



# REGIÓN DE MURCIA DEPORTES SAU

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA DEL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA C.T.D. INFANTA CRISTINA EXPTE. 1/2021

12/04/2021 18:45:26

MAVBARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER

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 el código seguro de verificación (CSV) CARM-7f60b18a-9bae-2fa4-4784-0050569934e7





## **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, 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 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.
- 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 y variantes posibles de todas las opciones existentes que se incorporarán al menú semanal rotario de 4 semanas, deberá respetar siempre y en todo caso, lo indicado en el punto 8.2.2.6 del presente Pliego.

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 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 o personal del CTD, de acuerdo con las tarifas que finalmente resulten de aplicación, según precio aportado en los anexos II y III del PCP, 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 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, 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.)
- 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

12/04/2021 18:45:26

MAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER

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 el código seguro de verificación (CSV) CARM-760b18a-9bae-26a4-4784-0050569934e7



demora, el plazo se extiende a 5 días, siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de ello y abonará asimismo los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.

- 6.19.** 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 realizarán 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 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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 colegiado, 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 dos a tres raciones de carnes a la semana, procurando utilizar las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, cerdo (2 veces máximo al mes), conejo, ternera o cordero. Las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa (albóndigas,





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

- Ofertar pescados y mariscos de dos 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 tres 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.

- Se deberá 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 deben preparar al horno preferiblemente, evitando a toda costa prepararlas fritas si el otro componente del plato (carne o pescado) ya se ha preparado de ese modo. Igualmente, la preparación de patatas fritas es excepcional, no pudiendo superar su inclusión más de dos veces por mes.

- La leche y sus derivados (yogurt, queso o cuajada) son una importante fuente de calcio y proteínas y deberán ofertarse como complemento del postre de fruta un mínimo de 3 días por 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, y preferiblemente en su forma desnatada y % de azúcares, debiéndose evitar en todo caso los helados más de una vez al mes.



## 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.
- 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 y cena. Para el caso exclusivo de los deportistas becados por el CTD que lo soliciten el menú incluirá un suplemento de almuerzo y merienda. La opción de picnic será por encargo.
- 9.4.1 El desayuno contendrá hidratos, proteínas, grasas, lácteos, preparados lácteos y cereal. Incluirá todas las siguientes opciones:
- a)- pan blanco e integral, b)- zumo de naranja natural y zumo de frutas procedente de concentrado (no néctar) sin azúcar añadida, c)- leche y leche sin lactosa en sus variantes entera, semidesnatada y desnatada, d)- bebidas vegetales de cereales o pseudocereales (avena, arroz, etc.), e)- cereales con y sin gluten, con y sin azúcar, f)- yogurt normal y desnatado, g)-fruta, h)- galletas y bollería no industrial (con y sin gluten) i)- mantequilla, j)- cacao en polvo, k)- aceite de oliva virgen, l)- tomate natural triturado, m)-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), n)- café natural (pudiendo servirse a través de máquina de molido al momento, ofreciendo la opción de descafeinado con las opciones mínimas de solo, con leche y cortado.
- 9.4.2 La comida y la cena contendrán 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 El almuerzo y la merienda (Exclusivamente para deportistas becados CTD) podrá componerse de varias opciones o combinaciones de las mismas: a) zumo natural, bocadillo/tostada, fruta y agua. b) zumo natural cereales, leche o yogurt, fruta y agua. Tanto almuerzo como merienda podrán ser servidos tanto en el comedor como en la cafetería del centro, según la mejor disponibilidad.
- 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 07:15 a 09:45, en la comida de 13:30 a 15:30 y en la cena de 08:00 a 22:30**. Las franjas horarias podrán ser modificadas por parte de la Dirección del Centro con un margen de 15 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 coctel, 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
- 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 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**

**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.
- 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 PREVENCIÓN 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.











