinante para inculcar comportamientos saludables y conocimientos para adoptar un estilo de vida saludable, y a la escuela como el escenario de intervención donde desarrollar acciones eficaces para modificar los comportamientos a largo plazo.

Con este documento se avanza en el compromiso de promover una dieta equilibrada, asegurando un entorno alimentario adecuado.

Roberto Sabrido
Presidente de AESAN

1. JUSTIFICACIÓN Y MARCO LEGAL

La salud y el bienestar, presentes y futuros, de la población en edad escolar están profundamente condicionados por el tipo de alimentación recibida y el mantenimiento de un peso saludable. Como apunta la Organización Mundial de la Salud (OMS) en su Iniciativa global de salud en la escuela, el centro educativo es un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre salud y nutrición por la cantidad de tiempo que permanecen los niños y niñas en él y puede convertirse en uno de los pilares básicos en la prevención de la obesidad, incidiendo sobre la modificación de los hábitos alimentarios inadecuados que están instalándose en la sociedad actual¹. El comedor escolar, además de servir a la Administración Educativa como un factor importante de escolarización, desempeña una destacada función social y formativa, estando integrado en la vida y organización de los centros, de tal manera que su programación, desarrollo y evaluación forma parte de la programación general anual.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su artículo 2, menciona el desarrollo de hábitos saludables, el ejercicio físico y el deporte como uno de los fines hacia los que se orientará el sistema educativo español. El artículo 80.1 establece que, con el fin de hacer efectivo el principio de igualdad en el ejercicio del derecho a la educación, las administraciones públicas desarrollarán acciones de carácter compensatorio con las personas, grupos y ámbitos territoriales que se encuentren en situaciones desfavorables y proveerán los recursos económicos y los apoyos precisos para ello. En el artículo 82 encontramos el referente de igualdad de oportunidades en el mundo rural, donde se especifica que en la educación básica, en aquellas zonas en que se considere aconsejable, se podrá escolarizar a la población infantil en un municipio próximo al de su residencia para garantizar la calidad de la enseñanza. En este supuesto, las administraciones educativas

prestarán de forma gratuita los servicios escolares de transporte y, en su caso, comedor e internado.

El marco jurídico que regula el servicio del comedor escolar está establecido en la Orden del Ministerio de Educación y Ciencia de 24 de noviembre de 1992 (BOE 8/12/92), por la que se regulan los comedores escolares, modificada parcialmente por la Orden de 30 de septiembre de 1993 (BOE 12/10/93). Además, existe reglamentación autonómica donde se regula el funcionamiento de este servicio, abordando aspectos de gestión y organización. Esta regulación abarca gran variedad de temas y establece con detalle los aspectos higiénico-sanitarios y de gestión, organización y funcionamiento de los mismos. Sin embargo, es importante incorporar recomendaciones sobre aspectos nutricionales que favorezcan la adopción de hábitos alimentarios saludables entre los escolares que puedan perdurar a lo largo de toda la vida y aspectos educativos que ayuden a desarrollarlos, en coordinación con la familia^{2,3}.

El Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, reunido el 29 de junio de 2005, acordó una serie de recomendaciones dirigidas a las autoridades e instituciones competentes en la gestión, organización y funcionamiento de los comedores escolares con el objetivo de que se ofreciesen dietas equilibradas desde el punto de vista nutricional⁴. Posteriormente, el Ministerio de Educación, en la Comisión General de Educación de 16 de diciembre de 2008, acordó sumarse a esta iniciativa. Este documento de consenso pretende desarrollar esas propuestas incorporando recomendaciones nutricionales para las comidas escolares que incluyan frecuencias indicadas de consumo, información a las familias, atención a las necesidades especiales y criterios para una oferta saludable en las máquinas expendedoras, cantinas y quioscos de los centros educativos.

1, 2, 3, 4 y siguientes: ver Bibliografía (páginas 17 y 18)

2. OBJETIVOS DEL COMEDOR ESCOLAR

El comedor escolar, como servicio educativo complementario a la enseñanza, deberá atender a los siguientes objetivos:

- **Educación para la salud, higiene y alimentación:** encaminados a desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables, normas de comportamiento y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
- **Educación para la responsabilidad:** haciendo participe al alumnado, en función de su edad y nivel

educativo, en las tareas, intervenciones y proyectos que se desarrollen en los comedores.

- **Educación para el ocio:** planificando actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.
- **Educación para la convivencia:** fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto, educación y tolerancia entre los miembros de la comunidad escolar, en un ambiente emocional y social adecuado.

3. CONDICIONES NUTRICIONALES PARA LAS PROGRAMACIONES DE MENÚS ESCOLARES

Los menús para la población escolar deben suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de creci-

miento y desarrollo corporal. La comida del mediodía debe cubrir una tercera parte de las necesidades energéticas diarias para los diversos tramos de edad escolar, según aparece en la tabla 1.

Tabla 1. Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005)⁶.

Población	Edad Años	Energía Kcal/día	35% Energía Kcal/día
Niños	3-8	1742	610
Niñas	3-8	1642	575
Niños	9-13	2279	798
Niñas	9-13	2071	725
Niños	14-18	3152	1103
Niñas	14-18	2368	829

Para conseguir estos aportes energéticos y proporcionar una alimentación variada y equilibrada, los menús servidos deberán confeccionarse teniendo en cuenta la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de alimentos que se recoge en el anexo I. A fin de velar por la adecuación de los menús a estas recomendaciones, las administraciones autonómicas arbitrarán

los mecanismos oportunos para proceder a su revisión y evaluación.

Las raciones suministradas en cada plato deberán ser proporcionales a la edad del grupo de escolares. En el anexo II se recogen los tamaños aproximados de las raciones recomendadas para niños y niñas en edad escolar.

4. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE LOS COMEDORES DE CENTROS EDUCATIVOS

4.1. Proporciones de espacio por escolar/comensal.
La proporción de espacio por escolar en las instalaciones destinadas al comedor se establecerá en la licencia de apertura, teniendo en cuenta la superficie útil y las dimensiones de las salidas de evacuación, todo ello bajo la inspección y control municipal como unidad administrativa responsable de otorgar esta licencia.

4.2. Duración de las comidas.

Con el fin de que el alumnado disponga del tiempo suficiente para que pueda disfrutar de su comida de forma relajada, el tiempo dedicado al desarrollo de la misma, en cada turno, no deberá ser inferior a 30 minutos, ampliando esta duración en lo que se estime necesario en los grupos de menor edad y en aquellos con necesidades especiales.

4.3. Supervisión de los menús escolares.

Todos los menús servidos en los comedores escolares serán siempre supervisados por profesionales sanitarios⁶ con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética, de manera que se garantice que son variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y en consonancia con las recomendaciones nutricionales especificadas en el punto 3.

4.4. Formación y cualificación del personal encargado de la atención y cuidado del alumnado en el comedor escolar.

Se contará con el personal de atención y cuidado del alumnado necesario para un correcto funcionamiento del servicio, teniendo en cuenta el número de comensa-

les y la etapa educativa, de acuerdo con las siguientes proporciones:

- **Educación infantil, 3 años:** un monitor o monitora para cada 15 comensales o fracción superior a 8.
- **Educación infantil, 4 y 5 años y primer ciclo de educación primaria:** un monitor o monitora para cada 20 comensales o fracción superior a 10.
- **Segundo y tercer ciclo de educación primaria y educación secundaria:** un monitor o monitora para cada 30 comensales o fracción superior a 15.

Estas proporciones se podrán modificar y adaptar en las situaciones de Educación Especial.

El personal encargado de la atención del alumnado estará preparado para el desempeño de esta tarea, teniendo conocimientos sobre educación infantil y promoción de hábitos saludables y velará para que la comida se desarrolle en un ambiente emocional y social adecuado.

Para atender al alumnado con intolerancias, alergias alimentarias y/o al látex en condiciones de seguridad, se fomentará la formación específica del personal docente, o del personal específico contratado, que participe en las tareas de atención y supervisión del alumnado en el servicio de comedor, para que puedan detectar, y así prevenir, posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición⁴.

5. ESCOLARES CON NECESIDAD DE MENÚS ESPECIALES (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan)

En los centros educativos con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, que mediante el correspondiente certificado médico acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud, y en el supuesto de que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, se elaborarán menús especiales adaptados a esas alergias o intolerancias⁷.

Si las condiciones organizativas, o de las instalaciones y de los locales de cocina, no permiten cumplir las

garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulta inasumible, se facilitarán los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia. En estos casos, siempre y cuando no exista el derecho a comedor gratuito, la familia asumirá la parte proporcional de los costes que corresponda por el servicio de atención y cuidado del alumnado realizado por el personal de comedor.

6. INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS

Los centros proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales, la programación mensual

de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

7. INSPECCIÓN Y SEGUIMIENTO

En cada comunidad autónoma, las autoridades sanitarias velarán para que se cumplan los criterios nutricionales establecidos en este documento sobre la variedad y frecuencia de consumo de alimentos en los

menús escolares y sobre la oferta alimentaria disponible en máquinas expendedoras, cantinas y quioscos presentes en los centros educativos.

8. CRITERIOS PARA LA OFERTA ALIMENTARIA PRESENTE EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS, CANTINAS Y QUIOSCOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

La oferta alimentaria existente en las máquinas expendedoras y en las cantinas, quioscos o locales similares situados en el interior de los centros educativos ha de ser coherente con las recomendaciones nutricionales para la población en edad escolar, facilitando la adopción de hábitos alimentarios adecuados entre el alumnado y favoreciendo, de esta manera, que exista un entorno alimentario saludable en los centros. Sin embargo, los productos ofertados en estos puntos de venta frecuentemente contienen excesivas grasas, azúcares o sal, dificultando que los niños y niñas puedan tener una alimentación equilibrada y, por ello, saludable. La garantía de una oferta sana en las máquinas expendedoras de los centros educativos es una de las reclamaciones que hace la Resolución del Parlamento Europeo de 25 de septiembre de 2008, sobre el Libro Blanco "Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad". En concreto, pide a los estados miembros que "dejen de vender, en los centros educativos, alimentos y bebidas con alto contenido en grasas, sal o azúcar y con pobre valor nutricional". En la misma línea se manifestó el Senado, en el Informe de la Ponencia para el estudio de la obesidad infantil y juvenil en España, donde recomienda promover la venta, en estas máquinas, de productos saludables y evitar la publicidad de los menos adecuados⁹.

Entre las sociedades científicas del ámbito de la nutrición y alimentación también existe consenso a la hora de limitar a un consumo ocasional determinados alimentos y bebidas que, cuando se ingieren en exceso, son considerados poco saludables por su elevada densidad energética (alto contenido en grasas y/o azúcares), gran cantidad de sal y, al mismo tiempo, bajo aporte de fibra, proteínas, vitaminas o minerales⁹. En concreto, se ha comprobado que los refrescos ricos en azúcares simples además de ser una fuente de calorías no tienen efecto saciante, por lo que consumidos de forma prolongada determinan un aumento del peso corporal¹⁰. De igual manera, la OMS reconoce probada la relación entre obesidad y consumo elevado de alimentos altamente energéticos y pobres en nutrientes¹¹. Sin embargo, el consumo de estos alimentos es elevado en los niños y niñas, representando una parte importante de la energía diaria consumida¹². Para lograr que la población escolar tenga un equilibrio energético adecuado, que ayude a prevenir el sobrepeso y la obesidad, parece necesario limitar el consumo de estos productos y ofrecer opciones saludables, lo que justifica

la exclusión de los alimentos y bebidas con escaso valor nutricional de los centros educativos. Los refrescos, caramelos, golosinas, polos y sorbetes, chocolates y aperitivos salados están incluidos en esta categoría.

Siguiendo con este criterio de limitar el contenido de grasas, azúcares y sal, los restantes alimentos y bebidas distribuidos en los centros educativos deberán cumplir los siguientes criterios nutricionales por porción envasada o comercializada:

- Un valor energético máximo de 200 kilocalorías.
- El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas*.
- El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas*.
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares**.
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).
- No contendrán edulcorantes artificiales.
- No contendrán cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.

* Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional que no debe desaprovecharse en los escolares. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

** Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

Estos criterios persiguen un doble objetivo: primero, promover el consumo de alimentos y bebidas considerados saludables entre los estudiantes (frutas, hortalizas y productos ricos en calcio y fibra); segundo, limitar el consumo abusivo de determinados nutrientes para evitar que se superen las ingestas diarias recomendadas. Por otro lado, cabe señalar que estos criterios han sido revisados por las sociedades españolas de nutrición, alimentación y dietética reunidas en la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) y se basan en los establecidos por el Instituto de Medicina de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos¹³ y en los límites especificados por la Agencia Inglesa de Seguridad Alimentaria para definir alto en grasas, azúcares o sal el contenido en los alimentos¹⁴. Los argumentos que jus-

tifican estos criterios se encuentran desarrollados en el anexo III.

Se podrán aplicar sólo a los productos envasados, ya sea individualmente o en cajas, que se distribuyan en los puntos de venta, y no a aquellos sin envasar (por ejemplo, bocadillos). La persona o empresa responsable del abastecimiento y servicio de las máquinas expendedoras, cantinas y quioscos deberá comprobar que los productos disponibles en ellos cumplen con estos criterios a través del etiquetado nutricional, en aquellos productos que lo contengan, o solicitando esta información a las empresas fabricantes o distribuidoras. Para facilitar esta comprobación se ha elaborado la siguiente tabla, en la que los valores anteriormente referidos por envase o porción de consumo equivalen a las siguientes cifras por 100 g o 100 ml:

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100g*	Contenido por 100ml*
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤ 100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasa saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G Trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/Sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg sodio	≤ 1 g sal/400 mg sodio	≤ 0,25 g/100 mg sodio

* Asumiendo envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas, que son los más comunes en el mercado.

Sin pretender ser una relación exhaustiva, los alimentos y bebidas que podrán venderse en las máquinas expendedoras, cantinas y quioscos de los centros educativos, de acuerdo a los criterios nutricionales establecidos, son los siguientes:

- Aguas envasadas, las variedades reconocidas por la legislación. No se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidas en la categoría de bebidas refrescantes. No obstante, se recomienda que el acceso sea gratuito a partir de fuentes o expendedores de agua.

- Leche en cualquiera de sus presentaciones (entera, desnatada y semidesnatada) y formas de conservación.

- Productos lácteos (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, desnatada o semidesnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos).

- Quesos con poco contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.

- Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas, que no contengan azúcares añadidos.

- Zumos de fruta y zumos de fruta a base de concentrado que no contengan azúcares añadidos. No se incluyen los néctares de frutas ni las bebidas mixtas de frutas y leche por la incorporación de azúcares añadidos o edulcorantes artificiales en estos productos.

- Bebidas a base de hortalizas que contengan, al menos, un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos o edulcorantes artificiales.

- Cereales de desayuno y barritas de cereales siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.

- Galletas y bollería, cuando cumplan los criterios establecidos para el contenido en grasas, especialmente saturadas, y azúcares.

- Frutos secos que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase adecuado para no exceder el valor energético máximo.

- Helados, preferentemente elaborados con leche, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas y azúcares.

- Sándwiches, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, sal y azúcares.

- Bocadillos, preferiblemente elaborados con pan integral. La mayoría se preparan en el punto de venta y, por ello, no llevan etiqueta, pero al estar compuestos mayoritariamente por pan, en principio no ofrecen un aporte excesivo de grasas, azúcares y sal.

- Productos de panadería (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.

