



## INDICE DE DOCUMENTOS DEL EXPEDIENTE:

**EXPTE: SG/CA/15004/2021**

**PROPUESTA DE ACUERDO SOBRE: AUTORIZACIÓN PARA  
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS  
EDUCATIVOS DE LA CARM (CURSOS 2021-22 a 2022-23)**

- Nº 1 INFORME DE NECESIDAD E IDONEIDAD DE LA CONTRATACIÓN
- Nº 2 MEMORIA ADMINISTRATIVA CONTRATACION SERVICIO DE COMEDOR 11 CENTROS EDUCATIVOS
- Nº 3 PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
- Nº 4 DOCUMENTO CONTABLE DE RETENCIÓN DE CRÉDITO
- Nº 5 ORDEN DE INICIO DEL EXPEDIENTE
- Nº 6 PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULATES
- Nº 7 INFORME JURÍDICO SOBRE EL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES
- Nº 8 DOCUMENTO CONTABLE DE AUTORIZACIÓN DE GASTO
- Nº 9 INFORME DE FISCALIZACIÓN DE LA INTERVENCIÓN GENERAL
- Nº 10 PROPUESTA AL CONSEJO DE GOBIERNO



## **INFORME PROPUESTA SOBRE LA NECESIDAD E IDONEIDAD PARA EXPEDIENTE RELATIVO A LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS DE EDUCACION ESCOLAR DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA (CURSOS ESCOLARES 2021-22, 2022-23)**

Las necesidades administrativas a satisfacer mediante la presente contratación es la gestión del servicio de comedor escolar en cada uno de los 11 centros educativos, con objeto de ofrecer la comida de mediodía al alumnado usuario de comedor así como al personal dependiente de la CARM con derecho a la utilización de dicho servicio, gestión que comprenderá igualmente el cuidado, vigilancia y atención educativa al alumnado usuario durante el horario de funcionamiento del comedor establecido por el centro, debido a la insuficiencia y falta de adecuación de los medios personales y materiales con que cuenta esta Administración para la realización de esta prestación.

Entre los Centros de educación objeto del contrato hay centros con alumnos/comensales con derecho a gratuidad del servicio de comedor y centros con alumnos/comensales con y sin derecho a gratuidad del servicio.

Estando configurado el servicio de comedor como un servicio educativo complementario, cada vez más necesario, para los centros educativos por la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006, que establece en su artículo 10, lo siguiente:

*“1. La gestión del servicio de comedor escolar podrá realizarse por alguna de las siguientes modalidades:*

a) *Mediante la adjudicación del correspondiente contrato a una empresa del sector, que deberá contar con el preceptivo Número de Registro General Sanitario de Alimentos para la prestación de este tipo de servicios. Según se establezca en los correspondientes pliegos de contratación, la elaboración de las comidas se realizará en el propio centro (modalidad A), o, se suministrará periódicamente comidas pre-elaboradas en otras instalaciones, realizándose en el centro solamente las operaciones necesarias para su consumo inmediato (modalidad B).*

b) *Dicho contrato incluirá además el resto de prestaciones necesarias para el correcto desarrollo del servicio, como es el equipamiento de electrodomésticos, elementos de menaje y utensilios de comedor y cocina para dar el cumplimiento de su finalidad educativa, incluyendo, entre otros, las actuaciones necesarias para la implantación de una dieta sana y equilibrada, educación para la salud, atención al alumnado durante todo el horario de comedor, desarrollo de actividades de ocio y tiempo libre, etc. A efectos de la contratación de estos servicios se podrán agrupar los comedores escolares en uno o varios lotes.*

c) *Gestionando el centro directamente el servicio a través del personal dependiente de la Administración Regional a él adscrito, adquiriendo directamente los suministros y utilizando los medios instrumentales del propio centro.*

d) *Concertando el servicio, mediante los oportunos convenios, con los Ayuntamientos respectivos, cuando esta modalidad de gestión dé una respuesta más adecuada a las características específicas del centro, previa aprobación del Consejo Escolar del centro y el informe favorable de la Dirección General de Enseñanzas Escolares.*

*2. Salvo en los casos en que no sea posible por falta de ofertas o de idoneidad de las empresas interesadas, la gestión se realizará preferentemente por alguna de las modalidades recogidas en el apartado a) del punto anterior.”*



En consecuencia, de acuerdo con la normativa reguladora de los comedores escolares, y habida cuenta de que, además, la Consejería de Educación y Cultura no dispone de personal de cocina ni del personal para realizar las tareas de atención y cuidado de los alumnos en el comedor y durante los periodos no lectivos anterior y posterior al almuerzo (solo dispone de educadores o ATE que podrían asumir estas tareas en muy pocos centros), es necesario contratar dicho servicio para los 11 centros de Educación cuyos contratos, respecto de la anterior licitación y adjudicación, incluidas prorrogas extraordinarias, vencen en 2021, tanto en modalidad "A" como en modalidad "B":

	<b>CC</b>	<b>CENTRO</b>	<b>LOCALIDAD</b>	<b>MUNICIPIO</b>
1	30008376	CEE EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA
2	30008716	CEIP MICAELA SANZ VERDE	ARCHENA	ARCHENA
3	30010796	CEIP BEETHOVEN	CARTAGENA	CARTAGENA
4	30008972	CEIP CONCEPCIÓN ARENAL	CARTAGENA	CARTAGENA
5	30002350	CEIP LA ASOMADA	LA ASOMADA	CARTAGENA
6	30002143	CEE PRIMITIVA LOPEZ	LOS DOLORES	CARTAGENA
7	30003822	CEIP ALFONSO GARCÍA LÓPEZ	PURIAS	LORCA
8	30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	LA UNIÓN	LA UNIÓN
9	30010292	CEE PEREZ URRUTI	CHURRA	MURCIA
10	30011417	CEE PARA NIÑOS AUTISTAS	MURCIA	MURCIA
11	30010899	CEE STMO. CRISTO MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA

Se propone como procedimiento de contratación el procedimiento abierto por ser el que garantiza un mayor nivel de concurrencia, lo cual favorece el poder elegir las mejores ofertas en condiciones de calidad y precio dentro en un amplio espectro de empresas que se dedican a la gestión de comedores colectivos, una vez se garantice el cumplimiento de los requisitos de solvencia adecuados al contenido y características de este contrato.

#### EL JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA EN MATERIA DE COMEDORES, BECAS Y TÍTULOS

Jesús Pellicer Martínez

(Resolución de desempeño provisional de funciones de 3 de septiembre de 2019)

(DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE)

Vº Bº

LA DIRECTORA GENERAL DE CENTROS EDUCATIVOS E INFRAESTRUCTURAS

Verónica López García

(DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE)



## MEMORIA ADMINISTRATIVA-PROPUESTA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS EDUCATIVOS DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

### 1.- OBJETO DEL CONTRATO.

#### 1.1.- Objeto del contrato.

Es objeto de la presente contratación la gestión del servicio de comedor escolar en cada uno de **los 11 centros educativos** que se detallan en documento Anexo I, a esta memoria.

Entre los Centros educativos objeto del contrato hay centros con alumnos comensales con derecho a gratuidad del servicio de comedor y alumnos comensales sin derecho a gratuidad del servicio de comedor, cuyo detalle se recoge en el Anexo I.

La gestión del servicio se realizará por una de las dos modalidades que se indican a continuación, que deberá estar debidamente especificada en el correspondiente anexo al pliego de cláusulas administrativas particulares, según se refleja en el Anexo I a esta memoria:

**Modalidad A:** La empresa adjudicataria elaborará diariamente las comidas en el propio centro docente.

**Modalidad B:** La empresa adjudicataria suministrará diariamente comidas pre elaboradas en otras instalaciones, realizándose en el centro solamente las operaciones necesarias para su consumo inmediato.

#### 1.2.- División en lotes.

De conformidad con el artículo 99.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, (en adelante LCSP), el objeto del presente contrato se halla dividido **en 6 lotes**. El agrupamiento de más de un comedor en algunos lotes posibilita economías de escala para el posible adjudicatario por la reducción de algunos costes como los de transporte de las materias primas, lo que permite realizar ofertas más competitivas.

#### 1.3.- Codificación.

La codificación correspondiente a la nomenclatura de la Clasificación de Productos por Actividades (CPA-2008), recogida en el Reglamento (CE) núm. 451/2008 del Parlamento y del Consejo de 23 de abril de 2008, es la siguiente:

**CPA-2008:** 56.29.2 (Servicio de comedores colectivos).



La codificación correspondiente a la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión Europea es la siguiente:

**CPV:** 55523100-3 Servicios de comidas para escuelas.

Las prestaciones concretas que comprende el servicio de comedor escolar objeto del presente contrato se definen en el Pliego de prescripciones técnicas.

## 2.- JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD E IDONEIDAD.

Las necesidades administrativas a satisfacer mediante la presente contratación es la gestión del servicio de comedor escolar en cada uno de los centros educativos que se indican en el anexo I a esta memoria con objeto de ofrecer la comida de mediodía al alumnado usuario de comedor así como al personal dependiente de la CARM con derecho a la utilización de dicho servicio, gestión que comprenderá igualmente el cuidado, vigilancia y atención educativa al alumnado usuario durante el horario de funcionamiento del comedor establecido por el centro, debido a la insuficiencia y falta de adecuación de los medios personales y materiales con que cuenta esta Administración para la realización de esta prestación, tal como se expone en el informe de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras **de fecha 9 de marzo de 2021.**

## 3.- PLAZO Y DURACIÓN DEL CONTRATO.

**3.1.-** El plazo de duración de los contrato será de 2 años, (24 meses) a partir del día 1 de septiembre de 2021 y hasta el último día del curso escolar 2022-23 (31 de agosto de 2023), según el calendario escolar vigente para los cursos escolares 2021-22 y 2022-23 No obstante, la prestación efectiva del servicio coincidirá con el calendario lectivo vigente en cada momento, prestándose el servicio todos los días de funcionamiento de comedor establecidos en la Resolución de **la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras** por la que se dictan para instrucciones sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar para cada curso.

En el caso de que se produzca un retraso en la fecha de adjudicación prevista, con el consiguiente inicio de la ejecución en una fecha posterior, su vigencia se iniciará a partir del día siguiente a la formalización, concluyendo al final del curso 2022-23 (31 de agosto de 2023) efectuándose en la resolución de adjudicación los ajustes proporcionales necesarios en los elementos del contrato afectados, tales como el plazo, precio e importe de la garantía definitiva, en su caso.

**3.2.-** El contrato podrá ser prorrogado respecto a cada uno de los lotes, en los términos previstos por la legislación vigente, **por un periodo máximo de dos años**, que podrá realizarse en una sola prórroga que comprenda dos cursos escolares (del 1 de septiembre de 2023 hasta



el 31 de agosto de 2025) o en dos prórrogas sucesivas que comprendan un solo curso cada una de ellas.

3.3.- El horario de prestación del servicio lo fijará cada centro de acuerdo con la normativa aplicable y con el previsto en la autorización de puesta en funcionamiento del servicio. En todo caso, el horario de atención y cuidado de los alumnos usuarios del servicio de comedor escolar comprenderá desde la finalización del horario lectivo hasta la hora de inicio de las actividades formativas extraescolares de la tarde, sin que dicha duración pueda exceder de dos horas y treinta minutos.

#### 4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN. FINANCIACIÓN

4.1.- El presupuesto base de licitación (PBL) de cada uno de los lotes que se indican en el anexo I se han calculado como resultado del producto del número total estimado de alumnos comensales (Nº) tengan o no derecho a gratuidad por el precio unitario o precio máximo del menú, IVA incluido (P1) más en número de funcionarios con derecho a gratuidad multiplicado por el precio por menú, IVA incluido, establecido para estos (P2), y todo ello multiplicado por el número total de días de funcionamiento del servicio de comedor previsto para el periodo comprendido entre el día 1 de septiembre 2021 y el final del curso 2022-23.

A efectos de gestión presupuestaria, y abono del servicio a la empresa adjudicataria, dado que los pagos se realizan al mes siguiente al de la prestación, se consideran:

- 55 días, en la primera anualidad.
- 176 días, en la segunda anualidad.
- 121 días, en la tercera anualidad.

**PBL = ((Nº estimado alumnos comensales –“Nº”- x Precio unitario o precio máximo por menú, IVA incluido -P1-) + (Nº funcionarios con derecho a gratuidad – “Nº func.”- x precio unitario funcionarios -P2-)) x 352 días.**

El presupuesto base de licitación de la presente contratación asciende a **TRES MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA Y SIETE CON OCHENTA Y CUATRO CENTIMOS (3.285.187,84 euros)**, es decir **2.986.534,40 euros** (más el correspondiente I.V.A. del 10 %, que asciende a **298.653,44 euros**) que se financiará del siguiente modo:

AÑO	LOTE 1	LOTE 2	LOTE 3	LOTE 4	LOTE 5	LOTE 6
2021	84.312,25	141.672,85	64.308,20	70.078,80	62.339,20	90.599,30
2022	269.799,20	453.353,12	205.786,24	224.252,16	199.485,44	289.917,76
2023	185.486,95	311.680,27	141.478,04	154.173,36	137.146,24	199.318,46
<b>TOTAL</b>	<b>539.598,40</b>	<b>906.706,24</b>	<b>411.572,48</b>	<b>448.504,32</b>	<b>398.970,88</b>	<b>579.835,52</b>

(Tabla de importes con IVA incluido)



Para calcular el presupuesto base de licitación y en relación con los precios unitarios para los alumnos (P1) indicados en el anexo I a esta memoria se han tenido en cuenta los siguientes costes directos e indirectos y beneficio industrial estimados (además del IVA):

Lote	Precio máximo por menú (€) IVA incluido	Precio base (€)	Costes directos (materias primas)	Costes indirectos (costes de personal, Seg. Social, vestuario, etc.)	Gastos generales y de estructura	Margen de beneficio	IVA
1	4,98	4,53	1,16	2,60	0,28	0,49	0,45
2	11,21	10,19	1,28	7,20	0,64	1,07	1,02
3	11,86	10,78	1,28	7,70	0,67	1,13	1,08
4	9,80	8,91	1,28	6,14	0,56	0,93	0,89
5	5,34	4,85	1,16	2,88	0,30	0,51	0,49
6	11,21	10,19	1,28	7,20	0,64	1,07	1,02

El desglose de costes salariales estimados por categorías salariales según el convenio colectivo aplicable se estiman para los lotes 1 y 5 en 52% del coste total de personal necesario para la categoría de monitores de comedor (personal de atención y cuidado de alumnos) y un 48 % para el personal de cocina (cocinero/a); para los lotes 2, 4 y 6 en el 76,5 % para la categoría de monitores y el 23,5 % para personal de cocina; y para el lote nº 3 el 71,5 % para la categoría de monitores y el 28,5 % para el personal de cocina, siendo irrelevante en este caso el género ya que el convenio colectivo de hostelería no hace distinción al respecto para estas categorías profesionales, por lo que pueden ser ocupados los puestos por personas de uno u otro género sin diferencias de salario.

En el precio del menú se incluye la elaboración de los menús, bien en el propio centro escolar, en cocinas de Centros Educativos cercanos al de prestación del servicio o bien en cocinas centrales de las empresas, con transporte de los mismos a los centros docentes, así como las actuaciones complementarias inherentes a la prestación del servicio, las cuales se concretan, entre otras definidas en el PPT, en:

- Programación de los menús.
- Adquisición de las materias primas alimentarias y no alimentarias.
- Elaboración de los menús y su distribución a los comensales.
- Atención, apoyo y vigilancia a los alumnos usuarios del comedor, a través de una adecuada dotación de personal.
- Limpieza de las instalaciones así como del material de cocina y comedor.

Sin embargo, el precio máximo por menú abonar por los usuarios adultos (P2) será de 4,09 euros IVA incluido, habida cuenta que la prestación recibida no incluye costes de atención y cuidado (monitores de comedor) que se presta solo al alumnado, y por otra parte hay que tener



en cuenta un consumo de materias primas en estos menús un 27 % superior como promedio al que corresponde al alumnado. Sobre dicho precio máximo se aplicará el coeficiente reductor correspondiente a la baja realizada por la empresa adjudicataria en el proceso de licitación. El desglose de costes directos, indirectos y beneficio industrial es el siguiente:

Lotes	Precio máximo por menú (€) IVA incluido	Precio base (€)	Costes directos (materias primas)	Costes indirectos (costes de personal, Seg. Social, vestuario, etc.)	Gastos generales y de estructura	Margen de beneficio	IVA
1 a 6	4,09	3,72	1,47	1,63	0,23	0,39	0,37

**4.2.-** El sistema para determinar el precio de cada contrato, está basado en la información relativa a unidades de ejecución (nº estimado de comensales multiplicado por el nº de días de prestación del servicio) y valor de mercado (precio unitario), según se indica a continuación:

El **precio unitario** de cada contrato se define como el precio a abonar por cada día de utilización del servicio de comedor por parte de los alumnos usuarios del mismo y se denominará **precio máximo por menú**. Dicho precio incluye todos los gastos, primas de seguro, tasas e impuestos que sean de aplicación, en especial el Impuesto sobre el Valor Añadido.

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

#### **4.4.- FINANCIACION POR PARTE DE LA CONSEJERIA DE EDUCACION Y CULTURA.**

El gasto derivado de la utilización del servicio de comedor escolar por parte de los usuarios que tienen derecho a la gratuidad del mismo de acuerdo con lo establecido en la normativa reguladora del servicio asciende a **2.969.401,60 euros**, cuyo desglose por lotes y anualidades se especifica en el anexo I a esta memoria se financiará con cargo a la aplicación presupuestaria 15.04.00.422J.270.00 del presupuesto de gastos de la Consejería de Educación y Cultura, con el siguiente desglose de anualidades:





Año 2021: 463.969,00 euros.  
Año 2022: 1.484.700,80 euros.  
Año 2023: 1.020.731,80 euros

## 5.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El valor estimado del contrato, considerando la duración inicial prevista y las posibles prórrogas, así como el hecho de que no se prevén modificaciones incrementativas del mismo, asciende a **6.482.137,16 euros**, una vez excluido el IVA.

IMPORTE DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (€)			
PBL sin IVA	Imp. Prórrogas, sin IVA	Imp. modificaciones	Valor estimado
<b>2.986.534,40</b>	<b>2.986.534,40</b>	<b>0,00</b>	<b>5.973.068,80</b>

El valor estimado de cada uno de los lotes es el que se indica a continuación:

Lote 1: 981.088,00€  
Lote 2: 1.648.556,80€  
Lote 3: 748.313,60€  
Lote 4: 815.462,40€  
Lote 5: 725.401,60€  
Lote 6: 1.054.246,40€

## 6.- FORMA DE PAGO.

**6.1.-** El contratista tiene derecho al abono, con arreglo a los precios convenidos de los trabajos que realmente ejecute, con sujeción al contrato otorgado, a sus modificaciones aprobadas y a las órdenes dadas por la Administración.

El precio a abonar a la empresa adjudicataria como contraprestación por la gestión del servicio de comedor se calculará para cada mes de prestación del servicio con referencia al número de comensales previstos para cada mes comunicado a la empresa por la dirección del centro educativo.

Cuando el número de menús efectivamente servidos a lo largo del mes sea superior al producto del número de comensales previsto por el número de días de funcionamiento del comedor, se abonará el importe correspondiente al número de menús servidos por el precio del menú.

Cuando el número de menús efectivamente servidos a lo largo del mes sea inferior al previsto, se abonará el importe correspondiente al número de menús servidos por el precio del menú más la cantidad que corresponda como compensación por menús previstos y no servidos, conforme a lo establecido en esta memoria.



El número estimado de comensales que se especifica en esta memoria, se ha calculado teniendo en cuenta la información facilitada por la dirección de los respectivos centros educativos según el número medio de alumnos usuarios y de personal funcionario durante el último curso escolar.

El número estimado de comensales que figura en esta memoria regirá como número previsto de comensales para el primer mes de funcionamiento del servicio. Respecto a los meses sucesivos, la dirección del centro deberá comunicar a la empresa, con una antelación mínima de tres días hábiles al inicio del mes, el número previsto de comensales para dicho mes desglosado por grupos a efectos de ratios de dotación de cuidadores, al objeto de que la empresa provea las necesidades de personal y organizativas que corresponda.

**6.2.-** La empresa adjudicataria podrá facturar un 60 % del importe de los menús previstos y no servidos en los centros ordinarios (lotes 1 y 5) durante los períodos en los que funcione normalmente el servicio, en concepto de compensación por los gastos de personal y otros de carácter fijo.

En el caso de los centros de Educación Especial (lotes 2, 3, 4 y 6) ese porcentaje se eleva al 80 % debido a la mayor ponderación de los gastos de personal y otros de carácter fijo en el coste final de la prestación.

### **6.3.- Pago del servicio**

El pago del precio se efectuará al contratista por los respectivos centros educativos, con periodicidad mensual y **con carácter de pago parcial** de acuerdo con la certificación expedida por el/la directora/a del centro correspondiente relativa a cada mes natural de prestación del servicio. Dicho pago se realizará mediante cheque bancario o transferencia previa presentación de la correspondiente factura por parte de la empresa, que deberá ser conformada por el/la directora/a del centro.

**El pago de la última mensualidad del servicio realizado quedara afecto al acto formal de prestación de conformidad por parte de la dirección del centro educativo**, respecto a la prestación realizada por la empresa adjudicataria, que se llevará a efecto dentro del mes siguiente a la fecha de finalización de la prestación objeto del contrato.

De dicho pago se podrá deducir, en su caso, el coste de las obligaciones contractuales no atendidas por la empresa adjudicataria, y que hayan debido ser realizadas por el propio centro educativo, como reparaciones de maquinaria, tareas de limpieza de instalaciones vinculadas al comedor u otras de similar naturaleza, de cuyos gastos responderá también con carácter subsidiario la garantía definitiva constituida por la empresa.



## 7.- REVISIÓN DE PRECIOS.

A la vista de las características de estos contratos, en cuya estructura de costes tiene la mayor ponderación los costes de personal, y teniendo en cuenta la actual coyuntura económica y sus perspectivas a medio plazo, que son de una gran estabilidad de los precios y costes de personal en los distintos sectores de la actividad económica, no se considera procedente la revisión de precios.

## 8.- CALIFICACIÓN DEL CONTRATO.

Estos contratos se califican como **CONTRATOS DE SERVICIOS**, según lo previsto en los artículos 308 a 313 la LCSP.

## 8.- PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

Este contrato se adjudicará por **procedimiento abierto** y con varios criterios de adjudicación de acuerdo con lo establecido en los artículos 156 y 131 de la LCSP. Se propone la tramitación anticipada del expediente conforme a lo previsto en el artículo 117.2 de la norma anteriormente citada.

En esta contratación se considera idóneo el procedimiento abierto por ser el que garantiza un mayor nivel de concurrencia, lo cual favorece el poder elegir las mejores ofertas en condiciones de calidad y precio dentro en un amplio espectro de empresas que se dedican a la gestión de comedores colectivos, una vez se garantice el cumplimiento de los requisitos de solvencia adecuados al contenido y características de este contrato.

## 9.- CONDICIONES DE APTITUD PARA CONTRATAR

Están facultadas para llevar a cabo los servicios de comedor escolar las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que tengan plena capacidad de obrar, y no estén incursas en las prohibiciones para contratar con la Administración señaladas en el artículo 71 apartado 1, 2 y 3 de la Ley 9/2017, de 8 de Noviembre, de Contratos del Sector Público, y acrediten la necesaria solvencia económica y financiera así como la técnica o profesional según se indica en la presente memoria.

Además, su actividad o finalidad deberá tener relación directa con el objeto del contrato, según resulte de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales.



## 10.- ACREDITACION DE LA SOLVENCIA.

### 10.1.- Habilitación profesional.

No se exige habilitación profesional para la adjudicación de estos contratos.

### 10.2.- Clasificación.

**No será exigible la clasificación del empresario al tratarse de contratos de servicios. No obstante, el empresario podrá acreditar su solvencia mediante su Clasificación.** La clasificación aplicable atendiendo a la correspondencia entre subgrupos de clasificación de servicios y códigos CPV incluidos en cada subgrupo del anexo II del RGLCAP, será la siguiente:

<b>Clasificación (ANEXO II RGLCSP):</b>	Grupo M. Subgrupo 6. Servicios de comidas para escuelas Categoría 3, 4 o 5
---	--

Las uniones temporales de empresarios, a efectos de clasificación, se regirán por lo dispuesto en el artículo 69.5 de la LCSP y en el RGLCAP.

