





- Transporte de la cocina al comedor y distribución en condiciones óptimas para el consumo.
- Puesta y retirada de mesas en el comedor.
- Lavado posterior de vajillas, limpieza y acondicionamiento general de la cocina, cámaras y utillaje.

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

1.3.- Para la prestación del servicio indicado en el punto 1.1., serán por cuenta del adjudicatario el material y utillaje necesarios para llevarlo a cabo (alimentos y materias primas necesarias para la prestación del servicio, etc., así como material y maquinaria (cocina, horno, lavavajillas, batidora, menaje, vajilla, cubertería y demás enseres propios de comedor, necesarios para el correcto cumplimiento del servicio.

## II.) CONDICIONES PARTICULARES DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

La empresa adjudicataria deberá aportar al Centro los productos y toda la maquinaria (cocina, horno, lavavajillas, microondas, batidora, etc., así como menaje, vajilla, cubertería y demás enseres propios de comedor, necesarios para el correcto cumplimiento del servicio, las reparaciones de la misma correrán por cuenta de ésta.

A tal fin se confeccionará un inventario de todo lo aportado por la empresa. Al término del contrato la empresa deberá retirar dicho material del Centro, si bien no podrá exigir indemnización alguna al Organismo contratante en concepto de rotura o deterioro de dicho utillaje.

El gasto de gas ocasionado por la elaboración de los menús, en las instalaciones del Centro correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

Cuando con ocasión de actividades fuera del Centro o períodos vacacionales, todos o parte de los usuarios del mismo se trasladen a otras instalaciones, la empresa adjudicataria habilitará los medios para que el servicio contratado se preste, asimismo, en los centros de atención temporal.

2.1.2.- En los supuestos en que por razones de índole técnico u otras, y al margen de las recogidas en el punto anterior, el servicio no se pueda prestar en el centro, la empresa adjudicataria proveerá un servicio





alternativo de catering de manera que el mismo se preste sin solución de continuidad, en las condiciones del punto 1.1.

## 2.2.- Horario de prestación del Servicio.

2.2.1.- El servicio se prestará durante los días laborales del año, excepto en el mes de agosto, en horario acordado con la Dirección del Centro, quien podrá modificar los horarios de referencia, según las necesidades.

## 2.3.- Forma de ejecución.

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

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

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

Mensualmente se entregaran a la empresa adjudicataria una hoja control donde se relacionen el número real de días y de raciones servidas. Las citadas hojas de control deberán ir debidamente conformadas por un representante del Centro.

2.3.4 En los cuadros que figuran a continuación se señalan el número de raciones y los días en que se ha de prestar el servicio. Procede señalar que el número de servicios es meramente indicativo de la situación actual, que puede sufrir modificaciones a lo largo del contrato.

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

<b>COMENSALES</b>	<b>Nº Raciones / Día</b>	<b>Nº de Raciones/ Día</b>
<b>Carácter</b>	<b>Comida / Almuerzo</b>	<b>Merienda</b>
<b>Usuarios</b>	<b>50</b>	<b>40</b>
<b>Sumas / Totales /día</b>	<b>50</b>	<b>40</b>

El mes de Diciembre de cada una de las anualidades se presupuesta en el ejercicio siguiente.

### ANUALIDAD 2017. Periodo de 1/06/2017 a 30/11/2017

<b>Días laborales</b>	<b>Raciones diarias/ Comida</b>	<b>Raciones totales/Comida</b>	<b>Raciones día / merienda</b>	<b>Total Raciones/ Merienda.</b>
<b>104</b>	<b>50</b>	<b>5.200</b>	<b>40</b>	<b>4.160</b>

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de junio. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a lo siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadocuments> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 9ab91041-ac03-e666-57978999833.





### ANUALIDAD 2018. Periodo de 1/12/ 2017 a 30/11/ de 2018

Días Laborales	Raciones /día/ Comida	Raciones totales/ Comida	Raciones día Merienda	Raciones totales/ Merienda.
228	50	11.400	40	9.120

### ANUALIDAD 2019. Periodo de 1/12/ 2018 a 31/05 de 2019

Días Laborales.	Raciones día / comida	Raciones totales/ Comida	Raciones día Merienda	Raciones totales/ Merienda
122	50	6100	40	4.880

Por tanto, el derecho de contraprestación económica que de ello se genera a favor de la empresa adjudicataria, solo alcanzará al de facturar el número real de días y raciones servidas, así como valoradas a los precios unitarios que se hayan especificado en la oferta correspondiente.