En el caso de las máquinas expendedoras, al tratarse de un sistema de autoservicio, de consumo ilimitado y sin supervisión por un adulto, existe el riesgo de que los estudiantes de menor edad abusen del consumo de determinados productos en los intervalos entre comidas, reduciendo la ingesta de las comidas principales y desequilibrando su alimentación. Por esta razón, no se permitirá la instalación de máquinas expendedoras en aquellas zonas donde puedan tener acceso a ellas el alumnado de Educación Infantil, Primaria y/o Educación Especial. Se eliminará la publicidad de las máquinas expendedoras situadas en las zonas de alumnado de Educación Secundaria para evitar el efecto inductor que ésta pueda tener sobre los escolares, condicionando la selección de determinados alimentos y bebidas.

Ambos tipos de restricciones se aplicarán, respectivamente, para aquellos centros de Régimen Especial (Conservatorios de Música y/o Danza, Escuelas de Arte, Escuelas oficiales de Idiomas, etc.) en relación con los alumnos y alumnas que cursen los ciclos citados en el párrafo anterior.

ANEXO I

FRECUENCIAS DE CONSUMO RECOMENDADAS EN LOS MENUS DE LOS CENTROS EDUCATIVOS

Grupos de alimentos	Frecuencia semanal
Primeros platos	
Arroz	1
Pasta*	1
Legumbres	1-2
Hortalizas y verduras (incluyendo las patatas)	1-2
Segundos platos	
Carnes	1-3
Pescados	1-3
Huevos	1-2
Guarniciones	
Ensaladas variadas	3-4
Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres,...)	1-2
Postres	
Frutas frescas y de temporada	4-5
Otros postres (preferentemente yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales,...)	0-1

* En las pastas no se incluyen las pizzas porque, salvo excepciones, se consideran platos precocinados.

1. Consideraciones sobre los grupos de alimentos.

Cereales y derivados. Los cereales deben constituir la base de nuestra alimentación. En este grupo contemplamos el arroz, la pasta y el pan, así como algunas variedades menos frecuentes como el cuscús, la polenta, etc. que pueden formar parte de algunos menús. Los alimentos integrales son más ricos en fibras y otros nutrientes que sus variedades refinadas. Por lo tanto se potenciará en lo posible el empleo de variedades integrales. El pan debería ser un componente diario en el menú escolar.

Hortalizas, verduras y tubérculos. Es recomendable consumir 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 promoverá la información a las familias del tipo de ensalada u hortaliza que se vaya a ofrecer ("ensalada de...", "ensalada con...", "menestra de..."). Las patatas con frecuencia acostumbran a acompañar a las hortalizas 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 de igual forma.

Fruta. La mejor forma de aprovechar las propiedades nutritivas de la fruta, y de que ésta sea mejor aceptada por el alumnado, es consumir la fruta de temporada, madura y preferiblemente en crudo. También se tendrá en cuenta fomentar la variedad en el consumo para evitar la monotonía, la rotación semanal, la temperatura del servicio y el empleo de preparaciones cómodas y accesibles, especialmente cuando se destinen a escolares de tres a cinco años. Se priorizará el uso de fruta fresca (cuatro o más raciones/semana) a otras presentaciones como almíbares, zumos, compotas y otras opciones más ricas en azúcares, que se ofertarán como postre un máximo de una vez a la semana.

Lácteos. La leche y sus derivados (yogur, quesos, cuajadas) son una importante fuente de proteínas y calcio. Se priorizará la oferta de yogur frente a otros productos lácteos (flan, natillas, etc.). Como máximo se ofrecerá una vez a la semana como postre sustituyendo a una presentación diferente a la fruta fresca (almíbar, confitura, etc.). En las preparaciones de primeros y segundos pueden incorporarse porciones de quesos y otros lácteos.

Legumbres. Es conveniente asegurar el consumo de una ración de legumbres entre una y dos veces a la semana, procurando fomentar la variedad (garbanzos, lentejas, alubias pintas, etc.) y alternando las técnicas de preparación. Junto con las hortalizas, verduras y las frutas, las legumbres constituyen un grupo de alimentos que es conveniente potenciar en el entorno de los comedores escolares, intentando alcanzar una oferta de seis raciones mensuales.

Carnes. Se recomienda consumir de una a tres raciones a la semana, priorizando las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, ternera, cerdo, conejo o cordero (que posibilitará también la oferta para diferentes culturas). Las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa (salchichas, hamburguesas, albóndigas, etc.) se podrán incluir con una frecuencia máxima de una vez por semana, evitando que estén acompañadas de guarniciones fritas.

Pescados y mariscos. Se recomienda la inclusión de pescado de una a tres veces por semana, no contabilizando como una ración productos con muy bajo contenido en pescado (buñuelos de bacalao, anillas de calamar, barritas de merluza, ...). Para impulsar su consumo se procurará una oferta de seis raciones al mes, 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.

2. Otras consideraciones.

- El agua debe ser la única bebida que acompañe a las comidas.
- Se recomienda limitar el uso de productos precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.) a una frecuencia máxima de tres veces al mes, evitando que las guarniciones que les acompañen sean frituras.
- La frecuencia recomendada de frituras es, para los segundos platos, un máximo de dos veces por se-

mana y, en las guarniciones, un máximo de una vez por semana.

- Se evitará el uso de la misma técnica culinaria en primeros y segundos platos, o en componentes del segundo y su guarnición. Para las frituras se utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.

- Para aliñar o para uso en crudo, el aceite de oliva virgen extra es la elección idónea.

- Se moderará el uso de sal en el cocinado de los alimentos y se dará preferencia a la utilización de sal yodada, atendiendo a las circunstancias de cada comunidad. Los caldos de carne concentrada o cualquier producto que tenga en su composición potenciadores del sabor como, por ejemplo, el glutamato monosódico; a menudo tienen demasiada sal por lo que debe limitarse su uso y, en caso de utilizarse, no añadir sal suplementaria a la comida.

- La posible incorporación de alimentos de producción ecológica en las comidas escolares puede tener ventajas en relación a la sostenibilidad y protección del medio ambiente. Sin embargo, hasta el presente no existe evidencia científica suficiente para avalar que los alimentos de producción ecológica sean nutricionalmente mejores o más seguros que los alimentos de producción convencional¹⁵.

- En casos de alumnado que por aspectos culturales o religiosos se motive la exclusión de un tipo de alimento, se dispondrá, siempre que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan y sea asumible económicamente, de un menú alternativo considerado suficiente para cubrir las necesidades nutricionales de los escolares.

- Se evitará el uso de guantes de látex para impedir la transferencia de proteínas de látex de los guantes fabricados a base de este material a los alimentos que han sido manipulados con éstos, pudiendo causar reacciones anafilácticas en personas sensibilizadas¹⁵.

ANEXO II

TAMAÑO ORIENTATIVO DE LAS RACIONES PARA POBLACIÓN EN EDAD ESCOLAR¹⁷

		3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
LÁCTEOS	Queso (ración)	25-30 g	1 loncha fina	50-60 g	2 lonchas finas	50-60 g	2 lonchas finas	50-60 g	2 lonchas finas
	Leche (postre)	100 ml	1 vaso pequeño o ½ vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso
CEREALES LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS	Legumbres (plato principal) ⁽¹⁾	30 g	2 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	90 g	6 cucharadas soperas
	Legumbres (guarnición) ⁽²⁾	15 g	1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) ⁽¹⁾	150-200 g	1 unidad pequeña	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana
	Patatas (guarnición) ⁽²⁾	90-100 g	1 unidad pequeña tamaño huevo	90-100 g	1 unidad pequeña tamaño huevo	150-200 g	1 unidad pequeña	150-200 g	1 unidad pequeña
	Arroz, pasta (plato principal) ⁽²⁾	50-60 g	1 plato pequeño (plato hondo)	60-80 g	1 plato mediano (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)
	Arroz, pasta (sopa) ⁽²⁾	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)
	Arroz, pasta (guarnición) ⁽¹⁾	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	35-40 g	2 cucharadas soperas de arroz 4 cucharadas soperas de pasta
	Pan tipo barra (acompañamiento)	30 g	1 porción pequeña (tres dedos de largura)	30 g	1 porción pequeña (tres dedos de largura)	60 g	1 porción mediana (seis dedos de largura)	60 g	1 porción mediana (seis dedos de largura)
	Pan tipo payés (acompañamiento)	30 g	1 rebanada pequeña	30 g	1 rebanada pequeña	60 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana

3-6 años 7-12 años 13-15 años 16-18 años

		Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
VERDURAS	Plato principal	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) ³	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) ³	200-250 g	1 plato grande (plato llano) ³	200-250 g	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	50-75g	1 plato pequeño (plato llano) ⁴	60-75g	1 plato pequeño (plato llano) ⁴	120-150g	1 plato mediano (plato llano) ⁴	120-150g	1 plato mediano (plato llano) ³
CARNES Y DERIVADOS, AVES, PESCADO Y HUEVOS	Filete ⁽¹⁾	50-60 g	1 filete pequeño	80-90 g	1 filete pequeño	110-120 g	1 filete mediano	110-120 g	1 filete mediano
	Chuletas de cerdo ⁽²⁾	70-80 g	1 chuleta pequeña	100-120 g	1 chuleta grande	100-120 g	1 chuleta grande	140-150 g	2 chuletas pequeñas
	Costillas de cordero ⁽²⁾	70-80 g	2 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de cordero	140-150 g	4 costillas de cordero
	Carne picada (albóndigas, hamburguesa) ⁽²⁾	30-60 g	1 plato pequeño	80-90 g	1 plato pequeño	110-120 g	1 plato mediano	110-120 g	1 plato mediano
	Carne picada, arroz, pasta ⁽⁴⁾	15-20 g	1 cucharada sopera	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada
	Pollo (guisado, asado) bruto ⁽⁵⁾	80-90 g	1 muslito pequeño	150-160 g	1 muslo pequeño	230-250 g	1 muslo grande	300-320 g	1 muslo grande o 2 muslos medianos
	Pescado en filetes ⁽¹⁾	70-80 g	1 filete pequeño	100-120 g	1 filete pequeño	150-160 g	1 filete mediano	150-160 g	1 filete mediano
	Huevos		1 unidad		1-2 unidades		2 unidades		2 unidades
Embutido y Fiambré ⁽¹⁾	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	
FRUTA	Fruta fresca ⁽⁵⁾	80-100 g	1 unidad pequeña	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana

⁽¹⁾ Gramaje expresado en peso crudo y neto. ⁽²⁾ Gramaje expresado en peso crudo. Medida culinaria estimada con el peso en cocido. En el caso de la sopa como plato principal la medida culinaria se ha expresado teniendo en cuenta el peso cocido y el caldo de acompañamiento. ⁽³⁾ En el caso de ensalada variada un plato grande (plato llano). ⁽⁴⁾ En el caso de ensalada variada un plato mediano (plato llano). ⁽⁵⁾ Gramaje expresado en peso crudo y bruto.

ANEXO III

JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS NUTRICIONALES PARA LA OFERTA ALIMENTARIA PRESENTE EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS, CANTINAS Y QUIOSCOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

A la hora de establecer los criterios que definen una alimentación saludable es preferible basarse en el consumo diario, porque este enfoque reconoce que la salud del individuo está condicionada por la ingesta de nutrientes realizada durante todo el día y no sólo por el consumo individual de alimentos y bebidas. Sin embargo, la oferta alimentaria existente en máquinas expendedoras, cantinas y quioscos se compone de productos que se consumen de forma independiente, no encuadrados en ninguna de las comidas principales del día y, por eso, raramente se tienen en cuenta el contenido energético y los nutrientes que aportan estos productos a la hora de equilibrar la alimentación diaria, considerándose como calorías discretivas. Esta razón justifica que la garantía de una oferta saludable en los puntos de venta emplazados en los centros educativos contemple a estos alimentos y bebidas de forma individualizada y se establezcan criterios nutricionales que eviten la presencia de productos con un alto contenido en energía, grasas, azúcares y sal.

- **Valor energético.** Es recomendable que la energía necesaria se reparta de la siguiente manera a lo largo del día: 25% en el desayuno (o bien, 15% si se trata de un desayuno ligero y 10% en el almuerzo de media mañana), 35% en la comida del mediodía, 10% en la merienda y el 30% restante durante la cena¹⁸. Atendiendo a esta distribución y considerando que las necesidades energéticas medias para el alumnado con edades comprendidas entre los 4 y los 16 años de edad son de 2.000 kilocalorías diarias⁵, la oferta de almuerzo de media mañana y merienda no debería proporcionar más del 10% del total de la energía diaria; esto es, los alimentos y bebidas servidos no deberán contener más de 200 kilocalorías por porción envasada o comercializada.

- **Grasa total y grasas saturadas.** La población española, y la infantil y juvenil no son una excepción,

consume demasiadas grasas, especialmente grasas saturadas¹⁹. Aún asumiendo que es necesario ingerir cierta cantidad diaria de grasa para cubrir las necesidades metabólicas de ácidos grasos esenciales y como vehículo para la absorción de las vitaminas liposolubles, las grasas tienen una elevada concentración energética, de manera que un consumo elevado de grasas determina una alta ingesta calórica, que, si no se compensa con altos niveles de práctica de actividad física, provoca sobrepeso y obesidad. Adicionalmente, existe suficiente evidencia científica que asocia el consumo de dietas ricas en grasas saturadas con un mayor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares¹¹. Por eso, las organizaciones y autoridades sanitarias recomiendan que la grasa ingerida aporte menos del 35% de la energía total diaria y que menos del 10% proceda de la grasa saturada^{9,20}. Para un envase o porción con un valor energético de 200 kilocalorías, estos porcentajes corresponden a un máximo de 70 kilocalorías procedentes de la grasa total, de las que un máximo de 20 kilocalorías deberían provenir de las grasas saturadas. Esto equivale a una cantidad de grasa total menor o igual a 7,8 g y no más de 2,2 g de grasas saturadas.

Los frutos secos son una buena fuente de fibra y ácidos grasos insaturados, algunos de ellos esenciales. Su presencia en la dieta contribuye a controlar los niveles de triglicéridos y colesterol en la sangre, lo que justifica no condicionar su presencia en los centros educativos por su alto contenido en grasa, ya que ésta es mayoritariamente insaturada. No obstante, son alimentos con una alta densidad energética y a los que frecuentemente se añade mucha sal, y en ocasiones azúcares por lo que pueden contribuir a una excesiva ingestión de sal y un alto aporte energético, por lo que no se les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

• **Ácidos grasos trans.** El consumo de grasas trans, incluso a niveles bajos, se asocia con un incremento del riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares: hasta de un 23% cuando se incrementa un 2% el aporte energético procedente de las grasas trans (correspondería a unas 40 kilocalorías en una persona que consume 2.000 kilocalorías al día)²¹. Esta amenaza para la salud justifica la ausencia de grasas trans incorporadas a los alimentos, admitiéndose sólo aquellos presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos ($\leq 0,5$ g por ración).

• **Azúcares totales.** Los azúcares aportan calorías que no van acompañadas de una cantidad reseñable de micronutrientes (vitaminas, minerales y fibra). De esta forma, el elevado contenido en azúcares incrementa la densidad energética de los alimentos y, por tanto, la ingesta energética total y el riesgo de sobrepeso y obesidad⁹. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) recomienda un consumo diario máximo de 90 g de azúcares totales, que corresponde al 18% de la energía total consumida²⁰. Esta recomendación es compatible con el consumo máximo recomendado por la OMS para los azúcares libres, que no deben representar más del 10% de la energía diaria¹¹. Teniendo en cuenta estas recomendaciones, el contenido máximo en azúcares totales debería ser de 9 g por envase o porción. Sin embargo son muy pocos los productos existentes en el mercado que actualmente cumplen este criterio y no parece razonable dejar desabastecidos los centros educativos de alternativas para el almuerzo de media mañana y la merienda. Al mismo tiempo, debe establecerse un límite provisional del 30% del valor energético, que estimule a los productores a reducir el contenido en azúcares de alimentos y bebidas, de manera similar a lo que ha hecho el Instituto de Medicina de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos¹³. Para un máximo de 200 calorías, esto corresponde a 15 g de azúcares por porción envasada o comercializada.