### 10.3.- Acreditación de la solvencia económica y financiera.

Los licitadores deberán tener un volumen de negocios adecuado para la ejecución de los contratos.

Se acreditará mediante declaración del empresario indicando el volumen de negocios en el ámbito de actividades de gestión de comedores colectivos referido al mejor de los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o inicio de la actividad de la empresa.

El volumen anual de negocios del licitador, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas, **deberá ser igual o superior a 250.000 euros (IVA incluido)**. Este importe se ha establecido a la vista del importe de las anualidades de los distintos lotes que integran esta contratación.

El criterio de solvencia económica y financiera elegido, de entre los previstos en el art. 87 de la LCSP, se considera el más conveniente para esta contratación por ser un criterio objetivo, adecuado al objeto de esta contratación y fácilmente comprobable por la Mesa de Contratación al estar sujeto a una cuantificación concreta y un medio de acreditación sencillo. Los importes mínimos se han fijado en una cuantía relativamente baja para hacer accesible la adjudicación no solo a grandes empresas del sector sino también a las medianas y pequeñas, facilitando la concurrencia.



#### 10.4.- Solvencia técnica o profesional

La solvencia técnica o profesional se apreciará teniendo en cuenta los conocimientos técnicos, experiencia y fiabilidad en la realización de servicios de comedor escolar.

La solvencia técnica se acreditará mediante relación de los principales servicios de comedor escolar en los últimos tres últimos años, que incluya importe, fechas y destinatario, público o privado de los mismos, debidamente firmada por el representante o apoderado de la empresa, siendo necesario que el importe anual acumulado del año de mayor ejecución sea igual o superior a 200.000 euros (IVA incluido).

Cuando el destinatario sea una entidad del sector público, los servicios o trabajos efectuados e incluidos en la relación anterior, se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente.

Cuando se trate de servicios realizados a la propia Consejería de Educación y Cultura de la Región de Murcia, solo será preciso que sean relacionados por el empresario mediante una declaración al efecto.

Cuando el destinatario sea un sujeto privado, los servicios o trabajos efectuados e incluidos en la relación anterior se acreditarán mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

Se han elegido este medio para la acreditación de la solvencia técnica o profesional ya que la experiencia en la realización de servicios similares, tanto para el sector público como privado, proporciona la seguridad y autoconfianza que se desarrollan por la vivencia de situaciones que ayudan a reconocer de forma anticipada posibles peligros o riesgos, así como la forma de evitarlos, de modo que se emplee la mínima cantidad de energía y recursos para alcanzar el máximo rendimiento y obtener un trabajo de mayor calidad.

Cuando el contratista sea una empresa de nueva creación, entendiéndose por tal aquella que tenga una antigüedad inferior a 5 años, su solvencia técnica se acreditará mediante declaración indicando la maquinaria, material y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos de elaboración de los menús en la cocina central de la empresa. Dicha cocina central deberá disponer al menos de cocina de gama industrial con 6 u 8 fuegos, horno de convección, sistema de extracción de humos, mesa caliente, marmita de 100 o más litros, armarios frigoríficos con una capacidad conjunta de al menos 2000 litros, y arcones congeladores con capacidad conjunta mínima de 600 litros, así como el vehículo y utillaje necesario para el transporte de las comidas elaboradas en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y de temperatura. En cuanto al personal de cocina adscrito a dichas instalaciones para la elaboración de las comidas deberá



ser como mínimo de un/a cocinero/a y un/a ayudante de cocina con contrato de al menos 25 horas semanales cada uno de ellos.

Se ha elegido el medio indicado por permitir a la Administración apreciar en conjunto la capacidad de la empresa para ejecutar correctamente el contrato al disponer de medios instrumentales suficientes para prestar servicios de comedor tanto en la modalidad A (en la que se utilizan las instalaciones de los propios centros educativos) como la modalidad B (en que la empresa adjudicataria tiene que suministrar los menús previamente elaborados en otras instalaciones), aun en el caso de que tenga poca experiencia previa en la realización de estos servicios.

#### 10.5.- Verificación de las condiciones de aptitud.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 140.4 de la LCSP, las circunstancias relativas a la capacidad, solvencia y ausencia de prohibiciones de contratar, deberán concurrir en la fecha final de presentación de ofertas y subsistir en el momento de perfección de los contratos.

#### 11.- CRITERIOS DE VALORACION DE LAS OFERTAS.

11.1.- Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa, se tendrán en cuenta los siguientes criterios, por orden decreciente de importancia y ponderación:

#### A.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS PUNTUACIÓN MÁXIMA: 55 puntos (lotes 2, 3 ,4 y 6) o 79 puntos (lotes 1 y 5)

	Criterio de adjudicación	Puntuación máxima
1.	Oferta económica.	35
2.	Aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado (solo para lotes 1 y 5)	24
3.	Aumento del % destinado al mantenimiento y reparación del equipamiento y las instalaciones.	12
4.	Calidad de materias primas.	8
<b>Puntuación total</b>		<b>55 (79 lotes 1 y 5)</b>

#### B.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE



## VALOR.

### PUNTUACIÓN MÁXIMA: 21 puntos (todos los lotes)

	Criterio de adjudicación	Puntuación máxima
1.	Menús ofertados	21
<b>Puntuación total</b>		<b>21 puntos</b>

Los criterios A.2, A3, A4 y B1 deben considerarse criterios de calidad.

Se han elegido estos criterios por ser en su mayor parte criterios objetivos, por lo que pueden ser aplicados directamente por la Mesa de Contratación, lo que constituye a nuestro juicio la situación óptima de cara a conseguir la mayor objetividad y evitar posibles errores de apreciación sobre la calidad de la oferta de cada empresa, buscando además un adecuado equilibrio entre criterios estrictamente económicos y otros que aunque puedan implicar también costes para la empresa adjudicataria tienen una mayor enfoque orientado a la calidad de la prestación.

La metodología de valoración se detalla en los siguientes apartados.

#### 11.2.- Criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas:

**11.2.1.- Oferta económica: Este apartado tendrá una puntuación máxima de 35 puntos.**

La puntuación de este apartado se calculará en proporción a la rebaja ofertada sobre los precios máximos del menú de cada lote (P1 y P2) indicados en el anexo I a esta memoria, del siguiente modo: cero puntos a las ofertas coincidentes con el presupuesto base de licitación (PBL) y la puntuación máxima de 35 puntos a la oferta de precio más bajo de las admitidas, pero solamente en el caso de que la baja de esa oferta respecto del PBL sea igual o superior al 10%. Si la oferta de menos precio no supera ese umbral, se entiende que no supone una mejora significativa del precio del contrato y se le asigna la mayor puntuación, pero no la máxima que se puede obtener por el criterio de precio.

La expresión matemática de esta fórmula es la siguiente:

$$Vi = \frac{Bi}{\text{May}(Bs, Bmax)} \times 35$$

Siendo:

Vi: Puntuación otorgada a cada oferta económica.



Bi: Baja porcentual correspondiente a cada oferta (i)

Bs: Baja significativa, valor que se fija en el 10% del PBL (valor 10)

Bmax: Baja porcentual máxima de entre las presentadas (y admitidas)

May (Bs, Bmax): Representa en valor porcentual mayor de los dos indicados.

Debe entenderse a estos efectos que la rebaja ofertada en términos porcentuales es la misma para los dos precios P1 y P2 y determina la baja final que se realiza sobre el PBL.

**11.2.2.- Aumento de las ratio de dotaciones de personal en atención y cuidado de alumnos** (monitores/cuidadores), sobre las previstas en el artículo 16 de la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (BORM de 28 de julio de 2006). (Máximo 24 **puntos**) por uno de los dos aumentos, "a" o "b" siguientes:

- a) Por ofertar un aumento del 20% sobre las ratios reglamentarias de dotación de personal de atención y cuidado de los alumnos: 15 puntos.
- b) Por ofertar un aumento del 30% en las ratios reglamentarias de dotación de personal de atención y cuidado de alumnos: 24 puntos.

Estos aumentos afectan solamente a los lotes 1 y 5, por lo cual este apartado no constituirá criterio de valoración para los lotes 2, 3, 4 y 6.

Se considera conveniente establecer este criterio ya que el aumento de la ratio de personal de atención y cuidado del alumnado, sobre los mínimos previstos reglamentariamente, redundará directamente en la calidad final del servicio, al suponer que va a dotarse a los comedores de más personal que atiende directamente a los alumnos usuarios tanto durante las comidas como en los periodos de ocio anterior y posterior a estas, que se dedican a actividades de ocio y otras de contenido educativo, de fomento de la convivencia, etc.

**11.2.3.- Aumento del % destinado al mantenimiento y reparación del equipamiento y las instalaciones sobre el previsto** en el apartado 9.2 del PPT para mantenimiento y reparación de maquinaria y de instalaciones.

- Aumento hasta el 3%: 6 puntos.
- Aumento hasta el 4%: 12 puntos.

**11.2.4.- Calidad de las materias primas (máximo 8 puntos):**





Se valorará conjuntamente la calidad y características nutricionales de los principales productos de acuerdo con su origen y calidad alimentaria.

A continuación se expone un listado de las categorías valorables a las principales materias primas para la elaboración de comidas para comedores escolares, cuya oferta se realizará en un modelo específico que figurará en el PCAP.

#### **Aceites.**

Por ofertar aceite de oliva virgen: 0,5 puntos

Por ofertar aceite de oliva virgen extra: 1 punto.

#### **Carnes:**

Por ofertar carne de cerdo, vacuno, pollo categoría primera fresca: 0,5 puntos.

Por ofertar carne de cerdo, vacuno, pollo categoría extra fresca: 1 punto.

#### **Productos cárnicos:**

Por ofertar productos cárnicos categoría primera: 0,5 puntos.

Por ofertar productos cárnicos categoría extra: 1 punto.

#### **Pescados:**

Por ofertar pescado blanco/azul fresco, fileteado, sin espinas: 1 punto.

#### **Huevos:**

La categoría mínima exigida será la M (medianos).

Por ofertar huevos categoría L y XL: 0.5 puntos

#### **Arroz.**

Se recomienda el uso de las siguientes categorías: Extra (5% de grano partido) o Primera (10% de grano partido).

Por ofertar arroz categoría primera: 0,5 puntos.

Por ofertar arroz categoría extra o superior: 1 punto.

#### **Pan.**

Por ofertar pan blanco/integral horneado en el día sin congelar: 0,5 puntos.

#### **Verduras y frutas:**

En general se utilizarán verduras y frutas de temporada, calidad extra o primera. Podrán ofertarse frutas y verduras de producción ecológica.

Por ofertar frutas o verduras de calidad extra: 0,5 puntos

Por ofertar frutas o verduras de origen ecológico: 1 punto.

#### **Conservas vegetales:**

Se recomienda la utilización de calidad extra y primera, excepto en conservas de pimientos en tiras que podrán ser de segunda categoría.

Por ofertar conservas vegetales calidad primera: 0,5 puntos.

Por ofertar conservas vegetales calidad extra: 1 punto.

Además, proporcionarán un listado de los productos a suministrar con indicación de la marca comercial y categoría, extra o primera, según la oferta que cada empresa realice. El



documento justificativo para este apartado contendrá un máximo de 15 folios, escritos por una cara, letra Arial 11, espaciado (1,5), más anexos.

La elección de este criterio permitirá apreciar aspectos diferenciales en la calidad de las materias primas o productos intermedios utilizados para la elaboración de los menús, lo que incentivará que las empresas se esfuercen en utilizar productos de la mejor calidad global dentro de las clasificaciones propias de cada producto.

### **11.3.- Criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor.**

#### **11.3.1.- Menús ofertados (máximo 21 puntos):**

Las empresas deberán aportar, como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas, para el periodo de seis semanas para el que está indicado dicho menú. La inclusión de menús adecuados para alumnos celíacos o que sufran otras patologías o intolerancias de tipo alimentario, debidamente diagnosticadas, será requisito indispensable en la oferta de los menús para todas las empresas de todos los centros educativos incluidos en los diferentes lotes a los que cada empresa participe.

Además, por aportar para su valoración, por juicio de valor, las fichas técnicas y ofrecer a los comensales hasta 4 de los menús propuestos, incluido el elegido por cada empresa como requisito mínimo indispensable:

- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 2 de los menús de los definidos como menú tipo 1 y menú tipo 2: se le otorgará hasta 7 puntos.
- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 3 de los menús de los definidos como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3: se le otorgará hasta 14 puntos.
- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 4 de los menús de los definidos como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y además el menú tipo 4: se le otorgará hasta 21 puntos.

Para otorgar la puntuación correspondiente por juicio de valor en este apartado se tomará en consideración, a la vista de las fichas técnicas aportadas, el grado de adecuación de los menús ofertados a las prescripciones contenidas en los apartados 5 y 6 (puntos 1, 2 y 3) del Pliego de prescripciones técnicas.

## **12.- OFERTAS CON VALORES ANORMALES O DESPROPORCIONADOS.**



Se considerarán incursas inicialmente en presunción de anormalidad, a los efectos previstos en el artículo 149.2 b) LCSP, las ofertas cuyas bajas respecto a la media aritmética (MA) de todas las ofertas admitidas superen los porcentajes que se indican a continuación, teniendo en cuenta las características de la oferta realizada en su conjunto (es decir, considerando también los aspectos de la oferta que se valoran en los demás criterios distintos de la oferta económica pero que tienen incidencia directa en el coste del servicio, es decir el aumento en las ratios de dotación del personal, el aumento del % destinado al mantenimiento y reparación del equipamiento y las instalaciones y la calidad de las materias primas

<b>Puntuación obtenida en los demás criterios de adjudicación mediante fórmulas distintos al precio (criterios A2, A3, A4 y B1). Lotes 1 y 5</b>	<b>Límite % de baja sobre la media aritmética de las ofertas (*)</b>
0	18 %
De 0,5 a 64,5	Se minorará dicho porcentaje a razón de - 0,10 % por cada 0,5 puntos obtenidos*
65	5 %

(\*) Por ejemplo si una empresa ha ofertado 20% en la mejora de la ratio de dotación de personal, (por la que obtiene 15 puntos), un aumento hasta el 3% de la facturación destinado a mantenimiento (por lo que obtiene 6 puntos), ha obtenido 7 puntos en la calidad de las materias primas y 16,5 puntos por los menús ofertados (total 44,5 puntos) el límite de baja desproporcionada sería de una baja del 9,1 % sobre la MA , es decir  $18 \% - ((44.5 \text{ puntos}/0,5) \times 0,1\%) = 9,1 \%$ .

<b>Puntuación obtenida en los demás criterios de adjudicación mediante fórmulas distintos al precio (criterios A3, A4 y B1). Lotes 2, 3, 4 y 6</b>	<b>Límite % de baja sobre la media aritmética de las ofertas (*)</b>
0	13,2 %
De 0,5 a 40,5	Se minorará dicho porcentaje a razón de -0,1 % por cada 0,5 puntos obtenidos*
41	5 %



Para el cálculo de la MA se aplicaran las siguientes reglas: calculada inicialmente la media aritmética de todas las ofertas se comprobará si existen ofertas que superan en más de un 10 % dicha MA (por ejemplo si la MA inicial de todas la ofertas es del 10 % de baja, es decir oferta de precios al 90 % del presupuesto base de licitación del lote, cumplen esa condición las ofertas de precio a más del 99 % o a menos del 81 % de dicho presupuesto). En el caso de que existan ofertas de estas características se calculará una nueva MA solo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado, que será la que se tome como referencia para determinar las ofertas incursas en situación de anormalidad.

Cuando se identifique una proposición como anormal o desproporcionada, la documentación que la empresa deberá presentar para su **justificación no excederá de 20 páginas** en papel DIN-A4 (210 x297 mm), márgenes de 25 mm a cada lado, con letra «Times New Roman» tamaño 12, por una sola cara y con las páginas numeradas.

### 13.- CESIÓN DEL CONTRATO Y SUBCONTRATACIÓN.

La **cesión del contrato** será posible siempre que se cumpla lo dispuesto en el artículo 214 de la LCSP.

El cesionario quedara subrogado en todos los derechos y obligaciones que corresponderían al cedente.

El contratista podrá concertar con terceros la realización parcial de la prestación, indicando en su oferta la parte que tenga previsto subcontratar, siendo conveniente no subcontratar parcialmente la mayor parte de la prestación objeto del mismo, por constituir ésta una unidad funcional difícilmente divisible por tareas sin que quede seriamente comprometida la calidad final del servicio. En este sentido se consideran tareas críticas tanto la elaboración y el servicio de las comidas y las tareas de limpieza de las instalaciones, como la atención y cuidado del alumnado y el desarrollo de contenidos educativos en el horario del comedor, las cuales se encuentran estrechamente relacionadas.

Si se podrán subcontratar otras tareas que forman parte de la prestación, como por ejemplo, los transportes a los centros de las comidas preparadas.

### 14.- GARANTÍA DEFINITIVA

Las empresas adjudicatarias constituirán garantía definitiva **por importe del 5% del presupuesto base de licitación de los lotes adjudicados, IVA excluido,**

### 15. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.



### 15.1.- Obligaciones generales del adjudicatario.

- a) El contratista suscribirá el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y demás documentos que tengan carácter contractual, haciendo constar que conoce y acepta todas sus cláusulas. La ignorancia o desconocimiento en relación con ellas, con el Pliego de Prescripciones Técnicas, en su caso, con el contrato o con cualquier otro documento contractual no eximirá al contratista del cumplimiento de lo en ellos prevenido.
- b) La prestación se ejecutará por el adjudicatario con estricta sujeción a las cláusulas estipuladas en el contrato y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y a la oferta presentada, observando fielmente lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y las órdenes que se le den por la Consejería de Educación y Cultura para la ejecución del mismo, así como las instrucciones que se le den en ese sentido por el Responsable del Contrato.
- c) El adjudicatario estará obligado al pago, sin exclusión ni limitación de ninguna clase, de todos los gastos que sea necesario realizar para el completo cumplimiento de la prestación contratada, sean generales, de comunicación y publicidad, financieros, de personal o de otra naturaleza; los seguros cánones, tasas, impuestos, y contribuciones de cualquier clase, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA).
- d) La gestión de suministros de las materias primas, productos de limpieza, suministro de gas para el funcionamiento de las instalaciones de cocina o cualesquiera otros productos o artículos necesarios para la realización de la prestación, así como el coste de los mismos, corren a cargo del adjudicatario, a excepción del agua y la energía eléctrica.
- e) Deberá ejecutar, a su costa, las subsanaciones de los trabajos recusados por defectuosos o incorrectos.
- f) El adjudicatario deberá conservar en perfecto estado las dependencias e instalaciones vinculada a la ejecución del contrato, así como la maquinaria, mobiliario y menaje.
- g) Los adjudicatarios están obligados a suministrar a la Consejería de Educación y Cultura, previo requerimiento y en el plazo de 15 días, toda la información que ésta precise para el cumplimiento de sus obligaciones de publicidad activa y acceso a la información pública, derivadas de los artículos 4 de la Ley 9/2013, de Transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, y 7 de la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, de Transparencia y Participación Ciudadana de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. La Consejería de Educación y Cultura podrá imponer multas en caso de incumplimiento de esta obligación, de conformidad con lo dispuesto en la citada normativa.



h) Será obligación del contratista indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 196.1 de la LCSP.

i) El adjudicatario está obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia medioambiental, social o laboral, y de seguridad y salud en el trabajo, así como a cumplir las condiciones salariales de los trabajadores conforme al Convenio Colectivo sectorial de aplicación.

j) El personal adscrito a los trabajos dependerá exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario respecto del mismo.

A la extinción del contrato no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal del órgano de contratación.

k) En general, el contratista responderá de cuantas obligaciones le vienen impuestas en su carácter de empleador, así como del cumplimiento de cuantas normas regulan y desarrollan la relación laboral o de otro tipo, existente entre aquél, o entre sus subcontratistas, y los trabajadores de uno y otro, sin que pueda repercutir contra la Administración ninguna multa, sanción o cualquier tipo de responsabilidad que por incumplimiento de alguna de ellas, pudieran imponerle los Organismos competentes.

l) Los adjudicatarios designarán un coordinador del servicio, como interlocutor entre la empresa y la Dirección General de Infraestructuras y Promoción Educativa.

## 15.2.- Obligaciones específicas

**Subrogación de trabajadores.** El adjudicatario de los contratos basados se subrogará en los contratos de trabajo de los trabajadores de la empresa contratista saliente, en su caso, que se encuentren en los supuestos previstos en el punto 4 del Anexo I "Regulación de los contratos fijos-discontinuos, sucesión de empresas y categorías en el sector de colectividades-independientemente de que se trate de comida in situ o a domicilio- y en particular en comedores escolares", del Convenio Colectivo para la Hostelería de la Región de Murcia, publicado en el BORM nº 64 de fecha 15-03-2008.

## 15.3.- Obligaciones esenciales.

Se consideran **obligaciones esenciales** de este contrato, cuyo incumplimiento deviene en



causa de resolución conforme al mencionado artículo 211.1 de la LCSP las siguientes:

a) El adjudicatario deberá tener suscrito un seguro que cubra, de forma suficiente, la responsabilidad civil por posibles daños y perjuicios que puedan producirse en las instalaciones o a las personas en el desarrollo del servicio contratado con una cuantía mínima de (600.000 €), especialmente los daños y perjuicios que pudieran producirse por intoxicación alimenticia y por los accidentes ocurridos durante el horario de comedor derivados de un incorrecto funcionamiento del servicio.

b) En el caso de que el número real de comensales aumente respecto del inicialmente previsto en este pliego, el necesario aumento de cuidadores para cubrir las ratios previstas y el del personal de cocina, en su caso, correrá íntegramente por cuenta de la empresa adjudicataria del servicio.

c) El adjudicatario será responsable de que el personal que vaya a adscribir a la ejecución de este contrato cumple con el requisito de no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye la agresión y abuso sexual, acoso sexual, prostitución y explotación sexual, exhibicionismo y provocación sexual, corrupción de menores, así como por trata de seres humanos, de conformidad con lo 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, modificada por la Ley 26/2015 de 28 de julio, debiendo recabar los certificados correspondientes de su propio personal. Además, deberá sustituir a aquellos empleados que de manera sobrevenida durante la ejecución del contrato incumplan el citado requisito.

d) **Protección de datos:**

Conforme a lo establecido en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y el Reglamento (UE) 2016/679, del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta a los datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos), y en especial en el Real Decreto-ley 14/2019, de 31 de octubre, por el que se adoptan medidas urgentes por razones de seguridad pública en materia de administración digital, contratación del sector público y telecomunicaciones, en el que se introducen a este respecto modificaciones a la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, con la finalidad de introducir medidas que garanticen en todas las fases de la contratación el respeto por parte de los contratistas y subcontratistas de la legislación de la Unión Europea en materia de protección de datos:

1. El adjudicatario queda expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar ni utilizar con fines distintos a los



directamente relacionados con la ejecución del contrato. En este caso la cesión de datos personales de alumnos usuarios del servicio de comedor tiene la única finalidad de controlar la utilización de dicho servicio por parte de los mismos, de cara al debido control de las comidas servidas y de las previstas y no servidas, en su caso, y su repercusión a efectos de facturación y pago de la prestación realizada, así como conocer la necesidad de preparar menús adaptados en los casos de alergias o intolerancias alimentarias previstos en la normativa aplicable, o supuestos análogos recogidos en las normas de funcionamiento del servicio de cada centro.

**2. En todo caso, el adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos.**

3. La empresa adjudicataria queda obligada a presentar antes de la formalización del contrato una declaración en la que ponga de manifiesto donde van a estar ubicados los servidores y donde se van a prestar los servicios asociados a los mismos.

4. Igualmente, queda obligado a comunicar cualquier cambio que se produzca, a lo largo de la vida del contrato, de la información facilitada en la declaración a la que se refiere la letra c) anterior.

5. Los licitadores quedan obligados a indicar en su oferta si tienen previsto subcontratar los servidores o los servicios asociados a los mismos, el nombre o el perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnica, de los subcontratistas a los que se vaya a encomendar su realización.

**16.- SEGURIDAD Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN.**

El adjudicatario queda expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con fin distinto al que figura en este pliego. En cualquier caso, el adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la normativa vigente en relación con la protección de datos de carácter personal.

