



Real Casa de la Moneda
Fábrica Nacional
de Moneda y Timbre

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN LA FÁBRICA NACIONAL DE MONEDA Y TIMBRE - REAL CASA DE LA MONEDA, PARA EL PERIODO DE 1 DE ABRIL DE 2025 A 31 DE MARZO DE 2027, MÁS UNA POSIBLE PRÓRROGA DE UN AÑO, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

PROCEDIMIENTO ABIERTO N°: PA 418.939/1416/2025



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN LA FÁBRICA NACIONAL DE MONEDA Y TIMBRE-REAL CASA DE LA MONEDA, PARA EL PERIODO DE 1 DE ABRIL DE 2025 A 31 DE MARZO DE 2027, MÁS UNA POSIBLE PRÓRROGA DE UN AÑO.

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la contratación de la explotación del servicio de cafetería y comedor en las instalaciones de la FNMT-RCM de Madrid. Asimismo, se prestará servicio a las reuniones de trabajo en salas de reuniones, o en las salas para servicios especiales que se requieran.

Fecha estimada de inicio del contrato: 1 de abril de 2025, o desde la formalización de contrato.

2.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A REALIZAR.

El objeto del presente pliego es determinar las especificaciones técnicas en cuyo marco el adjudicatario del contrato debe desarrollar el servicio de cafetería y comedor en las siguientes instalaciones de la FNMT-RCM:

Sede Central: C/ Jorge Juan, 106

3. ALCANCE DEL SERVICIO

El servicio de cafetería y comedor se prestará de acuerdo al calendario laboral de la FNMT-RCM aplicable a cada año de contrato, y en horario habitual de lunes a viernes, de 8:00 horas a 16:00. Las funciones a realizar por el adjudicatario, a título informativo, pero no limitativo, comprende lo siguiente.

- Servicio de desayunos y comidas en el comedor asignado al personal.
- Servicio de desayunos de trabajo y similares, servidos en salas de reuniones.
- Servicios de comidas de trabajo o brunch servidos en el comedor, o en salas de reuniones.

Esta actividad se realizará en el edificio de la FNMT-RCM sito en la calle Jorge Juan, 106, que cuenta con las instalaciones de cocina y comedor colectivo.

El local habilitado para servicio de comedor tiene una capacidad aproximada de 100 comensales. A título orientativo, en la actualidad, se vienen atendiendo alrededor de 150 servicios de comidas al día de media.

El servicio de desayunos y de comedor se realizará mediante autoservicio y estará destinado al personal adscrito a la FNMT-RCM.

El horario de atención al personal de la FNMT será de 8:30 h. a 12:30 y de 13 a 15:45 h., siendo servicios de desayuno y refrigerios desde el inicio hasta las 12:30 h. y dedicado a servicios de comedor desde las 13:00 horas a 15:45 horas, de lunes a

viernes, todos los días laborables establecidos en el calendario laboral de la FNMT-RCM. Este horario sólo podrá ser modificado, previa autorización expresa de la FNMT-RCM. Así mismo, y como complemento al servicio a prestar, se deberá proveer de desayuno al personal de, en estos momentos, una zona productiva de la FNMT-RCM, mediante un carrito con las comandas que previamente hayan sido solicitadas en horario previamente acordado y que será por lo general de 10 a 10:30 horas.

El menú del día estará compuesto para elegir un plato de entre: 3 primeros, 3 segundos, mínimo 4 postres, pan, bebida y café o infusión. Además de estas 3 opciones, se deberá ofrecer un menú de dieta.

Como alternativa al primer plato del menú, se dispondrá de un buffet de ensaladas, para que el usuario pueda confeccionarla a su gusto.

La empresa adjudicataria deberá garantizar que la composición diaria de los menús sea equilibrada, sin que, en ningún caso, en cada periodo semanal se produzca repetición de platos ofertados, teniendo obligatoriamente que la rotación de menús sea al menos quincenal.

Los Menús del comedor de la cafetería estarán a disposición de los usuarios. En la presentación de la lista de los menús semanales deberá aparecer reflejado por día de manera pormenorizada los alérgenos de cada plato ofertado.

