



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS Y ADMINISTRATIVAS PARA LA CONTRATACIÓN
GESTIÓN DEL SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR ESCOLAR COLEGIO BASAURI IKASTETXEA
(CURSOS 2024/2025 y 2025/2026 PRORROGABLES)

INCLUSIVE SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACION “IN-SITU” DE LOS MENÚS
INCLUSIVE SERVICIO DE CUIDADORAS-ES /MONITORAS-ES DE COMEDOR Y AUTOBÚS

Basauri, 20 de febrero de 2024

1.- OBJETO

El objeto de los servicios a contratar es el siguiente:

1.1.-Gestión del Servicio de cocina y comedor escolar del COLEGIO BASAURI IKASTETXEA, S. COOP. DE ENSEÑANZA (a continuación, el COLEGIO, o el Centro), y se efectuará de acuerdo con las condiciones que se especifican en este documento.

La prestación por parte de la adjudicataria será del servicio de cocina-comedor en las instalaciones que para tal uso tiene el COLEGIO (modalidad “in situ”) en las instalaciones que se encuentran ubicadas en el propio centro de enseñanza, sito en C/ Basozelai S/N, de 48970 Basauri (Bizkaia).

El servicio consistirá en el cocinado y servicio de la COMIDA, y la limpieza y recogida de la COCINA COMEDORES GENERALES, DE PROFESORES, DE INFANTIL, DESPENSA, BAÑOS DEL COMEDOR, VESTUARIOS DEL COMEDOR Y ESCALERAS DE ACCESO AL COMEDOR tras su uso.

El servicio de cocinado revestirá la modalidad de Menú diario para los alumnos y personal del COLEGIO, así como de cualesquiera otras personas del centro o ajenas al mismo, que cuenten con la autorización de su Dirección para poder hacer uso del servicio de comedor esporádica o periódicamente. Este menú se ofrecerá de lunes a viernes y durante 175 días en cada curso lectivo (en función del calendario escolar) en el periodo comprendido de septiembre a junio.

En el mes de julio se prestará el servicio de comedor para las colonias que, en su caso, se programen, así como para el servicio de guardería del COLEGIO, si se presta este último servicio. Estos servicios se realizarán previo presupuesto acordado entre las partes. Durante el mes de agosto, en principio no se prestará ningún servicio, a no ser que se acuerde entre las partes.

EL MENÚ DIARIO EN EL COMEDOR, preparado en la cocina del COLEGIO será el siguiente: Primer plato, Segundo plato, Postre y Pan; conforme a las especificaciones alimenticias y nutricionales establecidas por el Departamento de Educación del Gobierno Vasco para comedores escolares.



En el supuesto de que COLEGIO necesitase PICNIC para cubrir las necesidades alimenticias de los alumnos porque estos no estén presentes en el horario de comedor, el COLEGIO comunicará en su caso a la adjudicataria el nº de comensales y los días de ausencia con antelación de 48 horas. El PICNIC se compondrá al menos de: Botellín de agua 250cl o zumo brick 200cl + lácteo bebible o pieza de fruta + Bocadillo frío grande o 2 medios sándwich fríos.

1.2. Servicio de cuidadores/auxiliares de comedor escolar del COLEGIO, consistirá en la supervisión, cuidado y ayuda al alumnado de Infantil, Primaria y la ESO; todo ello conforme a las normas y condiciones previstas en el **ANEXO I** de este documento, e instrucciones establecidas a nivel interno por el COLEGIO.

1.3. Servicio de cuidadores/monitores de recepción temprana y cuidado de patios, consistirá en la supervisión, cuidado y ayuda al alumnado de Infantil, Primaria y Secundaria, todo ello conforme a las normas y condiciones previstas en el **ANEXO I** de este documento e instrucciones establecidas a nivel interno por el COLEGIO.

1.4. Servicio de cuidadores/acompañantes de autobús, consistirá en la supervisión, cuidado y ayuda al alumnado de Infantil, Primaria y Secundaria, todo ello conforme a las normas y condiciones previstas en el **ANEXO I** de este documento e instrucciones establecidas a nivel interno por el COLEGIO.

El actual personal de cocina, comedor y monitores/as de comedor y autobús (**ANEXO II**), se subrogará por la adjudicataria.

2. SERVICIO COMEDOR: CONTENIDO

La empresa adjudicataria del servicio de comedor se comprometerá a realizar la gestión del servicio de comedor que incluye:

2.1. La confección de los menús.

2.2. Establecer la sistemática y la normativa a seguir para la correcta manipulación, elaboración, cocinado y transporte de las materias primas, para la confección de los menús previstos, verificando que se realicen de la forma más idónea; proponiendo a su vez los sistemas de producción que estime más oportunos, teniendo en cuenta los últimos avances tecnológicos y organizativos.

2.3. La gestión del sistema de comidas se realizará:

- Suministro y transporte de las materias primas hasta el Centro.
- La **elaboración in situ en la cocina del centro**, y servicio en el comedor, de los menús alimenticios, por el personal de cocina y comedor actual (**ANEXO II**), a subrogar por la adjudicataria.



- Lavado de la vajilla, limpieza del mobiliario y comedor por cuenta del adjudicatario, así como el posterior traslado de los residuos que se generen en la comida.
- El adjudicatario queda obligado a confeccionar los menús o dietas especiales que, por prescripción facultativa, le sean indicados por parte de la Dirección del Centro, a idéntico coste que los menús elaborados dentro del Plan Alimentario basal. La elaboración de dichos menús que vayan a ser transportados se realizará en cocinas con equipamiento y utensilios aislados de cualquier posible contaminación cruzada. El personal de cocina de estos menús deberá estar debidamente cualificado para la elaboración de estos.
- Por lo que respecta al personal del centro se cubrirán las comidas del personal adscrito al centro que autorice la Dirección del Centro.

3.- HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR

3.1. El horario de prestación del servicio de comedor quedará fijado por la Dirección del Centro.

3.2. El número de turnos de comidas será: 1, 2 ó 3, a definir por la Dirección del Centro.

4.- MATERIAL E INSTALACIONES

El centro será responsable de mantener los locales, mobiliario, instalaciones y enseres en perfecto estado de mantenimiento. Sobre los locales, mobiliario, instalaciones y enseres que ceda el centro para la prestación del servicio la adjudicataria no tendrá derecho alguno, no pudiendo realizar obras en el centro salvo permiso expreso de la Dirección del centro. La adjudicataria utilizará las instalaciones, utensilios, etc. que el COLEGIO pone a su disposición con la debida diligencia y cuidado, y para los fines que fueron previstos. Velará por que cumplan en todo momento tanto las medidas de seguridad, como los requisitos de higiene y salubridad exigidos por las normas vigentes.