La excepción hecha en este apartado a las frutas y hortalizas obedece a que, en estos productos, los azúcares se acompañan de otros nutrientes de gran valor, como fibra, vitaminas, minerales y sustancias antioxidantes. De ahí la importancia de incrementar su consumo entre la población infantil, dadas las ventajas que su toma diaria tiene sobre la salud.

La excepción a la leche y los productos lácteos se debe a que estos productos representan la principal fuente de calcio, nutriente necesario en todas las etapas de la vida pero especialmente durante la infancia y la adolescencia, ya que es entonces cuando el crecimiento óseo es mayor y, por tanto, se necesitan aportes superiores.

• **Sal.** Si bien el sodio es un elemento esencial, existe un consumo excesivo generalizado entre la población española, normalmente en forma de sal, que duplica las recomendaciones sanitarias²². La asociación entre un consumo excesivo de sal y un mayor riesgo de padecer ictus e infartos cardíacos, mediados a través de cifras elevadas de tensión arterial, está suficientemente documentada en la bibliografía científica²³. Esta es la razón por la que la OMS recomienda consumir menos de 5 g de sal al día (2 g sodio)¹¹, lo que significa, teniendo en cuenta el 10% anteriormente expuesto, incluir menos de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) en cada envase o porción consumida.

• **Edulcorantes artificiales y sustancias estimulantes.** Los alimentos y bebidas que se distribuyan en las máquinas expendedoras, cantinas y quiscos situados en el recinto escolar no contendrán edulcorantes artificiales, ya que estos ingredientes no aportan ninguna ventaja nutricional y no favorecen la adopción de hábitos saludables. Tampoco deberán contener cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao, por sus potenciales efectos adversos, incluyendo introversión y dependencia física.

BIBLIOGRAFÍA

- ¹ Food and nutrition policy for schools. A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region. Programme for Nutrition and Food Security WHO Regional Office for Europe. Copenhagen 2006.
- ² Aranceta J, Pérez Rodrigo C, Dalmau J y col. El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. *Anales Españoles de Pediatría*, 2008; 69 (1): 72-88.
- ³ Martínez JR, Polanco I. El libro blanco de la alimentación escolar. Ed. Mc Graw-Hill (Madrid), 2007.
- ⁴ Consejo Interterritorial. Sistema Nacional de Salud (CISNS). Propuesta de acuerdo sobre el servicio de comidas en centros docentes (comedores escolares). Anexo I al Acta 70. Pleno CISNS- 29/06/05.
- ⁵ Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fibre, fat fatty acids, cholesterol, protein and amino acids. Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies; The National Academies Press; Washington, D. C.; 2005.
- ⁶ LEY 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. (BOE nº. 280 de 22/11/2003).
- ⁷ Unidad didáctica sobre alergias e intolerancias alimentarias para técnicos de cocina. Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR). Pozuelo de Alarcón (Madrid), 2008.
- ⁸ Informe de la Ponencia para el estudio de la obesidad infantil y juvenil en España. Comisión conjunta de la Comisión de Educación y Ciencia y de la Comisión de Sanidad y Consumo. Aprobado por el Pleno del Senado en sesión del día 11 de diciembre de 2007 (BOCG, Senado, Serie I, números 824 y 831, de fechas 15 y 23 de noviembre de 2007, respectivamente).
- ⁹ Guías alimentarias para la población española. Recomendaciones para una dieta saludable. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Madrid, 2001.
- ¹⁰ Vartanian LR, Schwartz MB, Brownell KD. Effects of soft drink consumption on nutrition and health: A systematic review and meta-analysis. *American Journal of Public Health*. 2007;97:667-675.
- ¹¹ World Health Organization. Joint WHO/FAO expert consultation on diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. WHO technical report series; 916. Geneva: WHO; 2002.
- ¹² Serra L, Aranceta J. Alimentación infantil y juvenil. Estudio enKid. Volumen 3. Ed. Masson (Barcelona), 2004.
- ¹³ Nutrition standards for foods in schools: Leading the way toward healthier youth. Food and Nutrition Board. National Academy of Sciences. Washington, DC: National Academies Press; 2007. Disponible en www.iom.edu/CMS/3788/30181/42502.aspx. (Fecha de última consulta 12/05/2010).
- ¹⁴ Front of pack traffic light signpost labeling technical guidance. Issue 2. Food Standards Agency. November 2007. Available at: www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/frontofpackguidance2.pdf. (Fecha de última consulta 12/05/2010).

BIBLIOGRAFÍA

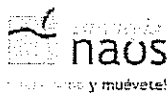
- 15 Dangour AD, Dodhia SK, Hayter A y col. Nutritional quality of organic foods: a systematic review. *Am J Clin Nutr* 2009; 90:680-5.
- 16 Recomendación para limitar el uso de guantes de látex en la empresa alimentaria. AESAN, 2007. www.aesan.msps.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subdetalle/recomendacion_latex.shtml. (Fecha de última consulta 12/05/2010).
- 17 Russolillo G, Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús (2010). www.intercambiodealimentos.com. (Fecha de última consulta 12/05/2010).
- 18 Guía de comedores escolares. Programa Perseo. Ministerio de Sanidad y Consumo. Ministerio de Educación, Política Social y Deporte. Madrid, 2008. www.perseo.aesan.msps.es/docs/docs/guias/GUIA_COMEDORES_ESCOLARES.pdf. (Fecha última consulta 12/05/2010)
- 19 Serra L, Aranceta J. Nutrición infantil y juvenil. Estudio enKid. Volumen 5. Ed. Masson (Barcelona), 2004.
- 20 Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the review of labeling reference intake values for selected nutritional elements. European Food Safety Authority (EFSA). *The EFSA Journal* (2009) 1008, 1-14.
- 21 Mozaffarian D, Katan MB, Ascherio A, Stampfer MJ, Willett WC. Trans fatty acids and cardiovascular disease. *N Engl J Med* 2006;354(15):1601-1613.
- 22 Ortega RM, López-Sobaler AM, Ballesteros JM y col. Estimation of salt intake by 24-hour urinary sodium excretion in a representative sample of Spanish adults. (Pendiente de publicación).
- 23 Bibins-Domingo K, Lightwood JM, Pletcher MJ, Goldman L. Projected effect of dietary salt reductions on future cardiovascular disease. *N Engl J Med* 2010.

INICIATIVA DE COOPERACIÓN
INTERNACIONAL
PARA LA IMPLEMENTACIÓN
DE LOS CENTROS
EDUCATIVOS



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN



¡Aprende y muévete!



MINISTERIO
DE POLÍTICA SOCIAL
Y IGUALDAD



AGENCIA
ESPAÑOLA
DE TRATAMIENTO
EQUATIVO

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
Sublote 1 - IS 1							
	C.P. FLORIAN REY	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	25/05/2013	4,00	20,00	
	C.P. FLORIAN REY	COCINERO/A	300	01/10/2003	7,00	35,00	
	C.P. FLORIAN REY	MONITOR/A	300	02/10/2006	2,11	10,55	
	C.P. FLORIAN REY	MONITOR/A	300	20/10/2006	2,11	10,55	
	C.P. FLORIAN REY	MONITOR/A	300	01/10/2007	3,36	16,80	
	C.P. FLORIAN REY	MONITOR/A	300	01/10/2008	3,36	16,80	
	C.P. FLORIAN REY	MONITOR/A	300	01/10/2008	2,11	10,55	
	C.P. FLORIAN REY	MONITOR/A	510	02/10/2017	2,00	10,00	
	C.P. FLORIAN REY	MONITOR/A	510	16/10/2017	2,00	10,00	
	CP ALEJO LOREN	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00389	07/09/2015	5,00	25,00	
	CP ALEJO LOREN	COCINERO/A	00300	03/09/2010	7,50	37,50	
	CP ALEJO LOREN	MONITOR/A	00300	04/10/2004	2,61	13,05	
	CP ALEJO LOREN	MONITOR/A	00300	04/10/2004	2,61	13,05	
	CP ALEJO LOREN	MONITOR/A	00300	04/10/2004	2,61	13,05	
	CP ALEJO LOREN	MONITOR/A	00300	12/09/2008	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	01/10/2008	5,50	27,50	
	CP CANDIDO DOMINGO	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00389	10/09/2015	4,00	20,00	
	CP CANDIDO DOMINGO	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00510	09/10/2017	4,00	20,00	
	CP CANDIDO DOMINGO	AYUDANTE/A COCINA	00300	12/09/2007	6,00	30,00	
	CP CANDIDO DOMINGO	COCINERO/A	00200	01/02/1976	6,60	33,00	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	01/10/1996	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	05/10/1999	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	01/10/2004			EXCEDENCIA HASTA 6 SEPTIEMBRE 2018
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	04/10/2004	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	08/11/2004	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	14/10/2005	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	20/03/2006	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	15/11/2006	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	01/10/2007	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00300	09/11/2007	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00389	21/11/2011	2,61	13,05	
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00510	02/10/2017	2,61	13,05	SUSTITUYE EXCEDENCIA HASTA 6 SEPTIEMBRE 2018
	CP CANDIDO DOMINGO	MONITOR/A	00510	09/10/2017	2,50	12,50	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	CP DANIEL FEDERIO	COCINERO/A	00389	21/09/2016	6,00	30,00	
	CP DANIEL FEDERIO	MONITOR/A	00300	09/09/2002	2,11	10,55	
	CP DANIEL FEDERIO	MONITOR/A	00300	08/09/2008	2,11	10,55	
	CP LUIS G ^o SAINZ	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00389	06/09/2016	6,00	30,00	
	CP LUIS G ^o SAINZ	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00510	09/10/2017	6,00	30,00	
	CP LUIS G ^o SAINZ	COCINERO/A	00389	07/09/2015	7,00	35,00	
	CP LUIS G ^o SAINZ	MONITOR/A	00300	27/04/2005	3,11	15,55	
	CP LUIS G ^o SAINZ	MONITOR/A	00300	10/09/2007	2,11	10,55	
	CP LUIS G ^o SAINZ	MONITOR/A	00389	08/09/2016	2,11	10,55	
	CP LUIS G ^o SAINZ	MONITOR/A	00501	03/10/2017	2,11	10,55	
	CP LUIS G ^o SAINZ	MONITOR/A	00501	03/10/2017	2,11	10,55	
	CP MONSALUD	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	10/09/2007	4,00	20,00	
	CP MONSALUD	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	01/10/2007	4,00	20,00	
	CP MONSALUD	AYUDANTE/A COCINA	00300	09/09/2002	8,00	40,00	
	CP MONSALUD	COCINERO/A	00300	10/09/2001	8,00	40,00	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	14/09/1992	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	15/09/1993	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	27/09/1993	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	15/02/1999	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	13/09/1999	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	20/09/1999	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	10/09/2001	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	08/01/2004	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	06/02/2005	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	03/10/2005	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	21/11/2005	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	09/01/2006	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	20/02/2006			EXCEDENCIA HASTA 1 SEPTIEMBRE 2019
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	08/03/2006	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	19/03/2007	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	01/10/2007	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00300	05/10/2007	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00389	17/02/2015	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00510	02/10/2017	2,61	13,05	SUSTITUYE EXCEDENCIA HASTA 1 SEPTIEMBRE 2019
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00502	16/10/2017	2,61	13,05	
	CP MONSALUD	MONITOR/A	00510	16/10/2017	2,50	12,50	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	CP NERTOBRIGA	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	25/09/2006	7,00	35,00	
	CP NERTOBRIGA	MONITOR/A	00300	08/10/2005	2,11	10,55	
	CP NERTOBRIGA	MONITOR/A	00300	02/10/2006	2,11	10,55	
	CP NERTOBRIGA	MONITOR/A	00300	23/05/2007	2,11	10,55	
	CP NERTOBRIGA	MONITOR/A	00300	01/10/2007	2,11	10,55	
	CP NERTOBRIGA	MONITOR/A	00389	14/01/2008	1,25	6,25	
	CP NERTOBRIGA	MONITOR/A	00501	06/10/2017	0,40	2,00	
Súblote 2 - IS 2							
	C.P.EUGENIO LOPEZ	COCINERA	300	10/09/2001	8	40	Complemento personal 470
	C.P.EUGENIO LOPEZ	AUXIL.COLECT.	300	14/09/2007	4	20	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	AUXIL.COLECT.	300	24/09/2007	6,25	31,25	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	AUXIL.COLECT.	300	01/10/2007	6,25	31,25	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	08/11/1991	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	28/09/1992	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	27/09/1993	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	29/09/1997	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	29/09/1997	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	29/09/1997	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	29/09/1997	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	03/05/1999	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	27/09/1999	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	11/09/2000	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	01/10/2001	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	22/01/2002	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	09/09/2002	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	30/09/2002	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	29/09/2003	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	23/01/2004	2,59	12,95	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	03/10/2005	2,5	12,5	
	C.P.EUGENIO LOPEZ	MONITOR	300	17/10/2017	2,59	12,95	
	C.P.GASCON Y MARIN	LIMPIADORA	300	10/10/1986	5	25	Complemento personal 60
	C.P.GASCON Y MARIN	COCINERA	300	08/09/2002	8	40	Complemento personal 125
	C.P.GASCON Y MARIN	LIMPIADORA	300	10/09/2007	3,5	17,5	
	C.P.GASCON Y MARIN	MONITOR	300	04/12/1995	2,59	12,95	
	C.P.GASCON Y MARIN	MONITOR	300	26/10/1998	2,59	12,95	
	C.P.GASCON Y MARIN	MONITOR	300	30/09/2002	2,59	12,95	
	C.P.GASCON Y MARIN	MONITOR	300	07/11/2003	2,59	12,95	
	C.P.GASCON Y MARIN	MONITOR	300	10/09/2007	2,59	12,95	
	C.P.GASCON Y MARIN	MONITOR	300	10/09/2007	2,59	12,95	
	C.P.GASCON Y MARIN	MONITOR	300	01/10/2008	2,59	12,95	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.GASCON Y MARIN	MONITOR	300	12/12/2016	2,59	12,95	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	COCINERO	300	09/09/2002	8	40	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	AYTE COCINA	300	22/10/1979	8	40	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	AUX. COLEC	300	10/09/2007	4	20	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	29/09/1997	2,09	10,45	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	28/09/1998	2,09	10,45	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	27/09/1999	2,09	10,45	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	02/11/2000	2,09	10,45	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	29/09/2003	2,09	10,45	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	29/09/2003	2,09	10,45	EXCEDENCIA VOL
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	05/02/2004	2,09	10,45	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	01/04/2004	2,09	10,45	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	10/01/2005	2,09	10,45	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	02/11/2005	2,09	10,45	
	C.P.GUSTAVO A BECQUER	MONITOR	300	04/11/2005	2,09	10,45	
	C.P.ANA MAYAYO	LIMPIADORA	300	01/10/2017	8	40	
	C.P.ANA MAYAYO	COCINERO	300	06/09/2017	8	40	Complemento personal 76,07 EXCEDENCIA
	C.P.ANA MAYAYO	AUX. COLECTIVIDADES	300	29/09/2003	3	15	
	C.P.ANA MAYAYO	COCINERO	410	07/09/2017	8	40	
	C.P.ANA MAYAYO	MONITORA	300	03/10/1988	3,09	15,45	
	C.P.ANA MAYAYO	MONITORA	300	28/09/1992	3,09	15,45	
	C.P.ANA MAYAYO	MONITORA	300	23/11/1992	3,09	15,45	
	C.P.ANA MAYAYO	MONITORA	300	27/09/1993	3,09	15,45	
	C.P.ANA MAYAYO	MONITORA	300	15/09/1994	3,09	15,45	
	C.P.ANA MAYAYO	MONITORA	300	03/10/1994	3,09	15,45	
	C.P.ANA MAYAYO	MONITORA	300	15/09/1999	3,09	15,45	
	C.P.ANA MAYAYO	MONITORA	300	10/09/2001	3,09	15,45	
	C.P.ANA MAYAYO	MONITORA	300	10/10/2001	3,09	15,45	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
Sublote 3 - IS 3							
	C.P.JERONIMO BLANCAS	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	07/01/2010	2	10	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	28/09/2009	4	20	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	LIMPIADOR(A)	300	02/06/2008	4	20	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	LIMPIADOR(A)	300	02/10/2006	7	35	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	COCINERO	410	06/09/2017	8	40	SUTITUTA BJA IT
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	02/10/2006	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	19/12/2005	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	27/09/1993	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	03/10/2005	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	02/10/2008	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	01/10/2007	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	17/09/2007	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	13/11/2007	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	29/02/2008	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	01/10/2007	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	06/10/2009	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	510	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	10/09/2007	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	MONITOR	300	18/10/2004	2,09	10,45	
	C.P.JERONIMO BLANCAS	COCINERO	300	10/09/2001	8	40	BAJA IT Complemento personal 90
	C.P.LA JOTA	COCINERA	300	13/10/2002	8	40	Complemento personal 219,85
	C.P.LA JOTA	AYTE.COCINA	300	04/10/2004	5	25	
	C.P.LA JOTA	AUX.COLECT.	300	01/10/2007	4,5	22,5	
	C.P.LA JOTA	LIMPIADORA	300	11/09/2009	6	30	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	29/09/1997	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	01/10/2001	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	19/11/2001	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	15/10/2002	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	10/12/2002	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	10/09/2003	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	01/10/2003	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	17/11/2003	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	19/04/2004	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	13/09/2008	2,59	12,95	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	07/11/2006	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	07/11/2006	2,59	12,95	
	C.P.LA JOTA	MONITOR	300	01/03/2007	2,59	12,95	
	C.P.RICARDO MUR	AYUDANTE COCINA	300	10/09/2001	6	30	BAJA IT
	C.P.RICARDO MUR	AUX.SERV.LIMPIEZA	510	07/09/2017	6	30	SUSTITUTA BAJA IT
	C.P.RICARDO MUR	MONITOR	300	11/09/2000	2,09	10,45	
	C.P.RICARDO MUR	MONITOR	300	16/09/1991	2,09	10,45	
	C.P.RICARDO MUR	MONITOR	300	03/11/2004	2,09	10,45	
	C.P.RICARDO MUR	MONITOR	300	26/11/2007	2,09	10,45	
	C.P.RICARDO MUR	MONITOR	300	16/01/2015	2,09	10,45	
	C.P.RICARDO MUR	COCINERO	300	09/09/2004	8	40	Complemento personal 75
	C.P.HERMANOS MARX	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	28/09/2016	8	40	
	C.P.HERMANOS MARX	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	25/09/2017	8	40	
	C.P.HERMANOS MARX	LIMPIADOR(A)	300	05/10/2009	2	10	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	01/10/2007	2,59	12,95	REUBICADA - CENTRO ORIGEN CP CORTES ARAGON
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	501	16/10/2017	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	29/09/2003	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	02/12/1999	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	29/09/2003	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	02/11/2000	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	02/11/1999	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	28/09/1999	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	03/10/2005	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	24/09/2001	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	30/09/2002	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	04/10/1993	2,59	12,95	LIBERADA SINDICAL
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	300	01/10/2003	2,59	12,95	
	C.P.HERMANOS MARX	MONITOR	510	07/09/2017	2,59	12,95	SUSTUTA LIBERADA SINDICAL
	C.P.HERMANOS MARX	AYUDANTE COCINA	300	01/01/2001	8	40	Complemento personal 277,6
	C.P.HERMANOS MARX	JEFE DE COCINA	100	06/09/1988	8	40	Complemento personal 399,22