El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de adquirir cualquier menú diario mediante la modalidad de “comida para llevar”, a los mismos precios de la tarifa general, en recipientes adecuados que soporten altas temperaturas sin deformarse en el trayecto, reciclables y respetuosos con el medio ambiente, que el adjudicatario podrá proporcionar con cargo al consumidor. La adjudicataria permitirá a los usuarios el uso recipientes propios, en este caso la responsabilidad de la higiene recaerá en el propio usuario. El transporte de los menús para llevar se facilitará con cargo por parte de la adjudicataria igualmente en bolsas reciclables, y medioambientalmente sostenibles, y además posibilitará como una opción más que sean, en todo caso, aportadas por los propios usuarios.

La adjudicataria procurará que haya en suficiente cantidad diaria de alimentos ofertados en el menú. La comida sobrante en cocina se ofertará para llevar al final del horario de comedor (15.45 h.) con rebaja de precio.

Se dispondrá de al menos un menú especial, que será solicitado con al menos 48 de antelación por la FNMT, y dispondrá al menos de: entrantes variados, entrecot a la plancha, o pescado de primera calidad con guarnición, tarta de la casa, vino con D.O. reconocida de calidad media-alta, agua y café.

Los Menús diarios deberán incluir obligatoriamente en cada jornada: verdura, legumbres, carne o pescado, lácteos, además uno de los primeros platos debe ser necesariamente de cuchara. La frecuencia de éstos deberá ser como mínimo de:

Huevos	1 - 2 veces en semana.
Carne blanca	3 - 4 veces en semana.

Carne roja	2 veces en semana.
Pescado blanco	2 - 3 veces en semana.
Pescado Azul	2 - 3 veces en semana.
Legumbres	2 - 3 veces en semana.
Arroz	2 veces en semana.
Pasta	2 - 3 veces en semana.

Para los postres se deberá incluir siempre fruta fresca, lácteos, y postres caseros. En el caso del pan, se deberá ofertar pan blanco y pan integral o de cereales.

El pago de servicios de comedor por parte de los usuarios podrá hacerse mediante tarjeta bancaria o en metálico.

En cuanto a los servicios de desayunos para reuniones de trabajo, el adjudicatario deberá dar servicio de desayunos, aguas, cafés, etc. para reuniones de trabajo, así como menús diarios para seguridad o menús especiales en la cafetería a requerimiento de esta FNMT-RCM. A modo orientativo, pero no limitativo, se indican los siguientes servicios:

Menús completos:	1.650
Bruch	130
Café básico:	415
Café dulce:	400
Café dulce con zumo:	400
Café dulce, zumo y minisandwich	500
Aguas 500 ml:	1.000

De manera ocasional, se podrán solicitar servicios de brunch salados para atención a delegaciones de hasta 39 servicios en cada ocasión, para cubrir pequeños eventos que puedan producirse en la FNMT.

La composición mínima de los brunch salados deberán incluir 8 piezas por comensal, entre las que podría haber canapés variados, minisandwich, embutidos, quesos, mini ensaladas, salmorejo, vasitos de cremas, etc y alguna pieza dulce para acabar, refrescos, cervezas con y sin alcohol, café, infusiones y agua.

La FNMT-RCM, solo abonará los servicios realmente requeridos, sin comprometerse a un número mínimo de servicios, el importe máximo estimado anual de estos servicios es de 25.000 € + IVA.

Todos los servicios deberán prestarse con el 100 por cien del personal del adjudicatario, evitando así las posibles demoras que se puedan producir.

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y DEL SERVICIO. El servicio de cafetería y comedor deberá responder, en cuanto a calidad, a una categoría media alta de conformidad con la legislación especial relativa a la clasificación de este tipo de establecimientos, que resulte a la firma del presente contrato. Así mismo, los productos que se utilicen para el servicio deberán ser de primera calidad y de reconocida cualificación y prestigio.

La empresa adjudicataria deberá realizar encuestas de satisfacción a los usuarios de la cafetería y el comedor semestralmente. Asimismo, deberá presentar un plan de mejora continua basado en los resultados de dichos sondeos y las auditorías de calidad. Dichas encuestas incluirán la evaluación de la calidad del servicio, higiene, variedad del menú y satisfacción general.

