

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**CURSOS 2021/2022 Y 2022/2023**

**CONTRATOS COMEDORES ESCOLARES EN LOS**

**CENTROS DOCENTES PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS**



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, POR LAS QUE SE HAN DE REGIR LOS CONTRATOS DE COMEDORES ESCOLARES DE LOS CENTROS PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA.**

Los contratos de concesión de servicio para la atención de los comedores escolares en Centros Públicos no universitarios, en su modalidad de “comida de mediodía” y/o “aula matinal”, que se formalicen en nuestra región, entre La Consejería de Educación, Cultura y Deportes y las Empresas del sector, habrán de ajustarse a las siguientes cláusulas técnicas:

### **1. DESCRIPCIÓN DEL CENTRO**

Los datos básicos de los servicios de comedor y/o aula matinal objeto del presente contrato son los relacionados en el Anexo VII adjunto al pliego de cláusulas administrativas particulares.

En los comedores escolares la modalidad de gestión será la descrita en el anexo VII del pliego de cláusulas administrativas particulares, no pudiéndose modificar la modalidad de gestión (comedor in situ, catering caliente o frío) sin la autorización previa correspondiente.

El número definitivo de usuarios/as habituales que utilizará el servicio de comedor y/o aula matinal será comunicado a la Empresa por el Director del Centro al inicio de cada curso escolar.

### **2. PERSONAL DEL COMEDOR ESCOLAR**

#### **2.1.-Necesidades de personal**

La empresa adjudicataria deberá dotar de personal de cocina y de atención al alumnado, a los comedores objeto del presente contrato, de conformidad con el apartado 9.3 de la de la Circular de Instrucciones de la Dirección General de Organización, Calidad Educativa y Formación Profesional para el curso escolar 2015-2016 y las que se dicten con posterioridad, así como la ratio de cuidadores regulada en el artículo 15.4 del Decreto 138 de 11 de octubre de 2012, DOCM de 16 de octubre.

#### **2.1.1.- Personal adscrito al servicio objeto del presente contrato**

Detallado en Anexo nº VI del Pliego de Cláusulas Administrativas

### 3. RÉGIMEN DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO PÚBLICO DE COMEDOR ESCOLAR.

#### 3.1. Vinculación jurídica del personal al adjudicatario.

El personal necesario para la prestación normal del servicio público, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el concesionario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.).

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del concesionario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

En el supuesto de huelga laboral que afecte a la concesión de servicio de comedor objeto de contratación, el concesionario vendrá obligado a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta del adjudicatario la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, el adjudicatario se compromete a retribuir adecuadamente a todo el personal que preste este servicio, sin que pueda abonar a los profesionales un salario por debajo de la Tabla Salarial vigente y actualizada del Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva (Resolución de 5 de junio de 2019, de la Dirección General de Empleo. BOE nº 145 de 18 de junio de 2019) o regulación que sustituya a la anterior, que será el Convenio de Referencia y aplicación para todo el personal que preste el servicio público de comedor escolar.

El concesionario queda obligado a que todo personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta del concesionario.

La administración establecerá los mecanismos de vigilancia y control necesarios, a fin de garantizar el cumplimiento de los derechos laborales de todo el personal, conforme a lo establecido en la legislación aplicable.

El concesionario será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en el Centro Educativo, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, el concesionario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

La situación del personal contratado por el concesionario, una vez llegado al término del contrato dependerá de lo que al efecto establece la normativa vigente.

Las relaciones laborales del concesionario con su personal deberán estar regidas por la legalidad vigente y/o por el convenio colectivo aplicable al sector.

Sin perjuicio del número mínimo de trabajadores destinado a la prestación del servicio público en los Centro Educativos incluidos en los lotes adjudicados, el licitador podrá ofertar incrementos en la plantilla, lo cual se valorará conforme al apartado correspondiente de los criterios de valoración.

### 3.1.1 Subrogación del personal

Se facilitará a los licitadores en el PCAP un anexo con la relación de las personas trabajadoras que estén prestando el servicio en la actualidad en los centros objeto del presente contrato.

A este respecto, en dicho anexo, se relaciona el personal adscrito a los diferentes centros y sujeto a una subrogación por el contratista. En dicha relación se especifican al menos los siguientes datos:

- Centro escolar y código de centro.
- Iniciales del trabajador/a
- Categoría profesional
- Tipo de contrato
- Antigüedad en el contrato
- Nº de horas diarias
- Convenio colectivo aplicado hasta la fecha

Al personal subrogado igualmente se le aplicará, el Convenio Colectivo de referencia que se indica en el apartado 3.1 del presente Pliego.

## 3.2. Personal para la prestación del servicio público.

### 3.2.1. Supervisores de servicio.

El concesionario podrá adscribir a la gestión del servicio tantos supervisores como se hubieran expresado en su oferta con dedicación exclusiva (jornada mínima de 25 h/semanales) que, vinculados jurídico-laboralmente con el concesionario, serán las personas encargadas de coordinar y supervisar el buen funcionamiento de un número de comedores escolares y a quienes corresponderán impartir directamente las órdenes e instrucciones de trabajo a todo el personal relacionado con la gestión de éste.

Ejercerá las siguientes funciones:

- ✓ Supervisión de las obligaciones del personal garantizando que el servicio se realiza en el horario aprobado, con asistencia del personal necesario y con los requisitos técnicos establecidos en el presente pliego de prescripciones técnicas.
- ✓ Verificar el cumplimiento del PROGRAMA DE TRABAJO presentado por el concesionario.
- ✓ Reportar las incidencias que afecten al adecuado funcionamiento del servicio, a las Comisiones de Comedores Escolares de las Direcciones Provinciales de Educación, Cultura y Deportes, previo informe a la Comisión de comedor del centro escolar.
- ✓ Realizar visitas de control a cada centro escolar de los que componen cada lote para la comprobación del funcionamiento del comedor escolar.

- ✓ Mantener reuniones con los directores e interlocución en su caso con las AMPAS de los centros escolares al objeto de informar sobre el seguimiento del comedor escolar.
- ✓ Elaboración de los informes de funcionamiento a requerimiento de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes.

### 3.2.2. Responsables de comedor.

El concesionario designará en cada comedor escolar a un trabajador que vinculado jurídico-laboralmente con él, ejercerá las funciones de Responsable de comedor escolar que seguidamente se relacionan.

El responsable de comedor escolar se computará dentro de la ratio de cuidadores y ejercerá, además de las funciones propias de los anteriores, las siguientes obligaciones:

- ✓ Supervisión de los preparativos del servicio público de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores/as y garantizando que la apertura del servicio público, se realiza en el horario aprobado.
- ✓ Control de acceso y presencia de los comensales.
- ✓ Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.
- ✓ Controlar que el menú servido se ajusta al previamente planificado e informado a padres y usuarios a través de la correspondiente planilla.
- ✓ Verificar la adecuación del menú servido a los alumnos con las necesidades alimentarias especiales siempre y cuando estas últimas hubieran sido previa y adecuadamente comunicadas.
- ✓ Recoger y conservar la “comida testigo” de acuerdo con la normativa.
- ✓ Transmitir al supervisor del servicio, las incidencias que surjan durante la prestación del servicio público relativas al acceso al servicio público de alumnos que no hayan solicitado previamente su utilización o cualquier otra incidencia que afecte al adecuado funcionamiento del servicio público.
- ✓ Comunicar las actas levantadas por los Inspectores de Sanidad y cuantas notificaciones reciban de estos servicios, que tengan incidencia sobre el servicio público prestado. Dichas actas se enviarán (copia) a la Comisión de Comedores Escolares de la Dirección Provincial de Educación correspondiente.

Los Responsables de comedor escolar realizarán su actividad en los períodos de servicio establecidos en el plan de funcionamiento aprobado por el consejo escolar del centro.

### 3.2.3. Cocinero/a

En los centros con cina 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 y condimentación de las comidas, con sujeción al menú basal y dietas especiales previamente evaluados y autorizados por el órgano de contratación o entidad en quien delegue esta competencia.

Además tendrá las siguientes funciones:

- Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.
- Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario.
- Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de las mesas.
- Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- Colaborar en la planificación de menús.
- Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.
- Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
- Supervisar y controlar el mantenimiento, y limpieza de maquinaria, materiales, utillaje, etc.
- Velar por el estricto cumplimiento de las normas de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.
- Encargarse de las labores de limpieza del menaje y de la cocina.

#### 3.2.4. Ayudante/a de cocina:

- Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión.
- Realizar las preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- Preparar platos para los que haya recibido oportuno adiestramiento.
- En las empresas donde las tareas inherentes a este departamento sean asumidas por el empresario, persona física, realizar las funciones del servicio en elaboraciones de cocina bajo la supervisión y directrices emanadas directamente del mismo o persona en quien este delegue.
- Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación.
- Encargarse de las labores de limpieza del menaje, del comedor y la cocina.

#### 3.2.5. Auxiliar Cocina:

- Realizar sin cualificación las tareas de limpieza de útiles, maquinaria y menaje del restaurante y cocina, así como de las dependencias de cocina para lo cual no requiere una formación específica y que trabaja bajo supervisión.
- Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina.
- Preparar e higienizar los alimentos

- Transportar pedidos y otros materiales propios de su área.
- Realizar trabajos auxiliares en la elaboración de productos.
- Encargarse de las labores de limpieza del menaje, del comedor y la cocina.

El personal dedicado al servicio de distribución de la comida no podrá ser computado como personal de atención al alumnado y deberá ser permanente durante toda la prestación del servicio en horario de 14.00 a 16.00 horas.

Será competencia del concesionario disponer de un número de personas acorde al siguiente ratio, a fin de prestar un servicio público eficaz y de calidad adecuado a los comensales existentes.

#### RATIO DE PERSONAL DE COCINA Y OFFICE COMEDORES IN SITU

NUMERO DE USUARIOS	<u>Dotación cocineros</u>		<u>Dotación Ayudantes de Cocina</u>	
	Número	Horas	Número	Horas
De 26 a 50			1	3
De 51 a 70	1	5	-	-
De 71 a 90	1	6	1	2
De 91 a 110	1	6	1	3
De 111 a 140	1	6	1	4
De 141 a 170	1	6	1	5
De 171 a 200	1	6	1	6
De 201 a 250	1	7	2	4 y 7
Más de 250	1	7	2	7



## RATIO DE PERSONAL DE COCINA Y OFFICE COMEDORES CATERING

NUMERO DE USUARIOS	Dotación Ayudantes de Cocina	
	Número	Horas
Hasta 25	1	3
De 26 a 50	1	4
De 51 a 70	1	5
De 71 a 100	1*	6
De 101 a 120	1*	7
De 121 a 150	1*	8
De 151 a 170	1*	9
De 171 a 200	1*	10
Más de 250	1*	11

(\*) A partir de 6 horas puede haber uno o más ayudantes de cocina en el centro, siempre que entre el personal asignado se sumen las horas indicadas en el cuadro.

### 3.2.6. Cuidadores

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

Los Cuidadores desarrollarán las siguientes funciones:

- ✓ El Cuidado y apoyo al alumnado, que por su edad o necesidades educativas especiales asociadas a condiciones personales de discapacidad, necesiten la colaboración y soporte de una persona adulta en las actividades de alimentación y aseo.
- ✓ El cuidado y mantenimiento de la higiene de los niños. A este respecto se insistirá en el lavado de manos, antes y después de la comida, bien con agua y jabón o mediante la distribución de toallitas húmedas. Las toallitas deberá aportarlas el concesionario. Del mismo modo se hará hincapié en el lavado y cepillado de dientes tras la ingesta.
- ✓ Acompañará al alumnado usuario del servicio público a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil.
- ✓ Acompañará al alumnado, cuando se tengan que trasladar de su centro escolar a otro centro con comedor.

- ✓ 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.
- ✓ Desarrollo de programas de Autonomía Personal del alumnado, en relación con la alimentación y aseo.
- ✓ Proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos sociales, realizando actividades educativas y de tiempo libre, a desarrollar en los períodos anterior y/o posterior a la utilización del servicio público de comedor, que reflejen la dimensión educativa del comedor y favorezca el desarrollo de hábitos relacionados con la alimentación y la higiene. Dichas actividades deberán estar previamente aprobadas por el Consejo Escolar del correspondiente Centro Educativo quien tras su aprobación lo incluirá en el Plan Anual de Centro.

El personal de atención al alumnado realizará su actividad en los períodos anteriores (desde la finalización de la última clase de la mañana), durante los turnos del servicio público, y durante el período posterior a la utilización del servicio público (hasta el comienzo de las actividades extraescolares). 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. El personal de atención al alumnado establecerá 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.

El número de cuidadores en el servicio público de comedor y en los periodos de tiempo libre anteriores y posteriores, artículo 15.4 del Decreto 138/2012, DOCM de 16 de octubre, será el siguiente:

- ✓ Un vigilante por cada treinta y cinco alumnos o fracción superior a 15, en Educación Secundaria Obligatoria.
- ✓ Un vigilante cuidador por cada treinta alumnos o fracción superior a quince en educación primaria.
- ✓ Un vigilante por cada quince alumnos o fracción superior a diez en los cursos de 2º y 3º de educación infantil.
- ✓ Un vigilante por cada diez alumnos o fracción superior a 7, en el primer curso de Educación Infantil.

A efectos del cómputo de cuidadores, el responsable de comedor al que se refiere la Cláusula 3.2.2., se entenderá como uno de ellos.

En aquellos casos en que el concesionario tenga comprometidas en su oferta una mejora en la ratio de cuidadores en el lote adjudicado, será el órgano de contratación quien adscriba los efectivos disponibles a determinados centros según las necesidades lo requieran.

La empresa no podrá contratar dentro del mismo horario laboral a una misma persona para dos funciones diferentes (por ejemplo auxiliar de cocina-monitor, cuidador-personal de limpieza etc.)

### 3.2.7. Dietista

La empresa adjudicataria del servicio de comedor y/o aula matinal deberá acreditar la contratación laboral o mercantil de un profesional experto en nutrición humana y dietética (Grado en nutrición humana y dietética, médico, técnico superior en nutrición y dietética...) que sea responsable directo de la

elaboración del Plan de minutas a que hace referencia el Cuadro Anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como de su seguimiento y posibles modificaciones en función de las nuevas propuestas o atenciones a menús especiales por motivos justificados derivados de cuestiones médicas Uniformidad e higiene:

Será obligación del concesionario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el mismo, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

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

En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de comenzar la ejecución del servicio público mediante certificado emitido por un profesional sanitario competente, repitiéndose los reconocimientos médicos con la periodicidad que se determine. Todo 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.

Asimismo se deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la autoridad sanitaria competente en referencia a la elaboración y distribución de comidas preparadas, sin perjuicio de las normas que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato, siendo por cuenta del concesionario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

En caso de que el personal aportado por el concesionario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Dirección Provincial de Educación correspondiente o persona en quien delegue podrá exigir a la empresa concesionaria la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría los trabajadores mantendrán una rigurosa higiene personal. No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

El concesionario será responsable del cumplimiento de cuantas normas de higiene y salubridad disponga la legislación vigente, siendo por cuenta del concesionario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

### 3.3. Formación del personal

Todo el personal con independencia de su vinculación jurídico-laboral y a cargo del concesionario recibirá formación en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y en materia dietético-nutricional.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaria será de forma continua y por cuenta del concesionario, siempre siguiendo lo establecido en la legislación vigente.

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Formación de Manipuladores, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

Los concesionarios deberán ejecutar el plan de formación específico presentado en su programa de trabajo, en el que aparecerá detallado el contenido de las unidades didácticas, calendarios previstos de impartición, especificando duración, materias, destinatarios, metodologías, etc. Con independencia del anterior, el concesionario deberá ejecutar un plan de Formación que incluya, en todo caso, formación en materia de Prevención de Riesgos Laborales y Primeros Auxilios.

La formación en materia Dietético-Nutricional del personal que participa en la prestación del servicio público, irá dirigida a la detección y prevención de posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición.

El comedor escolar es entendido como un aula más de enseñanza, donde además de ofrecer menús equilibrados se debe inculcar al alumnado hábitos de vida saludable y por tanto se hace necesario sensibilizar a los cuidadores en los conocimientos relacionados con la salud, alimentación equilibrada, producción y alimentación ecológica, sostenibilidad, medio ambiente, etc., así como en actividades relacionadas con el ocio y tiempo libre. Para ello, las empresas licitadoras pondrán en práctica un programa didáctico y formativo en el que se impartan estos conceptos.

En todo caso, deberán haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria de conformidad con el Plan de Formación de manipuladores.