5.-GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO

En lo relativo al servicio de comedor el adjudicatario garantizará:

- La logística del servicio.
- Las exigencias establecidas en las normativas vigentes.
- La adecuada presentación.
- La limpieza de las instalaciones, equipos, material, etc.

6.-FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL.

6.1. El centro establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados, así como el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, locales y materiales utilizados en la prestación del servicio. Será la Dirección del Centro quien atenderá a la presentación y cumplimiento del horario del servicio de comidas.



- 6.2. Los controles expresados en el punto 5.1. no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades de Salud Pública.
- 6.3. El adjudicatario queda obligado al suministro del material necesario para recoger muestras testigo de las comidas elaboradas o distribuidas. La Dirección del Centro podrá exigir que se recojan dichos platos testigos claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) un mínimo de dos días. Si existieran dietas especiales, se guardarán muestras testigo (mínimo 50 gr.) de las mismas.
- 6.4. Se prohíbe expresamente al contratista la realización de cualquier acción publicitaria en relación tanto a los usuarios del servicio como a su personal, en los locales del Centro. El adjudicatario quedará obligado a solicitar la correspondiente autorización a la dirección del centro en cualquier supuesto en que desee dar publicidad acerca del servicio prestado por su empresa relativo al centro.
- 6.5. Con carácter trimestral se celebrarán reuniones entre representantes de la Dirección del centro y los adjudicatarios en las que evaluarán al menos los siguientes aspectos:
- 6.5.1. Desarrollo de la normativa propia del servicio y su implementación.
 - 6.5.2. Desarrollo de cursos de formación para su personal.
 - 6.5.3. Nivel de satisfacción de los centros.
 - 6.5.4. Incidencias surgidas.
 - 6.5.5. Establecimiento de un proceso de mejora continua.
 - 6.5.6. Altas y bajas del personal.
 - 6.5.7. Otros.

7. ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCIÓN Y CONTROL

- 7.1. El centro podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y elaboración que posea el adjudicatario, comprobando se cumplan las condiciones que establece la normativa higiénico-sanitaria vigente, así como establecer un sistema de auditoría higiénico-sanitaria tanto del adjudicatario como del producto final.
- 7.2. El centro podrá inspeccionar regularmente las condiciones de transporte de los servicios, así como el estado general y el grado de limpieza de los vehículos que realizan el servicio logístico por parte del adjudicatario.
- 7.3. El adjudicatario establecerá los procedimientos de control de calidad y muestreo a fin de realizar los análisis preceptivos tanto en materia prima como de producto terminado. Estos análisis se realizarán al menos una vez por curso y el adjudicatario remitirá los informes resultantes a la dirección del centro. Estos análisis permitirán comprobar tanto si la materia prima como el producto final ofrecido se corresponde a los señalados en este pliego y si cumplen todo tipo de normas alimentarias.



La adjudicataria se someterá a la inspección y control periódicos, que parezcan más adecuados, por parte del COLEGIO, con el fin de comprobar el cumplimiento de estas obligaciones contraídas. Siempre que las instalaciones de cocina o comedor sean visitadas por la Inspección sanitaria u otro organismo oficial o privado, deberá ser comunicado por la adjudicataria al COLEGIO o viceversa. Igualmente, la adjudicataria deberá cumplir las normas y obligaciones de Seguridad Alimentaria y de Elaboración e implantación estos sistemas de autocontrol APPCC. Tras un estudio de las instalaciones de los procesos de los alimentos y un exhaustivo análisis del plan APPCC actualmente implantado y autorizado, se analizan los peligros presentes en cada fase del proceso e identificamos los Puntos de Control Críticos. Se establecen las medidas preventivas y correctoras, así como los sistemas de vigilancia; y se diseñan los registros correspondientes. El Plan A.P.P.C.C. estará formado por:

- Plan de Limpieza y Desinfección.
- Plan de Salud e Higiene del personal. Guía de las Buenas Prácticas de manipulación.
- Plan de Control de Plagas (Desratización- Desinsectación).
- Especificaciones de suministros y certificaciones a proveedores.
- Plan de Mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles.
- Plan de Residuos.
- Plan de Potabilidad.
- La trazabilidad: es una herramienta de gestión implícita en el sistema APPCC.

Sistemas de vigilancia: seguimientos analíticos.

AGUA: Control Microbiológico y fisicoquímico. Conforme a las certificaciones emitidas por la entidad suministradora correspondiente.

SUPERFICIE: Puntos clave para detectar se el Plan de limpieza y desinfección está cumpliéndose.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Se controla si los manipuladores ponen en práctica la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación.

ALIMENTOS/COMIDAS PREPARADAS: Análisis del producto final y de materia prima según legislación.

7.4. El adjudicatario realizará, al menos una vez por curso escolar, sobre el menú celiaco, un análisis de gluten, con el fin de verificar la idoneidad de dichos menús, comprobando así que el procedimiento para la elaboración de menús sin gluten se desarrolla correctamente por parte del adjudicatario.



7.5. Además, el adjudicatario realizará, al menos una vez por curso escolar, un análisis nutricional del menú, con el fin de comprobar que los datos de la valoración nutricional ofrecida por el adjudicatario corresponden con los resultados analíticos.

7.6. Con independencia de los controles de calidad que realice el adjudicatario, la Dirección del centro podrá verificar a la hora de recibir el servicio en el centro, los siguientes parámetros:

- 7.6.1. Calidad y cantidad.
- 7.6.2. Servicio y presentación.
- 7.6.3. Condiciones higiénicas.
- 7.6.4. Etiquetado y caducidad.
- 7.6.5. Temperatura.

7.7. Así mismo, la Dirección del centro podrá exigir a la adjudicataria y a coste de esta, la realización de encuestas de satisfacción a los usuarios del comedor, y/o sus familias, al menos una vez por curso lectivo.