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.TENERIAS	LIMPIADOR(A)	300	02/09/2002	8	40	
	C.P.TENERIAS	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	17/02/2017	2	10	
	C.P.TENERIAS	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	05/10/2009	3	15	
	C.P.TENERIAS	AYUDANTE COCINA	300	21/11/2007	5,5	27,5	BAJA IT
	C.P.TENERIAS	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	05/10/2015	5,5	27,5	SUSTITUYE BAJA IT
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	11/09/2000	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	04/10/2006	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	08/09/2008	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	16/11/2009	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	17/09/2007	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	17/10/2016	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	24/10/2016	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	15/10/2003	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	08/10/2007	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	22/10/2007	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	02/10/2008	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	501	11/10/2017	2,59	12,95	
	C.P.TENERIAS	MONITOR	300	13/01/2010	2,59	12,95	
Sublote 4 - IS 4							
	C.P.HERMANOS ARGENSOL	LIMPIADOR(A)	300	37567	6	30	
	C.P.HERMANOS ARGENSOL	MONITOR	300	36780	2,09	10,45	
	C.P.HERMANOS ARGENSOL	MONITOR	300	37760	2,09	10,45	
	C.P.HERMANOS ARGENSOL	MONITOR	300	36200	2,09	10,45	
	C.P.HERMANOS ARGENSOL	JEFE DE COCINA	300	40518	8	40	Complemento personal 254,08
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	38646	7	35	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	40452	5	25	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	LIMPIADOR(A)	300	41904	5	25	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	AUX.SERV.LIMPIEZA	501	43004	6	30	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	36105	2,84	14,2	Com.per hora trabaja 0,55
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	36983	2,84	14,2	Com.per hora trabaja 0,55
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	37403	2,84	14,2	Com.per hora trabaja 0,55
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	37874	2,84	14,2	Com.per hora trabaja 0,55
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	37874	2,84	14,2	Com.per hora trabaja 0,55
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	37900	2,84	14,2	Com.per hora trabaja 0,55
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	38992	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	39356	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	39356	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	40134	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	42646	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	42985	2,84	14,2	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	300	41577	2,84	14,2	Reubl Jero, Blancas
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	501	43024	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	501	43024	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	501	43024	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	501	43024	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	501	43024	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	501	43024	2,84	14,2	
	C.P.RAMON SAINZ DE VARANDA	MONITORA	501	43024	2,84	14,2	
	C.P.SAN JOSE DE CALASANZ	COCINERA	300	31321	8	40	
	C.P.SAN JOSE DE CALASANZ	LIMPIADORA	300	40073	5	25	
	C.P.SAN JOSE DE CALASANZ	MONITOR	300	33147	2,59	12,95	
	C.P.SAN JOSE DE CALASANZ	MONITOR	300	37165	2,59	12,95	
	C.P.SAN JOSE DE CALASANZ	MONITOR	300	38239	2,59	12,95	EXCEDENCIA CUIDADO FAM.
	C.P.SAN JOSE DE CALASANZ	MONITOR	389	38628	2,59	12,95	
	C.P.SAN JOSE DE CALASANZ	MONITOR	300	42647	2,59	12,95	
	C.P.SAN JOSE DE CALASANZ	MONITOR	300	42985	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Cocinero	300	35309	6	30	Reducción de jornada Complemento personal 310,50 €
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Aux. colect.	300	37508	5,5	27,5	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Aux. colect.	300	42620	3	15	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	36416	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	37144	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	37508	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	37508	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	37628	2,59	12,95	Excedencia
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	37690	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	37719	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	37893	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	38239	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	38551	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	38607	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	39335	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	39335	2,59	12,95	
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	300	40456	2,59	12,95	Excedencia
	C.P.Rincón de Goya E.E.	Monitora	510	42986	2,5	12,5	
Sublote 5 - IS 5							
	C.P.GIL TARIN	COCINERO	300	10/10/2011	8	40	
	C.P.GIL TARIN	AUX. COLEC	300	13/01/2015	6	30	
	C.P.GIL TARIN	AUX. COLEC	300	03/10/2012	4	20	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	10/10/2011	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	10/10/2011	2,09	10,45	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	10/10/2011	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	10/10/2011	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	10/10/2011	2,09	10,45	EXCEDENCIA VOL
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	10/10/2011	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	10/10/2011	2,09	10,45	EXCEDENCIA VOL
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	10/10/2011	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	25/11/2013	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	03/03/2014	2,09	10,45	EXCEDENCIA VOL
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	07/04/2015	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	501	25/09/2015	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	28/09/2016	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	02/03/2017	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	300	18/04/2017	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	501	25/09/2017	2,09	10,45	
	C.P.GIL TARIN	MONITOR	501	25/09/2017	2,09	10,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	COCINERO	300	07/09/2007	8	40	Complemento personal 60
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	AUX.COLECTIVIDADES	300	07/09/2009	6	30	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	AUX.COLECTIVIDADES	300	28/09/2009	2	10	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	LIMPIADOR	300	08/09/2010	2	10	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	AUX.COLECTIVIDADES	410	06/09/2017	6	30	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	02/10/1995	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	01/10/2001	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	01/10/2002	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	15/10/2003	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	08/01/2004	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	01/10/2004	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	01/10/2008	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	01/10/2008	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	10/09/2015	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	15/10/2015	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	15/10/2015	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	09/01/2006	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	02/10/2006	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	02/10/2006	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	02/10/2006	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	300	04/10/2006	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	510	16/10/2017	3,09	15,45	
	C.P.JULIAN NIETO TAPIA	MONITOR	510	16/10/2017	3,09	15,45	
	C.P.CAMON AZNAR	AUX. COLECTIVIDADES	300	02/10/2000	6	30	
	C.P.CAMON AZNAR	COCINERO	300	23/09/2013	8	40	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.CAMON AZNAR	AUX. SERV. LIMPIEZA	300	28/09/2009	4	20	
	C.P.CAMON AZNAR	LIMPIADOR	410	05/10/2017	2	10	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	08/11/1996	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	06/03/2000	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	17/03/2000	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	28/03/2000	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	11/09/2000	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	29/09/2003	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	29/09/2003	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	29/10/2003	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	12/09/2005	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	06/02/2006	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	18/10/2006	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	18/10/2006	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	03/10/2007	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	30/10/2007	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	18/11/2009	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	03/02/2016	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	501	03/11/2016	2,59	12,95	
	C.P.CAMON AZNAR	MONITOR	300	03/11/2016	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	COCINERA	300	02/08/2006	8	40	
	C.P.ALBORADA E.E.	LIMPIADORA	389	07/09/2007	8	40	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	27/09/1993	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	09/09/1999	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	11/09/2000	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	10/09/2001	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	20/03/2003	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	24/03/2003	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	01/10/2003	2,59	12,95	EXCEDENCIA VOLUNTARIA
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	389	01/10/2003	2,59	12,95	EXCEDENCIA VOLUNTARIA
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	389	23/09/2004	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	389	18/10/2004	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	389	01/02/2006	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	07/09/2010	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	06/09/2011	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	389	10/09/2012	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	01/10/2004	3,59	17,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	03/10/2005	2,59	12,95	
	C.P.ALBORADA E.E.	MONITOR	300	11/09/2015	2,59	12,95	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.MONCAYO	LIMPIADORA	300	02/10/2000	6,5	32,5	
	C.P.MONCAYO	AUX.COLECT.	300	01/10/2009	3	15	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	02/10/1989	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	01/10/1991	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	02/10/1995	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	02/10/2000	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	01/10/2001	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	12/09/2005	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	02/10/2006	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	04/10/2006	2,09	10,45	EXCEDENCIA VOLUNTARIA
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	01/10/2007	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	01/10/2007	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	06/10/2008	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	03/10/2011	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	25/04/2014	2,09	10,45	EXCEDENCIA VOLUNTARIA
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	08/10/2016	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	02/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	02/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	300	02/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.MONCAYO	MONITOR	501	02/10/2017	2,09	10,45	
Sublote 6 - IS 6							
	C.E.E. ÁNGEL RIVIÈRE	COCINERO/A	389	07/09/2008	8	40,00	Complemento Personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.E.E. ÁNGEL RIVIÈRE	AUX COLECTIVIDADES	300	08/09/2016	3	15,00	
	C.E.E. ÁNGEL RIVIÈRE	MONITOR/A	300	14/02/2001	2,5	12,50	
	C.E.E. ÁNGEL RIVIÈRE	MONITOR/A	300	30/09/2002	2,5	12,50	
	C.E.E. ÁNGEL RIVIÈRE	MONITOR/A	389	10/10/2006	2,5	12,50	
	C.E.E. ÁNGEL RIVIÈRE	MONITOR/A	389	08/09/2008	2,5	12,50	
	C.E.E. ÁNGEL RIVIÈRE	MONITOR/A	389	14/01/2014	2,5	12,50	
	C.E.E. ÁNGEL RIVIÈRE	MONITOR/A	330	08/10/2015	2,5	12,50	
	C.E.E. ÁNGEL RIVIÈRE	MONITOR/A	300	20/09/2017	2,5	12,50	
	C.P. DOMINGO MIRAL	AUX COLECTIVIDADES	389	10/09/2007	6,5	32,50	Complemento Personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. DOMINGO MIRAL	MONITOR/A	300	01/10/2003	2,5	12,50	
	C.P. DOMINGO MIRAL	MONITOR/A	389	08/02/2005	2,5	12,50	
	C.P. DOMINGO MIRAL	MONITOR/A	389	01/10/2013	2,5	12,50	
	C.P. DOMINGO MIRAL	MONITOR/A	389	02/12/2013	2,5	12,50	
	C.P. DOMINGO MIRAL	MONITOR/A	300	01/04/2014	2,5	12,50	
	C.P. DOMINGO MIRAL	MONITOR/A	501	18/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. DOMINGO MIRAL	MONITOR/A	502	04/12/2017	2,5	12,50	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	COCINERO/A	389	08/09/2000	8	40,00	Complemento Personal Pl. personales 94,36 €/mes Pl. acuerdo 60€/mes
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	COCINERO/A	410	09/02/2017	8	40,00	Sust. IT
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	MONITOR/A	300	05/05/1997	2,5	12,50	
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	MONITOR/A	300	19/09/2000	2,5	12,50	
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	MONITOR/A	300	03/06/2002	2,5	12,50	
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	MONITOR/A	389	10/09/2007	2,5	12,50	
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	MONITOR/A	389	01/10/2007	2,5	12,50	
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	MONITOR/A	389	09/11/2009	2,5	12,50	
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	MONITOR/A	300	01/02/2017	2,5	12,50	
	C.P. JERÓNIMO ZURITA	MONITOR/A	501	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	AUX COLECTIVIDADES	300	01/09/1999	7,5	37,50	Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	COCINERO/A	300	10/09/2002	0	0,00	Pl. personales 94,36 €/mes Pl. acuerdo 60€/mes
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	AUX COLECTIVIDADES	389	01/10/2015	4,5	22,50	Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	27/01/1987	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	27/09/1993	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	02/10/2000	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	03/10/2001	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	21/01/2002	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	30/09/2002	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	01/10/2003	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	389	03/10/2005	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	389	02/10/2013	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	01/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	389	01/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	09/11/2015	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	03/10/2016	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	03/10/2016	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	20/02/2017	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	300	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (ZARAGOZA)	MONITOR/A	501	22/11/2017	2,5	12,50	
	C.P. MAESTRO PEDRO ORÓS	COCINERO/A	300	10/09/2001	8	40,00	Pl. personales 94,36 €/mes Pl. acuerdo 100€/mes
	C.P. MAESTRO PEDRO ORÓS	AUX COLECTIVIDADES	300	01/10/2015	3	15,00	Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. MAESTRO PEDRO ORÓS	MONITOR/A	300	28/09/1998	2	10,00	
	C.P. MAESTRO PEDRO ORÓS	MONITOR/A	389	02/10/2006	2	10,00	
	C.P. MAESTRO PEDRO ORÓS	MONITOR/A	300	26/09/2017	2	10,00	
	C.P. MAESTRO PEDRO ORÓS	MONITOR/A	501	02/10/2017	2	10,00	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. ODÓN DE BUEN	COCINERO/A	300	07/09/2007	8	40,00	Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. ODÓN DE BUEN	AYTE COCINA	389	28/09/2015	2	10,00	Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. ODÓN DE BUEN	AUX COLECTIVIDADES	510	23/10/2017	2	10,00	Sust. IT
	C.P. ODÓN DE BUEN	MONITOR/A	300	15/10/2001	4	20,00	
	C.P. ODÓN DE BUEN	MONITOR/A	300	10/02/2005	3	15,00	
	C.P. ODÓN DE BUEN	MONITOR/A	389	02/10/2007	2	10,00	
	C.P. ODÓN DE BUEN	MONITOR/A	389	01/10/2015	2	10,00	
	C.P. ODÓN DE BUEN	MONITOR/A	300	01/02/2017	2	10,00	
	C.P. SANTO DOMINGO	AUX COLECTIVIDADES	300	25/11/2002	6	30,00	Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. SANTO DOMINGO	COCINERO/A	389	18/09/2006	6,5	32,50	Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. SANTO DOMINGO	COCINERO/A	510	13/11/2017	6,5	32,50	Sust. IT
	C.P. SANTO DOMINGO	MONITOR/A	300	12/09/2001	2	10,00	
	C.P. SANTO DOMINGO	MONITOR/A	300	16/10/2002	2	10,00	
	C.P. SANTO DOMINGO	MONITOR/A	300	02/12/2013	2	10,00	
	C.P. SANTO DOMINGO	MONITOR/A	389	13/10/2016	2	10,00	
	C.P. SANTO DOMINGO	MONITOR/A	510	27/11/2017	2,5	12,50	Sust. IT
Súblote 7 - IS 7							
	C.P.RECARTE Y ORNAT	JEFE DE COCINA	300	37872	8	40	Complemento personal 140 BAJA IT
	C.P.RECARTE Y ORNAT	LIMPIADOR	300	38997	7	35	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	LIMPIADOR	501	42744	4	20	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	JEFE DE COCINA	410	43003	8	40	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	34582	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	35710	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	36045	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	37145	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	37167	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	37222	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	37874	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	37895	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	38392	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	38394	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	38628	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	38659	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	38992	3,09	15,45	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	39010	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	39359	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	39722	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	39722	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	40112	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	300	40452	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	501	43024	3,09	15,45	
	C.P.RECARTE Y ORNAT	MONITOR	501	43024	3,09	15,45	
	CEIP PARQUE VENECIA	AUX COLECTIVIDADES	300	40452	5	25	Complemento personal Pl. personal 84.36 €/mes
	CEIP PARQUE VENECIA	MONITOR/A	300	37169	3	15	
	CEIP PARQUE VENECIA	MONITOR/A	300	37508	3	15	
	CEIP PARQUE VENECIA	MONITOR/A	389	38631	3	15	
	CEIP PARQUE VENECIA	MONITOR/A	389	39356	3	15	
	CEIP PARQUE VENECIA	MONITOR/A	389	39722	3	15	
	CEIP PARQUE VENECIA	MONITOR/A	300	40084	3	15	
	CEIP PARQUE VENECIA	MONITOR/A	389	40435	3	15	
	CEIP PARQUE VENECIA	MONITOR/A	389	41548	3	15	
	CEIP ARCOSUR	AUX COLECTIVIDADES	389	42261	6	30	Complemento personal Pl. personal 84.36 €/mes
	CEIP ARCOSUR	AUX COLECTIVIDADES	300	42772	3	15	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	389	40426	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	389	41913	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	42278	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	42621	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	42660	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	42991	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	42991	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	42992	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	42992	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	42992	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	43003	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	300	43003	2,5	12,5	
	CEIP ARCOSUR	MONITOR/A	501	43066	2,5	12,5	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	CEIP VALDESPARTERA III	AUX COLECTIVIDADES	300	42985	7	35	
	CEIP VALDESPARTERA III	AUX COLECTIVIDADES	300	43032	3	15	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	389	40819	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	42278	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	389	42646	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	330	42646	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	389	42646	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	42985	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	42985	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	42985	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	42989	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	42992	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	42992	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	42992	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	43003	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	43003	2	10	
	CEIP VALDESPARTERA III	MONITOR/A	300	43003	2	10	
<p>*En los puestos de monitor/a indicar que en las horas diarias y semanales habría que incrementar a dichas horas el porcentaje correspondiente a las 16 horas de laudo por curso escolar que se prorratearán entre el periodo de alta y baja de cada curso escolar según lo establecido en el convenio de Monitores de Comedores Escolares de Aragón.</p>							