#### 4. EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

El Centro Público referenciado hará entrega a la Empresa adjudicataria del servicio de la instalación de cocina y comedor, así como del equipamiento, electrodomésticos (excepto los indicados al final de este apartado) y menaje, con detalle de su estado de uso, conforme se relacionará en el correspondiente inventario que se publicará con la licitación. Será la empresa adjudicataria la responsable de la buena utilización de los bienes cedidos.

Los gastos de conservación del equipamiento y electrodomésticos (excepto los indicados al final de este apartado) del comedor escolar, así como la reposición del menaje de cocina será responsabilidad del Centro, siempre que haya finalizado su periodo de garantía y su deterioro o avería no sea causa de negligencia de la empresa. En aquellos casos que el deterioro del equipamiento sea consecuencia del mal uso del mismo, su reparación correrá siempre, con independencia de su cuantía, a cargo de la empresa contratista.

En los comedores con modalidad de catering frío, se exige a la empresa adjudicataria, la aportación, instalación mantenimiento y reparación en caso de avería, durante el período de ejecución del contrato, de hornos generadores y cámara frigorífica de dos cuerpos (si el centro escolar no dispone de esa dotación), de acuerdo con las necesidades derivadas del número de comensales. Para la instalación de las mismas será necesario realizar un estudio de la potencia eléctrica del Centro educativo, debiéndose facilitar documentación técnica de los aparatos que se pretenden instalar, y se comprobará que es compatible con la potencia del centro, a fin de evitar posibles averías e incremento de coste del consumo. Cualquier deterioro o incremento de coste de energía ocasionado por la instalación de dichos elementos correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

En los comedores con modalidad de catering caliente la empresa adjudicataria será la responsable de la aportación, instalación, mantenimiento y reparación en caso de avería, durante el período de ejecución del contrato, de las mesas calientes (si el centro escolar no dispone de esa dotación), de acuerdo con las necesidades derivadas del número de comensales.

Cuando la empresa finalice el servicio, bien por descanso vacacional o por finalización de su contrato, deberá dejar en perfecto estado el material y los utensilios de las instalaciones del comedor, con el conforme de la Dirección del centro.

## 5. PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS:

- La Empresa presentará al Centro al inicio del curso escolar, una programación mensual de los menús de comida diaria, conforme al Plan de minutas, nutrientes y gramajes presentado por la empresa en la oferta de licitación, informando sobre la ejecución de los diferentes platos, así como variedad y presentación de los mismos, a fin de configurar una comida completa y equilibrada. Toda modificación que se realice en la programación de menús obrantes en el expediente de contratación, como mejora o atención especial al alumnado usuario, será realizada conjuntamente con el Director/a del Centro o Encargado/a del comedor. El control y seguimiento de estos menús corresponde al Encargado del comedor.
- Asimismo, la Empresa entregará mensualmente a la Delegación Provincial correspondiente y al Servicio de Prestaciones Educativas de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, el menú o menús de cada centro escolar de su gestión (menú basal y de alergias o intolerancias).
- Igualmente dará a conocer mensualmente a los padres o tutores la programación de menús del comedor escolar y, siempre que sea posible, una guía de menús complementarios para las comidas no realizadas en el Centro.
- El menú será único para todos los usuarios del servicio de “comida” o “aula matinal”, salvo para el alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas y que, mediante el correspondiente certificado médico acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud. Para ellos se elaborará un menú especial adaptado a esas alergias o intolerancias, que deberá ser variado, equilibrado, no diferente en la medida de lo posible al de sus compañeros y adaptado a sus necesidades nutricionales y a las indicaciones médicas establecidas en cada caso concreto.
- En la dieta del alumnado celíaco, se tendrá especial cuidado en la elección de los alimentos utilizados en la elaboración de los platos, así como en la forma de preparación al fin de evitar contaminaciones cruzadas entre diferentes alimentos

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

## 6. CONCRECIÓN DE ASPECTOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO PARA TODAS LAS EMPRESAS QUE LICITEN A ESTE CONCURSO PÚBLICO

### **6.1. Elaboración de dietas y/o menús.**

La empresa concesionaria confeccionará los diferentes menús y/o dietas.

El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio público, sin que proceda admitir variación alguna, no obstante se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales que lo necesiten por cuestiones de salud y así lo acrediten mediante informe médico.

La empresa debe atender como mínimo las dietas especiales que a continuación se enumeran.

- ✓ Astringente
- ✓ Celiaquía
- ✓ Intolerancia y/o alergia a componentes de la leche de vaca

- ✓ Alergia a pescado y/o marisco
- ✓ Alergia a leguminosas
- ✓ Alergia al huevo

También atenderán las necesidades derivadas de la interacción de las dietas especiales descritas para alergias/intolerancias. Ejemplos: Alergia a pescados y huevo. Alergia a leguminosas e intolerancia a la lactosa...

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 correspondiente, la misma se facilitará de conformidad con lo establecido en el artículo 40.5 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Las dietas especiales en la medida de lo posible deberán tener una composición similar a la basal en cuanto a macronutrientes y a grupo de alimentos, siempre que no sea el grupo que le produzca la alergia o intolerancia, ejemplo no se puede cambiar un cereal como el trigo por patatas, sino se modificará por otro cereal, para el caso de los menús sin gluten.

En estos casos, el Director del Centro Educativo deberá entregar previamente a la empresa concesionaria la relación de alumnos/as afectados.

La cantidad de las raciones en el momento del servicio público se ajustará a la edad del niño según las recomendaciones establecidas en el ANEXO I "Tamaño orientativo de las raciones para la edad escolar" (Russolillo G, Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús), evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos. La alimentación que se prepare deberá proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio público, en cantidad suficiente. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

- ✓ Calidad higiénica a través de la gestión de la seguridad alimentaria del alimento. Esto supone el desarrollo y seguimiento de unas Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos al objeto de evitar su contaminación biológica, química y física desde la compra hasta el consumo, por lo tanto en todo el proceso de elaboración.
- ✓ Calidad nutritiva (aporte adecuado a la ingesta diaria recomendada de nutrientes, adecuación calórica y los requerimientos especiales de colectivos indicados anteriormente).
- ✓ Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto, temperatura y consistencia).

Las empresas concurrentes presentarán la composición correspondiente al almuerzo. Debe haber menús y/o dietas estándar y otras especiales que contemplen modificaciones nutricionales acordes a los requerimientos específicos de niños que así lo requieran. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, la Consejería de Educación o persona en quien delegue podrá exigir productos de superior calidad si estima que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del concurso. Las comidas preparadas serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución. Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos.

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a la normativa vigente en materia de etiquetado de productos alimenticios.

Para mantener la adecuada calidad, higiene y valor nutritivo de los alimentos se debe cumplir con la legislación correspondiente. Es necesario cuidar las condiciones de su manipulación y almacenamiento, así como de la conservación de la comida ya preparada hasta el momento de su distribución en las mesas.

El siguiente listado, aun siendo amplio no implica que no deban cumplirse cuantos otros requisitos estén recogidos en la normativa.

- ✓ El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Trazabilidad, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol. Se conocerá la procedencia de las materias primas, con factura de las mismas, dichas materias primas deberán tener un correcto almacenamiento y un adecuado método de conservación
- ✓ Los productos envasados deberán disponer de sus etiquetas correspondientes en las que figuren los datos obligatorios, acorde con las disposiciones legales vigentes en materia de etiquetado de alimentos.
- ✓ Se tendrá en cuenta la fecha de consumo preferente y de caducidad de los productos envasados. No se servirán nunca productos caducados.
- ✓ Se evitará el contacto entre alimentos crudos y comidas preparadas. Nunca se cortará en la misma tabla carne cruda y cocida.
- ✓ Para mahonesas se utilizarán siempre productos envasados y etiquetados según legislación sobre etiquetado. Una vez abiertas se conservarán en frigorífico y por un máximo de 24 horas.
- ✓ La preparación de salsas, cremas y natas se efectuará poco tiempo antes de su consumo, se conservarán refrigeradas y por un máximo de 24 horas.
- ✓ Las verduras se lavarán abundantemente, eliminándose parásitos, tierra, etc, sumergiéndolas en una solución de hipoclorito sódico (lejía) en agua potable que será proporcional a la cantidad y al tiempo que se estime preciso para su desinfección. Posteriormente se lavarán con agua potable corriente. Es aconsejable hacerlo mediante equipo mecánico.
- ✓ No se volverán a congelar productos descongelados parcialmente.
- ✓ No se utilizará para rallar el pan que ya haya sido entregado a los niños para la comida.
- ✓ No deben usarse aceites a granel. Se usarán aceites envasados, precintados y con etiquetas ajustadas a la legislación sobre etiquetado.
- ✓ La leche, si formara parte del menú, será esterilizada, envasada en botella de vidrio, plástico o Tetra Brik, que se mantendrá en lugar fresco y apartado de la luz solar. Una vez abierta debe mantenerse en frigorífico.
- ✓ Si se sirven hamburguesas, al adquirirlas, el envase o embalaje deberá llevar la preceptiva marca de identificación, (igual que con cualquier tipo de carne).
- ✓ Las comidas que se sirvan deberán tener presentación y calidad adecuadas.
- ✓ Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación de acuerdo a la normativa alimentaria vigente.
- ✓ Las materias primas, una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones técnico-sanitarias de aptitud para el consumo.
- ✓ Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de su consumo.
- ✓ Las comidas elaboradas no contendrán en ningún caso sustancia alguna que pueda presentar peligro para la salud, así estarán exentas de materias extrañas y de aquellas sustancias que modifiquen desfavorablemente las características organolépticas. También estarán exentas de gérmenes patógenos.

Las comidas preparadas cocinadas se mantendrán en refrigeración a temperatura igual o menor de 4°C hasta su utilización, y se recalentarán, el tiempo suficiente para que se garantice que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C.

Los aditivos utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán a lo dispuesto en la normativa alimentaria en vigor.

## 6.2. Menús y/o dietas.

Las pautas nutricionales que debe cumplir el menú escolar, están englobadas en tres apartados:

- A. Requisitos nutricionales:
  - a. Confección de los menús adaptados a las necesidades nutricionales en energía, macro y micronutrientes.
  - b. Con un perfil calórico equilibrado.
  - c. Con 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. Proporcionar a las familias información del ciclo mensual de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

Uno de los aspectos básicos a la hora de elaborar los menús escolares es cubrir los requerimientos de energía y nutrientes, teniendo en cuenta la edad y el sexo de los escolares a los que va destinado el menú en el momento del servicio público (ver tabla tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar). En este sentido, el aporte energético y de nutrientes, correspondiente a la comida del medio día debe de ser entre el 30-35% del total de las necesidades diarias.

### Normas a seguir en la confección de los menús:

Los platos deben tener una identificación clara y popular, indicando la composición de ingredientes en caso de posible desconocimiento o confusión con otros platos.

**Apartado 1:** Tanto las carnes como las aves y huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido en la normativa alimentaria en vigor, siendo en todos los casos de las máximas categorías. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiendo por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10% y podrá ser de pollo, pavo, cerdo o ternera, conejo, etc. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas etc.... estas deben ser de naturaleza magra.

La ración principal de carne que se servirá en la semana deberá ser presentada en forma de filetes o similares por piezas (muslo, contramuslo, albóndigas, hamburguesas, etc.) o bien como ingrediente de un plato (arroz con pollo, patatas con ternera, etc.).

**Apartado 2:** El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada y/o congeladas, como primer plato o en forma de guarnición. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo I.



Se deben incluir tanto verduras crudas como cocinada a razón de 2-3 veces a la semana cada una de ellas aportando en total 5 raciones por semana.

En el plato que aporte las verduras éstas deben aparecer de forma visible y no de forma “camuflada” o triturada (excepto los purés o las preparaciones que así lo requieran).

Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada y de primera calidad. Las verduras ofrecidas pueden ser cocinadas o en ensaladas. **Las ensaladas compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales deben suponer una media del 50% de las preparaciones constituidas por verduras dentro del menú semanal**, las ensaladas deben tener el peso de una ración de verduras y deben estar constituidas por vegetales de varios tipos siendo más atractivas las de diferentes colores, identificándose claramente en los menús, indicando sus componentes. **En el 50% restante se deberán ofrecer preparaciones constituidas básicamente con verduras cocinadas.**

No se consideran verduras la patata, el maíz, la salsa de tomate triturado ni el tomate frito.

No se consideran verduras crudas las que estén sometidas a procesos térmicos para su conservación: espárragos, remolacha, zanahorias, etc.

**Apartado 3:** Igualmente las **frutas deben ser de la temporada**, se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. **La fruta fresca debe ofrecerse como postre todos los días de la semana.** La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean cinco piezas de frutas diferentes. También podrá ofertarse macedonia de fruta fresca.

Máximo dos veces al mes se podrá servir otro postre, postres lácteos (tipo yogur, leche fermentada, bifidus...) evitando los postres muy azucarados sin propiedades probióticas.

Además, aquellas empresas que utilicen fruta de IV gama deberán indicarlo claramente tanto en las planillas de los menús como en las fichas técnicas de elaboración de los días que componen los menús y adaptarse a los gramajes indicados.

En cuanto al uso de zumos, solamente se aceptarán zumos de frutas 100% directos o procedentes de concentrados reconstituidos hasta la proporción media presente en las frutas u hortalizas de las que proceden según su normativa específica y que no contengan azúcares añadidos. Los zumos con las características anteriormente citadas únicamente podrán aparecer 1 vez cada 4 semanas.

**Apartado 4:** Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente, serán de la clase A. Se servirán limpios, exentos de espinas, escamas y vísceras y, con o sin piel, en su caso fileteado. **Se debe ofertar pescado** mínimo 2 raciones a la semana. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo I.

En torno al 50% del pescado servido al mes las raciones a consumir serán de pescado azul.

En el caso de las especies de pescado con alto contenido de mercurio: pez espada/emperador, Atún rojo (*Thunnus thynnus*), tiburón (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja y tintorera) y lucio. Se seguirán las recomendaciones de consumo establecidas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) para poblaciones vulnerables:

- Niños 0-10 años: evitar consumo
- Niños entre 10-14 años: limitar el consumo a 120 gramos al mes.

Para la valoración sobre la identificación de la especie en categoría de Azul / Blanco, se utilizará como referencia bibliográfica en primer orden el Manual práctico sobre pescados y mariscos

frescos. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. 2009 FROM, y en orden sucesivo; USDA y Aquimer (<http://www.nutraqua.com>), u otras referencias solventes y reconocidas.

No obstante cuando no se disponga de la información necesaria en las referencias anteriormente citadas, el Operador / Gestor podrá aportar referencias bibliográficas igualmente solventes y reconocidas que indiquen la categoría del pescado ofertado en el menú escolar en función de valoración nutricional.

Las especies de pescado propuesta en el menú escolar deberán quedar claramente identificadas con el nombre científico de la especie propuesta (género y especie) en la Ficha Técnica que acompaña al plato del cual forma parte como componente o ingrediente.

En el menú escolar no podrá incorporarse pescados de las familias de los Gempílicos, como por ejemplo pez escolar.

Al menos una de las raciones de pescado que se servirá en la semana deberá ser presentada en forma de filetes o similares por piezas.

Se debe evitar el uso abusivo de estos en fritura y/o conserva.

Los moluscos y crustáceos (chocos, almejas, coquinas, etc.) serán considerados como “pescado” a la hora de contabilizar el total de raciones semanales.

**Apartado 5: El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra. En el caso de las frituras se permitirá el uso de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico.** El aceite de girasol alto oleico empleado deberá tener una proporción de oleico superior al 75%. Las preparaciones en las que se utilicen la fritura en aceite no podrán incluirse frecuentemente en el menú escolar, **limitándose a una vez a la semana como principal y otra como guarnición: Total 1,5 raciones / semana.**

**Entre estas preparaciones se incluyen: pescado frito, patatas fritas, empanadillas fritas, pisto, tortilla de patatas (cuando las verduras y/o patatas han sido sometidas a fritura previamente), etc.**

**Apartado 6: Las legumbres** utilizadas serán siempre de calidad primera etiqueta verde y **deben ofertarse en dos ocasiones por semana.** El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo I

Hay que tener en cuenta que las legumbres, son ricas en proteínas e hidrato de carbono, y por lo tanto aportan proteínas a la dieta.

La legislación alimentaria española establece que las legumbres comercializadas en fresco sean consideradas como verduras u hortalizas, como es el caso de los guisantes y las judías verdes, pero no hay que olvidar que este grupo de alimentos presenta cantidades no despreciables de proteínas y por lo tanto, podrán sustituir parcialmente a las carnes o pescados como fuentes de proteínas.