7.8. La adjudicataria y su personal de cocina, comedor y monitores/as-cuidadores-as deberán respetar y hacer cumplir entre su personal y alumnos usuarios las normas de organización, convivencia y reglamentación interna que tenga reguladas en Colegio respecto al uso del servicio de comedor y transporte escolar, así como normas de convivencia generales en patios y resto de instalaciones del Colegio; incluyendo el Reglamento de Régimen Interior del Centro; debiendo recabar el auxilio, colaboración y/o intervención de la dirección y/o profesorado del centro para hacer cumplir tales las normas por el alumnado usuario del comedor y transporte escolar; así como en el resto de instalaciones del Centro.

7.9. La adjudicataria, a través de sus monitores/as-cuidadores-as de comedor deberán llevar/gestionar/proporcionar a su coste un sistema de notificaciones/comunicaciones periódicas escritas (al menos semanalmente) a las familias de los alumnos de INFANTIL usuarios de comedor sobre su comportamiento/actitud en la ingesta de alimentos del comedor escolar; debiendo acordar con la dirección del centro el formato y contenido de tales comunicaciones.

8. SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR

La adjudicataria deberá prestar un servicio inicial de cocina y comedor en el curso 2024-2025 conforme a los siguientes parámetros:

- 175 días servicio.
- 475 comensales/día (86 Infantil, 230 Primaria, 135 ESO, 4 Bachillerato y 20 personal centro).
- 83.125 menús/curso.
- servicio a la mesa.
- 3 comedores: 1 general + 2 para Infantil.
- Turnos:



- 13:30h Infantil y Primaria.
- 12:40h ESO.
- 14:30h Bachillerato.
- 12:40h a 14:30h adultos.

8.1. El MENÚ DIARIO se servirá de lunes a viernes (salvo festivos) en el comedor del COLEGIO. El servicio de menú se efectuará, mediante el servicio a la mesa de los comensales por el personal de cocina, con la colaboración de las monitoras de comedor, para los usuarios de menor edad que establezca el COLEGIO.

Para el resto de los usuarios en principio se continuará con el modus operandi prestado de servicio en mesa, salvo que se acuerde con el COLEGIO, previo examen de su idoneidad y necesidades materiales y de organización, prestarlo en línea de autoservicio. Para este último caso, una vez hayan terminado de comer, los comensales del autoservicio depositarán sus bandejas en los soportes habilitados para ello.

Finalizado el servicio, el personal de la adjudicataria procederá a la limpieza y recogida de la COCINA y el lavado del MENAJE, VAJILLA Y CUBERTERÍA del COLEGIO, así como a la recogida y limpieza del COMEDOR.

Todas las materias primas empleadas y todos los alimentos cocinados serán de absoluta garantía y primera calidad, respondiendo a las condiciones de higiene y salubridad que establezcan las normas vigentes al respecto. A los efectos anteriores, el COLEGIO podrá, en cualquier momento, inspeccionar los alimentos para comprobar tales extremos.

La adjudicataria garantiza al COLEGIO que dispone de todas las autorizaciones y licencias necesarias para prestar los servicios objeto de contrato.

8.2. El Servicio deberá de adaptarse a las necesidades reales del centro en función de los comensales y de la necesidad de cuidadores/as que se estimen necesarios, de conformidad con lo que se acuerde con la dirección del Colegio.

8.3. En aquellos casos en los que se requiera que el cuidado en el período de la comida y en el período posterior a ésta se efectúe por medio de nuevo personal ajeno al centro, la empresa proporcionará personal que requerirá la conformidad de la Dirección del centro en cuanto a su formación, experiencia y perfil lingüístico, con titulación acreditada en euskera. Así mismo todas aquellas eventualidades del personal deberán ser siempre cubiertas por personal con perfil lingüístico de euskera acreditado.

8.4. El número de menús previstos a servir en cada turno se indicará por el centro al adjudicatario con al menos 24 horas de antelación.

8.5. La facturación del servicio, detallada por conceptos, se realizará de forma mensual, desglosando: coste y número de los menús servidos + costes de personal.

8.6. Por parte de la Dirección del centro se establecerá el correspondiente procedimiento a fin de que el adjudicatario acredite documentalmente las raciones distribuidas.



9.- MODIFICACION Y/O SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL SERVICIO

9.1. Cualquier modificación sobre las condiciones del servicio, tal y como quedan definidas en este documento, dará lugar a una revisión de las estipulaciones suscritas tanto en su aspecto funcional como económico.

Si el Centro Docente, por el motivo que fuera, precisará adaptar el número de menús y los horarios del personal, la empresa adjudicataria facturará en función del número de horas realmente trabajadas y menús servidos.

9.2. La suspensión temporal del servicio ya sea por causa imputable al Centro o a la adjudicataria, obligará a ambas partes, en primer lugar, a buscar, de común acuerdo, una solución alternativa, si fuese posible, y, de no ser así, entonces se establecerá una compensación económica que la parte culpable abonará a la otra parte que permita paliar los efectos de la suspensión temporal.

9.3. Suspensión del Servicio de comedor por causas no imputables a ninguna de las partes:

En el supuesto de que fenómenos atmosféricos naturales o circunstancias catastróficas impidan la realización del servicio de comedor, el centro decretará la suspensión de este, comunicándose a la empresa a la mayor brevedad posible, percibiendo la empresa por los “servicios no prestados” el 80% del coste de personal en los días que concurren estas circunstancias.

El contratista a su vez estará capacitado para dejar de prestar el servicio de comedor, cuando fenómenos atmosféricos naturales o circunstancias catastróficas impidan su realización, percibiendo por los “servicios no prestados” el 80% del coste de personal en los días que concurren estas circunstancias.

Si la suspensión del servicio de comedor por esta causa fuera superior a TRES (3) DÍAS LECTIVOS SUCESIVOS, a partir del cuarto día lectivo (éste inclusive) el adjudicatario no percibirá compensación alguna.

9.4. Suspensión del Servicio de comedor por causas imputables a alguna de las partes:

a) Si la suspensión del Servicio de comedor es por decisión del Centro Docente, se comunicará a la empresa adjudicataria del servicio la suspensión de este por escrito, vía fax o e-mail con suficiente antelación. En este caso la empresa adjudicataria percibirá el 80% del coste de personal. Si el periodo de suspensión fuera superior a CINCO DÍAS LECTIVOS SUCESIVOS, a partir del sexto días (éste inclusive) el adjudicatario percibirá el 25 % del coste de personal.

b) Si, por el contrario, es la Empresa adjudicataria del servicio de comedor la que previera la imposibilidad de ofrecer el servicio en las condiciones establecidas en el contrato, deberá notificar este hecho a la Dirección del Centro Docente con suficiente antelación. Si el Centro, en consecuencia, decidiera suspender el servicio de comedor, la empresa adjudicataria no percibirá remuneración alguna por esta causa.