**17.- PENALIDADES POR EJECUCIÓN DEFECTUOSA.**

**17.1.-** En caso de cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato, el órgano de contratación podrá imponer al contratista penalidades de acuerdo a lo previsto en el artículo 192.1 de la LCSP previa amonestación al contratista y a propuesta del Responsable del contrato. Estas amonestaciones estarán motivadas en base informes de la dirección del centro educativo, dándose traslado a la empresa adjudicataria para que alegue cuanto estime oportuno antes de formalizar, en su caso, la correspondiente penalidad.

Serán penalizadas en cuantía no superior al 10% del precio del contrato (IVA excluido):





a) La ejecución de la prestación de manera defectuosa o incorrecta, o incumplimiento de las instrucciones del Responsable del contrato.

b) La falta de sustitución del personal dependiente de la empresa adjudicataria que no asista al trabajo por cualquier motivo justificado o cause baja por enfermedad, al día hábil siguiente a la fecha en que se produzca.

c) La falta de asistencia al trabajo del personal dependiente de la empresa que no haya causado sustitución, cuando esta suponga 3 o más días a lo largo de un mes.

De acuerdo con lo dispuesto por el artículo 192.1 de la LCSP, estas penalidades serán proporcionales a la gravedad del incumplimiento y su cuantía no podrá ser superior al 50% del precio del contrato.

**17.2.-** Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, a propuesta del Responsable del contrato, y dicho acuerdo será inmediatamente ejecutivo.

Las penalidades se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista o sobre la garantía que, en su caso, se hubiese constituido, cuando no puedan deducirse de las facturas correspondientes, de acuerdo con el artículo 194.2 de la LCSP.

## **18.- MODIFICACION DEL CONTRATO.**

El contrato podrá ser objeto de modificación en los casos previstos en el artículo 205 de la LCSP, siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 207 de dicha norma.

## **19.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.**

**19.1.-** Son causas de resolución de este contrato las previstas en los artículos 211 y 313.1 de la LCSP, pudiéndose acordar de oficio o a instancia del contratista, mediante procedimiento en el que se garantice la audiencia al mismo, y con los efectos previstos en los artículos 213 y 313, puntos 2 y 3 de la LCSP.

**19.2.-** Además de las previstas con carácter general en la LCSP, son causas de resolución del presente contrato las siguientes:

1.- La mala calidad reiterada en los alimentos y materiales o artículos empleados en la ejecución del contrato.

2.- La negligencia reiterada en la prestación del servicio, como la insuficiencia de los suministros de alimentos necesarios, los cambios reiterados de los menús programados



y la falta de sustitución de personal vinculado al servicio en casos de inasistencia por enfermedad u otros motivos justificados.

3.- Incumplimiento por el contratista de sus obligaciones derivadas del contrato o incumplimiento injustificado de las que, para la mejor realización del servicio, le sean dadas por la Consejería en su labor fiscalizadora del mismo.

4.- La disminución del personal o de la cualificación profesional del mismo en los términos establecidos en el contrato, sin causa justificada.

## 20.- CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.-

De conformidad con el artículo 202 de la Ley de Contratos del Sector Público, se establecen las siguientes condiciones especiales en relación con la ejecución del contrato:

Será obligación de la empresa adjudicataria, en relación con la plantilla que participe directa o indirectamente en la ejecución del contrato cumplir, alternativamente, alguna de las dos condiciones siguientes:

a. Contar en dicha plantilla con un mínimo de un 3 % de personas con discapacidad en grado igual o superior al 33 %, siempre que dicha discapacidad sea compatible con las tareas propias de su puesto de trabajo, debiendo ser el número mínimo de estas personas de 1 con independencia del número de efectivos de personal totales de la empresa, y computándose las fracciones resultantes de la aplicación de esta ratio al alza, siempre que dicha fracción sea igual o superior a 0,5.

b. Combatir el paro que afecta a las mujeres o el de larga duración mediante la contratación de una persona perteneciente a estos colectivos cuando no se cuente con ninguna en la plantilla de la empresa o aumentando en al menos una persona el personal encuadrable en estos colectivos.

El cumplimiento de dicha condición especial se acreditará por el contratista en el plazo de un mes a contar desde la fecha de formalización del contrato mediante declaración responsable. En el caso de incumplimiento se impondrá a la empresa adjudicataria una penalidad por importe del 2% del precio del contrato, IVA excluido.

Con la elección de estos criterios se pretende propiciar que las empresas que participan o deseen participar en licitaciones de contratos públicos tengan un enfoque de responsabilidad social corporativa, en aspectos que afectan a la integración socio-laboral de colectivos desfavorecidos, considerando además que el cumplimiento de alguna de estas dos condiciones resulta accesible para todas las empresas en mayor medida que otras condiciones también previstas en el art. 202 de la LCSP.



## 21.- PLAZO DE GARANTIA.

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

## 20.- RESPONSABLE DEL CONTRATO.

Actuará como Responsable del contrato el Jefe de Sección de Servicios Complementarios de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de la Consejería de Educación y Cultura.

**EL JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA EN MATERIA DE COMEDORES,  
BECAS Y TÍTULOS**

Jesús Pellicer Martínez

(DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE)

**LA DIRECTORA GENERAL DE CENTROS EDUCATIVOS E INFRAESTRUCTURAS**

VERÓNICA LÓPEZ GARCÍA

(DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE)



ANEXO II  
CONTRATACIÓN SERVICIO DE COMEDOR DE 11 CENTROS EDUCATIVOS. CURSOS 2021-22 a 2022-23. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y FINANCIACIÓN DE LA CONSEJERÍA

LOTE	COD. CEN	CENTRO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	MOD.	Nº	GRAT.	Precio	Nº func.	Precio 2	Ppto. B.L.	Imp.09/21-11/21	F. 09/21-11/21	Imp. 12/21-11/22	F. 12/21-11/22	Imp. 12/22-8/23	F. 12/22-8/23	n.º cuid.(1)
1	30002360	CEIP LA ASOMADA	LA ASOMADA	CARTAGENA	A	295	295	4,98	1	4,09	518562,88	81025,45	81025,45	259281,44	259281,44	178255,99	178255,99	S R
1	30010796	CEIP BEETHOVEN	CARTAGENA	CARTAGENA	B	12	12	4,98	0	4,09	21035,52	3286,80	3286,80	10517,76	10517,76	7230,96	7230,96	S R
Total lote 1											539598,40	84312,25	84312,25	269799,20	269799,20	185486,95	185486,95	
2	30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	LOS DOLORES	CARTAGENA	A	145	145	11,21	33	4,09	619667,84	96823,10	96823,10	309833,92	309833,92	213010,82	213010,82	28
2	30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	LA UNIÓN	LA UNIÓN	A	68	68	11,21	13	4,09	287038,40	44849,75	44849,75	143519,20	143519,20	98669,45	98669,45	15
Total lote 2											906706,24	141672,85	141672,85	453353,12	453353,12	311680,27	311680,27	
3	30011417	CEE LAS BOQUERAS	LAS BOQUERAS	MURCIA	A	41	41	11,86	10	4,09	185560,32	28993,80	28993,80	92780,16	92780,16	63786,36	63786,36	8
3	30008376	CEE EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTAR.	A	50	50	11,86	12	4,09	226012,16	35314,40	35314,40	113006,08	113006,08	77691,68	77691,68	9
Total lote 3											411572,48	64308,20	64308,20	205786,24	205786,24	141478,04	141478,04	
4	30008376	CEE PEREZ URRUTI	CHURRA	MURCIA	A	120	120	9,80	24	4,09	448504,32	70078,80	70078,80	224252,16	224252,16	154173,36	154173,36	20
Total lote 4											448504,32	70078,80	70078,80	224252,16	224252,16	154173,36	154173,36	
5	30003822	CEIP ALFONSO GARCIA LOPEZ	PURIAS	LORCA	A	76	5	5,34	2	4,09	145735,04	22771,10	1918,40	72867,52	6138,88	50096,42	4220,48	S R
5	30008716	CEIP MICAELA SANZ	ARCHENA	ARCHENA	A	82	14	5,34	10	4,09	168530,56	26332,90	6361,30	84265,28	20356,16	57932,38	13994,86	S R
5	30008972	CEIP CONCEPCIÓN ARENAL	CARTAGENA	CARTAGENA	A	42	13	5,34	4	4,09	84705,28	13235,20	4717,90	42352,64	15097,28	29117,44	10379,38	S R
Total lote 5											398970,88	62339,20	12997,60	199485,44	41592,32	137146,24	28594,72	
6	30010899	CEE STMO. CRISTO MISERIC.	MURCIA	MURCIA	A	136	136	11,21	30	4,09	579835,52	90599,30	90599,30	289917,76	289917,76	199318,46	199318,46	28
Total lote 6											579835,52	90599,30	90599,30	289917,76	289917,76	199318,46	199318,46	
TOTALES											3285187,84	513310,60	463969,00	1642593,92	1484700,80	1129283,32	1020731,80	

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE ESTE ANEXO:

COD.CENTRO: Indica el código del centro donde se encuentra el comedor.

CENTRO: Denominación del centro donde está el comedor.

LOCAL DAD: Localidad en la que se ubica el centro.

MODAL.: Modalidad de gestión del comedor (Punto 2.2 del Pliego de prescripciones técnicas)

Nº: Número previsto de alumnos comensales para el primer mes de funcionamiento del servicio. Nº func.: número de funcionarios con derecho a gratuidad.

GRAT.: Número de alumnos con derecho a gratuidad (financiados por la Consejería)

Precio: Precio unitario o precio máximo por menú (IVA incluido) para los alumnos (P1); Precio 2: es el precio máximo por menú para los funcionarios (P2).

Ppto. Base de licitación: precio x nº x 352 días

Imp.: Importe del PBL en el periodo indicado, considerando 55 días en la primera anualidad, 176 días en la segunda y 121 días en la tercera.

Fin.: Importe del contrato financiado con cargo al presupuesto de la Consejería en el periodo indicado.

N.º cuid.: N.º de cuidadores que ha de aportar la empresa en función del n.º estimado de alumnos usuarios sin considerar las posibles mejoras. Cuando indica S.R. es según ratios establecidas Orden reg.

(1) El n.º mínimo de cuidadores a dotar por la empresa sera de 2, con independencia de la ratio que resulte de aplicación, por ser el mínimo establecido por la norma

TOTAL PBL	3285187,84
TOTAL FINANCIACION POR LA CONSEJERIA DE EDUCACION Y CULTURA	2969401,60



## DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS DE EDUCACION CON ALUMNOS CON DERECHO A LA GRATUIDAD DEPENDIENTES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA (CURSOS ESCOLARES 2021-22 Y 2022-23)

### 1.- OBJETO DEL CONTRATO.

**1.1.-** Es objeto de la presente contratación la gestión del servicio de comedor escolar de **11 centros** docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Cultura para el periodo comprendido entre el inicio del curso escolar 2021-22 y el fin del curso escolar 2022-23.

**1.2.-** El servicio de comedor escolar, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración y distribución de la comida de mediodía, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, la limpieza de mesas y local del comedor y dependencias de cocina, y el cuidado, vigilancia y atención educativa del alumnado usuario del servicio tanto en el tiempo destinado a la comida como en los tiempos anterior y posterior a la misma, en el horario establecido para el servicio de comedor escolar en cada Centro Educativo. En los casos de centros con jornada partida, el horario de comedor se extenderá desde la finalización de las actividades lectivas de la mañana hasta el inicio de dichas actividades en horario de tarde.

Dicho servicio se prestará de lunes a viernes todos los días de funcionamiento de dicho servicio según el calendario escolar y las Instrucciones sobre funcionamiento de dicho servicio que se aprueben para cada curso escolar por la Dirección General competente.

**1.3.-** El servicio de comedor escolar se prestará en una de las dos modalidades siguientes, de acuerdo con las características de cada centro y conforme a lo previsto en el artículo 10.1.a) de la Orden de 17 de julio de 2006:

- Elaboración de comidas en el propio centro educativo: modalidad A.
- Suministro de comidas elaboradas, total o parcialmente, en otras instalaciones (cocinas centrales de la empresa adjudicataria o en la cocina de algún centro educativo próximo dependiente de la Consejería de Educación, y en todo caso de la misma localidad) y transportados al centro donde se presta el servicio: modalidad B.

Esta modalidad permitirá realizar la prestación preferentemente mediante “línea caliente” o excepcionalmente mediante “línea fría”, en este último caso en aquellos centros cuyas instalaciones sean adecuadas para ello y no sea posible la “línea caliente” debido a la distancia del centro educativo donde se presta el servicio respecto al lugar donde se ubique la cocina donde se elaboran los menús, lo que ocasiona que debido al tiempo de transporte u otras circunstancias no pueda asegurarse el servicio de “línea caliente” en óptimas condiciones.

**2.3.** Sin perjuicio de otras actuaciones que se recogen con mayor detalle en el presente pliego, se consideran actuaciones complementarias que forman parte también de la prestación del servicio de comedor las siguientes:



resultado adjudicataria.

b) Adquisición de las materias primas, alimentarias y no alimentarias, y de los productos necesarios para el desarrollo del servicio, su transporte al centro educativo, almacenamiento y conservación hasta el momento de su consumo o utilización. Quedan excluidos el suministro de energía eléctrica y de agua, que correrán a cargo de la Administración correspondiente; no así el gas que se consuma en la cocina del centro durante el periodo de prestación del servicio de comedor, que correrá a cargo de la empresa adjudicataria, así como el coste de las revisiones periódicas de carácter obligatorio, que deberán realizar empresas autorizadas.

c) Elaboración de los menús programados y su servicio a los usuarios del comedor.

d) Cuidado, vigilancia y atención educativa del alumnado usuario del servicio durante el horario de comedor, incluyendo la atención directa a los comensales que lo requieran durante la realización de la comida, a través de la adecuada dotación de personal para la realización de estas tareas conforme a las ratios establecidas en la normativa reguladora de los comedores escolares y las mejoras ofertadas en esta materia, en su caso.

e) La limpieza diaria de las dependencias de cocina y comedor, cubertería y menaje utilizado, y periódica de resto de dependencias vinculadas al servicio.

f) El mantenimiento y reparación de la maquinaria, mobiliario e instalaciones vinculadas al servicio, así como la reposición de la cubertería y vajilla o menaje deteriorado o perdido, con el límite cuantitativo mínimo del 2 % del importe de la facturación de la empresa adjudicataria en cada centro educativo durante el periodo de vigencia del contrato.

g) El desarrollo e implementación del protocolo APPCC, así como de los controles bacteriológicos necesarios cuando la elaboración se realice en el propio centro.

h) Un seguro que cubra, de modo suficiente (por importe mínimo conjunto de 600.000 euros), la responsabilidad civil por posibles daños y perjuicios que puedan producirse en las instalaciones o en las personas en el desarrollo del servicio contratado.

#### 2.4. División por lotes.

El expediente por la gestión del servicio de comedor escolar de los 11 centros escolares se divide en 6 lotes formados por uno o más centros educativos donde haya de prestarse el servicio. Para el diseño de dichos lotes se ha tenido en cuenta un criterio principalmente geográfico. Los lotes estarán integrados tanto por comedores de modalidad A como de modalidad B, con centros con comedores de distinto tamaño y precio de referencia, obteniendo el presupuesto máximo de licitación de cada lote como la suma del presupuesto de licitación que corresponde a cada centro teniendo en cuenta su precio de referencia y número de usuarios previsto.

### 3. PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS

Las empresas adjudicatarias se comprometen a presentar a los Centros Educativos la programación de los menús diarios cuya composición, variedad y equilibrio energético y nutricional, presentación y calidad sea acorde con las prescripciones del presente pliego, y por tanto, configure una comida completa y equilibrada.

Los menús servidos en los comedores escolares serán supervisados por profesionales con formación en Nutrición Humana y Dietética de manera que se garantice que son variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y en consonancia con los requisitos y recomendaciones recogidos en el presente pliego.



mensual, siempre que dichas sugerencias se realicen con antelación suficiente para posibilitar su aplicación, no comprometan la variedad y el equilibrio nutricional del menú y, en todo caso, sean realizadas antes de que dicha programación mensual se distribuya a las familias.

Asimismo, la empresa, a través del centro, deberá facilitar a las familias de los alumnos comensales la información para complementar la dieta diaria.

#### 4. MATERIAS PRIMAS

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará, cuando le sea requerido a lo largo de la vigencia del contrato tanto por la Consejería de Educación, los centros educativos o los órganos con competencia en materia de seguridad alimentaria y salud pública, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que garantizará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del centro, al inicio del contrato, la relación de sus suministradores. Serán incluidos, en la medida de lo posible, alimentos de proximidad y temporada.

#### 5. CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS.

##### 5.1. El menú se compondrá de:

- Un primer plato.
- Un segundo plato.
- Postre.
- Pan y agua.

Este menú debe incluir como base del primer plato o bien como guarnición o ingrediente importante del segundo plato algún alimento de estos dos grupos:

- Verduras y hortalizas.
- Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz, etc.

El segundo plato, alternará carne, pescado y huevos, que irán acompañados de alguna de las guarniciones mencionadas, o bien integrarán platos complejos en forma de “guisos de cuchara” o asados característicos de la llamada cocina o dieta mediterránea, que deberán ofertarse de forma preferente a otras alternativas.

El postre consistirá en una pieza de fruta fresca cada día, que podrá complementarse algún día de la semana con un postre lácteo (yogurt o leche, preferentemente).



Primer plato	Segundo plato	Guarnición (o ingrediente de guiso)	Postre	Complemento (opcional)
Verduras y hortalizas	Carne, pescado o huevos	Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz...	Fruta fresca	Lácteo
Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz...	Carne, pescado o huevos	Verduras y hortalizas	Fruta fresca	Lácteo

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

- Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de la función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.
- Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y productos frescos de proximidad y que deben adaptarse a la edad del usuario. En el momento del servicio, las cantidades deben ajustarse a las necesidades por edad (ver tabla de tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar en Anexo I).
- No utilizar margarinas, mantequillas, ni grasas de origen animal para cocinar. El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva. En el resto de platos /elaboraciones incluyendo las frituras sólo se utilizará aceite vegetal mono-insaturado, aceite de oliva, aceites poli-insaturados, aceite de girasol con contenido en ácido oleico  $\geq 75$ . No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.
- Entre estas preparaciones, a las que alude el punto anterior, se incluyen: pescado frito, patatas fritas, empanadillas fritas, pisto, tortilla de patatas (cuando las verduras y/o patatas han sido sometidas a fritura previamente), etc. Las preparaciones en las que se utilicen la fritura en aceite deben limitarse a una vez por semana como plato principal y otra en día distinto tan solo como guarnición: total 1,5 raciones / semana.
- Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.
- No se deben utilizar para condimentar los platos los caldos de carne concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor (ejemplo glutamato monosódico) y colorantes artificiales como la tartracina.
- Limitar el uso en el menú de los productos pre-cocinados de tipo industrial (croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, canelones, etc.), que no deberán programarse en conjunto más de dos veces al mes. Además, cuando se incorporen este tipo de productos, deberán ser sin grasas hidrogenadas, sin aditivos y elaborados sólo con ingredientes de máxima calidad.
- En el caso de derivados de pescado o carne (albóndigas, hamburguesas, etc.), estos productos deberán contener al menos el 80% del producto de referencia (ejemplo, unas albóndigas de ternera deberán contener como mínimo en su composición un 80% de carne de ternera). El aceite cumplirá los requisitos descritos en la recomendación pertinente.
- Tanto las carnes como los huevos y sus derivados deberán ajustarse en cuanto a su clasificación y calidad a lo establecido en la normativa alimentaria en vigor, siendo en todos los casos de las máximas categorías. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiendo por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10%. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas etc... estas deben ser de naturaleza magra.
- Se debe incluir carne como plato principal (ración) en el menú una vez a la semana,





día al que se sirvió carne como plato principal. La carne que se usará deberá ser magra y podrá ser de pollo, pavo, cerdo o ternera, conejo etc.

- La ración principal de carne que se servirá en la semana deberá ser presentada en forma de filetes o similares por piezas (muslo, contramuslo, albóndigas, hamburguesas, etc.) o bien como ingrediente (media ración) de un plato (arroz con pollo, patatas con ternera, etc.).

- Se permite la inclusión de chorizo o algún tipo de embutido en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc., siempre y cuando no supere la frecuencia de 2 veces cada 4 semanas, vigilando que las raciones de estos embutidos sean pequeñas y que no contengan potenciadores del sabor. Debe resaltarse dentro de la planilla en el nombre del plato, por ejemplo: lentejas con chorizo.

- Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente, serán de la clase A. Se servirán limpios, exentos de espinas, escamas y vísceras y, con o sin piel, en su caso fileteado. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo, no contabilizándose como ración 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 blancos, pudiéndose incluir en alguna ocasión conservas como las sardinillas en aceite, y evitando utilizar sistemáticamente las preparaciones en forma de fritos y rebozados.

- Al menos 2 veces al mes las raciones a consumir deberán ser de pescado azul; si existiera más de una propuesta de pescado azul en conserva sólo se contará como una de las establecidas.

- En el menú escolar no podrá incorporarse pescados de las familias de los Gempilidos, y en el caso de los pescados especies grandes longevas pez espada/emperador, atún rojo (*Thunnus thynnus*), tiburón (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja y tintorera) y lucio, debe evitarse su consumo en niños hasta 10 años y en escolares de más de 10 años el gramaje a utilizar quedará limitado a 120 gramos al mes.

- Las especies de pescado propuesta en el menú escolar son:
  - Pescados blancos: merluza, bacalao, fletan, lenguado, limanda, rape.
  - Pescados azules: salmón, boquerones, caballa fresca y en conserva, sardinillas en aceite.

- Deberán quedar claramente identificadas con el nombre científico de la especie propuesta (género y especie) en la ficha técnica que acompaña al plato del cual forma parte como componente o ingrediente.

- Todas las raciones de pescado que se servirán en la semana deberán ser presentadas en forma de filetes o similares por piezas y sin espinas.

- Los moluscos y crustáceos (calamares, almejas, coquinas, etc.) serán considerados como "pescado" a la hora de contabilizar el total de raciones semanales.

- Se incluirán un máximo de dos huevos a la semana, frecuencia de consumo entre 1 y 2 unidades/semana, en forma de revueltos, tortilla o cocidos, debiendo cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

- El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada y/o congeladas, como primer plato. Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada y de primera calidad, pueden ser cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas deben estar compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales de varios tipos siendo más atractivas las de diferentes colores, identificándose claramente en los menús sus componentes. También se deberán ofrecer preparaciones constituidas básicamente con verduras cocinadas.

- En el plato que aporte las verduras, estas deben aparecer de forma visible y no de forma "camuflada" o triturada (excepto los purés o las preparaciones que así lo requieran). No se



- Igualmente las frutas deben ser de la temporada y proximidad, se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. La fruta fresca debe ofrecerse como postre con una frecuencia de 4 a 5 veces por semana. Como máximo 1 día a la semana se ofrecerá un postre lácteo (tipo yogur, leche fermentada, bifidos, etc...) evitando los postres muy azucarados sin propiedades probióticas y cuando se incluyan en el menú no debe tener como alternativa ningún otro tipo de postres.
- La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean cuatro piezas de frutas diferentes. También podrá ofertarse macedonia de fruta fresca.
- En cuanto al uso de zumos, solamente se aceptarán zumos de frutas recién exprimidas y que no contengan azúcares añadidos. Los zumos con las características anteriormente citadas únicamente podrán aparecer 1 vez en el periodo de evaluación: 4 semanas.
- La leche y sus derivados (yogurt, queso o cuajada) son una importante fuente de calcio y proteínas y pueden utilizarse como complemento del postre de fruta 1 día a la semana, así como en las preparaciones de los primeros y segundos platos formando parte de las ensaladas y guarniciones (taquitos, lonchas o porciones de queso, preferentemente tierno o poco curado). En cuanto a los quesos se recomienda utilizar quesos semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y quesos frescos (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.
- El pan se suministrará horneado en el día, en la medida de lo posible en panificadora de proximidad. Debe evitarse el uso de pan congelado de tipo industrial. El pan blanco se ofrecerá un máximo de tres días a la semana.
- Se deben evitar días consecutivos con preparaciones o alimentos similares. Por ejemplo: lunes merluza en salsa, martes mero a la plancha; miércoles puré de verduras, jueves crema de guisantes.

### 5.3 Menús alternativos.

Siempre que las posibilidades organizativas del comedor lo permitan, se servirán menús alternativos (dichos menús cumplirán la estructura general y los requisitos nutricionales recogidos en este pliego) para aquel alumnado del centro que requiera un menú especial por padecer intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades debidamente diagnosticadas que así lo exijan, solicitando a la Consejería de Salud la ampliación de actividad del Registro Autonómico para la elaboración de dichos menús (Elaboración de comidas para intolerantes/alérgicos/celíacos).

