



PLIEGO de PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

refª exped:
(que se cumplimentará tras aprobación Pliego)

que se ELABORA por el Servicio de Atención a Discapacitados y Otros Colectivos, y que contiene -de conformidad con los requisitos que establece la Ley de Contratos- las especificaciones TÉCNICAS PARTICULARES bajo las que deberá regirse, en el caso posible de que llegue a adjudicarse y formalizar, la EJECUCIÓN del

CONTRATO ADMINISTRATIVO

que aquí se PROPONE, referido a las PRESTACIONES del **SERVICIO DE CATERING DEL CENTRO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD “LOS OLIVOS” DE CIEZA**, cuyo OBJETO se define en la prescripción I) de las presentes CONDICIONES TÉCNICAS para su realización por EMPRESA AJENA.

I.) OBJETO DEL CONTRATO

1.1.-La contratación a que se refiere el presente pliego tiene por objeto la prestación del Servicio de CATERING para atender las necesidades en cuanto a preparación de comidas, que figuran en los ANEXOS a este Pliego, y su posterior distribución en condiciones optimas para el consumo, en el Centro para Personas con Discapacidad “Los Olivos”, sito Paraje Los Albares, s/nº, de Cieza.

Dicho servicio comprende las actuaciones de

- La gestión y compra de alimentos y materias primas necesarias para la prestación del servicio contratado (las carnes y pescados deberán ser suministrados deshuesado y sin espinas, respectivamente).
- Recepción, almacenamiento y custodia de materias primas.
- Preparación de los menús, según anexos.





- Transporte de la cocina al comedor y distribución en condiciones óptimas para el consumo.
- Puesta y retirada de mesas en el comedor.
- Lavado posterior de vajillas, limpieza y acondicionamiento general de la cocina, cámaras y utillaje.
- Colocación de vajilla en los armarios de menaje del Comedor del Centro.

1.2.- El servicio se prestará por el adjudicatario con las adecuadas condiciones de calidad, ajustándose a lo adjudicado y conforme a las obligaciones marcadas en el presente pliego.

1.3.- Para la prestación del servicio indicado en el punto 1.1., serán por cuenta del adjudicatario los alimentos, materias primas, productos de limpieza (lavavajillas, lejías, bayetas, estropajos, etc.) necesarias para la prestación del mismo, para el correcto cumplimiento del servicio.

II.) CONDICIONES PARTICULARES DE LA PRESTACIÓN

Dicho Servicio se realizará según las condiciones de lugar, horario y forma de ejecución que seguidamente se relacionan:

2.1.- Lugar de prestación del Servicio y maquinaria a utilizar.

2.1.1.- El servicio contratado se prestará en las instalaciones del Centro, corriendo a cargo del mismo los gastos de electricidad, agua y propano.

La empresa adjudicataria podrá utilizar toda la maquinaria existente en dicho Centro (cocina, horno, lavavajillas, microondas, batidora, etc.), así como menaje, cubertería y demás enseres propios de comedor, necesarios para el correcto cumplimiento del servicio, las reparaciones y mantenimiento de la misma correrán por cuenta de ésta.

Si la empresa adjudicataria considerase oportuno la utilización de cualquier otra maquinaria para una mejor prestación del servicio, podrá proceder a su inclusión en el equipo con la oportuna autorización de la Dirección del Centro, las reparaciones de la misma correrán por cuenta de ésta. A tal fin se confeccionaría un inventario de todo lo aportado por la empresa. Al término del contrato la empresa deberá retirar dicho material del Centro, si bien no podrá exigir indemnización alguna al Organismo contratante en concepto de rotura o deterioro de dicho utillaje.

Cuando con ocasión de actividades fuera del Centro o períodos vacacionales, todos o parte de los usuarios del mismo se trasladen a otras instalaciones, la





empresa adjudicataria habilitará los medios para que el servicio contratado se preste, asimismo, en los centros de atención temporal.

2.1.2.- En los supuestos en que por razones de índole técnico u otras, y al margen de las recogidas en el punto anterior, el servicio no se pueda prestar en el centro, la empresa adjudicataria proveerá un servicio alternativo de catering de manera que el mismo se preste sin solución de continuidad, en las condiciones del punto 1.1.

2.2.- Horario y Personal para la prestación del Servicio.

