En Los Alcázares, a 15 de noviembre de 2019

REUNIDOS

De una parte, D. Francisco Javier Navarro Sánchez, con dirección a efectos de notificaciones en Avd/ Mariano Ballester 2, Los Alcázares (30710) MURCIA y provisto de DNI nº 07544108Q, en su condición de Director Gerente de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes, SAU (En adelante RMD SAU), con CIF núm. A73228207, actuando en nombre y representación de la misma, facultado por Acuerdo del Consejo de Administración de la Mercantil en sesión celebrada el 23 de enero de 2017 y elevado a escritura pública ante la notario de Murcia Doña Purificación Díaz Martínez, el día 17 de marzo de 2017, con el número de protocolo 292.

De otra parte, Doña Antonia Navarro Mula, con domicilio a efectos de notificaciones en el municipio de La Hoya, Lorca, Camino Viejo, núm. 83 (CP: 30816) y provisto de DNI nº 23206488V, en nombre y representación de CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L (En adelante CATERINGAN), con CIF núm. B30439368, en su condición de Administradora Única.

Ambas partes se reconocen competencia y capacidad respectivamente, para formalizar el presente contrato de obras.

ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

PRIMERO. - La iniciación del expediente de contratación para llevar a cabo el presente contrato fue acordada por resolución del Consejo de Administración de RMD SAU de fecha 29 de marzo de 2017.

SEGUNDO. - El expediente de contratación y el pliego de cláusulas, fue aprobado por resolución del Director Gerente de fecha 10 de octubre de 2019.

TERCERO.- El contrato se financiará con cargo a los presupuestos de RMD SAU contando con crédito adecuado y suficiente para atender las obligaciones derivadas del presente contrato.

CUARTO. - El acto de apertura de ofertas económicas se celebró el día 4 de noviembre de 2019, acordándose la adjudicación por resolución de 8 de noviembre de 2019.

CLÁUSULAS DEL CONTRATO

PRIMERA. - El presente contrato tiene por objeto el SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA DEL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA INFANTA CRISTINA (Expte. 2/2019).

SEGUNDA. - El presente contrato se rige por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, y demás normativa vigente en materia de contratación del sector público, así como las normas del derecho privado en cuanto a sus efectos y extinción.

TERCERA. - Los documentos que integran el contrato son: Pliego de Condiciones Administrativas Particulares, Pliego de Prescripciones Técnicas y este contrato.

CUARTA. - La empresa CATERINGAN se compromete a la ejecución del contrato con estricta sujeción a lo dispuesto en los Pliegos de Cláusulas Administrativas y en el de Prescripciones Técnicas que rigen la contratación y ejecución de este contrato, documentos contractuales que acepta plenamente, así como a la proposición económica presentada. Una copia de cada uno de los Pliegos se une al presente contrato como Anexos I y II, debiendo CATERINGAN dejar firmado un ejemplar (en cada una de sus hojas) de los mencionados Pliegos.

QUINTA. - El precio del contrato es de 110.000,00 euros, 100.000,00 euros de Base Imponible, más IVA (10%), 10.000,00 euros. Estas cantidades son las previstas en función de los servicios que se han estimado desde RMD SAU, para ser prestados durante el periodo de ejecución del presente contrato (a riesgo y ventura del licitador) y se harán efectivas por mensualidades, en función de los servicios efectivamente prestados, conforme a los precios ofertados por CATERINGAN y que fueron aprobados en la licitación (PRECIOS MENÚS DEPORTISTAS Y MENÚ PERSONAL), y sean éstos recibidos de conformidad, siendo abonados por RMD SAU, previa presentación por parte de CATERINGAN de las correspondientes facturas, durante los diez primeros días del mes siguiente a la prestación.

MENÚS	PRECIO (IVA excluido)
MENÚ DEPORTISTAS	
PENSIÓN COMPLETA	16,80 €
MEDIA PENSIÓN	10,75 €
DESAYUNO	3,75 €
COMIDA/CENA DEPORTISTAS BECADOS	7,25 €
PICNIC	4,10 €
ALMUERZO/MERIENDA	2,25 €
MENÚ PERSONAL	
COMIDA O CENA PERSONAL, BEBIDA Y CAFÉ	5,00 €
½ MENÚ PERSONAL (UN PLATO, POSTRE Y BEBIDA)	3,00 €

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester nº 2 - [illegible] - Los Alcázares - Murcia [illegible]
Web: www.carmurcia.es e-mail: carmurcia@carmurcia.es

SEXTA. - El plazo de ejecución del contrato es de 4 meses, contados desde el día de inicio de la actividad, que se producirá en un plazo máximo de 10 días desde la formalización del presente contrato por las partes.

SEPTIMA. - Para responder del cumplimiento de este contrato, la empresa adjudicataria ha aceptado, conforme a lo estipulado en la LCSP, que se retenga la cantidad correspondiente en concepto de garantía definitiva, 5.000 euros, de la primera factura o siguientes (en el caso de ser insuficiente).

OCTAVA. - Las condiciones de recepción, entrega o admisión de las prestaciones son las establecidas en los Pliegos de cláusulas administrativas y de prescripciones técnicas.

NOVENA. - La modificación del contrato, si procede, será de conformidad a los supuestos previstos en los Pliegos de cláusulas administrativas y de prescripciones técnicas.

DECIMA. - CATERINGAN está obligada a cumplir durante todo el periodo de ejecución del contrato las normas y condiciones fijadas en el convenio colectivo de aplicación.

DECIMOPRIMERA. - En cuanto a las causas de resolución se estará a lo dispuesto en la normativa civil que resulta aplicable según la naturaleza del contrato, así como lo dispuesto en la LCSP en relación a la imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme a los arts. 204 y 205 de la nueva LCSP.

DECIMOSEGUNDA. - Las cuestiones o diferencias que surgieran con motivo de la ejecución de este contrato se resolverán ante la Jurisdicción Civil.

Se someterán a la Jurisdicción Contencioso-Administrativa las cuestiones litigiosas relativas a las modificaciones contractuales en caso de incumplimiento de los arts. 204 y 205 LCSP, cuando se entienda que dicha modificación debió ser objeto de una nueva adjudicación.

DECIMOTERCERA. - En lo relativo al deber de información mutuo en cuanto a la protección de datos personales, las partes informan a los representantes que firman el presente Contrato, que sus datos de carácter personal serán incluidos en sendos ficheros responsabilidad de cada una de las partes, cuya finalidad es el mantenimiento de las relaciones contractuales de las mismas. Asimismo, las partes garantizan cumplir con el deber de información con respecto a sus empleados cuyos datos personales sean comunicados entre las partes para el mantenimiento y cumplimiento de la relación contractual. La base jurídica que legitima el tratamiento de los datos de los interesados es la necesidad para la celebración y ejecución del presente Contrato. Los datos serán conservados durante la vigencia del presente Contrato y, posteriormente, durante 15 años con la finalidad de atender a las posibles

responsabilidades derivadas de la relación contractual. En todo caso, los afectados podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y portabilidad ante la parte que corresponda a través de comunicación por escrito al domicilio social que consta al comienzo del presente documento, aportando fotocopia de su DNI o documento equivalente e identificando el derecho que se solicita. Asimismo, en caso de considerar vulnerado su derecho a la protección de datos personales, podrán interponer una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.aepd.es) o ante el delegado de protección de datos de RMD SAU (marta.egea@carm.es) o de CATERINGAN (info@cateringan.com)

Y para la debida constancia de todo lo convenido, se firma este contrato, en unidad de acto y por duplicado ejemplar, en el lugar y fecha indicados al principio de este documento.

Por RMD SAU	Por CATERINGAN
EL DIRECTOR GERENTE	LA ADMINISTRADORA ÚNICA
D. Francisco Javier Navarro Sánchez	Doña. Antonia Navarro Mula

ANEXO I. PLIEGO DE CLAÚSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES

A firmar un ejemplar por CATERINGAN, en cada una de sus hojas, según lo estipulado en clausula 4ª del presente contrato

ANEXO II. PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

A firmar un ejemplar por CATERINGAN, en cada una de sus hojas, según lo estipulado en clausula 4ª del presente contrato

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92f9-eee5-6640-5006-0050569b6280

Región de Murcia
Consejería de Turismo,
Juventud y Deportes

Región de Murcia
Deportes

REGIÓN DE MURCIA DEPORTES, S.A.U.

PLIEGO DE CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERIA POR PARTE DE LA MERCANTIL REGIÓN DE MURCIA DEPORTES S.A.U. PARA SU CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA C.T.D. INFANTA CRISTINA DE LOS NAREJOS (EXPTE. 2/2019)

Región de Murcia
Consejería de Turismo, Juventud y Deportes

Región de Murcia
Deportes

PLIEGO DE CLAUSULAS PARTICULARES QHE HA DE REGIR PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERIA DEL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA C.T.D. "INFANTA CRISTINA", PROMOVIDO POR LA SOCIEDAD MERCANTIL REGION DE MURCIA DEPORTES SAU.

I DISPOSICIONES GENERALES.

1.-NATURALEZA Y RÉGIMEN JURÍDICO.

1.1. La presente licitación para la adjudicación del contrato del sector público es promovida por la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes SAU. De conformidad con lo previsto en los artículos 3.1.h y 3.3.d de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se trasponen el ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante LCSP), la Sociedad Mercantil "Región de Murcia Deportes SAU" es sector público y es poder adjudicador, no siendo Administración Pública.

1.2. El contrato recibe la calificación de contrato de servicios de carácter privado, de conformidad con lo establecido en los artículos 17 y 26 de la LCSP. Se regirá en cuanto a su preparación y adjudicación por lo dispuesto en el pliego de prescripciones técnicas y al pliego de cláusulas particulares contenido en este documento, teniendo ambos documentos carácter contractual.

1.3. En caso de discrepancia entre el contenido del Pliego de Prescripciones Técnicas y del Pliego de Cláusulas Particulares, prevalecerá éste último.

1.4 El contrato se adjudicará por procedimiento abierto simplificado, previsto y regulado en el artículo 159 de la LCSP.

2.- OBJETO DEL CONTRATO Y NECESIDADES A SATISFACER.

2.1. El contrato a suscribir tiene por objeto la contratación de los servicios que a continuación se detallan:

2.1.1 Servicio de comedor.
2.1.2 Explotación de la cafetería.

2.2. La codificación correspondiente a la clasificación estadística de productos por actividades **(CPA),** aprobada por Reglamento (CE) nº 451/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril de 2008, por el que se establece una nueva clasificación estadística de productos por actividades (CPA) y se deroga el Reglamento (CEE) nº 3696/93 del Consejo, es la correspondiente al Código 56 (servicios de comidas y bebidas).

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER | 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5006-0050569b6280

La clasificación correspondiente al vocabulario común de Contratos Públicos (CPV) aprobado por el Reglamento (CE) 213/2008 de la Comisión de 28 de noviembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2195/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo y las Directivas 2004/17/CE y 2004/18CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los procedimientos de los contratos públicos, en lo referente a la revisión del CPV, es de: 55300000-3 (servicios de restaurante y de suministro de comidas)

2.3. Las necesidades a satisfacer mediante la presente contratación, es la de atender el servicio de restauración a deportistas y usuarios, cafetería, tanto para el personal propio del centro como para el público en general.

3.- PRESUPUESTO DE LICITACIÓN Y PRESUPUESTO BASE DE LICITACION

3.1.- Valor estimado total del servicio de restauración para deportistas y usuarios:

El presupuesto total de la presente contratación asciende a **CIEN MIL EUROS (100.000 ,00 €)** más el correspondiente IVA del 10% (10.000€), lo que supone un total de 110.000 **€.**

	Base Imponible	IVA(10%)	Total
Período (4 meses)	100.000 €	10.000 **€.**	110.000,00 **€.**

En consecuencia, el valor estimado del contrato, teniendo en cuenta que se ha previsto la posibilidad de prórroga por un plazo igual de duración del contrato, así como la posibilidad de modificación al alza de hasta un 10% del precio del contrato, es de 110.000,00€ (10% IVA excluido).

La presente contratación comporta un gasto para la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes S.A.U. de 28.825 € (10% IVA excluido), por existir usuarios con derecho a la utilización gratuita del Servicio que se financiará con cargo al presupuesto de la Sociedad, financiándose el resto de dicho contrato con cargo a las aportaciones de los usuarios del mismo sin derecho a gratuidad.

El cálculo del presupuesto correspondiente al servicio de restauración se ha realizado de acuerdo con los siguientes precios unitarios y estimaciones correspondientes a las unidades en que se descompone realmente la prestación realizada, calculado como resultado del producto del número estimado de comensales por el precio unitario o precio máximo del menú, en función del número de días de funcionamiento del servicio de comedor según plan de actividades y ocupaciones previstas del Centro.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b892c9-aee5-6640-5006-0050569b6280

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-66f0-5006-0050569b6280

PRECIOS MENÚS

MENÚS	PRECIO MÁXIMO (IVA excluido)	(10% IVA incluido)	Nº Servicios previstos	Nº días
MENÚ DEPORTISTAS				
PENSIÓN COMPLETA	16,80 €	18,48 €	5350	120
MEDIA PENSIÓN	10,75 €	11,83 €	200	120
DESAYUNO	3,75 €	4,13 €	60	120
COMIDA/CENA DEPORTISTAS BECADOS	7,25 €	7,98 €	500	120
PICNIC	4,10 €	4,51 €	200	120
ALMUERZO/MERIENDA	2,25 €	2,48 €	700	120
MENÚ PERSONAL				
COMIDA O CENA PERSONAL, BEBIDA Y CAFÉ	5,00 €	5,50 €	165	120
½ MENÚ PERSONAL (UN PLATO, POSTRE Y BEBIDA)	3,00 €	3,30 €	300	120

3.2.- Explotación de cafetería.

