



Región de Murcia
Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de la Actividad Física y el Deporte



C.A.R. Infanta Cristina
Región de Murcia

CENTRO DE ALTO RENDIMIENTO REGIÓN DE MURCIA, S.A.U.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL COMEDOR, CAFETERIA Y MAQUINAS DE VENDING DEL CENTRO DE ALTO RENDIMIENTO "INFANTA CRISTINA

Centro de Alto Rendimiento Región de Murcia, S.A.U.

Avda. Mariano Ballester, nº.2 - 30.710-Los Alcázares-Murcia Telf.:(968)-334500 Fax:(968)-57.56.36

Web: www.carmurcia.es e.mail:: carmurcia@carmurcia.es





PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR EN EL PROCEDIMIENTO ABIERTO, QUE CONVOCA LA SOCIEDAD MERCANTIL PÚBLICA CENTRO ALTO RENDIMIENTO REGIÓN DE MURCIA, S.A.U. PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MAQUINAS VENDING DEL CENTRO DE ALTO RENDIMIENTO "INFANTA CRISTINA" DE LSO ALCÁZARES - MURCIA

1. - OBJETO DEL CONTRATO

La presente contratación tiene por objeto el Servicio de Comedor del Centro de Alto Rendimiento "Infanta Cristina" y la explotación de la cafetería y máquinas de expendedoras de bebidas y/o alimentos.

2. NORMATIVA DE APLICACIÓN

- 2.1.** La empresa que resulte adjudicataria deberá acreditar fehacientemente el estricto cumplimiento, de las diferentes normas en vigor en materia de Comedores Colectivos (Real Decreto 2817/83 de 13 de Octubre de la Presidencia del Gobierno sobre Reglamentación Técnico Sanitaria en Comedores Colectivos modificado por el Real Decreto 1333/84 de 6 de Junio) y en general sobre Alimentación (Real Decreto 2505/83, de 4 de Agosto, Ley 17/2011, de 5 julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición, R. D. 238/2000, de 18 de febrero, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, Decreto nº 66/2001, de 14 de septiembre, que regula la formación continuada obligatoria de manipuladores de alimentos y cualquier otra, de ámbito nacional, regional o local, que se pueda publicar durante la vigencia del contrato, relacionada con el tema.
- 2.2.** Así mismo, deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores.

3. UBICACIÓN DEL SERVICIO

- 3.1.** La cocina, comedor y cafetería del Centro de Alto Rendimiento "Infanta Cristina (en adelante CAR) se encuentra ubicadas en la Planta Baja del Edificio Principal del mismo, sito en la Avda. Mariano Ballester, número 2 de Los Narejos (Murcia).

Centro de Alto Rendimiento Región de Murcia, S.A.U.

Avda. Mariano Ballester, nº.2 - 30.710-Los Alcázares-Murcia Telf.:(968)-334500 Fax:(968)-57.56.36

Web: www.carmurcia.es e.mail:: carmurcia@carmurcia.es





- 3.2.** El adjudicatario no podrá ocupar otras dependencias del CAR para el fin objeto del presente expediente.

4. PRECIO DE LICITACIÓN

El establecido en la cláusula 6 del pliego de cláusulas generales

5. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 5.1.** Las normas de funcionamiento de la cocina, comedor y cafetería son las siguientes:
- 5.1.1. En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.
 - 5.1.2. Se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto del CAR.
 - 5.1.3. Queda prohibida la venta de tabacos, como igualmente la existencia de máquinas expendedoras del mismo.
 - 5.1.4. Queda prohibida así mismo la venta de bebidas alcohólicas, siendo solamente autorizadas las de cerveza y vino de mesa, quedando excluidos los cavas y similares, vermouths, aperitivos con alcohol y licores, así como el consumo de los mismos en el interior de los locales, en cumplimiento de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo
 - 5.1.5. El adjudicatario de los servicios de comedor y cafetería no podrá efectuar venta de sus artículos fuera de los locales correspondientes, salvo en aquellos casos especiales que se autoricen debidamente por el Director del CAR, en cuyo caso el adjudicatario dispensará los artículos donde se le comunique, dentro del recinto CAR.
 - 5.1.6. El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda/bazar. El incumplimiento de este punto es causa de resolución del contrato.
 - 5.1.7. Al adjudicatario le estará terminantemente prohibido el celebrar banquetes, con motivo de fiestas o celebraciones particulares o de personas ajenas al mismo.
 - 5.1.8. El adjudicatario se obliga a no emplear el nombre del CAR INFANTA CRISTINA O DE LA SOCIEDAD MERCANTIL CAR REGIÓN DE MURCIA S.A.U. en relación con terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores o en sus relaciones con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones así contraídas.
 - 5.1.9. En el caso de celebraciones en el CAR de congresos, sesiones o reuniones oficiales de cualquier tipo, la cafetería servirá los



- artículos que se le demande la Dirección del mismo, siendo facturado según se establezca.
- 5.1.10. El adjudicatario no tendrá sobre el local e instalaciones, más derecho que el de su utilización durante la vigencia del contrato.
- 5.1.11. El adjudicatario llevará a efecto de forma rigurosa, todas las normas dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo y otros Órganos estatales o autonómicos competentes, relativas a preparación, manipulación y exhibición de los artículos al público y demás normativa de aplicación.
- 5.1.12. El adjudicatario queda obligado a tener expuesto a la vista del público y usuarios la relación total de los artículos, con expresión de cantidad, calidad, marcas y precios, debidamente visada y sellada por la Dirección del CAR, a la que dará mayor difusión y publicidad.
- 5.1.13. El adjudicatario tendrá expuesto al público diariamente la composición del Menú del día, donde habrá dos primeros platos, dos segundos platos y dos postres, con una rotación quincenal, así como también queda obligado a comunicar quincenalmente al Responsable del Seguimiento del Contrato los menús previstos para los siguientes catorce días.
- 5.1.14. Los servicios prestados por el adjudicatario, en la Cafeterías, serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas aprobadas por el CAR.
- 5.1.15. El adjudicatario se obliga a tener en el Comedor y en la Cafetería **Hojas de Reclamaciones** a disposición de los usuarios del local, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanente, tramitando las posibles reclamaciones según las instrucciones de la Dirección General de Consumo y remitiendo copia de las mismas, de forma inmediata, a la Dirección del CAR o persona en quien delegue, siempre dentro de las 24 horas siguientes a su inserción, de cualquier queja o reclamación. La Dirección estampará en la Hoja de Reclamaciones diligencia de que le ha sido comunicada la reclamación o queja.
- 5.1.16. No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta al del consumo en el CAR.
- 5.1.17. El derecho de admisión queda reservado a la Dirección del CAR, pero será ejercido por el adjudicatario, como mínimo de conformidad a las instrucciones antes expuestas o las que pudiera recibir.

6. CONDICIONES TÉCNICAS, EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES Y OTRAS NORMAS COMPLEMENTARIAS EN RELACION CON EL CONTENIDO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

Centro de Alto Rendimiento Región de Murcia, S.A.U.