2.2.1.- El servicio se prestará durante todos los días del año, en horario reflejado en el apartado siguiente (2.2.2). La Dirección del Centro podrá modificar los horarios de referencia, según las necesidades.

2.2.2.- El personal necesario para la ejecución del Contrato es el siguiente:

- Mañanas: De lunes a Viernes:
 - 1 Cocinera en horario de 07,00 a 15,00 h.
 - 1 Cocinera en horario de 10,00 h. a 15,00 h.
- Sábados y Domingos:
 - 1 Cocinera en horario de 08,00 a 15,00 h.
 - 1 Cocinera en horario de 10,00 a 14,00 h.
- Tardes: De lunes a Domingo:
 - 1 Cocinera en horario de 17,00 a 22,00 h.

2.3.- Forma de ejecución.

2.3.1.- La recepción y almacenamiento de las materias primas se realizará directamente en las dependencias indicadas al efecto.

2.3.2.- Los menús generales se ajustarán al anexo del presente pliego, si bien podrá determinarse, si así se considerase necesario, la elaboración de otros menús o dietas especiales.

2.3.3.- Diariamente el coordinador designado por el Centro entregará al personal de cocina una hoja de control en la que se indiquen las raciones diarias y dietas especiales a elaborar.

Diariamente la Empresa entregara, a la Administración del Centro, un Albarán donde se relacionen el nº de raciones servidas en ese día (indicando nº de Desayunos, comidas/almuerzos, meriendas y cenas). Los citados Albaranes deberán ir debidamente conformados por un representante del Centro.

2.3.4 En los cuadros que figuran a continuación se señalan el número de raciones y los días en que se ha de prestar el servicio. Procede señalar que el





número de servicios es meramente indicativo de la situación actual, que puede sufrir modificaciones a lo largo del contrato.

Se estima que el número de raciones es según detalle siguiente:

DÍAS LABORABLES	COMENSALES		Nº RACIONES / DÍA (por tipos de servicio)			
	nº	carácter	Desyn.	comida	mernd.	Cena
	40	- Internos	40	40	40	40
5	- Mediopensionistas	--	5	--	--	
		--	--	--	--	
sumas TOTALES/día			40	45	40	40

FINES DE SEMANA	COMENSALES		Nº RACIONES / DÍA (por tipos de servicio)			
	nº	carácter	Desyn.	comida	Mernd.	Cena
	30	- Internos	30	30	30	30
--	- Mediopensionistas	--	--	--	--	
		--	--	--	--	
sumas TOTALES/día			30	30	30	30

ANUALIDAD 2018: Del 15/07/2018 al 30/11/2018.

Días laborales	Días Fines de Semana
104	39

ANUALIDAD 2019: Del 01/12/2018 al 30/11/2019

Días laborales	Días Fines de Semana
261	104

ANUALIDAD 2020: Del 01/12/2019 al 14/07/2020

Días laborales	Días Fines de Semana
157	69





III.) OTRAS CONDICIONES

3.1.- Además de los productos alimenticios, materia prima, productos de limpieza, ya indicados en el punto 1.3, y a utilizar para una correcta prestación del servicio, correrá de la exclusiva cuenta del adjudicatario del presente contrato las reparaciones y el mantenimiento de la maquinaria y utillaje que se pone a disposición del mismo para su adecuado cumplimiento.

3.2.- Queda expresamente prohibida la subcontrata del servicio excepto en el supuesto establecido en el punto 2.1.2 del presente Pliego.

3.3.- Por la Dirección del Centro, se realizará un control evaluatorio diario de los servicios suministrados, en el cual se apreciarán aspectos tales, como cantidad, calidad, ajuste al programa de menús y dietas, expresado en el anexo I, presentación de las comidas, aceptación general u otras observaciones que se consideren necesarias para la evaluación global del servicio.

La Dirección del Centro facilitará al coordinador de la empresa nota de las deficiencias detectadas en la ejecución del contrato para su inmediata subsanación.

Si a la hora de prestar el servicio se observara que los platos no reúnen las condiciones satisfactorias para el usuario, el adjudicatario deberá tener capacidad para cubrir la necesidad.