10.- UNIFORMIDAD E IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL

La adjudicataria exigirá de sus trabajadores las condiciones de presencia, higiene, modales, formación, comportamiento, lenguaje, compostura, etc., del personal a su servicio, de acuerdo con las más elementales normas



de convivencia y la normativa de aplicación. Este personal deberá de estar debidamente uniformado, así como llevar una placa de identificación con su nombre y la función que realiza, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de este vestuario, que será por cuenta de la empresa adjudicataria.

11.- LEGISLACIÓN APLICABLE

El adjudicatario deberá cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación, en especial en lo relativo a higiene de los productos alimenticios, criterios microbiológicos, normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, condiciones sanitarias y clasificación de comedores colectivos, manipuladores de alimentos, así como las demás disposiciones legales vigentes.

12.- PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS

12.1. El menú escolar ofertado por el adjudicatario se planificará siguiendo las exigencias marcadas en la POLÍTICA NUTRICIONAL recomendada por el Departamento de Educación del Gobierno Vasco.

En la elaboración de los menús se deberán de tener en cuenta cambios estacionales.

12.2. También la empresa adjudicataria deberá cumplir el Procedimiento establecido por el Departamento de Educación del Gobierno Vasco PARA EL CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE MENÚS SIN GLUTEN EN COCINAS Y COMEDORES ESCOLARES y el Protocolo de actuación para la elaboración y servicio de MENÚS ESPECIALES (alergias e intolerancias) en comedores escolares, desarrollado por el mismo Departamento de Educación.

12.3. Los menús elaborados por el adjudicatario deberán ser confeccionados por el Departamento de Calidad propio del adjudicatario. Este departamento estará compuesto por lo menos por un técnico propio de la empresa en Nutrición y Dietética y de esta manera se asumirá la responsabilidad de aportar asesoramiento dietético adecuado por medio de personal debidamente capacitado.

El menú será el mismo para todos los usuarios del servicio de comedor de acuerdo con criterios de alimentación sana y equilibrada. No obstante, cuando se trate de alumnos que sufran algún tipo de alergia y/o intolerancia a determinados alimentos, o padezcan enfermedades y/o trastornos que precisen de una alimentación específica acreditada mediante un informe médico, el adjudicatario deberá introducir las oportunas modificaciones para suministrar un menú adaptado a la correspondiente patología.

Dichos menús especiales deberán ser lo más aproximados a los del resto de comensales, tanto en tipo de alimento como en cantidad, con la obvia excepción de aquellos ingredientes o componentes dañinos para la salud del interesado.

Además, el adjudicatario deberá estar a disposición de suministrar menús adaptados para comensales que requieran esporádicamente una dieta “blanda”.

12.4. El adjudicatario deberá aportar un menú con garantías higiénico-sanitarias y nutricionales adecuadas a las



necesidades del grupo de edad al que va dirigido. Deberá cumplir las recomendaciones en materia de alimentación y todos aquellos aspectos que permitan proporcionar una comida agradable y completa:

- Preparar raciones adecuadas en función de la edad.
- Cuidar la presentación.
- Proporcionar aportes grasos de origen vegetal.
- Notificar con antelación suficiente los cambios de menús.

12.5. El adjudicatario presentará la programación de los menús al centro docente para su revisión, aprobación y difusión a las familias de los alumnos usuarios, con una antelación mínima de un mes antes del inicio de cada trimestre.

La empresa adjudicataria deberá poner a disposición del Centro Escolar la programación trimestral de los menús con una semana de antelación al inicio de cada trimestre. Dicha programación debe incluir la denominación del plato (clara y comprensible), el tipo de preparación, guarnición y la valoración nutricional de los menús. La distribución de estos trípticos entre los usuarios del servicio y/o sus familias corresponderá al COLEGIO.

La plantilla de menú especial (alergias, intolerancias y/o patologías) se hará llegar al Centro Escolar antes del inicio de cada mes (2-3 días antes). En ambos casos estas plantillas se deberán hacer llegar al personal de cocina y a los padres o tutores del alumno para su correcto seguimiento.

Cualquier variación de estos será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación a la Dirección del Centro.

13.- OTROS GASTOS EN LAS INSTALACIONES

EL COLEGIO se hará cargo de los siguientes gastos:

- Luz, gas, agua fría y caliente y cualquier otro fluido necesario para la correcta prestación del servicio.
- Cualquier tributo derivado del fin para el que se utilizan las instalaciones de cocina y comedor.
- La reparación, mantenimiento y conservación de las instalaciones inmuebles del comedor y cocina del Centro (paredes, techos, suelos, ventanas, luminarias, pintura, etc.), así como de los muebles y equipamientos (sin perjuicio de las obligaciones de la adjudicataria asumidas en el apdo. 22 de este documento).
- Limpiezas técnicas: limpieza de conductos de campana y limpiezas en altura.

14.- TRASLADO DE RESIDUOS

Corresponderá al adjudicatario atender en materia de traslado de residuos las normas sanitarias establecidas bien por el centro, bien por las autoridades municipales, tanto respecto al emplazamiento al que deben de ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación. Esta obligación comporta la llevanza y reposición necesaria de los útiles necesarios para la recogida de la basura dentro del recinto de la cocina/comedor.



15.- PERSONAL

15.1. El Adjudicatario subrogará el personal que actualmente presta sus servicios en el centro docente, esto es, el personal de cocina, comedor y monitores/as de comedor y autobús relacionado en ANEXO II de este documento.

No obstante, si la afluencia al servicio del comedor fuera otra, se adecuará la plantilla del personal, en base a las necesidades reales del centro. Cualquier decisión que se adopte y que modifique la jornada de trabajo, se consultará previamente a la dirección del COLEGIO. No obstante, hasta al menos junio de 2026, la adjudicataria se obliga a mantener los mismos trabajadores que hasta junio de 2024 prestaban servicio en cocina/comedor/cuidadores del COLEGIO.

La adjudicataria comunicará al COLEGIO cualquier modificación del personal del servicio con carácter previo a su incorporación, así como la justificación documental de su alta en la Seguridad Social.

15.2. El Adjudicatario presentará al Colegio al menos anualmente, y siempre cuando se lo pida la dirección del centro, una relación del personal que presta el servicio por categorías, horario, antigüedad de acuerdo con el Convenio Colectivo de aplicación; así como una relación de los TC2 del personal.