Avda. Mariano Ballester, nº.2 - 30.710-Los Alcázares-Murcia Telf.:(968)-334500 Fax:(968)-57.56.36

Web: www.carmurcia.es e.mail:: carmurcia@carmurcia.es





- 6.1.** El CAR aportará las instalaciones correspondientes, así como la relación del material y maquinaria de su propiedad que actualmente se encuentran instalados, quedando obligado el adjudicatario, en todo momento, a mantener en el mejor estado de conservación, funcionamiento y rendimiento dichos bienes, incluso al cesar en la prestación realizando, en su caso, todas las actuaciones preventivas, correctivas, predictivas o reparadoras necesarias para garantizar el correcto desarrollo del servicio. Al finalizar el contrato, el contratista está obligado a devolver como mínimo, en cantidad y calidad todos los bienes relacionados propiedad del CAR.
- 6.2.** El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones, fija o móviles, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.
- 6.3.** Será por cuenta del adjudicatario el equipamiento complementario de la cafetería, teniendo en cuenta que el mismo va referido al necesario para la prestación del servicio objeto de este expediente
- 6.4.** El adjudicatario se obliga a facilitar las, vajillas, cristalerías, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios de cafetería que no hayan sido aportados por el CAR.
- 6.5.** El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio de la Dirección del CAR, las condiciones de calidad, prestación y pulcritud correspondiente al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el CAR.
- 6.6.** El adjudicatario se obliga a la conservación en perfectas condiciones de los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del CAR.
- 6.7.** El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material puesto a su disposición en las mismas condiciones y estado que el inicio del contrato.
- 6.8.** La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que el CAR pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la explotación en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del contratista, por lo que a la terminación del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso, por parte del CAR en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que al efecto se haga.
- 6.9.** El adjudicatario no tendrá sobre el local e instalaciones más derecho que el de su utilización durante la vigencia del contrato. Si deseara realizar obras en los locales, solicitará previamente autorización de la Dirección del CAR, sin derecho alguno a indemnización por la realización de las mismas al finalizar el contrato. Así mismo, deberá comunicar a la Dirección del CAR y contar con su aprobación para aquellas modificaciones que supongan aumento de la potencia o capacidad de las instalaciones.



- 6.10.** Las actuaciones propuestas por la empresa adjudicataria, tanto en obras como en instalaciones, deberán de acompañarse de un proyecto técnico, para su previa aprobación. Tanto los proyectos presentados como la ejecución de las obras e instalación de maquinaria, deberá cumplir en todo momento la normativa vigente.
- 6.11.** Todas las operaciones de obras e instalaciones (instalación inicial, reforma o ampliación) serán efectuadas por empresa homologada por la Dirección General de Industria. (Ej. Máquinas de café por empresa instaladora y mantenedora de aparatos a presión).
- 6.12.** El contratista no podrá enajenar el mobiliario, maquinaria y utensilios afectos al contrato y que hubieran de revertir en el CAR, ni gravarlos, salvo autorización expresa.
- 6.13.** Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por el CAR o se adquieran durante el periodo de vigencia del contrato, así como la reparación, mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los mismos, aunque parta ello fuere necesario sustituir algún elemento, siempre a criterio del CAR y a cargo del adjudicatario. Igualmente será obligación del contratista el mantenimiento de los desagües en perfecto estado de funcionamiento, corriendo a su cargo las tareas de revisiones, reparaciones e incidencias que se efectúen en los equipos e instalaciones del CAR siendo comunicadas al servicio de mantenimiento.
- 6.14.** El adjudicatario estará obligado a facilitar el acceso al personal de oficio y mantenimiento, a fin de realizar las reparaciones e inspecciones que sean necesarias, y una vez finalizada la reparación o revisión, deberá entregar copia del parte de trabajo al Servicio de Mantenimiento del CAR.
- 6.15.** Así mismo, para la explotación del servicio, la empresa está sujeta a las normas internas del funcionamiento del Servicio Mantenimiento del CAR, y deberá llevar un mantenimiento preventivo y correctivo, del equipamiento e instalaciones en las dependencias en las que desarrolla la actividad, especialmente aquellas que pueden originar un punto de mayor riesgo para la seguridad del CAR y sus ocupantes (limpieza de grasas en campanas extractoras, manejo de productos inflamables, etc.)
- 6.16.** La empresa adjudicataria deberá colaborar en las inspecciones de las instalaciones que necesite o considere necesarias el servicio de mantenimiento del CAR (revisión de organismos de control, revisiones internas del Servicio de Ingeniería, revisiones del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, inspecciones de Sanidad en materia de sanidad medioambiental, etc.)
- 6.17.** Así mismo, la empresa que resulte adjudicataria colaborará con el CAR en la implantación en sus áreas de restauración (cocinas, cafeterías, etc.) de la metodología de calidad ISO o de cualquier



empresa acreditadora y en el cumplimiento de los procedimientos generales y específicos para su implantación y mantenimiento.

- 6.18.** La empresa llevará el mantenimiento técnico legal, funcional, preventivo y correctivo, de todo el equipamiento y las instalaciones, tanto propias como las aportadas por el CAR, de las dependencias a explotar, debiendo asegurar el correcto funcionamiento de dichas instalaciones y equipamientos. Todas las operaciones de mantenimiento de las instalaciones a las que este sujeta la empresa, deberán ser contratadas con empresas autorizadas y servicios técnicos oficiales.
- 6.19.** El adjudicatario subsanará los desperfectos que se produzcan en los locales e instalaciones en un plazo máximo de 24 horas si son urgentes y condicionan el normal funcionamiento de las cafeterías, y si dicha subsanación admite demora, el plazo se extiende a 5 días, siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de ello y abonará asimismo los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.
- 6.20.** El adjudicatario se hará cargo de la adquisición y reposición del material que por su uso se deteriore durante la vigencia del contrato, que deberá ser de la misma calidad que el ofertado en el concurso y en todo caso contará con la aprobación de la Dirección. El contratista deberá adquirir a su cargo los utensilios de cocina, cafetería y comedores (ollas de acero inoxidable, sartenes, cazos, vajillas, platos de distintas medidas -hondos, llanos y de postre-, cubertería, etc.) que se precisen para un correcto funcionamiento del servicio, comprometiéndose a adscribir a la ejecución del contrato los medios materiales suficientes para ello. Las adquisiciones se realizarán de acuerdo con las indicaciones que dicte el CAR, y serán inventariadas al inicio del contrato y revertirán en la misma cantidad y calidad que al inicio de la actividad.
- 6.21.** El adjudicatario se hará cargo de la adquisición del material fungible de un solo uso, mascarillas, guantes, gorros, rollos industriales de papel seca manos y limpieza de superficies etc., necesarios serán por cuenta del adjudicatario.
- 6.22.** Son de cuenta del adjudicatario las reparaciones que se efectúen, así como las revisiones de mantenimiento de aparatos e instalaciones del servicio y deberá abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del normal deterioro derivado de un uso cuidadoso. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en el material y aparatos propiedad del CAR, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos de éstas.
- 6.23.** El adjudicatario quedará obligado a comunicar a Servicio de Mantenimiento y contar con su aprobación, para aquellas modificaciones que supongan aumento en la potencia de las instalaciones.