#### **Apartado 7:**

Los cereales empleados serán de calidad extra o primera y en algunas ocasiones se pueden utilizar cereales de grano entero, como por ejemplo arroz integral.

En el caso de macarrones / tallarines se elaborarán según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.

Debe ofertarse todos los días pan y una vez a la semana pan integral.

Las cantidades suministradas de pan se ajustarán al anexo I (tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar)

**Apartado 8:** Se incluirá **un máximo de un huevo a la semana, (a excepción de algún rebozado)** unidades / semana, en forma de revueltos, tortilla o cocidos, debiendo cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

**Apartado 9:** En cuanto a los quesos se recomienda utilizar **quesos semigrasos** (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y quesos magros (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.

**Apartado 10:** Cada menú debe estar constituido por dos platos y en ellos deben estar representadas además de las verduras, alimentos que aporten hidratos de carbono y proteínas. Los alimentos ricos en hidratos de carbono deben entrar a formar parte de los menús en una proporción mayor que los alimentos constituidos únicamente por proteínas. Ejemplo: arroz con pollo, arroz 2/3 del plato, pollo 1/3.

- **No se incluirán alimentos precocinados que no cumplan con el protocolo nutricional definido en el presente pliego** (alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas, sin potenciadores del sabor y elaborado sólo con ingredientes de máxima calidad como aceite de oliva virgen extra, etc.....). En el caso de derivados de pescado o carne (albóndigas, hamburguesas, etc.) estos productos deberán contener al menos el 80% del producto de referencia. A modo de ejemplo se cita que unas albóndigas de ternera deberán contener como mínimo en su composición un 80% de carne de ternera.

Como limitación el consumo de alimentos pre-cocinados que van a ser consumido tras fritura (harinados, empanados, rebozados) en el menú escolar tendrá una frecuencia máxima de 1 ración semanal.

**Apartado 11:** Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y deben adaptarse a la edad del usuario. En el momento del servicio público las cantidades deben ajustarse a las necesidades por edad (ver tabla de tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar).

**Apartado 12:** Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.

**Apartado 13:** No se usarán alimentos que contengan en su composición un excesivo aporte de grasas saturadas y/o grasas hidrogenadas, como son las margarinas, mantequillas, natas, tocino, bollerías industriales, galletería industrial, etc.

**Apartado 14:** Se debe evitar condimentar los platos con caldos de carnes concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor como por ejemplo glutamato monosódico.

**Apartado 15:** Se debe evitar días consecutivos con preparaciones o alimentos similares. Ejemplo: Lunes merluza en salsa, martes mero a la plancha. Miércoles puré de verduras, jueves crema de guisantes.

**Apartado 16:** Cualquier variación que se haga sobre los menús no podrá salirse de las líneas generales que rigen la confección de un menú escolar y deberá ser notificado, adjuntando la ficha técnica del plato en caso de que esta no esté incluida en el proyecto presentado a la Consejería de Educación.

En el caso de que, una vez aprobado el menú, una empresa tenga que hacer una modificación del mismo por causa mayor deberá proceder de la siguiente forma:

- Informar al centro educativo
- Informar a la Consejería de Educación
- Notificar qué día del mes se ve modificado y qué plato.
- Notificar el plato que sustituye al que constaba en los menús
- Notificar qué dietas (basal, especiales) se ven afectadas por este cambio.
- Notificar el motivo del cambio.

**Apartado 17:** Respecto a la composición del desayuno se debe tener en cuenta:

- Incluir diariamente un lácteo (leche con o sin azúcar o cacao, yogur, queso de cualquier modalidad, evitando los muy grasos,...).
- Composición variada y que no utilice bollería industrial más de una vez a la semana.
- Incluir diariamente zumo natural o fruta del tiempo.

**Apartado 18:** El sistema de producción y distribución será mediante el aseguramiento de la cadena fría, debiéndose distribuir las comidas al menos dos veces por semana, evitando utilizar el centro como almacén de alimentos.

El menú se compondrá de:

- Proporciones de verduras (ensaladas o verduras cocinadas), hidratos de carbono (legumbres, pastas, arroz, patatas, pan, etc.) y proteínas (legumbres, huevos, pescados, carnes magras, frutos secos), como por ejemplo:

- Un primer plato de verduras y un segundo constituido por 2/3 de hidratos de carbonos y 1/3 de proteínas. Ej.: Ensalada variada y Arroz con pollo
- Un primer plato constituido por 2/3 de verduras y 1/3 de proteínas y un segundo constituido por hidratos de carbonos. Ej.: Ensalada de atún y pasta con tomate
- Un primer plato de verduras y un segundo de legumbres. Ej.: ensalada y potaje de garbanzos.

Si el primer plato está constituido básicamente por verdura, el segundo debe de contener un alimento proteico y un alimento rico en hidratos de carbono. Ejemplo: primer plato pinto de verduras, segundo plato merluza al horno y patata cocida.

Si el primer plato contiene como ingrediente principal un hidrato de carbono, el segundo debe de incluir un alimento proteico y la ración de verduras. Ejemplo: primer plato arroz con tomate, segundo plato muslo de pollo asado y ensalada con lechuga, zanahoria y pepino.

- Pan.
- Fruta los cinco días de la semana
- El día que se pongan legumbres se puede completar la fracción proteica con huevo (en tortilla, revuelto o cocido), un yogur desnatado o queso fresco, frutos secos, etc.
- Bebida (exclusivamente agua).

**Apartado 19:** En la planilla de los menús se debe especificar claramente la naturaleza del plato, siendo lo más descriptivo posible e incluyendo al menos los ingredientes principales.

a) Se deben especificar claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato.

Incorrecto: Pescado a la plancha.

Correcto: Merluza a la plancha.

b) Se debe especificar claramente la composición de las guarniciones.

Incorrecto: Merluza a la plancha con ensalada.

Correcto: Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

d) Se especifican claramente el tipo de postre.

Incorrecto: Postre lácteo.

Correcto: Yogurt.

e) Se debe especificar el proceso culinario al que se somete a cada plato.

Incorrecto: Pechuga de pollo con patatas.

Correcto: Pechuga de pollo empanada con patatas al horno.

**Apartado 20:** La rotación de alimentos diferentes por grupos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

Verdura cocinada y cruda: mínimo 5 variedades diferentes (incluyendo crudas y cocinadas). Ejemplo: Lechuga, tomate, pepino, espinacas, calabacín

Legumbres: mínimo 3 diferentes. Ejemplo Garbanzos, alubias y lentejas

Carne: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: pollo, ternera y cerdo,

Pescado mínimo 3 diferentes. Ejemplo: merluza, mero y atún

Pasta: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: macarrones, coditos y tallarines

Fruta: mínimo 4 diferentes. Ejemplo: manzana, naranja, pera y plátano

**Apartado 21:** La rotación de diferentes técnicas culinarias por grupos de alimentos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

Grupos de alimentos	Nº de procesos culinarios
Verduras y hortalizas	Mínimo 3
Patatas, pasta, arroz, legumbres,	Mínimo 4
Carne	Mínimo 2
Pescado	Mínimo 2
Huevos	Mínimo 2

### 6.3. Medidas de prevención frente al COVID 19.

El 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud, elevó la situación de emergencia de salud pública generada por la expansión del COVID 19 a nivel de pandemia internacional.

El 14 de marzo de 2020, se publicó el RD 463/2020, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID19.

Finalizado el estado de alarma, las normas que regulan las medidas de prevención en la “nueva normalidad” son las siguientes:

- RD ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.
- Decreto 24/2020, de 19 de junio, sobre medidas de prevención necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 una vez superada la fase III del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Asimismo, en la Resolución de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, de 23/07/2020, se dictan instrucciones sobre medidas educativas para el curso 2020-2021 en la Comunidad autónoma de Castilla-La Mancha.

Con la finalidad de adaptar el servicio de comedor a los requisitos establecidos en las citadas normativas, así como al **protocolo de actuación preventivo frente a la COVID 19 para los comedores escolares en centros docentes públicos de Castilla la Mancha** y en la guía educativo-sanitaria de inicio del curso 2020-2021.

se establecen cambios en la gestión del servicio de comedor que afecta fundamentalmente al plan de limpieza, a la organización de los turnos de comidas y a las condiciones del servicio de comidas para consumo en domicilio.

### **6.3.1 PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:**

- Asegurarse de que el local está bien ventilado.
- Realizar al menos dos limpiezas y desinfecciones diarias de las instalaciones. Tras cada limpieza, desechar los materiales y equipos de protección individual utilizados de forma segura y proceder al lavado de manos.
- Intensificación de las tareas de limpieza y desinfección de elementos susceptibles de ser agarrados o utilizados con frecuencia: pomos y manecillas de puertas y ventanas, cajones, barandillas, pasamanos, interruptores, botones, superficies que se tocan de electrodomésticos, de mesas, sillas y otros muebles, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos etc.

### **6.3.2 MEDIDAS ORGANIZATIVAS DE LOS COMEDORES:**

#### **➤ AFORO Y DISTANCIAMIENTO FISICO**

- El aforo máximo del comedor escolar será el que permita establecer una distancia entre comensales de 1.5 m para ello se dejarán los asientos libres necesarios.
- La distribución de mesas garantizará la distancia de al menos 1,5 metros entre ellas.
- Los requerimientos anteriores podrán excepcionarse cuando los comensales sean parte de un grupo de convivencia estable. Estos grupos deberán tener delimitada una zona específica en el comedor, que asegure una distancia entre el grupo, el resto de grupos, y el resto de comensales de metro y medio.
- Los centros podrán establecer distintos horarios de entrada y salida, de tal manera que no se produzcan aglomeraciones ni interacciones entre los componentes de diferentes turnos y diferentes grupos. Se mantendrán abiertas las puertas para evitar que los alumnos las toquen.
- En la entrada, los comensales deben esperar por grupos estables, con la separación pertinente.
- Se debe asegurar que no coincidan en la entrada varios grupos de convivencia estable. Para ello, podrán habilitar varias entradas, reservando una de ellas, para los grupos de convivencia estable, o arbitrar cualquier otra medida que garantice el menor contacto posible de estos grupos con el resto de comensales. En todo caso, los monitores del servicio de comedor recogerán de sus aulas a este alumnado y lo acompañarán hasta el comedor, dejándolo sentado en sus puestos, y garantizando que hasta que no están acomodados, no se recibirá a otro grupo de convivencia u otros comensales.
- En todo caso, la entrada y salida del centro debe estar supervisada por los monitores, para que se realice de forma ordenada, y solo cuando el alumno sea autorizado a entrar o salir y en la forma que se le indique.
- En los centros educativos donde exista un único turno de comidas, se podrá ampliar a dos turnos para facilitar la distancia social entre los usuarios, o establecer turno corrido. Cada turno –incluido el turno corrido- estará siempre integrado por los mismos usuarios que ocuparán siempre las mismas mesas y sillas. Los centros podrán establecer distintivos, de tal manera que el personal vigilante pueda identificar fácilmente a los componentes de los turnos.
- De no ser suficiente la ampliación de turnos, podrán habilitarse otros espacios del centro para comedor. Así, se podrán utilizar aulas para la prestación de este servicio, procurando que no coincidan en las mismas, usuarios de distintos sectores del centro educativo o de distintos centros educativos en el caso de usuarios de otros centros que compartan este servicio.

- Igualmente, podrá establecerse la modalidad de recogida de menús para consumo en domicilio para las familias que lo soliciten.
- El alumnado usuario de comedor que proceda de otros centros educativos deberá recibir el servicio en otros lugares del centro diferentes al comedor, habilitados para tal fin, o, caso de ser posible, en un espacio habilitado en su centro de origen.

➤ **MEDIDAS ESPECIFICAS EN SALA DE COMEDOR.**

- Realizar la limpieza y desinfección de las mesas/sillas/aparadores antes de la apertura del comedor, entre servicios (si hay turnos) y al finalizar.
- Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla, protegerlos hasta su uso.
- Instalar dispensadores/sistemas de geles desinfectantes en diferentes puntos de la sala.
- Cambio de la mantelería diaria (debe analizarse la reducción de textiles). Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso.
- La comida se servirá siempre en platos individuales y no podrá ser compartida entre los participantes. Se evitarán los utensilios de uso compartido (bandejas, cestas de pan...), pero se podrán utilizar jarras de agua que serán servidas por los cuidadores.

**6.3.3 CONDICIONES DEL SERVICIO DE RECOGIDA DE COMIDA PARA CONSUMO EN DOMICILIO:**

- El reparto no podrá realizarse en el recinto del comedor, debiéndose establecer un **área específica, como punto de recogida**, en otra zona del centro. De forma que se facilite el acceso al mismo, en condiciones adecuadas para mantener las medidas de seguridad y distancia social.
- La entrega de los menús se podrá realizar en modalidad de **catering frío o caliente**.
- Los menús destinados al consumo en el domicilio, deberán cumplir los mismos requisitos en cuanto a calidad nutritiva y condiciones higiénico sanitarias, que los exigidos para los menús que se consumen directamente en el comedor y que vienen determinados en la normativa aplicable:
  - Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
  - RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
  - Decreto 22/2006, de 7 de marzo de 2006, sobre establecimiento de comidas preparadas Corrección de errores de 24-07-2007 de la Consejería de Sanidad
  - Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
  - RD 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y 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.
- La empresa será la responsable de establecer los **Planes de Autocontrol adecuados a la modalidad ofertada (catering frío y/o caliente)**, tal y como se establece en los pliegos de prescripción técnica de los contratos del servicio de comedor escolar.

- La entrega del menú se realizará de acuerdo a las normas higiénico sanitarias y las condiciones de mantenimiento de los alimentos a las temperaturas establecidas en la normativa anteriormente citada.
- En los servicios de comedor con “cocina in situ”, el envasado se realizará en una zona diferente a las zonas de preparación y manipulación de alimentos a fin de evitar contaminaciones cruzadas.
- Se utilizarán **recipientes adecuados para el envasado de alimentos que se ajusten a los criterios establecidos en la legislación aplicable a los materiales en contacto con los alimentos** (Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y Reglamento 2023/2003, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos).
- El **etiquetado de los menús destinados a ser consumidos en el domicilio, se ajustará a las indicaciones establecidas en el RD 126/2015**, anteriormente citado.

## 7.- ATENCIÓN EDUCATIVA DE APOYO Y VIGILANCIA

Para la atención educativa, apoyo y vigilancia de los alumnos usuarios del servicio de comedor escolar: “Comida de mediodía “ y/o “aula matinal”, durante su estancia en el comedor y en el periodo anterior y posterior al mismo, la empresa contará con el personal necesario según lo dispuesto específicamente en el artículo 15.4 del Decreto 138/2012, DOCM de 16 de octubre, así como en las Instrucciones que en su desarrollo se dictan para cada curso escolar, y Plan de Calidad de los Comedores Escolares de Castilla-La Mancha:

Las funciones de dicho personal vienen detalladas en la normativa antes citada y entre ellas tendrá las siguientes:

- Desarrollar durante las tareas de vigilancia, las actividades incluidas en el “programa educativo del servicio de comedor” que forma parte de la Programación General del Centro, aprobada por el Consejo escolar.
- Igualmente la Empresa podrá colaborar en la elaboración de estas actividades conforme a la propuesta del proyecto presentado en el concurso de licitación o a través de nuevas propuestas ante el Consejo Escolar o Comisión del Comedor.

Estas actividades de atención educativa, apoyo y vigilancia, deben estar orientadas, dentro del marco de autonomía pedagógica de cada Centro, a los siguientes objetivos:

- Actividades relacionadas con la alimentación y hábitos saludables que se desarrollarán durante el acto de la comida, así como antes y después. En este sentido es fundamental:



- La limpieza de las manos antes de iniciar la comida.
  - El lavado de los dientes y manos con posterioridad a la comida.
  - Hábitos de compostura durante la comida.
  - Correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
  - Hábitos relacionados directamente con los alimentos.
- Actividades para los tiempos de ocio que precedan a la comida o posteriores a la misma. Las actividades que se realicen en estos momentos deben estar planificadas y temporalizadas y deberán contribuir a la consecución de los siguientes objetivos:
- Favorecer la convivencia y cooperación entre los alumnos.
  - Evitar actitudes agresivas como vía de interrelación.
  - Desarrollar el hábito del uso creativo del tiempo libre.
  - Reducir el riesgo de accidentes.
  - Contribuir a la formación integral del alumno a través del juego.
  - Crear hábitos de vida saludable.

Estas actividades deberán estar adaptadas a la edad y las características de los usuarios a los que van dirigidas, ser variadas y fomentar la participación y el trabajo en equipo.