15.3. Será por cuenta del Adjudicatario la contratación de este personal para la prestación del servicio a que se compromete en este pliego, así como el pago de sueldos, salarios y costes de Seguridad Social, de formación, prevención de riesgos laborales, etc., que el mismo devengue.

La relación entre las partes tiene carácter mercantil, no existiendo vínculo laboral ni potestad disciplinaria de ningún tipo entre el COLEGIO y el personal de la adjudicataria, aunque éste deba prestar en el COLEGIO la ejecución del contrato. En ningún caso podrán considerarse esta situación como un supuesto de cesión de personal a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 del Estatuto de los Trabajadores.

La adjudicataria garantiza que el personal que prestará el servicio está contratado conforme a la Ley y que cumple con todas las obligaciones legales en materia laboral, de Seguridad Social, Vigilancia de la Salud de sus trabajadores, Prevención de Riesgos Laborales y tributaria. El COLEGIO podrá requerir a la adjudicataria que le justifique con la periodicidad que considere oportuna el cumplimiento de sus obligaciones laborales y fiscales respecto al personal que presta servicios en el COLEGIO (copias de nóminas, TC1 y TC2, contratos de Prevención de Riesgos Laborales y Vigilancia de la Salud, declaraciones tributarias, etc.). Se conviene de manera explícita que será de exclusivo cargo de la adjudicataria el pago de cuotas a la Seguridad Social, así como concertar la cobertura de los riesgos derivados de posibles accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, así como los pagos de salarios e indemnizaciones de carácter ordinario y extraordinario que pudiera corresponder al personal empleado de la adjudicataria.

La adjudicataria exhibirá a requerimiento del COLEGIO la documentación acreditativa tanto del correcto cumplimiento de sus obligaciones laborales como empleadora, respecto al personal asignado, como la acreditación de manipulador de alimentos de dicho personal. El personal de la adjudicataria irá convenientemente uniformado.



15.4. Corresponderá al adjudicatario el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las propuestas y sugerencias al respecto por parte de la Dirección del Centro siempre que exista causa que lo justifique. En los supuestos casos en que el personal contratado por la adjudicataria sea sancionado por falta laboral muy grave, se autoriza al COLEGIO para exigir de aquél su sustitución inmediata.

15.5. La Dirección del Centro podrá exigir la prueba documental de los reconocimientos médicos a que le obligue como empresa la legislación vigente.

15.6. El Adjudicatario se responsabilizará de forma inmediata de las bajas que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de evitar disfunciones en la gestión.

15.7. El adjudicatario se responsabilizará, y acordará con la dirección del Colegio, de la contratación del personal para la prestación del servicio de acuerdo con el modelo lingüístico del centro.

16.- SEGURO

Una vez sea notificada al contratista la adjudicación, en el plazo de 15 días deberá aportar copia de la póliza y justificante de pago de la prima de contratación de un seguro que cubra la responsabilidad civil. Deberá ser una póliza de seguro contratada con una compañía de reconocida solvencia, para asumir la responsabilidad civil en que pudiera incurrir la adjudicataria frente al COLEGIO, sus usuarios, empleados o visitantes, por daños ocasionados por sí misma o por el personal que trabaje para la misma en la realización de actos de toda clase llevados a cabo dentro del ejercicio de la actividad, tanto la actividad de elaboración y suministro de comidas como la guardia y custodia de los comensales. El límite mínimo de indemnización asegurada será de al menos 300.000€ (trescientos mil euros) por siniestro. Dicha póliza de seguro incluirá los riesgos de intoxicación alimentaria.

El COLEGIO podrá requerir a la adjudicataria copia que de la documentación justificativa de todo ello.

17.- EQUIPAMIENTO INICIAL Y REPOSICIÓN

Corresponderá al centro la reposición del menaje de cocina, vajilla, cristalería y cubertería, sin perjuicio de las obligaciones de la adjudicataria previstas en el nº 22 de este documento.

18.- LIMPIEZA

Será a cargo y responsabilidad de la empresa adjudicataria la limpieza de: cocina, comedores, almacenes del comedor, vestuarios del comedor, tramo de escaleras de acceso al comedor, cristales de ventanas del comedor, mobiliario y equipamiento de cocina, comedor y almacenes del comedor, y del menaje, vajilla y cristalería.

Los productos y materiales para llevar a cabo la limpieza serán por cuenta de la empresa adjudicataria, la cual deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Centro. También, corresponderá al adjudicatario el lavado de los termos y posterior traslado de los residuos que se generen en los términos recogidos de este pliego.



Esta obligación comporta la llevanza y reposición necesaria de los útiles y productos de limpieza, así como de los útiles necesarios para la recogida de la basura dentro del recinto de la cocina/comedor.

Así mismo la adjudicataria cuidará de que las condiciones de salida de humos cumplan las condiciones de idoneidad, limpieza y seguridad.

19.- REPRESENTANTES DEL ADJUDICATARIO

Para supervisar todas las cuestiones relativas a la prestación del servicio descritas en este pliego por parte del adjudicatario y a fin de mantener un permanente contacto con la dirección del centro, el contratista designará un representante (“GESTOR DE CENTRO”) con poder suficiente para la resolución inmediata de cuantas incidencias se observen en la prestación de dicho servicio. Esta persona visitará el centro, al menos una vez por semana durante 2 horas, para desarrollar su labor. Dicho Gestor de Centro, o su suplente, supervisará técnicamente el servicio contratado.

Igualmente, la empresa adjudicataria deberá nombrar entre el personal que presta servicios en el Colegio:

- una persona jefa/responsable de la cocina.
- una persona coordinadora-responsable de cuidadores-as/monitores-as de comedor y autobús.

Estas últimas dos personas deberán ser nombradas, y en su caso cesadas, siempre previo acuerdo con la dirección del Colegio; y tendrán atribuida suficiente jornada laboral diaria para cumplir correctamente su función, así como facultades jerárquicas y de organización/coordiación sobre el personal de cocina y comedor, respectivamente.

20.- DURACION DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración inicial de DOS (2) cursos lectivos (2024-2025 y 2025-2026), ampliables a OTROS DOS (2) (2026-2027 y 2027-2028) si el centro docente así lo estima, comunicándolo así en su caso antes del 30 de abril de 2026.