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
Sublote B - LF 1							
	C.P. ANTONIO BELTRÁN	Aux. Serv. Lim.	300	01/10/2007	3,5	17,5	
	C.P. ANTONIO BELTRÁN	Monitora	300	02/10/1996	2,59	12,95	
	C.P. ANTONIO BELTRÁN	Monitora	300	20/02/1997	2,59	12,95	Excedencia
	C.P. ANTONIO BELTRÁN	Monitora	300	09/01/2001	2,59	12,95	
	C.P. ANTONIO BELTRÁN	Monitora	300	29/09/2003	2,59	12,95	
	C.P. FERNANDO EL CATÓLICO	AUX. SERV. LIMPIEZA	501	08/09/2016	4,59	22,95	
	C.P.FERNANDO EL CATÓLICO	MONITOR	300	29/09/2008	4,59	22,95	
	C.P.FERNANDO EL CATÓLICO	MONITOR	300	08/09/2016	4,59	22,95	
	C.P.FERNANDO EL CATÓLICO	MONITOR	300	27/10/2016	4,59	22,95	
	C.P.FERNANDO EL CATÓLICO	MONITOR	501	16/10/2017	4,59	22,95	
	C.P.HISPANIDAD	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	07/09/2007	5	25	
	C.P.HISPANIDAD	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	01/10/2007	4	20	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	28/09/1992	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	25/10/1995	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	18/11/1996	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	28/09/1998	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	05/10/1998	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	10/09/2000	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	01/02/2001	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	11/09/2006	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	30/09/2002	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	01/10/2008	2,59	12,95	
	C.P.HISPANIDAD	MONITORA	300	15/10/2015	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	04/09/2006	4	20	
	C.P.MONTECANAL	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	06/09/2007	6,25	31,25	
	C.P.MONTECANAL	AUXIL.COLECTIVIDADES	389	05/09/2008	6,25	31,25	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	15/10/1992	2,59	12,95	EXCEDENCIA
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	15/09/1999	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	27/09/1999	2,59	12,95	excedencia
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	11/09/2000	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	10/09/2001	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	29/11/2004	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	03/02/2005	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	12/09/2005	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	389	03/11/2005	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	389	18/09/2006	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	389	02/10/2006	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	389	02/10/2006	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	02/10/2006	2,59	12,95	EXCEDENCIA

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	389	03/10/2006	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	389	30/10/2006	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	389	02/10/2007	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	04/10/2007	2,59	12,95	excedencia
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	04/10/2007	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	01/10/2008	2,59	12,95	
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	300	11/01/2016	2,59	12,95	REUBICADA CP CIUDAD DE ZARAGOZA
	C.P.MONTECANAL	MONITOR	501	16/10/2017	2,59	12,95	
	C.P.RAMIRO SOLANS	AUX. SERV. COLECTIVIDADES	300	01/10/2009	5	25	
	C.P.RAMIRO SOLANS	MONITORAS	300	19/09/2006	2,09	10,45	
	C.P.RAMIRO SOLANS	MONITORAS	300	01/06/2007	2,09	10,45	
	C.P.RAMIRO SOLANS	MONITORAS	300	02/11/2016	2,09	10,45	
	C.P.RAMIRO SOLANS	MONITORAS	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.RAMIRO SOLANS	MONITORAS	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.RAMIRO SOLANS	MONITORAS	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.SAN ROQUE	AUXI.COLEC	300	01/10/2007	4	20	
	C.P.SAN ROQUE	MONITORA	389	02/11/2004	2,09	10,45	
	C.P.SAN ROQUE	MONITORA	389	02/10/2006	2,09	10,45	
	C.P.SAN ROQUE	MONITORA	389	01/10/2007	2,09	10,45	
	C.P.SAN ROQUE	MONITORA	300	30/10/2007	2,09	10,45	
	C.P.SAN ROQUE	MONITORA	300	01/10/2008	2,09	10,45	
	C.P.SAN ROQUE	MONITORA	300	06/10/2008	2,09	10,45	
	C.P.SAN ROQUE	MONITORA	300	09/12/2008	2,09	10,45	
	C.P.SAN ROQUE	MONITORA	300	05/11/2009	2,09	10,45	
	C.P.SAN ROQUE	MONITORA	300	28/09/2017	2,09	10,45	
	C.P.VAL DE ATALAYA	AUX.SER.LIM	300	05/11/2011	5	25	
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	300	18/10/2004	2,09	10,45	
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	300	12/11/2004	2,09	10,45	
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	300	22/11/2005	2,09	10,45	
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	300	23/03/2007	2,09	10,45	
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	300	10/09/2007	2,09	10,45	
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	300	08/10/2008	2,09	10,45	Reubi SAN ROQUE
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	300	17/03/2009	2,09	10,45	
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	300	08/09/2016	2,09	10,45	
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.VAL DE ATALAYA	MONITORA	501	16/10/2017	2,09	10,45	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.ORBA MUEL	AUX. SERV. LIMPIEZA	300	27/10/2014	3,09	15,45	
	C.P.ORBA MUEL	MONITOR	300	11/08/2009	2,09	10,45	
	C.P.ORBA MUEL	MONITOR	501	02/10/2017	2,09	10,45	
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	AUX.SERV.LIMPIEZA	389	09/09/2004	3,5	17,5	Excedencia
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	19/09/2016	3,5	17,5	
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	MONITOR	300	30/09/2002	2,59	12,95	
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	MONITOR	300	01/10/2008	2,59	12,95	Excedencia
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	MONITOR	300	08/09/2009	2,59	12,95	
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	MONITOR	300	01/12/2016	2,59	12,95	
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	MONITOR	501	02/10/2017	2,59	12,95	
Sublote 9 - LF 2							
	C.P.ANDRES MANJON	AUX. SEV. LIMPIEZA	300	25/10/2011	5,5	27,5	
	C.P.ANDRES MANJON	MONITOR	300	15/11/1995	2,59	12,95	
	C.P.ANDRES MANJON	MONITOR	300	05/10/1998	2,59	12,95	
	C.P.ANDRES MANJON	MONITOR	300	18/10/2004	2,59	12,95	
	C.P.ANDRES MANJON	MONITOR	300	13/10/2005	2,59	12,95	
	C.P.ANDRES MANJON	MONITOR	300	01/10/2007	2,59	12,95	
	C.P.ANDRES MANJON	MONITOR	501	16/10/2017	2,59	12,95	
	C.P.ANDRES MANJON	MONITOR	501	16/10/2017	2,59	12,95	
	C.P.BASILIO PARAISO	AUX. COLECTIVIDADES	300	09/09/2002	6	30	
	C.P.BASILIO PARAISO	MONITOR	300	05/10/1998	2,59	12,95	
	C.P.BASILIO PARAISO	MONITOR	300	14/09/1999	2,59	12,95	
	C.P.BASILIO PARAISO	MONITOR	300	09/09/2002	2,59	12,95	
	C.P.BASILIO PARAISO	MONITOR	300	27/10/2004	2,59	12,95	
	C.P.BASILIO PARAISO	MONITOR	300	10/01/2005	2,59	12,95	
	C.P.BASILIO PARAISO	MONITOR	300	02/10/2006	2,59	12,95	
	C.P. CIUDAD DE ZARAGOZA	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	29/09/2009	5	25	
	C.P. CIUDAD DE ZARAGOZA	MONITOR	300	27/09/1999	2,59	12,95	
	C.P. CIUDAD DE ZARAGOZA	MONITOR	300	10/09/2001	2,59	12,95	
	C.P. CIUDAD DE ZARAGOZA	MONITOR	300	01/10/2001	2,59	12,95	
	C.P. CIUDAD DE ZARAGOZA	MONITOR	300	29/09/2003	2,59	12,95	
	C.P. CIUDAD DE ZARAGOZA	MONITOR	300	14/10/2003	2,59	12,95	
	C.P. CIUDAD DE ZARAGOZA	MONITOR	300	01/10/2004	2,59	12,95	
	C.P.GALO PONTE	AUX.SERV. LIMPIEZA	300	09/09/2002	3	15	
	C.P.GALO PONTE	MONITOR	300	11/09/2000	2,59	12,95	
	C.P.GALO PONTE	MONITOR	300	09/09/2002	3,59	15,45	
	C.P.GALO PONTE	MONITOR	300	01/10/2004	2,59	12,95	
	C.P.GALO PONTE	MONITOR	300	01/03/2006	2,59	12,95	
	C.P.GALO PONTE	MONITOR	300	13/01/2011	2,59	12,95	
	C.P.JOSE MIR	LIMPIADOR	300	03/10/2006	2	10	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.JOSE MIR	AUX. COLECTIVIDADES	300	02/10/2009	6	30	
	C.P.JOSE MIR	MONITOR	300	27/09/1999	2,59	12,95	
	C.P.JOSE MIR	MONITOR	300	26/02/2001	2,59	12,95	
	C.P.JOSE MIR	MONITOR	300	20/05/2002	2,59	12,95	
	C.P.JOSE MIR	MONITOR	300	06/03/2004	2,59	12,95	
	C.P.JOSE MIR	MONITOR	300	19/10/2004	2,59	12,95	
	C.P.JOSE MIR	MONITOR	300	10/01/2005	2,59	12,95	
	C.P.JOSE MIR	MONITOR	300	01/02/2003	2,59	12,95	
	C.P.JOSE MIR	MONITOR	501	16/10/2017	2,59	12,95	
	C.P.MARIANO CASTILLO	AUX. COLECTIVIDADES	300	09/09/2004	3,09	15,45	
	C.P.MARIANO CASTILLO	MONITORAS	300	30/09/2002	2,09	10,45	
	C.P.MARIANO CASTILLO	MONITORAS	300	29/09/2003	2,09	10,45	
	C.P.JUAN XXIII	AUXILIAR SERVICIOS	300	09/09/2002	7	35	
	C.P.JUAN XXIII	MONITORA	300	27/09/1999	2,59	12,95	
	C.P.JUAN XXIII	MONITORA	300	26/02/2001	2,59	12,95	
	C.P.JUAN XXIII	MONITORA	300	18/01/2002	2,59	12,95	
	C.P.JUAN XXIII	MONITORA	300	01/10/2002	2,59	12,95	
	C.P.JUAN XXIII	MONITORA	300	03/10/2005	2,59	12,95	
	C.P.JUAN XXIII	MONITORA	389	03/11/2005	2,59	12,95	
	C.P.JUAN XXIII	MONITORA	389	11/09/2006	2,59	12,95	Excende. 07/09/2017
	C.P.JUAN XXIII	MONITORA	501	16/10/2017	2,59	12,95	
	C.P.JUAN XXIII	MONITORA	501	18/10/2017	2,59	12,95	
	C.P.B. Gállego Perdiguera	Aux. Colect.	300	08/09/2009	2,5	12,5	
	C.P.B. Gállego Perdiguera	Monitora	300	01/10/2002	2,09	10,45	
	C.P.Bajo Gállego Lecíñena	Aux. Colect.	300	19/10/2009	2,5	12,5	
	C.P.Bajo Gállego Lecíñena	Monitora	300	15/02/2010	2,09	10,45	
	C.P.Bajo Gállego Lecíñena	Monitora	501	18/09/2017	2,09	10,45	
Sublote 10 - LF 3							
	C.P.BALTASAR GRACIAN	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	10/09/2002	3	12,95	
	C.P.BALTASAR GRACIAN	MONITOR	300	02/10/1995	3,59	12,95	
	C.P.BALTASAR GRACIAN	MONITOR	300	27/09/1999	2,09	12,95	
	C.P.BALTASAR GRACIAN	MONITOR	300	22/02/2001	2,09	12,95	
	C.P.BALTASAR GRACIAN	MONITOR	300	08/09/2008	2,09	12,95	
	C.P.CORTES DE ARAGON	COCINERO	300	02/09/2002	6,5	32,5	
	C.P.CORTES DE ARAGON	AUX. COLEC	300	09/09/2002	7,5	37,5	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	13/02/1996	3,09	15,45	EXCEDENCIA CUIDADO FAMILIAR
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	29/09/1997	3,09	15,45	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	28/09/1998	3,09	15,45	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	27/09/1999	3,09	15,45	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	02/10/2000	3,09	15,45	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	02/11/2000	3,09	15,45	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	29/09/2003	3,09	15,45	EXCEDENCIA VOL
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	29/09/2003	3,09	15,45	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	05/02/2004	3,09	15,45	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	01/04/2004	3,09	15,45	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	10/01/2005	3,09	15,45	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	02/11/2005	3,09	15,45	
	C.P.CORTES DE ARAGON	MONITOR	300	04/11/2005	3,09	15,45	
	C.P.FRANCISCO DE GOYA	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	10/09/2002	3,5	17,5	
	C.P.FRANCISCO DE GOYA	AUX.SERV.LIMPIEZA	510	11/09/2017	4	20	
	C.P.FRANCISCO DE GOYA	MONITOR	300	02/10/1995	3,09	15,45	
	C.P.FRANCISCO DE GOYA	MONITOR	300	02/10/1995	3,84	19,2	
	C.P.FRANCISCO DE GOYA	MONITOR	300	16/10/1995	2,09	10,45	
	C.P.FRANCISCO DE GOYA	MONITOR	300	01/10/1997	2,09	10,45	
	C.P.FRANCISCO DE GOYA	MONITOR	300	06/06/2002	2,09	10,45	
	C.P.FRANCISCO DE GOYA	MONITOR	300	22/09/2005	2,09	10,45	
	C.P.GASPAR REMIRO	AUX.SERV.LIMPIEZA	501	06/09/2017	4	20	
	C.P.GASPAR REMIRO	MONITOR	300	02/10/2006	2,09	10,45	
	C.P.GASPAR REMIRO	MONITOR	300	11/01/2006	2,09	10,45	
	C.P.GASPAR REMIRO	MONITOR	300	10/01/2006	2,09	10,45	EXCEDENCIA - 09/09/2016
	C.P.GASPAR REMIRO	MONITOR	300	01/12/2005	3,75	18,75	
	C.P.JIMENEZ BELTRAN	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	09/09/2002	3	15	
	C.P.JIMENEZ BELTRAN	MONITOR	300	25/02/2003	2,09	10,45	
	C.P.JIMENEZ BELTRAN	MONITOR	300	01/02/2001	2,09	10,45	
	C.P.JIMENEZ BELTRAN	MONITOR	501	09/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.MAESTRO MONREAL	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	10/09/2015	2,5	12,5	
	C.P.MAESTRO MONREAL	MONITOR	300	24/09/2012	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	ASL	300	11/09/2000	8	40	
	C.P.RIO EBRO	ASL	300	11/09/2000	7	35	
	C.P.RIO EBRO	ASL	501	25/09/2017	3	5	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	04/10/1989	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	09/09/2002	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	25/02/2004	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	04/10/2004	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	18/10/2004	2,09	10,45	REUBICADA DEL HNOS. ARGENSOLA
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	22/11/2004	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	25/01/2005	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	25/01/2006	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	07/03/2006	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	02/10/2006	2,09	10,45	EXCEDENCIA