Estas actividades pueden englobar:

- Juegos: Juegos de mesa, juegos cooperativos, juegos didácticos, juegos para desarrollar la habilidad mental, juegos lingüísticos, juegos simbólicos, juegos de desarrollo lógico, juegos tradicionales, etc.
- Actividades de expresión artística y corporal que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo del alumnado: canciones, bailes, cuentos, etc.
- Otras actividades lúdicas que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.

El programa de actividades deberá contener, al menos, una propuesta básica trimestral los siguientes aspectos:

- Objetivos del programa.
- Actividades a realizar secuenciada por ciclos dentro de la Educación infantil y Primaria.
- Adaptación de las actividades a la diversidad de necesidades del alumnado.
- Metodología a emplear.
- Temporalización.
- Recursos tanto humanos como materiales.

Las posibles incidencias que surjan durante la prestación de la comida de mediodía y/o aula matinal, incluyendo los recreos anterior y posterior al mismo, se comunicarán al Encargado del Comedor, o en ausencia de éste a algún miembro del equipo directivo.

8.- PLAN DE COMUNICACIÓN.- La empresas aportarán un Plan de comunicación integral con toda la comunidad educativa (Alumnos, padres, Centro educativa y Servicios correspondientes de la Consejería) encaminada a poseer un conocimiento de todos los criterios, acciones e incidencia que se desarrollen durante el periodo de prestación del servicio. Comprenderá:

- *Nº de alumnos que precisan dietas especiales, tipo de dieta*
- *Plan de comunicación con los padres, el centro y Servicios de la Consejería.*
- *Incidencias y capacidad de respuesta ante las mismas.*
- *Nivel del cumplimiento del pago de las cuotas.*

9.- SISTEMA DE AUTOCONTROL.- Conforme a la metodología de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico:

- La Empresa será la responsable de la elaboración del Plan de Autocontrol del comedor escolar que contará con la colaboración de los responsables del servicio en el Centro, y será igualmente responsable de todas aquellas actuaciones que dentro de este Plan de Autocontrol (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos) y con la periodicidad que en el mismo se establezca, correspondan al personal adscrito al comedor escolar.
- Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de menús, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
- En el supuesto de la comida transportada, deberá asegurarse el cumplimiento de la normativa específica que regula su elaboración, manipulación, conservación y transporte, así como las adecuadas condiciones de preparación y conservación.
- En base a lo dispuesto en el Art 17 del nuevo Decreto 22/2006 de 07-03-06 (DOCM de 10 de marzo) sobre establecimiento de comidas preparadas, es obligatorio que los comedores escolares dispongan de “comidas testigo”, Estas muestras deberán conservarse por la empresa conforme se regula en los puntos 3 y 4 del articulado del citado Decreto.
- Asimismo la Empresa es responsable del servicio de limpieza ordinaria y extraordinaria de las instalaciones de cocina, comedor y almacén, así como del mobiliario, vajilla y otros enseres del uso del comedor, incluida la compra de los artículos de limpieza necesarios.
- Igualmente es responsable de la evacuación de residuos generados en la actividad hasta la zona donde estén situados los contenedores.
- A la finalización del curso escolar, la empresa adjudicataria deberá realizar una limpieza total de las instalaciones de comedor, cocina y almacenes, debiendo dejar los locales en perfectas condiciones para poder ser utilizado el próximo curso.
- Deberá adaptar todos los protocolos de limpieza y desinfección a las medidas higiénicas de prevención del COVID 19, establecidas en la normativa aplicable de la nueva normalidad con indicación de los productos virucidas y desinfectantes utilizados en el plan de limpieza.
- La empresa es responsable de suministrar equipos de protección individual (guantes, mascarillas y geles desinfectantes hidro-alcohólicos) al personal que realice sus funciones en el comedor escolar.
- La empresa es responsable de asegurar la disponibilidad de geles desinfectantes hidro-alcohólicos, en cantidad suficiente, en diferentes puntos de la sala.

## 10.- FORMACIÓN DEL PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO

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

El Plan de formación mínimo exigido consistirá en:

- Curso de formación básica para cuidadores dedicados a la atención educativa de apoyo y vigilancia con una duración mínima de cinco horas con contenidos referidos a la prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y atención al alumnado con intolerancias, alergias a alimentos o al látex.
- Curso de alergias e intolerancias, duración mínima 10 horas.
- Cursos de resolución de conflictos, duración mínima 10 horas.
- Curso de formación específica, con duración mínima de cinco horas con contenidos en manipulación de alimentos, tal como regula el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo que establece normas de higiene de los productos alimenticios. Los contenidos básicos de esta formación son los siguientes:
  - Conocimientos básicos de higiene alimentaria.
  - Prácticas correctas de higiene y sus fundamentos.
  - Prácticas incorrectas de higiene y sus consecuencias.
  - Papel dentro del sistema de autocontrol en la empresa.

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

Las empresas presentarán en el Servicio Periférico correspondiente una descripción detallada de la programación de los cursos a desarrollar, lugar de impartición del mismo, horas de impartición, materias tratadas, relación de asistentes y de ausentes, así como cualificación de los ponentes que los imparten. El incumplimiento de esta obligación puede ser causa de resolución del contrato.

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

## 11. FORMA DE PAGO

11.1. El contratista tendrá derecho solo al abono del servicio realmente prestado a los usuarios que utilizan el comedor, de acuerdo con los precios unitarios convenidos, con sujeción al contrato otorgado y a sus modificaciones, si las hubiere.

Usuarios beneficiarios de ayudas:

La dirección del Centro entregará a la empresa, al comienzo de curso, la relación nominal de usuarios con ayuda. Igualmente notificará cualquier modificación de usuarios beneficiarios en el momento

que se produzca cualquier variación. El coste de menú diario del alumnado con derecho a bonificación será abonado trimestralmente a la empresa adjudicataria.

Usuarios sin ayuda:

Estos usuarios abonarán a la empresa la minuta autorizada por el Servicio Periférico de conformidad con lo establecido en las instrucciones que se dicten sobre desarrollo del Decreto de comedores escolares. La Dirección del Centro comunicará por escrito a la empresa, al comienzo de curso, la relación nominal de usuarios sin ayuda: alumnado y otro personal que desea hacer uso habitual del servicio de comedor. El cobro a estos usuarios corresponde a la empresa.

11.2. Hasta el quinto día de inasistencia al comedor de un alumno-usuario (con o sin aviso previo) deberá abonarse, por quien corresponda, a la empresa contratista el importe total del precio del menú. A partir del 6º día con aviso de inasistencia por un tiempo determinado y sin baja del servicio de comedor, deberá abonarse, por quien corresponda, a la empresa contratista el 50% del importe del menú, hasta la comunicación de la baja total o su reincorporación al comedor.

11.3 Cuando no se preste el servicio de comedor escolar por causas de fuerza mayor, así como en caso de huelga del personal del centro, que imposibilite la prestación del servicio, se abonará igualmente el 50% del importe del menú.

Si la imposibilidad de la prestación del servicio es a causa de huelga del personal laboral dependiente de la Empresa contratista no procederá el abono del servicio de comedor.

## 12- ACTUACIONES Y PRESTACIONES A REALIZAR POR LA EMPRESA

La empresa adjudicataria es responsable de la prestación del servicio conforme a la normativa vigente que regula la organización y funcionamiento de los comedores escolares, así como de la normativa específica en materia de higiene sanitaria y normas que le afectan.

## 13 - NORMATIVA REFERIDA A LA HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

-RD 1109/1991 de 12 de julio, por el que se aprueba la norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

-RD 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia.

-RD 191 de 2011, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

-Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

-RD 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y 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.

-RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

-Decreto 22/2006 de 7 de marzo de 2006, sobre establecimiento de comidas preparadas. Corrección de errores de 24-07-2007 de la Consejería de Sanidad.

- Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

- Recomendaciones de consumo de pescado por presencia de mercurio de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición AESAN, noviembre 2019

Toledo, a fecha de la firma

EL JEFE DE SERVICIO EQUIPAMIENTO Y PRESTACIONES EDUCATIVAS

12327159X

PEDRO ALONSO

Firmado digitalmente por  
12327159X PEDRO ALONSO  
Fecha: 2021.03.12 09:15:15  
+01'00'

Pedro Alonso Gago

ANEXO I

TAMAÑO ORIENTATIVO DE LAS RACIONES PARA POBLACIÓN EN EDAD ESCOLAR

		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) <sup>(1)</sup>	30 g	2 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	90 g	6 cucharadas soperas
	Legumbres (guarnición) <sup>(1)</sup>	15 g	1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) <sup>(1)</sup>	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) <sup>(1)</sup>	90-100 g	1 unidad pequeña tamaño huevo	90-100 g	1 unidad pequeña tamaño huevo	190-200 g	1 unidad pequeña	190-200 g	1 unidad pequeña
	Arroz, pasta (plato principal) <sup>(2)</sup>	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) <sup>(2)</sup>	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) <sup>(1)</sup>	20-25 g	1 cucharada soperas de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada soperas de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada soperas 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	60 g	1 porción mediana	60 g	1 porción mediana

		30 g	1 rebanada pequeña	30 g	(tres dedos de largura) 1 rebanada pequeña	60 g	(seis dedos de largura) 1 rebanada mediana	60 g	(seis dedos de largura) 1 rebanada mediana
	Pan tipo payés (acompañamiento)								

		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) <sup>3</sup>	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) <sup>3</sup>	200-250 g	1 plato mediano (plato llano) <sup>3</sup>	200-250 g	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) <sup>4</sup>	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) <sup>4</sup>	120-150 g	1 plato pequeño (plato llano) <sup>4</sup>	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) <sup>4</sup>
CARNES DERIVADOS, AVES, PESCADO Y HUEVOS	Filete <sup>(1)</sup>	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 <sup>(5)</sup>	70-80 g	1 chuleta pequeña	100-120 g	1 chuleta grande	100-120 g	1 chuleta grande	140-150 g	2 chuletas pequeñas
	Y Costillas cordero <sup>(5)</sup>	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
	Y Carne picada (albóndigas, hamburguesa) <sup>(1)</sup>	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) <sup>(1)</sup>	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 <sup>(4)</sup>	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 pequeños
	Pescado en filetes <sup>(1)</sup>	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 Fiambre <sup>(1)</sup>	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido /serrano 6 ruedas finas tipo chorizo /salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 ruedas finas tipo chorizo /salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido /serrano 6 ruedas finas tipo chorizo /salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido /serrano 6 ruedas finas tipo chorizo /salchichón
FRUTA	Fruta fresca <sup>(4)</sup>	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.





Castilla-La Mancha

# **ANEXO II**

## **DATOS BÁSICOS**

***PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO***

***COMEDORES ESCOLARES***

***CURSOS 2021-22 Y 2022-23***



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía aula matinal	Nº de usuarios habituales				Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares		
					S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA	NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138			BECADOS	Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA							
																						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA	
LOTE Nº 01	Albacete	Ana Soto		Aula matinal	79	2,25	2,48						175						31.106,25	34.286,00						
				Comida de mediodía	216	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	151	29	38	0	67	155.135,75	166.258,75	372.484,00	401.089,50	744.968,00	802.179,00				
	Albacete	Cristóbal Valera		Aula matinal	22	2,25	2,48						175						8.662,50	9.548,00						
				Comida de mediodía	120	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	82	22	16	0	38	85.221,50	91.332,50	187.768,00	201.761,00	375.536,00	403.522,00				
	Albacete	Severo Ochoa		Aula matinal		2,25	2,48						175						0,00	0,00						
				Comida de mediodía	66	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	4	57	5	0	62	40.470,50	43.400,00	80.941,00	86.800,00	161.882,00	173.600,00				
	El Bonillo	Antón Díaz		Aula matinal		2,25	2,48						175						0,00	0,00						
				Comida de mediodía	6	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	2	4	0	0	4	3.934,00	4.217,50	7.868,00	8.435,00	15.736,00	16.870,00				
	La Gineta	Mariano Munera		Aula matinal	10	2,25	2,48						175						3.937,50	4.340,00						
				Comida de mediodía	29	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	11	13	5	0	18	19.222,00	20.606,25	46.319,00	49.892,50	92.638,00	99.785,00				
	Madrigueras	Constitución Española	NUEVA APERTURA	Aula matinal		2,25	2,48						175						0,00	0,00						
				Comida de mediodía	54	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	54	0	0	54	32.602,50	34.965,00	65.205,00	69.930,00	130.410,00	139.860,00				
	Munera	Cervantes		Aula matinal		2,25	2,48						175						0,00	0,00						
				Comida de mediodía	29	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	0	21	8	0	29	17.508,75	18.777,50	35.017,50	37.555,00	70.035,00	75.110,00				
	La Roda	Miguel Hernández	NUEVA APERTURA	Aula matinal		2,25	2,48						175						0,00	0,00						
				Comida de mediodía	68	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	68	0	0	68	41.055,00	44.030,00	82.110,00	88.060,00	164.220,00	176.120,00				
	La Roda	Tomás Navarro Tomás		Aula matinal	7	2,25	2,48						175						2.756,25	3.038,00						
				Comida de mediodía	72	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	25	31	16	0	47	47.363,75	50.776,25	100.240,00	107.628,50	200.480,00	215.257,00				
	Tarazona de la Mancha	Eduardo Sanchiz		Aula matinal		2,25	2,48						175						0,00	0,00						
				Comida de mediodía	58	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	9	39	10	0	49	36.419,25	39.051,25	72.838,50	78.102,50	145.677,00	156.205,00				
Villarrobledo	Francisco Giner de los Ríos		Aula matinal		2,25	2,48						175						0,00	0,00							
			Comida de mediodía	44	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	26	13	5	0	18	30.614,50	32.812,50	61.229,00	65.625,00	122.458,00	131.250,00					
Villarrobledo	Virrey Morcillo		Aula matinal		2,25	2,48						175						0,00	0,00							
			Comida de mediodía	58	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	34	14	10	0	24	40.313,00	43.207,50	80.626,00	86.415,00	161.252,00	172.830,00					
TOTAL LOTE Nº 01 ALBACETE		12 centros		Aula matinal	118	2,25	2,48											596.323,00	640.647,00	1.192.646,00	1.281.294,00	2.385.292,00	2.562.588,00			
				Comida de mediodía	822	4,34	4,65	3,45	3,70									344	365	113	0	478				



LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 02	Aguas Nuevas	San Isidro Labrador		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	11	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	4	7	0	0	7	7.264,25	7.787,50	14.528,50	15.575,00	29.057,00	31.150,00
	Albacete	Antonio Machado		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	45	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	6	39	0	0	39	28.103,25	30.135,00	56.206,50	60.270,00	112.413,00	120.540,00
	Albacete	La Paz	Hacen uso del servicio en instalaciones propias del centro y en instalaciones del Ayuntamiento, la empresa ha de encargarse de su traslado a pie.	Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	177	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	157	20	0	177	106.863,75	114.607,50	213.727,50	229.215,00	427.455,00	458.430,00
	Albacete	Parque Sur		Aula matinal	33	2,25	2,48				175					12.993,75	14.322,00					
				Comida de mediodía	94	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	75	11	8	0	19	68.433,75	73.333,75	162.855,00	175.311,50	325.710,00	350.623,00
	Albacete	Príncipe Felipe		Aula matinal	47	2,25	2,48				175					18.506,25	20.398,00					
				Comida de mediodía	133	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	96	31	6	0	37	95.250,75	102.077,50	227.514,00	244.951,00	455.028,00	489.902,00
	Albacete	Virgen de los Llanos		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	72	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	1	67	4	0	71	43.625,75	46.786,25	87.251,50	93.572,50	174.503,00	187.145,00
	Riopar	Calar del Mundo		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	40	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	21	15	4	0	19	27.420,75	29.391,25	54.841,50	58.782,50	109.683,00	117.565,00
<b>TOTAL LOTE Nº 02 ALBACETE</b>			7 centros	<b>Aula matinal</b>	<b>80</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>								<b>408.462,25</b>	<b>438.838,75</b>	<b>816.924,50</b>	<b>877.677,50</b>	<b>1.633.849,00</b>	<b>1.755.355,00</b>		
				<b>Comida de mediodía</b>	<b>572</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>			<b>203</b>	<b>327</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>369</b>						



# Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 03	Albacete	Benjamin Palencia		Aula matinal	35	2,25	2,48				175						13.781,25	15.190,00				
				Comida de mediodía	108	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	61	30	17	0	47	74.705,75	80.071,25	176.974,00	190.522,50	353.948,00	381.045,00
	Albacete	Castilla-la Mancha		Aula matinal	27	2,25	2,48				175						10.631,25	11.718,00				
				Comida de mediodía	212	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	99	74	39	0	113	143.414,25	153.728,75	308.091,00	330.893,50	616.182,00	661.787,00
	Albacete	Doctor Fleming		Aula matinal	13	2,25	2,48				175						5.118,75	5.642,00				
				Comida de mediodía	117	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	16	81	20	0	101	73.130,75	78.417,50	156.499,00	168.119,00	312.998,00	336.238,00
	Albacete	San Fulgencio	Sin instalaciones. Comen en el CEP DOCTOR FLEMING, la empresa ha de encargarse del traslado a pie de los usuarios.	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	20	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	6	14	0	0	14	13.009,50	13.947,50	26.019,00	27.895,00	52.038,00	55.790,00
	Albacete	José Prat Garcia		Aula matinal	27	2,25	2,48				175						10.631,25	11.718,00				
				Comida de mediodía	97	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	29	45	23	0	68	63.080,50	67.628,75	147.423,50	158.693,50	294.847,00	317.387,00
	Alcaraz	Nuestra Señora de Cortes		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	19	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	2	17	0	0	17	11.782,75	12.635,00	23.565,50	25.270,00	47.131,00	50.540,00
	Barrax	Benjamin Palencia		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	15	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	3	12	0	0	12	9.523,50	10.211,25	19.047,00	20.422,50	38.094,00	40.845,00
	El Salobral	Príncipe Felipe		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	11	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	1	9	1	0	10	6.797,00	7.288,75	13.594,00	14.577,50	27.188,00	29.155,00
TOTAL LOTE Nº 03 ALBACETE		8 centros	Aula matinal	102	2,25	2,48										435.606,50	468.196,75	871.213,00	936.393,50	1.742.426,00	1.872.787,00	
			Comida de mediodía	599	4,34	4,65	3,45	3,70				217	282	100	0	382						



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 04	Albacete	Carlos V	Comen en instalaciones del Ayuntamiento (Ejidos de la Feria, s/n), la empresa ha de encargarse del acompañamiento (a pie) de los alumnos al comedor	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	36	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	6	25	5	0	30	22.669,50	24.307,50	45.339,00	48.615,00	90.678,00	97.230,00
	Albacete	Feria-Isabel Bonal	Comen en instalaciones del Ayuntamiento (Ejidos de la Feria, s/n), la empresa ha de encargarse del acompañamiento (a pie) de los alumnos al comedor	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	56	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	11	40	5	0	45	35.523,25	38.088,75	71.046,50	76.177,50	142.093,00	152.355,00
	Albacete	Pedro Simón Abril	Comen en instalaciones del Ayuntamiento (Ejidos de la Feria, s/n), la empresa ha de encargarse del acompañamiento (a pie) de los alumnos al comedor	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	45	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	1	33	11	0	44	27.324,50	29.303,75	54.649,00	58.607,50	109.298,00	117.215,00
	Albacete	Cristóbal Colón		Aula matinal		2,25	2,48				175						18.112,50	19.964,00				
				Comida de mediodía	115	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	42	62	11	0	73	75.972,75	81.445,00	188.170,50	202.818,00	376.341,00	405.636,00
	Albacete	Diego Velázquez		Aula matinal		2,25	2,48				175						16.931,25	18.662,00				
				Comida de mediodía	118	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	63	39	16	0	55	81.054,75	86.878,75	195.972,00	211.081,50	391.944,00	422.163,00
	Albacete	Gloria Fuertes		Aula matinal		2,25	2,48				175						1.181,25	1.302,00				
				Comida de mediodía	35	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	15	14	6	0	20	23.467,50	25.156,25	49.297,50	52.916,50	98.595,00	105.833,00
	Albacete	San Pablo		Aula matinal		2,25	2,48				175						7.875,00	8.680,00				
				Comida de mediodía	72	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	29	35	8	0	43	47.986,75	51.441,25	111.723,50	120.242,50	223.447,00	240.485,00
	Albacete	Nº 36	NUEVA APERTURA	Aula matinal		2,25	2,48				175						5.906,25	6.510,00				
				Comida de mediodía	80	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	54	24	2	0	26	56.710,50	60.777,50	125.233,50	134.575,00	250.467,00	269.150,00
	Villamalea	Ildelfonso Navarro	NUEVA APERTURA	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	30	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	30	0	0	30	18.112,50	19.425,00	36.225,00	38.850,00	72.450,00	77.700,00
<b>TOTAL LOTE Nº 04 ALBACETE</b>				<b>9 centros</b>												<b>438.828,25</b>	<b>471.941,75</b>	<b>877.656,50</b>	<b>943.883,50</b>	<b>1.755.313,00</b>	<b>1.887.767,00</b>	



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 05	Albacete	Cervantes		Aula matinal	11	2,25	2,48				175						4.331,25	4.774,00				
				Comida de mediodía	68	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	25	35	8	0	43	44.948,75	48.186,25	98.560,00	105.920,50	197.120,00	211.841,00
	Albacete	Inmaculada Concepción		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	53	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	4	41	8	0	49	32.621,75	34.982,50	65.243,50	69.965,00	130.487,00	139.930,00
	Albacete	María de los Llanos Martínez		Aula matinal	25	2,25	2,48				175						9.843,75	10.850,00				
				Comida de mediodía	158	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	99	27	32	0	59	110.811,75	118.763,75	241.311,00	259.227,50	482.622,00	518.455,00
	Albacete	San Fernando	Comen en el CEPMARIA DE LOS LLANOS MARTINEZ, la empresa ha de encargarse de su traslado a pie.	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	24	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	15	6	3	0	9	16.826,25	18.033,75	33.652,50	36.067,50	67.305,00	72.135,00
	Albacete	Reina Sofía		Aula matinal	16	2,25	2,48				175						6.300,00	6.944,00				
				Comida de mediodía	110	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	51	41	18	0	59	74.355,75	79.703,75	161.311,50	173.295,50	322.623,00	346.591,00
	Albacete	Villacerrada		Aula matinal	7	2,25	2,48				175						2.756,25	3.038,00				
				Comida de mediodía	62	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	39	14	9	0	23	43.506,75	46.628,75	92.526,00	99.333,50	185.052,00	198.667,00
	Almansa	Miguel Pinilla	Acoje usuarios de otros centros (CEIP DUQUE DE ALBA Y CEIP NUESTRA SEÑORA DE BELÉN). Del traslado se ocupa el Ayuntamiento, pero la empresa se encarga del acompañamiento durante el transporte	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	28	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	5	18	5	0	23	17.683,75	18.961,25	35.367,50	37.922,50	70.735,00	75.845,00
Almansa	Príncipe de Asturias	Acoje usuarios de otros centros (CEIP CLAUDIO SANCHEZ ALBORNOZ Y JOSE LLORET). Del traslado se ocupa el Ayuntamiento, pero la empresa se encarga del acompañamiento durante el transporte	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	58	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	28	24	6	0	30	39.378,50	42.210,00	78.757,00	84.420,00	157.514,00	168.840,00	
Chinchilla de Monte-Aragón	Alcalde Galindo		Aula matinal	23	2,25	2,48				175						9.056,25	9.982,00					
			Comida de mediodía	42	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	19	13	10	0	23	28.316,75	30.353,75	74.746,00	80.671,50	149.492,00	161.343,00	
La Felipa (Chinchilla de Montearagón)	Nuestra Señora del Rosario (Valdeganga-comedor en La Felipa)		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	10	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	8	0	2	0	2	7.283,50	7.805,00	14.567,00	15.610,00	29.134,00	31.220,00	
TOTAL LOTE Nº 05 ALBACETE		10 centros	Aula matinal	82	2,25	2,48										448.021,00	481.216,75	896.042,00	962.433,50	1.792.084,00	1.924.867,00	
			Comida de mediodía	613	4,34	4,65	3,45	3,70			293	219	101	0	320							



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 06	Albacete	Federico Mayor Zaragoza		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	103	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	36	48	19	0	67	67.793,25	72.677,50	135.586,50	145.355,00	271.173,00	290.710,00
	Albacete	Francisco Giner de los Rios		Aula matinal	31	2,25	2,48				175						12.206,25	13.454,00				
				Comida de mediodía	142	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	104	16	22	0	38	101.930,50	109.235,00	228.273,50	245.378,00	456.547,00	490.756,00
	Albacete	José Salustiano Serna		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	40	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	8	26	6	0	32	25.396,00	27.230,00	50.792,00	54.460,00	101.584,00	108.920,00
	Albacete	San Antón		Aula matinal	23	2,25	2,48				175						9.056,25	9.982,00				
				Comida de mediodía	150	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	93	38	19	0	57	105.047,25	112.586,25	228.207,00	245.136,50	456.414,00	490.273,00
	Elche de la Sierra	San Blas		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	22	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	5	8	9	0	17	14.061,25	15.076,25	28.122,50	30.152,50	56.245,00	60.305,00
	Hellin	Entre Culturas		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	45	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	4	41	0	0	41	27.791,75	29.802,50	55.583,50	59.605,00	111.167,00	119.210,00
	Hellin	La Oliverera		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	42	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	4	29	9	0	38	25.980,50	27.860,00	51.961,00	55.720,00	103.922,00	111.440,00
	Hellin	Martínez Parras		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	61	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	61	0	0	61	36.828,75	39.497,50	73.657,50	78.995,00	147.315,00	157.990,00
	Pozo Cañada	Virgen del Rosario		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	31	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	13	6	12	0	18	20.741,00	22.233,75	41.482,00	44.467,50	82.964,00	88.935,00
Tobarra	Cristo de la Antigua		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	9	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	1	6	2	0	8	5.589,50	5.993,75	11.179,00	11.987,50	22.358,00	23.975,00	
<b>TOTAL LOTE Nº 06 ALBACETE</b>			<b>10 centros</b>	Aula matinal	54	2,25	2,48									<b>452.422,25</b>	<b>485.628,50</b>	<b>904.844,50</b>	<b>971.257,00</b>	<b>1.809.689,00</b>	<b>1.942.514,00</b>	
				Comida de mediodía	645	4,34	4,65	3,45	3,70							268	279	98	0	377		
<b>TOTAL PROVINCIA ALBACETE</b>			<b>6 lotes</b>	Aula matinal	563	2,25	2,48									<b>2.779.663,25</b>	<b>2.986.469,50</b>	<b>5.559.326,50</b>	<b>5.972.939,00</b>	<b>11.118.653,00</b>	<b>11.945.878,00</b>	
			<b>56 centros</b>	Comida de mediodía	3638	4,34	4,65	3,45	3,70							1.546	1.774	518	0	2.292		



## Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 07	Ciudad Real	Alcalde José Cruz Prado	INCLUYE USUARIOS DE CC SAN JOSE Y ACOMPAÑAMIENTO DE ALUMNOS DE COMEDOR	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	112	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	11	82	19	0	101	69.333,25	74.348,75	138.666,50	148.697,50	277.333,00	297.395,00
	Ciudad Real	Carlos Vázquez		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	100	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	59	29	12	0	41	69.564,25	74.558,75	139.128,50	149.117,50	278.257,00	298.235,00
	Ciudad Real	Pío XII		Aula matinal																		
				Comida de mediodía	30	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	30	0	0	30	18.112,50	19.425,00	36.225,00	38.850,00	72.450,00	77.700,00
	Poblete	La Alameda		Aula matinal	21	2,25	2,48				175						8.268,75	9.114,00				
				Comida de mediodía	65	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	30	23	12	0	35	43.916,25	47.075,00	104.370,00	112.378,00	208.740,00	224.756,00
<b>TOTAL LOTE Nº 07 CIUDAD REAL</b>			4 centros	Aula matinal	21	2,25	2,48									<b>209.195,00</b>	<b>224.521,50</b>	<b>418.390,00</b>	<b>449.043,00</b>	<b>836.780,00</b>	<b>898.086,00</b>	
				Comida de mediodía	307	4,34	4,65	3,45	3,70							100	164	43	0	207		

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 08	Ciudad Real	Don Quijote		Aula matinal	54	2,25	2,48				175						21.262,50	23.436,00				
				Comida de mediodía	128	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	95	22	11	0	33	92.076,25	98.673,75	226.677,50	244.219,50	453.355,00	488.439,00
	Ciudad Real	Cristóbal Colón		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	32	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	32	0	0	32	19.320,00	20.720,00	38.640,00	41.440,00	77.280,00	82.880,00
	Ciudad Real	Ferroviario		Aula matinal	15	2,25	2,48				175						5.906,25	6.510,00				
				Comida de mediodía	120	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	66	41	13	0	54	82.729,50	88.672,50	177.271,50	190.365,00	354.543,00	380.730,00
	Ciudad Real	Santo Tomás de Villanueva		Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	116	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	67	35	14	0	49	80.470,25	86.248,75	160.940,50	172.497,50	321.881,00	344.995,00
<b>TOTAL LOTE Nº 08 CIUDAD REAL</b>			4 centro	Aula matinal	69	2,25	2,48									<b>301.764,75</b>	<b>324.261,00</b>	<b>603.529,50</b>	<b>648.522,00</b>	<b>1.207.059,00</b>	<b>1.297.044,00</b>	
				Comida de mediodía	396	4,34	4,65	3,45	3,70							228	130	38	0	168		

Consejería de Educación, Cultura y Deportes  
 Secretaría General  
 Bulevar Río Alberche, s/n  
 45071 Toledo

Tel.: 925 248 836  
 e-mail: secretariageneral.edu@jccm.es

www.castillalamancha.es





Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA			
LOTE Nº 09	Miguelturra	Benito Pérez Galdós	Aula matinal	39	2,25	2,48				175						15.356,25	16.926,00						
			Comida de mediodía	77	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	43	23	11	0	34	53.186,00	57.006,25	137.084,50	147.864,50	274.169,00	295.729,00		
	Miguelturra	Clara Campoamor	Aula matinal	15	2,25	2,48				175						5.906,25	6.510,00						
			Comida de mediodía	74	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	30	31	13	0	44	49.350,00	52.902,50	110.512,50	118.825,00	221.025,00	237.650,00		
Pozuelo de Calatrava	José María de la Fuente	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00							
		Comida de mediodía	55	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	22	29	4	0	33	36.632,75	39.270,00	73.265,50	78.540,00	146.531,00	157.080,00			
<b>TOTAL LOTE Nº09 CIUDAD REAL</b>			3 centros												<b>160.431,25</b>	<b>172.614,75</b>	<b>320.862,50</b>	<b>345.229,50</b>	<b>641.725,00</b>	<b>690.459,00</b>			

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares		
					S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA				
LOTE Nº 10	Brazatortas	Cervantes	Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00						
			Comida de mediodía	32	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	3	21	8	0	29	19.787,25	21.218,75	39.574,50	42.437,50	79.149,00	84.875,00		
	Puertollano	Ángel Andrade	Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00						
			Comida de mediodía	99	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	0	97	2	0	99	59.771,25	64.102,50	119.542,50	128.205,00	239.085,00	256.410,00		
	Puertollano	Juan Ramón Jiménez	Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00						
			Comida de mediodía	25	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	9	14	2	0	16	16.495,50	17.683,75	32.991,00	35.367,50	65.982,00	70.735,00		
	Puertollano	Doctor Limón	Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00						
			Comida de mediodía	67	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	0	67	0	0	67	40.451,25	43.382,50	80.902,50	86.765,00	161.805,00	173.530,00		
	Puertollano	David Jiménez Avendaño	Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00						
			Comida de mediodía	73	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	47	21	5	0	26	51.394,00	55.081,25	102.788,00	110.162,50	205.576,00	220.325,00		
<b>TOTAL LOTE Nº 10 CIUDAD REAL</b>															<b>187.899,25</b>	<b>201.468,75</b>	<b>375.798,50</b>	<b>402.937,50</b>	<b>751.597,00</b>	<b>805.875,00</b>			

Consejería de Educación, Cultura y Deportes  
 Secretaría General  
 Bulevar Río Alberche, s/n  
 45071 Toledo