- 6.24.** El equipamiento que deberá aportar el adjudicatario, comprenderá lo siguiente: aportación y reposición de todo el menaje, vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del CAR aceptar el que proponga, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas, que conservará en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.
- 6.25.** Del equipamiento propuesto se elaborará una memoria, atendiendo al uso que se vaya a hacer de cada elemento, debiendo indicar en la misma: descripción, características, tipo, marca, modelo, capacidad, importe unitario y total, número de unidades necesarias, etc.
- 6.26.** La reposición del material que por su uso se deteriore durante la vigencia del contrato, será de la misma calidad que el ofertado en el Concurso y en todo caso deberá contar con la aprobación de la Dirección del Centro o persona en quien delegue.
- 6.27.** En caso de extinción del contrato, independientemente de cual sea su causa, el adjudicatario vendrá obligado a retirar el mobiliario aportado, así como a devolver todo el material recibido, en las condiciones y estado que resulte adecuado a su uso.
- 6.27.1. Dará conocimiento a la Dirección de forma inmediata, de las reparaciones a efectuar en el material y aparatos propiedad del CAR, siendo de su cuenta los gastos de éstas, previa inspección e informe del Servicio de Mantenimiento; hasta tanto se proceda a la reparación de la maquinaria averiada, el adjudicatario deberá sustituir ésta por otra en perfectas condiciones a fin de que el servicio se desarrolle con total normalidad.
- 6.27.2. La empresa adjudicataria deberá aportar un proyecto valorado de las mejoras necesarias para el desarrollo óptimo del servicio. Las instalaciones y materiales del proyecto aprobados por la Dirección, serán aportadas por el adjudicatario a su cargo, antes de iniciar el servicio. A tal efecto, las empresas licitantes podrán solicitar la visita a las instalaciones del Centro, para un mayor conocimiento de la situación de partida.
- 6.27.3. El adjudicatario deberá retirar de la circulación de forma inmediata, cualquier bandeja, plato, vaso, taza o cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconchones o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que menoscabe la calidad del Servicio exigido por el CAR. En estos casos se procederá automáticamente a su reposición
- 6.27.4. Se tendrá especial atención en los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, etc.), que sufran roturas, los cuales deberán ser repuestos de forma inmediata para evitar los posibles riesgos, así como la reparación inmediata de fugas, roturas, etc., que produzcan una mala imagen del CAR.



- 6.27.5. El adjudicatario deberá sufragar los gastos que ocasione el consumo de agua, tanto fría como caliente, y el coste de la energía eléctrica que resulte del consumo de electricidad en las instalaciones de las cafeterías, así como la instalación de contadores para luz y agua.
- 6.27.6. El agua y la energía eléctrica serán suministradas por el CAR facturándosele a posteriori dicho gasto a la empresa adjudicataria, así como también el adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, lámparas, etc.) que se utilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.
- 6.27.7. El adjudicatario viene obligado a facilitar el acceso al Personal de Oficio y Mantenimiento del CAR a las dependencias del comedor, a fin de realizar los correspondientes trabajos de reparaciones de instalaciones generales ubicadas en el mismo.
- 6.27.8. Serán de cuenta del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas, entendiéndose por tales la reposición de cristales, pinturas, mostradores y toda clase de reparaciones que se produzcan que no sean puramente estructurales.
- 6.27.9. Será obligación del adjudicatario el mantenimiento de las instalaciones contra incendios y evacuación del área que le afecte según la normativa vigente y en especial presentará un programa de limpieza de las conducciones de humos y campanas, así como mantener expeditas las zonas de evacuación.
- 6.27.10. Los proveedores de estos productos deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la Empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. Se valorará muy positivamente que los proveedores de productos perecederos sean de la región de Murcia, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día.

7. PERSONAL

- 7.1.** Los profesionales que presten servicios en el comedor y cafetería, deberán disponer de Carné de Manipulador de Alimentos. Igualmente será obligatorio el cumplimiento del Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos. Asimismo, deberá cumplir el R. D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, además de toda normativa presente y futura que tenga relación con la prestación del Servicio.
- 7.2.** El Adjudicatario está obligado asimismo, a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de Accidentes



de Trabajo y Seguros de Vida, según el convenio en vigor y atenerse a lo dispuesto en el Convenio correspondiente, y velar por el cumplimiento de la legislación vigente sobre prevención de Riesgos Laborales. Mensualmente deberá presentar dicha acreditación y que está al corriente en el pago de sus cotizaciones (MOD.TC1, TC2).

- 7.3.** El Contratista se obliga a poner, en todo momento, a disposición del CAR, información sobre el personal empleado en la prestación del Servicio tanto en días laborables como en festivos, la lista del personal encargado del Servicio en las instalaciones del CAR, con descripción del lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, así como información sobre el procedimiento establecido para la cobertura del servicio en los días festivos, de acuerdo siempre con las disposiciones vigentes en materia laboral.
- 7.4.** Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo el personal masculino y femenino durante las horas en que se realice el trabajo. El modelo y color de los uniformes será sometido previamente por el adjudicatario a la Dirección del CAR. Deberán llevar en lugar visible una placa identificativa con su nombre, y cuidar al máximo la higiene y decoro de su vestuario.
- 7.5.** El trato del personal que preste servicio en el comedor y la cafetería en relación al público en general, deberá ser de exquisita corrección y amabilidad.
- 7.6.** Cuando este personal no procediere con la debida corrección dentro del CAR o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Dirección del CAR podrá exigir del contratista que prescinda del trabajador en cuestión para los servicios de este contrato.
- 7.7.** Todo el personal afectado por lesiones cutáneas u otras enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos deberá ser sustituido de forma inmediata. La empresa adjudicataria cuidará que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria del CAR. El aspecto del personal será impecable con todo lo que conlleva el orden personal (cara, manos, uñas, afeitado, peinado, corte de pelo, olor corporal, etc.).
- 7.8.** Mensualmente, junto a la facturación de los menús servidos, se presentará copia de los TC1 y TC2, liquidados e ingresados, perteneciendo al periodo legal establecido. La Dirección del CAR podrá comprobar que las personas que se encuentran trabajando corresponden con las que figuran en los documentos TC1 y TC2, para ello la empresa adjudicataria presentará un listado pormenorizado de los trabajadores y los periodos contratados.
- 7.9.** Los daños que este personal ocasione en el mobiliario sean personales o materiales (mobiliario, instalaciones etc.), ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el contratista, siempre a