Cuando no sea posible, el alumnado afectado traerá de su domicilio la comida preparada (que deberá venir envasada y transportada en recipientes idóneos) asumiendo el centro la responsabilidad de su recepción, su adecuada conservación hasta el momento de su consumo, el calentamiento y servicio de la misma.

## 6. REQUISITOS NUTRICIONALES Y DIETÉTICOS.

**6.1.** Las pautas nutricionales y dietéticas que debe cumplir el menú escolar, están englobadas en tres apartados:



- a. Confección de los menús adaptados a las necesidades nutricionales en energía, macro y micronutrientes.
- b. Con un perfil calórico equilibrado.
- c. Con especial atención al perfil lipídico.

**B) Composición y variedad de los menús:**

- a. Adaptación de la frecuencia de los alimentos a la comida del comedor.
- b. Variedad de los alimentos dentro del grupo.
- c. Tecnología culinaria empleada.
- d. Empleo de recetas variadas.

**C) Otras consideraciones:**

- a. Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.
- b. Adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual.
- c. Control del tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato, ajustado a las recomendaciones por grupos de edad.
- d. Proporcionar a las familias información del ciclo mensual de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

Los menús para la población escolar deben suministrar aportes alimentarios en calidad y cantidad suficientes para cubrir sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal. Deberán aportar alrededor del 35 % del total de las necesidades energéticas diarias para los diversos tramos de edad escolar, según se recoge en la siguiente tabla:

ALUMNOS/AS (M/F)			
EDAD (años)	SEXO	ENERGÍA Kcal. por día	35 % ENERGÍA Kcal. por día
3-8	M	1742	610
3-8	F	1642	575
9-13	M	2279	798
9-13	F	2071	725
14-18	M	3152	1103
14-18	F	2368	829

Los menús para los adultos tendrán la misma estructura y composición que los destinados al alumnado, variando solamente el aporte de energía, según se indica a continuación:



ADULTOS			
EDAD (años)	SEXO	ENERGÍA Kcal. por día	35 % ENERGÍA Kcal. por día
19-40	M	3200	1120
19-40	F	2400	840
41-50	M	2850	998
41-50	F	2185	765
51-60	M	2700	945
51-60	F	2075	726
61-70	M	2400	840
61-70	F	1875	656

## 6.2. Menús y dietas.

Uno de los aspectos básicos a la hora de elaborar los menús escolares es cubrir los requerimientos de energía y nutrientes, teniendo en cuenta la edad y el sexo de los escolares a los que va destinado el menú en el momento del servicio público (ver tabla tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar). En este sentido, el aporte energético y de nutrientes, correspondiente a la comida del medio día debe de ser entre el 30-35% del total de las necesidades diarias.

La contribución de los distintos macronutrientes al aporte calórico total recomendado del menú deberá situarse en torno a los siguientes valores medios:

- Proteínas: 12-18 % del total.
- Grasas: 30-33 % del total (máximo del 10 % del aporte energético total del menú procedente de ácidos grasos saturados) debiendo excluirse las grasas trans.
- Hidratos de carbono: 50-60 % del total del aporte energético del menú.

El porcentaje del aporte calórico de la comida sobre las necesidades totales diarias de energía podrá ajustarse al alza en casos puntuales y justificados, cuando se tenga constancia de que debido a las circunstancias socio-familiares o por otros motivos el resto de ingestas diarias no completan el total de energía necesaria según la edad de los alumnos.

## 6.3. La rotación de alimentos diferentes por grupos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

- Verdura cruda: mínimo 5 variedades diferentes. Por ejemplo: lechuga, tomate, pepino, cebolla, col, espinacas, etc.



- calabacín, puerro, guisantes, brócoli, judías, zanahorias, etc.
- Legumbres: mínimo 3 diferentes. Por ejemplo: garbanzos, alubias y lentejas
- Carne: mínimo 3 diferentes. Por ejemplo: pollo, ternera y cerdo,
- Pescado: mínimo 3 diferentes. Por ejemplo: merluza, mero y salmón
- Pasta: mínimo 3 diferentes. Por ejemplo: macarrones, coditos y tallarines
- Fruta: mínimo 4 diferentes. Por ejemplo: manzana, naranja, pera y plátano

El menú mensual deberá contemplar la rotación de diferentes técnicas culinarias por grupos de alimentos.

#### **6.4. Normas de la presentación del menú para su análisis, control y aprobación.**

Cada empresa adjudicataria deberá presentar, al responsable del contrato, el Jefe de Sección de Servicios Complementarios de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de la Consejería de Educación y Cultura, y con una antelación de 30 días naturales al inicio del servicio, para su análisis, control y aprobación, el menú basal (menú tipo 1) y el resto de los ofertados, correspondientes a cada mes de prestación del servicio. Por parte del Servicio de Promoción Educativa será remitido para su valoración y validación al Servicio de Seguridad Sanitaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones de la Consejería de Salud.

Junto a las propuestas de menús, se debe incluir orientaciones adecuadas para que el desayuno, la merienda y la cena sean complementarias al menú del mediodía.

Durante el servicio de comidas, se controlará el tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato, con el objeto de ajustar al tamaño orientativo por edad establecido en el Anexo I de este pliego a las edades de los comensales. El control del tamaño de las raciones incluirá el servicio de cantidades tanto por defecto como por exceso.

La programación mensual de menús debe cumplir las siguientes especificaciones:

1. Se debe presentar la planificación con la valoración nutricional de cada día debidamente reflejada en la parte inferior de la cuadrícula correspondiente. Así como la valoración mensual total.
2. Se debe entregar la relación de todas las fichas técnicas debidamente referenciadas, expresando las cantidades en gramos de las raciones servidas de cada plato. El nombre que se le da al plato en la planilla debe corresponder con el de la ficha técnica.
3. Las fichas técnicas de los platos que se sirven un mismo día deben ir juntas.
4. Cada plato debe estar valorado nutricionalmente de modo independiente y no se debe incluir el pan ni el postre.
5. Cuando se utilice un mismo plato en más de una ocasión, la ficha técnica se repetirá tantas veces como sea necesario para que ésta acompañe siempre al plato con el que se presenta en el menú diario.
6. La suma de los nutrientes del primer plato, el segundo, el postre y el pan deben coincidir con la valoración reflejada en la planilla mensual.



completo los siguientes datos: Kcal, proteínas, grasas e hidratos de carbono.

8. En la ficha técnica de cada plato se especificará qué técnica culinaria se ha empleado para su elaboración y qué alimentos

9. Es necesario disponer de las fichas técnicas de productos externos que se utilizan en la elaboración de los menús (por ejemplo: tomate frito, tortilla de patatas, caldos, etc.). Esta ficha técnica deberá ser la proporcionada por el fabricante o proveedor del producto. En el caso de no disponer de esta información se debe adjuntar la etiqueta del producto donde figuren los ingredientes y el valor nutricional por 100 gramos de producto. Estos alimentos están permitidos cuando cumplan todos los criterios del protocolo nutricional del presente pliego.

10. En la planilla de los menús se debe especificar claramente toda la información que es de interés:

a) Se especificarán claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato. Por ejemplo: Merluza a la plancha (correcto); Pescado a la plancha (incorrecto);

b) Se especificará claramente la composición de las guarniciones. Por ejemplo: Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate (correcto); Merluza a la plancha con ensalada (incorrecto).

c) Se especificará claramente el tipo de postre. Cuando el postre es fruta, se especificará el tipo de fruta, entendiéndose salvo indicación en contrario que es fresca. Por ejemplo: Pera o pera en almíbar (correcto); Fruta fresca (incorrecto). Si es lácteo se indicará el tipo concreto, Por ejemplo: Yogurt natural o yogurt de fresa.

d) Se especificará el proceso culinario al que se somete cada plato. Por ejemplo: Pechuga de pollo empanada con patatas al horno (correcto); Pechuga de pollo con patatas (incorrecto).

### 6.5. Normas de la modificación de los menús.

Una vez aprobados los menús correspondientes, la empresa no podrá modificar ningún menú salvo de forma excepcional y previa autorización. La propuesta objeto de valoración en todo caso deberá estar debidamente justificada, siendo requisito necesario indicar claramente los platos/elaboraciones objeto del cambio, la nueva planilla resultante de la modificación, así como adjuntar las fichas técnicas de los nuevos productos introducidos en la propuesta de modificación.

En el caso de que, una vez aprobado el menú, una empresa tenga que hacer una modificación del mismo por causa justificada deberá proceder de la siguiente forma:

- 1. Informar al centro educativo.
- 2. Informar a la Consejería de Salud.
- 3. Notificar qué día del periodo se ve modificado y qué plato.
- 4. Notificar el plato que sustituye al que constaba en los menús.
- 5. Notificar qué dietas (basal, especiales) se ven afectadas por este cambio.
- 6. Notificar el motivo del cambio.



con los siguientes criterios:

- El Resultado de la Valoración Nutricional de la propuesta modificada con respecto a la propuesta aprobada debe mantenerse en los mismos parámetros establecidos en el punto 6.1. de este apartado.
- En relación con los contenidos nutricionales, no se permitirán modificaciones del menú inicialmente aprobado que conlleven cambios de los grupos de alimentos objeto de la evaluación nutricional.
- El resultado de los Requisitos Nutricionales de la propuesta modificada con respecto a la propuesta aprobada debe mantenerse como indica este apartado del pliego.

## 7. ESTABLECIMIENTO DE MENÚ TIPO.

Con el objetivo de homogenizar la alimentación escolar en los centros docentes no universitarios de la Región de Murcia y garantizar su idoneidad, puesto que pueden ser varias empresas las que presten este servicio de comedor, y con el fin de evitar los cambios que de forma frecuente proponen los diferentes Consejos Escolares una vez que se han adjudicado las licitaciones, **se establece** como alternativa el que las empresas adjudicatarias elaboren de forma general el menú tipo 1 propuesto (que constituiría la oferta mínima obligatoria) y puedan acogerse a la propuesta de alguno o algunos del resto de los **tres menús** diseñados y valorados por la Consejería de Salud que se adjuntan en el Anexo II, cuya estructura general cumple con lo establecido en los puntos 5 y 6 anteriores..

## 8. DURACIÓN Y ORGANIZACIÓN

Dentro del plazo de duración del contrato, el periodo de prestación del servicio de comedor escolar, objeto de este pliego, coincide, con carácter general, con el período lectivo de cada curso escolar establecido en la Resolución por la que se fija el calendario escolar, así como en las Instrucciones sobre funcionamiento de comedor escolar que cada curso se dicten por la Dirección General competente.

El funcionamiento del servicio de comedor será de lunes a viernes, no festivos, en el periodo y horario establecido, de acuerdo con el párrafo anterior. Los turnos del servicio, en su caso, estarán en función del aforo de la cocina y la sala de comedor y de aspectos organizativos que cada centro considere convenientes, y se establecerán conforme a lo previsto Orden de 17 de julio de 2006 por la que se regula dicho servicio.

En aquellos centros en los que se produzcan obras que afecten o impidan la normal prestación del servicio de comedor o en los que sea preciso un traslado temporal de sede una vez iniciado el periodo del curso escolar, como consecuencia de obras de remodelación del centro u otras causas justificadas, la Dirección del centro afectado lo comunicará a la empresa que preste el servicio de comedor para su conocimiento y efectos.

## 9. INSTALACIONES Y MATERIAL DE COCINA Y COMEDOR

### 9.1. Tareas de limpieza en el comedor escolar.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria el mantenimiento y la limpieza de espacios, limpieza y mantenimiento del material de comedor y cocina y de los locales y dependencias



vestuarios utilizados por la empresa y por el personal vinculado al servicio de comedor.

TAREAS MÍNIMAS DE LIMPIEZA DEL COMEDOR ESCOLAR	
ESPACIOS	FRECUENCIAS
1. Interiores de cocina, office y comedor escolar	- Diariamente: barrido, fregado, desinfectado y recogida papeleras. - 1 vez por semana: desempolvado desengrasado
2. Otras instalaciones y locales utilizados por la empresa (almacenes y asimilados, vestuario, despensa, etc.)	- Diariamente: barrido - 2 veces por semana: fregado y desinfectado - 1 vez por semana: desempolvado
3. Menaje y material de comedor y cocina	- Diariamente: en el modo que corresponda
4. Ventanas, cristales, superficies acristaladas y asimilados interiores de la cocina, comedor y resto.	- Trimestralmente: fregado
5. Cortinas y mosquiteras	- 1 vez al año.

Será obligación de la empresa adjudicataria, una vez finalice cada día el servicio de comedor escolar, gestionar el traslado de los cubos de basura del comedor y cocina hasta el punto establecido para su recogida por los servicios correspondientes, así como gestionar su posterior devolución al lugar de depósito.

## 9.2. Mantenimiento de instalaciones y reposición de material de comedor y cocina.

Será por cuenta del centro la reposición y mantenimiento de las instalaciones así como la reposición del material de comedor y cocina, y ello sin perjuicio del desarrollo de los planes de actuaciones para el acondicionamiento de las instalaciones y equipamiento de comedor y cocina a cargo de la Consejería competente en materia de Educación. No obstante, la empresa adjudicataria deberá asumir los gastos de mantenimiento de instalaciones, la reparación del equipamiento y la reposición del material de comedor y cocina hasta un 2% de la facturación durante el periodo de vigencia del contrato, siendo ese importe el mínimo obligatorio que debe asumir la empresa en concepto de mantenimiento, reparaciones y reposición, ampliándose ese porcentaje hasta el 3 o el 4 % en el caso de que se haya ofertado en el proceso de licitación como prestación adicional por parte de la empresa adjudicataria.

Así mismo, será por cuenta de la empresa la reparación en las instalaciones y equipamiento y la reposición en el material de comedor y cocina por negligencia en el uso, pérdida, extravío o deterioro debido a uso indebido del material.

La empresa realizará, dentro de los primeros quince días desde el inicio de la adjudicación, en colaboración con la Dirección de cada Centro, un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente en los espacios destinados a realizar el servicio de comedor. De dicho inventario se expedirán tres copias: una para el Centro, otra para la empresa y una tercera será remitida al





Educativa, Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de la Consejería de Educación y Cultura.

A la finalización del servicio, la empresa, bien por finalización del trimestre, vacaciones escolares o por finalización de su contrato, deberá dejar en perfecto estado el material y utensilios de las instalaciones del comedor, con el conforme de la Dirección del centro.

## 10. CUIDADO, VIGILANCIA Y ATENCIÓN EDUCATIVA AL ALUMNADO

La atención, apoyo y vigilancia a los alumnos comensales durante su estancia en el comedor y en los recreos anterior y posterior al mismo, se regirá por lo dispuesto en la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006, por la que se regula el servicio de comedor escolar.

Las citadas tareas comprenden, además de la imprescindible presencia física en todos los periodos señalados, las relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y una correcta utilización y conservación del menaje de comedor. Comprenden, además, todas aquellas que tiendan a la vigilancia, cuidado y atención de los alumnos, con especial énfasis en la ayuda a aquellos alumnos que por edad o por necesidades asociadas a condiciones personales especiales de discapacidad necesiten la colaboración y ayuda de un adulto en las actividades de alimentación, aseo y demás actividades desarrolladas en los recreos anterior y posterior al comedor.

El personal de la empresa que realice las mencionadas tareas no estará obligado a administrar medicamentos a los alumnos usuarios del comedor escolar.

La empresa adjudicataria que preste el servicio de comedor en un centro docente, se comprometerá a desarrollar, en estas tareas de vigilancia y atención, las actividades que se contengan en el "Plan de funcionamiento del comedor" que forma parte de los documentos de organización del centro, presentado e informado por el Consejo Escolar de cada centro docente para cada curso escolar y para cuya elaboración podrá ser consultada la empresa adjudicataria.

Las actividades de atención educativa, apoyo y vigilancia, a título indicativo y en el marco de la autonomía pedagógica de cada centro, atienden a los siguientes objetivos y actuaciones:

- Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles de comedor.
- Fomento de las actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
- Actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene en la infancia y adolescencia.
- Actividades que fomenten actitudes de ayuda y colaboración entre los alumnos y en las labores de puesta y recogida del servicio, a través de la figura del responsable de mesa.
- Actividades programadas y de libre elección, que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.

El personal que realiza las tareas de atención, apoyo y vigilancia, acompañará a los alumnos de Educación Infantil y Primaria desde su colegio público respectivo hasta el comedor y, en su caso, en el trayecto de regreso al colegio público de procedencia, salvo en el caso de que el traslado de alumnos de un colegio público a otro para utilizar el servicio de comedor se realice mediante transporte dispuesto por el propio Centro, AMPA del Centro, el Ayuntamiento de la localidad u otra institución, en cuyo caso la responsabilidad de las tareas del personal de comedor empezará y finalizará, respectivamente, desde la recogida y entrega de los alumnos desde y hasta el vehículo



## 11. DOTACIONES DE PERSONAL.

### 11.1. Personal de cocina.

La empresa adjudicataria debe aportar el personal de cocina necesario para el correcto desarrollo del servicio, el cual deberá contar, en su calidad de manipuladores de alimentos, con la formación en materia de higiene alimentaria adecuada al puesto de trabajo que desempeñe, conforme a lo dispuesto en el 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 libre acceso a la actividad de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la normativa comunitaria (BOE de 19 de febrero de 2010). A estos efectos, la dotación deberá cumplir las siguientes ratios en términos de horas por día (sumando horas de cocinero/a y/o auxiliar de cocina):

#### Comedores de modalidad A:

Hasta 20 comensales	4 horas
De 21 a 30 comensales	5 horas
De 31 a 40 comensales	6 horas
De 41 a 50 comensales	7 horas
De 51 a 60 comensales	8 horas
De 61 a 70 comensales	9 horas
De 71 a 80 comensales	10 horas
De 81 a 90 comensales	11 horas
De 91 a 100 comensales	12 horas
De 101 a 110 comensales	13 horas
De 111 a 200 comensales	14 horas
De 121 a 130 comensales	15 horas
De 131 a 140 comensales	16 horas
De 141 a 160 comensales	17 horas
De 161 a 180 comensales	18 horas
De 181 a 190 comensales	19 horas
De 191 a 200 comensales	20 horas
De 201 a 220 comensales	21 horas
De 221 a 240 comensales	22 horas
De 241 a 260 comensales	23 horas
De 261 a 280 comensales	24 horas
De 281 a 300 comensales	25 horas
De 301 a 320 comensales	26 horas
De 321 a 400 comensales	27 horas
De 341 a 360 comensales	28 horas
De 361 a 400 comensales	29 horas



Hasta 15 comensales	2 horas
De 16 a 25 comensales	2,5 horas
De 26 a 35 comensales	3 horas
De 36 a 45 comensales	3,5 horas
De 46 a 55 comensales	4 horas
De 56 a 65 comensales	5 horas
De 66 a 80 comensales	6 horas
De 81 a 100 comensales	7 horas
De 101 a 120 comensales	8 horas
De 121 a 140 comensales	9 horas
De 141 a 160 comensales	10 horas
De 161 a 180 comensales	11 horas
De 181 a 200 comensales	12 horas
De 200 a 230 comensales	13 horas
De 231 a 260 comensales	14 horas
De 261 a 290 comensales	15 horas
De 291 a 320 comensales	16 horas
De 321 a 350 comensales	17 horas
De 351 a 400 comensales	18 horas

## 11.2. Personal encargado de la atención y cuidado de los alumnos.

Igualmente la empresa adjudicataria deberá aportar el personal encargado de la atención y cuidado de los alumnos en el comedor escolar. así como en los recreos anterior y posterior a la comida, en las proporciones necesarias para cubrir las ratios establecidas en la normativa reguladora de los comedores escolares, que deberá contar con la formación y experiencia necesaria para el desempeño de sus funciones. Dicho personal también desarrollará las tareas relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y de una correcta utilización y conservación del menaje de comedor, y ayudará a los alumnos que por edad o por necesidades asociadas a condiciones personales de discapacidad necesiten la colaboración y soporte de un adulto en las actividades de la alimentación y de aseo.

Para obtener el número total de cuidadores que deben atender el servicio se sumarán las cantidades que resulten de aplicar las ratios correspondientes a cada grupo de alumnos con ratio diferente:

- 3º, 4º, 5º y 6º cursos de Educación Primaria: un cuidador por cada 30 alumnos.
- 1º y 2º cursos de Educación Primaria y alumnos de los cursos de 4 y 5 años de Educación Infantil: un cuidador por cada 20 alumnos.
- Alumnos de 3 años de Educación Infantil y alumnos de Educación Especial con autonomía: un cuidador por cada 12 alumnos.
- En el caso de alumnado de Educación Especial sin autonomía personal, tanto de centros específicos como de aulas abiertas: un cuidador por cada 3 alumnos (incluyendo en este



La dotación de este personal en cada comedor se calculará multiplicando el número de alumnos de cada uno de los grupos anteriores por la ratio correspondiente (1/30, 1/20, 1/12, 1/3) y sumando los resultados obtenidos para cada grupo. La parte decimal del número obtenido, por la suma de los resultados obtenidos para cada grupo, será redondeado al número entero inmediato superior siempre que esta parte decimal sea igual o superior a 0,50.

El horario de prestación del servicio de cada uno de los cuidadores deberá coincidir con el previsto al efecto en el Pliego de cláusulas administrativas del Acuerdo Marco para la prestación del servicio de comedor en centros escolares, quedando expresamente prohibida la realización de turnos rotatorios entre cuidadores con un horario inferior al indicado. En aquellos casos en que el horario de comedor sea inferior a 2,5 horas y cuando la organización del servicio lo requiera, a propuesta de la Dirección del centro a la Comisión de Comedor y previo informe al Consejo Escolar, se podrá requerir de la empresa adjudicataria la ampliación de contrato al personal cuidador hasta un máximo de 15 minutos diarios sobre la duración del horario de comedor. Esta ampliación se podrá aplicar a todo el personal cuidador o acumularse en una o varias personas designadas por la empresa, sin que la ampliación total exceda del resultado de multiplicar 15 minutos por el número total de cuidadores que corresponda al centro en función de la ratio aplicable.

### 11.3 Información sobre subrogación de trabajadores.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 130 de la Ley de Contratos Sector Público, se adjunta como anexo III al presente pliego información sobre los contratos de los trabajadores a los que podría afectar la subrogación en cada uno de los centros, prevista en el convenio colectivo de trabajo para colectividades correspondiente.

## 12. OTRAS PRESTACIONES Y OBLIGACIONES.

### 12.1. Serán además por cuenta de los adjudicatarios:

- Las materias primas necesarias para la preparación de los menús, así como su transporte al centro educativo.
- El combustible necesario para el funcionamiento de cocina, hornos, freidora y mesa caliente incluidas, en su caso, las cuotas mensuales de utilización de instalaciones y mantenimiento cuando el centro educativo tenga concertado contrato de suministro de gas mediante depósitos fijos de gran capacidad, así como las revisiones periódicas de las instalaciones de gas de cualquier tipo. Las operaciones de descarga y retimbrado de los depósitos de gran capacidad correrán, en su caso, a cargo de la Consejería de Educación y Cultura.
- Las servilletas de un solo uso que se utilicen durante el almuerzo.
- Los detergentes y resto de productos necesarios para el lavado de vajilla, cubertería y menaje. Así como los productos de limpieza, utensilios y materiales necesarios para la limpieza de las dependencias vinculadas al comedor, y los productos higiénicos necesarios para el aseo-vestuario del personal de cocina y de atención y cuidado de los alumnos.
- La evacuación de los residuos producidos por el funcionamiento del servicio a la zona que el centro tenga destinada para el depósito de basuras.
- Un seguro que cubra, de forma suficiente, la responsabilidad civil por posibles daños y perjuicios que puedan producirse en las instalaciones o a las personas en el desarrollo del servicio contratado por una cuantía mínima **de 600.000,00 €**.
- El desarrollo y aplicación de un plan permanente de autocontrol sanitario basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC para garantizar la higiene de



el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (B.O.E. de 12 de enero de 2001), así como la formación en autocontrol basado en A.P.P.C.C. de los responsables de su puesta en marcha, desarrollo y mantenimiento.

- La programación de los menús mensuales, para los cual deberá disponer en su plantilla o contar con los servicios externos de un profesional, diplomado o licenciado, con formación suficiente en nutrición humana y dietética, el cual asesorará al personal de cocina y a los responsables del centro al objeto de que los menús que se elaboren cumplan los requisitos necesarios desde el punto de vista dietético.