3.4.- El personal que lleve a cabo las tareas dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, quien deberá realizar la contratación correspondiente y correrá con todos los gastos de sueldos, alta en seguridad social, etc. que se deriven de dicha contratación, sujetándose a cuanto normativa les sea de aplicación. A requerimiento del Director del Centro, y cuando éste lo considere oportuno, el coordinador designado por la empresa adjudicataria deberá presentar la documentación que se le solicite a efectos de comprobación de los extremos anteriormente expuestos.

3.5.- En el caso de huelga legal la empresa adjudicataria se comprometerá a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la Dirección del Centro.

3.6.- Se podrá proceder a la suspensión del contrato por razones de interés público.





3.7.- La empresa adjudicataria quedará comprometida a garantizar que los suministros a efectuar reúnan todas las condiciones y requisitos higiénico-sanitarios y de calidad que impongan las Disposiciones y Normas vigentes en la materia, siendo así la única responsable del buen estado y la aptitud para la utilización de los artículos a utilizar en la elaboración de los menús propuestos.

3.8.- La empresa adjudicataria quedará comprometida a garantizar que los suministros a efectuar reúnan todas las condiciones y requisitos higiénico-sanitarios y de calidad que impongan las Disposiciones y Normas vigentes en la materia, siendo así la única responsable del buen estado y la aptitud para la utilización de los artículos a utilizar en la elaboración de los menús propuestos.

3.9.-Igualmente, la empresa adjudicataria deberá realizar la limpieza del área de cocina después de cada servicio. Las instrucciones oportunas se recibirán de la Dirección del Centro.

3.10.-El adjudicatario podrá inspeccionar las instalaciones que el Instituto ponga a su disposición para la comprobación del buen funcionamiento de éstas. Una vez iniciada la prestación del servicio, el adjudicatario será responsable de las averías o desperfectos que, por el mal uso o inadecuada utilización, sufran dichas instalaciones. En caso de que algún elemento quedase inutilizable y no tuviese reparación, por parte del personal de mantenimiento del propio Centro se valorará si se ha producido por un desgaste natural o rotura por mal uso, en este último caso el elemento debe ser sustituido por la Empresa adjudicataria.

3.11.-Así mismo deberá realizar la gestión integral de los residuos generados en cocina, con traslado de los mismos al contenedor final, de conformidad con la normativa general y local vigente en cada momento. Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, contenedores, etc.) correrán a cargo de la misma.

3.12.- Habrá de consignarse la obligación por parte de la empresa adjudicataria de designar, al menos, un coordinador técnico o responsable, perteneciente a su plantilla, que será el interlocutor con quien se relacionara únicamente la entidad contratante.





IV.) NO VINCULACIÓN DE PERSONAL.

En aplicación de la Circular 3/2012, de 2 de Febrero, de la Dirección General de la Función Pública y Calidad de los Servicios, por la que se fijan los criterios para la aplicación de la Disposición Adicional Vigésimo Sexta, uno punto 10 de la Ley 6/2011, de 26 de diciembre, de presupuesto generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, sobre los contratos de servicios y encomiendas de gestión, el personal que lleve a cabo las prestaciones objeto del contrato regido por estos pliegos de prescripciones técnicas:

- No formará parte del círculo rector y organizativo de la Administración, sin que pueda depender de ninguna unidad administrativa, debiendo organizar, dirigir y controlar por sí mismo su trabajo.
- No le será de aplicación el régimen jurídico de los empleados públicos, en especial los aspectos relativos al cumplimiento y control de horario, vacaciones, permisos y licencias y otros de análoga naturaleza.
- No formarán parte de los Organigramas y Directorios de la Administración, sin que puedan disponer de claves de acceso a la red interna de la Administración Regional, no asignándoles nombre de usuario ni contraseña.
- Solamente realizarán trabajos específicos objeto del contrato, con autonomía y sustantividad propia, que dado su grado de dificultad técnica no puedan ser desarrollados por personal propio de la Administración, sin que en ningún caso puedan llevar a cabo tareas permanentes o habituales de los empleados públicos.

(Documento firmado digitalmente al margen)

LA JEFA DE SERVICIO DE ATENCIÓN
A DISCAPACITADOS, INMIGRANTES Y OTROS COLECTIVOS
Fdo.: Catalina Sánchez Soriano.