Las empresas licitadoras deberán detallar en sus proposiciones económicas los precios propuestos para los artículos incluidos en las listas de precios de la cafetería que figuran como máximos en el **Anexo I** del Pliego de Prescripciones Técnicas, pudiendo ofertar un precio menor y aportar nuevos artículos a dicho listado, lo cual, de ser ventajoso o interesante para la entidad, podrá será objeto de valoración dentro de la oferta económica y los juicios de valor indicados en los apartados 9.1. y 9.2 del presente pliego, según corresponda.

El adjudicatario deberá tener expuesta en lugar bien visible para los usuarios la "Lista de Precios" actualizada, la cual se ajustará a la normativa vigente en materia de consumo.

Cualquier modificación de los artículos incluidos en la "Lista de Precios", de la cafetería, deberá ser autorizada previamente por el Centro.

3.3 Gastos a cargo del Adjudicatario:

Los gastos por consumo de electricidad, serán a cargo del adjudicatario. Estos consumos serán medidos por los contadores instalados a tal efecto, y sus importes deberán ser abonados por el adjudicatario en el plazo máximo de 15 días desde la

presentación de las correspondientes facturas emitidas al efecto por la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes S.A.U., pudiendo ser compensados de la facturación mensual correspondiente que la empresa que resulte adjudicataria emita a dicha mercantil.

3.3.1 El importe del consumo de la electricidad (alumbrado y circuitos de fuerza de las instalaciones de cocina), así como la parte proporcional correspondiente a las cuotas o cánones fijos contenidos en las facturas emitidas por la empresa suministradora, será calculado por la dirección de la Mercantil con arreglo al precio del Kilovatio/hora consumido en el centro según periodos de consumo que consta en cada una de las facturas emitidas por la empresa suministradora. Dicho precio se aplicará a los consumos que marquen en cada periodo los contadores instalados actualmente a tal efecto en la cocina.

3.3.2 El pago de los impuestos, arbitrios o tasas de cualquier clase, y demás tributos establecidos o que pudieran establecerse en el futuro, así como los recargos e intereses de demora sobre los mismos, a que de lugar la prestación del servicio, que sean liquidados de forma provisional o definitivamente y exigidos por el Estado, la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia o el Ayuntamiento de Los Alcázares, corresponderá exclusivamente al adjudicatario aunque la correspondiente liquidación fuese a la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes S.A.U. Los importes serán abonados por el adjudicatario en el plazo máximo de 15 días desde la notificación o, en su caso, la presentación de la liquidación correspondiente.

3.4. El precio de adjudicación, con arreglo a las ofertas que se aprueben, incluirá, sin exclusión ni limitación de ninguna clase, todos los gastos que el contratista venga obligado a realizar para el completo cumplimiento de la prestación contratada, sean generales, financieros, de personal o de otra naturaleza, así como el beneficio imputable a su gestión, los seguros, cánones, tasas, impuestos y contribuciones de cualquier clase que sea, incluido el Impuesto del Valor Añadido (IVA.) que figurará como partida independiente. En todo caso se entenderá que en el precio ofertado se comprenderá tanto el valor económico de la contraprestación como los impuestos indicados, sin perjuicio de que en las facturas que para el cobro del trabajo realizado se expidan haya de constar separadamente alguno de dichos impuestos.

4.- REVISIÓN DE PRECIOS.

No procede la revisión de precios durante la vigencia en el presente contrato.

5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

5.1. OBLIGACIONES SOCIALES Y LABORABLES.

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario no implicará responsabilidad de la Mercantil ni de la Comunidad Autónoma.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-81bb92c9-eee5-6640-5006-0050569b6280

El personal que por su cuenta contrate el adjudicatario no ostentará derecho alguno frente a la Mercantil ni la Comunidad Autónoma, teniendo el adjudicatario todos los derechos y obligaciones inherentes a la calidad de patrono respecto del citado personal con arreglo a la legislación laboral social vigente, sin que, en ningún caso resulte responsable la Mercantil ni la Comunidad Autónoma de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y sus trabajadores.

5.2. GASTOS Y TASAS.

El adjudicatario está obligado a satisfacer los gastos derivados del presente procedimiento, y cualesquiera otros que resulten de aplicación según las disposiciones vigentes, en la forma y cuantía que éstas señalen.

II. ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

6.- PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN.

La adjudicación del presente contrato se realizará mediante PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO, de conformidad con lo establecido en el artículo 159 de la LCSP.

7.-GARANTÍA PROVISIONAL Y GARANTÍA DEFINITIVA.

7.1. No procede la constitución de **garantía provisional**.

7.2. El licitador que finalmente resulte adjudicatario estará obligado a constituir garantía definitiva a disposición del órgano de contratación, equivalente al 5% del presupuesto base de licitación, IVA excluido.
Dicha garantía responderá de los conceptos mencionados en el artículo 107 de la LCSP.

7.3. La garantía definitiva **podrá constituirse por cualquiera de las formas establecidas en el artículo 108 de la LCSP**, y con los requisitos fijados en los artículos 55 y siguientes del RGLCAP y será depositada en la Caja de Depósitos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
La constitución de garantía definitiva podrá llevarse a cabo, además, en forma de retención del precio, según lo previsto en el artículo 108.2 de la LCSP. En tal caso se deberá manifestar por escrito por el representante de la empresa propuesta como adjudicataria en la fase de requerimiento. El importe de la garantía se detraerá del importe de la primera factura presentada por la empresa adjudicataria, deduciéndose el importe restante de las siguientes facturas en caso de no ser suficiente.

7.4. La devolución y cancelación de garantías se efectuará de conformidad con lo dispuesto en los artículos 111 de la LCSP y 65.2 y 3 del RGLCAP.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-810b92c9-eee5-6640-5006-005056f9b280

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-aea5-4640-5006-0050569b6280

7.5. Las garantías deberán constituirse con arreglo a los modelos y con los requisitos establecidos en el Decreto 138/1999, de 28 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de la Caja de Depósitos de la CARM. Los modelos se podrán obtener en la siguiente dirección de Internet: *http://www.carm.es* (Economía y Hacienda).

8.- PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

8.1. Las proposiciones se presentarán en DOS SOBRES cerrados, en el Registro de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes S.A.U. (Centro de Tecnificación Deportiva "Infanta Cristina", Avd Mariano Ballester, 2, 30710, Los Narejos, Los Alcázares, Murcia, en el plazo de 15 días naturales contados desde el día siguiente de la publicación del anuncio de licitación en el perfil del contratante. Se publicará a su vez en la dirección corporativa www.carmurcia.es . Se deberá indicar debidamente en los DOS SOBRES, en números: 1 y 2, los mismos irán debidamente firmados, y figurando en su exterior: (i) la licitación a la que concurren y su respectivo contenido, (ii) el nombre y apellidos o razón social de la empresa, (iii) así como su correspondiente CIF o DNI, dirección, teléfono y fax. Los sobres habrán de ir firmados por el licitador o persona que lo represente. Su contenido será confidencial hasta el momento fijado para su apertura.

8.2. El Sobre nº UNO, denominado "Documentación Administrativa y propuesta sujeta a evaluación previa", contendrá los documentos 1º a 6º siguientes junto con la documentación cuya valoración dependa de fórmulas no matemáticas relacionados en el punto 7º**.** Se deberán presentar los documentos originales, sellados y firmados junto con índice de todos ellos. En ningún caso deberán incluirse en este sobre documentos propios del Sobre nº DOS.

1.- Índice. Índice donde se relacionen los documentos que contiene el sobre.

2.- Documento Europeo Único de Contratación (DEUC).
Cumplimentado**,** firmado por el licitador o su representante. En el caso de licitación por lotes con diferentes requisitos de solvencia y capacidad, deberá presentarse tantas declaraciones como lotes en los que participa, debidamente firmadas.
El órgano de contratación requerirá al licitador que haya presentado la mejor oferta para que presente la documentación justificativa del cumplimiento de las condiciones para contratar. No obstante, si el órgano de contratación lo estima conveniente, en orden a garantizar el buen fin del procedimiento, podrá recabar, en cualquier momento anterior a la adopción de la propuesta de adjudicación, que los licitadores aporten la documentación acreditativa del cumplimiento de las condiciones establecidas para ser adjudicatario del contrato.

3.- Uniones temporales de empresarios.
Para que en la fase previa a la adjudicación sea eficaz la unión temporal frente a Región de Murcia Deportes, SAU deberán presentar, todos y cada uno de los empresarios, los documentos exigidos en la presente cláusula, además de un escrito de compromiso solidario en el que se indicarán: los nombres y circunstancias de los que la constituyan; la participación de cada uno de ellos; la asunción del compromiso de constituirse formalmente en unión temporal en caso de resultar adjudicatarios y la designación de un representante o apoderado único de la unión con poderes bastantes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que del contrato se

deriven. El citado documento deberá estar firmado por los representantes de cada una de las empresas que componen la unión. En estos casos cada una de las empresas deberá presentar su DEUC.

Respecto a la determinación de la solvencia económica y financiera y técnica de la unión temporal y a sus efectos, se acumularán las características acreditadas para cada uno de los integrantes de la misma. En caso de exigirse clasificación, el régimen de acumulación de las mismas será el establecido en los artículos 51 y 52 del RGLCAP.

Para los casos en los que, exigiéndose clasificación, concurran en la unión empresarios nacionales, extranjeros no comunitarios o extranjeros comunitarios, los dos primeros deberán acreditar su clasificación como contratistas de obras y los últimos su solvencia económica y financiera y técnica.

En el supuesto de que el contrato se adjudicase a una unión temporal de empresarios, ésta acreditará su constitución en escritura pública, así como el NIF asignado a dicha unión antes de la formalización del contrato. La duración de la unión será coincidente con la del contrato, hasta su extinción.

4.- Documentación relativa a la preferencia en la adjudicación.
A efectos de la preferencia en la adjudicación, según lo previsto en la cláusula 14.1 del presente pliego, "Adjudicación del contrato", podrá presentarse en este sobre la siguiente documentación:

- Certificado de la empresa en el que conste tanto el número global de trabajadores de plantilla como el número particular de trabajadores con discapacidad.
- Contratos de trabajo y documentos de cotización a la Seguridad Social de los trabajadores con discapacidad.

5.- Empresas pertenecientes a un mismo grupo.
Las empresas pertenecientes a un mismo grupo, entendiéndose por tales las que se encuentren en alguno de los supuestos del artículo 42.1 del Código de Comercio y que presenten distintas proposiciones para concurrir individualmente a la adjudicación, deberán presentar declaración en la que hagan constar esta condición, conforme al **ANEXO V**.

6.- Especialidades de la documentación que han de presentar los empresarios extranjeros. Los empresarios extranjeros deberán presentar además de la documentación señalada anteriormente, la documentación específica que a continuación se detalla.

Todas las empresas no españolas deben aportar:

- Declaración de someterse a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales Españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, renunciando en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitante (artículo 140.1 f. LCSP).

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-ee05-6640-5906-005056986280

Las empresas de Estados que no sean miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo deberán aportar:

- **Informe** que acredite la capacidad de obrar expedido por la Misión Diplomática Permanente u Oficina Consular de España del lugar del domicilio de la empresa, en el que se haga constar, previa acreditación por la empresa, que figuran inscritas en el Registro local profesional, comercial o análogo o, en su defecto que actúan con habitualidad en el tráfico local en el ámbito de las actividades a las que se extiende el objeto del contrato.
- **Informe de reciprocidad** a que se refiere el artículo 68 LCSP. En los contratos sujetos a regulación armonizada se prescindirá del informe sobre reciprocidad en relación con las empresas de Estados signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial de Comercio.

7.- Documentación cuya valoración dependa de fórmulas no matemáticas. Los licitadores deberán incluir en este apartado la siguiente documentación:

- **Profesional propuesto** (diferente al existente en plantilla según anexo IV), para ejercer de Jefe/a de Cocina, con la formación y experiencia debidamente acreditada mediante currículum y cartas de recomendación. Se indica que la persona propuesta deberá tener una presencia mínima en el centro, de lunes a viernes durante todo el contrato.
- **Carta de menús** del comedor, que deberá incluir cada composición semanal, así como la rotación planteada sobre los mismos para el periodo del contrato, teniendo en cuenta todo lo indicado en los Pliegos de prescripciones Técnicas en cuanto a composiciones mínimas, variedad, grupos y tipos de alimentos.
- **La relación y precios** de los artículos que se quieran añadir a los mínimos que figuran en la carta de la cafetería existente en el Anexo 1 del Pliego de Prescripciones Técnicas, deberán presentarse conforme la carta de productos y precios de dicho Anexo 1 y ubicarse según los tipos de producto y artículos relacionados con los diferentes grupos que constan en la misma. La relación y aportación de nuevos productos o artículos seguirá una proporcionalidad consecuente a los precios máximos de referencia que se indican, debiendo definirse los mismos adecuadamente, constando su valoración económica dentro de los cuadros y apartados correspondientes, teniendo en cuenta en todo caso la obligación de aplicar un precio menor para un producto expresado dentro de la tabla de precios de Personal con respecto al mismo producto de la tabla de Precios del Público en general.