- juicio de la Dirección del CAR, que podrá solicitar del adjudicatario el importe correspondiente.
- 7.10.** También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal, procediéndose del mismo modo que en el caso anterior.
- 7.11.** Para supervisar la asistencia del personal al trabajo, así como su eficacia, y al propio tiempo, mantener un permanente contacto con el CAR, el contratista designará un representante de su confianza, con poderes suficientes de aquel para la resolución inmediata de cuantos defectos o incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que supongan modificaciones de la misma no autorizadas.
- 7.12.** El CAR podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiere a los servicios contratados.
- 7.13.** El contratista se obliga a cumplir el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los Reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como a todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. El CAR quedará indemne a los daños y perjuicios que se pudieran derivar de los incumplimientos de la empresa en estas materias.
- 7.14.** En cuanto a las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo, será de aplicación las que marque la normativa vigente, haciendo especial hincapié en la higiene de manos.
- 7.15.** Cuando la Dirección del CAR tenga constancia, de forma manifiesta, de que alguno de los profesionales que prestan el servicio no cumpliera con las normas establecidas, tanto por la empresa como por la Dirección, lo comunicará a ésta para que, en su caso, adopte las medidas oportunas.
- 7.16.** El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores.
- 7.17.** En las zonas de manipulación y de almacenamiento de alimentos se prohibirá todo aquello que pueda contaminarlo: comer, fumar, o cualquier otra práctica antihigiénica.
- 7.18.** El CAR podrá solicitar cuanta información precise en relación a la Vigilancia de la Salud de los trabajadores, en los términos que prevea la legislación vigente y dentro del respeto al derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y la Ley Orgánica de Regulación del Tratamiento Automatizado de los Datos de Carácter Personal, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.
- 7.19.** Las empresas licitadoras presentarán un plan de formación continuada para el personal que vaya a prestar el servicio, tanto en



cocina como cafeterías, debiendo indicar en el mismo, duración, contenidos, perfil de los profesionales a formar, centro o profesional que lo impartirá, periodicidad, etc. La Dirección del CAR se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando así lo estime conveniente una memoria pormenorizada del plan de formación de los trabajadores empleados.

8. ESPECIFICACIONES DE CALIDADES DE LA MATERIA PRIMA QUE SE UTILIZARÁ EN LAS CAFETERIAS

- 8.1.** En general, todos los artículos suministrados por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente, y en particular al "Codex Alimentarius". Los alimentos enlatados deberán además cumplir la normativa vigente en materia de etiquetado, envasado y registro sanitario.
- 8.2.** Los proveedores de estos productos han de estar acreditados y sujetos a las instrucciones y normativas vigentes y deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.
- 8.3.** Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de platos y tapas serán de primera calidad, siendo inspeccionados íntegramente por el personal cualificado del adjudicatario y personal del Centro, que podrá rechazarlas tanto en el momento de su entrada en el CAR, como en los almacenes, como en el momento de su entrega para su preparación. Igualmente este personal supervisará las materias primas en sus condiciones de almacenamiento, caducidad, etc., estableciendo directrices de almacenamiento, que impidan cualquier desaprovisionamiento. Cuando la mercancía sea rechazada deberá ser retirada inmediatamente del Centro.

9. ARTICULOS DE CONSUMO Y PUBLICIDAD DE PRECIOS

- 9.1.** El adjudicatario está obligado a tener expuesto a la vista del público y usuarios la relación total de artículos, con expresión de cantidad, calidad, marcas y precios debidamente visada y sellada por el Gerente del CAR, a la que dará la mayor difusión y publicidad.
- 9.2. Menús**
 - 9.2.1. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español.
 - 9.2.2. En la relación de menús se dará a elegir entre un mínimo claramente diferenciado de dos primeros, dos segundos platos y postres diversos, con una rotación mínima de 15 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno. Se tendrá en cuenta las costumbres de la dieta mediterránea y que el



usuario está realizando una práctica deportiva, así como también:

- 9.2.2.1. Las materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas o frescas.
- 9.2.2.2. La oferta de artículos que figurará en la carta de la cafetería (bocadillos, repostería, tapas, bebidas, etc), con indicación de calidades, cantidades y marcas, así como si son hechos al momento, son calientes, fríos, etc. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar calidad bromatológica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).
- 9.2.2.3. Los menús tendrán que estar correctamente preparados, condimentados y presentados, teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.
- 9.2.2.4. El adjudicatario se obliga a tener un Libro de Reclamaciones a disposición del público, cuya existencia será anunciada en lugar visible de la cafetería. El mismo será diligenciado por la Dirección del Centro.

10. COMEDOR

- 10.1.** El adjudicatario habrá de presentar un listado de menús, que será aprobado por la Dirección del Centro, con carácter previo al inicio del contrato, cuyo precio será el de adjudicación.
- 10.2.** Dichos menús tendrán una rotación de 15 días y variarán 4 veces al año.
- 10.3.** La Dirección del Centro podrá pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno.
- 10.4.** La pensión alimenticia se compone de desayuno, comida, merienda y cena, y opcionalmente picnic. La comida y la cena contendrán como mínimo: Dos primeros y dos segundos a elegir, Ensalada y entremeses variados todos los días de la semana, postres caseros, fruta y lácteos, pan y agua embotellada
- 10.5.** La Dirección del CAR facilitará al adjudicatario de forma aproximada el número diario de personas a las que se le facilitarán los servicios indicados.
- 10.6.** Será obligación del adjudicatario, previa consulta a la Gerencia del CAR, establecer el control de asistencia a dicho comedor, no siendo responsabilidad de ésta si acuden a dicho comedor más personas que las establecidas. Para la admisión de deportistas al comedor el CAR proveerá a cada uno de ellos con derecho a pensión alimenticia, de un sistema de identificación (ticket fechado, listado u otro sistema que estime la Dirección del CAR) con indicación del servicio al que pertenece, fecha y firma, así como de que tipo de menú se trata (desayuno, comida ó cena). Para confirmar la validez del ticket



cuando los mismos sean presentados para facturación, deberán de ir debidamente cumplimentados y firmados.

- 10.7.** La empresa adjudicataria está obligada a mantener presencia de personal todos los días desde las **7,00 horas** de la mañana hasta las **23,00 horas**. El horario estará sujeto a la distribución del trabajo y las necesidades del servicio, garantizándose en todo momento que los cocineros dispongan del personal auxiliar necesario para la preparación de las comidas.
- 10.8.** El comedor tendrá un horario comprendido en el desayuno de 08:00 a 09:30, en la comida de 13:30 a 15:30 y en la cena de 08:30 a 22:30. Las franjas horarias podrán ser modificadas por parte de la Dirección del Centro en media hora arriba o abajo.

11. SERVICIOS ESPECIALES

El adjudicatario realizará cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, conferencias, consejos de administración, comisiones de dirección, conferencias, seminarios, servicios de cocktail, vinos de honor, etc.) que se acuerde con la Dirección del CAR, con la suficiente antelación. También tendrán esta consideración el servicio de cafés para las reuniones que indique la Dirección. El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuestos para la realización de estos servicios, que serán facturados de forma independiente. La Dirección se reserva la capacidad para contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.

12. MAQUINAS DE VENTA AUTOMATICA

- 12.1.** Las empresas licitadoras presentarán una propuesta en la que se detallará el tipo, características y el número de las máquinas que pretenden instalar, artículos que expenden y las zonas que se proponen para su ubicación. Se tendrá en cuenta que al menos las máquinas a instalar se deben clasificar en: Máquinas de bebidas calientes, máquinas de bebidas frías y máquinas de sólidos.
- 12.2.** Las máquinas de vending serán un complemento al servicio de cafetería, serán como máximo cinco y su ubicación estará en la cafetería.
- 12.3.** La instalación de máquinas expendedoras de productos o bebidas sean o no de hostelería, se llevará a cabo en los términos de la oferta efectuada por el adjudicatario, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuestas o premios.
- 12.4.** En ninguna de las máquinas podrán ser expeditas bebidas alcohólicas ni tabaco.
- 12.5.** En el supuesto de máquinas de sólidos, la reposición de los productos debe ser diaria y en horarios que no entorpezcan las labores habituales del CAR.