Tel.: 925 248 836  
 e-mail: secretariageneral.edu@jccm.es

www.castillalamancha.es



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
					S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 11	Almagro	Paseo Viejo de la Florida-COMEDOR	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	46	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	11	31	4	0	35	29.485,75	31.613,75	58.971,50	63.227,50	117.943,00	126.455,00
	Santa Cruz de Mudela	Cervantes	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	43	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	28	15	0	43	25.961,25	27.842,50	51.922,50	55.685,00	103.845,00	111.370,00
	Bolaños de Calatrava	Virgen del Monte	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	54	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	16	25	13	0	38	35.094,50	37.625,00	70.189,00	75.250,00	140.378,00	150.500,00
<b>TOTAL LOTE Nº 11 CIUDAD REAL</b>			<b>Aula matinal</b>	<b>0</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>90.541,50</b>	<b>97.081,25</b>	<b>181.083,00</b>	<b>194.162,50</b>	<b>362.166,00</b>	<b>388.325,00</b>	
LOTE Nº 12	Daimiel	La Espinosa	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	25	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	18	6	1	0	7	17.897,25	19.180,00	35.794,50	38.360,00	71.589,00	76.720,00
	Membrilla	San José de Calasanz	Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	25	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	20	3	2	0	5	18.208,75	19.512,50	36.417,50	39.025,00	72.835,00	78.050,00
	Membrilla	Virgen del Espino	Aula matinal	19	2,25	2,48				175						7.481,25	8.246,00				
			Comida de mediodía	25	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	21	4	0	0	4	18.364,50	19.678,75	51.691,50	55.849,50	103.383,00	111.699,00
<b>TOTAL LOTE Nº 12 CIUDAD REAL</b>			<b>Aula matinal</b>	<b>19</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>61.951,75</b>	<b>66.617,25</b>	<b>123.903,50</b>	<b>133.234,50</b>	<b>247.807,00</b>	<b>266.469,00</b>	

Consejería de Educación, Cultura y Deportes  
 Secretaría General  
 Bulevar Río Alberche, s/n  
 45071 Toledo

Tel.: 925 248 836  
 e-mail: secretariageneral.edu@jccm.es

www.castillalamancha.es



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 13	Alcázar de San Juan	Alces	Incluye usuarios del JUAN DE AUSTRIA y acompañamiento de alumnos al comedor.	Aula matinal	27	2,25	2,48				175						10.631,25	11.718,00				
				Comida de mediodía	66	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	31	27	8	0	35	44.675,75	47.888,75	110.614,00	119.213,50	221.228,00	238.427,00
	Alcázar de San Juan	El Santo	Incluye usuarios del PABLO RUIZ PICASSO y acompañamiento de alumnos al comedor.	Aula matinal	13	2,25	2,48				175						5.118,75	5.642,00				
				Comida de mediodía	80	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	8	68	4	0	72	49.546,00	53.130,00	109.329,50	117.544,00	218.659,00	235.088,00
	Alcázar de San Juan	Gloria Fuertes		Aula matinal	0	2,25	2,48				175											
				Comida de mediodía	74	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	41	24	9	0	33	51.063,25	54.731,25	102.126,50	109.462,50	204.253,00	218.925,00
	Pedro Muñoz	Ntra. Sra. De los Ángeles	Incluye usuarios del Mª Luisa: Hospitalillo- Juan deÁvila y acompañamiento de alumnos al comedor	Aula matinal	0	2,25	2,48				175											
				Comida de mediodía	62	4,34	4,65	3,45	3,7	Cocina in situ	175	0	59	3	0	62	37.432,50	40.145,00	74.865,00	80.290,00	149.730,00	160.580,00
<b>TOTAL LOTE Nº 13 CIUDAD REAL</b>				<b>4 centros</b>												<b>198.467,50</b>	<b>213.255,00</b>	<b>396.935,00</b>	<b>426.510,00</b>	<b>793.870,00</b>	<b>853.020,00</b>	
LOTE Nº 14	Alcázar de San Juan	Jardin de Arena	Incluye usuarios del PABLO RUIZ PICASSO y acompañamiento de alumnos al comedor.	Aula matinal	30	2,25	2,48				175						11.812,50	13.020,00				
				Comida de mediodía	53	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	37	11	5	0	16	37.761,50	40.468,75	99.148,00	106.977,50	198.296,00	213.955,00
	Alcázar de San Juan	Jesús Ruiz de la fuente		Aula matinal	23	2,25	2,48				175						9.056,25	9.982,00				
				Comida de mediodía	60	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	33	21	6	0	27	41.364,75	44.336,25	100.842,00	108.636,50	201.684,00	217.273,00
	Pedro Muñoz	Santa Clara		Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	85	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	42	32	11	0	43	57.860,25	62.020,00	115.720,50	124.040,00	231.441,00	248.080,00
	Campo de Criptana	Virgen de la Paz		Aula matinal	0	2,25	2,48				175											
				Comida de mediodía	32	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	12	11	9	0	20	21.189,00	22.715,00	42.378,00	45.430,00	84.756,00	90.860,00
<b>TOTAL LOTE Nº 14 CIUDAD REAL</b>				<b>4 centros</b>												<b>179.044,25</b>	<b>192.542,00</b>	<b>358.088,50</b>	<b>385.084,00</b>	<b>716.177,00</b>	<b>770.168,00</b>	



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares		
					S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA	
LOTE Nº 15	Tomelloso	Félix Grande	Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	80	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	45	29	6	0	35	55.308,75	59.281,25	110.617,50	118.562,50	221.235,00	237.125,00	
	Tomelloso	José María del Moral	Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	102	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	28	56	18	0	74	65.943,50	70.700,00	131.887,00	141.400,00	263.774,00	282.800,00	
	Tomelloso	San Antonio	Aula matinal	0	2,25	2,48				175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	70	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	0	56	14	0	70	42.262,50	45.325,00	84.525,00	90.650,00	169.050,00	181.300,00	
	Tomelloso	San Isidro	Aula matinal	0	2,25	2,48				175												
			Comida de mediodía	44	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	7	33	4	0	37	27.655,25	29.653,75	55.310,50	59.307,50	110.621,00	118.615,00	
<b>TOTAL LOTE Nº 15 CIUDAD REAL</b>			Aula matinal	0	2,25	2,48									<b>191.170,00</b>	<b>204.960,00</b>	<b>382.340,00</b>	<b>409.920,00</b>	<b>764.680,00</b>	<b>819.840,00</b>		
			Comida de mediodía	296	4,34	4,65	3,45	3,70		80	174	42	0	216								
<b>TOTAL PROVINCIA CIUDAD REAL</b>			Aula matinal	256	2,25	2,48									<b>1.580.465,25</b>	<b>1.697.321,50</b>	<b>3.160.930,50</b>	<b>3.394.643,00</b>	<b>6.321.861,00</b>	<b>6.789.286,00</b>		
			Comida de mediodía	2231	4,34	4,65	3,45	3,70		852	1.121	258	0	1.379								

Consejería de Educación, Cultura y Deportes  
 Secretaría General  
 Bulevar Río Alberche, s/n  
 45071 Toledo

Tel.: 925 248 836  
 e-mail: secretariageneral.edu@jccm.es

www.castillalamancha.es



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares		
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA	
LOTE Nº 16	Cuenca	Federico Muelas		Aula matinal	10	2,25	2,48			Catering caliente	175						3.937,50	4.340,00					
				Comida de mediodía	45	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	10	32	3	0	35	28.726,25	30.800,00	65.327,50	70.280,00	130.655,00	140.560,00	
	Cuenca	Santa Ana		Aula matinal	21	2,25	2,48			Catering caliente	175						8.268,75	9.114,00					
				Comida de mediodía	92	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	48	29	15	0	44	63.021,00	67.550,00	142.579,50	153.328,00	285.159,00	306.656,00	
	Cuenca	Fray Luis de León		Aula matinal		2,25	2,48					175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	78	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	41	32	5	0	37	53.478,25	57.321,25	106.956,50	114.642,50	213.913,00	229.285,00	
	Cuenca	Ramón y Cajal		Aula matinal	10	2,25	2,48					175						3.937,50	4.340,00				
				Comida de mediodía	58	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	25	25	8	0	33	38.911,25	41.711,25	85.697,50	92.102,50	171.395,00	184.205,00	
	Cuenca	Santa Teresa		Aula matinal	24	2,25	2,48					175						9.450,00	10.416,00				
				Comida de mediodía	86	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	47	29	10	0	39	59.242,75	63.498,75	137.385,50	147.829,50	274.771,00	295.659,00	
<b>TOTAL LOTE Nº 16 CUENCA</b>				5 centros	Aula matinal	65	2,25	2,48								<b>268.973,25</b>	<b>289.091,25</b>	<b>537.946,50</b>	<b>578.182,50</b>	<b>1.075.893,00</b>	<b>1.156.365,00</b>		
					Comida de mediodía	359	4,34	4,65	3,45	3,70						171	147	41	0	188			
LOTE Nº 17	Iniesta	María Jover		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	52	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	17	16	19	0	35	34.042,75	36.496,25	68.085,50	72.992,50	136.171,00	145.985,00	
	Quintanar del Rey	Valdemembra		Aula matinal		2,25	2,48				175							0,00	0,00				
				Comida de mediodía	55	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	14	25	16	0	41	35.386,75	37.940,00	70.773,50	75.880,00	141.547,00	151.760,00	
	San Clemente	Rafael López de Haro		Aula matinal	22	2,25	2,48				175							8.662,50	9.548,00				
				Comida de mediodía	60	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	39	13	8	0	21	42.299,25	45.333,75	101.923,50	109.763,50	203.847,00	219.527,00	
<b>TOTAL LOTE Nº 17 CUENCA</b>				3 centros	Aula matinal	22	2,25	2,48								<b>120.391,25</b>	<b>129.318,00</b>	<b>240.782,50</b>	<b>258.636,00</b>	<b>481.565,00</b>	<b>517.272,00</b>		
					Comida de mediodía	167	4,34	4,65	3,45	3,70						70	54	43	0	97			



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 18	Belmonte	Fray Luis de León		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	34	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	4	4	2	24	30	21.150,50	22.680,00	42.301,00	45.360,00	84.602,00	90.720,00
	Mota del Cuervo	Santa Rita		Aula matinal	4	2,25	2,48				175					1.575,00	1.736,00					
				Comida de mediodía	73	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	23	50	0	73	44.073,75	47.267,50	91.297,50	98.007,00	182.595,00	196.014,00
	Mota del Cuervo	Virgen de Manjavacas		Aula matinal	8	2,25	2,48				175					3.150,00	3.472,00					
				Comida de mediodía	108	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	6	46	56	0	102	66.139,50	70.927,50	138.579,00	148.799,00	277.158,00	297.598,00
	Las Mesas	Hermanos Amorós Fernández		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	35	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	9	17	9	0	26	22.533,00	24.158,75	45.066,00	48.317,50	90.132,00	96.635,00
<b>TOTAL LOTE Nº 18 CUENCA</b>			<b>4 centros</b>	<b>Aula matinal</b>	<b>12</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>								<b>158.621,75</b>	<b>170.241,75</b>	<b>317.243,50</b>	<b>340.483,50</b>	<b>634.487,00</b>	<b>680.967,00</b>		
				<b>Comida de mediodía</b>	<b>250</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>						<b>19</b>	<b>90</b>	<b>117</b>	<b>24</b>	<b>231</b>			
LOTE Nº 19	Horcajo de Santiago	José Montalvo		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	37	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	3	27	4	3	34	22.806,00	24.456,25	45.612,00	48.912,50	91.224,00	97.825,00
	Tarancon	Gloria Fuertes		Aula matinal	15	2,25	2,48				175					5.906,25	6.510,00					
				Comida de mediodía	118	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	69	33	16	0	49	81.989,25	87.876,25	175.791,00	188.772,50	351.582,00	377.545,00
	Villamayor de Santiago	Gúzquez		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	33	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	15	12	6	0	18	22.260,00	23.861,25	44.520,00	47.722,50	89.040,00	95.445,00
<b>TOTAL LOTE Nº 19 CUENCA</b>			<b>3 centros</b>	<b>Aula matinal</b>	<b>15</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>								<b>132.961,50</b>	<b>142.703,75</b>	<b>265.923,00</b>	<b>285.407,50</b>	<b>531.846,00</b>	<b>570.815,00</b>		
				<b>Comida de mediodía</b>	<b>188</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>						<b>87</b>	<b>72</b>	<b>26</b>	<b>3</b>	<b>101</b>			
<b>TOTAL PROVINCIA CUENCA</b>			<b>4 lotes</b> <b>15 CENTROS</b>	<b>Aula matinal</b>	<b>114</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>680.947,75</b>	<b>731.354,75</b>	<b>1.361.895,50</b>	<b>1.462.709,50</b>	<b>2.723.791,00</b>	<b>2.925.419,00</b>	
				<b>Comida de mediodía</b>	<b>964</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>						<b>347</b>	<b>363</b>	<b>227</b>	<b>27</b>	<b>617</b>			



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA		
LOTE Nº 20	Alovera	Campiña Verde		Aula matinal	68	2,25	2,48				175						26.775,00	29.512,00				
				Comida de mediodía	218	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	186	21	11	0	32	160.587,00	172.077,50	374.724,00	403.179,00	749.448,00	806.358,00
	Alovera	Parque Vallejo		Aula matinal	59	2,25	2,48				175						23.231,25	25.606,00				
				Comida de mediodía	175	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	147	14	14	0	28	128.551,50	137.751,25	303.565,50	326.714,50	607.131,00	653.429,00
	Alovera	Virgen de la Paz		Aula matinal	28	2,25	2,48				175						11.025,00	12.152,00				
				Comida de mediodía	125	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	95	21	9	0	30	90.265,00	96.731,25	202.580,00	217.766,50	405.160,00	435.533,00
	Azuqueca de Henares	La Paloma		Aula matinal	25	2,25	2,48				175						9.843,75	10.850,00				
				Comida de mediodía	254	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	186	30	38	0	68	182.322,00	195.387,50	384.331,50	412.475,00	768.663,00	824.950,00
	Azuqueca de Henares	La Espiga	CAMBIO DE CAT. CALIENTE A COCINA IN SITU	Aula matinal	50	2,25	2,48				175						19.687,50	21.700,00				
				Comida de mediodía	176	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	161	2	13	0	15	131.335,75	140.726,25	302.046,50	324.852,50	604.093,00	649.705,00
	Quer	Villa de Quer		Aula matinal	14	2,25	2,48				175						5.512,50	6.076,00				
				Comida de mediodía	68	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	50	10	8	0	18	48.842,50	52.342,50	108.710,00	116.837,00	217.420,00	233.674,00
<b>TOTAL LOTE Nº 20 GUADALAJARA</b>				<b>6 centros</b>	<b>244</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>837.978,75</b>	<b>900.912,25</b>	<b>1.675.957,50</b>	<b>1.801.824,50</b>	<b>3.351.915,00</b>	<b>3.603.649,00</b>	
					<b>1016</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>			<b>825</b>	<b>98</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>191</b>						

Consejería de Educación, Cultura y Deportes  
 Secretaría General  
 Bulevar Río Alberche, s/n  
 45071 Toledo

Tel.: 925 248 836  
 e-mail: secretariageneral.edu@jccm.es

www.castillalamancha.es



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA		
LOTE Nº 21	Azuqueca de Henares	Virgen de la Soledad		Aula matinal	24	2,25	2,48				175						9.450,00	10.416,00				
				Comida de mediodía	173	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	74	50	49	0	99	115.974,25	124.320,00	250.848,50	269.472,00	501.697,00	538.944,00
	Azuqueca de Henares	La Paz		Aula matinal	24	2,25	2,48				175						9.450,00	10.416,00				
				Comida de mediodía	184	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	76	55	53	0	108	122.927,00	131.775,00	264.754,00	284.382,00	529.508,00	568.764,00
	Azuqueca de Henares	Maestra Plácida Herranz		Aula matinal	102	2,25	2,48				175						40.162,50	44.268,00				
				Comida de mediodía	325	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	287	21	17	0	38	240.919,00	258.151,25	562.163,00	604.838,50	1.124.326,00	1.209.677,00
	Cabanillas del Campo	Los Olivos		Aula matinal	55	2,25	2,48				175						21.656,25	23.870,00				
				Comida de mediodía	144	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	133	6	5	0	11	107.654,75	115.351,25	258.622,00	278.442,50	517.244,00	556.885,00
	Cabanillas del Campo	San Blas		Aula matinal	25	2,25	2,48				175						9.843,75	10.850,00				
				Comida de mediodía	87	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	58	19	10	0	29	61.559,75	65.975,00	142.807,00	153.650,00	285.614,00	307.300,00
	Cabanillas del Campo	La Senda		Aula matinal	31	2,25	2,48				175						12.206,25	13.454,00				
				Comida de mediodía	150	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	124	10	16	0	26	109.875,50	117.740,00	244.163,50	262.388,00	488.327,00	524.776,00
<b>TOTAL LOTE Nº 21 GUADALAJARA</b>			<b>6 centros</b>	<b>Aula matinal</b>	<b>261</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>861.679,00</b>	<b>926.586,50</b>	<b>1.723.358,00</b>	<b>1.853.173,00</b>	<b>3.446.716,00</b>	<b>3.706.346,00</b>	
				<b>Comida de mediodía</b>	<b>1063</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>			<b>752</b>	<b>161</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>311</b>						