8.3.- El <u>Sobre nº DOS, denominado "Oferta económica y propuesta sujeta a evaluación posterior</u>" contendrá la oferta económica conforme **ANEXO I** y el resto de documentos relativos a la propuesta ofertada por el licitador y que estén considerados de evaluación posterior por ser susceptibles de evaluación mediante fórmula matemática, de conformidad con lo indicado en la cláusula 9.1 del presente pliego. Las proposiciones que no se ajusten a dichos modelos podrán no ser tenidas en cuenta por el órgano de Contratación. Los licitadores podrán acompañar los citados Anexos de cuantas aclaraciones sobre su oferta deseen realizar.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5006-0050569b6280

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-aee5-6640-5006-005056996280

Cada licitador no podrá presentar más de una proposición. Tampoco podrá suscribir ninguna proposición en Unión Temporal con otras empresas si lo ha hecho individualmente o figurar en más de una UTE. La contravención de este principio dará lugar a la desestimación de todas las presentadas.
La proposición se presentará en caracteres claros y no se aceptarán aquéllas que tengan omisiones, errores o tachaduras que impidan conocer, claramente, lo que la entidad contratante estime fundamental para considerar la oferta. En caso de discrepancia entre el importe expresado en letra y el expresado en cifra, prevalecerá la cantidad que se consigne en letra.

La oferta económica tiene carácter global, por lo que en la misma se entienden incluidos todos los factores de valoración de gastos e impuestos, arbitrios o tasas exigibles que se devenguen por razón del contrato.

En cualquier caso, la incorrecta inclusión en los sobres de la documentación relativa a los criterios de valoración de las ofertas incumpliendo lo previsto en el presente pliego, dará lugar a la exclusión del licitador.

8.3.1. Comprobación de la veracidad de las declaraciones responsables.
Los servicios del órgano de contratación o la Mesa de contratación podrán, en cualquier momento, solicitar la justificación documental del cumplimiento de las condiciones sobre las que los licitadores hubieran declarado responsablemente su cumplimiento.

El licitador deberá presentar la documentación requerida en el plazo concedido, con un máximo de cinco días hábiles, a contar desde el envío del requerimiento. De no cumplimentarse adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta y será excluido del procedimiento.

9.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN QUE SE ESTABLECEN PARA ESTE CONTRATO.

9.1.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE: "OFERTA ECONÓMICA":

9.1.1. Oferta Económica Servicio de Comedor. (75) Puntos
La mayor puntuación será otorgada a la proposición más económica de las admitidas, no admitiéndose ofertas inferiores al 10% sobre cualquiera de los precios de menús/servicios propuestos en el apartado 3.1. del presente pliego, prorrateándose proporcionalmente hasta el precio de licitación, al que se le asignará 0 puntos, de conformidad con lo expresado en la siguiente fórmula:

Puntuación= 75*(Baja ofertada) / (Baja máxima)

Siendo:

Baja ofertada = Precio licitación – Oferta a valorar.
Baja máxima= Precio licitación – Oferta más económica

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b922f-eee5-6640-5806-005056976280

La propuesta se presentará de acuerdo con el modelo recogido en el **ANEXO I** del presente pliego. El precio ofertado a valorar, será la suma total de los precios ofertados por el licitador en cada uno de los diferentes menús/servicios incluidos en la tabla que figura en el apartado 3.1 del presente pliego, tras haber procedido previamente a la multiplicación de dichos precios ofertados en cada menú o tipo de servicio por el número total de servicios que constan como estimados en dicho apartado para el periodo del contrato. Cada precio ofertado de manera individual para cada menú o servicio no podrá ser inferior al 10% del precio máximo de licitación definido para cada uno de ellos.

9.1.2 Oferta Económica Servicio de Cafetería. (2) Puntos

Se asignarán las siguientes puntuaciones por minorar todos y cada uno de los precios (iva incluido) que constan en la carta de cafetería existente en el Anexo 1 del Pliego de Prescripciones Técnicas, conforme a las cuantías que a continuación se expresan (Tanto en la carta de precios del Público como en la de Personal), acogiéndose el licitador que pretenda ser valorado en este apartado, a uno solo de los dos supuestos que se contemplan a continuación, completando para ello la tabla existente en dicho anexo 1 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Este anexo deberá aportarse debidamente cumplimentado dentro del sobre DOS correspondiente a estos criterios de adjudicación evaluables automáticamente:

.- Se asignará **1 punto** al licitador que minore 0,05€ todos los precios de los productos y artículos existentes en la carta (dentro de la columna de precios IVA incluido).

.- Se asignarán **2 puntos** al licitador que minore 0,10€ todos los precios de los productos y artículos existentes en la carta (dentro de la columna de precios IVA incluido).

Se deberán reflejar en las casillas correspondientes, igualmente y en todo caso, los precios que correspondan sin el IVA de aplicación (10%), según la minoración que en su caso haya sido ofertada.

9.2.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDA DE UN JUICIO DE VALOR: "OFERTA TÉCNICA" (23) Puntos.

Los criterios que servirán de base para la adjudicación del contrato en este apartado, serán los siguientes:

Aporta a la plantilla del personal ya existente (que consta como tal en **ANEXO IV)** una persona Jefe/a de Cocina con formación y experiencia acreditadas y presencia mínima en el centro, de lunes a viernes durante todo el contrato. Se aportará profesional propuesto, currículum y cartas de recomendación	Hasta 15 Puntos

Con la finalidad de incentivar un consumo responsable con el medio ambiente se aportarán cartas de compromiso de suministro de proveedores de productos locales /regionales sobre principales productos y materias primas que componen los menús. (1 punto por proveedor, hasta un máximo de 5 puntos)	Hasta 5 Puntos
Carta de menús del comedor y cafetería ofertados, rotación, calidad, variedad, productos de temporada, adecuación, idoneidad, creatividad según el usuario tipo (deportista). - Hasta un máximo de 3 puntos	Hasta 3 puntos
Puntuación máxima	**23 puntos**

10.- ÓRGANO DE CONTRATACION

10.1 De conformidad con la delegación de facultades otorgadas por el Consejo de Administración de la Mercantil en su reunión de fecha 23 de diciembre de 2016, el órgano de contratación será el Director Gerente de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes SAU.

10.2 El órgano de contratación actuarán con la asistencia de una mesa de contratación, la cual estará compuesta por las siguientes personas:

- El Presidente, que será el Director Gerente de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes SAU., o persona en quien delegue.
- Dos vocales designados por el Presidente.
- El Secretario, que será un trabajador de la Mercantil.

11.-CALIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN.

11.1 Concluido el plazo de presentación de las proposiciones, se examinará la documentación relativa a la declaración responsable aportada por los interesados, otorgando en su caso un plazo de subsanación no superior a tres días hábiles, y solicitando, si fuera necesario, las aclaraciones o documentación complementaria a que se refiere el artículo 82 del TRLCSP.

11.2 En principio serán admisibles todas las propuestas que se ajusten a lo previsto en este Pliego.

12.- ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

12.1 La mesa de contratación, tras la valoración de la documentación examinada mediante la aplicación de los criterios de adjudicación contenidos en este Pliego, formulará propuesta motivada de adjudicación, con inclusión expresa de la ponderación

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5006-0050569b6280

de los criterios de adjudicación y clasificando las proposiciones presentadas por orden decreciente.

12.2 La mesa de contratación propondrá al órgano de contratación la oferta que considera económicamente más ventajosa o, en su caso, la procedencia de declarar desierto el contrato. El órgano de contratación podrá apartarse, motivadamente, de la propuesta formulada por la mesa de contratación.

12.3 La propuesta de adjudicación no crea derecho alguno a favor del licitador propuesto.

La **adjudicación** del contrato se acordará por el órgano de contratación dentro de los **diez días hábiles siguientes** a la recepción de la documentación señalada en la cláusula 13 del presente pliego, y se notificará a los licitadores y, simultáneamente, se publicará en el perfil de contratante: *http://www.carm.es y en la dirección corporativa http://www.carmurcia.es/*, indicándose en la notificación y en la publicación el plazo en el que se procederá a la formalización del contrato.

13.- ACREDITACIÓN DE LA CAPACIDAD PARA CONTRATAR Y PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN. RENUNCIA O DESISTIMIENTO.

Una vez que el órgano de contratación, conforme a los informes técnicos pertinentes, en su caso, tenga conocimiento de la mejor oferta, requerirá al licitador, la presentación por medios electrónicos, en el plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, de los documentos que se indican a continuación:

13.1.- Capacidad de obrar.

13.1.1.- Si la empresa fuera persona jurídica, la escritura de constitución o modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la escritura o documento de constitución, estatutos o acto fundacional en los que consten las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial. Estos documentos deberán recoger el exacto régimen jurídico del licitador en el momento de la presentación de la proposición.

13.1.2.- Si se trata de empresario individual, DNI o en su caso, el que le sustituya reglamentariamente.

13.1.3.- Cuando se trate de empresarios no españoles de Estados miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, la capacidad de obrar se acreditará mediante su inscripción en un registro profesional o comercial, cuando este requisito sea exigido por la legislación del Estado respectivo, o la presentación de las certificaciones que se indican en el anexo I.1 del RGLCAP para los contratos de obras.
Tendrán capacidad para contratar con el sector público las empresas no españolas de Estados miembros de la Unión Europea que, con arreglo a la legislación del Estado en que estén establecidas, se encuentren habilitadas para realizar la prestación de que

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
Esto 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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-810b972c9-eee5-6640-5006-005056906280

se trate. Cuando la legislación del Estado en que se encuentren establecidas estas empresas exija una autorización especial o la pertenencia a una determinada organización para poder realizar la prestación de que se trate, deberán acreditar que cumplen este requisito.

13.1.4.- Cuando se trate de empresas extranjeras no comprendidas en el párrafo anterior, informe de la Misión Diplomática Permanente u Oficina Consular de España del lugar del domicilio de la empresa en el que se haga constar, previa acreditación por la empresa, que figuran inscritas en el Registro local profesional, comercial o análogo, o en su defecto, que actúan con habitualidad en el tráfico local en el ámbito de las actividades a las que se extiende el objeto del contrato.
Igualmente deberán acompañar informe de la Misión Diplomática Permanente de España o del Ministerio de Industria, Energía y Turismo sobre la condición de Estado signatario del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio, siempre que se trate de contratos sujetos a regulación armonizada o, en caso contrario, el informe de reciprocidad a que se refiere el artículo 68.1 de la LCSP.
Estas empresas deberán acreditar que tienen abierta sucursal en España, con designación de apoderados o representantes para sus operaciones y que están inscritas en el Registro Mercantil.

13.1.5.- Documentación acreditativa de la habilitación empresarial o profesional precisa para la realización del contrato, en su caso.

13.2.- Representación.
Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro o representen a una persona jurídica, deberán acompañar también poder acreditativo de su representación que deberá ser revisado y declarado bastante para concurrir y contratar por los servicios del órgano de contratación. Si el documento acreditativo de la representación contuviese delegación permanente de facultades, deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil.
Deberá presentar también el DNI de la persona a cuyo favor se otorgó el apoderamiento o representación.

13.3.- Documentación acreditativa de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
Obligaciones tributarias:
a) Alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente al objeto del contrato, siempre que ejerza actividades sujetas a dicho impuesto, en relación con las que venga realizando a la fecha de presentación de su proposición, referida al ejercicio corriente, o el último recibo, completado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto.
Los sujetos pasivos que estén exentos del impuesto deberán presentar declaración responsable indicando la causa de exención. En el supuesto de encontrarse en alguna de las exenciones establecidas en el artículo 82.1 apartados e) y f) de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, texto refundido aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, deberán presentar asimismo resolución expresa de la concesión de la exención de la Agencia Estatal de Administración Tributaria.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b9229-eee5-6640-5006-005056986280

Las agrupaciones y uniones temporales de empresas deberán acreditar el alta en el impuesto, sin perjuicio de la tributación que corresponda a las empresas integrantes de la misma.
b) Certificación positiva expedida por la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, en la que se contenga genéricamente el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 13 del RGLCAP.
Obligaciones con la Seguridad Social:
Certificación positiva expedida por la Tesorería de la Seguridad Social, en la que se contenga genéricamente el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 14 del RGLCAP.

13.4.- Solvencia económica, financiera y técnica o profesional.
Acreditación de su solvencia económica, financiera y técnica por los siguientes medios:

- Solvencia económica y financiera: Se entenderá que un licitador es económicamente solvente cuando presente un volumen de negocio referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles de al menos 1,5 veces el valor estimado del contrato (150.000,00 euros).
- Solvencia técnica: Relación de los principales servicios de igual o similar naturaleza durante los últimos tres años. El licitador deberá acreditar un importe anual acumulado en el año de mayor ejecución igual o superior al 70% del valor estimado del contrato (70.000,00 euros).

En las Uniones Temporales de Empresarios, a efectos de determinación de su solvencia, se acumularán las características acreditadas para cada uno de los integrantes de la misma.
El licitador ejecutará el contrato con los mismos medios que ha aportado para acreditar su solvencia. Sólo podrá sustituirlos, por causas imprevisibles, por otros medios que acrediten solvencia equivalente y con la correspondiente autorización de Región de Murcia Deportes, SAU.

El órgano de contratación respetará en todo caso el carácter confidencial de los datos facilitados por los empresarios.

13.5.- Jurisdicción de empresas extranjeras.
Las empresas extranjeras deberán presentar declaración de someterse a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponderles.