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	02/10/2006	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	20/01/2006	2,09	10,45	REUBICADA DEL CP CORTES DE ARAGON
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	02/10/2006	2,09	10,45	REUBICADA DEL CP CORTES DE ARAGON
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	04/12/2007	2,09	10,45	
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	300	24/02/2017	2,09	10,45	REUBICADA DEL CP SAN JOSE DE CALASANZ
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	510	25/09/2017	2,09	10,45	SUSTITUYE EXCEDENCIA
	C.P.RIO EBRO	MONITORA	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.VIRGEN DE PEANA	AUXIL.COLECTIVIDADES	300	10/09/2007	2,5	12,5	
	C.P.VIRGEN DE PEANA	MONITOR	300	11/09/2007	2,09	10,45	
	C.P.VIRGEN DE PEANA	MONITOR	300	10/09/2009	2,09	10,45	
	C.P.BENEDICTO XIII	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	28/09/2015	2,5	12,5	
	C.P.BENEDICTO XIII	MONITOR	300	28/09/2015	2,09	10,45	
	C.P.BENEDICTO XIII	MONITOR	501	25/09/2017	2,09	10,45	
	C.P. SALVADOR MINGUIJÓN	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	06/09/2011	3,5	17,5	excedencia
	C.P. SALVADOR MINGUIJÓN	AUX.SERV.LIMPIEZA	501	02/11/2017	3,5	17,5	
	C.P. SALVADOR MINGUIJÓN	MONITOR	300	10/09/2001	2,09	10,45	
	C.P. SALVADOR MINGUIJÓN	MONITOR	300	09/10/2002	2,09	10,45	
	C.P. SALVADOR MINGUIJÓN	MONITOR	300	02/11/2004	2,09	10,45	
Sublote 11 - LF 4							
	CP INFANTA ELENA	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	07/09/2004	3,00	15,00	
	CP INFANTA ELENA	MONITOR/A	00300	06/10/2004	2,61	13,05	
	CP INFANTA ELENA	MONITOR/A	00300	03/10/2005	2,61	13,05	
	CP INFANTA ELENA	MONITOR/A	00300	24/10/2011	2,61	13,05	
	CP INFANTA ELENA	MONITOR/A	00510	04/10/2017	2,50	12,50	
	CP JULIAN SANZ IBAÑEZ	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	07/09/2010	4,00	20,00	
	CP JULIAN SANZ IBAÑEZ	MONITOR/A	00300	01/10/1999	2,61	13,05	
	CP JULIAN SANZ IBAÑEZ	MONITOR/A	00300	03/10/2006	2,61	13,05	
	CP JULIAN SANZ IBAÑEZ	MONITOR/A	00300	02/06/2008	2,61	13,05	
	CP LAS FUENTES	AUX.SERV.LIMPIEZA	00300	18/07/2001	4,00	20,00	
	CP LAS FUENTES	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	09/09/2002	5,00	25,00	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00300	29/09/1993	2,61	13,05	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00300	29/09/1997	2,61	13,05	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00300	13/09/1999	2,61	13,05	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00300	02/10/2000	2,61	13,05	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00300	30/09/2002	2,00	10,00	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00300	29/09/2003	2,61	13,05	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00300	29/09/2003	2,61	13,05	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00300	01/10/2003	2,61	13,05	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00300	17/11/2003	2,61	13,05	
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00510	02/10/2017	2,50	12,50	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	CP LAS FUENTES	MONITOR/A	00510	05/10/2017	2,50	12,50	
	C.P. MARCOS FRECHÍN	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	10/09/2001	4,50	22,50	
	C.P. MARCOS FRECHÍN	MONITOR/A	00300	29/09/1997	2,61	13,05	
	C.P. MARCOS FRECHÍN	MONITOR/A	00300	08/01/2001	2,61	13,05	
	C.P. MARCOS FRECHÍN	MONITOR/A	00300	18/09/2007	2,61	13,05	
	C.P. MARCOS FRECHÍN	MONITOR/A	00300	07/09/2009	2,61	13,05	
	C.P. MARCOS FRECHÍN	MONITOR/A	00300	01/10/2009	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	07/09/2007	7,00	35,00	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	01/10/2007	6,00	30,00	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	29/09/1997	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	15/09/1999	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	04/10/1999	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	30/09/2002	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	03/11/2005	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	11/09/2006	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	02/10/2006	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	23/10/2006	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	16/05/2007	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00300	01/10/2007	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00389	01/10/2008	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00389	17/11/2014	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00389	06/02/2015	2,61	13,05	
	C.P. MIGUEL ARTAZOS	MONITOR/A	00510	09/10/2017	2,50	12,50	
	C.P. PARQUE EUROPA	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	09/09/2004	6,50	32,50	
	C.P. PARQUE EUROPA	MONITOR/A	00300	04/10/1993	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE EUROPA	MONITOR/A	00300	10/09/2003	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE EUROPA	MONITOR/A	00300	09/02/2004	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE EUROPA	MONITOR/A	00300	04/10/2005	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE EUROPA	MONITOR/A	00300	03/10/2006	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE EUROPA	MONITOR/A	00389	01/10/2008	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE EUROPA	MONITOR/A	00300	01/10/2008	2,61	13,05	
	C.P. TORRE RAMONA	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00389	09/09/2015	5,50	27,50	
	C.P. TORRE RAMONA	MONITOR/A	00300	29/09/1997	2,61	13,05	
	C.P. TORRE RAMONA	MONITOR/A	00300	28/09/1998	2,61	13,05	
	C.P. TORRE RAMONA	MONITOR/A	00300	27/09/1999	2,61	13,05	
	C.P. TORRE RAMONA	MONITOR/A	00300	23/10/2006	2,61	13,05	
	C.P. TORRE RAMONA	MONITOR/A	00300	27/09/2010	2,61	13,05	
	C.P. TORRE RAMONA	MONITOR/A	00502	03/10/2017	2,61	13,05	
Sublote 12 - LF 5							
	ÁNGEL ESCORIAZA	AUX. COLEC.	300	10/09/2003	3,5	17,5	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	ÁNGEL ESCORIAZA	MONITOR	300	07/10/2002	2,5	12,5	
	ÁNGEL ESCORIAZA	MONITOR	389	08/01/2007	2,5	12,5	
	CALIXTO ARIÑO	AUX. COLEC.	300	09/09/2002	7	35	
	CALIXTO ARIÑO	MONITOR	300	28/09/1998	2,5	12,5	
	CALIXTO ARIÑO	MONITOR	350	08/11/1999	2,5	12,5	
	CALIXTO ARIÑO	MONITOR	389	02/10/2006	2,5	12,5	
	CALIXTO ARIÑO	MONITOR	389	09/10/2006	2,5	12,5	
	CALIXTO ARIÑO	MONITOR	389	01/10/2007	2,5	12,5	
	CALIXTO ARIÑO	MONITOR	389	28/11/2007	2,5	12,5	
	CALIXTO ARIÑO	MONITOR	389	19/04/2006	2,5	12,5	
	CALIXTO ARIÑO	MONITOR	300	09/03/2015	2,5	12,5	
	LUIS VIVES	AUX. COLEC.	300	09/09/2002	3,5	17,5	
	LUIS VIVES	MONITOR	300	12/09/2001	2,5	12,5	
	LUIS VIVES	MONITOR	300	15/10/2003	2,5	12,5	
	LUIS VIVES	MONITOR	389	02/09/2006	2,5	12,5	
	MARÍA MOLINER	AUX. COLEC.	300	11/09/2002	7	35	
	MARÍA MOLINER	MONITOR	300	08/01/1998	2,5	12,5	
	MARÍA MOLINER	MONITOR	300	14/10/1999	2,5	12,5	
	MARÍA MOLINER	MONITOR	300	28/10/1999	2,5	12,5	
	MARÍA MOLINER	MONITOR	300	13/09/2000	2,5	12,5	
	MARÍA MOLINER	MONITOR	300	09/04/2001	2,5	12,5	
	MARÍA MOLINER	MONITOR	389	08/05/2003	2,5	12,5	
	MARÍA MOLINER	MONITOR	389	06/10/2010	2,5	12,5	
	MARÍA MOLINER	MONITOR	300	01/10/2015	2,5	12,5	
	MARÍA MOLINER	MONITOR	501	02/11/2016	2,5	12,5	
	PUERTA SANCHO	AUX. COLEC.	300	09/09/2002	6	30	
	PUERTA SANCHO	AUX. COLEC.	350	09/09/2002	6	30	
	PUERTA SANCHO	AUX. COLEC.	501	09/11/2015	2,5	12,5	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	02/10/1995	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	02/10/1995	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	21/04/1999	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	350	15/09/1999	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	15/02/2000	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	02/10/2000	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	12/02/2001	3	15	Liberada sindical
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	27/03/2003	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	04/10/2004	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	14/11/2005	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	28/11/2005	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	05/12/2006	3	15	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	PUERTA SANCHO	MONITOR	389	02/02/2005	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	300	10/11/2008	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	501	18/01/2016	3	15	
	PUERTA SANCHO	MONITOR	510	09/03/2015	3	15	
	RAMÓN Y CAJAL	AUX. COLEC.	389	01/06/2006	3	15	
	RAMÓN Y CAJAL	MONITOR	300	23/01/2006	2	10	
	RAMÓN Y CAJAL	MONITOR	389	11/09/2006	2	10	
	TOMÁS ALVIRA	AUX. COLEC.	350	10/09/2003	5,5	27,5	
	TOMÁS ALVIRA	AUX. COLEC.	300	24/02/2015	6	30	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	300	03/10/1994	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	300	29/09/1997	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	300	03/10/2000	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	300	26/01/2000	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	300	04/11/2002	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	300	03/11/2003	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	389	20/10/2006	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	389	01/10/2007	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	389	02/10/2004	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	300	01/10/2009	2,5	15	
	TOMÁS ALVIRA	MONITOR	300	01/10/2015	2,5	15	Excedencia voluntaria
	CRA MARÍA MOLINER	AUX. COLEC.	300	05/09/2011	5,5	27,5	
	CRA MARÍA MOLINER	MONITOR	389	13/09/2004	2,2	11	
	CRA MARÍA MOLINER	MONITOR	389	14/11/2005	2,2	11	
	CRA MARÍA MOLINER	MONITOR	389	30/10/2007	2,2	11	
	CRA MARÍA MOLINER	MONITOR	501	06/10/2015	2,2	11	
	CRA MARÍA MOLINER	MONITOR	501	03/10/2016	2,2	11	
	CRA MARÍA MOLINER	MONITOR	501	03/11/2016	2,2	11	
Sublote 13 - LF 6							
	ZALFONADA	AUX. COLEC.	300	11/09/2001	5,5	27,5	
	ZALFONADA	AUX. COLEC.	300	11/09/2001	5,5	27,5	
	ZALFONADA	MONITOR	389	30/10/2002	2	10	
	ZALFONADA	MONITOR	300	01/10/2004	2	10	
	ZALFONADA	MONITOR	300	02/01/2007	2	10	
	ZALFONADA	MONITOR	300	15/02/2007	2	10	
	ZALFONADA	MONITOR	389	01/10/2007	2	10	Excedencia voluntaria
	ZALFONADA	MONITOR	389	01/10/2007	2	10	
	ZALFONADA	MONITOR	389	05/11/2007	2	10	
	ZALFONADA	MONITOR	389	06/11/2007	2	10	
	ZALFONADA	MONITOR	389	17/12/2007	2	10	
	ZALFONADA	MONITOR	510	20/10/2015	2	10	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	ZALFONADA	MONITOR	389	23/01/2008	2	10	
	ZALFONADA	MONITOR	389	28/09/2009	2	10	Excedencia voluntaria
	PINTOR PRADILLA	AUX. COLEC.	300	12/09/2001	6,25	31,25	
	PINTOR PRADILLA	AUX. COLEC.	300	10/09/2007	1,5	7,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	300	02/10/2006	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	300	01/10/2004	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	389	24/04/2007	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	389	29/08/2007	2,5	12,5	Excedencia voluntaria
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	389	28/09/2007	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	389	01/10/2007	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	389	01/10/2007	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	389	03/12/2007	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	389	01/10/2008	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	389	01/10/2009	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	300	01/10/2009	2,5	12,5	
	PINTOR PRADILLA	MONITOR	389	01/10/2010	2,5	12,5	Excedencia voluntaria