Si el contrato se hubiera prolongado hasta el curso 2027-2028 el contrato se prorrogará anualmente de forma tácita por los siguientes cursos lectivos sucesivos salvo que alguna de las partes comunique en su caso a la otra por escrito, antes del 30 de abril de cada año, su voluntad de dar por resuelto el mismo a la finalización de curso vigente.

21.- AMPLIACIONES Y REDUCCIONES

Como consecuencia de la dinámica propia del centro, el nº de usuarios de comedor y/o autobús puede aumentar o disminuir y esta circunstancia puede llegar a obligar a modificar el contrato.

Ampliaciones: puede darse aumento del número de usuarios: la empresa adjudicataria del centro, en los casos que proceda, aumentará el personal necesario. El nuevo personal contratado no podrá tener una antigüedad anterior a



la fecha de inicio de las nuevas prestaciones en dicho centro.

Reducciones: la reducción del número de usuarios, en los casos que así proceda, supondrá una disminución del personal contratado, previa autorización del Centro, sin que ello suponga coste económico alguno para el Colegio.

22.- OTRAS OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

- Desarrollar un programa de patios inclusivos con el alumnado en los periodos de recreo.
- Dotar al personal de los medios mecánicos necesarios, para la manipulación manual de cargas y más concretamente aquellos necesarios para el traslado de los alimentos a los comedores de las distintas plantas.
- Asumir a su exclusivo coste el gasto de reposición de menaje y vajilla por importe máximo de 600€ por curso lectivo. Si el gasto anual fuera superior, la diferencia sería asumida por COLEGIO.
- Asumir a su exclusivo coste los gastos de reparaciones (mantenimiento correctivo) que precise del equipamiento/maquinaria propiedad del COLEGIO, hasta un límite de 1.000€/año.
- Asumir a su exclusivo coste 3 mantenimientos preventivos anuales del equipamiento /maquinaria propiedad del COLEGIO.
- Asumir a su cargo la formación anual del personal de comedor, consistente en un Curso de al menos 7 horas anuales en materia de manipulación de alimentos, Seguridad Sanitaria y alimentaria, Seguridad laboral, prevención de conflictos y Primeros Auxilios.
- Servir un lunch/cocktail de Navidad (a mediados/finales de diciembre) en el Colegio todos los años de vigencia del contrato, para unos 50 comensales aproximadamente, a cargo exclusivo de la adjudicataria (coste 0 € para el COLEGIO) por el equivalente a un servicio valorado en aproximadamente 600 €.
- Servir igualmente a su cargo (coste 0 € para el COLEGIO) 2 chocolatadas (chocolate caliente bebible + bizcochos) por curso escolar para unos 500 comensales cada una, por el equivalente a un servicio valorado aproximadamente en 500 € cada uno.
- La adjudicataria ofrecerá al COLEGIO la posibilidad de contratar otro tipo de servicios: colonias de verano, lunch, aperitivos, chocolatadas, y comidas populares para celebraciones y fiestas del COLEGIO. Para estos servicios especiales el precio se acordará entre ambas partes.

23.- OTRAS OBLIGACIONES DEL COLEGIO

Los locales – cocina y comedor – que el COLEGIO pondrá a disposición de la adjudicataria se encontrarán debidamente acondicionados, preparados para su uso y equipados con las oportunas instalaciones de luz, agua, gas, etc., necesarios para el buen funcionamiento del servicio.

El COLEGIO pondrá a disposición de la adjudicataria los vestuarios y servicios necesarios para su personal.

Será obligación del COLEGIO la elección, instalación y control del sistema de organización interno y los dispositivos



necesarios para comprobar el número de comensales que diariamente hacen uso del servicio tanto de alumnos como de profesores, y demás personal adulto del centro o terceros autorizados.

El COLEGIO dispondrá de los contenedores necesarios para el correcto depósito de las basuras generadas por la actividad del servicio. Estos contenedores estarán en lugar cercano a la cocina, y para su acceso se evitará el paso de escaleras, a fin de facilitar la operación al personal de la adjudicataria.

24.- PRECIOS Y FACTURACIÓN

Los precios para facturar serán por los siguientes conceptos:

- a) MENÚ DIARIO EN COMEDOR.
- b) CANON DE PERSONAL DE COCINA Y COMEDOR SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE HOSTELERÍA + PERSONAL DE CUIDADORES/MONITORES DE COMEDOR Y AUTOBÚS.

Se facturarán 10 meses del año (exceptuando julio y agosto) un canon fijo en concepto de Servicios Complementarios de Hostelería mensual fijo. Dicho canon se establecerá inicialmente en base a una previsión aproximada de 472 comensales/día (84 Infantil, 229 Primaria, 135 ESO, 4 Bachillerato, 20 adultos) y 175 días lectivos por curso.

En el caso que se pacte expresamente, en contrato posterior y separado a este, un plan de inversiones o reforma en la cocina e instalaciones del centro, se señalará el precio y plan de amortización a cargo del COLEGIO, mediante un cargo adicional de precio por menú.

Los precios iniciales que se contraten serán mantenidos fijos durante los CURSOS 2024-2025 y 2025-2026.

En caso de prórroga a partir del curso 2026-2027, los precios se actualizarán (salvo que ambas partes acuerden otra cosa) conforme a la siguiente fórmula:

- Los servicios complementarios de hostelería se incrementarán con el aumento salarial fijado en el convenio colectivo de hostelería de la provincia de Bizkaia.
- El precio del menú, con el aumento del I.P.C. para el País Vasco, publicado por el I.N.E. de los últimos doce meses.

No obstante, las partes podrán acordar otros precios o formas de actualización distintas.

La adjudicataria presentará al COLEGIO durante los cinco primeros días del mes siguiente, la facturación por los servicios prestados durante el mes anterior emitiendo una factura con varios conceptos:

- a) Uno con el resumen mensual de servicios dados: menús servidos, tanto de alumnos como de personal adulto del COLEGIO.
- b) CANON DE PERSONAL DE COCINA Y COMEDOR SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE HOSTELERÍA + PERSONAL DE CUIDADORES/MONITORES DE COMEDOR Y AUTOBÚS.