13.6.- Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público.
De conformidad con lo dispuesto en el artículo 96 de la LCSP, el certificado de inscripción en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público eximirá a los licitadores inscritos con certificado en vigor de la presentación en las convocatorias de contratación de la documentación correspondiente a los datos que figuren en él, concretamente, y salvo prueba en contrario, de las condiciones de aptitud del empresario en cuanto a su personalidad y capacidad de obrar, representación, habilitación profesional o empresarial, solvencia económica y financiera y clasificación, así como concurrencia o no concurrencia de las

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b922c9-eee5-6640-5006-0050569b6280

prohibiciones de contratar que deban constar en el mismo. No obstante, el empresario deberá aportar la documentación requerida en esta cláusula que no figure en el citado certificado, de entre las que se encuentran las específicamente exigidas por Región de Murcia Deportes, SAU.

13.7.- Asimismo, se presentará la documentación acreditativa de la **constitución de la garantía definitiva,** así como, en su caso, la documentación acreditativa de la efectiva **disposición de los medios** que se hubiese comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, y, si procede, los documentos originales que se requieran para el supuesto de licitación electrónica.

13.8.- Si el licitador que haya presentado la mejor oferta se comprometió a la contratación de personas en situación de exclusión social, deberá presentar informes de los servicios sociales públicos competentes acreditativos de dicha situación, contratos de trabajo y documentos de cotización a la Seguridad Social.

La Mesa de contratación calificará, cuando proceda, la documentación aportada y, si observa defectos u omisiones subsanables, se lo comunicará al interesado a través de correo certificado y correo electrónico, concediéndose un plazo no superior a cinco días naturales para que el licitador los corrija o subsane o para que presente aclaraciones o documentos complementarios.
Si el licitador no presenta la documentación requerida en el plazo señalado, si no la subsana, en su caso, o si del examen de la aportada se comprueba que no cumple los requisitos establecidos en este pliego, se entenderá que ha retirado su oferta y que ha imposibilitado la adjudicación del contrato a su favor, incurriendo, en su caso, en la causa de prohibición de contratar establecida en el artículo 71.2 a) de la LCSP. En estos supuestos la Mesa de contratación propondrá al órgano de contratación la adjudicación a favor del licitador siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas, previa acreditación de su capacidad para contratar, mediante la presentación de la documentación correspondiente en el plazo establecido para ello.
Posteriormente, la Mesa de contratación elevará al órgano de contratación las ofertas, junto con los informes emitidos, en su caso, el acta y la propuesta que estime pertinente, que incluirá en todo caso la ponderación de los criterios indicados en la cláusula 9.
La propuesta de adjudicación de la mesa de contratación no crea derecho alguno en favor del empresario propuesto, que no los adquirirá, respecto a Región de Murcia Deportes, SAU, mientras no se haya formalizado el contrato.
Si, antes de la adjudicación, el órgano de contratación renunciase a la celebración del contrato o desistiese del procedimiento, deberá compensar a los licitadores por los gastos efectivos en que hubieran incurrido, previa solicitud y con la debida justificación de su valoración económica.

14.-ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

14.1.- *Adjudicación del contrato.*

El órgano de contratación adjudicará el contrato al licitador que presente la mejor oferta, mediante la aplicación de los criterios establecidos en la cláusula 9, o declarará

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5906-005056996280

desierta la licitación cuando no exista ninguna proposición admisible de acuerdo con los criterios objetivos de adjudicación.

Tendrán preferencia en la adjudicación las proposiciones presentadas por aquellas empresas, que, en el momento de acreditar su solvencia técnica, tengan en su plantilla un número de trabajadores con discapacidad superior al 2 por 100, siempre que dichas proposiciones igualarán en sus términos a las más ventajosas después de aplicar los criterios objetivos establecidos para la adjudicación del contrato. A efectos de aplicación de esta circunstancia los licitadores deberán acreditarla, en su caso, mediante los correspondientes contratos de trabajo y documentos de cotización a la Seguridad Social.
Si varias empresas licitadoras que hayan empatado en cuanto a la proposición más ventajosa acreditan tener relación laboral con personas con discapacidad en un porcentaje superior al 2 por ciento, tendrá preferencia en la adjudicación del contrato el licitador que disponga del mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad en su plantilla.
Igualmente, tendrán preferencia en la adjudicación, en igualdad de condiciones con las que sean económicamente más ventajosas, las proposiciones presentadas por las empresas de inserción reguladas en la Ley 44/2007, de 13 de diciembre, para la regulación del régimen de las empresas de inserción, que cumplan con los requisitos establecidos en dicha normativa para tener esta consideración.
En el supuesto de que la empresa adjudicataria fuese una unión temporal de empresas, está obligada a acreditar su constitución en escritura pública, así como el NIF asignado a dicha unión. En todo caso, la duración de la unión será coincidente con la del contrato hasta su extinción.
El contrato se adjudicará en el plazo máximo de dos meses, a contar desde la apertura de las proposiciones, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 119.2 de la LCSP para los expedientes calificados de urgentes. Este plazo se ampliará en quince días hábiles cuando se aprecien valores anormales o desproporcionados en las ofertas.
Adjudicado el contrato y transcurridos los plazos para la interposición de recursos sin que se hayan interpuesto, la documentación que acompaña a las proposiciones quedará a disposición de los interesados. Si éstos no retiran su documentación en los tres meses siguientes a la fecha en que se les notifique la adjudicación, Región de Murcia Deportes, SAU, no estará obligada a seguirla custodiando, a excepción, en su caso, de los documentos constitutivos de la garantía provisional, en su caso, que se conservarán para su entrega a los interesados.

14.2.- *Perfección y formalización del contrato.*
El contrato se perfecciona con su formalización. En ningún caso podrá iniciarse la ejecución del contrato sin su previa formalización. Los servicios dependientes del órgano de contratación requerirán al adjudicatario para que formalice el contrato en plazo no superior a cinco días a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento. Si se tratara de una UTE, su representante deberá presentar ante el órgano de contratación la escritura pública de su constitución, CIF asignado y nombramiento de representante con poder suficiente. Cuando por causas imputables al adjudicatario no se hubiese formalizado el contrato dentro del plazo indicado, el contrato se adjudicará al siguiente licitador por el orden en que hubieran quedado clasificadas las ofertas, previa presentación de la documentación correspondiente a la justificación del cumplimiento de los requisitos exigidos.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b922f-aea5-6640-5006-0050569b6280

Si no se formaliza el contrato en el plazo señalado, por causa imputable al adjudicatario, incurrirá en la causa de prohibición de contratar establecida en el artículo 71.2 b) de la LCSP. La formalización se realizará en documento administrativo que se ajuste con exactitud a las condiciones de la licitación. En ningún caso podrán incluirse cláusulas que impliquen alteración de los términos de la adjudicación.
El contrato podrá formalizarse en escritura pública si así lo solicita el contratista, corriendo a su cargo los gastos derivados de su otorgamiento. En este caso, el contratista deberá entregar a Región de Murcia Deportes, SAU una copia legitimada y una simple del citado documento en el plazo máximo de un mes desde su formalización.
La formalización de los contratos deberá asimismo publicarse en el perfil de contratante y en el Diario de la Unión Europea si el contrato está sujeto a regulación armonizada.

III. EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

15.- PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

15.1 El plazo de ejecución de este contrato será de 4 meses.

15.2 La prestación del servicio se llevará a cabo en las dependencias de la cocina, comedor y cafetería del Centro de Tecnificación Deportiva "Infanta Cristina que se encuentran ubicadas en la Planta Baja del Edificio Principal del mismo, sito en la Avda. Mariano Ballester, número 2 de Los Narejos (Murcia).

15.3 El comedor tendrá un horario de funcionamiento comprendido en el desayuno de 07:30 a 09:30, en la comida de 13:30 a 15:30 y en la cena de 20:30 a 22:30. Las franjas horarias podrán ser modificadas por parte de la Dirección del Centro, con un margen de 30 minutos, tanto en el horario de inicio como de finalización.

15.4 La cafetería tendrá al menos el siguiente horario ininterrumpido: de 10:30 horas de la mañana a 18:30 horas de la tarde. Dicho horario podrá ser ampliado en función de las necesidades del servicio y/o de la actividad del centro. Dichas modificaciones podrán ser a petición de la Dirección del Centro.

16- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

16.1. El adjudicatario suscribirá este Pliego y demás documentos que tengan carácter contractual, haciendo constar que conoce y acepta todas sus cláusulas. La ignorancia o desconocimiento en relación con ellas, con el Pliego de cláusulas particulares, en su caso, con el contrato o con cualquier otro documento contractual no eximirá al contratista del cumplimiento de lo en ellos prevenido. La prestación se ejecutará por el adjudicatario con estricta sujeción a los Pliegos de cláusulas particulares y de prescripciones técnicas, así como las instrucciones que le diere el Responsable del contrato.

16.2. Deberá ejecutar, a su costa, las subsanaciones de los trabajos recusados por defectuosos o incorrectos.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92e9-aea5-6640-5006-0050569b6280

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92e9-aee5-6640-5806-005056966280

16.3 El adjudicatario deberá tener suscrito un seguro que cubre, de forma suficiente, la responsabilidad civil por posibles daños y perjuicios que puedan producirse en las instalaciones o a las personas en el desarrollo del servicio contratado, especialmente a los daños y perjuicios que pudieran producirse por intoxicación alimenticia y por los accidentes ocurridos durante las comidas. En este sentido tendrá que presentar ante la Dirección del Centro al inicio de la actividad dicho seguro.

16.4. De conformidad con el art. 62, de la LCSP, el órgano de contratación designará un responsable del contrato al que le corresponderá supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada. Cuando la ejecución del contrato así lo aconseje, la Mercantil podrá recabar del adjudicatario, la designación de una persona que actúe como delegado suyo para organizar la realización del contrato e interpretar y poner en práctica las observaciones que para el exacto cumplimiento del mismo le fuesen formuladas por el órgano de contratación o la dirección de la Sociedad Mercantil.

16.5.- El adjudicatario está obligado a presentar un **programa de trabajo** en el plazo máximo de 10 días tras la formalización del contrato. El Órgano de Contratación resolverá sobre el programa de trabajo dentro de los cinco días siguientes a su presentación, pudiendo imponer la introducción de modificaciones o el cumplimiento de determinadas prescripciones, siempre que no contravengan las cláusulas del contrato.

El **programa de trabajo** deberá contener, como mínimo:

- Descripción de la organización que se propone como idónea para la mejor prestación del servicio, en los términos previstos en la cláusula 5 del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Inventario de maquinaria, aparatos, enseres, menaje y otros bienes aportados por el adjudicatario para la prestación del servicio, así como programa de mantenimiento, conservación y reposición de los mismos, de conformidad con la cláusula 6 del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Plantilla de personal mínima necesaria en función de la organización estimada, con asignación de turnos y horarios, y plan de formación continuada del personal, así como acreditación del cumplimiento de la normativa específica y demás requisitos que para dicho personal se exige en la cláusula 7 del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Listados de menús, cartas, artículos y precios contenidos en la oferta, en los términos previstos en el presente pliego y en las cláusulas 8, 9, 10, del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Plan de prevención de riesgos laborales y formación de los trabajadores en materia preventiva, de conformidad con lo previsto en la cláusula 16 del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Plan detallado de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, así como de gestión de residuos, de conformidad con lo previsto en las cláusulas 13 y 14 del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Plan de calidad.
- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria e instalaciones cedidas.

16.6.- El inicio de la actividad se producirá en el plazo máximo de diez días desde la formalización del contrato, una vez aprobado por la Dirección de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes SAU el programa de trabajo.

16.7.- El adjudicatario está obligado a prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los usuarios el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el abono de la contraprestación económica comprendida en los precios aprobados.

16.8- El adjudicatario contará con el personal necesario y adecuado para la ejecución del contrato. Dicho personal dependerá exclusivamente del contratista, al que corresponderán todos los derechos y deberes que impone la normativa vigente al empleador, siendo la Mercantil Región de Murcia Deportes SAU y la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia ajenos a dichas relaciones laborales. Si fuera necesario, el contratista procederá de inmediato a la sustitución del personal, de forma que la ejecución del contrato quede siempre asegurada

Además de las obligaciones que se imponen al adjudicatario respecto al personal adscrito al comedor y cafetería en la Cláusula 7 del Pliego de Prescripciones Técnicas, el adjudicatario deberá observar como normas de obligado cumplimiento las siguientes en relación con el personal:

- ✓ El adjudicatario no podrá hacer nuevas contrataciones, ni disminuir o sustituir al personal existente, sin la previa autorización del órgano de contratación. En el caso de que la Dirección de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes, S.A.U detecte insuficiencia en la dotación de personal que presta servicio en el comedor y cafetería, lo pondrá en conocimiento del adjudicatario debiendo éste proceder en el plazo máximo de quince días a su contratación, en el número y categoría que resulte necesario y adecuado.

- ✓ No obstante, si fuera necesario, el adjudicatario procederá de inmediato a la sustitución del personal, de forma que la ejecución del contrato quede siempre asegurada. En cualquier caso, el adjudicatario facilitará al órgano de contratación relación de personal afectado, sin que en ningún caso la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes, S.A.U. y la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se hagan responsables de las obligaciones del adjudicatario respecto a su personal, aun cuando los despidos y sanciones que, en su caso, pudieran adoptarse fueran como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

- ✓ Será obligación del adjudicatario uniformar a su costa a todo el personal destinado a la ejecución del contrato, el cual deberá utilizar durante el horario de trabajo el modelo y color de uniforme aprobado por el órgano de contratación.