### III.) OTRAS CONDICIONES

3.1.- Además de los productos de comedor, ya indicados en el punto 1.3, y a utilizar para una correcta prestación del servicio, correrá de la exclusiva cuenta del adjudicatario del presente contrato el mantenimiento de la maquinaria y utillaje que se pone a disposición del mismo para su adecuado cumplimiento, excepto la reposición de piezas de la maquinaria propia del Centro cuyo valor de reposición supere los 200 Euros.

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

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

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





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

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

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

3.6.- Además de las causas de resolución dispuestas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, el Órgano de Contratación podrá resolver el contrato, practicando la liquidación que proceda, por el incumplimiento de las obligaciones contenidas en este Pliego, tales como suministro irregular, incumplimiento de los horarios establecidos, manifiesta falta de calidad en el servicio, etc.. Así mismo podrá procederse a la suspensión del mismo por razones de interés público.

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

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

3.9.-El adjudicatario podrá inspeccionar las instalaciones que el Instituto ponga a su disposición para la comprobación del buen funcionamiento de éstas. Una vez iniciada la prestación del servicio, el adjudicatario será responsable de las averías o desperfectos que, por el mal uso o inadecuada utilización, sufran dichas instalaciones.

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





3.11.-Habrà de consignarse la obligaci3n por parte de la empresa adjudicataria de designar, al menos, un coordinador t3cnico o responsable, perteneciente a su plantilla, que serà el interlocutor con quien se relacionarà únicamente la entidad contratante.

#### IV.)NO VINCULACI3N DE PERSONAL.

De conformidad con lo establecido por la Disposici3n Adicional Vigésima de la Ley 1/2016,de 5 de febrero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Aut3noma de la Regi3n de Murcia para el ejercicio 2016 el personal que lleve a cabo las prestaciones objeto del contrato regido por estos pliegos de prescripciones t3cnicas:

- No formarà parte del c3rculo rector y organizativo de la Administraci3n, sin que pueda depender de ninguna unidad administrativa, debiendo organizar, dirigir y controlar por s3 mismo su trabajo.
- No le serà de aplicaci3n el r3gimen jur3dico de los empleados pùblicos, en especial los aspectos relativos al cumplimiento y control de horario, vacaciones, permisos y licencias y otros de anàloga naturaleza.
- No formarán parte de los Organigramas y Directorios de la Administraci3n, sin que puedan disponer de claves de acceso a la red interna de la Administraci3n Regional, no asignàndoles nombre de usuario ni contraseña.
- Solamente realizarán trabajos espec3ficos objeto del contrato, con autonom3a y sustantividad propia, que dado su grado de dificultad t3cnica no puedan ser desarrollados por personal propio de la Administraci3n, sin que en ningùn caso puedan llevar a cabo tareas permanentes o habituales de los empleados pùblicos.

#### IV.) REGLAS ESPECIALES CON RESPECTO AL PERSONAL LABORAL.

De conformidad con lo establecido por el Acuerdo del Consejo de Gobierno de 5 de abril de 2013 por el que se aprueban las instrucciones para la gesti3n de los contratos de servicios y encomiendas de gesti3n de personal laboral debe:

-En los pliegos de prescripciones t3cnicas o memoria justificativa del contrato de servicio, en su caso, así como en los documentos que formalicen las encomiendas de gesti3n, se observarán las siguientes cuestiones:

a) Debe determinarse con precisi3n las prestaciones a realizar, su redacci3n deberà garantizar la existencia real de la empresa adjudicataria, debiéndose hacer constar el compromiso de la empresa contratante de ejercer de modo real, efectivo y peri3dico, el poder de direcci3n inherente a todo empresario con relaci3n a sus trabajadores asumiendo absolutamente todas sus obligaciones (negociaci3n y pago de salarios, concesi3n de





permisos, vacaciones, etc.) En ningún caso se identificara en el contrato de servicio el nombre de los trabajadores que la empresa designe para cumplir el contrato.