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	AUX. COLEC.	389	08/09/2008	7	35	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	AUX. COLEC.	300	09/09/2002	7	35	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	AUX. COLEC.	300	03/10/2011	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	16/09/1999	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	05/04/2000	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	02/10/2000	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	10/09/2001	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	01/10/2001	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	02/10/2001	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	30/09/2002	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	01/10/2002	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	25/11/2002	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	29/09/2003	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	01/10/2003	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	13/01/2004	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	06/05/2004	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	01/10/2004	3	15	
	JOSEFA AMAR Y BORBÓN	MONITOR	300	18/10/2004	3	15	
	ANDRÉS OLIVÁN	AUX COLEC.	300	08/01/1990	4	20	
	ANDRÉS OLIVÁN	MONITOR	300	30/09/1992	2	10	
	ANDRÉS OLIVÁN	MONITOR	300	29/03/1993	2	10	
	ANDRÉS OLIVÁN	MONITOR	389	07/03/2005	2	10	
	ANDRÉS OLIVÁN	MONITOR	389	16/10/2008	2	10	
	ANDRÉS OLIVÁN	MONITOR	389	08/09/2009	2	10	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	ANDRÉS OLIVÁN	MONITOR	389	01/10/2009	2	10	
Sublote 14. LF7							
	BRIANDA DE LUNA	AUX. COLEC.	389	09/09/2008	3,5	17,5	
	BRIANDA DE LUNA	MONITOR	389	09/09/2008	2	10	
	BRIANDA DE LUNA	MONITOR	300	09/09/2008	2	10	
	BRIANDA DE LUNA	MONITOR	389	20/10/2009	2	10	
	BRIANDA DE LUNA	MONITOR	501	02/02/2015	2	10	
	GLORIA ARENILLAS	AUX. COLEC.	350	10/09/2001	3,5	17,5	
	GLORIA ARENILLAS	MONITOR	300	02/10/1995	2,5	12,5	Excedencia voluntaria
	GLORIA ARENILLAS	MONITOR	300	17/09/2003	2,5	12,5	
	GLORIA ARENILLAS	MONITOR	389	28/09/2009	2,5	12,5	Excedencia voluntaria
	GUILLERMO FATÁS	AUX. COLEC.	300	10/09/2001	4,75	23,75	
	GUILLERMO FATÁS	AUX. COLEC.	300	08/09/2009	4,75	23,75	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	28/09/1999	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	02/10/2000	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	06/10/2000	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	10/09/2003	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	01/10/2003	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	10/05/2004	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	09/11/2004	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	02/10/2006	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	02/10/2006	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	02/10/2006	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	389	16/02/2007	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	389	19/03/2007	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	10/04/2007	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	389	26/05/2008	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	300	04/11/2015	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	389	18/04/2008	2,5	12,5	
	GUILLERMO FATÁS	MONITOR	389	28/01/2008	2,5	12,5	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	HILARIÓN GIMENO	AUX. COLEC.	300	11/09/2001	8	40	
	HILARIÓN GIMENO	AUX. COLEC.	300	10/09/2007	8	40	
	HILARIÓN GIMENO	AUX. COLEC.	389	01/10/2007	5	25	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	14/11/1996	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	28/09/1999	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	14/10/1999	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	15/10/1999	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	02/11/2001	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	02/10/2000	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	14/11/2001	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	07/01/2002	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	12/12/2003	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	23/02/2004	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	12/11/2004	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	389	13/10/2005	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	23/11/2005	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	06/11/2006	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	389	01/06/2007	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	389	01/10/2007	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	389	01/10/2007	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	389	02/04/2008	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	389	28/09/2009	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	300	01/03/2016	2,5	12,5	
	HILARIÓN GIMENO	MONITOR	501	02/11/2016	2,5	12,5	
	LA SABINA	AUX. COLEC.	389	28/09/2009	2,5	12,5	
	LA SABINA	MONITOR	389	28/09/2009	2	10	
	REINO DE ARAGÓN	AUX. COLEC.	389	01/10/2009	6	30	
	REINO DE ARAGÓN	AUX. COLEC.	501	28/09/2017	2	10	
	REINO DE ARAGÓN	MONITOR	300	02/10/1989	2	10	
	REINO DE ARAGÓN	MONITOR	300	01/10/2005	2	10	
	REINO DE ARAGÓN	MONITOR	300	01/10/2007	2	10	
	REINO DE ARAGÓN	MONITOR	389	29/10/2007	2	10	
	REINO DE ARAGÓN	MONITOR	389	01/10/2008	2	10	
	REINO DE ARAGÓN	MONITOR	389	01/10/2009	2	10	
	REINO DE ARAGÓN	MONITOR	300	27/10/2014	2	10	
	REINO DE ARAGÓN	MONITOR	501	01/10/2015	2	10	
	JUAN PABLO BONET	AUX. COLEC.	300	15/10/2001	8	40	
	JUAN PABLO BONET	AUX. COLEC.	501	01/10/2015	3	15	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	300	03/10/1994	2,5	12,5	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	300	03/10/1994	2,5	12,5	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	300	29/09/2003	2,5	12,5	Excedencia voluntaria
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	300	19/05/2004	2,5	12,5	Excedencia voluntaria
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	389	11/11/2002	2,5	12,5	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	300	17/11/2004	2,5	12,5	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	389	13/10/2005	2,5	12,5	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	300	13/03/2006	2,5	12,5	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	300	01/10/2007	2,5	12,5	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	389	01/06/2007	2,5	12,5	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	501	02/11/2016	2,5	12,5	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	510	02/10/2017	2,5	12,5	
	JUAN PABLO BONET	MONITOR	510	02/10/2017	2,5	12,5	Sust. IT
Sublote 15: LF 8							
	C.P. ANTONIO MARTÍNEZ GARAY	AUX COLECTIVIDADES	389	28/09/2009	3	15,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. ANTONIO MARTÍNEZ GARAY	MONITOR/A	300	10/09/2007	2	10,00	
	C.P. ANTONIO MARTÍNEZ GARAY	MONITOR/A	300	09/01/2015	2	10,00	
	C.P. ANTONIO MARTÍNEZ GARAY	MONITOR/A	300	03/10/2016	2	10,00	
	C.P. ARAGÓN	AUX COLECTIVIDADES	300	11/09/2002	4	20,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. ARAGÓN	MONITOR/A	300	13/04/1993	2,5	12,50	
	C.P. ARAGÓN	MONITOR/A	300	08/02/1994	2,5	12,50	
	C.P. ARAGÓN	MONITOR/A	300	01/04/1998	2,5	12,50	
	C.P. ARAGÓN	MONITOR/A	300	21/10/2003	2,5	12,50	
	C.P. ARAGÓN	MONITOR/A	300	16/01/2006	2	10,00	
	C.P. ARAGÓN	MONITOR/A	510	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. FERNÁNDEZ VIZARRA	AUX COLECTIVIDADES	300	10/09/2001	4	20,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. FERNÁNDEZ VIZARRA	MONITOR/A	300	27/09/1993	2	10,00	
	C.P. FERNÁNDEZ VIZARRA	MONITOR/A	300	22/11/1995	2	10,00	
	C.P. FERNÁNDEZ VIZARRA	MONITOR/A	300	02/12/2013	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	AUX COLECTIVIDADES	300	10/09/2007	6	30,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	AUX COLECTIVIDADES	300	08/09/2016	6	30,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	10/09/2001	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	30/09/2002	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	12/09/2005	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	389	02/10/2006	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	389	02/10/2006	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	01/10/2007	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	10/03/2008	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	389	01/10/2013	2	10,00	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	01/10/2014	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	01/12/2014	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	09/01/2015	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	389	01/10/2015	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	03/10/2016	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	300	03/10/2016	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	501	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. MIGUEL ARTIGAS	MONITOR/A	501	28/11/2017	2	10,00	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	AUX COLECTIVIDADES	300	11/09/2002	6	30,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	AUX COLECTIVIDADES	300	30/09/2002	6	30,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	AUX COLECTIVIDADES	300	26/09/2016	6	30,00	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	29/03/1993	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	27/09/1993	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	23/10/1996	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	27/09/1999	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	02/11/2000	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	21/05/2001	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	01/10/2002	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	29/09/2003	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	29/09/2003	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	02/11/2004	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	23/10/2006	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	389	05/02/2007	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	15/02/2007	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	389	01/10/2007	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	389	01/10/2013	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	389	01/10/2014	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	330	14/10/2014	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	389	01/12/2014	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	01/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	389	01/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	300	05/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	389	01/02/2016	2,5	12,50	
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	510	02/10/2017	2,5	12,50	Sust. horas sindicales
	C.P. MIRAFLORES / E.I. MIRAFLORES	MONITOR/A	501	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. MONTES DEL CASTELLAR	AUX COLECTIVIDADES	300	10/09/2003	3	15,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. MONTES DEL CASTELLAR	AUX COLECTIVIDADES	510	06/11/2017	3	15,00	
	C.P. MONTES DEL CASTELLAR	MONITOR/A	300	14/10/1999	2	10,00	
	C.P. MONTES DEL CASTELLAR	MONITOR/A	300	05/12/2005	2	10,00	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	AUX COLECTIVIDADES	300	10/09/2007	3	15,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	MONITOR/A	300	02/11/1999	2	10,00	
	C.P. RAMÓN Y CAJAL	MONITOR/A	389	01/12/2014	2	10,00	
	C.P. SUBPRADEL	AUX COLECTIVIDADES	300	03/10/2011	2,5	12,50	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. SUBPRADEL	MONITOR/A	389	30/10/2008	2	10,00	
	C.P. SUBPRADEL	MONITOR/A	389	06/09/2010	2	10,00	
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	AUX COLECTIVIDADES	300	06/11/2001	2,5	12,50	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	MONITOR/A	300	04/10/2002	2	10,00	