Esta factura se abonará a mes vencido el día 10 del mes siguiente mediante giro bancario con cargo a la cuenta. No obstante, en los meses que en su caso sea así necesario por razones de gestión de tesorería del COLEGIO y a decisión de este, el COLEGIO podrá diferir el pago de tales facturas mensuales hasta un plazo máximo de 60 días naturales



COLEGIO BASAURI IKASTETXEA

Sociedad Cooperativa de Enseñanza . Irakaskuntza Kooperatiba Elkartea
C/ Basozelai, s/n. Apto. 38 - 48970 Basauri (Bizkaia).

www.colegiobasauri.net

colegiobasauri@colegiobasauri.net

Tf. 944492038



desde la fecha de su emisión, sin intereses, o efectuar el pago de estas con un abonaré o efecto equivalente que se pueda hacer efectivo en tal plazo máximo.

25.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO GRAVE

Cualquiera de las partes podrá dar por terminado este contrato, en cualquier momento, por incumplimiento grave de la otra de las obligaciones en él recogidas, mediante notificación escrita y fehaciente con una antelación de 60 días naturales.

26.- POSIBILIDAD DE CONVENIO ARBITRAL Y JURISDICCIÓN COMPETENTE

Las partes firmantes pactan expresamente que cualquier discrepancia que pudiera surgir entre ellas, con respecto a la interpretación, condicionamiento, cumplimiento o ejecución del presente contrato, así como cualquier litigio o diferencia que pudiera derivar de esta relación jurídica, podrá someterse, si ambas están conformes, para cada caso litigio o diferencia que surja, al Tribunal Arbitral de Comercio de Bilbao, al que encomendarían en su caso la administración del arbitraje y la designación de árbitro según su reglamento y estatutos e igualmente su sumisión expresa al laudo arbitral que dictara dicho Tribunal. Tal arbitraje, sería de Derecho.

Para el supuesto de no acuerdo de ambas partes de sometimiento a arbitraje de cualquier litigio o diferencia que surja de esta relación jurídica, se pacta sometimiento el expreso a los juzgados y tribunales de Bilbao.



ANEXO I

CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CUIDADORES/MONITORES NO DOCENTES DE COMEDOR Y AUTOBÚS ESCOLAR

PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO

Constituye el objeto del presente contrato la prestación por la adjudicataria del servicio de Servicio cuidadores/monitores no docentes del COLEGIO BASAURI IKASTETXEA en las instalaciones se encuentran ubicadas en el propio centro de enseñanza, sito en C/ Basozelai S/N de Basauri (Bizkaia). **Tal servicio globalmente contratado se dividirá en los siguientes:**

1.1. Servicio de cuidadoras/es-auxiliares de comedor escolar consistirá en la supervisión, cuidado y ayuda al alumnado usuario del comedor escolar del COLEGIO, todo ello conforme a las normas e instrucciones establecidas a nivel interno por el COLEGIO, en las funciones de:

- 1.1.1. Organización y orden en las entradas y salidas del alumnado del recinto del comedor en los diferentes turnos de comidas establecidos;
- 1.1.2. Organización y orden durante el propio servicio de las comidas en el recinto del comedor;
- 1.1.3. Auxilio y apoyo al personal de cocina en el servicio de los menús al alumnado;
- 1.1.4. Especialmente, el auxilio al alumnado de menor edad (Infantil y Primaria) a la hora de servirles los platos y ayudarles en la comida;
- 1.1.5. Cuidado y supervisión del alumnado de Infantil, Primaria y Secundaria en los patios y/o pasillos del COLEGIO desde la salida del comedor hasta el momento de su reincorporación a las clases lectivas.

1.2. Servicio de cuidadoras/es-monitoras/es de recepción temprana y de patios, consistirá en la supervisión, cuidado y ayuda al alumnado de Infantil y Primaria, todo ello conforme a las normas e instrucciones establecidas a nivel interno por el COLEGIO, en las funciones de:

- 1.2.1. Recepción, ayuda, cuidado, supervisión y acompañamiento al alumnado de menor edad (Infantil y Primaria) que llegue al COLEGIO a partir de las 8:00h de la mañana hasta la entrada y comienzo de sus clases lectivas.
- 1.2.2. Organización de actividades dinamizadas y monitorizadas en aula temprana del alumnado de menor edad (Infantil y Primaria) que llegue al COLEGIO a partir de las 8:00h de la mañana hasta la entrada y comienzo de sus clases lectivas.
- 1.2.3. Ayuda, cuidado, supervisión y organización de actividades dinamizadas y monitorizadas del alumnado de Infantil, Primaria y Secundaria en los patios y/o pasillos del COLEGIO desde la salida del comedor al mediodía hasta el momento de su reincorporación a las clases lectivas.



COLEGIO BASAURI IKASTETXEA

Sociedad Cooperativa de Enseñanza . Irakaskuntza Kooperatiba Elkarte
C/ Basozelai, s/n. Apto. 38 - 48970 Basauri (Bizkaia).
www.colegiobasauri.net colegiobasauri@colegiobasauri.net
Tf. 944492038



1.3. Servicio de cuidadoras/es-acompañantes de autobús, consistirá en la supervisión, cuidado y ayuda al alumnado de infantil, Primaria y Secundaria, todo ello conforme a las normas e instrucciones establecidas a nivel interno por el COLEGIO y por la demás normativa que sea de aplicación, en las funciones de:

1.3.1. Recepción, ayuda, cuidado, supervisión y acompañamiento al alumnado usuario del servicio de transporte escolar del COLEGIO, que suba a los autobuses en las paradas establecidas para cada ruta.

1.3.2. Ayuda, cuidado, supervisión y acompañamiento al alumnado usuario del servicio de transporte escolar, al llegar cada ruta al COLEGIO al bajar de los autobuses y guiarles hasta el interior de las instalaciones del centro.

SEGUNDA. - SERVICIOS CONTRATADOS POR EL COLEGIO Y OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

2.1. La adjudicataria prestará al COLEGIO los servicios arriba descritos de cuidadores/auxiliares de comedor escolar, cuidadores/monitores de recepción temprana y de patios y cuidadores/acompañantes de autobús.

2.2. La adjudicataria asignará para la prestación del servicio contratado el personal suficiente, idóneo y con formación adecuada. En concreto, la adjudicataria se obligará a garantizar al COLEGIO la prestación del servicio conforme al número de trabajadores/as y dedicación horaria (las horas contratadas para los puestos de Auxiliar de Comedor y Cuidado de Patios y Pasillos y acompañante de autobús podrán ser prestados por las mismas personas siempre que su dedicación horaria sea compatible) descrito en el ANEXO II de este documento.