## 12.2. Otras obligaciones.

a) 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 indemnidad 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 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, debiendo de recabar los certificados correspondientes de su propio personal. Además, deberá sustituir a aquellos empleados que de manera sobrevenida incumplan el citado requisito.

b) Realizar la formación continuada en materia de higiene alimentaria del personal manipulador de alimentos, de acuerdo 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. En todo caso, deberán haber recibido la formación correspondiente de **manipulador de alimentos** y en higiene alimentaria de conformidad con el Plan de Formación de Manipuladores. Asimismo también recibirán formación en materia de **Prevención de Riesgos Laborales y primero auxilios** a fin de poder atender situaciones de emergencia, como puede ser un atragantamiento.

c) Deberán atenerse al cumplimiento de las normas de higiene de los productos alimenticios así como la observancia de la normativa sobre calidad sanitaria específica de cada producto, los cuales, deberán proceder en todo caso de establecimientos autorizados sanitariamente.

d) Dejar, al término del contrato, las dependencias en que se presta el servicio y todas sus instalaciones, mobiliario y menaje, al menos, 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.

## 13. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA EN MATERIA DE PROTECCIÓN DE MENORES.

Dado el carácter y naturaleza del servicio de comedor escolar, que incluye el contacto habitual con menores, con el fin de garantizar el cumplimiento de la obligación establecida 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 y el Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre, por el que se regula el Registro Central de Delincuentes Sexuales, las empresas



centro los certificados negativos del Registro Central de Delincuentes Sexuales de todos los profesionales que trabajan en el servicio de comedor escolar.

#### 14. CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS Y NUTRICIONALES.

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:

- **Ley 17/2011**, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición
- **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.
- **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.
- **Decreto nº 97/2010**, de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos saludables en los centros docentes no universitarios.
- **Reglamento (UE) 1169/2011** de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Real Decreto 126/2015** de 27 de febrero por la 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 a las colectividades.

#### 15. CONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO Y NUTRICIONAL EXTERNO.

**15.1.** El control del cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria en el desarrollo del servicio de comedor escolar, así como el de la suficiencia y el adecuado equilibrio nutricional de los menús programados y servidos por la empresa adjudicataria del servicio serán ejercidos por los servicios competentes de la Dirección General con competencias en materia de seguridad alimentaria y salud pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

A estos efectos la empresa adjudicataria deberá guardar en cada centro una muestra adecuadamente envasada y refrigerada de los platos servidos, durante un mínimo de tres días.

**15.2.** La empresa adjudicataria deberá realizar, al menos una vez al año, y a través de empresas o profesionales debidamente cualificados, análisis microbiológicos de las superficies de las zonas de elaboración, de los utensilios y el menaje, así como de platos preparados, para verificar la eficacia de los sistemas de limpieza y de los protocolos de higiene aplicados en la gestión del servicio de comedor.

EL JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA EN MATERIA DE COMEDORES,  
BECAS Y TÍTULOS

Jesús Pellicer Martínez

(Resolución de desempeño provisional de funciones de 3 de septiembre de 2019)

## ANEXO I TAMAÑO ORIENTATIVO DE LAS RACIONES PARA POBLACIÓN EN EDAD ESCOLAR

Russolillo G, Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús (2010). [www.intercambiodealimentos.com](http://www.intercambiodealimentos.com) Modificación de los valores del tamaño orientativo de las raciones de pan (acompañamiento) para los grupos de edad 3 –6 y 7 –12 años. Fuente Perseo, P. (2008). Guía de comedores escolares. Ministerio de sanidad y consumo

		3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
<b>LÁCTEOS</b>	<b>Queso (ración)</b>	25-30 g	1 loncha fina	50-60 g	2 lonchas finas	50-60	2 lonchas finas	50-60	2 lonchas finas
	<b>Leche (postre)</b>	100 ml	1 vaso pequeño o ½ vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso
<b>CEREALES, LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS</b>	<b>Legumbres (plato principal) <sup>(1)</sup></b>	30 g	2 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	90 g	6 cucharadas soperas
	<b>Legumbres (guarnición) <sup>(1)</sup></b>	15 g	1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	<b>Patatas (plato principal) <sup>(1)</sup></b>	150-200 g	1 unidad pequeña	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana
	<b>Patatas (guarnición) <sup>(1)</sup></b>	90-100 g	1 unida pequeña tamaño huevo	90-100 g	1 unida pequeña tamaño huevo	190-200 g	1 unida pequeña	190-200 g	1 unida pequeña
	<b>Arroz, pasta (plato principal) <sup>(1)</sup></b>	50-60 g	1 plato pequeño (plato hondo)	60-80 g	1 plato mediano (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)
	<b>Arroz, pasta (sopa) <sup>(1)</sup></b>	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)
	<b>Arroz, pasta (guarnición) <sup>(1)</sup></b>	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	35-40 g	2 cucharada soperas de arroz 4 cucharadas soperas de pasta
<b>VERDURAS</b>	<b>Plato principal</b>	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250	1 plato grande (plato llano)
	<b>Guarnición</b>	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3
<b>FRUTA</b>	<b>Fruta fresca</b>	80-100 g	1 unidad pequeña	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana

		3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
<b>CARNES Y DERIVADOS, AVES, PESCADO Y HUEVOS</b>	<b>Filete (1)</b>	50-60 g	1 filete pequeño	80-90 g	1 filete pequeño	110-120 g	1 filete mediano	110-120 g	1 filete mediano
	<b>Chuletas de cerdo (5)</b>	0-80 g	1 chuleta pequeña	00-120 g	chuleta grande	100-120 g	1 chuleta grande	140-150 g	2 chuletas pequeñas
	<b>Costillas cordero (5)</b>	70-80 g	2 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de	100-120 g	3 costillas de cordero	140.150 g	4 costillas de cordero
	<b>Carne picada (albóndigas, hamburguesa) (1)</b>	30-60 g	1 plato pequeño	80-90 g	1 plato pequeño	110-120 g	1 plato mediano	110-120 g	1 plato mediano
	<b>Carne picada (arroz, pasta) (1)</b>	15-20 g	1 cucharada sopera	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada
	<b>Pollo (guisado, asado) bruto (4)</b>	80-90 g	1 muslito pequeño	150-160 g	1 muslo pequeño	230-250 g	1 muslo grande	300-320 g	1 muslo grande o 2 muslos medianos
	<b>Pescado en filetes (1)</b>	70-80 g	1 filete pequeño	100-120 g	1 filete pequeño	150-160 g	1 filete mediano	150-160 g	1 filete mediano
	<b>Huevos</b>	1 unidad		1-2 unidades		2 unidades		2 unidades	
	<b>Embutido y Fiambre (1)</b>	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón

Gramaje expresado en peso crudo y neto.

- \* Gramaje expresado en peso crudo. Medida culinaria estimada con el peso en cocido. En el caso de la sopa como plato principal la medida culinaria se ha expresado teniendo en cuenta el peso cocido y el caldo de acompañamiento.
- \* En el caso de ensalada variada un plato grande (plato llano).
- \* En el caso de ensalada variada un plato mediano (plato llano).
- \* Gramaje expresado en peso crudo y bruto.

#### PAN

Se Modifica de los valores del tamaño orientativo de las raciones de pan para los grupos de edad 3 - 6 y 7 - 12 años. Fuente Perseo, P. (2008). Guía de comedores escolares. Ministerio de sanidad y consumo.

	3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
<b>Pan tipo barra (acompañamiento)</b>	20 - 50 g	1 porción mediana	20 - 50 g	1 porción mediana	60 g	1 porción mediana (6 dedos de largura)	60 g	1 porción mediana
<b>Pan tipo payés (acompañamiento)</b>	20 - 50 g	1 rebanada mediana	20 - 50 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana





En los menús Tipo 1, 2, 3 y 4 podrán suministrarse pan blanco entre 2 y 3 veces por semana horneado en el día.

### MENÚ TIPO 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>Ensalada 1</b> Lentejas con arroz <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 2</b> Pasta con salmón <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 3</b> Cocido <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 4</b> Estofado de ternera <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 5</b> Guiso de aletría con bacalao <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 6</b> Sopa con garbanzos y albóndigas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 7</b> Macarrones con atún y verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 8</b> Lentejas estofadas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 9</b> Lasaña de carne y verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 10</b> Asado de pescado <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 11</b> Lentejas con chorizo <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 12</b> Espaguetis boloñesa <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 13</b> Potaje con albóndigas de bacalao <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 14</b> Asado de pollo <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 15</b> Arroz con pescado <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 16</b> Potaje de garbanzos. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 17</b> Macarrones con tomate huevo y queso <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 18</b> Lentejas con costillejas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 19</b> Guiso de pavo con champiñón <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 3</b> Sopa de pescado con arroz <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 16</b> Lentejas con arroz <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 20</b> Fideua de pescado <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 21</b> Arroz y habichuelas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Crema de calabaza</b> Tortilla de patatas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Rollito de york con verduras</b> Guiso de pescado <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 22</b> Olla gitana <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 2</b> Pasta integral con caballa y verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 4</b> Habichuelas estofadas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 23</b> Arroz con pollo y verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 3</b> Merluza a la vasca <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>



MENÚ TIPO 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>Ensalada 1</b> Garbanzos con chorizo y huevo <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 2</b> Pasta integral con York y verduras <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 3</b> Lentejas estofadas <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 22</b> Pollo asado con manzana <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 5</b> Paella de marisco <b>Fruta</b> Pan integral
<b>Crema de alubias con calabaza.</b> Merluza en salsa <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Rollito de york con verduras</b> Macarrones integrales con tomate huevo y queso <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 25</b> Cocido completo <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 9</b> Arroz a la cubana con salchicha <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 10</b> Guiso de aletría con bacalao <b>Fruta</b> Pan integral
<b>Ensalada 11</b> Potaje con albóndigas de bacalao <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 12</b> Lasaña de carne y verduras <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 13</b> Lentejas con chorizo <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 14</b> Arroz con pollo y verduras <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 15</b> Asado de pescado <b>Fruta</b> Pan integral
<b>Ensalada 16</b> Lentejas con costillejas. <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 17</b> Pasta integral con salmón <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 18</b> Olla gitana <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 19</b> Estofado de ternera <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 3</b> Sopa de pescado con arroz <b>Fruta</b> Pan integral
<b>Ensalada 16</b> Habichuelas estofadas con chorizo <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 20</b> Espaguetis integrales boloñesa <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 21</b> Arroz con magra y garbanzos <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Crema de calabaza</b> Tortilla de patatas y ensalada <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Rollito de york con verduras</b> Fideua de pescado <b>Fruta</b> Pan integral
<b>Ensalada 22</b> Lentejas con arroz <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 2</b> Macarrones integrales con tomate y atún <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 4</b> Olla de cerdo con alubias <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 23</b> Guiso de pavo con champiñón <b>Fruta</b> Pan integral	<b>Ensalada 3</b> Arroz abanda <b>Fruta</b> Pan integral



MENÚ TIPOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-Ensalada 13 -Cocido con albóndigas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 24 -Macarrones con merluza y tomate. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	- Pisto de verduras -Lentejas con verduras. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Crema de calabacín -Asado de pollo <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 3 -Paella de marisco <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
-Crema de alubias con calabaza. -Salmón al horno con verduras. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 17 -Estofado de costillejas con pasta <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 13 -Potaje con albóndigas de bacalao <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 3 -Arroz con pollo y verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 10 -Fideua de pescado <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
-Ensalada 11 -Fabada <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 12 -Pasta integral con caballa y verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 13 -Lentejas con jamón <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 25. - Arroz con conejo <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 15 -Asado de Mero <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
-Puré de lentejas -Tortilla de patatas con <b>Ensalada</b> <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 17 -Pasta integral con salmón <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 18 -Arroz con garbanzos y pollo <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 19 -Estofado de ternera <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Hervido de judías verdes con patatas. -Merluza a la bilbaína <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
-Ensalada 16 -Arroz y habichuelas con verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 26 -Lasaña casera de carne y verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Sopa con garbanzos -Salmon al horno con judías verdes salteadas. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Crema de zanahoria -Carrilera en salsa con patatas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Rollito de york con verduras -Guiso de aletría con bacalao <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
-Ensalada 4 -Lentejas estofadas con gambones y alcachofas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 2 -Espagueti boloñesa <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 15s -Pebre de garbanzos <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 23 -Guiso de pavo con champiñón <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	-Ensalada 3 -Sopa de pescado con arroz -Taquitos de magra a la jardinera <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>Ensalada 1</b> Lentejas con arroz <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 2</b> Pasta con nata y champiñones <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 3</b> Cocido viudo <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 4</b> Estofado de soja <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 5</b> Guiso de aletría con huevo y verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 6</b> Sopa con garbanzos <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 7</b> Macarrones integrales con verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 8</b> Lentejas estofadas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 9</b> Lasaña de verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 10</b> Patatas asadas con tortilla de guisantes. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 11</b> Lentejas con arroz <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 12</b> Espaguetis integrales con tomate y soja <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 13</b> Potaje de espinacas. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 14</b> Berenjena rellena de quinoa <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 15</b> Arroz con verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 16</b> Potaje de garbanzos. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 17</b> Macarrones integrales con tomate huevo y queso <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 18</b> Hamburguesa de lentejas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 19</b> Guiso de soja con champiñón <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 3</b> Sopa de arroz Huevo con patatas. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 16</b> Lentejas con arroz <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 1</b> Lasaña de verdura <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 20</b> Arroz y habichuelas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Crema de calabaza</b> Tortilla de patatas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Hervido de judías verdes</b> Queso fresco a la plancha con tomate cherry. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>
<b>Ensalada 21</b> Olla gitana <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 22</b> Pasta integral con verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 4</b> Habichuelas estofadas <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 8</b> Arroz con pava y verduras <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>	<b>Ensalada 3</b> Tortilla de patatas. Queso frito con tomate. <b>Fruta</b> <b>Pan integral</b>

09/03/2021 13:35:39  
 Esto es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadores> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV).

PELLEGER MARTINEZ, JESUS



Información facilitada por las empresas adjudicatarias actuales sobre posibles obligaciones de subrogación de trabajadores por parte de las empresas que obtengan las nuevas adjudicaciones.

EMPRESA: ANTONIA NAVARRO, SL							
CÓDIGO CENTRO	DENOMINACIÓN	LOCALIDAD	MUNICIPIO	CATEGORIA	HORAS JORN/SEM	ANTIGÜEDAD	OBSERVACIONES
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	MONITORA	5	20/10/1999	CONVENIO 3000805
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	MONITORA	5	15/09/2014	CONVENIO 3000806
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	MONITOR	5	12/09/2018	CONVENIO 3000807
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	MONITORA	5	19/09/2019	CONVENIO 3000808
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	MONITORA	5	20/09/2019	CONVENIO 3000809
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	MONITORA	5	19/09/2019	CONVENIO 3000810
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	MONITOR	5	15/10/2019	CONVENIO 3000811
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	MONITOR	5	30/10/2019	CONVENIO 3000812
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	MONITORA	5	16/09/2019	CONVENIO 3000813
30008376	CEIP EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTARILLA	COCINERA	40	07/01/2014	CONVENIO 3000814
30008716	CEIP MICAELA SANZ VERDE	ARCHENA	ARCHENA	COCINERA		02/10/2006	CONVENIO 3000815
30008716	CEIP MICAELA SANZ VERDE	ARCHENA	ARCHENA	MONITOR	17.3	02/10/2006	CONVENIO 3000816
30008716	CEIP MICAELA SANZ VERDE	ARCHENA	ARCHENA	MONITOR	10	16/09/2019	CONVENIO 3000817
30008716	CEIP MICAELA SANZ VERDE	ARCHENA	ARCHENA	MONITOR	20	16/09/2019	CONVENIO 3000818
30008716	CEIP MICAELA SANZ VERDE	ARCHENA	ARCHENA	MONITOR	10	09/10/2019	CONVENIO 3000819
30008716	CEIP MICAELA SANZ VERDE	ARCHENA	ARCHENA	MONITOR	17.3	12/03/2020	CONVENIO 3000820



EMPRESA: SERUNIÓN							
CÓDIGO CENTRO	DENOMINACIÓN	LOCALIDAD	MUNICIPIO	CATEGORIA	HORAS JOR/SEM	ANTIGÜEDAD	OBSERVACIONES
30010796	CEIP BEETHOVEN	CARTAGENA	CARTAGENA	AYUDANTE COCINA	10	12/09/2008	COLECT.NAC MURCIA
30010796	CEIP BEETHOVEN	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	5	01/10/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30008972	CEIP CONCEPCIÓN ARENAL	CARTAGENA	CARTAGENA	COCINERO	25	11/09/2015	COLECT.NAC MURCIA
30008972	CEIP CONCEPCIÓN ARENAL	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	19/09/2011	COLECT.NAC MURCIA
30008972	CEIP CONCEPCIÓN ARENAL	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	12/11/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	AYUDANTE COCINA	25	17/09/2007	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/11/2007	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	COCINERO	30	17/09/2007	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/09/2016	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	09/01/2012	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	17/09/2007	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	07/04/2015	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/09/2016	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	07/04/2015	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	08/01/2020	COLECT.NAC -MONIT-80
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	11/09/2017	COLECT.NAC MURCIA
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	15/11/2016	COLECT.NAC -MONIT-80
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	11/09/2017	COLECT.NAC -MONIT-80
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	18/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80



30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	12,5	01/10/2004	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	09/10/2013	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	12,5	16/09/2002	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	AYUDANTE COCINA	20	29/09/2005	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	12,5	01/10/2002	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	12,5	01/10/2002	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	12,5	19/09/2011	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	AYUDANTE COCINA	20	26/09/2001	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	AYUDANTE COCINA	25	08/10/1991	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	13,75	16/09/2013	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	22,5	12/09/2016	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	12,5	12/09/2016	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10,5	12/09/2018	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	ASL	10	01/10/2019	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	ASL	10	15/09/2016	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	COCCINERO	37,5	10/09/2019	COLECT.NAC MURCIA
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	17/02/2020	COLECT.NAC -MONIT-80
30002350	CEIP LA ASOMADA	CARTAGENA	CARTAGENA	AYUDANTE COCINA	25	02/10/2019	COLECT.NAC MURCIA



30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	12/09/2019	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	AYUDANTE COCINA	35	09/01/2012	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	COCINERO	40	16/09/2019	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	12/09/2018	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	12/09/2018	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	AYUDANTE COCINA	30	12/09/2018	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	12/09/2018	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	14/09/2015	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	21/02/2007	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	07/01/2010	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	07/01/2015	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	26/09/2007	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	17/05/2007	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	07/01/2015	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	03/10/2005	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	21/09/2009	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	12/09/2018	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	09/01/2012	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	01/10/2001	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	07/01/2014	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	14/09/2015	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	17/09/2007	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	17/09/2007	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	01/10/2001	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	07/01/2015	COLECT.NAC MURCIA
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	18/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	18/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	18/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	18/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	09/01/2020	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	03/02/2020	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	03/02/2020	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	11/02/2020	COLECT.NAC -MONIT-80
30010899	CEE CRISTO DE LA MISERICORDIA	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	04/03/2020	COLECT.NAC -MONIT-80
30003822	CEIP ALFONSO GARCÍA LOPEZ	PURIAS	LORCA	COCINERO	35	01/10/2017	COLECT.NAC MURCIA
30003822	CEIP ALFONSO GARCÍA LOPEZ	PURIAS	LORCA	MONITOR	20	12/09/2017	COLECT.NAC MURCIA
30003822	CEIP ALFONSO GARCÍA LOPEZ	PURIAS	LORCA	MONITOR	5	12/09/2018	COLECT.NAC MURCIA
30003822	CEIP ALFONSO GARCÍA LOPEZ	PURIAS	LORCA	MONITOR	5	12/09/2018	COLECT.NAC -MONIT-80
30003822	CEIP ALFONSO GARCÍA LOPEZ	PURIAS	LORCA	MONITOR	10	16/09/2019	COLECT.NAC -MONIT-80
30003822	CEIP ALFONSO GARCÍA LOPEZ	PURIAS	LORCA	MONITOR	4	08/01/2020	COLECT.NAC -MONIT-80





EMPRESA: MEDITERRANEA DE CATERING, SLU							
CÓDIGO CENTRO	DENOMINACIÓN	LOCALIDAD	MUNICIPIO	CATEGORIA	HORAS JOR/SEM	ANTIGÜEDAD	OBSERVACIONES
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	COCINERO/A	35	25/04/2006	
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	01/10/2018	
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	12/09/2018	
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	15/09/2014	
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	15/09/2014	
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	02/03/2020	
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	18/09/2019	
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	12/09/2016	
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	05/02/2020	
30011417	PARA NIÑOS AUTISTAS LAS BOQUE	MURCIA	MURCIA	MONITOR	10	14/09/2014	EXCEDENCIA 01/03/2020



CODIGO CENTRO	DENOMINACION	LOCALIDAD	MUNICIPIO	CATEGORIA	HORAS JOR/SEM	ANTIGÜEDAD	OBSERVACIONES
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	COCINERA	40	01/10/2003	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	COCINERA	40	01/10/2003	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	18/09/2006	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	01/10/2003	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	11/04/2008	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	17/09/2007	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	01/10/2003	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	01/10/2003	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	15/10/2007	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	17/09/2007	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	17/09/2007	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	18/09/2006	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	18/09/2006	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	08/01/2010	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	08/01/2014	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	18/09/2006	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	17/09/2007	15/03/2008
30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	16/09/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	16/09/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	16/09/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/09/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	16/09/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	16/09/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	16/09/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	16/09/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	17/09/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITOR	10	21/10/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	21/10/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	YUDANTE DE COCINA	15	20/11/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	COCINERA	37,3	18/11/2019	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	10/02/2020	15/03/2008
20002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	CARTAGENA	CARTAGENA	MONITORA	10	02/03/2020	15/03/2008



09/03/2021 13:35:37 PELLICER MARTINEZ, JESUS

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

							11/09/2017	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTU	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		14/11/2007	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITOR	10		17/09/2007	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		17/09/2007	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		17/09/2007	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		02/10/2001	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		01/10/2007	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		08/05/2007	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	COCINERO	35		17/09/2007	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	YUDANTE DE COCINA	30		21/09/2009	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		18/09/2013	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITOR	10		28/10/2013	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		18/09/2019	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		18/09/2019	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		18/09/2019	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		18/09/2019	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		18/09/2019	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		02/10/2019	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITOR	10		07/10/2019	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		12/11/2015	15/03/2008
30010292	CEE PEREZ URRUTI	CABEZO DE TORRES	CABEZO DE TORRES	MONITORA	10		27/01/2020	15/03/2008



CARM C.A.R.M.