Consejería de Educación, Cultura y Deportes  
 Secretaría General  
 Bulevar Río Alberche, s/n  
 45071 Toledo

Tel.: 925 248 836  
 e-mail: secretariageneral.edu@jccm.es

www.castillalamancha.es





Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú				Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares		
						NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día				NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA	
						SI/VA	CI/VA	SI/VA	CI/VA														
LOTE Nº 22	Fontanar	Virgen de la Soledad	ANTES CATERING, falta dotar la cocina de algún electrodoméstico y la acomoda de gas.	Aula matinal	34	2,25	2,48				175						13.387,50	14.756,00					
				Comida de mediodía	101	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	74	14	13	0	27	72.504,25	77.700,00	171.783,50	184.912,00	343.567,00	369.824,00	
	Guadalajara	Isidro Almazán		Aula matinal	12	2,25	2,48				175						4.725,00	5.208,00					
				Comida de mediodía	133	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	73	41	19	0	60	91.668,50	98.253,75	192.787,00	206.923,50	385.574,00	413.847,00	
	Humanes	Nuestra Señora de Peñahora		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	45	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	31	9	5	0	14	31.997,00	34.291,25	63.994,00	68.582,50	127.988,00	137.165,00	
	Jadraque	Romualdo de Toledo		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	39	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	9	2	2	26	30	24.948,00	26.748,75	49.896,00	53.497,50	99.792,00	106.995,00	
	Marchamalo	Cristo de la Esperanza	TIENE DOS COMEDORES EN DISTINTA UBICACIÓN, UNO COCINA IN SITU Y A OTRO SE LE SIRVE MEDIANTE CATERING EN VEHICULO DE LA EMPRESA.	Aula matinal	52	2,25	2,48				175						20.475,00	22.568,00					
				Comida de mediodía	127	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	104	10	13	0	23	92.874,25	99.522,50	226.698,50	244.181,00	453.397,00	488.362,00	
	Marchamalo	Maestra Teodora		Aula matinal	59	2,25	2,48				175						23.231,25	25.606,00					
				Comida de mediodía	167	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	165	0	2	0	2	126.525,00	135.563,75	299.512,50	322.339,50	599.025,00	644.679,00	
	Tórtola de Henares	Sagrado Corazón de Jesús		Aula matinal	17	2,25	2,48				175						6.693,75	7.378,00					
				Comida de mediodía	36	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	23	8	2	3	13	25.317,25	27.133,75	64.022,00	69.023,50	128.044,00	138.047,00	
	Villanueva de la Torre	Gloria Fuertes		Aula matinal	37	2,25	2,48				175						14.568,75	16.058,00					
				Comida de mediodía	119	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	98	16	5	0	21	87.109,75	93.345,00	203.357,00	218.806,00	406.714,00	437.612,00	
	Villanueva de la Torre	Paco Rabal		Aula matinal	30	2,25	2,48				175						11.812,50	13.020,00					
				Comida de mediodía	91	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	68	9	14	0	23	65.532,25	70.227,50	154.689,50	166.495,00	309.379,00	332.990,00	
	Yunquera de Henares	Nº 3 - Virgen de la Granja		Aula matinal	61	2,25	2,48				175						24.018,75	26.474,00					
				Comida de mediodía	199	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	105	45	13	36	94	136.500,00	146.308,75	321.037,50	345.565,50	642.075,00	691.131,00	
<b>TOTAL LOTE Nº 22 GUADALAJARA</b>																<b>873.888,75</b>	<b>940.163,00</b>	<b>1.747.777,50</b>	<b>1.880.326,00</b>	<b>3.495.555,00</b>	<b>3.760.652,00</b>		
<b>10 centros</b>																							

Consejería de Educación, Cultura y Deportes  
 Secretaría General  
 Bulevar Río Alberche, s/n  
 45071 Toledo

Tel.: 925 248 836  
 e-mail: secretariageneral.edu@jccm.es

www.castillalamancha.es



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares			
						NO BECADO/día				Precio menú BECADO/día		NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%			BECADOS Dec 138	BECADOS	Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
						S/IVA	C/IVA			S/IVA	C/IVA											
LOTE Nº 22	Fontanar	Virgen de la Soledad	ANTES CATERING, falta dotar la cocina de algún electrodomestico y la acometida de gas.	Aula matinal	34	2,25	2,48			175						13.387,50	14.756,00					
				Comida de mediodía	101	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	74	14	13	0	27	72.504,25	77.700,00	171.783,50	184.912,00	343.567,00	369.824,00
	Guadalajara	Isidro Almazán		Aula matinal	12	2,25	2,48			175						4.725,00	5.208,00					
				Comida de mediodía	133	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	73	41	19	0	60	91.668,50	98.253,75	192.787,00	206.923,50	385.574,00	413.847,00
Humanes	Nuestra Señora de Peñahora		Aula matinal		2,25	2,48			175							0,00	0,00					
			Comida de mediodía	45	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	31	9	5	0	14	31.997,00	34.291,25	63.994,00	68.582,50	127.988,00	137.165,00	
LOTE Nº 23	El Casar - El Coto	El Coto		Aula matinal	46	2,25	2,48			175						18.112,50	19.964,00					
				Comida de mediodía	204	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	181	12	11	0	23	151.355,75	162.181,25	338.936,50	364.290,50	677.873,00	728.581,00
	El Casar - Los Arenales	María Montessori	CAMBIO DE CATERING FRIO A COCINA IN SITU	Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	136	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	99	13	24	0	37	97.529,25	104.518,75	195.058,50	209.037,50	390.117,00	418.075,00
	El Casar	Maestros del Casar		Aula matinal	14	2,25	2,48			175						5.512,50	6.076,00					
				Comida de mediodía	117	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	57	41	19	0	60	79.516,50	85.233,75	170.058,00	182.619,50	340.116,00	365.239,00
	Guadalajara	Alvar Fáñez de Minaya		Aula matinal	52	2,25	2,48			175						20.475,00	22.568,00					
				Comida de mediodía	171	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	124	25	22	0	47	122.554,25	131.337,50	286.058,50	307.811,00	572.117,00	615.622,00
	Guadalajara	Parque de la Muñeca	CAMBIO DE CATERING FRIO A COCINA IN SITU	Aula matinal	88	2,25	2,48			175						34.650,00	38.192,00					
				Comida de mediodía	176	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	155	12	9	0	21	130.401,25	139.728,75	330.102,50	355.841,50	660.205,00	711.683,00
	Molina de Aragón	Virgen de la Hoz		Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	132	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	46	17	21	48	86	88.859,50	93.117,50	173.719,00	186.235,00	347.438,00	372.470,00
	Torrejón del Rey	Nº 4: Virgen de las Candelas-Señorio de Muriel	SE UNIFICAN VIRGEN DE LAS CANDELAS Y SEÑORIO DE MURIEL COMO Nº 4	Aula matinal	32	2,25	2,48			175						12.600,00	13.888,00					
				Comida de mediodía	174	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	135	22	17	0	39	126.078,75	135.108,75	277.357,50	297.993,50	554.715,00	595.987,00
Torrejón del Rey - Parque de las Castillas	Las Castillas		Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00						
			Comida de mediodía	91	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	59	17	15	0	32	64.130,50	68.731,25	128.261,00	137.462,50	256.522,00	274.925,00	
Uceda	García Lorca		Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00						
			Comida de mediodía	68	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	53	6	9	0	15	49.309,75	52.841,25	98.619,50	105.682,50	197.239,00	211.365,00	
<b>TOTAL LOTE Nº 23 GUADALAJARA</b>				9 centros											<b>999.085,50</b>	<b>1.073.486,75</b>	<b>1.998.171,00</b>	<b>2.146.973,50</b>	<b>3.996.342,00</b>	<b>4.293.947,00</b>		
				Aula matinal	232	2,25	2,48															
				Comida de mediodía	1269	4,34	4,65	3,45	3,70		909	165	147	48	360							



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dnc 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 22	Fontanar	Virgen de la Soledad	ANTES CATERING, falta dotar la cocina de algún electrodoméstico y la acometida de gas.	Aula matinal	34	2,25	2,48				175						13.387,50	14.756,00				
				Comida de mediodía	101	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	74	14	13	0	27	72.504,25	77.700,00	171.783,50	184.912,00	343.567,00	369.824,00
	Guadalajara	Isidro Almazán	Aula matinal	12	2,25	2,48				175							4.725,00	5.208,00				
			Comida de mediodía	133	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	73	41	19	0	60	91.668,50	98.253,75	192.787,00	206.923,50	385.574,00	413.847,00	
Humanes	Nuestra Señora de Peñahora	Aula matinal		2,25	2,48				175							0,00	0,00					
		Comida de mediodía	45	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	31	9	5	0	14	31.997,00	34.291,25	63.994,00	68.582,50	127.988,00	137.165,00		
LOTE Nº 24	Chiloeches	José Inglés	Aula matinal	4	2,25	2,48				175							1.575,00	1.736,00				
			Comida de mediodía	162	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	136	12	14	0	26	118.989,50	127.505,00	241.129,00	258.482,00	482.258,00	516.964,00	
	Pozo de Guadalajara	Santa Brígida	Aula matinal		2,25	2,48				175							0,00	0,00				
			Comida de mediodía	39	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	32	2	5	0	7	28.530,25	30.572,50	57.060,50	61.145,00	114.121,00	122.290,00	
	Guadalajara	Nº 17	Aula matinal	30	2,25	2,48				175							11.812,50	13.020,00				
			Comida de mediodía	114	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	32	61	21	0	82	73.811,50	79.135,00	171.248,00	184.310,00	342.496,00	368.620,00	
	Guadalajara	Río Henares	Aula matinal	23	2,25	2,48				175							9.056,25	9.982,00				
			Comida de mediodía	121	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	78	21	22	0	43	85.202,25	91.315,00	188.517,00	202.594,00	377.034,00	405.188,00	
	Guadalajara	Cardenal Mendoza	Aula matinal	48	2,25	2,48				175							18.900,00	20.832,00				
			Comida de mediodía	173	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	117	40	16	0	56	122.671,50	131.468,75	283.143,00	304.601,50	566.286,00	609.203,00	
	Guadalajara	San Pedro Apóstol	Aula matinal	50	2,25	2,48				175							19.687,50	21.700,00				
			Comida de mediodía	239	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	158	58	23	0	81	168.904,75	181.020,00	377.184,50	405.440,00	754.369,00	810.880,00	
	Horche	San Roque	Aula matinal	17	2,25	2,48				175							6.693,75	7.378,00				
			Comida de mediodía	80	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	43	24	13	0	37	54.997,25	58.948,75	123.382,00	132.653,50	246.764,00	265.307,00	
Pioz - La Arboleda	La Arboleda de Pioz	Aula matinal	28	2,25	2,48				175							11.025,00	12.152,00					
		Comida de mediodía	97	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	71	16	10	0	26	69.622,00	74.611,25	161.294,00	173.526,50	322.588,00	347.053,00		
<b>TOTAL LOTE Nº 24 GUADALAJARA</b>				8 centros	<b>200</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>801.479,00</b>	<b>861.376,25</b>	<b>1.602.958,00</b>	<b>1.722.752,50</b>	<b>3.205.916,00</b>	<b>3.445.505,00</b>	
					<b>1025</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>			<b>667</b>	<b>234</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>358</b>						

Consejería de Educación, Cultura y Deportes  
 Secretaría General  
 Bulevar Río Alberche, s/n  
 45071 Toledo

Tel.: 925 248 836  
 e-mail: secretariageneral.edu@jccm.es

www.castillalamancha.es



# Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 22	Fontanar	Virgen de la Soledad	ANTES CATERING, falta dotar la cocina de algún electrodoméstico y la acomoda de gas.	Aula matinal	34	2,25	2,48				175						13.387,50	14.756,00				
				Comida de mediodía	101	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	74	14	13	0	27	72.504,25	77.700,00	171.783,50	184.912,00	343.567,00	369.824,00
	Guadalajara	Isidro Almazán	Aula matinal	12	2,25	2,48				175						4.725,00	5.208,00					
			Comida de mediodía	133	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	73	41	19	0	60	91.668,50	98.253,75	192.787,00	206.923,50	385.574,00	413.847,00	
Humanes	Nuestra Señora de Peñahora	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00						
		Comida de mediodía	45	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	31	9	5	0	14	31.997,00	34.291,25	63.994,00	68.582,50	127.988,00	137.165,00		
LOTE Nº 25	Albalate de Zorita	CRA La Colmena	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	37	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	20	11	6	0	17	25.453,75	27.282,50	50.907,50	54.565,00	101.815,00	109.130,00	
	Cifuentes	San Francisco	Aula matinal	7	2,25	2,48				175						2.756,25	3.038,00					
			Comida de mediodía	42	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	16	4	1	21	26	27.849,50	29.855,00	61.211,50	65.786,00	122.423,00	131.572,00	
	Guadalajara	Alcarria	CAMBIO DE CATERING CALIENTE A COCINA IN SITU	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	113	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	21	68	24	0	92	71.494,50	76.658,75	142.989,00	153.317,50	285.978,00	306.635,00
	Guadalajara	El Doncel	Aula matinal	50	2,25	2,48				175						19.687,50	21.700,00					
			Comida de mediodía	177	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	138	30	9	0	39	128.357,25	137.550,00	296.089,50	318.500,00	592.179,00	637.000,00	
	Guadalajara	Las Lomas	Aula matinal	70	2,25	2,48				175						27.562,50	30.380,00					
			Comida de mediodía	227	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	201	13	13	0	26	168.357,00	180.398,75	391.839,00	421.557,50	783.678,00	843.115,00	
	Guadalajara	Pedro Sanz Vázquez	Aula matinal	24	2,25	2,48				175						9.450,00	10.416,00					
			Comida de mediodía	93	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	74	14	5	0	19	67.674,25	72.520,00	154.248,50	165.872,00	308.497,00	331.744,00	
	Guadalajara	Ocejón	Aula matinal	41	2,25	2,48				175						16.143,75	17.794,00					
			Comida de mediodía	214	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	190	12	12	0	24	158.795,00	170.152,50	349.877,50	375.893,00	699.755,00	751.786,00	
	Sacedon	La Isabela	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	62	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	5	19	16	22	57	38.211,25	40.976,25	76.422,50	81.952,50	152.845,00	163.905,00	
Sigüenza	San Antonio de Portaceli	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00						
		Comida de mediodía	98	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	26	19	15	38	72	63.217,00	67.777,50	126.434,00	135.555,00	252.868,00	271.110,00		
Trillo	Ciudad de Capadocia	Aula matinal	13	2,25	2,48				175						5.118,75	5.642,00						
		Comida de mediodía	23	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	20	0	0	3	3	17.001,25	18.217,50	44.240,00	47.719,00	88.480,00	95.438,00		
<b>TOTAL LOTE Nº 25 GUADALAJARA</b>				<b>10 centros</b>	<b>Aula matinal</b>	<b>205</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>								<b>847.129,50</b>	<b>910.358,75</b>	<b>1.694.259,00</b>	<b>1.820.717,50</b>	<b>3.388.518,00</b>	<b>3.641.435,00</b>	
					<b>Comida de mediodía</b>	<b>1086</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>		<b>711</b>	<b>190</b>	<b>101</b>	<b>84</b>	<b>375</b>						