### ANEXO III

| INVENTARIO                  |   |           |
|-----------------------------|---|-----------|
| Área                        |   |           |
| COCINA, COMEDOR Y CAFETERIA |   |           |
| Unids.                      | Elemento  | Ubicación |
| 1                           | HORNO DE VAPOR (FAGOR ADVANCE) Y MUEBLE                   | COCINA    |
| 1                           | HORNO REPAGAS   | COCINA    |
| 1                           | FREIDORA 2 SENOS (JUNEX)                                  | COCINA    |
| 1                           | MARMITA (REPAGAS)   | COCINA    |
| 1                           | COCINA 6 FUEGOS (EURAST UNI)                              | COCINA    |
| 1                           | PLANCHA FAGOR   | COCINA    |
| 1                           | NEVERA 3 PUERTAS COMERSA                                  | COCINA    |
| 1                           | CORTA FIAMBRE TECMAL                                      | COCINA    |
| 1                           | PAELLERO FAGOR  | COCINA    |
| 3                           | MESAS TRABAJO PEQUEÑAS EURAST (SIN CAJONES)               | COCINA    |
| 3                           | MESAS TRABAJO CON CAJONES EURAST                          | COCINA    |
| 2                           | MESAS CON FREGADERO                                       | COCINA    |
| 1                           | MESA GRANDE DE TRABAJO                                    | COCINA    |
| 1                           | NEVERAS LYNX  | COCINA    |
| 1                           | EXPOSITOR DE BEBIDAS HELKAMA                              | COCINA    |
| 1                           | CONGELADORA ANTIGUA CAR                                   | COCINA    |
| 5                           | ESTANTERIAS DE PARED                                      | COCINA    |
| 1                           | FREGADEROS DE 2 SENOS                                     | COCINA    |
| 1                           | CARRO MULTITRANSPORTE CON CUATRO BANDEJAS                 | COCINA    |
| 3                           | CARROS ALTOS DE BANDEJAS                                  | COCINA    |
| 10                          | OLLAS DIFERENTES TAMAÑOS                                  | COCINA    |
| 7                           | SARTENES  | COCINA    |
| 3                           | CHINOS ACERO INOXIDABLE                                   | COCINA    |
| 5                           | FUENTES ACERO INOXIDABLE                                  | COCINA    |
| 5                           | CAZOS   | COCINA    |
| 1                           | ESPUMADERAS ACERO INOX.                                   | COCINA    |
| 7                           | COLADORAS DE PATATAS ACERO INOX.                          | COCINA    |
| 4                           | CUCHARONES DE SOPA ACERO INOX.                            | COCINA    |
| 1                           | COLADOR GRANDE ACERO INOX.                                | COCINA    |
| 9                           | PAELLERAS   | COCINA    |
| 2                           | EMBUDO ACERO INOX.  | COCINA    |
| 1                           | BATIDOR MANUAL PROFESIONAL ACERO INOX.(LACOR)             | COCINA    |
| 1                           | BATIDOR MANUAL PROFESIONAL ACERO INOX.(SAMMIC)            | COCINA    |
| 1                           | BATIDORA INDUSTRIAL DE UNA MARCHA ROBOT COUPÉ<br>CMP300VV | COCINA    |
| 4                           | CUBOS BASURA DE PLASTICO NEGROS                           | COCINA    |
| 1                           | LAVAMANOS PEDAL SOBERANA-FRANKE                           | COCINA    |
| 1                           | TABLAS DE COCINA PLASTICAS BLANCAS                        | COCINA    |
| 7                           | TABLAS DE COCINA PLASTICAS                                | COCINA    |
| 1                           | LECHERA ELECTRICA ACERO INOX. SAMMIC                      | COCINA    |