## VI.) RESPONSABLE ADMINISTRATIVO.

Se designará como responsable del contrato a nivel administrativo, al Director General y a la Subdirectora General de Discapacidad.

Se designará como responsable de la ejecución del contrato a la Directora del Centro para personas con Discapacidad de La Unión.

En caso de ausencia, vacante o enfermedad, las facultades que se otorgan a esta figura en el artículo 52 del Real Decreto Legislativo 2/2011, de 14 de noviembre, será ejercida por el Administrador del Centro.

### LA JEFA DE SERVICIO DE ATENCIÓN A DISCAPACITADOS, INMIGRANTES Y OTROS COLECTIVOS

Fdo.:





187112410-1022171

187112410-1022171

187112410-1022171

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según el artículo 30.5 de la Ley 1/2007, de 22 de junio. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 9ab9f041-n0b3-ea06-59797899683





## CONTRATO CATERING CENTRO LA UNION.

Vigencia, 1 de Junio de 2017 a 31 de Mayo de 2019

Año. 2017. Periodo del 01/06/2017 a 30/11/2017

MESES	DIAS MES	SABADOS	DOMINGOS	FESTIVOS	TOTALES
JUNIO	30	4	4	1(9)	21
JULIO	31	5	5	1(25F.local)	20
AGOSTO					0
SEPTIEMBRE	30	5	4		21
OCTUBRE	31	4	5	1(12)	21
NOVIEMBRE	30	4	4	1(1)	21
TOTAL	152	22	22	4	104

*Observaciones. No se ha computado el mes de Agosto, cierre de Centro por vacaciones*

### *Días considerados Festivos Año 2017*

- 2 Enero, lunes siguiente al año Nuevo
- 6 Enero, Epifanía del Señor.
- 7 abril, Viernes de Dolores, Fiesta Local.
- 13 Abril, Jueves Santo
- 14 Abril, Viernes Santo
- 1 Mayo, Fiesta del trabajo.
- 9 Junio, Día de la Región de Murcia.
- 25 Julio, Santiago Apóstol, Fiesta Local.
- 15 Agosto, Asunción de la Virgen.
- 12 Octubre, Fiesta Nacional de España.
- 1 Noviembre, Día de todos los Santos.
- 6 Diciembre, Día de la Constitución Española.
- 8 Diciembre, Inmaculada Concepción.
- 25 Diciembre, Natividad del Señor.

Año 2018. Periodo de 01/12/2017 a 30/11/2018

MESES	DIAS MES	SABADOS	DOMINGOS	FESTIVOS	TOTALES
DICIEMBRE	31	5	5	3(6,8,25)	18
ENERO	31	4	4	1(1)	22
FEBRERO	28	4	4		20
MARZO	31	5	4	2(29 y 30)	20
ABRIL	30	4	5		21
MAYO	31	4	4	1(1)	22
JUNIO	30	5	4		21
JULIO	31	4	5	1(25)	21
AGOSTO					





SEPTIEMBRE	30	5	5		20
OCTUBRE	31	4	4	1(12)	22
NOVIEMBRE	30	4	4	1(1)	21
TOTAL	334	48	48	10	228

Observaciones, No se ha computado el mes de Agosto, cierre de centro por vacaciones. No se suman en la columna de festivos los días 6 de enero y 9 de junio sumados en la columna de los sábados por caer en sábado y 15 de agosto, cierre de centro.

*Días considerados festivos en el Año 2018*

- 1 Enero, Año Nuevo.
- 6 Enero, Epifanía del Señor
- 29 de Marzo, Jueves Santo
- 30 Marzo, Viernes Santo
- 1 de Mayo, Fiesta del Trabajo.
- 9 Junio, Día de la Región de Murcia.
- 25 de Julio, Santiago Apóstol( Fiesta Local)
- 15 de Agosto, Asunción de la Virgen
- 12 Octubre, Fiesta Nacional de España
- 1 Noviembre, De todos los Santos.
- 4 Diciembre, Santa Bárbara ( Fiesta Local)
- 6 Diciembre, día de la Constitución Española.
- 8 Diciembre, Inmaculada Concepción
- 25 Diciembre, Natividad del Señor.