**R** RESERVA DEL GASTO

Presupuesto: 2021

Página: 1 de 1

<b>Sección</b>	<b>15</b>	C. DE EDUCACIÓN Y CULTURA
<b>Servicio</b>	<b>1504</b>	D.G. CENTROS EDUCATIVOS E INFRAESTRUCT.
<b>Centro de Gasto</b>	<b>150400</b>	C.N.S. D.G. CENTROS EDUCATIVOS E INFRAES
<b>Programa</b>	<b>422J</b>	SERVICIOS COMPLEMENTARIOS
<b>Subconcepto</b>	<b>27000</b>	GASTOS FUNCIONAMIENTO CENTROS DOCENTES NO UNIVERSI
<b>Fondo</b>		

<b>Cuenta P.G.C.P.</b>	
------------------------	--

<b>Proyecto de Gasto</b>	<b>34360</b>	COMEDOR ESCOLAR
<b>Centro de Coste</b>		
<b>CPV</b>	<b>55523100</b>	SERVICIOS DE COMIDAS PARA ESCUELAS

<b>Exp. Administrativo</b>	<b>Reg. de Contratos</b>	<b>Reg. de Facturas</b>	<b>Certif. Inventario</b>

<b>Explicación gasto</b>	SERV.COMEDOR ESCOLAR 11 CENTROS GASTOS FUNCIONAMIENTO CENTROS DOCENTES NO UNIVERSI
--------------------------	---

<b>Perceptor</b>	
<b>Cesionario</b>	
<b>Cuenta Bancaria</b>	

<b>Gasto elegible</b>	
-----------------------	--

<b>Importe Original</b>	*****463.970,00*EUR CUATROC ENTOS SESENTA Y TRES MIL NOVEC ENTOS SETENTA EURO
<b>Impor. Complementario</b>	*****0,00*EUR CERO EURO
<b>Importe Total</b>	*****463.970,00* EUR CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SETENTA EURO

<b>VALIDADO</b> JEFE/A NEGOCIADO	<b>CONTABILIZADO</b> JEFE/A SECCION GESTION PRESUPUESTARIA
Mª JOSEFA ORTEGA MARTINEZ	JESUS ENRIQUE MARTINEZ MERCADER

F. Preliminar	11.03.2021	F. Impresión	11.03.2021	F.Contabilización	11.03.2021	F.Factura	00.00.0000
---------------	------------	--------------	------------	-------------------	------------	-----------	------------



**A N E X O DE PLURIANUALES/TRAMITACIÓN ANTICIPADA**

Nº Referencia:

Tercero: N.I.F.:

Nombre.:

**Anualidades Futuras:**

Centro Gestor	P.Presupto	Anualidad	Importe	Moneda
150400	G/422J/27000	2022	1.484.701,00	EUR
150400	G/422J/27000	2023	1.020.732,00	EUR
	****TOTAL:		2.505.433,00	EUR



**SG/CA/15004/2021**

## **ORDEN**

Considerando necesaria la contratación del **SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS EDUCATIVOS DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA, que se ha dividido en 6 lotes**, vista la propuesta de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de que dicha contratación se tramite por procedimiento ABIERTO, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 156 y siguientes de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Queda justificado en el expediente que las necesidades administrativas a satisfacer son, según se indica en el informe sobre la necesidad e idoneidad de contratar de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de fecha 9 de marzo de 2021, la gestión del servicio de comedor escolar en cada uno de los 11 centros educativos que se indican en dicho informe, con objeto de ofrecer la comida de mediodía al alumnado usuario de comedor así como al personal dependiente de la CARM con derecho a la utilización de dicho servicio, gestión que comprenderá igualmente el cuidado, vigilancia y atención educativa al alumnado usuario durante el horario de funcionamiento del comedor establecido por el centro, debido a la insuficiencia y falta de adecuación de los medios personales y materiales con que cuenta esta Administración para la realización de esta prestación. Estos 11 centros educativos que quedaron **expresamente excluidos del ámbito del Acuerdo Marco** tramitado para prestación del servicio de comedor escolar (Expte. SG/CA/15/2020).

El uso del servicio de comedor escolar está destinado a todos los alumnos escolarizados en centros de Educación Infantil y Primaria y centros de Educación Especial dependientes de la Consejería de Educación y Cultura, que dispongan de dicho servicio y, para alumnos de centros educativos que no tienen comedor escolar pero que comparten el mismo conforme a lo previsto en la Orden de la Consejería de Educación y cultura de 17 de Julio de 2006, modificada por la Orden de 23 de julio de 2019.

No procede aplicar revisión de precios en este expediente.

De conformidad con el artículo 326 de la LCSP, la Mesa de Contratación, con las funciones señaladas en el artículo 22 del Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la LCSP, se constituirá de acuerdo con lo previsto en el artículo 36 de la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

En su virtud, considerando lo previsto en la legislación de Contratos del Sector Público y demás disposiciones de general aplicación en uso de las atribuciones que me han sido conferidas,



## DISPONGO

**PRIMERO.-** Iniciar la tramitación del expediente para la contratación, por procedimiento **ABIERTO**, del **SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS EDUCATIVOS DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA**, que se ha dividido en 6 lotes, a tenor de lo dispuesto en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y cuyos lotes tienen el siguiente desglose:

**- Lote 1:** CEIP “La Asomada”, de la Asomada, Cartagena (30002350) y CEIP “Beethoven” de Cartagena (30010796).

**- Lote 2:** CEE “Primitiva López” de Los Dolores, Cartagena (30002143) y CEE “Enrique Viviente” de La Unión (30010747).

**- Lote 3:** CEE “Las Boqueras” de Las Boqueras, Murcia (30011417) y CEE “Eusebio Martínez” de Alcantarilla (30008376).

**- Lote 4:** CEE “Pérez Urruti” de Churra, Murcia (30010292).

**- Lote 5:** CEIP “Alfonso García López”, de Purias, Lorca (30003822), CEIP “Micaela Sanz” de Archena (30008716) y CEIP “Concepción Arenal” de Cartagena (30008972).

**- Lote 6:** CEE “Santísimo Cristo de la Misericordia” de Murcia (30010899).

**SEGUNDO.-** El presupuesto base de licitación previsto para la presente contratación, resultado de la suma de los seis lotes que la integran, asciende a **TRES MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA Y SIETE CON OCHENTA Y CUATRO CENTIMOS (3.285.187,84 euros)**, es decir **2.986.534,40 euros** (más el correspondiente I.V.A. del 10 %, que asciende a **298.653,44 euros**), con el siguiente desglose de anualidades:

Año 2021: 513.310,60 euros

Año 2022: 1.642.593,92 euros

Año 2023: 1.129.283,32 euros

De dicho importe total, **2.969.401,60 euros** se financiará con cargo a la partida **15.04.00.422J.270.00, proyecto 34360**, de los presupuestos generales de la CARM, con el siguiente desglose por anualidades:

Año 2021: 463.969,00 euros

Año 2022: 1.484.700,80 euros

Año 2023: 1.020.731,80 euros

**TERCERO.-** Declarar la improcedencia de aplicar revisión de precios.



**Región de Murcia**  
Consejería de Educación y  
Cultura.

Avda. de La Fama, nº 15  
30006 Murcia  
e-mail: contratacion.educacion@carm.es

**CUARTO.-** Constituir Mesa de Contratación para este expediente.

**QUINTO.-** Declarar que se considerarán ofertas con valores normales o desproporcionados las que cumplan los parámetros objetivos determinados en la memoria-propuesta de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de fecha 9 de marzo de 2021.

**SEXTO.-** Trasladar el expediente al Servicio correspondiente para la elaboración del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y demás actuaciones pertinentes.

**LA CONSEJERA DE EDUCACIÓN Y CULTURA**

Fdo.: María Esperanza Moreno Reventós

*(Documento firmado electrónicamente)*





**EXPEDIENTE NÚMERO: SG/CA/15004/2021**

**PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA  
LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR EN  
11 CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (CURSOS 2021-22 a 2022-23).**

- **Índice:**
- **Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares**
  
- **ANEXOS**
- Los siguientes Anexos forman parte inseparable del presente pliego:

**Anexo I.-** Cuadro de características del contrato

**Anexo II.-** Presupuesto base de licitación y financiación de la Consejería.

**Anexo III.-** Instrucciones para cumplimentar el formulario Documento europeo único de Contratación (DEUC)

**Anexo IV.-.-** Modelo de compromiso de UTE

**Anexo V.-** Compromiso de adscripción de medios

**Anexo VI.-** Modelos de oferta

- a) Oferta Económica
- b) Oferta prestaciones adicionales
- c) Oferta de calidad materias primas

**Anexo VII.-.** Modelo de declaración responsable del licitador complementaria al DEUC

**Anexo VIII.-** Tratamiento de datos personales



## ÍNDICE

1.	OBJETO, NATURALEZA Y RÉGIMEN JURÍDICO .....	5
1.1.	Objeto.....	5
1.2.	Naturaleza .....	5
1.3.	Régimen jurídico .....	5
2.	APLICACION PRESUPUESTARIA, VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.....	6
2.1.	Aplicación presupuestaria.....	6
2.2.	Financiación de distinta procedencia.....	6
2.3.	Expedientes de tramitación anticipada.....	6
2.4.	Sistema de determinación del precio .....	7
2.5.	Presupuesto base de licitación.....	7
2.6.	Valor estimado del contrato .....	7
3.	PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.....	7
3.1.	Procedimiento.....	7
3.2.	Aptitud para contratar .....	7
3.3.	Integración de la solvencia con medios externos .....	8
3.4.	Unión temporal de empresas.....	8
3.5.	Proposiciones de los interesados.....	9
3.8.	Documentación y datos declarados confidenciales por los licitadores. ....	12
4.	ANUNCIO DE LICITACIÓN Y PLAZO Y LUGAR DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS.....	13
5.	MESA DE CONTRATACIÓN.....	14
6.	EXAMEN DE LAS PROPOSICIONES Y PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN.....	14
6.1.	Apertura del sobre nº 1 Documentación administrativa .....	14
6.2.	Apertura del sobre nº 2: Documentación relativa a criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor (Documentación técnica).....	15
6.3.	Apertura del sobre nº 3 oferta económica y, en su caso, demás documentación relativa a criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas. ....	15
6.4.	Ofertas anormalmente bajas .....	16
6.5.	Propuesta de adjudicación.....	16
6.6.	Documentación a requerir al propuesto como adjudicatario.....	17



6.7.	Garantía definitiva.....	18
6.8.	Calificación de la documentación .....	19
7.	ADJUDICACIÓN.....	19
8.	FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO .....	20
8.1.	Formalización .....	20
8.2.	Supuesto de no formalización.....	20
9.	OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.....	21
9.1.	Obligaciones generales .....	21
9.2.	Obligaciones específicas.....	24
10.	EJECUCIÓN DEL CONTRATO .....	30
10.1.	Responsable del contrato .....	30
10.2.	Plazo .....	31
10.3.	Responsabilidad del contratista.....	31
10.4.	Cumplimiento del contrato.....	31
10.5.	Cumplimiento defectuoso, incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución, incumplimiento de plazos y penalidades .....	31
10.6.	Condiciones especiales de carácter social, ético o medio ambiental.....	32
11.	ABONOS AL CONTRATISTA.....	32
11.1.	Pago del precio.....	32
11.2.	Procedimiento para hacer efectivas las deudas de las AA PP.....	33
11.3.	Transmisión de los derechos de cobro .....	33
12.	REVISIÓN DE PRECIOS .....	33
13.	CESIÓN DEL CONTRATO .....	34
14.	SUBCONTRATACIÓN.....	34
15.	MODIFICACIÓN DEL CONTRATO .....	35
15.1.	Potestad de modificación.....	35
15.2.	Modificaciones previstas en el pliego de cláusulas administrativas particulares.....	35
16.	SUSPENSIÓN DEL CONTRATO.....	35
17.	RECEPCIÓN Y LIQUIDACIÓN .....	35
17.1.	Recepción .....	35
17.2.	Plazo de garantía.....	36
18.	RESOLUCIÓN DEL CONTRATO .....	36
19.	PRERROGATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN Y JURISDICCIÓN .....	37



19.1.	Prerrogativas de la Administración .....	37
19.2.	Régimen de recursos.....	37

25/03/2021 10:51:19

25/03/2021 10:47:34 | PEREZ GRAU, ALICIA

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)

ARENZA GULLAMÓN, JOSÉ LUIS



## PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES

### PROCEDIMIENTO ABIERTO

### CONTRATO DE SERVICIOS

### VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

#### 1. OBJETO, NATURALEZA Y RÉGIMEN JURÍDICO

##### 1.1. Objeto

El objeto del contrato al que se refiere el presente pliego es el que se describe en el **apartado B del Anexo I** conforme a las características que figuran en el pliego de prescripciones técnicas.

En el caso de que se establezcan lotes, se podrá licitar a la totalidad de los lotes del contrato o por lotes, salvo que se haya establecido alguna limitación en el **apartado B del Anexo I**.

La prestación se ajustará a las condiciones que figuran en este pliego y en el de prescripciones técnicas, que tienen carácter contractual. En caso de discrepancia entre este pliego de cláusulas administrativas particulares y el pliego de prescripciones técnicas particulares prevalecerá el primero de ellos.

##### 1.2. Naturaleza

El presente contrato **se califica como de servicios**, al amparo de lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por el que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE (en adelante LCSP), y, como tal, tiene carácter administrativo de acuerdo con el artículo 25 de la citada norma.

##### 1.3. Régimen jurídico

Este contrato tiene carácter administrativo y se registrará por lo establecido en este Pliego; en sus normas específicas (Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los colegios públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia); en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE (en adelante LCSP); en el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas y en el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007.



El presente contrato se adjudicará por el procedimiento abierto, conforme se indica en el **apartado A del Anexo I**, previsto en los artículos 156, 157 y 158 de la LCSP.

## 2. APLICACION PRESUPUESTARIA, VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

### 2.1. Aplicación presupuestaria

Las obligaciones económicas que se deriven de la ejecución del contrato se imputarán a la partida presupuestaria que figura en el **apartado D del Anexo I** del presente Pliego.

Existe crédito suficiente hasta el importe del presupuesto aprobado por la Administración.

### 2.2. Financiación de distinta procedencia

Cuando en la financiación haya aportaciones de distinta procedencia se estará a lo dispuesto en el artículo 116 de la LCSP.

Si el contrato se financia con fondos europeos, deberá someterse a las disposiciones del Tratado de la Unión Europea y a los actos fijados en virtud del mismo y ser coherente con la actividades, políticas y prioridades comunitarias en pro de un desarrollo sostenible y mejora del medio ambiente, debiendo promover el crecimiento, la competitividad, el empleo y la inclusión social, así como la igualdad entre hombres y mujeres, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se establecen disposiciones comunes relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo, al Fondo de Cohesión, al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y al Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, y se deroga el Reglamento (CE) 1083/2006, del Consejo.

### 2.3. Expedientes de tramitación anticipada

En el supuesto de que se trate de un expediente de tramitación anticipada, éste podrá ultimarse incluso con la adjudicación y formalización del correspondiente contrato, aun cuando su ejecución, ya se realice en una o varias anualidades, deba iniciarse en el ejercicio siguiente, quedando la adjudicación de este contrato sometida a la condición suspensiva de existencia de crédito adecuado y suficiente para financiar las obligaciones derivadas del mismo en el ejercicio correspondiente, de conformidad con el artículo 117.2 de la LCSP.



Cuando se trate de este supuesto, en la partida presupuestaria consignada en el **apartado D del Anexo I** figurará como primera o única anualidad la del ejercicio siguiente al del inicio de expediente de contratación.

## 2.4. Sistema de determinación del precio

El sistema para la determinación del precio del contrato será el que se determina en el **apartado C del Anexo I**, siendo su importe máximo a efectos de licitación el que figura en ese apartado.

## 2.5. Presupuesto base de licitación

Es el indicado en el **apartado C del Anexo I**, y se corresponde con el límite máximo de gasto que en virtud del contrato puede comprometer el órgano de contratación, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, salvo disposición en contrario.

## 2.6. Valor estimado del contrato

Es el indicado en el **apartado C del Anexo I**.

## 3. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

### 3.1. Procedimiento

El presente contrato se adjudicará por el procedimiento abierto utilizando varios criterios de adjudicación, de conformidad con previsto en los artículos 145, 146, 156, 157 y 158 de la LCSP, por los correspondientes del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (en adelante, RGLCAP) y los demás artículos de la LCSP que le sean de aplicación (**apartado A del Anexo I**).

### 3.2. Aptitud para contratar

Podrán presentar proposiciones las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional, requisito este último que será sustituido por la correspondiente clasificación en los casos que sea exigible por la LCSP o en los casos en que el contratista opcionalmente pueda acreditar dicha solvencia con la correspondiente clasificación y que no estén incurso en ninguna de las prohibiciones para contratar especificadas en el artículo 71 de la LCSP.



Los requisitos mínimos de solvencia que debe reunir el empresario para concurrir a esta licitación y la documentación requerida para acreditar los mismos se especifican en el **apartado J del Anexo I**. En el caso de que así se indique en el citado apartado J, los contratistas deberán contar, asimismo, con la habilitación empresarial o profesional que, en su caso, sea exigible para la realización de las prestaciones que constituyan el objeto del contrato.

Las personas jurídicas sólo podrán ser adjudicatarias de contratos cuyas prestaciones estén comprendidas dentro de los fines, objeto y ámbito de actividad, que a tenor de sus estatutos o reglas fundacionales les sean propias.

Cuando el licitador sea empresario extranjero de Estado miembro de la Unión Europea o signatario del Espacio Económico Europeo la capacidad para contratar se determinará de conformidad con el artículo 67 de la LCSP. Cuando el licitador sea empresa no comunitaria de Estado no encuadrado en los dos grupos antes referidos deberá justificar su capacidad según lo establecido en el artículo 68 de la LCSP.

### 3.3. Integración de la solvencia con medios externos

Para acreditar la solvencia necesaria para celebrar un contrato determinado, el empresario podrá basarse en la solvencia y medios de otras entidades, independientemente de la naturaleza jurídica de los vínculos que tenga con ellas, siempre que demuestre que, para la ejecución del contrato, dispone efectivamente de esos medios, y se actuará en estos casos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la LCSP.

### 3.4. Unión temporal de empresas

Podrán, asimismo, presentar proposiciones las uniones de empresarios que se constituyan temporalmente al efecto de conformidad con el artículo 69 de la LCSP. Cada uno de los empresarios que componen la agrupación, deberá acreditar su capacidad de obrar y la solvencia económica, financiera y técnica o profesional, con la presentación de la documentación a que hacen referencia las cláusulas siguientes, debiendo aportar una declaración responsable conforme al **Anexo IV** de este pliego.

La duración de las Uniones Temporales de Empresarios deberá ser coincidente con la del contrato y hasta la extinción de éste como mínimo.





### 3.5. Proposiciones de los interesados

La presentación de proposiciones presume por parte del licitador la aceptación incondicionada del contenido de la totalidad de las cláusulas de este Pliego, sin salvedad o reserva alguna, así como la autorización a la Mesa y al órgano de contratación para consultar los datos recogidos en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público, o en el registro equivalente de esta Comunidad Autónoma, o en las listas oficiales de operadores económicos de un Estado miembro de la Unión Europea.

Cada licitador no podrá presentar más que una sola proposición. Tampoco podrá suscribir ninguna propuesta en unión temporal con otras, si lo ha hecho individualmente, o figurar en más de una unión temporal. La infracción de estas normas dará lugar a la no admisión de todas las propuestas por él suscritas.

### 3.6.- Información a los licitadores.

Cuando sea preciso solicitar la información adicional o complementaria a que se refiere el artículo 138 de la LCSP, la Administración contratante deberá facilitarla, al menos, seis (6) días antes de la fecha límite fijada para la recepción de las ofertas, siempre que dicha petición se presente con una antelación mínima de doce (12) días antes del transcurso del plazo de presentación de las proposiciones.

Las notificaciones que deriven del presente procedimiento se realizarán mediante dirección electrónica habilitada (DEH) (<https://notificaciones.060.es>). Los plazos a contar desde la notificación se computarán desde la fecha de envío de la misma, siempre que el acto objeto de notificación se haya publicado el mismo día en el perfil de contratante del órgano de contratación. En caso contrario, los plazos se computarán desde la recepción de la notificación por el interesado.

Durante el proceso de licitación y en tanto no exista una propuesta de adjudicación, dado el carácter electrónico de la presente licitación, las comunicaciones de cualquier tipo entre los licitadores y el órgano de contratación se realizarán a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público.

Las comunicaciones de actos no objeto de notificación, posteriores a la adjudicación se realizará mediante medios electrónicos, utilizándose a tal efecto la dirección de correo electrónico facilitada por el licitador.



No obstante, podrá utilizarse la comunicación oral para comunicaciones distintas de las relativas a los elementos esenciales de un procedimiento de contratación, siempre que el contenido de la comunicación oral esté suficientemente documentado

### 3.7.- Documentación a presentar.

Los licitadores presentarán **tres (3) sobres o archivos electrónicos** firmados por el licitador o persona que lo represente.

- Sobre o archivo electrónico nº 1: Documentación administrativa.
- Sobre o archivo electrónico nº 2: Documentación relativa a criterios cuya evaluación depende de un juicio de valor (Documentación técnica).
- Sobre o archivo electrónico nº 3: Oferta económica y, en su caso, demás documentación relativa a criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas.

La propuesta deberá estar redactada en idioma castellano.

En el caso de división en lotes, se presentarán tantos sobres nº 2 y nº 3 como lotes a los que liciten o puedan licitar.

#### 3.7.1.- Sobre 1 Documentación administrativa.

El citado sobre contendrá la siguiente documentación:

- a) Declaración responsable según el **Anexo III** (DEUC) firmada por el representante legal de la empresa y, en caso de UTE por el de cada una de las empresas que la compongan, relativa a los siguientes extremos:
  - i. Que la sociedad está válidamente constituida y que conforme a su objeto social puede presentarse a la licitación.
  - ii. Ostentar la representación de la sociedad que presenta la oferta, salvo que el licitador sea una persona física.
  - iii. Contar con la adecuada solvencia económica, financiera y técnica o profesional o, en su caso, la clasificación correspondiente.
  - iv. Contar con las autorizaciones necesarias para ejercer la actividad.
  - v. No estar incurso en prohibición de contratar por alguna de las causas enumeradas en el artículo 71.1 letras a) a e), g) y h) de la LCSP.
  - vi. No está incurso en la prohibición de contratar prevista en la letra f) del artículo 71.1



LCSP, en la parte III, apartado D del DEUC, relativo a los motivos de exclusión puramente nacionales.

vii. Y se pronunciará sobre la existencia del compromiso a que se refiere el artículo 75.2 de la LCSP, relativo a la integración de la solvencia con medios externos.

b) Declaración responsable complementaria según modelo del **Anexo VII**, que es complementaria de la efectuada en el **Anexo III**, firmada por el representante legal de la empresa (en caso de UTE se presentará un documento por cada una de las empresas que la compongan), relativa a los siguientes extremos:

a) Manifestación relativa a si autoriza, o no, a la Administración a obtener, de forma electrónica o por otros medios, los certificados de estar al corriente en sus obligaciones tributarias con la AEAT, con Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y con la Seguridad Social y de alta en el Impuesto de Actividades Económicas.

Igualmente, manifestación relativa a la autorización a obtener los certificados de identidad y de titulaciones académicas-títulos universitarios.

b) Declaración relativa a las empresas que pertenecen al mismo grupo empresarial, entendiéndose por tales las que se encuentren en alguno de los supuestos del art. 42.1 del Código de Comercio, señalando en caso afirmativo las denominaciones sociales de las empresas de dicho grupo que concurren a esta licitación, siéndoles de aplicación a dichas empresas lo establecido en el art. 86.1 y 86.2 RGLCAP.

c) Declaración de que son válidos y están vigentes los datos que constan en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas, relativos a la empresa licitadora.

d) Datos para que la Administración pueda realizar las notificaciones mediante dirección electrónica habilitada.

e) Dirección de correo electrónico donde el órgano de contratación pueda efectuar comunicaciones electrónicas.

f) En el supuesto de que la empresa fuese extranjera, la declaración responsable también incluirá el sometimiento al fuero español.

c) Igualmente, se exige que cuando una empresa recurra a la capacidad de otras entidades, se deberá adjuntar declaración conforme al **Anexo III**, así como la declaración conforme al modelo del **Anexo VII**, de éstas, de forma separada y por cada una de las entidades de que se trate.



d) En su caso, compromiso de adscribir a la ejecución del contrato los medios especificados en el **apartado O del Anexo I**, según modelo contenido en el **Anexo V** del presente pliego.

e) En el supuesto en que el **apartado H del Anexo I** se exija la constitución de garantía provisional, se aportará el documento acreditativo de haberla constituido, en el modo que señala el artículo 106.3 de la LCSP.

f) En el supuesto de que la oferta fuese presentada por una unión temporal de empresarios, deberá acompañar a aquella el compromiso de constitución de la unión según **Anexo IV**, compromiso que especificará los extremos enumerados en el artículo 69.3 de la LCSP. Igualmente, tanto el sobre de presentación de la oferta, como el referido compromiso, deberán estar firmados por el representante de cada una de ellas.

Los documentos constitutivos de las empresas extranjeras, deberán presentarse traducidos de forma oficial, al castellano.

**De conformidad con el artículo 71.1 e) de la LCSP, podría ser causa de prohibición para contratar con el Sector Público el haber incurrido en falsedad al efectuar la declaración responsable o al facilitar cualesquiera otros datos relativos a la capacidad o solvencia.**

### **3.7.2.- Sobre nº 2: Documentación relativa a criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor (Documentación técnica)**

Contendrá la documentación correspondiente a los criterios que serán objeto de valoración mediante juicios de valor y con las características y ponderación señaladas en el **apartado K del Anexo I**.

### **3.7.3.- Sobre nº 3: Oferta económica y, en su caso, demás documentación relativa a criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas**

Contendrá la oferta económica según el **modelo del Anexo VI** incorporado a este pliego y, en su caso conforme al **apartado K del Anexo I**, la documentación acreditativa de los demás criterios susceptibles de valoración mediante fórmulas. En el supuesto de que la oferta fuese presentada por una unión temporal de empresarios, la misma deberá estar firmada por todos los representantes de la misma.