- ✓ Serán responsabilidad del adjudicatario los daños producidos en las instalaciones del Centro de Tecnificación Deportiva Infanta Cristina, durante la ejecución del contrato, por negligencia o dolo del personal destinado a tal

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5006-005056996280

objeto, así como de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos cuya comisión por su propio personal resulte probada. En tales supuestos, el órgano de contratación podrá reclamar al adjudicatario el importe de la indemnización que, a su juicio, resulte procedente.

- ✓ El adjudicatario observará el cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral y de Seguridad Social, así como en materia de seguridad e higiene en el trabajo. El órgano de contratación podrá requerir al adjudicatario, en cualquier momento, a fin de que presente los documentos que acrediten el cumplimiento de sus obligaciones en materia laboral y de seguridad social, así como en materia de salud laboral.

- ✓ En cualquier caso, el personal del adjudicatario deberá someterse a las mismas normas y prevenciones (plan de prevención de riesgos laborales, plan de emergencias, etc.) que en materia de seguridad e higiene en el trabajo rijan en el centro, debiendo el adjudicatario coordinar su actividad preventiva con la del centro y cumplir las demás obligaciones que, en materia de prevención de riesgos laborales, se recogen en la cláusula 16 de los Pliegos de Prescripciones Técnicas.

16.9.- El órgano de contratación, directamente o a través de la entidad que considere más idónea por su especialización tiene la facultad de inspeccionar, de establecer sistemas de control de calidad, exigir los datos y estadísticas que considere necesarios al adjudicatario, adoptando las medidas necesarias y dictando cuantas disposiciones estime oportunas para el estricto cumplimiento de lo convenido, todo ello en los términos previstos en la cláusula 15 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

16.10.- El órgano de contratación determinará si la prestación realizada por el adjudicatario se ajusta a las prescripciones establecidas para su ejecución y cumplimiento, requiriendo, en su caso, la realización de las prestaciones contratadas y la subsanación de los defectos observados con ocasión de su recepción.

16.11.- El adjudicatario tendrá derecho a conocer y ser oído sobre las observaciones que se formulen en relación con el cumplimiento de la prestación contratada.

16.12.- En la prestación del servicio, además de las obligaciones recogidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, el adjudicatario deberá observar como normas de obligado cumplimiento, las siguientes:

16.12.1.- Estar en posesión u obtener, en su caso, a su cargo y con anterioridad al comienzo de la prestación del servicio de comedor y cafetería, las licencias o autorizaciones que fueran precisas.

16.12.2.- Cumplir la legislación en materia sanitaria, de consumo, de régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos, o cualquier otra que resulte aplicable y esté vigente durante la duración del contrato.

16.12.3.- Disponer de un libro de reclamaciones, previamente diligenciado por la Administración, que deberá presentar en la Dirección del centro dentro de las 24 horas siguientes a la formulación de alguna reclamación.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-aee5-6640-5006-0050569b6280

16.12.4.- Utilizar productos de calidad contrastada y en perfecto estado de conservación, con especial atención a los aspectos de manipulación y presentación, de forma que queden totalmente garantizadas las condiciones de higiene y salubridad exigibles en este tipo de actividad.

16.12.5.- Cuidar de la higiene y correcta presentación del personal a su cargo, que deberá prestar el servicio con rapidez y cortesía.

16.12.6.- Establecer un sistema de control horario del personal a su cargo.

16.12.7.- Asimismo, serán de cuenta del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas, entendiéndose por tales la reposición de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua y electricidad, y cualquier tipo de reparación que se requiera dentro de los locales donde se prestan los servicios. También, deberá correr con los gastos de los elementos (grifos, enchufes, lámparas...) que se utilicen por el uso de las instalaciones correspondientes y de las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones del servicio.

16.12.8.- El adjudicatario habrá de aportar antes del inicio de la actividad todos los muebles, vajillas, cristalerías, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios contratados.

16.12.9.- En los términos previstos en la Cláusula 6 del Pliego de Prescripciones Técnicas, al finalizar el contrato el contratista hará entrega del local, instalaciones y demás dotación que fue puesta bajo su custodia o adquirió para la prestación del servicio, al menos en las mismas condiciones que se encontraban al inicio del contrato y, tras el acta favorable de cese de actividad, se tramitará la devolución de la garantía definitiva constituida. Los bienes, enseres y aparatos adquiridos por el adjudicatario para la prestación del servicio, serán inventariados al inicio del contrato.

16.13. <u>Obligación de subrogación en los contratos de trabajo:</u>

Conforme a lo dispuesto en el artículo 130 de la LCSP, el adjudicatario del presente contrato se **SUBROGARÁ** en los contratos de trabajo de los trabajadores de la empresa contratista saliente. De conformidad con el III Pacto por la Promoción del Empleo de la Región de Murcia 2011-2014, apartado 2.3, relativo a la calidad en el empleo (Administración Pública), respecto a aquellos contratos de servicios cuya ejecución habitualmente se lleve a cabo por empresas privadas de forma reiterada en el tiempo, se incluye como condición de ejecución del propio contrato, que deberá cumplir necesariamente la empresa adjudicataria la obligación de subrogarse en el personal de la empresa saliente, al menos con seis meses de antigüedad, respetando el contrato y las condiciones de trabajo de los mismos. La relación de trabajadores de la empresa que actualmente presta el servicio consta en el **ANEXO IV** de presente Pliego, así como la información necesaria para el cálculo de su coste laboral.

16.14. Las demás previstas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
Esta es una copia autentica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5906-005056986280

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b929-e0e5-6640-5006-005056976280

Todas las obligaciones establecidas en esta cláusula 16 se consideran esenciales a los efectos de lo dispuesto en el artículo 211 f) de la LCSP.

17.- PLAZO DE GARANTÍA.

No se establece plazo de garantía, ya que la prestación objeto del servicio se somete a un seguimiento permanente de todas las actuaciones llevadas a cabo, por lo que una vez emitido informe favorable del Responsable del contrato, se procederá a la devolución de la garantía definitiva constituida.

18.- PENALIDADES

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación conforme a lo establecido en los artículos 192, 193 y 194 de la LCSP.

19.- CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, PAGO DEL PRECIO Y LIQUIDACIÓN.

19.1. El adjudicatario tiene derecho al abono, con arreglo a los precios convenidos de los trabajos que realmente ejecute, con sujeción al contrato otorgado, y a las órdenes dadas por la Mercantil.

19.2. La Mercantil abonará al adjudicatario los menús servidos y previamente encargados. El pago del precio se efectuará previa presentación de la correspondiente factura mensual, con el desglose y distribución por días procediéndose a su abono una vez conformadas por el Responsable del contrato y acompañadas de un certificado expedido por el mismo en el que se haga constar que la prestación se ha ejecutado en los términos establecidos, menús servidos y previamente encargados. Podrán acordarse la compensación de dichas facturas con las emitidas por la mercantil hacia la empresa que resulte adjudicataria, relativas a los consumos correspondientes. **Las facturas tendrán que presentarse por el adjudicatario en el registro** de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes, S.A.U. (Centro de Tecnificación Deportiva "Infanta Cristina"), Avda. Mariano Ballester, 2-30710- LOS ALCAZARES-MURCIA.

19.3. Dentro del plazo de un mes desde la finalización del contrato, la Mercantil comprobará que la prestación se ajusta a lo contratado, emitiéndose el correspondiente informe de conformidad por el Responsable del contrato.

20.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

20.1 Son causas de resolución de este contrato las previstas en legislación Civil.

20.2.- En particular, serán causas de resolución del contrato las siguientes:

- La no prestación del servicio durante más de un día, sin previa autorización o causa justificada.

- La disminución o aumento no autorizado de los medios humanos o materiales que el adjudicatario comprometió inicialmente.

- No proceder el adjudicatario en el plazo máximo de un mes, desde que sea requerido para ello por la Dirección de la Mercantil, a la contratación de personal necesario en el número y categoría que se le indique, cuando la dotación existente resulte insuficiente para prestar correctamente el servicio en los términos previstos en la Cláusula 7 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

- La alteración (disminución o aumento) injustificada del precio de los menús y demás productos alimenticios con respectos a los precios autorizados.

- La falta de higiene y salubridad en los locales, instalaciones, mobiliario, enseres, aparatos y maquinas utilizadas, así como el mal estado de conservación o caducidad de los alimentos, ingredientes, productos o artículos destinados al consumo de los usuarios, el no disponer de los productos ofertados en la lista de artículos y precios autorizados, y el no disponer de todo el mobiliario, aparatos, maquinaria, menaje y vajilla, etc. inventariado, así como no mantenerlo en perfecto estado de uso y conservación, será motivo de resolución de contrato cuando dichos incumplimientos resulten reiterados o revistan especial gravedad.

- La falta de ejecución de las acciones preventivas o correctivas o de revisiones y mantenimiento legal que sobre las instalaciones o maquinarias cedidas no se realicen, o realización de acciones negligentes o inadecuadas o realizadas sin el proyecto necesario, por personal no cualificado para las acciones concretas a realizar según normativa de cada maquinaria y que hayan conllevado a la rotura o deterioro no imputable al normal uso y desgaste de los elementos, conforme a los términos previstos en la Cláusula 6 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

- Cualquier incumplimiento por el adjudicatario de la normativa especifica de aplicación, a la que se refiere la Cláusula 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

21.- MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.

De conformidad con lo dispuesto en la Disposición Adicional vigésima primera, apartado quinto de la Ley 14/2018, de 26 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el año 2019

22.- RESPONSABILIDAD EN EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Actuará como Responsable de que la ejecución del contrato se ajuste a lo estrictamente contratado, D. Francisco Javier Navarro Sánchez, Director Gerente de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes SAU.

23.- CONFIDENCIALIDAD

23.1 El órgano de contratación, y en su caso, los de asesoramiento no podrán divulgar la información facilitada por los empresarios que éstos hayan designado como confidencial. Este carácter afecta, en particular, a los secretos técnicos o comerciales y a los aspectos confidenciales de las ofertas.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5006-0059059b6280

A este respecto, la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes SAU, podrá acudir a órganos de asesoramiento para la mejor valoración de las ofertas presentadas por los licitadores. En relación con lo anterior, se entiende por órganos de asesoramiento tanto la mesa de contratación que pueda constituirse, como todos aquellos asesores externos a los que acuda la Sociedad para la mejor valoración de las ofertas en la adjudicación del contrato.

23.2 El adjudicatario deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato a la que se le hubiese dado el referido carácter en este Pliego o en el contrato, o que por su propia naturaleza deba ser tratada como tal. Este deber se mantendrá durante el plazo de cinco (5) años desde el conocimiento de esa información.

24.- PRERROGATIVAS DE LA SOCIEDAD MERCANTIL REGIÓN DE MURCIA DEPORTES S.A.U.

El Órgano de Contratación, que actúa en nombre y representación de la Sociedad Mercantil será el Director Gerente de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes SAU, facultado por Acuerdo del Consejo de Administración de la Mercantil en sesión celebrada el 23 de enero de 2017 y elevado a escritura pública ante el notario de Murcia Doña Purificación Díaz Martínez, el día 17 de marzo de 2017, con número de protocolo 292. Igualmente, podrá acordar su resolución dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos señalados en el TRLCSP.
Las cuestiones litigiosas que puedan surgir en relación con la presente contratación se resolverán ante los Órganos Jurisdiccionales con sede en Murcia, por lo que se entiende que los contratistas renuncian a su propio fuero si fuera distinto del anterior.

(Documento firmado electrónicamente)
Director Gerente Sociedad Mercantil Regional "Región de Murcia Deportes S.A.U.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5006-0050569b6280

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b922-eee5-6640-5006-0050569b6280

ANEXO I

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA.

D. ....., D.N.I. nº ....., con domicilio en ....., Provincia de ....., C/ ....., número ....., TELÉFONO nº: ....., FAX nº: ....., *(en el caso de actuar en representación)* como apoderado de ..... C.I.F. o D.N.I. nº....., con domicilio en ....., C/ ....., número ....., TELÉFONO nº: ....., F.A.X. nº:....., enterado del anuncio inserto en el día .... de ..... de 2019, y de las condiciones y requisitos para concurrir a la contratación del **SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERIA POR PARTE DE LA MERCANTIL REGIÓN DE MURCIA DEPORTES S.A.U. PARA SU CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA C.T.D. INFANTA CRISTINA DE LOS NAREJOS (EXPT. 2/2019)** se compromete a la realización del servicio de Comedor, con estricta sujeción a los requisitos, condiciones y obligaciones del Pliego de prescripciones Técnicas y del presente Pliego de Condiciones Particulares, de acuerdo con los siguientes precios:

MENÚ DEPORTISTAS	PRECIO OFERTADO	
PENSIÓN COMPLETA		€ IVA excluido
MEDIA PENSIÓN		€ IVA excluido
DESAYUNO		€ IVA excluido
COMIDA/CENA DEPORTISTAS BECADOS		€ IVA excluido
PICNIC		€ IVA excluido
ALMUERZO/MERIENDA		€ IVA excluido
MENÚ PERSONAL		
COMIDA O CENA PERSONAL, BEBIDA Y CAFÉ		€ IVA excluido
½ MENÚ PERSONAL (UN PLATO, POSTRE Y BEBIDA)		€ IVA excluido

(Lugar, fecha y firma)

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
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. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b9269-aea5-6640-5906-0050569b0280

ANEXO II

Modelo de Aval para GARANTIA DEFINITIVA

La Entidad (razón social de la entidad de crédito o sociedad de garantía recíproca)
.....
NIF .....
con domicilio (a efectos de notificaciones y requerimientos) en ..... en la calle/plaza/avenida..... C.P. .....y en su nombre (nombre y apellidos de los Apoderados) .....
con poderes suficientes para obligarle en este acto, según resulta de la verificación de la representación del Servicio Jurídico de la Consejería de Economía y Hacienda, y que declaran que aquella cumple los requisitos establecidos en el artículo 15 del Reglamento de la Caja de Depósitos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

A V A L A

A: (nombre y apellidos o razón social del avalado)..... ..... NIF .....en virtud de lo dispuesto en el artículo 95 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, para responder de las obligaciones siguientes: Garantía Definitiva para la contratación del servicio de "Comedor, Cafetería y Máquinas expendedoras de bebidas y alimentos del Centro de Tecnificación Deportiva Infanta Cristina", para responder del cumplimiento de las obligaciones derivadas del referido contrato de servicios ante la Sociedad Mercantil REGIÓN DE MURCIA DEPORTES SAU por importe de: euros (euros).