- 12.6.** En las máquinas estarán señalizadas claramente, en cada una de ellas, el nombre de la empresa, domicilio social, número de teléfono gratuito de atención al cliente, donde el usuario pueda hacer las reclamaciones que estime pertinentes.
- 12.7.** Los alimentos que se expidan en las máquinas, deberán ser acordes con los usos alimentarios que en un centro deportivo deben regir, no admitiéndose productos catalogados como "no aconsejados" para la alimentación por las sociedades de Nutrición y Alimentación. En la oferta deberá detallarse el tipo de productos a utilizar, así como su denominación comercial.
- 12.8.** No obstante, la Dirección del CAR podrá revisar periódicamente los productos que se expendan a fin de aconsejar o no su uso en el recinto deportivo.
- 12.9.** En **Anexo II**, acompaña relación de productos y precios máximos de los mismos, a expender en las mencionadas máquinas.
- 12.10.** Una vez realizada la adjudicación, la Dirección del CAR autorizará la propuesta de instalación, previa revisión y una vez consensuada con la empresa adjudicataria.
- 12.11.** La limpieza de las máquinas y su perfecto estado de funcionamiento y presentación al público será responsabilidad del adjudicatario.

13. LIMPIEZA

- 13.1.** La limpieza de la cocina, comedor y cafetería, así como los productos y materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta de la empresa adjudicataria, quien debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un Centro Deportivo ajustándose en todo momento a las indicaciones que se efectúe desde la Dirección del Centro.
- 13.2.** Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza, tanto de las instalaciones, aparatos, mobiliario, etc., que sirvan para prestar el servicio, como de los locales (suelos, techos, paredes, cristales, ventanas interiores, rejillas de aire acondicionado, campanas extractoras, lámparas, mobiliario, etc..) y zonas de acceso en que se desarrolla la actividad, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, sujetándose a la inspección higiénico sanitaria de la Dirección General de Salud Pública o las de la Dirección General de Consumo de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y a las normas de limpieza dictadas por la Dirección del CAR.
- 13.3.** La limpieza deberá realizarse en horarios que no causen molestias a los usuarios. El adjudicatario velará porque las condiciones de higiene y conservación de los locales sean perfectas, considerando que éstos son dependencias del CAR. El incumplimiento de estas condiciones será causa suficiente de rescisión del contrato



- 13.4.** La limpieza ha de incluir un conjunto de actuaciones al final de cada turno, limpieza diaria y las limpiezas programadas periódicas, siguiendo las pautas y frecuencias precisas para mantener el nivel de higiene y limpieza precisos en este tipo de establecimientos.
- 13.5.** Así mismo, el adjudicatario mantendrá limpias y expeditas de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cocina, almacenes de víveres y cafeterías, en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de las mercancías.
- 13.6.** Se tendrá especial cuidado en mantener los locales libres de insectos y animales, para ello el adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada en desinsectación, desratización y desinfección, para que haga la programación periódica para realizar la prevención necesaria así como los tratamientos correctivos en el caso de que sean necesarios. En caso de necesidad, estas acciones se efectuarán simultáneamente con las desinsectaciones y desratizaciones que realice el CAR. Copia del comprobante de la realización de estas actuaciones se entregará al Jefe de Mantenimiento del CAR.
- 13.7.** No estará permitido el uso de insecticidas líquidos o en spray, debiendo efectuarse la desinsectación por medios eléctricos para insectos voladores.
- 13.8.** La empresa adjudicataria deberá facilitar la entrada en el local a los empleados de la empresa contratista del Servicio de Desinsectación y Desratización, para el cumplimiento de su misión, en los días y horas que sean requeridos para ello, sin perjuicio de que si se observara la proliferación de algún tipo de plaga en el local, deberá proceder de inmediato a su oportuna eliminación.
- 13.9.** El adjudicatario deberá efectuar bimensualmente controles bacteriológicos. Estos análisis se realizarán tanto en materia prima en estado bruto como de los productos acabados y listos para el consumo.
- 13.10.** Igualmente corresponderá al adjudicatario la limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el Servicio, que efectuará hasta el punto donde entronquen ó unan con las instalaciones generales del CAR. La limpieza, montaje y desmontaje de la campana de extracción de humos es asimismo obligación del contratista.

14. GESTION DE RESIDUOS

- 14.1.** El adjudicatario viene obligado al cumplimiento riguroso de las normas que dicten las correspondientes Ordenanzas Municipales para la retirada de toda clase de basuras y desperdicios que produzca la



cocina, comedor y cafetería, para ello queda obligado a contar con los suficientes contenedores-recipientes herméticos.

- 14.2.** Los residuos generados, así como los derivados del uso de máquinas de venta automática se considerarán residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del CAR. Estos residuos corresponden al grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio o metal y materia orgánica.
- 14.3.** El contratista cumplirá la normativa vigente en lo que respecta a la recogida y traslado al almacén final de estos residuos. El traslado de los mismos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará al final de la jornada, procurando evitar el tránsito por las áreas de preparación de alimentos y por los comedores, así como su derramamiento y abocamiento al suelo, debiendo utilizar los circuitos de sucio que a tal efecto disponga la Dirección del Centro.
- 14.4.** En cuanto a la recogida de residuos en el punto de origen, deberá ser selectiva, con el fin de evitar que éstos reciban un tratamiento fuera del centro que no les corresponda y teniendo en cuenta que los residuos derivados de este grupo son en su mayoría susceptibles de reciclaje. El CAR valorará positivamente el conjunto de medidas organizativas dirigidas a la minimización de dichos residuos, las cuales serán explicadas en las ofertas presentadas por las empresas licitadoras.
- 14.5.** Se deberá realizar una correcta gestión medioambiental de todos los residuos que se produzcan en el desarrollo de la actividad, y no perjudicará el resto de instalaciones del CAR (vertidos incorrectos y similares en saneamiento, perturbaciones por mal funcionamiento del equipamiento, etc.).
- 14.6.** Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, contenedores, etc) correrán a cargo del Contratista.
- 14.7.** En los lugares en que se ubiquen las máquinas de venta automática, existirán recipientes, debidamente identificados, con los residuos a contener a fin que se puedan clasificar debidamente. En el diseño de los mismos, se estará a la normativa que dicte la Dirección del CAR.
- 14.8.** Las empresas licitadoras deberán presentar en su Plan de limpieza y residuos sólidos un apartado destinado a la gestión integral de residuos urbanos (segregación, contenedores a utilizar, circuitos de retirada, horarios, etc.).
- 14.9.** El entorno de los locales debe estar limpio y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza, así como el permanente aspecto del mantenimiento de las condiciones de higiene general.
- 14.10.** Todo el cartón que se genere deberá ser plegado y depositado en el contenedor instalado al efecto



- 14.11.** La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la ejecución del Servicio objeto del Contrato, se realizará por la puerta trasera de la cocina, utilizando la puerta exterior de acceso al CAR, quedando prohibida la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso, de manera que no interfiera con las labores del CAR, quedando prohibida la entrada de artículos a través de las puertas principales del CAR.