*En los puestos de monitor/a indicar que en las horas diarias y semanales habrá que incrementar a dichas horas el porcentaje correspondiente a las 16 horas de laudo por curso escolar que se prorratearán entre el periodo de alta y baja de cada curso escolar según lo establecido en el convenio de Monitores de Comedores Escolares de Aragón.

Sublote 16 - LF 9							
	C.P.MARIA DOMINGUEZ	ASL	300	15/10/2009	3	15	
	C.P.MARIA DOMINGUEZ	MONITORA	300	19/10/2009	2,09	10,45	
	C.P.MARIA DOMINGUEZ	MONITORA	300	19/10/2009	2,09	10,45	
	C.P.MARIA DOMINGUEZ	MONITORA	300	26/10/2009	2,09	10,45	
	C.P. ALFONSO I EL BATALLADOR	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	17/12/2012	4	20	
	C.P. ALFONSO I EL BATALLADOR	MONITORA	300	08/10/2007	2,09	10,45	
	C.P. ALFONSO I EL BATALLADOR	MONITORA	300	08/10/2007	2,09	10,45	
	C.P. ALFONSO I EL BATALLADOR	MONITORA	300	27/09/2016	2,09	10,45	
	C.P. ALFONSO I EL BATALLADOR	MONITORA	501	02/10/2017	2,09	10,45	
	C.P.CERVANTES EJEJA	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	08/09/2009	4	20	
	C.P.CERVANTES EJEJA	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	22/03/2017	2	10	
	C.P.CERVANTES EJEJA	MONITORA	300	08/01/2002	2,09	10,45	
	C.P.CERVANTES EJEJA	MONITORA	300	29/09/2003	2,09	10,45	
	C.P.CERVANTES EJEJA	MONITORA	300	01/10/2003	2,09	10,45	
	C.P.CERVANTES EJEJA	MONITORA	300	01/10/2004	2,09	10,45	
	C.P.CERVANTES EJEJA	MONITORA	300	17/09/2008	2,09	10,45	
	C.P.CERVANTES EJEJA	MONITORA	300	01/10/2009	2,09	10,45	
	C.P. CERVANTES (Pedrola)	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	01/10/2015	4,5		
	C.P. CERVANTES (Pedrola)	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	08/09/2016	2,5		
	C.P. CERVANTES (Pedrola)	MONITORA	300	01/12/2004	2,09		
	C.P. CERVANTES (Pedrola)	MONITORA	300	01/12/2004	2,09		
	C.P. CERVANTES (Pedrola)	MONITORA	300	03/10/2005	2,09		
	C.P. CERVANTES (Pedrola)	MONITORA	300	22/10/2007	2,09		
	C.P. CERVANTES (Pedrola)	MONITORA	300	10/09/2014	2,09		
	C.P. FERRER Y RACAJ	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	10/09/2002	4	20	
	C.P. FERRER Y RACAJ	MONITORA	300	29/09/1997	2,09	10,45	
	C.P. FERRER Y RACAJ	MONITORA	300	10/09/2002	2,09	10,45	
	C.P. FERRER Y RACAJ	MONITORA	300	03/10/2002	2,09	10,45	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. FERRER Y RACAJ	MONITORA	300	29/09/2003	2,09	10,45	
	C.P. FERRER Y RACAJ	MONITORA	300	16/02/2010	2,09	10,45	REUBICADA DEL CP CERVANTES EJE A
	C.R.A. LOS BAÑALES-SÁDABA	MONITORA	300	10/09/2015	2,09	10,45	POR HORA TRABAJADA 0,55
	C.R.A. LOS BAÑALES-SÁDABA	MONITORA	501	02/10/2017	2,09	10,45	POR HORA TRABAJADA 0,55
	C.R.A. LOS BAÑALES-SÁDABA	MONITORA	300	13/04/2010	2,09	10,45	EXCEDENCIA
	C.R.A. LOS BAÑALES-SÁDABA	MONITORA	300	13/04/2010	2,09	10,45	EXCEDENCIA
	C.R.A. LOS BAÑALES-SÁDABA	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	08/09/2016	3,25	16,25	
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	14/01/2013	3	15	
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	MONITORA	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	14/01/2013	3	15	
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	MONITORA	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	14/01/2013	3	15	
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	MONITORA	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	14/01/2013	3	15	
	C.R.A. ÍNSULA BARATARIA	MONITORA	501	16/10/2017	2,09	10,45	
	C.R.A. LUIS BUÑUEL - PINSORO	AUX.SERV.LIMPIEZA	501	25/09/2017	2,5	12,5	
	C.R.A. LUIS BUÑUEL - PINSORO	MONITORA	501	25/09/2017	2,09	10,45	
Sublote 17 - LF 10							
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	AUX.SERV.LIMPIEZA	00300	03/10/2011	5,00	25,00	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	AUX.SERV.LIMPIEZA	00389	22/09/2014	6,00	30,00	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	05/09/2011	7,00	35,00	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00510	06/09/2017	5,00	25,00	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00510	04/10/2017	6,00	30,00	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	02/10/2001	2,61	13,05	LIBERADA SINDICAL
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	01/02/2002	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	19/03/2003	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	15/10/2003	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	07/11/2003	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	17/11/2003	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	04/10/2004	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	15/11/2004	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	15/11/2004	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	03/10/2005	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	15/12/2005	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	07/02/2006	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	02/10/2006	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	02/10/2006	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	01/10/2007	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	04/10/2007	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	05/10/2007	2,61	13,05	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	01/10/2008	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	01/10/2008	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00300	29/09/2009	2,61	13,05	
	C.P. CATALINA DE ARAGÓN	MONITOR/A	00510	16/10/2017	2,50	12,50	
	C.P. EL POMILLO	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00389	01/10/2007	2,25	11,25	
	C.P. EL POMILLO	MONITOR/A	00389	03/10/2011	2,11	10,55	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	AUX.SERV.LIMPIEZA	00300	30/09/2002	7,50	37,50	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00300	03/10/1994	2,61	13,05	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00300	28/09/1998	2,61	13,05	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00300	30/11/1998	2,61	13,05	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00300	27/09/1999	2,61	13,05	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00300	08/01/2001	2,61	13,05	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00300	04/02/2004	2,61	13,05	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00300	07/03/2006	2,61	13,05	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00389	07/10/2008	2,61	13,05	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00510	11/09/2017	2,00	10,00	
	C.P. JOSÉ ANTONIO LABORDETA	MONITOR/A	00510	16/10/2017	2,50	12,50	
	C.P. LA ALMOZARA	AUX.SERV.LIMPIEZA	00300	09/09/2002	5,50	27,50	
	C.P. LA ALMOZARA	MONITOR/A	00300	30/09/1996	2,61	13,05	
	C.P. LA ALMOZARA	MONITOR/A	00300	30/09/1996	2,61	13,05	
	C.P. LA ALMOZARA	MONITOR/A	00300	28/09/1998	2,61	13,05	
	C.P. LA ALMOZARA	MONITOR/A	00300	27/09/1999	2,61	13,05	
	C.P. LA ALMOZARA	MONITOR/A	00300	29/09/2003	2,61	13,05	
	C.P. LA ALMOZARA	MONITOR/A	00501	22/09/2017	2,61	13,05	
	C.P. MANLIA	AUX.SERV.LIMPIEZA	00300	30/09/2002	3,50	17,50	
	C.P. MANLIA	MONITOR/A	00300	07/10/2002	2,11	10,55	
	C.P. MANLIA	MONITOR/A	00389	23/09/2014	3,11	15,55	
	C.P. PARQUE GOYA	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00300	10/09/2007	7,75	38,75	
	C.P. PARQUE GOYA	MONITOR/A	00300	16/02/1989	3,61	18,05	
	C.P. PARQUE GOYA	MONITOR/A	00300	29/09/1997	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE GOYA	MONITOR/A	00300	28/09/1998	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE GOYA	MONITOR/A	00300	02/10/2001	3,61	18,05	
	C.P. PARQUE GOYA	MONITOR/A	00300	23/09/2002	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE GOYA	MONITOR/A	00300	29/09/2003	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE GOYA	MONITOR/A	00300	03/10/2005	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE GOYA	MONITOR/A	00300	06/02/2006	2,61	13,05	
	C.P. PARQUE GOYA	MONITOR/A	00501	25/09/2017	1,00	5,00	
	C.R.A. BÉCQUER	AUXILIAR COLECTIVIDADES	00389	22/09/2014	2,50	12,50	
	C.R.A. BÉCQUER	MONITOR/A	00389	09/10/2012	2,11	10,55	
	C.R.A. LA HUECHA	MONITOR/A	00501	02/10/2017	2,00	10,00	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.R.A LA HUECHA	MONITOR/A	00501	02/10/2017	2,00	10,00	
Sublote 18 - LF 11							
	C.P. CASTILLO QADRIT	AUX COLECTIVIDADES	300	26/09/2008	1	5,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. CASTILLO QADRIT	AUX COLECTIVIDADES	300	21/09/2015	3,5	17,50	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	389	03/10/2005	2,5	12,50	
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	300	08/09/2009	2,5	12,50	
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	300	08/09/2009	2,5	12,50	
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	389	28/09/2009	2,5	12,50	
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	389	05/10/2011	2,5	12,50	
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	389	24/09/2015	2,5	12,50	
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	300	04/11/2016	2,5	12,50	
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	501	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	501	23/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. CASTILLO QADRIT	MONITOR/A	501	14/11/2017	2,5	12,50	
	C.P. FORO ROMANO	AUX COLECTIVIDADES	389	01/10/2008	7	35,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. FORO ROMANO	AUX COLECTIVIDADES	300	01/09/2010	7	35,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. FORO ROMANO	AUX COLECTIVIDADES	300	08/09/2016	7	35,00	
	C.P. FORO ROMANO	AUX COLECTIVIDADES	300	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	01/10/2007	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	15/09/2008	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	16/09/2008	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/10/2008	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	01/10/2008	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/10/2008	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	27/09/2010	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/10/2010	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/10/2010	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	03/10/2011	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	03/10/2011	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	03/10/2011	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	03/10/2011	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	01/10/2013	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	03/10/2013	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/10/2014	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/10/2014	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/10/2014	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/10/2014	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/12/2014	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	01/10/2015	2	10,00	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	06/10/2015	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	389	03/10/2016	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	01/12/2016	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	16/01/2017	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	510	07/09/2017	2	10,00	Sust. excedencia cuidado familiar
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	510	02/10/2017	2	10,00	Sust. IT
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	501	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	501	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	300	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. FORO ROMANO	MONITOR/A	501	03/10/2017	2	10,00	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (TARAZONA)	AUX COLECTIVIDADES	300	10/09/2007	3,67	18,33	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. JOAQUÍN COSTA (TARAZONA)	MONITOR/A	300	01/02/2007	2	10,00	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (TARAZONA)	MONITOR/A	300	01/02/2007	2	10,00	
	C.P. JOAQUÍN COSTA (TARAZONA)	MONITOR/A	501	02/10/2017	2	10,00	
	C.P. JULIO VERNE	AUX COLECTIVIDADES	300	06/09/2010	6	30,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. JULIO VERNE	AUX COLECTIVIDADES	300	01/10/2013	6	30,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. JULIO VERNE	AUX COLECTIVIDADES	300	02/10/2017	3	15,00	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	01/10/2009	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	389	27/09/2010	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	389	14/02/2013	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	389	07/10/2013	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	389	08/10/2013	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	11/11/2013	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	01/10/2014	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	06/10/2014	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	21/09/2015	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	01/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	01/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	18/04/2016	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	03/10/2016	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	389	03/10/2016	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	389	07/11/2016	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	389	09/01/2017	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	06/02/2017	2,5	12,50	
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	300	14/09/2017	2,5	12,50	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. JULIO VERNE	MONITOR/A	501	16/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	AUX COLECTIVIDADES	389	30/09/2009	7	35,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. MIRALBUENO	AUX COLECTIVIDADES	300	09/09/2016	5	25,00	
	C.P. MIRALBUENO	AUX COLECTIVIDADES	300	08/02/2017	7	35,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. MIRALBUENO	AUX COLECTIVIDADES	300	02/10/2017	3	15,00	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	01/12/2003	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	03/10/2006	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	01/06/2007	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	01/10/2007	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	01/10/2007	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	08/01/2008	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	23/09/2008	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	02/10/2008	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	08/09/2009	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	28/09/2009	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	16/11/2009	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	27/09/2010	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	28/09/2010	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	03/10/2011	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	03/10/2011	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	14/02/2013	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	01/10/2013	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	07/01/2014	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	01/10/2014	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	19/02/2015	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	01/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	389	06/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	501	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	300	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. MIRALBUENO	MONITOR/A	510	04/10/2017	2,5	12,50	Sust. IT
	C.P. OCTAVUS	AUX COLECTIVIDADES	389	28/09/2006	6	30,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. OCTAVUS	AUX COLECTIVIDADES	300	01/10/2007	1	5,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. OCTAVUS	AUX COLECTIVIDADES	300	29/09/2008	6	30,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. OCTAVUS	MONITOR/A	300	16/02/2004	2,5	12,50	
	C.P. OCTAVUS	MONITOR/A	389	02/11/2004	2,5	12,50	
	C.P. OCTAVUS	MONITOR/A	300	15/11/2004	2,5	12,50	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	AUX COLECTIVIDADES	389	18/01/2016	5	25,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	300	29/09/2003	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	300	03/10/2005	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	389	02/10/2006	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	300	02/10/2006	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	300	02/10/2006	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	389	23/10/2006	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	389	28/09/2007	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	389	01/10/2007	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	300	31/10/2008	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	389	07/09/2010	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	389	11/01/2016	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	300	03/10/2016	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	389	04/10/2016	2,5	12,50	
	C.P. VADORREY-LES ALLÉES	MONITOR/A	501	02/10/2017	2,5	12,50	
*En los puestos de monitor/a indicar que en las horas diarias y semanales habrá que incrementar a dichas horas el porcentaje correspondiente a las 16 horas de laudo por curso escolar que se prorratearán entre el período de alta y baja de cada curso escolar según lo establecido en el convenio de Monitores de Comedores Escolares de Aragón.							
Sublote 20 - LF 13							
	C.P. LA ESTRELLA	AUX COLECTIVIDADES	300	10/09/2007	7	35,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. LA ESTRELLA	AUX COLECTIVIDADES	300	10/09/2009	7	35,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	02/11/1990	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	29/03/1993	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	02/10/2000	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	23/11/2000	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	01/10/2001	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	05/10/2001	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	30/09/2002	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	01/10/2002	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	15/10/2003	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	389	15/02/2005	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	389	01/02/2008	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	330	02/12/2013	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	389	01/10/2015	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	389	15/02/2016	3	15,00	
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	510	02/10/2017	3	15,00	Sust. horas sindicales
	C.P. LA ESTRELLA	MONITOR/A	300	02/10/2017	3	15,00	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	C.P. ROSALES DEL CANAL	AUX COLECTIVIDADES	389	07/09/2009	7	35,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. ROSALES DEL CANAL	AUX COLECTIVIDADES	300	12/09/2011	7	35,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. ROSALES DEL CANAL	AUX COLECTIVIDADES	389	02/03/2015	5	25,00	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	C.P. ROSALES DEL CANAL	AUX COLECTIVIDADES	510	03/04/2017	2	10,00	Sust. excedencia cuidado familiar
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	03/05/2004	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	05/10/2006	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	01/10/2007	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	01/10/2007	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	04/10/2007	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	18/01/2008	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	08/09/2008	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	07/11/2008	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	14/09/2010	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	14/09/2010	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	27/09/2010	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	01/10/2010	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	12/09/2011	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	03/10/2011	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	03/10/2011	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	01/10/2014	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	01/10/2014	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	28/09/2015	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	01/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	01/10/2015	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	03/10/2016	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	389	03/10/2016	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	25/09/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	25/09/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	25/09/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	25/09/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	25/09/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	26/09/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	510	28/09/2017	2,5	12,50	Sust. excedencia cuidado familiar
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	501	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	501	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	501	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	300	02/10/2017	2,5	12,50	
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	510	09/11/2017	2,5	12,50	Sust. IT
	C.P. ROSALES DEL CANAL	MONITOR/A	510	13/11/2017	2,5	12,50	Sust. IT

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	CEIP CUARTE III	AUX COLECTIVIDADES	300	40817	6	30	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	389	38992	2,5	12,5	
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	300	39728	2,5	12,5	
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	300	41974	2,5	12,5	
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	300	42275	2,5	12,5	
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	300	42278	2,5	12,5	
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	300	42278	2,5	12,5	
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	389	42305	2,5	12,5	
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	389	42646	2,5	12,5	
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	501	43010	2,5	12,5	
	CEIP CUARTE III	MONITOR/A	501	43010	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	AUX COLECTIVIDADES	300	34519	7	35	Complemento personal Pl. personales 105,10 €/mes
	CEIP ZARAGOZA SUR	AUX COLECTIVIDADES	389	41913	2	10	Complemento personal Pl. personales 94,36 €/mes
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	389	40452	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	389	41913	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	389	41913	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	389	41913	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	300	42275	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	300	42278	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	300	42278	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	389	42278	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	300	42278	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	300	42646	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	389	42646	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	300	43010	2,5	12,5	
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	510	43039	2,5	12,5	Sust. IT
	CEIP ZARAGOZA SUR	MONITOR/A	501	43041	2,5	12,5	
Sublote 21 - V							
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	18/09/2017	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	02/10/2016	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	389	27/09/2010	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	03/10/2005	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	04/10/2004	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	389	02/05/2013	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	389	01/10/2007	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	29/09/2003	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	02/10/2006	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	389	01/10/2015	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	02/10/2006	2,00	10	

ANEXO III PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - CONTRATO COMEDOR 2018-2020 y POSIBLE PRÓRROGA

LOTE	CENTRO	CATEGORÍA	CONTRATO	ANTIGÜEDAD	Horas Día	Horas semana	OBSERVACIONES
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	04/10/2004	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	02/10/2006	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	07/11/2005	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	15/11/2004	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	02/10/2006	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	01/10/2001	2,00	10	
	CP. Augusta Bilbilis	Monitor C.E.	300	30/09/2002	2,00	10	
	CP. Campo de Borja	Monitor C.E.	300	17/10/2005	1,66	8,3	
	CP. Campo de Borja	Monitor C.E.	300	07/11/2003	1,66	8,3	
	CP. Campo de Borja	Monitor C.E.	300	14/10/2009	1,75	8,75	
	CP. Campo de Borja	Monitor C.E.	300	27/09/1999	1,66	8,3	
	CP. Campo de Borja	Monitor C.E.	300	28/09/2009	2,00	10	
	CP. Compromiso de Caspe	Monitor C.E.	300	27/09/1999	2,00	10	
	CP. Compromiso de Caspe	Monitor C.E.	300	05/10/2004	2,00	10	
	CP. Pedro Sanchez Ciruelo	Monitor C.E.	300	01/10/2005	2,00	10	
	CP. Pedro Sanchez Ciruelo	Monitor C.E.	389	18/09/2009	2,00	10	
	CP. Pedro Sanchez Ciruelo	Monitor C.E.	300	01/10/2005	2,00	10	
	CP. Pedro Sanchez Ciruelo	Monitor C.E.	389	23/09/2013	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	300	07/10/2004	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	300	30/04/2003	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	309	01/10/2004	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	300	09/11/2001	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	300	29/09/1997	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	300	01/10/1986	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	300	25/10/2004	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	300	03/10/1994	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	300	20/03/2001	2,00	10	
	CP. Rector Mames Esperabe	Monitor C.E.	300	11/12/2001	2,00	10	
	CPC. Bella	Monitor C.E.	300	09/10/2000	1,50	7,5	
	CRA. Puerta de Aragon	Monitor C.E.	300	29/03/1993	2,00	10	
	CRA. Puerta de Aragon	Monitor C.E.	300	03/10/1994	2,00	10	