Año 2019. Periodo 01/12/2018 a 31/05/2019

MESES	DIAS MES	SABADOS	DOMINGOS	FESTIVOS	TOTALES
DICIEMBRE	31	5	5	3( 4,6,25)	18
ENERO	31	4	4	2(1,6)	21
FEBRERO	28	4	4		20
MARZO	31	5	5		21
ABRIL	30	4	4	2(18 Y 19)	20
MAYO	31	4	4	1(1)	22
TOTAL	182	26	26	8	122

*Días considerados festivos en el Año 2019*

- 1 Enero, Año Nuevo.
- 6 Enero, Epifanía del Señor, se traslada al lunes 7.
- 18 de Abril, Jueves Santo
- 19 de Abril, Viernes Santo
- 1 de Mayo, Fiesta del Trabajo.





**MENÚ**

COMIDA.	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1º	Ensalada de pasta. Merluza con tomate y guarnición de judías con jamón. Pan Fruta	Arroz con pollo. Huevos Rellenos. Ensalada Pan Yogur	Potaje de garbanzos con acelgas. Pescado encebollado. Ensalada Pan Fruta	Patatas guisadas con pescado. Pollo al limón Ensalada Pan Flan	Pisto de verduras. Albóndigas en salsa, con arroz salteado. Ensalada Pan Piña en su jugo
MERIENDA	Leche y Galletas.	Zumo y Galletas	Yogur	Fruta	Leche y Galletas.
SEMANA 2º	Mojete Murciano. Filete de pollo a la mostaza, con patatas chips Pan Fruta.	Guiso de costillejas. Merluza con ajos. Ensalada Pan Natillas.	Alubias estofadas Magro de cerdo con tomate. Ensalada Pan Fruta	Canelones a la bechamel. Pescado con pisto Ensalada. Pan Fruta	Lentejas con verdura. Tortilla de patatas. Ensalada Pan Yogur
MERIENDA	Leche y Galletas.	Fruta	Leche y Galletas	Yogur	Zumo y Galletas
SEMANA 3º	Macarrones con tomate y bacón. Pollo guisado con champiñones. Ensalada Pan Natillas	Olla Gitana. Merluza en salsa marinera. Ensalada. Pan Fruta	Puré de patatas y zanahorias. Filete de contra muslo con pisto. Ensalada Pan Yogur	Potaje de Alubias. Tortilla de patatas. Ensalada Pan Fruta	Menestra a la bilbaína Albóndigas a la castellana. Ensalada Pan Piña en su jugo.
MERIENDA	Fruta	Yogur	Leche y Galletas.	Yogur	Zumo y Galletas
SEMANA 4º	Pasta con atún y tomate. Pescado al horno. Ensalada Pan Yogur	Arroz marinero. Entremeses fríos, jamón y queso. Ensalada. Pan Fruta.	Potaje de garbanzos. Pescado con tomate Ensalada. Pan Fruta	Crema de calabaza. Pollo con pisto. Ensalada Pan Flan	Sopa Cubierta. Filetes rusos, con patatas chips. Ensalada. Pan Melocotón en su jugo.
MERIENDA	Fruta	Yogur	Leche y Galletas.	Zumo y Galletas	Yogur
SEMANA 5º	Guiso de patatas con costillejas. Merluza en salsa. Ensalada. Pan Yogur.	Sopa. Cocido. Ensalada. Pan Fruta	Crema de calabacín. Pescado salteado con zanahorias baby. Ensalada Pan Natillas. Zumo y galletas	Lentejas con verdura Tortilla de patatas. Ensalada Pan Fruta	Arroz a la cubana, con salchicha. Carrillada al vino dulce Ensalada Pan Fruta. Yogur
MERIENDA	Fruta	Yogur		Leche y Galletas	

Este documento es una copia electrónica archivada por el sistema de gestión documental de la Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades de la Región de Murcia, según el artículo 17.2 del Decreto 1/2007, de 22 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Organización y Funcionamiento de esta Consejería. Para verificar la autenticidad de este documento electrónico, consulte el siguiente enlace: <https://sede.carm.es/verificador-codigos> e introduciendo el código de verificación (CSV) 9a6867a-a0a5-452-987-0986337