SOSTENIBILIDAD. La empresa adjudicataria deberá comprometerse a aplicar prácticas de sostenibilidad, utilizando productos reciclables o biodegradables en la prestación del servicio de comedor y cafetería. Además, se implementarán medidas de reciclaje para los residuos generados en las instalaciones. Será necesario reducir el uso de plásticos, promoviendo el uso de envases reutilizables y compostables.

CONTROLES SANITARIOS. La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la legislación y normativa que sean de aplicación o pudieran serlo durante la vigencia del contrato, así como de las disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene que pudieran afectar a la prestación del servicio.

La empresa adjudicataria será la única responsable de la calidad y del buen estado de los alimentos. Deberá disponer del procedimiento de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), que deberá presentar con carácter previo a la formalización del contrato.

Los controles sanitarios y alimentarios de los productos a consumir, serán de exclusiva cuenta y cargo de la entidad adjudicataria. La FNMT-RCM se reserva el derecho de solicitar análisis sanitarios de los productos, ante cualquier incidencia que pueda producirse, siendo su coste por cuenta del adjudicatario. En todo caso, durante el periodo anual de contratación, la FNMT-RCM podrá realizar análisis sobre muestras de un mínimo de diez productos de consumo, siendo por cuenta y cargo del adjudicatario el importe de los análisis.

El adjudicatario estará obligado, a requerimiento de la FNMT-RCM, a realizar análisis microbiológicos, por un laboratorio de reconocido prestigio, en base a muestras recogidas de productos elaborados o de utensilios. Los gastos siempre serán a cargo del adjudicatario, y los resultados de los mencionados análisis serán entregados a la FNMT-RCM dentro de los veinte primeros días del mes siguiente.

La empresa adjudicataria deberá conservar los documentos que permitan su trazabilidad y certifiquen la procedencia y origen de los productos adquiridos, documentación que podrá ser requerida por la FNMT-RCM.

La empresa adjudicataria, deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción hasta cada uno de los puntos de consumo, contra todo riesgo de deterioro o contaminación.

STOCKS DE ALIMENTOS. El adjudicatario deberá asegurar la disponibilidad de los alimentos necesarios para la elaboración y realización de los menús.

Las mercancías necesarias para el servicio de comedor de este pliego, serán objeto de los debidos controles por parte del personal de seguridad y de SSGG de la FNMT-RCM. Cada 15 días la adjudicataria remitirá copia de los albaranes de las entradas de alimentos con destino al servicio de comedor-cafetería de la FNMT, con la relación de los alimentos, o en su defecto una relación detallada por la propia adjudicataria que recopile toda la relación de alimentos adquiridos por la adjudicataria para consumo en el presente servicio.

La relación entre el adjudicatario y sus proveedores deberán llevarse a cabo fuera de las instalaciones de la FNMT-RCM, salvo las relativas a la entrega física de las mercancías necesarias para el ejercicio de la actividad objeto del presente pliego. Para una mejor gestión de las mercancías el adjudicatario coordinará con sus propios proveedores que la entrega de éstas se haga entre las 7.00 y las 12.00 h. del medio día, especialmente los productos frescos o perecederos.

La FNMT-RCM, podrá convocar cuantas reuniones estime oportuno para el buen desarrollo de los servicios y su supervisión, a la que estará obligada a asistir la representación de la empresa adjudicataria, asistida de aquellos facultativos, técnicos o especialistas de la misma que tengan alguna intervención en la ejecución del servicio, todo ello en los términos recogidos en el pliego de prescripciones técnicas, y en el de condiciones particulares de la presente licitación.

El adjudicatario deberá facilitar al responsable del seguimiento del contrato de la FNMT-RCM, cuantos informes se requieran comprensivos de los resultados de la explotación, control de stocks, resultados de analíticas (agua), certificaciones de revisiones sanitarias, extracción de humos, retirada de grasas, etc., medidas de subsanación de deficiencias del servicio, formación de su personal, etc. El adjudicatario implementará un procedimiento pautado de limpieza de las instalaciones que son de su uso y responsabilidad, sobre el que se hará un chequeo periódico de al menos cada dos meses.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con las disposiciones y normativas generales y autonómicas sobre Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá adaptar las condiciones de prestación del servicio a las nuevas normativas que se aprueben en esta materia y que resulten de aplicación durante el periodo de vigencia del contrato.