Este aval se otorga solidariamente respecto al obligado principal, con renuncia expresa al beneficio de excusión y con compromiso de pago al primer requerimiento de la Caja de Depósitos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, con sujeción a los términos previstos en (norma en virtud de la cual se deposita la garantía), en sus normas de desarrollo si las hay, y en la normativa reguladora de la Caja de Depósitos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

El presente aval será de duración indefinida y tendrá validez en tanto que la Administración no autorice su cancelación.

.....(lugar y fecha)
.....(razón social de entidad)
.....(firma de los Apoderados)

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 07:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5006-005056b9a280

ANEXO III
DATOS DEL LICITADOR

NOMBRE..DE..LA..EMPRESA:**.....**

.....

CIF: **.....**

DIRECCIÓN..COMPLETA:**.....**

.. ..

TELÉFONO/S:**.....**

FAX:**.....**

CORREO ELECTRÓNICO:**.....**

PERSONA..DE..CONTACTO:**.....**
.....

FIRMA

(Lugar y fecha)

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5006-0050569b6280

ANEXO IV

PERSONAL SUBROGABLE QUE PRESTA SERVICIO EN LA COCINA Y COMEDOR DEL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA INFANTA CRISTINA

Antigüedad	Categoría	Tipo de contrato Laboral	Jornada Semanal
01/02/2006	Cocinera	Indefinido	40:00 horas
01/02/2006	Cocinera	Indefinido	40:00 horas
01/02/2006	Cocinera	Indefinido	40:00 horas
01/01/2010	Camarera	Indefinido	40:00 horas
01/06/2014	Cocinera	Indefinida	40:00 horas
17/10/2014	Aux. Colectividades	Indefinido	35:00 horas
18/08/2017	Camarera	Indefinido	35:00 horas

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 02:48:07
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-818b92c9-eee5-6640-5006-005569b6280

ANEXO V

DECLARACIÓN RESPONSABLE RELATIVA AL GRUPO EMPRESARIAL

D. ....., con D.N.I. núm ....., actuando en su calidad de ....., en nombre y representación de ....., con C.I.F. ..... y en relación con el procedimiento abierto simplificado para la contratación de la SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERIA POR PARTE DE LA MERCANTIL REGIÓN DE MURCIA DEPORTES S.A.U. PARA SU CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA C.T.D. INFANTA CRISTINA DE LOS NAREJOS

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD

Que la empresa (indíquese lo que proceda):

No pertenece a ningún grupo de empresas.

Pertenece al grupo de empresas denominado: ....del cual se adjunta listado de empresas vinculadas de conformidad con el artículo 42 del Código de Comercio:

-
-
-
-

En ....., a .... de ..... de 20....
Fdo. .....
Al Sr. Director Gerente de Región de Murcia Deportes SAU

ANEXO I. PLIEGO DE CLAÚSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES

A firmar un ejemplar por CATERINGAN, en cada una de sus hojas, según lo estipulado en clausula 4ª del presente contrato

ANEXO II. PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

A firmar un ejemplar por CATERINGAN, en cada una de sus hojas, según lo estipulado en clausula 4ª del presente contrato

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f31e-005056b34e7

Región de Murcia
Consejería de Turismo,
Juventud y Deportes

Región de Murcia
Deportes

REGIÓN DE MURCIA DEPORTES S.A.U.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA DEL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA C.T.D. INFANTA CRISTINA

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA DEL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA, C.T.D. "INFANTA CRISTINA" DE LOS ALCÁZARES-MURCIA, QUE CONVOCA LA SOCIEDAD MERCANTIL REGIÓN DE MURCIA DEPORTES, S.A.U

1. - OBJETO DEL CONTRATO

La presente contratación tiene por objeto el Servicio de Comedor del Centro de Tecnificación Deportiva "Infanta Cristina" y la explotación de la cafetería.

2. NORMATIVA DE APLICACIÓN

2.1. Las empresas licitadoras plantearán sus ofertas, y actuarán en caso de resultar adjudicatarias, conforme a lo dictado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y nutrición, concretamente en la siguiente (incluyendo las adaptaciones, modificaciones o consolidaciones que se hayan producido):

- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo de 2013, por el que se deroga total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la EFSA y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria DOUE nº 245 de 29/09/2003.
- Orden de 26 de enero de 1989, por la que se aprueban las Normas de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas.
- Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Ley 17/2011, de 5 julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios,

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-e0d2-bdbc-f31e-005056903e7

modificado por el Reglamento nº 1019/2008 de la comisión de 17 de octubre de 2008.

- Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar animal.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente BOE 183-03-1991.
- Reglamento (CE) Nº 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre de 2011, por el que se modifica y corrige el Reglamento nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establece los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. (BOE 45 de 21 de febrero de 2003).
- Orden SSI/304/2013, de 19 de febrero, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción del de consumo humano.
- Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, BOE nº 118, de 18-5-1999.
- Real Decreto 3360/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de lejías.
- Ley 22/2011, de 28 de julio de residuos y suelos contaminados.
- Reglamento 275/2007, de 15 de marzo , que modifica el Reglamento 1825/2000, sobre el etiquetado de carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno.
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establece las disposiciones de aplicación de los Reglamentos sobre el etiquetado de carne de vacuno.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la ley 17/2009, de 23 de noviembre sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Esta norma deroga el R.D. 202/2000, de 11 de febrero por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (BOE 202 24/08/1999).
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y alimentos, BOE Nº 57 de 8/03/2011.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-aed2-bdbc-f31a-00505689b34e7

el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

- 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.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Y cualquier otra, de ámbito nacional, regional o local, que se haya visto modificada o se pueda publicar durante la vigencia del contrato, relacionada con el objeto del mismo.

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 Tecnificación Deportiva Infanta Cristina (en adelante CTD) se encuentra ubicadas en la Planta Baja del Edificio Principal del mismo, sito en la Avda. Mariano Ballester, número 2 de Los Narejos (Murcia).

3.2. El Adjudicatario no podrá ocupar otras dependencias del CTD para el fin objeto del presente contrato.

4. PRECIO DE LICITACIÓN

El establecido en la cláusula 3 del pliego de cláusulas particulares que rigen esta contratación.

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 CTD.

5.1.3. Queda prohibida la venta de tabacos y bebidas alcohólicas de alta graduación.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f31a-0050569b24e7

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

5.1.4. 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 la Dirección del CTD, en cuyo caso el adjudicatario dispensará los artículos donde se le comunique, dentro del recinto del CTD.

5.1.5. 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.

5.1.6. Al adjudicatario le estará terminantemente prohibido celebrar todo tipo de actividades, con motivo de fiestas o celebraciones particulares de personas ajenas al CTD.

5.1.7. El adjudicatario se obliga a no emplear el nombre del CTD INFANTA CRISTINA O DE LA SOCIEDAD MERCANTIL REGIÓN DE MURCIA DEPORTES 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.

5.1.8. En el caso de celebraciones en el CTD de congresos, sesiones o reuniones oficiales de cualquier tipo, la cafetería servirá los artículos que demande la Dirección del mismo, siendo facturado según se establezca.

5.1.9. El adjudicatario no tendrá sobre el local e instalaciones, más derecho que el de su utilización durante la vigencia del contrato.

5.1.10. 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.

5.1.11. 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 CTD, a la que dará mayor difusión y publicidad.

5.1.12. El adjudicatario tendrá expuesto al público diariamente la composición del menú del día, donde tanto para la comida como para la cena será visado por un nutricionista colegiado, para el adecuado reparto de los macronutrientes necesarios en el perfil calórico de los usuarios del centro. La composición básica y mínima de la que constará el menú de comida o cena, contendrá: Ensalada variada: (preparada o tipo buffet). En el caso de ser preparada tendrá un mínimo de siete ingredientes, 2 de los cuales serán ricos en proteína (tipo: atún, huevo duro, ventresca, jamón, sardina, frutos secos, pollo o similar), 2 tipos de ingredientes diferentes a elegir entre lechuga de varios tipos, espinaca, rúcula, canónigos o similar y 3 ingredientes a elegir

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-ued2-bdbc-f31a-00505696b34e7

entre otros tipos de verduras, hortalizas, tubérculos, legumbres o frutas (tomate, pepino, zanahoria, espárragos, brotes de soja, arroz, maíz, pimiento, manzana, o similar). En el caso de la opción de buffet deberán de existir en cantidad suficiente los ingredientes anteriores, con el mínimo de variedades citadas.

Dos primeros platos a elegir, Elaborados principalmente a partir de alimentos del grupo de los cereales y farináceos, con la existencia siempre de una opción de cereales o arroz integral (pasta, arroz, legumbres, patatas, etc.) o bien del grupo de las verduras o la combinación de ambos grupos.

Dos segundos platos a elegir, compuestos principalmente de un alimento del grupo de carnes, pescados o huevos, junto con una guarnición que, para equilibrar el menú, debe contener verduras o farináceos en función del grupo de alimentos predominante en el primer plato.

Dos postres: que constará de un lácteo o postre casero, y fruta (principalmente de temporada)

Pan (a poder elegir entre un mínimo de pan integral y pan blanco) y agua embotellada El licitador que resulte adjudicatario podrá sustituir el agua embotellada por un sistema de osmosis inversa o similar que filtre el exceso de residuos minerales del agua corriente, y que permita el autoservicio a los usuarios).

El menú semanal, tendrá una rotación mensual mínima de cuatro semanas, quedando el adjudicatario a comunicar mensualmente al departamento de recepción del centro los menús previstos para las cuatro semanas siguientes.

Se deberá indicar por parte del nutricionista la composición nutricional de cada plato que forma parte del menú (energía, macro y micronutrientes y calidad nutricional), en un lugar visible del comedor para su conocimiento por parte de los usuarios.

Deberá existir un menú alternativo para aquellos usuarios que previo aviso por parte del centro esté sujetos a algún tipo de dieta, alergia, intolerancia o restricción de un alimento o grupo de alimentos.

5.1.13. Los servicios prestados por el adjudicatario en la Cafetería, serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas que finalmente resulten de aplicación, según precio aportado en los anexos I y II del por dicho adjudicatario del contrato.

5.1.14. El adjudicatario se obliga a tener en el Comedor Y Cafetería **Hojas de Reclamaciones** a disposición de los usuarios del local, de cuya existencia se expondrá al público con carácter visible y permanente, tramitando las posibles reclamaciones según las instrucciones de la Dirección General competente en materia de Consumo y remitiendo copia de las mismas, de forma inmediata, a la Dirección del CTD o persona en quien delegue, siempre dentro de las 24 horas siguientes a su inserción, de cualquier

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f31a-0050569b34e7

queja o reclamación. La Dirección estampará en la Hoja de Reclamaciones diligencia de que le ha sido comunicada la reclamación o queja.

5.1.15. No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta al del consumo en el CTD.

5.1.16. El derecho de admisión queda reservado a la Dirección del CTD, 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.

6.1. El CTD 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 o reparadoras necesarias para garantizar el correcto desarrollo del servicio. Al finalizar el contrato, el adjudicatario está obligado a devolver como mínimo, en cantidad y calidad todos los bienes relacionados propiedad del CTD y en el estado que resulte adecuado a su uso.

6.2. El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones, fijas 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 contrato.

6.4. El adjudicatario se obliga a facilitar las, vajillas, cristalerías, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio, que no hayan sido aportados por el CTD.

6.5. El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio de la Dirección del CTD, las condiciones de calidad, prestación y pulcritud correspondiente al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el CTD.

6.6. El adjudicatario se obliga a la conservación en perfectas condiciones de los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del CTD.

6.7. La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que el CTD pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la explotación en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del mismo, por lo que a la terminación del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso,

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-ead2-bdbc-f31a-0050569b34e7

en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que al efecto se haga.

6.8. 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 CTD, sin derecho alguno a indemnización por la realización de las mismas al finalizar el contrato. Así mismo, deberá comunicar a la Dirección del CTD y contar con su aprobación para aquellas modificaciones que supongan aumento de la potencia o capacidad de las instalaciones.

6.9. 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.

6.10. 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).

6.11. El adjudicatario no podrá enajenar el mobiliario, maquinaria y utensilios afectos al contrato y que hubieran de revertir en el CTD, ni gravarlos, salvo autorización expresa.

6.12. Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por el CTD o se adquieran durante el periodo de vigencia del contrato, así como la reparación, mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los mismos, aunque para ello fuere necesario sustituir algún elemento, siempre a criterio del CTD y a cargo del adjudicatario. Igualmente será obligación del adjudicatario 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 siendo comunicadas por escrito a la Dirección del CTD.

6.13. 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. Una vez finalizada la reparación o inspección, deberá entregar copia del parte de trabajo a la Dirección del CTD.