|     |   |          |
|-----|---|----------|
| 1   | ACEITERA ACERO INOX.                        | COCINA   |
| 6   | ESCURRIDOR GRANDE DE ALUMINIO               | COCINA   |
| 1   | FUENTE DE AGUA ITV                          | COCINA   |
| 46  | BANDEJAS DE COMIDA DE ACERO INOX. GASTRONOR | COCINA   |
| 233 | BANDEJAS LINEA DE PLASTICO                  | COCINA   |
| 2   | SOPERAS                                     | COCINA   |
| 2   | SOPERAS CON ASAS                            | COCINA   |
| 4   | BARREÑOS PLASTICOS                          | COCINA   |
| 25  | BANDEJAS DE PLASTICO GRANDES                | COCINA   |
| 1   | PESO  | COCINA   |
| 2   | SARTENES DE DOS ASAS                        | COCINA   |
| 12  | JARRAS DE AGUA                              | COCINA   |
| 49  | VASO DE AGUA 27 CL.                         | COCINA   |
| 136 | TAZA BLANCA CAFÉ GRANDE                     | COCINA   |
| 37  | PLATO BAJO FONDO                            | COCINA   |
| 19  | PLATO DE CAFÉ                               | COCINA   |
| 1   | FUENTE CERÁMICA                             | COCINA   |
| 100 | PLATO HONDO                                 | COCINA   |
| 139 | PLATO LLANO                                 | COCINA   |
| 148 | PLATO POSTRE                                | COCINA   |
| 195 | CUCHARAS                                    | COCINA   |
| 184 | CUCHILLOS                                   | COCINA   |
| 198 | TENEDORES                                   | COCINA   |
| 35  | CUCHARAS POSTRE                             | COCINA   |
| 46  | TAZAS CAFÉ                                  | COCINA   |
| 1   | CORTA FIAMBRE TECMAL                        | COCINA   |
| 8   | SILLAS NEGRAS                               | OFICIO   |
| 2   | MESAS CON FREGADERO                         | LAVADERO |
| 2   | LAVAVAJILLAS ROMAG                          | LAVADERO |
| 1   | ESTANTERÍAS DE PIE                          | LAVADERO |
| 1   | MESA DE TRABAJO REMAHO, S.A                 | LAVADERO |
| 1   | MESA DE TRABAJO ESQUINERA                   | LAVADERO |
| 10  | CUENCOS DE CRISTAL                          | LAVADERO |
| 59  | FLANERAS                                    | LAVADERO |
| 16  | CUENCOS DE CONSOMÉ                          | LAVADERO |
| 1   | LECHERA ELECTRICA ACERO INOX. SAMMIC        | ALMACEN  |
| 1   | MICROONDAS                                  | ALMACEN  |
| 1   | OLLA CALIENTE                               | ALMACEN  |
| 1   | PICADORA CARNE PS 1050110                   | ALMACEN  |
| 24  | PLATO BAJO FONDO                            | ALMACEN  |
| 78  | PLATOS DE CAFÉ CON LECHE                    | ALMACEN  |
| 68  | PLATOS DE CAFÉ                              | ALMACEN  |
| 24  | TAZAS DE DESAYUNO                           | ALMACEN  |
| 48  | TAZAS DE CAFÉ                               | ALMACEN  |
| 93  | VASOS DE CHUPITO                            | ALMACEN  |
| 253 | COPA CATAVINOS                              | ALMACEN  |
| 15  | COPAS COÑAC                                 | ALMACEN  |
| 2   | COPAS VINO TINTO PEQUEÑAS                   | ALMACEN  |
| 62  | COPA CAVA                                   | ALMACEN  |

12/04/2021 18:45:26  
MAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER

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 el código seguro de verificación (CSV) CARM-760b18a-9bae-26a4-4784-0050569934e7