DIGITALIZACIÓN DE MENÚS Y PEDIDOS. La empresa adjudicataria deberá implementar soluciones digitales que faciliten la consulta, personalización y gestión de los menús, así como la realización de pedidos, con el objetivo de mejorar la eficiencia del servicio y optimizar la experiencia del usuario. Esto permitirá una mayor comodidad para los usuarios y un control más eficaz del flujo de trabajo dentro de la cafetería y el comedor.

El adjudicatario deberá desarrollar e implementar una plataforma digital accesible a través de dispositivos móviles (app) y ordenadores, donde los usuarios puedan consultar los menús disponibles cada día. Esta plataforma deberá estar operativa desde el inicio del contrato y contar con: visualización del menú diario con información detallada de los ingredientes, alérgenos, valores nutricionales y precios;

actualización dinámica de los menús, permitiendo cambios inmediatos según la disponibilidad de productos o eventos especiales; sección de menús especiales para dietas específicas (vegetariana, vegana, sin gluten, bajo en calorías, etc.) o petición de alguno de los menús especiales.

La plataforma digital deberá permitir a los usuarios realizar pedidos anticipados tanto para el consumo en el comedor como para la opción de comida para llevar. Los usuarios podrán seleccionar los platos del menú y reservar su comida para recoger en el horario que prefieran.

El procedimiento debe ser:

El usuario seleccionará los platos deseados a través de la plataforma, ofreciéndole la opción de elegir el horario de recogida para evitar aglomeraciones en las horas punta. Una vez confirmado el pedido, el usuario recibirá una notificación de confirmación con los detalles. En el momento de la recogida, podrá identificarse mediante un código QR o el número de pedido para retirar su comida rápidamente.

La plataforma deberá ofrecer la posibilidad de personalizar los pedidos según las preferencias del usuario, como eliminar ciertos ingredientes o seleccionar alternativas (por ejemplo, cambiar la guarnición o elegir entre diferentes tipos de sartén). Se deberá garantizar que la personalización no afecte la eficiencia del servicio, mediante un sistema de gestión que notifique al personal de cocina de cualquier cambio en los pedidos.

Los usuarios recibirán notificaciones automáticas cuando su pedido esté listo para recoger, facilitando una experiencia sin esperas. Esto podrá realizarse a través de la aplicación móvil, correo electrónico o mensaje de texto. Asimismo, la plataforma podrá enviar recordatorios diarios con los menús disponibles.

El adjudicatario deberá garantizar que los menús ofrecidos y los pedidos anticipados se ajusten a la demanda diaria, evitando tanto el desperdicio como la falta de productos.

El adjudicatario será responsable de asegurar el correcto funcionamiento de la plataforma digital, ofreciendo soporte técnico para resolver incidencias que puedan surgir tanto en la consulta de menús como en la realización de pedidos.

Se garantizará que la plataforma sea intuitiva y accesible, con una interfaz fácil de usar y opcionalmente disponible en varios idiomas si es necesario, para adaptarse a la diversidad del personal.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con las normativas vigentes de protección de datos y garantizar que toda la información personal de los usuarios (como preferencias alimentarias, datos personales de cualquier índole y pedidos realizados) se gestione de manera confidencial y segura.

4 RECURSOS HUMANOS

Los medios humanos que sea preciso contratar, de acuerdo con la legislación laboral vigente, para el correcto desempeño del servicio de cafetería y comedor serán por cuenta exclusiva del adjudicatario. El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado y guardando siempre la máxima pulcritud, manteniendo con el público siempre un trato correcto y amable.

La empresa adjudicataria del servicio, objeto del presente pliego de condiciones, se compromete a llevar a cabo estas labores, con personal suficiente, con la cualificación que fuera precisa, debiendo estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos para el desarrollo de sus funciones. Los requisitos para obtener o renovar el mencionado carnet, serán por cuenta y cargo exclusivo del contratista.