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
					S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 26	Azuqueca de Henares	Siglo XXI	Aula matinal	54	2,25	2,48				175						21.262,50	23.436,00				
			Comida de mediodía	196	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	143	30	23	0	53	140.607,25	150.683,75	323.739,50	348.239,50	647.479,00	696.479,00
	Galapagos	Clara Sánchez	Aula matinal	37	2,25	2,48				175						14.568,75	16.058,00				
			Comida de mediodía	95	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	60	15	20	0	35	66.701,25	71.487,50	162.540,00	175.091,00	325.080,00	350.182,00
	Guadalajara	Badiel	Aula matinal	21	2,25	2,48				175						8.268,75	9.114,00				
			Comida de mediodía	96	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	61	25	10	0	35	67.460,75	72.301,25	151.459,00	162.830,50	302.918,00	325.661,00
	Iriepal	CRA Francisco Ibáñez	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	28	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	18	7	3	0	10	19.708,50	21.122,50	39.417,00	42.245,00	78.834,00	84.490,00
	Guadalajara	Rufino Blanco	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	147	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	40	87	20	0	107	94.981,25	101.832,50	189.962,50	203.665,00	379.925,00	407.330,00
	Torija	Virgen del Amparo	Aula matinal	14	2,25	2,48				175						5.512,50	6.076,00				
			Comida de mediodía	56	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	43	10	3	0	13	40.507,25	43.408,75	92.039,50	98.969,50	184.079,00	197.939,00
	Mondéjar	José Maldonado y Ayuso	Aula matinal		2,25	2,48				175											
			Comida de mediodía	25	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	4	12	9	0	21	15.716,75	16.852,50	31.433,50	33.705,00	62.867,00	67.410,00
<b>TOTAL LOTE Nº 26 GUADALAJARA</b>			<b>Aula matinal</b>	<b>126</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>495.295,50</b>	<b>532.372,75</b>	<b>990.591,00</b>	<b>1.064.745,50</b>	<b>1.981.182,00</b>	<b>2.129.491,00</b>	
			<b>Comida de mediodía</b>	<b>643</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>							<b>369</b>	<b>186</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>274</b>		
<b>TOTAL PROVINCIA GUADALAJARA</b>			<b>Aula matinal</b>	<b>1570</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>5.716.536,00</b>	<b>6.145.256,25</b>	<b>11.433.072,00</b>	<b>12.290.512,50</b>	<b>22.866.144,00</b>	<b>24.581.025,00</b>	
			<b>Comida de mediodía</b>	<b>7159</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>							<b>4.983</b>	<b>1.188</b>	<b>791</b>	<b>197</b>	<b>2.176</b>		



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares			
						NO BECADO/día				Precio menú BECADO/día		NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%			BECADOS Dec 138	BECADOS	Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
						SI/VA	CI/VA			SI/VA	CI/VA											
LOTE Nº 27	Esquivias	Catalina de Palacios		Aula matinal	13	2,25	2,48			175						5.118,75	5.642,00					
				Comida de mediodía	66	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	40	17	9	0	26	46.077,50	49.385,00	102.392,50	110.054,00	204.785,00	220.108,00
	Esquivias	Catalina de Palacios (usuarios del CEE Reino de Tule)	OTRO PRECIO BECAS POR SER ALUMNOS DE EDUCACIÓN ESPECIAL	Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	62	4,34	4,65	4,34	4,65	Catering caliente	175	0	0	0	62	62	47.089,00	50.452,50	94.178,00	100.905,00	188.356,00	201.810,00
	Pantoja	Marqueses de Manzanedo		Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	68	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	37	19	12	0	31	46.817,75	50.181,25	93.635,50	100.362,50	187.271,00	200.725,00
	Seseña Nuevo	El Quiñón		Aula matinal	21	2,25	2,48			175						8.268,75	9.114,00					
				Comida de mediodía	220	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	104	62	54	0	116	149.023,00	159.740,00	314.583,50	337.708,00	629.167,00	675.416,00
	Illescas	Clara Campoamor		Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	246	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	195	33	11	7	51	178.893,75	191.703,75	357.787,50	383.407,50	715.575,00	766.815,00
	Numancia de la Sagra	Emilio Calatayud		Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	63	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	19	33	11	0	44	40.995,50	43.951,25	81.991,00	87.902,50	163.982,00	175.805,00
	Yuncos	Villa de Yuncos		Aula matinal	31	2,25	2,48			175						12.206,25	13.454,00					
				Comida de mediodía	160	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	102	40	18	0	58	112.486,50	120.557,50	249.385,50	268.023,00	498.771,00	536.046,00
	Illescas - El Señorío de Illescas	Nº 7		Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	42	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	37	2	3	0	5	31.120,25	33.346,25	62.240,50	66.692,50	124.481,00	133.385,00
	Recas	Cesar Cabañas		Aula matinal	12	2,25	2,48			175						4.725,00	5.208,00					
				Comida de mediodía	85	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	8	60	17	0	77	52.564,75	56.367,50	114.579,50	123.151,00	229.159,00	246.302,00
	Seseña	Noelaia Gómez Montessori		Aula matinal		2,25	2,48			175						0,00	0,00					
				Comida de mediodía	27	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	21	4	2	0	6	19.572,00	20.973,75	39.144,00	41.947,50	78.288,00	83.895,00
<b>TOTAL LOTE Nº 27 TOLEDO</b>			<b>10 centros</b>	Aula matinal	<b>77</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>								<b>754.958,75</b>	<b>810.076,75</b>	<b>1.509.917,50</b>	<b>1.620.153,50</b>	<b>3.019.835,00</b>	<b>3.240.307,00</b>		
				Comida de mediodía	<b>1039</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>								<b>563</b>	<b>270</b>	<b>137</b>	<b>69</b>	<b>476</b>			



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 28	Calalberche (Santa Cruz de Retamar)	Ribera del Alberche		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	24	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	17	6	1	0	7	17.137,75	18.366,25	34.275,50	36.732,50	68.551,00	73.465,00
	Camarena	Alonso Rodriguez (incluye usuarios del CEIP María del Mar)	Usuarios del CEIP María del Mar	Aula matinal		2,25	2,48				175						5.118,75	5.642,00				
				Comida de mediodía	107	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	58	31	18	0	49	73.634,75	78.925,00	157.507,00	169.134,00	315.014,00	338.268,00
	Chozas de Canales	Santa María Magdalena		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	198	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	80	76	42	0	118	132.002,50	141.505,00	264.005,00	283.010,00	528.010,00	566.020,00
	La Torre de Esteban Hambran	Juan Aguado		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	34	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	12	9	13	0	22	22.396,50	24.010,00	44.793,00	48.020,00	89.586,00	96.040,00
	Mentrida	Nº 2 San Nicolás		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	71	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	33	28	10	0	38	48.006,00	51.458,75	96.012,00	102.917,50	192.024,00	205.835,00
	Valmojado	Santo Domingo de Guzmán		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	132	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	79	28	25	0	53	91.999,25	98.603,75	183.998,50	197.207,50	367.997,00	394.415,00
<b>TOTAL LOTE Nº 28 TOLEDO</b>			6 CENTROS (Incluye 1 sin instalaciones)	Aula matinal	13	2,25	2,48									<b>390.295,50</b>	<b>418.510,75</b>	<b>780.591,00</b>	<b>837.021,50</b>	<b>1.561.182,00</b>	<b>1.674.043,00</b>	
				Comida de mediodía	566	4,34	4,65	3,45	3,70							279	178	109	0	287		



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú				Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día				NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
						SI/VA	CI/VA	SI/VA	CI/VA													
LOTE Nº 29	Escalona	Inmaculada Concepción		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	58	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	20	26	12	0	38	38.132,50	40.880,00	76.265,00	81.760,00	152.530,00	163.520,00
	Quismondo	Pedro Zamorano		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	28	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	2	18	8	0	26	17.216,50	18.462,50	34.433,00	36.925,00	68.866,00	73.850,00
	Santa Olalla	Nuestra Señora de la Piedad		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	63	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	15	30	18	0	48	40.372,50	43.286,25	80.745,00	86.572,50	161.490,00	173.145,00
	Alcaudete de la Jara	Rufino Mansi		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	27	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	7	16	4	0	20	17.391,50	18.646,25	34.783,00	37.292,50	69.566,00	74.585,00
	Cebolla	Nuestra Señora de la Antigua		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	77	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	11	50	16	0	66	48.202,00	51.686,25	96.404,00	103.372,50	192.808,00	206.745,00
	Malpica de Tajo	Fulgencio Sánchez Cabezudo		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	32	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	11	15	6	0	21	21.033,25	22.548,75	42.066,50	45.097,50	84.133,00	90.195,00
	Talavera La Nueva	San Isidro		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	22	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	11	10	1	0	11	14.995,75	16.073,75	29.991,50	32.147,50	59.983,00	64.295,00
	Talavera	BIOS EE		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	64	5,89	6,20	5,89	6,20	Catering frío	175		0		64	64	65.968,00	69.440,00	131.936,00	138.880,00	263.872,00	277.760,00
	Los Navalmorales	San Francisco		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	43	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	2	31	10	0	41	26.272,75	28.175,00	52.545,50	56.350,00	105.091,00	112.700,00
	Mejorada	Ribera de Guadyerbas de MEJORADA - Comedor en Mejorada		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	34	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	20	8	6	0	14	23.642,50	25.340,00	47.285,00	50.680,00	94.570,00	101.360,00
	Barcience	Santa María de la Blanca		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	38	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	1	26	11	0	37	23.098,25	24.771,25	46.196,50	49.542,50	92.393,00	99.085,00
	El Puente del Arzobispo	Villas del Tajo		Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
				Comida de mediodía	44	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	17	14	13	0	27	29.212,75	31.316,25	58.425,50	62.632,50	116.851,00	125.265,00
	<b>TOTAL LOTE Nº 29 TOLEDO</b>			<b>12 centros</b>	<b>Aula matinal</b>	<b>0</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>365.538,25</b>	<b>390.626,25</b>	<b>731.076,50</b>	<b>781.252,50</b>	<b>1.462.153,00</b>	<b>1.562.505,00</b>
					<b>Comida de mediodía</b>	<b>530</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>												





Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Observaciones	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
						S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 60%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 30	El Toboso	Miguel de Cervantes		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	22	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	3	16	3	0	19	13.749,75	14.743,75	27.499,50	29.487,50	54.999,00	58.975,00
	Miguel Esteban	Cervantes		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	25	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	11	10	4	0	14	16.807,00	18.016,25	33.614,00	36.032,50	67.228,00	72.065,00
	Quintanar de la Orden	Antonio Machado - nº 2		Aula matinal	9	2,25	2,48				175					3.543,75	3.906,00					
				Comida de mediodía	77	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	29	34	14	0	48	51.005,50	54.678,75	109.098,50	117.169,50	218.197,00	234.339,00
	Villanueva de Alcardete	Nuestra Señora de la Piedad		Aula matinal		2,25	2,48				175					0,00	0,00					
				Comida de mediodía	91	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	37	23	31	0	54	60.704,00	65.073,75	121.408,00	130.147,50	242.816,00	260.295,00
TOTAL LOTE Nº 30 TOLEDO			4 centros	Aula matinal	9	2,25	2,48								145.810,00	156.418,50	291.620,00	312.837,00	583.240,00	625.674,00		
				Comida de mediodía	215	4,34	4,65	3,45	3,70			80	83	52	0	135						

Consejería de Educación, Cultura y Deportes  
 Secretaría General  
 Bulevar Río Alberche, s/n  
 45071 Toledo

Tel.: 925 248 836  
 e-mail: secretariageneral.edu@jccm.es

www.castillalamanca.es



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares	
					S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA
LOTE Nº 31	Almonacid de Toledo	Virgen de la Oliva	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	8	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	1	6	1	0	7	4.985,75	5.346,25	9.971,50	10.692,50	19.943,00	21.385,00
	Bargas - Las Perdices	Pintor Tomás Camarero	Aula matinal	59	2,25	2,48				175						23.231,25	25.606,00				
			Comida de mediodía	125	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	106	9	10	0	19	91.978,25	98.560,00	230.419,00	248.332,00	460.838,00	496.664,00
	Los Yébenes	San José de Calasanz	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	15	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	0	12	3	0	15	9.056,25	9.712,50	18.112,50	19.425,00	36.225,00	38.850,00
	Toledo	Alfonso VI	Aula matinal	87	2,25	2,48				175						34.256,25	37.758,00				
			Comida de mediodía	260	4,34	4,65	3,45	3,70	Cocina in situ	175	188	44	28	0	72	186.256,00	199.605,00	441.024,50	474.726,00	882.049,00	949.452,00
	Pulgar	Nuestra Señora de la Blanca	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	30	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	15	9	6	0	15	20.448,75	21.918,75	40.897,50	43.837,50	81.795,00	87.675,00
	Cuerva	Soledad Alonso Dorado	Aula matinal		2,25	2,48				175						0,00	0,00				
			Comida de mediodía	20	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering caliente	175	10	10	0	0	10	13.632,50	14.612,50	27.265,00	29.225,00	54.530,00	58.450,00
<b>TOTAL LOTE Nº 31 TOLEDO</b>			<b>Aula matinal</b>	<b>146</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>383.845,00</b>	<b>413.119,00</b>	<b>767.690,00</b>	<b>826.238,00</b>	<b>1.535.380,00</b>	<b>1.652.476,00</b>	
			<b>Comida de mediodía</b>	<b>458</b>	<b>4,34</b>	<b>4,65</b>	<b>3,45</b>	<b>3,70</b>													
LOTE Nº 32	Talavera de la Reina	San Isidro - RESIDENCIA							175						0,00	0,00					
			Alimentación completa	33	8,86	9,75	8,86	9,75	Catering caliente	175	0	0	0	33	33	51.166,50	56.306,25	102.333,00	112.612,50	204.666,00	225.225,00
	Toledo	Universidad Laboral- RESIDENCIA							175							0,00	0,00				
Alimentación completa			63	8,86	9,75	8,86	9,75	Cocina in situ	175	0	0		63	63	97.681,50	107.493,75	195.364,00	214.987,50	390.728,00	429.975,00	
<b>TOTAL LOTE Nº 32 TOLEDO</b>			<b>Alimentación completa</b>	<b>96</b>	<b>8,86</b>	<b>9,75</b>	<b>8,86</b>	<b>9,75</b>							<b>148.848,00</b>	<b>163.800,00</b>	<b>297.697,00</b>	<b>327.600,00</b>	<b>595.394,00</b>	<b>655.200,00</b>	



Castilla-La Mancha

LOTE Nº	Localidad	Denominación centro	Comida de mediodía/aula matinal	Nº de usuarios habituales	Precio menú NO BECADO/día		Precio menú BECADO/día		Gestión	Días lectivos curso completo	USUARIOS ESTIMADOS SEGÚN DATOS 2019-20					Coste estimado del servicio para un curso escolar ( sin IVA)	Coste estimado del servicio para un curso escolar ( con IVA)	Coste contrato- Valor estimado importe de la licitación (del 8-9-2021 al 31-8-2023)		Coste del contrato en caso de prórroga por otros 2 cursos escolares		
					S/IVA	C/IVA	S/IVA	C/IVA			NO BECADOS	BECADOS 100%	BECADOS 50%	BECADOS Dec 138	BECADOS			Sin IVA	Con IVA	sin IVA	con IVA	
LOTE Nº 33	Consuegra	Miguel de Cervantes	Aula matinal							175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	48	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	14	23	11	0	34	31.160,50	33.407,50	62.320,82	66.815,00	124.641,64	133.630,00	
	Madridejos	Mingoliva	Aula matinal							175						0,00						
			Comida de mediodía	37	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	0	37		0	37	22.338,75	23.957,50	44.677,55	47.915,00	89.355,10	95.830,00	
	Ocaña	Pastor Poeta	Aula matinal	10	2,25	2,48				175						3.937,50	4.340,00					
			Comida de mediodía	104	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	1	77	26	0	103	62.945,75	67.506,25	133.766,93	143.692,50	267.533,86	287.385,00	
	Yepes	Juan de Yepes	Aula matinal							175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	52	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	11	37	4	0	41	33.108,25	35.498,75	66.216,93	70.997,50	132.433,86	141.995,00	
	Magan	Santa Marina	Aula matinal							175						0,00	0,00					
			Comida de mediodía	97	4,34	4,65	3,45	3,70	Catering frío	175	38	43	16	0	59	64.482,25	69.125,00	128.964,09	138.250,00	257.928,18	276.500,00	
<b>TOTAL LOTE Nº 33 TOLEDO</b>			<b>Aula matinal</b>	<b>10</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>217.973,00</b>	<b>233.835,00</b>	<b>435.946,32</b>	<b>467.670,00</b>	<b>871.892,64</b>	<b>935.340,00</b>		
<b>TOTAL PROVINCIA TOLEDO</b>			<b>Aula matinal</b>	<b>255</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>									<b>2.407.268,50</b>	<b>2.586.386,25</b>	<b>4.814.538,32</b>	<b>5.172.772,50</b>	<b>9.629.076,64</b>	<b>10.345.545,00</b>		
			<b>Comida de mediodía</b>	<b>3242</b>						<b>1.423</b>	<b>1.082</b>	<b>508</b>	<b>229</b>	<b>1.819</b>								
<b>TOTAL LICITACIÓN</b>			<b>Aula matinal</b>	<b>2758</b>	<b>2,25</b>	<b>2,48</b>				<b>175</b>	<b>9.151</b>	<b>5.528</b>	<b>2.302</b>	<b>453</b>	<b>8.188</b>	<b>13.164.880,75</b>	<b>192.542,00</b>	<b>26.329.762,82</b>	<b>28.293.576,50</b>	<b>52.659.525,64</b>	<b>56.587.153,00</b>	
			<b>Comida de mediodía</b>	<b>17434</b>																		