Región de Murcia
Consejería de Familia e
Igualdad de Oportunidades

IMAS instituto murciano
de acción social

Dirección General de Personas
con Discapacidad
C/ Alonso Espejo, 7 - 30007 Murcia
Telf: 968 366415 - Fax: 968 365724

ANEXO I

MENÚS

16/04/2018 18:16:10

Firmante: SANCHEZ SORIANO, CATALINA SOLEDAD

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) c35ea409-aa03-44e8-802629836381





Anexo

MENÚ DE INVIERNO (Dividido en cinco semanas)

Comidas y Cenas:

SEMANA PRIMERA menú de invierno						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Lentejas estofadas ♦ Ensalada variada ♦ Empanadillas ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Asado de cordero ♦ Ensalada completa ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ternera en salsa ♦ Ensalada completa ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Arroz y marisco ♦ Ensalada completa ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Macarrones con atún ♦ Ensalada c/queso fresco ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa/cocido ♦ Ensalada ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Arroz y pollo ♦ Ensalada murciana ♦ Flan
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Menestra de verdura ♦ Tortilla de jamón y queso c/tomate ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Hervido de coliflor ♦ Merluza rebozada c/verdura asada ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de menudillos ♦ Ensaladilla rusa con jamón Cork ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de calabacín ♦ Tortilla de verduras c/tomate ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de fideos ♦ Filetes de lenguado en salsa verde c/patatas al vapor ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de verduras ♦ Huevos rellenos c/lechuga ♦ Arroz con leche 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Espinacas hervidas ♦ Palitos de merluza c/ensalada ♦ Fruta

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogurt ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sandwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)

16/04/2018 18:16:10
 Firmante: SANCHEZ SORIANO, CATALINA SOLEDAD
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
 Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <http://sede.carm.es/verificadores> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 029383381





Comidas y Cenas:

SEMANA SEGUNDA menú de invierno						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Pollo en salsa con patatas fritas ♦ Ensalada ♦ Yogur ♦ Alubias estofadas 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada variada ♦ Jamón Cocido ♦ Fruta ♦ Marmitaco 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Fruta ♦ Arroz y garbanzos 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Queso ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho manchego ♦ Ensalada completa ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Asado de cordero ♦ Ensalada completa ♦ Arroz con leche 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Paella mixta ♦ Ensalada murciana ♦ Natillas
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa cubierta ♦ Mero en salsa c/puré de patatas ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Menestra de verduras ♦ Frito de hígado de pollo ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Crema de champiñón ♦ Tortilla de berenjenas c/tomate ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de fideos ♦ Merluza rebozada c/verdura asada ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Coliflor hervida ♦ Lomo fresco en salsa c/verdura ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Crema de puerros ♦ Fiambre variado y queso c/ensalada ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Hervido de judías y patatas ♦ Tortilla de atún c/tomate ♦ Fruta

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogurt ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sandwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)





Anexo

Comidas y Cenas:

SEMANA TERCERA menú de invierno						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Lasaña de pescado ♦ Ensalada variada ♦ Yogur ♦ Cocido/sopa 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Fruta ♦ Sopa de marisco 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Albóndigas c/patatas al vapor ♦ Fruta ♦ Arroz a la cubana 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Fruta ♦ Lentejas estofadas 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Fiambre de pavo ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Asado de pollo c/patatas ♦ Ensalada completa ♦ Arroz con leche 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Arroz y magra ♦ Ensalada murciana ♦ Natillas
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de fideos ♦ Hamburguesas c/tomate ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de verduras ♦ Tortilla de patatas c/tomate ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Menestra ♦ Palitos de merluza/ensaladilla rusa ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de calabacín ♦ Fiambre variado c/lechuga ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Espinacas cocidas ♦ Tortilla de gambas ♦ Tomate ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de verduras ♦ Filetes de merluza en salsa con patatas asadas ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Judías verdes con jamón ♦ Lomo fresco en salsa c/ensalada ♦ Fruta

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogur ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sándwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)





Comidas y Cenas:

SEMANA CUARTA menú de invierno						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Estofado de ternera ♦ Ensalada completa ♦ Yogur ♦ Arroz y habichuelas 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Queso ♦ Fruta ♦ Asado de pescado 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Fruta ♦ Huevos fritos, patatas fritas y salchichas 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Fruta ♦ Lentejas con chorizo 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Jamón cocido ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Fideua ♦ Ensalada completa ♦ Natillas 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Arroz y verduras ♦ Ensalada murciana ♦ Flan
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de verduras ♦ Filetes de mero en salsa ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de menudillos ♦ Tortilla de berenjenas c/tomate ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Coliflor con patatas ♦ Lomo adobado c/tomate ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Acelgas hervidas ♦ Pechugas de pollo c/ensalada ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Hervido de judías ♦ Croquetas de pescado c/arroz chino ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa cubierta ♦ Huevos rellenos c/lechuga ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de guisantes ♦ Filetes de lenguado en salsa c/verdura salteada ♦ Fruta

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogurt ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sándwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)





Comidas y Cenas:

SEMANA QUINTA menú de invierno						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Potaje de alubias ♦ Ensalada completa ♦ Palitos de merluza ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Lasaña de carne ♦ Ensalada completa ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Lentejas con arroz ♦ Ensalada murciana ♦ Jamón cocido ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de ajo ♦ Rosbif de pavo ♦ Ensalada ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho manchego ♦ Ensalada completa ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Guiso de pescado ♦ Ensalada completa ♦ Natillas 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Paella mixta ♦ Ensalada murciana ♦ Flan
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Crema de espinacas ♦ Tortilla de patatas c/tomate ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa cubierta ♦ Puré de patatas con mero en salsa verde ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Hervido de verduras ♦ Pollo en salsa c/verduras asadas ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Crema de calabacín ♦ Hamburguesas con patatas fritas ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Menestra de verduras ♦ Tortilla de atún ♦ Tomate ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Hervido de guisantes con patatas ♦ Frito de hígado de pollo ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Judías con jamón ♦ Sardinas en conserva c/tomate ♦ Fruta

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogurt ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sándwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)





Anexo

MENÚ DE VERANO (Dividido en Cinco semanas)

Comidas y Cenas:

SEMANA PRIMERA menú de verano						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Asado de cordero ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Lentejas con arroz ♦ Ensalada variada c/lonchas de fiambre de pavo ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho andaluz ♦ Estofado de ternera ♦ Arroz con leche 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Gazpacho manchego ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Macarrones en ensalada ♦ Empanadillas ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Albóndigas c/patatas al vapor ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Arroz y marisco ♦ Yogur
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Judías con jamón ♦ Merluza rebozada ♦ Flan 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Menestra de verduras ♦ Huevos rellenos c/lechuga ♦ Manzanas asadas 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa cubierta ♦ Pescado fresco c/ensalada ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de calabacín ♦ Hamburguesas con patatas fritas ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de pescado ♦ Tortilla de verduras c/tomate de pera ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Crema de espinacas ♦ Lenguado en salsa ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Patatas asadas ♦ Pechuga de pollo en salsa ♦ Fruta

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogurt ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sándwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)





Comidas y Cenas:

SEMANA SEGUNDA menú de verano						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada c/queso fresco ♦ Alubias estofadas ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada murciana ♦ Pollo al coñac ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Arroz a la cubana ♦ Flan 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Lasaña de pescado ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada c/filetes de caballa ♦ Lentejas con chorizo ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho andaluz ♦ Asado de pollo ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Arroz y verdura ♦ Natillas
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de patatas con zanahoria ♦ Tortilla de verduras c/tomate de pera ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de menudillos ♦ Merluza al horno ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Hervido de verduras ♦ Fiambre variado c/lechuga ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de calabacín ♦ Lomo adobado c/verdura al horno ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de verduras ♦ Tortilla francesa c/tomate de pera ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Hervido de coliflor ♦ Lenguado al vino ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Espinacas salteadas ♦ Croquetas y empanadillas ♦ Fruta

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogurt ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sándwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)





Comidas y Cenas:

SEMANA TERCERA menú de verano						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada de verano ♦ Mero en salsa verde ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho andaluz ♦ Arroz y alubias ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Ternera en salsa c/patatas fritas ♦ Arroz con leche 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Macarrones en ensalada ♦ Pescado fresco ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Sopa/Cocido ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho ♦ Huevo frito, patatas fritas y salchichas ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Arroz y magra ♦ Fruta
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de verduras ♦ Tortilla de jamón York ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Judías salteadas ♦ Filetes de caballa c/tomate de pera ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Menestra de verduras ♦ Fiambre variado c/ensalada ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de calabacín ♦ Huevos rellenos c/lechuga ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Crema de espinacas ♦ Frito de hígado con verdura ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de ajo ♦ Pechuga de pollo c/ensalada ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de verduras ♦ Lenguado y patatas al horno ♦ Flan