### **3.8. Documentación y datos declarados confidenciales por los licitadores.**

El órgano de contratación y los servicios dependientes del mismo no podrán divulgar la información facilitada por los empresarios que éstos hayan designado como confidencial en el momento de presentar la oferta.



El licitador deberá tener en consideración lo dispuesto en el artículo 133 de la LCSP cuando realice una declaración designando confidencial una determinada documentación.

Sin embargo, el deber de confidencialidad no podrá extenderse a todo el contenido de la oferta del adjudicatario, y se estará en cuanto a la extensión y límites del citado deber a lo dispuesto en el artículo citado en el anterior párrafo.

#### 4. ANUNCIO DE LICITACIÓN Y PLAZO Y LUGAR DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

##### 4.1.- Anuncio de licitación y plazo de presentación de ofertas.

El anuncio de licitación se publicará en el perfil de contratante del órgano de contratación y en el caso de contratos sujetos a regulación armonizada, además, en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Se dará publicidad y acceso a los pliegos y demás documentación y extremos preceptivos de la licitación por medios electrónicos, según los artículos 63.3 y concordantes de la LCSP, en el perfil del contratante alojado en la Plataforma de Contratación del Sector Público:

<https://contrataciondelestado.es>

El plazo de presentación de proposiciones será el fijado en el anuncio de licitación del contrato.

##### 4.2. Forma de presentación.

Las proposiciones se presentarán en la forma, plazo y lugar indicados en el anuncio de licitación y en el **Anexo I** del PCAP. La presentación será electrónica a través de sobres en formato digital en la Plataforma de Contratación del Sector Público (<https://contrataciondelestado.es>). Los licitadores deberán preparar y presentar obligatoriamente sus ofertas de forma telemática a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público (<https://contrataciondelestado.es>), de acuerdo con lo previsto en la Guía de los Servicios de Licitación Electrónica para Empresas que podrán encontrar en el siguiente enlace: <https://contrataciondelestado.es/wps/portal/guiasAyuda>. En la citada guía se documenta cómo el licitador debe preparar y enviar la documentación y los sobres que componen las ofertas mediante la “Herramienta de Preparación y Presentación de Ofertas” que se pone a su disposición y que se arrancará automáticamente en su equipo local siguiendo las instrucciones que figuran en la guía de referencia. A estos efectos, es requisito inexcusable ser un usuario



registrado de la Plataforma de Contratación del Sector Público y rellenar tanto los datos básicos como los datos adicionales (Ver Guía de Utilización de la Plataforma de Contratación del Sector Público para Empresas Guía del Operador Económico, disponible en el anterior enlace). En el presente procedimiento de licitación no se admitirán aquellas ofertas que no sean presentadas a través de los medios descritos. Las ofertas deberán enviarse a través de la “Herramienta de Preparación y Presentación de Ofertas” hasta la hora y día que se indique en el anuncio de licitación para la recepción de ofertas.

Los datos de contacto se recogen en el **apartado V del Anexo I.**

## 5. MESA DE CONTRATACIÓN

El órgano de contratación estará asistido por una mesa de contratación, cuya composición se publicará en el perfil de contratante del mismo.

## 6. EXAMEN DE LAS PROPOSICIONES Y PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN

### 6.1. Apertura del sobre nº 1 Documentación administrativa.

Tal como se ha señalado anteriormente, la presente licitación tiene carácter electrónico, y se instrumentará a través de los servicios de licitación electrónica de la Plataforma de Contratación del Sector Público, lo que implica la custodia electrónica de las ofertas por el sistema y la apertura y evaluación electrónica de la documentación.

La Mesa de Contratación calificará la declaración responsable y el resto de documentación contenida en el sobre nº1.

Si la Mesa observare defectos subsanables en la documentación presentada, dará un plazo de tres (3) días al licitador para que los corrija, sin perjuicio de que la presencia de defectos o vicios insubsanables pueda determinar la exclusión de la oferta.

Cuando el órgano o la Mesa de Contratación consideren que existen dudas razonables sobre la vigencia o fiabilidad de la declaración, cuando resulte necesario para el buen desarrollo del procedimiento y, en todo caso, antes de adjudicar el contrato, podrán pedir a los licitadores que presenten la totalidad o una parte de los documentos justificativos.

No obstante lo anterior, según lo dispuesto en el artículo 140.3 de la LCSP, no estará obligado a presentar los documentos justificativos u otra prueba documental de los datos inscritos en el Registro Oficial de Licitadores o que figuren en una base de datos nacional de un Estado miembro de la Unión Europea.



A los efectos establecidos en los artículos 65 a 76 de la LCSP, el órgano y la Mesa de contratación podrán recabar del empresario aclaraciones sobre los certificados y documentos presentados o requerirle para la presentación de otros complementarios en los términos de los artículos 95 de la LCSP y 22 RGLCAP, lo que deberá cumplimentar en el plazo máximo de cinco días naturales, sin que puedan presentarse después de declaradas admitidas las ofertas conforme a lo dispuesto en el art. 83.6 del RGLCAP.

### **6.2. Apertura del sobre nº 2: Documentación relativa a criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor (Documentación técnica).**

De conformidad con el artículo 157.3 de la LCSP se procederá, en un plazo no superior a veinte (20) días a contar desde la finalización del plazo de presentación de ofertas, a la apertura de los **sobres nº 2**, al objeto de evaluar su contenido con arreglo a los criterios expresados en **apartado K del Anexo I**. La aplicación de los criterios de adjudicación se efectuará por los siguientes órganos:

- a) Cuando la ponderación atribuida a los criterios dependientes de juicio de valor sea superior a la correspondiente a los criterios evaluables de forma automática, la valoración la realizará un comité de expertos con cualificación apropiada o será encomendada a un organismo técnico especializado, cuyas designaciones se publicarán en el perfil de contratante del órgano de contratación.
- b) En los restantes casos la valoración la realizará la mesa de contratación, a cuyo efecto podrá solicitar los informes técnicos que considere precisos.

Se excluirá del procedimiento de licitación a aquellos licitadores que incorporen en el **Sobre nº 2**, documentación que deba ser objeto de evaluación posterior y que deba ser incorporada en el **Sobre nº 3**.

### **6.3. Apertura del sobre nº 3 oferta económica y, en su caso, demás documentación relativa a criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas.**

En el acto público a celebrar en el lugar, fecha y hora señalada en el perfil de contratante, se informará de las proposiciones admitidas y, en su caso, de las excluidas, y se procederá a dar lectura a los resultados de la valoración de los criterios evaluables mediante juicios de valor y la posterior apertura del sobre nº 3, y a dar lectura de las ofertas económicas y de las ofertas relativas a otros criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas, en su caso.



La mesa remitirá a la Dirección General competente por razón de la materia objeto del contrato, el resultado de la apertura de las proposiciones cuantificables mediante aplicación de fórmulas, al objeto de verificar los resultados relativos a la existencia o no de ofertas anormalmente bajas.

En caso de discrepancia entre la cifra expresada en letras y la cifra expresada en números, prevalecerá aquella.

#### 6.4. Ofertas anormalmente bajas

Cuando la mesa de contratación hubiese identificado una o varias empresas en presunción de anormalidad, deberá requerir al licitador o licitadores que las hubieren presentado para que justifiquen y desglosen razonada y detalladamente el bajo nivel de los precios, o de los costes o cualquier otro parámetro en base al cual se haya definido la anormalidad, y seguirá el procedimiento previsto en el artículo 149 de la LCSP.

Para la identificación de las ofertas que se encuentran incursas en presunción de anormalidad, la mesa de contratación aplicará los parámetros objetivos establecidos en el **apartado L del Anexo I**, que deberán estar referidos a la oferta considerada en su conjunto.

Las propuestas que sean rechazadas por ser consideradas anormalmente bajas después de realizados los trámites establecidos en el citado artículo 149, quedarán excluidas del procedimiento de licitación.

#### 6.5. Propuesta de adjudicación

De conformidad con el artículo 150.1 de la LCSP la Mesa de Contratación clasificará, por orden decreciente, las proposiciones presentadas para posteriormente elevar la correspondiente propuesta al órgano de contratación. Tratándose de varios criterios de adjudicación, la clasificación por orden decreciente será la que resulte de la suma de las puntuaciones obtenidas por los criterios evaluables mediante juicios de valor y las obtenidas por los criterios evaluables de manera automática por cada uno de los distintos licitadores.

Cuando se produzca empate entre ofertas, se aplicarán los criterios de desempate previstos en el artículo 147.2 de la LCSP, salvo que se hubieran establecido unos específicos en el **apartado K del Anexo I**. A tal efecto, los servicios correspondientes del órgano de contratación requerirán la documentación pertinente a las empresas afectadas. Cada licitador afectado por el empate deberá aportar la documentación acreditativa de la circunstancia que alegue. Esta documentación será aportada por los licitadores en el momento en que se produzca el empate, y no con carácter previo.





## 6.6. Documentación a requerir al propuesto como adjudicatario

Al licitador propuesto por la Mesa de Contratación se le requerirá, para que en el plazo de diez (10) días hábiles, a contar desde el siguiente a aquel en que hubiere recibido el requerimiento, presente la siguiente documentación:

- a) La documentación justificativa de las circunstancias a las que se refieren las letras a) a c) del apartado 1 del artículo 140 de la LCSP si no se hubiera aportado con anterioridad, tanto del licitador como de aquellas otras empresas a cuyas capacidades se recurra, sin perjuicio de lo establecido en el segundo párrafo del apartado 3 del citado artículo. Necesariamente, entre la misma, deberá constar la documentación que acredite la personalidad de la empresa y el ámbito de su actividad; la que acredite, en su caso, la representación, según lo dispuesto en el artículo 21 del RGLCAP; y la que acredite la solvencia económica y financiera, y técnica o profesional, según los medios de acreditación especificados en el **apartado J del Anexo I**.
- b) Resguardo acreditativo de la constitución de la garantía definitiva.
- c) El compromiso al que se refiere el artículo 75.2. LCSP, en su caso.
- d) La documentación justificativa de que dispone efectivamente de los medios que se hubiese comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato a los que se refiere el artículo 76.2 LCSP, en su caso.
- e) Alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas, referida al ejercicio corriente o último recibo, complementado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en dicho impuesto. Si la empresa no está obligada, deberá presentar el alta de declaración censal, según modelo 036, regulado en la Orden EHA 1274/2007, de 26 de abril.
- f) Certificación positiva vigente de encontrarse al corriente de sus obligaciones tributarias con el Estado.
- g) Certificación positiva vigente expedida por el órgano competente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, acreditativa de encontrarse al corriente de sus obligaciones tributarias, regulado en la Orden de 1 de abril de 2008, de la Consejería de Hacienda y Administración Pública.



- h) Certificación positiva expedida por el órgano competente del Estado, de encontrarse al corriente en sus obligaciones de Seguridad Social. Esta certificación podrá ser solicitada por el Órgano de contratación, además, en cualquier momento de vigencia del contrato.
- i) Cuando el licitador sea empresario extranjero de Estado miembro de la Unión Europea o signatario del Espacio Económico Europeo la acreditación de su capacidad, solvencia y ausencia de prohibiciones se realizará mediante la aportación de la documentación acreditativa de los citados extremos.

En cualquier caso, la presentación del Certificado expedido por el Registro de Licitadores de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, o por el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público eximirá al licitador de la presentación de la documentación exigida en los apartados señalados anteriormente, respecto de aquellas circunstancias que figuren inscritas. La aportación de dicho certificado deberá acompañarse de una declaración responsable del licitador relativa a la validez y vigencia de los referidos datos.

El licitador podrá autorizar al órgano de contratación para que pueda obtener de forma electrónica o por otros medios los certificados de estar al corriente en sus pagos con la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, con la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y con la Seguridad Social y de alta en el IAE necesarios para la tramitación de este procedimiento, en cuyo caso no será necesario presentar estos certificados (**Anexo VII**).

En el supuesto de que en el plazo otorgado el licitador propuesto como adjudicatario no aporte la documentación requerida, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, procediéndose a exigirle el 3% del presupuesto base de licitación, IVA excluido, en concepto de penalidad, que se hará efectivo en primer lugar sobre la garantía provisional, si se hubiese exigido, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 71.2 a) de la LCSP, procediéndose seguidamente a requerir la misma documentación al licitador siguiente.

### 6.7. Garantía definitiva

La garantía definitiva será constituida por el importe indicado en el **apartado H del Anexo I** de este pliego, en cualquiera de las formas previstas en los artículos 108.1 de la LCSP y 55 y siguientes del RGLCAP. Si así se prevé en el citado apartado H del Anexo I, podrá constituirse mediante retención en el precio.



Habida cuenta que el artículo 69.1 de la LCSP no considera necesaria la constitución de la UTE hasta que se haya efectuado la adjudicación del contrato a su favor, cuando la propuesta de adjudicación se realice a favor de una de ellas, en la constitución por la misma de la garantía se observarán las siguientes reglas:

- a) Cuando se formalice la constitución de la UTE con anterioridad al dictado y notificación de la orden de adjudicación del contrato a su favor, la garantía especificará que la entidad garante avala o asegura a la UTE con expresión de su razón social completa y NIF;
- b) Cuando se formalice con posterioridad, la garantía especificará que la entidad garante avala o asegura a tantas empresas como forman la UTE, con expresión de la razón social y NIF de cada una de ellas, e indicando que “*conjunta y solidariamente en UTE*”.

#### 6.8. Calificación de la documentación

Aportada la documentación por el licitador propuesto como adjudicatario, la mesa de contratación procederá al examen y calificación de la documentación acreditativa de la capacidad y solvencia.

### 7. ADJUDICACIÓN

El órgano de contratación adjudicará el contrato dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la recepción de la documentación presentada por el propuesto como adjudicatario (art. 150.3 LCSP).

El plazo máximo para efectuar la adjudicación es de dos (2) meses a contar desde la apertura del sobre nº 2 (art. 158.2 LCSP). Dicho plazo se ampliará en quince (15) días hábiles cuando sea necesario seguir los trámites del artículo 149.4 de la LCSP (ofertas anormalmente bajas) (art. 158.3 LCSP). De no dictarse la adjudicación en ese plazo, el licitador tiene derecho a retirar su proposición.

La adjudicación se notificará al adjudicatario y al resto de los licitadores y deberá ser publicada en el perfil del contratante en el plazo de quince (15) días. En la notificación que se practique al adjudicatario se indicará el plazo máximo en el que debe procederse a la formalización del contrato.



## 8. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

### 8.1. Formalización

La formalización del contrato se efectuará no más tarde de los quince (15) días hábiles siguientes a aquel en que se realice la notificación de la adjudicación a los licitadores (art. 153.3 LCSP).

Cuando se trate de un contrato susceptible de recurso especial en materia de contratación la formalización no podrá efectuarse antes de que transcurran quince (15) días hábiles desde que se remita la notificación de la adjudicación a los licitadores. Transcurrido el plazo anteriormente indicado, los servicios correspondientes requerirán al adjudicatario para que formalice el contrato en plazo no superior a cinco (5) días a contar desde el siguiente a aquel en el que hubiese recibido el requerimiento.

El contrato deberá formalizarse en documento administrativo que se ajuste con exactitud a las condiciones de la licitación, constituyendo dicho documento título suficiente para acceder a cualquier registro público. No obstante, el contratista podrá solicitar que el contrato se eleve a escritura pública, corriendo de su cargo los correspondientes gastos. En ningún caso se podrán incluir en el documento en que se formalice el contrato cláusulas que impliquen alteración de los términos de la adjudicación.

Cuando la adjudicación haya recaído en una UTE, ésta deberá aportar la escritura de constitución de la misma, NIF y el poder debidamente bastantado del representante de la UTE.

La formalización del contrato, junto con el correspondiente contrato, será publicada en el perfil de contratante de este órgano de contratación, en un plazo no superior a quince (15) días tras el perfeccionamiento del contrato. Cuando el contrato esté sujeto a regulación armonizada, el anuncio de formalización se publicará, además, en el «Diario Oficial de la Unión Europea».

### 8.2. Supuesto de no formalización

Cuando el contrato no fuese formalizado dentro del plazo indicado por causas imputables al adjudicatario se estará a lo dispuesto en el artículo 153.4 de la LCSP.

Cuando las causas de la no formalización fuesen imputables a la Administración se estará a lo dispuesto en el artículo 153.5 de la LCSP.



## 9. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

### 9.1. Obligaciones generales

- a) El adjudicatario está obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia medioambiental, social o laboral, y de seguridad y salud en el trabajo, así como a cumplir las condiciones salariales de los trabajadores conforme al Convenio Colectivo sectorial de aplicación.
  - b) El adjudicatario queda obligado al cumplimiento del plazo de ejecución del contrato y de los plazos parciales fijados por la Administración.
  - c) Son de cuenta del contratista los gastos e impuestos derivados de la formalización del contrato, cuando este se formalice en escritura pública.
  - d) Establecer y mantener a su costa, durante la ejecución de los trabajos y hasta la finalización del plazo de garantía, los medios materiales y el equipo profesional exigido en el presente Pliego. Esta obligación comporta la asunción por el contratista de todas las obligaciones sociales, laborales y económicas derivadas de los citados medios materiales y personales precisos.
  - e) Indemnizar, a su costa, los daños a terceros, a la Administración contratante o al personal de la misma que se originen como consecuencia de la ejecución de los trabajos.
  - f) El adjudicatario está obligado a suministrar al órgano de contratación, previo requerimiento y en el plazo de quince (15) días, toda la información que éste precise para el cumplimiento de sus obligaciones de publicidad activa y acceso a la información pública, derivadas de los artículos 4 de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, y 7 de la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, de Transparencia y Participación Ciudadana de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. El órgano de contratación podrá imponer multas en caso de incumplimiento de esta obligación, de conformidad con lo dispuesto en la citada normativa.
- El personal adscrito a los trabajos dependerá exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario respecto del mismo.

A la extinción del contrato no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal del órgano de contratación.



En general, el contratista responderá de cuantas obligaciones le vienen impuestas en su carácter de empleador, así como del cumplimiento de cuantas normas regulan y desarrollan la relación laboral o de otro tipo, existente entre aquél, o entre sus subcontratistas, y los trabajadores de uno y otro, sin que pueda repercutir contra la Administración ninguna multa, sanción o cualquier tipo de responsabilidad que por incumplimiento de alguna de ellas, pudieran imponerle los Organismos competentes.

Cuando la empresa adjudicataria quede obligada a subrogarse en los contratos de trabajo del personal que presta servicios objeto de la contratación, de conformidad con la normativa vigente al respecto, se indicará en el **apartado N del ANEXO I**. En este caso, figurará además en un anexo adicional al Pliego de Prescripciones Técnicas la relación circunstanciada de personal que actualmente presta los referidos servicios y la antigüedad de los mismos, a efectos de permitir la evaluación de los costes laborales que implicará la subrogación en los correspondientes contratos de trabajo, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 130 de la LCSP.

- Reglas especiales respecto del personal laboral de la empresa contratista, de conformidad con el Acuerdo de Consejo de Gobierno de fecha 5 de abril de 2013:

- Corresponde exclusivamente al contratista la selección del personal que, reuniendo los requisitos de titulación y experiencia exigidos en los pliegos, formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato, conforme a la oferta presentada, sin perjuicio de la verificación por parte de la "entidad contratante" del cumplimiento de aquellos requisitos.
- El contratista procurará que exista estabilidad en el equipo de trabajo, y que las variaciones en su composición sean puntuales y obedezcan a razones justificadas, en orden a no alterar el buen funcionamiento del servicio informando en todo momento a la entidad contratante, con la finalidad de comprobar que reúnen los requisitos señalados para el equipo de trabajo en la oferta presentada y valorada.
- El contratista asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a todo empresario, asumiendo absolutamente todas sus obligaciones (negociación y pago de salarios, concesión de permisos, vacaciones, etc.). En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustituciones de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad



Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador. En ningún caso se identificará en el contrato de servicio el nombre de los trabajadores que la empresa designe para cumplir contrato.

- El contratista velará especialmente porque los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato.
- La Administración Pública no cederá equipos ni material para la realización del servicio contratado, debiendo llevarse a cabo el mismo en las dependencias del empresario adjudicatario, salvo excepciones que deberán ser debidamente motivadas y justificadas, estableciéndose en estos casos las medidas para poder diferenciar a los trabajadores de la empresa de los de la Administración Pública. Corresponde a la empresa contratista velar por el cumplimiento de esta obligación.
- Al equipo de trabajo de la empresa adjudicataria de la contratación no es aplicable el régimen jurídico de los empleados públicos, en especial los aspectos relativos al cumplimiento y control de horario, vacaciones, permisos y licencias y otros de análoga naturaleza.
- El equipo de trabajo que desarrolle las tareas objeto de este contrato no formará parte de los organigramas y directorios de la Administración Regional, ni dispondrá de claves de acceso a recursos propios de los funcionarios (salvo en los casos donde sea imprescindible para la prestación del servicio), en particular al sistema de control horario.
- El servicio objeto de este contrato afecta a un servicio concreto con autonomía y sustantividad propia.
- El contratista deberá designar un coordinador técnico o responsable, integrado en su propia plantilla, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:
- Actuar como interlocutor del contratista frente a la entidad contratante, canalizando la comunicación entre el contratista y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, de un lado, y la entidad contratante, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.



- Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.
- Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.
- Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente el contratista con la entidad contratante, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio y cumplir los plazos establecidos.
- Informar a la entidad contratante, acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

## 9.2. Obligaciones específicas

El adjudicatario está igualmente obligado al cumplimiento de otras obligaciones específicas que se prevean en el **apartado N del Anexo I**, así como a lo previsto en el artículo 311 LCSP y en el pliego de prescripciones técnicas.

## 9.3. Protección de datos.

Los contratos que impliquen el tratamiento de datos de carácter personal deberán respetar en su integridad la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales (RGPD) y la normativa complementaria.

El contratista estará obligado al cumplimiento de la normativa en materia de protección de datos citada anteriormente.

Para el caso de que la contratación implique el acceso del contratista a datos de carácter personal de cuyo tratamiento sea responsable la entidad contratante, aquél tendrá la consideración de encargado del tratamiento. En este supuesto, el acceso a esos datos no se considerará comunicación de datos, cuando se cumpla lo previsto en el artículo 28 del RGPD).





## A. Tratamiento de datos personales

Para el cumplimiento del objeto de este pliego, el adjudicatario, en tanto encargado del tratamiento, deberá tratar los datos personales de los cuales la entidad contratante es responsable de la manera que se especifica en el **Anexo VIII “Tratamiento de Datos Personales”** de este pliego.

En caso de que, como consecuencia de la ejecución del contrato, resultara necesaria la modificación de lo estipulado en el **Anexo VIII “Tratamiento de Datos Personales”**, el adjudicatario lo requerirá razonadamente y señalará los cambios que solicita. En caso de que la entidad contratante estuviese de acuerdo con lo solicitado emitiría un Anexo actualizado, de modo que el mismo siempre recoja fielmente el detalle del tratamiento.

Por lo tanto sobre la entidad contratante recaen las responsabilidades, establecidas en la normativa de aplicación, del Responsable del tratamiento mientras que el adjudicatario ostenta las establecidas para el encargado del tratamiento. No obstante, si este último destinase los datos a otra finalidad, los comunicara o los utilizara incumpliendo las estipulaciones del presente pliego y/o la normativa vigente, será considerado también como Responsable del Tratamiento, respondiendo en dicho caso de las infracciones en que hubiera incurrido personalmente.

## B. Estipulaciones como Encargado de Tratamiento

De conformidad con lo previsto en el artículo 28 del RGPD, el adjudicatario se obliga a y garantizar el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- a) Tratar los Datos Personales conforme a las instrucciones documentadas en el presente Pliego o demás documentos contractuales aplicables a la ejecución del contrato, salvo que esté obligado a ello en virtud del Derecho de la Unión o nacional que se aplique al encargado; en tal caso, el encargado informará al responsable de esa exigencia legal previa al tratamiento, salvo que tal Derecho lo prohíba por razones importantes de interés público.
- b) No utilizar ni aplicar los Datos Personales con una finalidad distinta a la ejecución del objeto del presente contrato.
- c) Tratar los Datos Personales de conformidad con los criterios de seguridad y el contenido previsto en el artículo 32 del RGPD, así como observar y adoptar las medidas técnicas y organizativas de seguridad necesarias o convenientes para asegurar la confidencialidad, secreto e integridad de los Datos Personales a los que tenga acceso.