15. INSPECCIÓN DEL SERVICIO

- 15.1.** La inspección del servicio que se contrata estará a cargo del Director del CAR o del personal en quien delegue. En el ejercicio de estas funciones, quienes tengan atribuida esta misión, estarán facultados para entrar en los locales de la cafetería y zonas de cocinas, almacenes, etc., para comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que cumplen el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones del adjudicatario.
- 15.2.** El Director del CAR o persona en quien delegue se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los aparatos e instalaciones del servicio para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizasen o fueran deficientes, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.
- 15.3.** Del mismo modo, podrán realizar las manipulaciones pertinentes para la comprobación de la calidad de los alimentos, que deberán reunir las condiciones sanitarias y de calidad, de acuerdo con las normas sanitarias y de calidad vigentes, y en todo caso, con la normativa higiénico-sanitaria de carácter general.
- 15.4.** El CAR ejercerá un permanente control sobre la calidad de la materia prima, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de la cocina, comedor y cafetería y sus locales y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones. Dicho control será llevado a cabo por el responsable designado por el Órgano de Contratación, a propuesta de la Dirección del CAR. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario, que deberá responder por escrito las medidas correctoras a aplicar en un plazo máximo de cinco días.
- 15.5.** La Dirección del CAR se reserva el derecho de establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos y en todas las fases del proceso y la distribución. Establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, en cumplimiento de todas las normas dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo y otros Órganos estatales o autonómicos competentes, relativas a preparación, manipulación y exhibición de los artículos al Público



- 15.6.** La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno, quedando el adjudicatario obligado a facilitar el acceso a las instalaciones del Servicio a las personas que designe la Dirección del CAR. Asimismo, el CAR podrá inspeccionar, sin preaviso alguno, al personal del adjudicatario y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata, suscribiendo un Acta en el momento de la inspección, en la que se hará constar la calidad del servicio, calificándose de buena, aceptable o deficiente.
- 15.7.** EL CAR pondrá en conocimiento del adjudicatario las deficiencias observadas, indicándole las medidas que a su juicio deberán ser tomadas.
- 15.8.** El contratista designará un representante, con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos o incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones de la misma no autorizadas. Dicho representante será el interlocutor válido de la empresa con la Dirección del CAR.

16. NORMAS SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- 16.1.** El cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales, el contratista deberá establecer contacto con la persona/s responsable/s de la prevención de riesgos laborales del centro en el que va a realizar la prestación objeto del contrato. El adjudicatario se obliga a cumplir y hacer cumplir el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. El será el único responsable de tales incumplimientos, por lo que se mantendrá indemne a la sociedad mercantil pública Centro de Alto Rendimiento Región de Murcia, S.A.U. por cualquier daño o perjuicio que se derivase de los mismos.
- 16.2.** El CAR podrá solicitar al adjudicatario una copia de los resultados obtenidos en los reconocimientos médicos que, de acuerdo con la legislación vigente, se practiquen a los empleados que presten el servicio, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la Legislación en Prevención de Riesgos Laborales y Protección de Datos, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.
- 16.3.** Se estará a toda la legislación aplicable en cuanto a la limpieza general, aseo personal, prohibición de fumar, etc., así como cualquier otra norma de régimen interno que el CAR dicte, en cuanto al personal que emplee el adjudicatario.
- 16.4.** Las empresas licitadoras presentarán un plan de formación continuada para el personal que vaya a prestar el servicio, tanto en



cocina como en cafeterías, debiendo indicar en el mismo, duración, contenidos, perfil de los profesionales a formar, centro o profesional que lo impartirá, periodicidad, etc., incluyendo como mínimo: Reciclaje para Cocineros/as y Camareros/as, y programa específico para el personal propio de la Empresa.

- 16.5.** La Dirección del CAR se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando así lo estime conveniente una memoria pormenorizada del plan de Formación de los trabajadores empleados.

En Murcia, a 21 de noviembre de 2011

El Director General de la Actividad Física y el Deporte	El Director General de la Sociedad Mercantil Pública Centro de Alto Rendimiento Región de Murcia, S.A.U.
Fdo. Antonio Peñalver Asensio	Fdo. Francisco Montoya Conesa



ANEXO I

En estos precios, que se consideran máximos, se incluyen las cantidades correspondientes a IVA.

CAFETERIA PÚBLICO	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 8%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
TAPAS				
Ensaladilla Rusa	1,43	1,54 €		
Ensalada Murciana	1,43	1,54 €		
Tapa de Tortilla de Patatas	1,10	1,18 €		
Pisto murciano	1,43	1,54 €		
Tapa de magra con tomate	1,43	1,54 €		
Calamares con tomate	1,57	1,69 €		
Calamares romana	1,57	1,69 €		
Croquetas (cuatro unidad)	1,57	1,69 €		
Hígado al ajillo con patatas	1,57	1,69 €		
Champiñón al ajillo	1,43	1,54 €		
Empanadillas fritas (unidad)	0,46	0,50 €		
Aceitunas (reellenas o aliñadas)	1,28	1,38 €		
Patatas fritas (bolsa)	1,01	1,08 €		
Almendras fritas	1,19	1,28 €		
Empanadillas horno (unidad)	1,01	1,08 €		
Queso fresco y manchego	1,53	1,64 €		
Atún conserva con mahonesa	1,53	1,64 €		
REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS				
Caña de cerveza	0,77	0,83 €		
Tubo de cerveza	0,87	0,93 €		
1/3 cerveza	0,87	0,93 €		
1/5 cerveza	0,77	0,83 €		
1/3 cerveza sin alcohol	0,87	0,93 €		
1/5 cerveza sin alcohol	0,77	0,83 €		
Bote de cerveza	1,10	1,18 €		
Coca-cola, Fanta, tónica, similar en botellín	0,91	0,98 €		
Bote coca-cola, fanta o	1,02	1,09 €		

Centro de Alto Rendimiento Región de Murcia, S.A.U.

Avda. Mariano Ballester, nº.2 - 30.710-Los Alcázares-Murcia Telf.:(968)-334500 Fax:(968)-57.56.36

Web: www.carmurcia.es e.mail:: carmurcia@carmurcia.es





similar				
Botella 1/4 agua mineral con o sin gas	0,47	0,51 €		
Botella 1.5 litros agua mineral	1,01	1,08 €		
Vaso zumo envasado (melocotón...)	0,91	0,98 €		
Vaso zumo natural	1,33	1,43 €		
Bíter sin alcohol (o similar)	0,91	0,98 €		
Copa vino Jumilla (o similar)	0,52	0,56 €		
Batidos varios (botellín)	1,02	1,08 €		
Agua Vichi	1,00	1,06 €		
CAFES, LECHE, INFUSIONES				
Café crema	0,77	0,83 €		
Café cortado o manchado	0,82	0,88 €		
Café con leche desayuno	0,91	0,98 €		
Café descafeinado crema	0,77	0,83 €		
Descafeinado cortado o manchado	0,82	0,88 €		
Descafeinado con leche desayuno	0,91	0,98 €		
Taza de leche	0,67	0,72 €		
Infusiones	0,57	0,61 €		
BOCADILLOS Y SANDWICHS				
Bocadillo de fiambre (salchichón, chorizo...)	1,48	1,59 €		
Bocadillo jamón serrano	1,86	2,00 €		
Bocadillo tortilla francesa	1,48	1,59 €		
Catalana de serrano	2,00	2,15 €		
Bocadillo tortilla de patatas dos huevos	1,43	1,54 €		
Bocadillo atún y mahonesa	1,67	1,79 €		
Pepito de lomo	2,16	2,32 €		
Bocadillo magra con tomate	1,91	2,05 €		
Sándwich mixto	1,57	1,69 €		
Sándwich vegetal	1,41	1,52 €		