6.14. Así mismo, para la explotación del servicio, el adjudicatario está sujeto a las normas internas del funcionamiento del Servicio de Mantenimiento del CTD, 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 CTD y sus ocupantes (limpieza de grasas en campanas extractoras, manejo de productos inflamables, etc.)

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f31a-0050569b34e7

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

6.15. La empresa adjudicataria deberá colaborar en las inspecciones de las instalaciones que necesite o considere necesarias la Dirección del CTD (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.)

6.16. Así mismo, la empresa que resulte adjudicataria colaborará con el CTD en la implantación en sus áreas de restauración (cocina, comedor, cafetería, etc.) de la metodología de calidad ISO o de cualquier empresa acreditada y en el cumplimiento de los procedimientos generales y específicos para su implantación y mantenimiento.

6.17. El adjudicatario llevará el mantenimiento técnico legal, funcional, preventivo y correctivo, de todo el equipamiento y las instalaciones, tanto propias como las aportadas por el CTD, 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 esté sujeto el adjudicatario, deberán ser contratadas con empresas autorizadas y servicios técnicos oficiales.

6.18. 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, 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 termino del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.

6.19. 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 del CTD. El adjudicatario 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 realizaran de acuerdo con las indicaciones que dicte el CTD, y serán inventariadas al inicio del contrato y revertirán en la misma cantidad y calidad que al inicio de la actividad.

6.20. 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.

6.21. 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

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-aed2-bdbc-f31e-005056b934e7

como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del CTD 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.

6.22. 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.

6.23. Dará conocimiento por escrito a la Dirección de forma inmediata, de las reparaciones a efectuar en el material y aparatos propiedad del CTD, 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.

6.24. La empresa adjudicataria deberá aportar un proyecto valorado de las mejoras necesarias para el desarrollo óptimo del servicio. Las instalaciones y materiales del proyecto aprobado 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 CTD, para un mayor conocimiento de la situación de partida.

6.25. 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 CTD. En estos casos se procederá automáticamente a su reposición.

6.26. 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 CTD.

6.27. El adjudicatario deberá sufragar los gastos que ocasione el consumo de la energía eléctrica que resulte del consumo realizado de electricidad en todas las instalaciones de cocina, comedor, almacenes, despachos, aseos, pasillos y cámaras de refrigeración.

6.28. La energía eléctrica será suministrada por el CTD facturándosele a posteriori dicho gasto a la empresa adjudicataria, así como también el adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, lámparas, etc.) que se utilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

6.29. El adjudicatario viene obligado a facilitar el acceso al Personal de Oficio y Mantenimiento del CTD a las dependencias del comedor, a fin de realizar los correspondientes trabajos de reparaciones de instalaciones generales ubicadas en el mismo.

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-aed2-bdbc-f31a-0050569b34e7

6.30. 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.

6.31. 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.

6.32. Los proveedores de productos alimenticios 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 deberá dar cumplimiento, en relación a los trabajadores que pudiera contratar, a las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.

7.3. El personal que emplee el adjudicatario no tendrá derecho alguno respecto de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes SAU, ni respecto de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Dependerá únicamente del adjudicatario, que ostentará todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue.

7.4. El adjudicatario se obliga a poner, en todo momento, a disposición del CTD, información sobre el personal empleado en la prestación del Servicio tanto en días laborables como en festivos, 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.

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 08:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-ed2-bdbc-f31a-00505b9b34a7

7.5. Será obligación del adjudicatario 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 aprobación de la Dirección del CTD. Deberán llevar en lugar visible una placa identificativa con su nombre, y cuidar al máximo la higiene y decoro de su vestuario.

7.6. 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.

7.7. Cuando este personal no procediere con la debida corrección dentro del CTD o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Dirección del CTD podrá exigir del adjudicatario que prescinda del trabajador en cuestión para los servicios de éste contrato.

7.8. 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 CTD. 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.).

7.9. 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 CTD 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.

7.10. 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 adjudicatario, siempre a juicio de la Dirección del CTD.

7.11. También será responsable el adjudicatario 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.

7.12. Para supervisar la asistencia del personal al trabajo, así como su eficacia, y al propio tiempo, mantener un permanente contacto con el adjudicatario, el adjudicatario cumplirá con lo dispuesto en la normativa de aplicación existente para el control de asistencia y 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.

7.13. El CTD podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiere a los servicios contratados.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-ead2-bdbc-f31e-0050569b34e7

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

7.14. El adjudicatario 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 CTD quedará indemne a los daños y perjuicios que se pudieran derivar de los incumplimientos de la empresa en estas materias.

7.15. En cuanto a las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo, serán de aplicación las que marque la normativa vigente, haciendo especial hincapié en la higiene de manos.

7.16. Cuando la Dirección del CTD 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.

7.17. 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 CTD 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. En cuanto a la formación del personal manipulador de alimentos que preste servicios en la cocina, comedor y cafetería del Centro, el adjudicatario debe contar con un Plan de Formación continuada dirigido a este personal conforme lo dispuesto en el capítulo XII del anexo II del Reglamento (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento n0 1019/2008 de la Comisión de 17 de octubre de 2008, así como cumplir con lo previsto en el artículo 12 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Así mismo, estará a cargo de la empresa la formación continuada del resto de personal que dependa de ella en cuantas materias sean necesarias para el correcto desempeño de sus funciones.

7.20. El personal, a su vez, estará obligado al cumplimiento de las normas de higiene de los productos alimenticios recogidas en el Real Decreto 640/2006 de 26 de mayo, y de las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas que establece el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, así como a la observancia de la normativa sobre calidad sanitaria específica de cada producto, que deberán proceder en todo caso de establecimientos autorizados sanitariamente.

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-ed2-bdbc-131a-0050569b34e7

7.21. El adjudicatario deberá utilizar siempre productos de primera calidad, estando obligado a la limpieza meticulosa de menaje, mobiliario y maquinaria vinculado al comedor; a cuidar la correcta vestimenta y presentación del personal a su cargo; a la utilización de alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación; y, en general, a cuantas obligaciones similares sean necesarias para el óptimo funcionamiento del servicio.

7.22. Se deberá facilitar información semanal al CTD sobre los menús programados. Dicha información deberá incluir las orientaciones oportunas con respecto a las cenas, comidas, desayunos y meriendas de los usuarios con el fin de garantizar una alimentación sana y la adquisición de buenos hábitos alimentarios.

7.23. Al término del contrato, las dependencias en que se presta el servicio y todas sus instalaciones, mobiliario y menaje en el mismo estado en que las encontró al inicio de la prestación, para lo cual se procederá por la dirección del centro a la comprobación del estado de dichas dependencias e instalaciones y del inventario elaborado y suscrito por ambas partes.

7.24. Los adjudicatarios deberán presentar al Responsable del contrato, en el plazo de 15 días desde la formalización del mismo, Declaración responsable de que todo el personal de la empresa que vaya a adscribirse al contrato cumple el requisito previsto en el **artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996 de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil (No haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e identidad sexual, que incluye la agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos).** Los adjudicatarios serán responsables de que este personal cumple el requisito previsto en el artículo 13.5 de dicha Ley Orgánica 1/1996, debiendo de recabar los certificados correspondientes de su propio personal. Además, deberá sustituir a aquellos empleados que de manera sobrevenida incumplan el citado requisito.

8. ARTICULOS DE CONSUMO Y PUBLICIDAD DE PRECIOS

8.1. 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 la Dirección del CTD, a la que dará la mayor difusión y publicidad.

8.2. Menús

8.2.1. 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.

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-aed2-bdbc-431a-0050569b34e7

8.2.2. En la relación de menús de comida y cena, se dará a elegir entre un mínimo claramente diferenciado de: Ensalada variada (mínimo siete ingredientes), dos primeros platos, dos segundos platos, dos postres (lácteo/ postre casero) y fruta, pan y agua embotellada, con una rotación mínima de cuatro semanas, adecuados a las cuatro estaciones, primavera, verano, otoño e invierno. Se tendrán en cuenta las costumbres de la dieta mediterránea y que el usuario está realizando una práctica deportiva, así como también:

8.2.2.1. Las materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas o frescas.

8.2.2.2. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar calidad bromatológica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).

8.2.2.3. 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.

8.2.2.4. El adjudicatario se obliga a tener un Libro de Reclamaciones a disposición del público, cuya existencia será anunciada en lugar visible en el comedor y cafetería. El mismo será diligenciado por la Dirección del Centro.

8.2.2.5. Los menús y la ficha técnica de los platos estarán firmados y sellados por un nutricionista, haciendo constar su número de colegiado. La creación, supervisión y valoración nutricional de los mismos, se realizará atendiendo a las necesidades alimenticias de los deportistas, para un correcto equilibrio nutricional, así como la personalización y adaptación de los platos a necesidades especiales tales como alergias, intolerancias o cualquier otra particularidad alimenticia, debiendo indicar en estos casos de manera clara y visible en los platos los alérgenos y sustancias de más común intolerancia que contienen o pueden contener (gluten, lactosa, frutos secos, etc.)

8.2.2.6. A la hora de elaborar los menús se tendrán muy en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Limitar el uso en el menú los productos pre-cocinados (croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, canelones, etc.), que no deberán ofertarse en conjunto más de dos veces al mes.
- No utilizar margarinas, mantequillas, ni grasas de origen animal para cocinar, sólo se utilizará aceite de oliva (excluyendo el de orujo) o bien el de girasol con alto contenido en ácido oleico. No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.
- Incluir de una a tres raciones de carnes a la semana, procurando utilizar las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, cerdo, conejo, ternera o cordero. Las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa (albóndigas, salchichas,

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-046b7523-eed2-bdbc-f31a-005056 9b34e7

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

hamburguesas, etc.) se podrán incluir, en conjunto, un máximo de dos veces al mes, evitando acompañarlas de guarniciones fritas.

- Ofertar pescados y mariscos de una a tres veces a la semana, no contabilizándose productos con muy bajo contenido en pescado, como buñuelos o croquetas de bacalao, anillas de calamar, palitos de merluza, etc. Con el fin de fomentar su consumo se procurará ofertar seis raciones al mes, alternando entre pescados azules y bancos, pudiéndose incluir en alguna ocasión conservas como las sardinas en aceite, y evitando utilizar sistemáticamente las preparaciones en forma de fritos y rebozados.
- No utilizar el huevo como ingrediente principal del primer o segundo plato más de dos veces a la semana, o seis al mes.
- La oferta de fruta fresca a lo largo de la semana debe ser variada, debiendo ofertarse un mínimo de 4 tipos distintos a lo largo del mes, no pudiéndose repetir el mismo tipo más de dos días en cada semana, e incluyendo siempre que sea posible algún cítrico. La fruta debe ser de temporada, con el grado de madurez y la temperatura adecuados, y empleando preparaciones cómodas, especialmente para los deportistas y usuarios en edad infantil (pelada y troceada). Excepcionalmente, se puede sustituir la fruta fresca por otros postres como *pudin* de manzana o de frutas, macedonia, piña o melocotón en almíbar, etc., sin que en ningún caso se puedan ofertar este tipo de postres más de dos veces al mes.
- Es recomendable incluir en el menú hortalizas y verduras todos los días de la semana, preferentemente crudas en forma de ensaladas, para aprovechar mejor sus vitaminas, que se pueden ofrecer como entrante o como acompañamiento de los segundos platos. En cuanto a las patatas, con frecuencia acompañan a las verduras en los primeros platos, en forma de menestras, hervidos o purés. Cuando se utilicen las patatas como guarnición se debe evitar prepararlas fritas si el otro componente del plato (carne o pescado) ya se ha preparado de ese modo.
- La leche y sus derivados (yogurt, queso o cuajada) son una importante fuente de calcio y proteínas y pueden utilizarse como complemento del postre de fruta algún día a la semana, así como en las preparaciones de los primeros y segundos platos formando parte de las ensaladas y guarniciones (taquitos, lonchas o porciones de queso, preferentemente tierno o poco curado). Respecto al complemento de postre, cuando no sea leche, debe priorizarse el yogurt respecto a otros postres lácteos como el flan o las natillas, debiéndose evitar en todo caso los helados.

9. COMEDOR

9.1. El adjudicatario habrá de presentar un listado de menús, que será aprobado por la Dirección del CTD, con carácter previo al inicio del contrato, cuyo precio será el de adjudicación.

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f81a-005056b9b34e7

9.2. Dichos menús tendrán una rotación mínima de cuatro semanas y variarán según la estacionalidad.

9.3. La Dirección del Centro podrá pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno.

9.4. La pensión alimenticia se compone de desayuno completo, comida, merienda y cena. La opción de picnic será por encargo.

9.4.1 El desayuno contendrá hidratos, proteínas, grasas, lácteos, preparados lácteos y cereal. Incluirá pan blanco e integral, zumos de frutas, leche entera y desnatada, leche sin lactosa, bebidas vegetales de cereales o pseudocereales (avena, arroz, etc.), cereales con y sin gluten, con y sin azucar, yogurt normal y desnatado, fruta, galletas y bollería no industrial (con y sin gluten) , mantequilla, cacao, aceite de oliva virgen, tomate, proteínas (alternando y combinando cada día durante la semana al menos 3 de los siguientes ingredientes: huevos, atún, jamón serrano o cocido, fiambre de pavo o pollo, lomo, aguacate, queso fresco, sardinas, ventresca).

9.4.2 La comida y la cena contendrá como mínimo: Ensalada variada, con siete ingredientes como mínimo, dos primeros y dos segundos a elegir, tres opciones de postre a elegir dos, postres caseros, fruta y lácteos, pan y agua embotellada.