Durante la ejecución del servicio, el contratista deberá acreditar la cualificación del personal destinado para realizar la prestación del mismo, a requerimiento de la FNMT-RCM.

Corresponde al adjudicatario ejercer el poder de dirección inherente a todo empresario, respecto de sus trabajadores, procediendo al pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, sustituciones, cumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, imposición de sanciones disciplinarias y asunción de las correspondientes obligaciones en materia de Seguridad Social, todo ello a tenor de lo dispuesto en la legislación laboral y social actualmente vigente.

Así mismo, en todas las actuaciones desarrolladas en cumplimiento del contrato, el adjudicatario cumplirá la normativa vigente en materia laboral y de prevención de riesgos laborales, en concreto la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, modificada por la Ley 54/2003, de 12 de diciembre, de reforma del marco normativo de la prevención de riesgos laborales, y demás normas de desarrollo y lo acreditará fehacientemente, en caso de ser requerido por la FNMT-RCM.

El incumplimiento de estas obligaciones por parte de la empresa adjudicataria no implicará responsabilidad alguna para la FNMT-RCM.

La prestación del servicio se concreta en once meses de actividad anual de conformidad con el calendario laboral aprobado para cada año de contrato. El servicio de comedor, permanecerá cerrado durante el mes de agosto. Como referencia, se adjunta, como ANEXO 1, el calendario laboral de 2025 para conocer la actividad laborable de la FNMT-RCM. El servicio se prestará durante once meses con el 100% del personal y medios necesarios, considerándose la actividad completa.

El personal subrogable que presta el servicio de cafetería y comedor, en el centro de trabajo de la FNMT-RCM, se rige actualmente por el Convenio Estatal del Sector

Laboral de Restauración Colectiva. El adjudicatario deberá sustituir las bajas por incapacidad laboral u otro tipo de ausencias cualquiera que sea su causa (a excepción de lo previsto respecto al régimen de vacaciones y horas de formación). Además, la empresa adjudicataria notificará a la FNMT-RCM, con la debida antelación, todas las incidencias o variaciones en la plantilla asignada al centro de trabajo en cuestión de altas y bajas del personal, cambios de turnos, horarios y, en general, de cualquier otro dato que se requiera para el adecuado control. La notificación deberá ir acompañada de cumplir la oportuna incorporación documental en coordyna: contrato de trabajo, partes de alta y baja en la Seguridad Social, etc.

5 MEDIOS MATERIALES

Será por cuenta del adjudicatario, la aportación de una máquina de café para la cafetería de la FNMT - RCM, el vestuario, la formación y, en general, cualquier otro material o elemento que se precise para la correcta prestación del servicio, aunque no se citen expresamente.

La FNMT-RCM pondrá a disposición del adjudicatario, las instalaciones, el mobiliario, llos utensilios y menaje necesarios para la explotación del servicio. Al comenzar dicha explotación, la FNMT-RCM levantará, junto con el adjudicatario, acta de inventario de todos los medios materiales que se ponen a su disposición, así como del estado de los mismos.

Serán por cuenta del adjudicatario, todas las reparaciones que se deban de efectuar por uso indebido de las instalaciones y del mobiliario. Al término del contrato, el adjudicatario deberá abonar los desperfectos que se observen que excedan del deterioro normal que se deriva de un uso correcto. Igualmente es obligación del adjudicatario el mantenimiento en número, calidad y modelo, del resto del material puesto inicialmente a su disposición. Las posibles averías normales, no causadas por el mal uso o la manipulación de los aparatos o enseres del comedor por parte del personal del adjudicatario, serán reparadas o sustituidas por la FNMT-RCM.

El adjudicatario deberá comunicar, a la mayor brevedad posible, las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros generales (agua, gas, electricidad, etc.) así como cualquier otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar, o en las condiciones generales de seguridad.

El adjudicatario responderá del deterioro, daño o pérdida, del material, mobiliario, enseres o instalaciones, que sean causados por su personal durante la prestación de los servicios objeto de la contratación.

El adjudicatario correrá con los gastos de la reparación de lo dañado, procediendo, incluso, a la sustitución de lo dañado, cuando la FNMT-RCM lo considere necesario, previa justificación correspondiente.