REPOSTERIA				
Croissant, ensaimada, donut, pastel de cabello, napolitanas, etc....	0,88	0,93 €		
Tostada mantequilla y mermelada	0,82	0,88 €		
Tostada con tomate y aceite de oliva	0,82	0,88 €		

CAFETERIA PERSONAL	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 8%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
TAPAS				
Ensaladilla Rusa	1,01	1,08 €		
Ensalada Murciana	1,01	1,08 €		
Tapa de Tortilla de Patatas	1,01	1,08 €		
Pisto murciano	1,01	1,08 €		
Tapa de magra con tomate	1,01	1,08 €		
Calamares con tomate	1,33	1,43 €		
Calamares romana	1,19	1,28 €		
Croquetas (cuatro unidad)	1,10	1,18 €		
Hígado al ajillo con patatas	1,01	1,08 €		
Champiñón al ajillo	1,01	1,08 €		
Empanadillas fritas (unidad)	0,37	0,40 €		
Aceitunas (rellenas o aliñadas)	0,81	0,88 €		
Patatas fritas (bolsa)	0,66	0,72 €		
Almendras fritas	0,81	0,88 €		
Empanadillas horno (unidad)	0,81	0,88 €		
Queso fresco y manchego	1,01	1,08 €		
Atún conserva con mahonesa	1,10	1,18 €		
REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS				
Caña de cerveza	0,51	0,56 €		
Tubo de cerveza	0,66	0,72 €		
1/3 cerveza	0,66	0,72 €		
1/5 cerveza	0,51	0,56 €		
1/3 cerveza sin alcohol	0,76	0,83 €		



1/5 cerveza sin alcohol	0,66	0,72 €		
Bote de cerveza	0,85	0,92 €		
Coca-cola, Fanta, tónica, similar en botellín	0,66	0,72 €		
Bote coca-cola, fanta o similar	0,86	0,92 €		
Botella 1/4 agua mineral con o sin gas	0,42	0,45 €		
Botella 1.5 litros agua mineral	0,66	0,72 €		
Vaso zumo envasado (melocotón...)	0,66	0,72 €		
Vaso zumo natural	1,09	1,18 €		
Bíter sin alcohol (o similar)	0,76	0,82 €		
Copa vino Jumilla (o similar)	0,37	0,40 €		
Batidos varios (botellín)	0,76	0,82 €		
Agua Vichi	0,76	0,82 €		
CAFES, LECHE, INFUSIONES				
Café crema	0,46	0,50 €		
Café cortado o manchado	0,51	0,56 €		
Café con leche desayuno	0,66	0,72€		
Café descafeinado crema	0,51	0,55 €		
Descafeinado cortado o manchado	0,56	0,61 €		
Descafeinado con leche desayuno	0,76	0,83 €		
Taza de leche	0,51	0,56 €		
Infusiones	0,42	0,45 €		
BOCADILLOS Y SANDWICHS				
Bocadillo de fiambre (salchichón, chorizo...)	1,28	1,38 €		
Bocadillo jamón serrano	1,38	1,49 €		
Bocadillo tortilla francesa	1,10	1,18 €		
Catalana de serrano	1,38	1,49 €		
Bocadillo tortilla de patatas dos huevos	1,00	1,08 €		
Bocadillo atún y mahonesa	1,09	1,18 €		
Pepito de lomo	1,42	1,53 €		



Región de Murcia
Consejería de Cultura y Turismo

Dirección General de la Actividad Física y el Deporte



C.A.R. Infanta Cristina
Región de Murcia

Bocadillo magra con tomate	1,19	1,28 €		
Sándwich mixto	1,00	1,07 €		
Sándwich vegetal	1,19	1,28 €		

REPOSTERIA				
Croissant, ensaimada, donut, pastel de cabello, napolitanas, etc....	0,62	0,67 €		
Tostada mantequilla y mermelada	0,62	0,67 €		
Tostada con tomate y aceite de oliva	0,51	0,56 €		

Centro de Alto Rendimiento Región de Murcia, S.A.U.

Avda. Mariano Ballester, nº.2 - 30.710-Los Alcázares-Murcia Telf.:(968)-334500 Fax:(968)-57.56.36

Web: www.carmurcia.es e.mail:: carmurcia@carmurcia.es





ANEXO II

PRECIOS DE LAS MAQUINAS DE VENDING

PRODUCTOS	SIN IVA	IVA 8 %	PRECIO OFERTADO S/IVA	PRECIO OFERTADO C/IVA
BEBIDAS CALIENTES				
Café Express	0,65	0,70		
Café Largo	0,65	0,70		
Descafeinado Solo	0,65	0,70		
Leche	0,65	0,70		
Infusión Te al Limón	0,65	0,70		
Cortado	0,65	0,70		
Café con Leche	0,65	0,70		
Café Capuchino	0,65	0,70		
Leche Chocolateada	0,65	0,70		
AGUAS Y REFRESCOS				
Agua Botella de 500 cc.	0,65	0,70		
Agua Botella de 1,15 lts.	0,93	1,00		
Refresco de Cola 33 cc.	0,93	1,00		
Refresco de Cola Light de 33 cc.	0,93	1,00		
Refresco Naranja 33 cc.	0,93	1,00		
Refresco Limón 33 cc.	0,93	1,00		
ZUMOS Y BATIDOS				
Batido de Chocolate	0,74	0,80		
Zumo de Biofrutas	0,93	1,00		
Zumo de Melocotón de 33 cc.	0,74	0,80		
Zumo de Piña de 33cc.	0,74	0,80		
Zumo de Naranja de 33cc.	0,74	0,80		