|     |   |                     |
|-----|---|---------------------|
| 24  | COPA PEQUEÑA VINO BLANCO                              | ALMACEN             |
| 4   | COPA BALÓN  | ALMACEN             |
| 2   | PORRÓN  | ALMACEN             |
| 6   | LLANDAS DE HORNO                                      | ALMACEN             |
| 10  | VASOS DE ASIÁTICO                                     | ALMACEN             |
| 8   | COPAS DE AGUA   | ALMACEN             |
| 2   | COPAS DE GRANIZADO                                    | ALMACEN             |
| 1   | FLORETO   | ALMACEN             |
| 85  | COPAS VINO GRANDES                                    | ALMACEN             |
| 40  | COPAS VINO PEQUEÑAS                                   | ALMACEN             |
| 2   | COPA BALÓN PEQUEÑAS                                   | ALMACEN             |
| 12  | VASOS TUBO  | ALMACEN             |
| 90  | TAZAS CHEPRE II                                       | ALMACEN             |
| 1   | MÁQUINA DE VACÍO MAXI LACOR                           | ALMACEN             |
| 1   | MÁQUINA DE ZUMO FRUCOSOL                              | ALMACEN             |
| 40  | CUCHILLOS (COMAS)                                     | ALMACEN             |
| 92  | TENEDORES (COMAS)                                     | ALMACEN             |
| 96  | CUCHARAS (COMAS)                                      | ALMACEN             |
| 33  | TENEDORES MESA  | ALMACEN             |
| 2   | JARRAS PLÁSTICO AGUA NUEVAS                           | ALMACEN             |
| 19  | TARRINAS MARRONES                                     | ALMACEN             |
| 2   | SARTENES FONDO SANDWICH LACOR                         | ALMACEN             |
| 1   | FUENTE  | ALMACEN             |
| 36  | TARRINAS SALADIER 70 EMPILABLE                        | ALMACEN             |
| 18  | COPAS DANONE  | ALMACEN             |
| 161 | PLATOS LLANOS GRANDES                                 | ALMACEN             |
| 32  | VASOS VARIOS  | ALMACEN             |
| 22  | COPAS BAJAS DANONE                                    | ALMACEN             |
| 36  | VASOS AGUA  | ALMACEN             |
| 24  | VASOS CAÑA  | ALMACEN             |
| 5   | ESTANTERÍAS DE PIE                                    | ALMACÉN             |
| 4   | ESTANTERÍAS DE PIE                                    | DESPENSA            |
| 1   | MÁQUINA DE ZUMO ZUMOVAL                               | PASILLO<br>DESPENSA |
| 1   | ARCÓN (TENSAL)  | PASILLO<br>DESPENSA |
|     | ARCÓN ( DUE EFFE)                                     | PASILLO<br>DESPENSA |
|     | ARCÓN (CISABA)  | PASILLO<br>DESPENSA |
|     | MESA DE ACERO FERITEC                                 | PASILLO<br>DESPENSA |
| 2   | MESAS CALIENTES (EDESA + SIN MARCA)                   | LINEA               |
| 2   | MESAS FRÍAS (EDESA + FAGOR)                           | LINEA               |
| 1   | MESA GUARDAPLATOS (FAGOR)                             | LINEA               |
| 1   | MESA DE ESTANTERÍAS (EDESA)                           | LINEA               |
| 1   | MESA DE CAJONES                                       | LINEA               |
| 2   | MESAS SIN CAJONES (FAGOR+SIN MARCA)                   | LINEA               |
| 1   | MESA DE LÍNEA (FAGOR)                                 | LINEA               |
| 1   | MESA SIN CAJONES GRANDE ALARGADA DE LÍNEA (SIN MARCA) | LINEA               |
| 1   | EXPOSITOR PARA CUBIERTOS CON 1 ESTANTERÍA (FAGOR)     | LINEA               |
| 1   | EXPOSITOR PARA CUBIERTOS CON ESTANTERÍAS (SIN MARCA)  | LINEA               |

12/04/2021 18:45:26  
MAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER

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 el código seguro de verificación (CSV) CARM-760b18a-9bae-26a4-4784-0050569134e7