9.4.3 La merienda se compondrá de bocadillo y zumo o fruta y agua.

9.4.4 La bolsa de picnic incluirá, un botellín de agua, un zumo en brick, dos bocadillos variados, dos piezas de fruta.

9.5. Será obligación del adjudicatario, previa consulta a la Dirección del CTD, 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 CTD 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 CTD) 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.

9.6. 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.

9.7. El comedor tendrá un horario comprendido en el desayuno de 07:30 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

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f31a-0050569b34e7

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

Dirección del Centro con un margen de 30 minutos, tanto en el horario de inicio como de finalización.

10. CAFETERÍA

La cafetería tendrá un horario de apertura diario desde las 10:30 a 18:30 horas. Las franjas horarias podrán ser objeto de modificación por parte de la Dirección del Centro, con un margen de 30 minutos, tanto en el horario de inicio como de finalización.

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, seminarios, servicios de cocktail, vinos de honor, etc.) que se acuerde con la Dirección del CTD, 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. LIMPIEZA

12.1. 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 efectúe la Dirección del CTD.

12.2. 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 competente en materia de Salud Pública o Consumo de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y a las normas de limpieza dictadas por el CTD.

12.3. 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 CTD. El incumplimiento de estas condiciones será causa suficiente de rescisión del contrato

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-ee02-bd8c-131a-0050569b34e7

12.4. 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 requeridos en este tipo de establecimientos.

12.5. Así mismo, el adjudicatario mantendrá limpias y expeditas de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cocina, almacenes de víveres, en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de las mercancías.

12.6. 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 CTD. Copia del comprobante de la realización de estas actuaciones se entregará a la Dirección del CTD.

12.7. No estará permitido el uso de insecticidas líquidos o en spray, debiendo efectuarse la desinsectación por medios eléctricos para insectos voladores.

12.8. La empresa adjudicataria deberá facilitar la entrada en el local a los empleados de la empresa 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.

12.9. 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.

12.10. 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 CTD. La limpieza, montaje y desmontaje de la campana de extracción de humos es asimismo obligación del adjudicatario.

13. GESTION DE RESIDUOS

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

13.2. Los residuos generados se considerarán residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del CTD. Estos residuos corresponden al grupo I en el que se incluyen materiales

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
Este 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. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f31e-005056 9b34e7

como cartón, papel, envases de plástico, vidrio o metal y materia orgánica.

13.3. El adjudicatario 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 el CTD. Los contenedores donde se depositan los residuos y que se les faciliten por el CTD a tal efecto, deberán permanecer cerrados en todo momento una vez hayan sido utilizados.

13.4. 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 CTD 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.

13.5. 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 CTD (vertidos incorrectos y similares en saneamiento, perturbaciones por mal funcionamiento del equipamiento, etc.).

13.6. Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, contenedores, etc) correrán a cargo del adjudicatario.

13.7. 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.).

13.8. 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.

13.9. Todo el cartón que se genere deberá ser plegado y depositado en el contenedor instalado al efecto.

13.10. 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 CTD, quedando prohibida la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso, de manera que no interfiera con las labores del CTD, quedando prohibida la entrada de artículos a través de las puertas principales del CTD.

14. INSPECCIÓN DEL SERVICIO

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:20:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f31a-0050569b34e7

14.1. La inspección del servicio que se contrata estará a cargo de la Dirección del CTD o del personal en quien delegue. En el ejercicio de estas funciones, quienes tengan atribuida esta misión, estarán facultados para entrar en las 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.

14.2. La Dirección del CTD 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.

14.3. 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.

14.4. El CTD ejercerá un permanente control sobre la calidad de la materia prima, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza, tanto de las comidas como de los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de la cocina, comedor, 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 CTD. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario, que deberá responder por escrito de las medidas correctoras a aplicar en un plazo máximo de cinco días.

14.5. El CTD 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

14.6. 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 CTD. Asimismo, el CTD 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.

14.7. EL CTD pondrá en conocimiento del adjudicatario las deficiencias observadas, indicándole las medidas que a su juicio deberán ser tomadas.

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-ead2-bdbc-f31a-0050569b34e7

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

14.8. El CTD 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.

15. NORMAS SOBRE PREVENCION DE RIESGOS LABORALES

15.1. 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 adjudicatario 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 Región de Murcia Deportes, S.A.U. por cualquier daño o perjuicio que se derivase de los mismos.

15.2. El CTD 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.

15.3. 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 CTD dicte, en cuanto al personal que emplee el adjudicatario.

15.4. Las empresas licitadoras presentarán un plan de formación continuada para el personal que vaya a prestar el servicio, 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.

15.5. El CTD se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando así lo estime conveniente una memoria pormenorizada del plan de Formación de los trabajadores empleados.

(Documento Firmado Electrónicamente al margen)

Director-Gerente de la Sociedad Mercantil Región de Murcia Deportes SAU.

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04bb67923-eed2-bdbc-f31a-00505691b34e7

ANEXO I

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

CAFETERIA PÚBLICO	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 10%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
TAPAS				
Ensaladilla Rusa	1,50	1,65 €		
Ensalada Murciana	1,50	1,65 €		
Tapa de Tortilla de Patatas	1,23	1,35 €		
Pisto murciano	1,50	1,65 €		
Tapa de magra con tomate	1,50	1,65 €		
Calamares con tomate	1,68	1,85 €		
Calamares romana	1,68	1,85 €		
Croquetas (4 unidades)	1,68	1,85 €		
Hígado al ajillo con patatas	1,68	1,85 €		
Champiñón al ajillo	1,50	1,65 €		
Empanadillas fritas (unidad)	0,55	0,60 €		
Aceitunas (rellenas o aliñadas)	1,36	1,50 €		
Patatas fritas (bolsa)	1,14	1,25 €		
Almendras fritas	1,32	1,45 €		
Empanadillas horno (unidad)	1,10	1,20 €		
Queso fresco y manchego	1,59	1,75 €		
Atún conserva con mahonesa	1,64	1,80 €		
Otros productos:				

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-aed2-bdbc-f31a-005056996347

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 10%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
Caña de cerveza	0,86	0,95 €		
Tubo de cerveza	1,00	1,10 €		
1/3 cerveza	1,00	1,10 €		
1/5 cerveza	0,86	0,95 €		
1/3 cerveza sin alcohol	1,00	1,10 €		
1/5 cerveza sin alcohol	0,86	0,95 €		
Bote de cerveza	1,00	1,10 €		
Botellín refresco	1,00	1,10 €		
Bote refresco 33 cc	1,00	1,10 €		
Botella ¼ agua mineral con o sin gas	0,54	0,60 €		
Botella 1.5 litros agua mineral	1,09	1,20 €		
Vaso zumo envasado	1,00	1,10 €		
Vaso zumo natural	1,41	1,55 €		
Bíter sin alcohol (o similar)	1,00	1,10 €		
Copa vino (o similar)	0,64	0,70 €		
Batidos varios (botellín)	1,14	1,25 €		
Agua con gas	1,09	1,20 €		
Otros productos:				

CAFES, LECHE, INFUSIONES	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 10%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
Café crema	0,86	0,95 €		
Café cortado o manchado	0,91	1,00 €		
Café con leche desayuno	1,00	1,10 €		
Café descafeinado crema	0,86	0,95 €		
Descafeinado cortado o manchado	0,91	1,00 €		
Descafeinado con leche desayuno	1,00	1,10 €		
Taza de leche	0,77	0,85 €		
Infusiones	0,68	0,75 €		
Otros productos:				

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f31e-005056b34e7

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

BOCADILLOS Y SANDWICHS	**PRECIO MÁXIMO SIN IVA**	**PRECIO MAXIMO CON IVA 10%**	**PRECIO OFERTADO SIN/IVA**	**PRECIO OFERTADO CON/IVA**
Bocadillo de fiambre (salchichón, chorizo…)	1,59	1,75 €		
Bocadillo jamón serrano	1,95	2,15 €		
Bocadillo tortilla francesa	1,59	1,75 €		
Catalana de serrano	2,10	2,30 €		
Bocadillo tortilla de patatas dos huevos	1,54	1,70 €		
Bocadillo atún y mahonesa	1,77	1,95 €		
Pepito de lomo	2,27	2,50 €		
Bocadillo magra con tomate	2,00	2,20 €		
Sándwich mixto	1,68	1,85 €		
Sándwich vegetal	1,50	1,65 €		
Tostada con tomate y aceite de oliva	1,00	1,10 €		
Media tostada con tomate y aceite de oliva	0,55	0,60 €		
Tostada mantequilla y mermelada	1,09	1,20 €		
Media tostada mantequilla y mermelada	0,59	0,65 €		
Otros productos:				
REPOSTERIA	**PRECIO MÁXIMO SIN IVA**	**PRECIO MAXIMO CON IVA 10%**	**PRECIO OFERTADO SIN/IVA**	**PRECIO OFERTADO CON/IVA**
Croissant, ensaimada, donut, pastel de cabello, napolitanas, etc….	1,00	1,10 €		
Otros productos:				

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-ead2-bdbc-f31a-005056590b34e7

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

PRECIOS CARTA CAFETERÍA PARA EL PERSONAL CTD (Plantilla existente)

CAFETERIA PERSONAL	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 10%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
TAPAS				
Ensaladilla Rusa	1,09	1,20 €		
Ensalada Murciana	1,09	1,20 €		
Tapa de Tortilla de Patatas	1,09	1,20 €		
Pisto murciano	1,09	1,20 €		
Tapa de magra con tomate	1,09	1,20 €		
Calamares con tomate	1,50	1,65 €		
Calamares romana	1,23	1,35 €		
Croquetas (4 unidades)	1,18	1,30 €		
Hígado al ajillo con patatas	1,09	1,20 €		
Champiñón al ajillo	1,09	1,20 €		
Empanadillas fritas (unidad)	0,45	0,50 €		
Aceitunas (rellenas o aliñadas)	0,91	1,00 €		
Patatas fritas (bolsa)	0,68	0,75 €		
Almendras fritas	0,91	1,00 €		
Empanadillas horno (unidad)	0,91	1,00 €		
Queso fresco y manchego	1,09	1,20 €		
Atún conserva con mahonesa	1,14	1,25 €		
Otros productos:				

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04b67523-eed2-bdbc-f31a-0050569b34e7

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS PERSONAL	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 10%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
Caña de cerveza	0,59	0,65 €		
Tubo de cerveza	0,73	0,80 €		
1/3 cerveza	0,73	0,80 €		
1/5 cerveza	0,55	0,60 €		
1/3 cerveza sin alcohol	0,77	0,85 €		
1/5 cerveza sin alcohol	0,59	0,65 €		
Bote de cerveza	0,91	1,00 €		
Botellín refresco	0,68	0,75 €		
Bote refresco 33 cc	0,91	1,00 €		
Botella ¼ agua mineral con o sin gas	0,41	0,45 €		
Botella 1.5 litros agua mineral	0,68	0,75 €		
Vaso zumo envasado	0,68	0,75 €		
Vaso zumo natural	1,18	1,30 €		
Bíter sin alcohol (o similar)	0,77	0,85 €		
Copa vino (o similar)	0,41	0,45 €		
Batidos varios (botellín)	0,77	0,85 €		
Agua con gas	0,77	0,85 €		
Otros productos:				

CAFES, LECHE, INFUSIONES PERSONAL	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 10%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
Café crema	0,50	0,55 €		
Café cortado o manchado	0,59	0,65 €		
Café con leche desayuno	0,73	0,80 €		
Café descafeinado crema	0,59	0,65 €		
Descafeinado cortado o manchado	0,59	0,65 €		
Descafeinado con leche desayuno	0,73	0,80 €		
Taza de leche	0,59	0,65 €		
Infusiones	0,50	0,55 €		
Otros productos:				

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 08:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04bb7523-aed2-bdbc-f31a-005056 9b34e7

BOCADILLOS Y SANDWICHS PERSONAL	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 10%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
Bocadillo de fiambre (salchichón, chorizo...)	1,34	1,40 €		
Bocadillo jamón serrano	1,45	1,60 €		
Bocadillo tortilla francesa	1,23	1,35 €		
Catalana de serrano	1,45	1,60 €		
Bocadillo tortilla de patatas dos huevos	1,09	1,20 €		
Bocadillo atún y mahonesa	1,14	1,25 €		
Pepito de lomo	1,50	1,65 €		
Bocadillo magra con tomate	1,23	1,35 €		
Sándwich mixto	1,09	1,20 €		
Sándwich vegetal	1,23	1,35 €		
Tostada con tomate y aceite de oliva	0,77	0,85 €		
Media tostada con tomate y aceite de oliva	0,41	0,45 €		
Tostada mantequilla y mermelada	0,91	1,00 €		
Media tostada mantequilla y mermelada	0,50	0,55 €		
Otros productos:				

REPOSTERIA PERSONAL	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PRECIO MAXIMO CON IVA 10%	PRECIO OFERTADO SIN/IVA	PRECIO OFERTADO CON/IVA
Croissant, ensaimada, donut, pastel de cabello, napolitanas, etc....	0,73	0,80 €		
Otros productos:				

Región de Murcia Deportes, S.A.U.
Avda. Mariano Ballester, nº.2 -30710-Los Alcázares-Murcia Telf: 968334500 Fax: 968575636
Web: www.carmurcia.es email: carmurcia@carmurcia.es

NAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER 15/10/2019 00:28:34
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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-04bb67523-eed2-bdbc-f31a-0050569b34e7