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogur ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sándwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)





Comidas y Cenas:

SEMANA CUARTA menú de verano						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada murciana ♦ Lentejas estofadas Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de verduras ♦ Pescado fresco c/berenjenas rebozadas ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho andaluz ♦ Rosbif de pavo ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Lasaña de carne ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de pescado y verduras ♦ Ensaladilla rusa c/jamón York ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho ♦ Asado de pollo ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Arroz y verduras con bacalao ♦ Flan
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Crema de espárragos ♦ Tortilla de atún c/tomate de pera Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Pollo en salsa ♦ Patatas al vapor ♦ Manzana 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de verduras ♦ Croquetas y empanadillas c/ tomate natural ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de fideos ♦ Merluza rebozada c/verdura asada ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Espinacas con jamón ♦ Lomo adobado c/tomate natural ♦ Natillas 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Encebollao ♦ Tortilla de champiñón c/ensalada ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de calabacín ♦ Hamburguesa c/patatas fritas ♦ Fruta

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogur ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sándwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)





Comidas y Cenas:

SEMANA QUINTA menú de verano						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa de pasta ♦ Empanadillas ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Asado de pescado ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho ♦ Arroz y pollo ♦ Flan 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada ♦ Sopa/cocido ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada completa ♦ Marmitaco ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Ensalada murciana ♦ Arroz a la cubana ♦ Natillas 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gazpacho ♦ Pollo al coñac c/patatas fritas ♦ Fruta
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de jamón ♦ Lenguado al vino c/pisto ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Menestra de verduras ♦ Tortilla de gambas c/tomate natural ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Hervido de verduras ♦ Frito de hígado c/verdura ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Puré de verduras ♦ Filetes de caballa c/tomate de pera ♦ Yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Sopa de fideos ♦ Lomo fresco en salsa c/verduras al horno ♦ Manzana asada 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Crema de puerros ♦ Croquetas de pescado c/ensalada ♦ Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Espinacas rehogadas ♦ Queso fresco y jamón York c/tomate natural ♦ Yogur

El desayuno y merienda varían en función de las necesidades individuales y se componen de:

1. Un lácteo: Leche entera o modificada, queso, yogur ...
2. Una ración de hidratos de carbono con o sin proteínas: Cereales, galletas, magdalenas, tostadas, bocadillo o sándwich
3. Fruta del tiempo entera o triturada

Nota: LA EMPRESA deberá suministrar el agua para el consumo de los usuarios (agua embotellada mineral)





ANEXO II

RELACIÓN DE PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO EN LA ACTUALIDAD¹.

El convenio colectivo aplicable a todos es: COLECT.NAC MURCIA

Categoría	Tipo Contrato	Jornada semanal	Antigüedad	Vencimiento de contrato	Salario bruto anual	Pactos en vigor
COCINERO/A	Indefinido ordinario T. Parcial	13,33	19/06/2004	-	4.444,48	175,08
COCINERO/A	Indefinido ordinario T. Compl.	40,00	22/07/1996	-	15.436,92	525,36
COCINERO/A (1)	Indefinido ordinario T. Compl.	40,00	20/10/2004	-	13.246,32	525,36
AYUDANTE/A COCINA (2)	Duración det.interinidad T. Compl.	40,00	10/04/2017	-	13.047,12	525,36
COCINERO/A (3)	Duración det.circunstancias de la producción T. Parcial	13,33	23/07/2016	(3)	4.199,40	NO

- (1) ** baja por incapacidad temporal desde el 07/04/2017
 (2) *** substituye a (1)
 (3) Mientras que persistan las circunstancias de producción por las cuales fue contratada.

¹ De acuerdo con el artículo 130 de la Ley 9/2017 la empresa que viniese efectuando la prestación objeto del contrato a adjudicar y que tenga la condición de empleadora de los trabajadores afectados estará obligada a proporcionar la referida información al órgano de contratación, a requerimiento de este.