ANEXO III

INVENTARIO DE COCINA, COMEDOR Y CAFETERÍA

Unidades	Elemento	Ubicación
2	HORNO (FAGOR Y REPAGAS)	COCINA
1	FREIDORA 2 SENOS (FAGOR)	COCINA
1	MARMITA (FAGOR)	COCINA
1	COCINA 6 FUEGOS (EURAST UNI)	COCINA
1	PLANCHA FAGOR	COCINA
1	NEVERA 3 PUERTAS COMERSA	COCINA
2	CORTA FIAMBRE TECMAL	COCINA
1	CALENTADOR COMIDA PEQUEÑO EURAST	COCINA
4	MESAS TRABAJO PEQUEÑAS EURAST	COCINA
3	MESAS TRABAJO CON CAJONES EURAST	COCINA
2	BARRA CALIENTE FUENTES FAGOR	COCINA
5	MESAS CON FREGADERO	COCINA
1	MESA GRANDE DE TRABAJO	COCINA
1	NEVERAS LYNX	COCINA
1	EXPOSITOR DE BEBIDAS HELKAMA	COCINA
1	EXPOSITOR CASA COMERCIAL FUENSANTA	COCINA
4	CONGELADORES DE CASAS COMERCIALES	COCINA
2	LINEA DE CALIENTE Y FRIO (FAGOR Y EDESA)	COCINA
1	MESA GUARDAPLATOS FAGOR	COCINA
2	PANERAS (FAGOR Y EDESA)	COCINA
2	LAVAVAJILLAS ROMAG	COCINA
5	ESTANTERIAS DE PARED	COCINA
1	FREGADEROS DE 2 SENOS	COCINA
1	CARRO MULTITRANSPORTE CON CUATRO BANDEJAS	COCINA
3	CARROS ALTOS DE BANDEJAS	COCINA
2	FREGADEROS DE 1 SENO	COCINA
5	OLLAS DIFERENTES TAMAÑOS	COCINA
5	TARTERAS DIFERENTES TAMAÑOS	COCINA
14	SARTENES	COCINA
3	CHINOS ACERO INOXIDABLE	COCINA
5	FUENTES ACERO INOXIDABLE	COCINA
5	CAZOS	COCINA
4	ESPUMADERAS ACERO INOX.	COCINA
5	COLADORAS DE PATATAS ACERO INOX.	COCINA
4	CUCHARONES DE SOPA ACERO INOX.	COCINA
1	COLADOR GRANDE ACERO INOX.	COCINA

Centro de Alto Rendimiento Región de Murcia, S.A.U.

Avda. Mariano Ballester, nº.2 - 30.710-Los Alcázares-Murcia Telf.:(968)-334500 Fax:(968)-57.56.36

Web: www.carmurcia.es e.mail:: carmurcia@carmurcia.es





9	PAELLERAS	COCINA
2	EMBUDO ACERO INOX.	COCINA
3	BATIDORES MANUALES ACERO INOX.	COCINA
1	BATIDORA INDUSTRIAL DE UNA MARCHA ROBOT COUPÉ CMP300VV	COCINA
6	CUBOS BASURA DE PLASTICO	COCINA
1	LAVAMANOS PEDAL SOBERANA-FRANKE	COCINA
3	TABLAS DE COCINA PLASTICAS BLANCAS	COCINA
7	TABLAS DE COCINA PLASTICAS	COCINA
2	LECHERA ELECTRICA ACERO INOX. SAMMIC	COCINA
1	ACEITERA ACERO INOX.	COCINA
1	ESURRIDOR GRANDE DE ALUMINIO	COCINA
1	FUENTE DE AGUA ITV	COCINA
46	BANDEJAS DE COMIDA DE ACERO INOX. GASTRONOR	COCINA
209	BANDEJAS LINEA DE PLASTICO	COCINA
2	TOSTADORA IMPORT-INFRIGO Y SAMMIC	COCINA
2	SOPERAS	COCINA
5	BARREÑOS PLASTICOS	COCINA
15	BANDEJAS DE PLASTICO BLANCAS GRANDES	COCINA
1	PESO	COCINA
9	ESTANTERIAS DE PIE	COCINA
4	SARTENES DE DOS ASAS	COCINA
1	MESA SOPORTE DE TOSTADORA	COCINA
27	JARRAS DE AGUA	COCINA
103	VASO DE AGUA 27 CL.	COCINA
116	VASO DE CAÑA	COCINA
81	TAZA BLANCA CAFÉ GRANDE	COCINA
55	CUENCO DE CRISTAL	COCINA
188	FLANERAS	COCINA
70	PLATO BAJO FONDO	COCINA
38	PLATO DE CAFÉ	COCINA
13	FUENTE CERÁMICA	COCINA
159	PLATO HONDO	COCINA
206	PLATO LLANO	COCINA
57	PLATO POSTRE	COCINA
100	TAZA PEQUEÑA CAFÉ	COCINA
135	CUCHARAS	COCINA
280	CUCHILLOS	COCINA
305	TENEDORES	COCINA
68	CUENCOS CONSOMÉ	COCINA
19	COPA CAVA	COCINA
1	COPA CAÑA	COCINA
73	COPA VINO BLANCO	COCINA
4	COPA VINO TINTO	COCINA
12	COPA DE AGUA	COCINA
1	PICADORA CARNE PS 1050110	COCINA



10	SILLAS NEGRAS	COCINA
2	SILLONES ROJAS	COCINA
6	MESAS GRANDES BLANCAS	COMEDOR
42	SILLAS PVC COLORES	COMEDOR
19	MESAS CON SILLAS INCORPORADAS	COMEDOR
8	TABURETES	CAFETERIA
7	MESAS GRISES PEQUEÑAS	CAFETERIA
28	SILLAS GRISES PVC	CAFETERIA
1	LAVAVAJILLAS SILANOS ROMAG	CAFETERIA
1	MESA GRANDE DE ACERO	CAFETERIA
2	CAMARAS(UNA DE ELLAS ROTA)	CAFETERIA
4	BANDEJA REDONDA GRANDES ACERO INOX.	CAFETERIA
1	MICROONDAS	CAFETERIA
1	TOSTADORA	CAFETERIA
100	PLATO DE CAFÉ	CAFETERIA
37	PLATO DESAYUNO	CAFETERIA
26	PLATO CAFÉ CON LECHE	CAFETERIA
23	PLATO DE POSTRE	CAFETERIA
2	COPA VINO BLANCO	CAFETERIA
27	VASO DESAYUNO	CAFETERIA
1	JARRA CERVEZA	CAFETERIA
43	VASO CAFÉ	CAFETERIA
10	VASO ASIÁTICO	CAFETERIA
18	JARRA GRANDE CERVEZA	CAFETERIA
6	COPA COÑAC	CAFETERIA
18	VASO CAÑA	CAFETERIA
54	TAZA DESAYUNO	CAFETERIA
56	TAZA CAFÉ	CAFETERIA
30	CUCHILLOS	CAFETERIA
30	TENEDORES	CAFETERIA
2	TENEDORES PEQUEÑOS	CAFETERIA
120	CUCHARILLAS PEQUEÑAS	CAFETERIA
7	CUCHARAS DE RABO LARGO	CAFETERIA



ANEXO IV

PERSONAL QUE PRESTA SERVICIO EN LA COCINA, COMEDOR Y CAFETERIA DEL CENTRO DE ALTO RENDIMIENTO INFANTA CRISTINA

ANTIGÜEDAD	CATEGORIA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA SEMANAL HORAS
12/05/2005	Licenciado	100	40
01/02/2006	AFII GRUPO III. Cocinera	401	40
01/02/2006	AFII GRUPO III. Cocinera	401	40
09/04/2007	AFII GRUPO III. Ayudante Cocinera	401	40
02/04/2007	AFII GRUPO III. Ayudante Cocinera	401	40
01/02/2006	AFII GRUPO III. Ayudante Cocinera	401	40
01/09/2011	AFII GRUPO III. Ayudante Cocinera	410	40
01/09/2011	AFII GRUPO III. Ayudante Camarera	402	40
01/01/2010	Camarera	401	40
03/'06/2011	Ayudante Canarera	502	15

Centro de Alto Rendimiento Región de Murcia, S.A.U.

Avda. Mariano Ballester, nº.2 - 30.710-Los Alcázares-Murcia Telf.:(968)-334500 Fax:(968)-57.56.36

Web: www.carmurcia.es e.mail:: carmurcia@carmurcia.es