|     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 1   | TOSTADORA INFRIGO   | LINEA     |
| 1   | TOSTADORA SAMMIC  | LINEA     |
| 1   | PANERA  | LINEA     |
| 32  | MESAS GRANDES BLANCAS   | COMEDOR   |
| 200 | SILLAS PVC COLORES  | COMEDOR   |
| 1   | MESA DE TRABAJO PEQUEÑA EURAST (SIN CAJONES)                                      | COMEDOR   |
| 6   | TABURETES   | CAFETERIA |
| 16  | MESAS GRISES PEQUEÑAS   | CAFETERIA |
| 26  | SILLAS GRISES PVC   | CAFETERIA |
| 30  | TABURETES ALTOS   | CAFETERIA |
| 5   | MESAS ALTAS   | CAFETERIA |
| 1   | LAVAVAJILLAS SILANOS ROMAG  | CAFETERIA |
| 1   | MESA GRANDE DE ACERO CON CAJONES  | CAFETERIA |
| 1   | CAMARAS   | CAFETERIA |
| 4   | BANDEJA REDONDA GRANDES ACERO INOX.   | CAFETERIA |
| 1   | MICROONDAS  | CAFETERIA |
| 1   | TOSTADORA   | CAFETERIA |
| 30  | PLATO DE CAFÉ   | CAFETERIA |
| 4   | PLATO DESAYUNO  | CAFETERIA |
| 55  | PLATO CAFÉ CON LECHE  | CAFETERIA |
| 20  | PLATO DE POSTRE   | CAFETERIA |
| 5   | JARRA CERVEZA (TANQUE)  | CAFETERIA |
| 12  | JARRA GRANDE CERVEZA  | CAFETERIA |
| 15  | VASO DESAYUNO   | CAFETERIA |
| 22  | VASO CAFÉ   | CAFETERIA |
| 1   | VASO ASIÁTICO   | CAFETERIA |
| 21  | VASOS DE TUBO   | CAFETERIA |
| 23  | VASO CAÑA   | CAFETERIA |
| 19  | TAZA DESAYUNO   | CAFETERIA |
| 44  | TAZA CAFÉ   | CAFETERIA |
| 31  | CUCHILLOS   | CAFETERIA |
| 27  | TENEDORES   | CAFETERIA |
| 24  | CUCHARAS  | CAFETERIA |
| 11  | CUCHARILLAS PEQUEÑAS DE CAFÉ  | CAFETERIA |
| 39  | CUCHARILLAS PEQUEÑAS DE POSTRE  | CAFETERIA |
| 2   | CUCHARAS DE RABO LARGO  | CAFETERIA |
| 10  | CUENCOS DE CONSOMÉ  | CAFETERIA |
| 1   | CAFETERA DE 2 CAZOS Y 2 GRIPOS VAPORIZADORES, MARCA MARAFI MODELO M990D - BOUCAFÉ | CAFETERIA |
| 1   | LECHERA ACERO INOX. PARA CAFETERA   | CAFETERIA |
| 3   | TETERAS PEQUEÑAS ACERO INOX.  | CAFETERIA |
| 2   | CÁMARA GRANDE PUBLICIDAD COCACOLA   | CAFETERIA |
| 1   | NEVERA PEQUEÑA PUBLICIDAD COCACOLA  | CAFETERIA |
| 1   | CUBO DE BASURA CON PEDAL Y SOPORTE DE RUEDAS                                      | CAFETERIA |
| 2   | VITRINA REFRIGERANTE  | CAFETERIA |
| 1   | CUENCO DE CRISTAL GRANDE  | CAFETERIA |
| 14  | CUENCO DE CRISTAL PEQUEÑO   | CAFETERIA |
| 4   | JARRA DE AGUA CRISTAL   | CAFETERIA |
| 0   | PLATO BAJO FONDO  | CAFETERIA |

12/04/2021 18:45:26  
MAVARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER

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 el código seguro de verificación (CSV) CARM-760b18a-9bae-26a4-4784-0050569134e7





|   |                            |           |
|---|----------------------------|-----------|
| 2 | FUENTES DE CRISTAL         | CAFETERIA |
| 0 | FUENTE DE CERÁMICA         | CAFETERIA |
| 0 | FUENTES OVALADAS           | CAFETERIA |
| 4 | PINZAS ACERO INOXIDABLE    | CAFETERIA |
| 1 | CÁMARA CONGELADOR INFRACA  | CÁMARAS   |
| 2 | CÁMARA FRIGORÍFICO INFRACA | CÁMARAS   |
| 3 | CÁMARA FRIGORÍFICO INFRACA | CÁMARAS   |
| 4 | CÁMARA FRIGORÍFICO INFRACA | CÁMARAS   |

12/04/2021 18:45:26

MAVBARRO SANCHEZ, FRANCISCO JAVIER

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 el código seguro de verificación (CSV) CARM-7f60b18a-9bae-2fa4-4784-005050569134e7