Los suministros de agua, gas y electricidad, serán por cuenta de la FNMT-RCM.

Será con cargo a la FNMT el mantenimiento y reparación de todas aquellas máquinas, electrodomésticos y equipos que ya existen y se ponen a disposición, así como las que necesitaran, para la realización del servicio contratado.

6.- CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL SERVICIO

El adjudicatario se obligará a guardar total y absoluta reserva sobre la situación y disposición de las dependencias, instalaciones, procesos, materiales y productos de la FNMT-RCM, o vinculados con la misma, que por la prestación de los servicios pudieran conocer. Esta obligación deberá ser trasladada a los trabajadores que el adjudicatario destine a la FNMT-RCM para la ejecución del contrato.

El adjudicatario se obligará a guardar total y absoluta reserva sobre los clientes, proveedores, visitas, y, en general, de cualquier persona relacionada con la FNMT-RCM, por cualquier causa. Esta obligación deberá ser trasladada a los trabajadores que el adjudicatario destine a la FNMT-RCM para la ejecución del contrato.

Al ser la FNMT-RCM una Entidad de alta seguridad, cualquier sustitución del personal de la cafetería, o cualquier cambio de turno o de jornada de trabajo, deberá ser comunicada, por escrito a la FNMT-RCM, en un plazo no superior a veinticuatro horas de antelación a la modificación pretendida.

No obstante, y dadas las especiales características de los productos de alta seguridad que se fabrican en la FNMT-RCM, el personal asignado por el adjudicatario a la FNMT-RCM, para la prestación del servicio, deberá actuar siguiendo las directrices del Departamento de Seguridad de la FNMT-RCM. A estos efectos, y a los de la efectiva prestación del servicio, el adjudicatario deberá designar un responsable, o encargado, con mando en el personal del adjudicatario, que será el único interlocutor con la FNMT-RCM, y que impartirá las órdenes e instrucciones precisas a los trabajadores de la empresa adjudicataria.

Dado el carácter de seguridad que requiere la actividad de la FNMT-RCM, la pérdida de confianza, o de calidad en el servicio contratado, por parte del personal del adjudicatario, dará lugar a que la FNMT-RCM pueda manifestar por escrito, al adjudicatario, su decisión de no permitir la entrada a la persona afectada, debiendo el adjudicatario, en el plazo de veinticuatro horas de su notificación, sustituir y reemplazar al trabajador afectado en la incidencia.

7.- INFORMACIÓN DE LUGARES Y EMPLAZAMIENTOS.

Los licitadores podrán examinar, por sí mismos, los lugares y emplazamientos integrantes del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, excluyendo las zonas que, por medidas de seguridad tienen limitado su acceso, al objeto de tener conocimiento completo de las condiciones especiales de dificultad del trabajo. Para ello se deberá solicitar cita previa al Departamento de Servicios Generales, en los correos electrónicos: mar.sanchez@fnmt.es, o miguelangel.diez@fnmt.es



Real Casa de la Moneda
Fábrica Nacional
de Moneda y Timbre

En Madrid, a fecha de la firma digital
El Coordinador de Servicios Generales

Fdo.: Manuel Bañares Barguregoitia

ANEXO 1

CALENDARIO LABORAL DE LA FNMT-RCM PARA EL AÑO 2025

CALENDARIO GENERAL CENTRO DE TRABAJO DE MADRID 2025

Jornada de 37,5 / 35 horas semanales

	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	DIAS						
ENERO			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	21			
FEBRERO						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	20			
MARZO						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	21
ABRIL		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				19		
MAYO				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	18		
JUNIO						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	21	
JULIO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			22		
AGOSTO					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	20	
SEPTIEMBRE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					22		
OCTUBRE		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			23		
NOVIEMBRE					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	19		
DICIEMBRE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				18		
244																																					

52 DOMINGOS 50 SABADOS LIBRES 2 24 Y 31 DICIEMBRE 14 FESTIVOS 3 DIAS DE EXCESO DE JORNADA

DIAS VACACIONES: 25
DIAS ASUNTOS PARTICULARES: 6