2.3. La persona que desempeñe la labor de coordinador general y responsable del servicio de cuidadoras-as/monitores-as de recepción temprana deberá estar presente en el COLEGIO y prestar sus servicios al menos en el siguiente horario: de 8:00h a 9:30h y de 12:30h a 15:30h.

2.4. La adjudicataria comunicará y consensuará con la dirección del COLEGIO cualquier modificación del personal del servicio con carácter previo a su incorporación, así como la justificación documental de su alta en la Seguridad Social.

La relación entre las partes tendrá carácter mercantil, no existiendo vínculo laboral ni potestad disciplinaria de ningún tipo entre el COLEGIO y el personal de la adjudicataria, aunque ésta deba prestar en el COLEGIO la ejecución del contrato. En ningún caso podrán considerarse esta situación como un supuesto de cesión de personal a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 del Estatuto de los Trabajadores.

La adjudicataria garantiza que el personal que prestará el servicio está contratado conforme a la Ley y que cumple con todas las obligaciones legales en materia laboral, de Seguridad Social, Vigilancia de la Salud de sus trabajadores, Prevención de Riesgos Laborales y tributaria. El COLEGIO podrá requerir a la adjudicataria que le justifique con la periodicidad que considere oportuna el cumplimiento de sus obligaciones laborales y fiscales respecto al personal que presta servicios en el COLEGIO (copias de nóminas, TC1 y TC2, contratos de Prevención de Riesgos Laborales y Vigilancia de la Salud, declaraciones tributarias, etc.). Se conviene de manera explícita que será de exclusivo cargo de la adjudicataria el pago de cuotas a la Seguridad Social, así como concertar la cobertura de los riesgos derivados de posibles accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, así como los pagos de salarios e indemnizaciones de carácter ordinario y extraordinario que pudiera corresponder al personal empleado de la adjudicataria.



En los supuestos casos en que el personal contratado por la adjudicataria sea sancionado por infracción laboral grave, se autoriza al COLEGIO para exigir de aquél su sustitución inmediata. Igualmente, el COLEGIO podrá exigir la sustitución de cualquier persona contratada por la adjudicataria en caso de grave y reiterada disconformidad o insatisfacción con el contenido o calidad de la prestación de su servicio.

2.5 La adjudicataria destinará además una persona apta para ejercer periódicamente las labores de organización, supervisión y control del objeto de este contrato. Se le denominará Gestor de Centro. Dicho Gestor de Centro, o su suplente, supervisará técnicamente el servicio contratado.

2.6. La adjudicataria exhibirá a requerimiento del COLEGIO la documentación acreditativa tanto del correcto cumplimiento de sus obligaciones laborales como empleadora, respecto al personal asignado, como en su caso la acreditación de manipulador de alimentos de dicho personal. El personal de la adjudicataria irá convenientemente uniformado.

2.7. La adjudicataria garantiza al COLEGIO que dispone de todas las autorizaciones y licencias necesarias para prestar los servicios objeto de contrato. Así mismo la adjudicataria tendrá una póliza de seguro, contratado con una compañía de reconocida solvencia, para asumir la responsabilidad civil, por un importe mínimo asegurado de 300.000€ (trescientos mil euros) por siniestro, en que pudiera incurrir frente al COLEGIO, sus usuarios, empleados o visitantes, por daños ocasionados por sí misma o por el personal que trabaje para la adjudicataria en la realización de actos de toda clase llevados a cabo dentro del ejercicio de la actividad. Dicha póliza de seguro incluirá los riesgos de intoxicación alimentaria. El COLEGIO podrá requerir a la adjudicataria copia que de la documentación justificativa de todo ello.

2.8 La adjudicataria utilizará las instalaciones, utensilios, etc. que el COLEGIO pone a su disposición con la debida diligencia y cuidado, y para los fines que fueron previstos. Velará por que cumplan en todo momento tanto las medidas de seguridad, como los requisitos de higiene y salubridad exigidos por las normas vigentes.

2.11. La adjudicataria no podrá ceder o traspasar a terceros las obligaciones pactadas en el presente contrato salvo conformidad escrita del COLEGIO.

Basauri, 20 de febrero de 2024

**ANEXO II****RELACIÓN ACTUAL (CURSO 2023-2024) DE PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO DE COCINA, COMEDOR Y SERVICIO DE CUIDADORES/MONITORES NO DOCENTES DE COMEDOR Y AUTOBÚS ESCOLAR**

CATEGORIA	CONVENIO	TC	%	F ANTIGÜEDAD	BASE ANUAL	NOTAS
2 JEFE DE COCINA	H BIZKAIA	300	1	05/01/2009	27.018,92	
AUXILIAR DE COCINA	H BIZKAIA	300	0,4067	24/10/2014	9.084,55	
AYUDANTE DE EQUIPO	H BIZKAIA	300	0,7768	07/09/2015	18.163,32	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	389	0,4341	09/02/2017	5.984,16	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,2716	04/09/2012	6.344,21	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,2716	04/09/2012	6.344,21	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,2716	04/09/2012	6.344,21	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,2716	04/09/2012	6.344,21	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,7341	04/09/2012	16.861,43	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,3754	04/09/2012	8.398,32	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,2716	08/09/2015	6.122,60	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	389	0,3157	25/06/2018	6.928,37	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	389	0,1464	18/10/2018	3.302,88	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	389	0,2721	10/01/2019	5.994,71	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,252	21/03/2019	5.564,42	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,1251	19/06/2019	2.808,65	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,209	07/05/2021	4.579,58	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,2716	13/09/2021	5.901,00	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,1251	30/01/2023	2.808,65	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	510	0,26	08/09/2022	5.656,09	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	510	0,13	12/09/2023	2.911,97	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	510	0,1521	21/09/2023	3.378,64	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	510	0,3692	21/09/2023	7.961,10	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	510	0,2821	28/09/2023	6.122,60	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	510	0,13	04/12/2023	2.911,97	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	510	0,26	11/01/2024	5.656,09	
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,5733	06/09/2012	12.736,97	En excedencia voluntaria
MONITOR-ASIST COLECTIVIDAD	H BIZKAIA	300	0,2526	14/08/2017	5.577,34	En excedencia voluntaria
PINCHE COCINA	H BIZKAIA	300	1	05/01/2009	23.231,81	
PINCHE COCINA	H BIZKAIA	300	0,8208	09/01/2012	17.645,93	
PINCHE COCINA	H BIZKAIA	300	0,7577	16/09/2003	18.002,36	

El Presidente del Consejo Rector
Lucio Conde García