En particular, y sin carácter limitativo, se obliga a aplicar las medidas de protección del nivel de riesgo y seguridad detalladas en el **Anexo VIII “Tratamiento de Datos Personales”**.



- d) Mantener la más absoluta confidencialidad sobre los Datos Personales a los que tenga acceso para la ejecución del contrato así como sobre los que resulten de su tratamiento, cualquiera que sea el soporte en el que se hubieren obtenido. Esta obligación se extiende a toda persona que pudiera intervenir en cualquier fase del tratamiento por cuenta del adjudicatario, siendo deber del adjudicatario instruir a las personas que de él dependan, de este deber de secreto, y del mantenimiento de dicho deber aún después de la terminación de la prestación del Servicio o de su desvinculación.
- e) Llevar un listado de personas autorizadas para tratar los Datos Personales objeto de este pliego y garantizar que las mismas se comprometen, de forma expresa y por escrito, a respetar la confidencialidad, y a cumplir con las medidas de seguridad correspondientes, de las que les debe informar convenientemente. Y mantener a disposición del órgano de contratación dicha documentación acreditativa.
- f) Garantizar la formación necesaria en materia de protección de Datos Personales de las personas autorizadas a su tratamiento.
- g) Salvo que cuente en cada caso con la autorización expresa del Responsable del Tratamiento, no comunicar, ceder ni difundir los Datos Personales a terceros, ni siquiera para su conservación.
- h) Nombrar Delegado de Protección de Datos, en caso de que sea necesario según el RGPD, y comunicarlo al órgano de contratación, también cuando la designación sea voluntaria, así como la identidad y datos de contacto de la(s) persona(s) física(s) designada(s) por la persona adjudicataria como sus representante(s) a efectos de protección de los Datos Personales (representantes del Encargado de Tratamiento), responsable(s) del cumplimiento de la regulación del tratamiento de Datos Personales, en las vertientes legales/formales y en las de seguridad.



i) Una vez finalizada la prestación contractual objeto del presente Pliego, se compromete, según corresponda y se instruya en el **Anexo VIII “Tratamiento de Datos Personales”**, a devolver o destruir (i) los Datos Personales a los que haya tenido acceso; (ii) los Datos Personales generados por el adjudicatario por causa del tratamiento; y (iii) los soportes y documentos en que cualquiera de estos datos consten, sin conservar copia alguna; salvo que se permita o requiera por ley o por norma de derecho comunitario su conservación, en cuyo caso no procederá la destrucción. El Encargado del Tratamiento podrá, no obstante, conservar los datos durante el tiempo que puedan derivarse responsabilidades de su relación con el Responsable del Tratamiento. En este último caso, los Datos Personales se conservarán bloqueados y por el tiempo mínimo, destruyéndose de forma segura y definitiva al final de dicho plazo.

j) Según corresponda y se indique en el **Anexo VIII “Tratamiento de Datos Personales”**, a llevar a cabo el tratamiento de los Datos Personales en los sistemas/dispositivos de tratamiento, manuales y automatizados, y en las ubicaciones que en el citado Anexo se especifican, equipamiento que podrá estar bajo el control del órgano de contratación o bajo el control directo o indirecto de la persona adjudicataria, u otros que hayan sido expresamente autorizados por escrito por el mismo, según se establezca en dicho Anexo en su caso, y únicamente por los usuarios o perfiles de usuarios asignados a la ejecución del objeto de este Pliego.

k) Salvo que se indique otra cosa en el **Anexo VIII “Tratamiento de Datos Personales”** o se instruya así expresamente por el órgano de contratación, a tratar los Datos Personales dentro del Espacio Económico Europeo u otro espacio considerado por la normativa aplicable como de seguridad equivalente, no tratándolos fuera de este espacio ni directamente ni a través de cualesquiera subcontratistas autorizados conforme a lo establecido en este Pliego o demás documentos contractuales, salvo que esté obligado a ello en virtud del Derecho de la Unión o del Estado miembro que le resulte de aplicación.

En el caso de que por causa de Derecho nacional o de la Unión Europea el adjudicatario se vea obligado a llevar a cabo alguna transferencia internacional de datos, el adjudicatario informará por escrito al órgano de contratación de esa exigencia legal, con antelación suficiente a efectuar el tratamiento, y garantizará el cumplimiento de cualesquiera requisitos legales que sean aplicables al mismo, salvo que el Derecho aplicable lo prohíba por razones importantes de interés público.



l) De conformidad con el artículo 33 del RGPD, comunicar al órgano de contratación, de forma inmediata y a más tardar en el plazo de 72 horas, cualquier violación de la seguridad de los datos personales a su cargo de la que tenga conocimiento, juntamente con toda la información relevante para la documentación y comunicación de la incidencia o cualquier fallo en su sistema de tratamiento y gestión de la información que haya tenido o pueda tener que ponga en peligro la seguridad de los Datos Personales, su integridad o su disponibilidad, así como cualquier posible vulneración de la confidencialidad como consecuencia de la puesta en conocimiento de terceros de los datos e informaciones obtenidos durante la ejecución del contrato. Comunicará con diligencia información detallada al respecto, incluso concretando qué interesados sufrieron una pérdida de confidencialidad.

m) Cuando una persona ejerza un derecho de acceso, rectificación, supresión y oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas, u otros reconocidos por la normativa aplicable (conjuntamente, los "Derechos"), ante el Encargado del Tratamiento, éste debe comunicarlo al órgano de contratación con la mayor prontitud. La comunicación debe hacerse de forma inmediata y en ningún caso más allá del día laborable siguiente al de la recepción del ejercicio de derecho, juntamente, en su caso, con la documentación y otras informaciones que puedan ser relevantes para resolver la solicitud que obre en su poder, e incluyendo la identificación fehaciente de quien ejerce el derecho.

El adjudicatario asistirá al órgano de contratación, siempre que sea posible, para que ésta pueda cumplir y dar respuesta a los ejercicios de Derechos.

n) Colaborar con el órgano de contratación en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de (i) medidas de seguridad, (ii) comunicación y/o notificación de brechas (logradas e intentadas) de medidas de seguridad a las autoridades competentes o los interesados, y (iii) colaborar en la realización de evaluaciones de impacto relativas a la protección de datos personales y consultas previas al respecto a las autoridades competentes; teniendo en cuenta la naturaleza del tratamiento y la información de la que disponga.

Asimismo, pondrá a disposición del mismo, a requerimiento de este, toda la información necesaria para demostrar el cumplimiento de las obligaciones previstas en este Pliego y demás documentos contractuales y colaborará en la realización de auditoras e inspecciones llevadas a cabo, en su caso, por la Consejería de Educación y Cultura.



o) En los casos en que la normativa así lo exija, llevar, por escrito, incluso en formato electrónico, y de conformidad con lo previsto en el artículo 30.2 del RGPD un registro de todas las categorías de actividades de tratamiento efectuadas por cuenta del órgano de contratación, responsable del tratamiento, que contenga, al menos, las circunstancias a que se refiere dicho artículo.

p) Disponer de evidencias que demuestren el cumplimiento de la normativa de protección de Datos Personales y del deber de responsabilidad activa, como certificados previos sobre el grado de cumplimiento o resultados de auditorías, que habrá de poner a disposición del órgano de contratación a su requerimiento. Asimismo, durante la vigencia del contrato, pondrá a disposición toda información, certificaciones y auditorías realizadas en cada momento.

q) Derecho de información: El encargado del tratamiento, en el momento de la recogida de los datos, debe facilitar la información relativa a los tratamientos de datos que se van a realizar. La redacción y el formato en que se facilitará la información se debe consensuar con el responsable antes del inicio de la recogida de los datos.

La empresa adjudicataria queda obligada a presentar antes de la formalización del contrato una declaración en la que ponga de manifiesto donde van a estar ubicados los servidores y donde se van a prestar los servicios asociados a los mismos.

Igualmente, queda obligado a comunicar cualquier cambio que se produzca, a lo largo de la vida del contrato, de la información facilitada en la declaración a la que se refiere la letra c) anterior.

Estas obligaciones tendrán el carácter de esencial de conformidad con lo dispuesto en la letra f) del apartado 1 del artículo 211 de la LCSP.

La presente cláusula y las obligaciones en ella establecidas, así como el **Anexo VIII** relativo al Tratamiento de Datos Personales constituyen el contrato de encargo de tratamiento entre el órgano de contratación y la persona adjudicataria a que hace referencia el artículo 28.3 del RGPD. Las obligaciones y prestaciones que aquí se contienen no son retribuíbles de forma distinta de lo previsto en el presente pliego y demás documentos contractuales y tendrán la misma duración que la prestación objeto de este contrato, prorrogándose en su caso por períodos iguales a éste. No obstante, a la finalización del contrato, el deber de secreto continuará vigente, sin límite de tiempo, para todas las personas involucradas en la ejecución del contrato.



Para el cumplimiento del objeto de este pliego no se requiere que el adjudicatario acceda a ningún otro Dato personal responsabilidad de la Consejería de Educación y Cultura, y por tanto no está autorizado en caso alguno al acceso o tratamiento de otro dato que no sean los especificados en el Anexo "Tratamiento de Datos Personales".

### **C. Sub-encargos de tratamiento asociados a Subcontrataciones**

Los licitadores quedan obligados a indicar en su oferta si tienen previsto subcontratar los servidores o los servicios asociados a los mismos, el nombre o el perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnica, de los subcontratistas a los que se vaya a encomendar su realización.

Cuando se produzca una subcontratación con terceros de la ejecución del contrato y el subcontratista deba acceder a Datos Personales, se cumplirán las siguientes condiciones:

- Que el tratamiento de datos personales por parte del subcontratista se ajuste a la legalidad vigente, lo contemplado en este pliego y a las instrucciones del órgano de contratación.
- - Que el adjudicatario y la empresa subcontratista formalicen un contrato de encargo de tratamiento de datos en términos no menos restrictivos a los previstos en el presente pliego, el cual será puesto a disposición del órgano de contratación.

El adjudicatario informará al órgano de contratación de cualquier cambio previsto en la incorporación o sustitución de otros subcontratistas, dando así la oportunidad de otorgar el consentimiento previsto en esta cláusula. La no respuesta a dicha solicitud equivale a oponerse a dichos cambios.

## **10. EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista, según dispone el artículo 197 de la LCSP.

### **10.1. Responsable del contrato**

Los órganos de contratación deberán designar, de conformidad con el artículo 62 LCSP un responsable del contrato al que corresponderá supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta ejecución de la prestación pactada.



## 10.2. Plazo

El plazo total y, en su caso, parciales, serán los que se fijan en el **apartado F, del Anexo I.**

## 10.3. Responsabilidad del contratista.

El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

## 10.4. Cumplimiento del contrato.

La Administración determinará si la prestación realizada por el contratista se ajusta a las prescripciones establecidas para su ejecución y cumplimiento, requiriendo, en su caso, la realización de las prestaciones contratadas y la subsanación de los defectos observados con ocasión de su recepción. Si los trabajos efectuados no se adecuan a la prestación contratada, como consecuencia de vicios o defectos imputables al contratista, podrá rechazar la misma quedando exento de la obligación de pago o teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho.

Si durante el plazo de garantía se acreditase la existencia de vicios o defectos en los trabajos efectuados el órgano de contratación tendrá derecho a reclamar al contratista la subsanación de los mismos.

Terminado el plazo de garantía sin que la Administración haya formalizado alguno de los reparos o la denuncia a que se refieren los apartados anteriores, el contratista quedará exento de responsabilidad por razón de la prestación efectuada.,

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

## 10.5. Cumplimiento defectuoso, incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución, incumplimiento de plazos y penalidades

- a) El cumplimiento defectuoso de la prestación o el incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato conllevará la imposición de penalidades. Estas penalidades deberán ser proporcionales a la gravedad del incumplimiento y las cuantías de cada una de ellas no podrán ser superiores al 10 por ciento del precio del contrato, IVA excluido, ni el total de las mismas superar el 50 por cien del precio del contrato.
- b) Ante el incumplimiento parcial de las prestaciones, por causas imputables al contratista, la Administración podrá optar, atendiendo a las circunstancias del caso por la resolución



del contrato o por la imposición de penalidades con las limitaciones establecidas en el anterior párrafo.

- c) El adjudicatario queda obligado al cumplimiento del contrato dentro del plazo total de ejecución del mismo y de los plazos parciales señalados para su ejecución sucesiva. En todo caso, la constitución en mora del contratista no requerirá interpelación o intimación previa por parte de la Administración. En caso de incumplimiento del plazo total, por causas imputables al contratista, la Administración podrá optar, atendiendo a las circunstancias del caso, por la resolución del contrato o por la imposición de las penalidades diarias fijadas en el artículo 193.3 de la LCSP.
- d) Cuando los daños causados a la Administración por cumplimiento defectuoso, incumplimiento parcial o demora fuesen superiores a la penalidad impuesta, o esta no estuviese prevista, la Administración exigirá la indemnización por daños y perjuicios.

La imposición de penalidades seguirá el procedimiento previsto en el artículo 194.2 LCSP.

#### 10.6. Condiciones especiales de carácter social, ético o medio ambiental

De conformidad con el artículo 202 de la LCSP, se establecen las condiciones especiales de ejecución del contrato que se enumeran en el **apartado P, del Anexo I**. Su incumplimiento conllevará la imposición de las penalidades o ser causa de resolución del contrato según se determine.

### 11. ABONOS AL CONTRATISTA.

#### 11.1. Pago del precio.

El adjudicatario tendrá derecho al abono del precio convenido por la prestación realizada en los términos establecidos en la LCSP y en el contrato.

En el caso de que la determinación del precio se realice mediante unidades de ejecución, la variación que durante la correcta ejecución de la prestación se produzca exclusivamente en el número de unidades realmente ejecutadas sobre las previstas en el contrato, se podrán recoger en la liquidación, sin que ello suponga modificación del contrato, siempre que esté previsto y hasta el máximo indicado en el **apartado I del Anexo I**, que en ningún caso será superior al 10%.

El contratista tendrá también derecho a percibir abonos a cuenta por el importe de las operaciones preparatorias de la ejecución del contrato y que estén comprendidas en el objeto del mismo, en las condiciones señaladas en su caso, **en el apartado I del Anexo I**,





debiéndose asegurar los referidos pagos mediante la prestación de garantía, según dispone el artículo 198.3 de la LCSP y los artículos 155, 156 y 157 del RGLCAP.

Todos aquellos contratistas que se encuentren incluidos en algunos de los supuestos previstos en el art. 4 de la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de Impulso de la factura electrónica y creación del Registro Contable de facturas en el Sector Público, estarán obligados al uso de la factura electrónica y a su presentación a través del punto general de entrada que corresponda, cuando su importe sea de más de 5.000 euros (Orden de 22 de julio de 2015 de la Consejería de Hacienda y Administración Pública, BORM de 6 agosto). La presentación de dicha factura se hará a través de la Plataforma FACE- Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas de la Secretaría de Estado de Administraciones Públicas, del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas (<https://face.gob.es/es>). Los códigos DIR3 que deben figurar en los campos obligatorios de las facturas son los que se indican en el **apartado Z del Anexo I**.

#### 11.2. Procedimiento para hacer efectivas las deudas de las AA PP

Transcurrido el plazo a que se refiere el artículo 198.4 de la LCSP, los contratistas podrán reclamar por escrito a la Administración contratante el cumplimiento de la obligación de pago y, en su caso, de los intereses de demora. Si, transcurrido el plazo de un mes, la Administración no hubiera contestado, se entenderá reconocido el vencimiento del plazo de pago y los interesados podrán formular recurso contencioso-administrativo contra la inactividad de la Administración, pudiendo solicitar como medida cautelar el pago inmediato de la deuda.

#### 11.3. Transmisión de los derechos de cobro

Para que la cesión del derecho de cobro sea efectiva frente a la Administración, será requisito imprescindible la notificación fehaciente a la misma del acuerdo de cesión, según dispone el artículo 200 de la LCSP. Su tramitación se realizará de conformidad con la Orden de la Consejería de Economía y Hacienda de 12 de febrero de 1999, por la que se regula el procedimiento para la efectividad de la cesión a terceros de derechos de cobro frente a la Administración Regional y sus organismos autónomos y su toma de razón.

### 12. REVISIÓN DE PRECIOS

Para la procedencia inicial o para la improcedencia de la revisión de precios, se estará a lo indicado en el **apartado E Anexo I**. Cuando la revisión no proceda, se hará constar así en el expresado apartado. Cuando la revisión de precios inicialmente proceda, se indicará en



el citado apartado el o los índices o fórmulas polinómicas que se aplicarán, en su caso, para la citada revisión.

El régimen jurídico de la revisión de precios será el establecido en los artículos 103, 104 y 105 de la LCSP, además de en los artículos 104 y 105 del RGLCAP.

### 13. CESIÓN DEL CONTRATO

De conformidad con el artículo 214 de la LCSP, los derechos y obligaciones dimanantes del contrato podrán ser cedidos por el contratista a un tercero siempre que las cualidades técnicas o personales del cedente no hayan sido razón determinante de la adjudicación del contrato, y de la cesión no resulte una restricción efectiva de la competencia en el mercado. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado 2, letra b) del citado precepto, no podrá autorizarse la cesión a un tercero cuando esta suponga una alteración sustancial de las características del contratista si estas constituyen un elemento esencial del contrato.

Para que los contratistas puedan ceder sus derechos y obligaciones a terceros tal opción deberá estar contemplada en el **apartado S del Anexo I** y, además, deberán concurrir las condiciones impuestas por el artículo 214.2 de la LCSP.

El cesionario quedará subrogado en todos los derechos y obligaciones que correspondieran al cedente.

### 14. SUBCONTRATACIÓN

El contratista deberá observar respecto a la prestación parcial que pretenda subcontratar, que no será superior, en su caso, al porcentaje indicado en el apartado **R del Anexo I**, las siguientes reglas:

Cuando así esté previsto en el **apartado R del Anexo I**, los licitadores deberán indicar en la oferta la parte del contrato que tengan previsto subcontratar, señalando su importe y el nombre o perfil empresarial de los subcontratistas a los que se vaya encomendar su realización.

Asimismo, no se podrán subcontratar aquellas tareas que hayan sido definidas en dicho **apartado R** como críticas, debiendo ser ejecutadas directamente por el contratista principal.



## 15. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

### 15.1. Potestad de modificación

Sin perjuicio de los supuestos previstos en esta Ley respecto a la sucesión en la persona del contratista, cesión del contrato, revisión de precios y ampliación del plazo de ejecución, los contratos administrativos solo podrán ser modificados por razones de interés público en los casos y en la forma previstos en los artículos 203 a 207 de la LCSP, y de acuerdo con el procedimiento regulado en el artículo 191 LCSP, con las particularidades previstas en el anteriormente citado artículo 207 LCSP.

### 15.2. Modificaciones previstas en el pliego de cláusulas administrativas particulares

De conformidad con lo previsto en el artículo 204 de la LCSP, este contrato podrá ser modificado durante su vigencia cuando se hubiera advertido expresamente de esta posibilidad en el **apartado T del Anexo I**. El alcance, límites y naturaleza de la modificación; las condiciones en que podrá hacerse uso de la misma; y el procedimiento que haya de seguirse para realizar la modificación vendrán establecidos en dicho apartado T.

## 16. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO

En caso de producirse una suspensión del contrato, se estará a lo estipulado en el artículo 208 de la LCSP y el artículo 103 RGLCAP. En los supuestos de suspensión temporal, parcial o total, o definitiva, se levantará acta, de oficio o a solicitud del contratista, en la que se consignarán las circunstancias que la han motivado y la situación de hecho en la ejecución del contrato.

La Administración solo abonará daños y perjuicios efectivamente producidos y con sujeción a las reglas indicadas en el apartado 2 del referido artículo 208.

## 17. RECEPCIÓN Y LIQUIDACIÓN

### 17.1. Recepción

La Administración determinará si la prestación realizada por el contratista se ajusta a las prescripciones establecidas para su ejecución y cumplimiento, requiriendo, en su caso, la realización de las prestaciones contratadas y la subsanación de los defectos observados con ocasión de su recepción. Si los trabajos no se adecuan a la prestación contratada consecuencia de vicios o defectos imputables al contratista, podrá rechazar la misma quedando exento de la obligación de pago o teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho (artículo 311 de la LCSP).



La recepción y liquidación del contrato, se regirá según lo dispuesto en el artículo 210 de la LCSP y 204 del RGLCAP.

Asimismo, podrán efectuarse recepciones parciales sobre aquellas partes del contrato susceptibles de ser utilizadas de forma independiente, si así se prevé en el **apartado N del Anexo I**.

En caso de contratos cuya ejecución sea de tracto sucesivo, la recepción se realizará a la terminación de la prestación contratada o al término del plazo contractual.

### 17.2. Plazo de garantía

A partir de la fecha del acta de conformidad comenzará a contar el plazo de garantía que figura en el **apartado G, del Anexo I** o el ofertado por el adjudicatario en el caso de que la ampliación del plazo de garantía esté previsto como criterio de adjudicación.

Si durante el plazo de garantía se acreditase la existencia de vicios o defectos en los trabajos efectuados el órgano de contratación tendrá derecho a reclamar al contratista la subsanación de los mismos (artículo 311 de la LCSP).

Terminado el plazo de garantía sin que la Administración haya formalizado alguno de los reparos o la denuncia a que se refieren el artículo 311 apartados 3 y 4 LCSP, el contratista quedará exento de responsabilidad, debiendo procederse conforme dispone el artículo 111 LCSP.

### 18. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

La resolución del contrato tendrá lugar en los supuestos señalados en los artículos 211 y 313 de la LCSP y se acordará por el órgano de contratación de oficio o a instancia del contratista, en su caso, mediante procedimiento establecido en los artículos 191 de la LCSP y 109 del RGLCAP, en el que se garantizará la audiencia al contratista, y con los efectos previstos en los artículos 212, 213 y 313 de la LCSP y 110 a 113 del RGLCAP.

También será causa de resolución del contrato el incumplimiento de cualquiera de las consideradas por este pliego obligaciones esenciales del contrato y calificadas como tales al amparo de lo dispuesto en los artículos 76.2 y 202.3 de la LCSP, artículos relativos a la dedicación o adscripción a la ejecución del contrato de determinados medios personales o materiales, y a las condiciones especiales de ejecución del contrato de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden, respectivamente, y que, en caso de existir, deberán estar enumeradas en el **apartado N del Anexo I**.



## 19. PRERROGATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN Y JURISDICCIÓN

### 19.1. Prerrogativas de la Administración

El órgano de contratación ostenta la prerrogativa de interpretar los contratos administrativos y resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento. Igualmente, podrá modificarlos por razones de interés público, declarar la responsabilidad imputable al contratista a raíz de la ejecución del contrato, suspender la ejecución del mismo, acordar su resolución y determinar los efectos de ésta, dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos señalados en el artículo 190 de la LCSP y por el RGLCAP.

Asimismo, el órgano de contratación ostenta las facultades de inspección de las actividades desarrolladas por los contratistas durante la ejecución del contrato, en los términos y con los límites establecidos en la LCSP para cada tipo de contrato, y en especial la limitación establecida por el segundo párrafo del referido artículo 190.

Los acuerdos que dicte el órgano de contratación, previo informe del Servicio Jurídico, en el ejercicio de sus prerrogativas de interpretación, modificación y resolución serán inmediatamente ejecutivos.

### 19.2. Régimen de recursos

Las cuestiones litigiosas surgidas sobre la interpretación, modificación, resolución y efectos de los contratos administrativos serán resueltas por el órgano de contratación competente, cuyos acuerdos pondrán fin a la vía administrativa y contra los mismos habrá lugar a recurso contencioso-administrativo, conforme al previsto por la Ley reguladora de dicha jurisdicción, sin perjuicio de que los interesados puedan interponer recurso potestativo de reposición, previsto en los arts. 112, 123 y 124 de la Ley

39/2015, de 1 de octubre de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En caso de tratarse de un contrato susceptible de recurso especial en materia de contratación, (artículo 44 LCSP), el procedimiento de recurso se iniciará mediante escrito que deberá presentarse en el plazo de quince días hábiles, computándose dicho plazo según lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 50 de la LCSP.

El escrito de interposición podrá presentarse en los lugares establecidos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las



Administraciones Públicas. Asimismo, podrá presentarse en el registro del órgano de contratación o en el del órgano competente para la resolución del recurso.

Los escritos presentados en registros distintos de los dos citados específicamente en el párrafo anterior, deberán comunicarse al Tribunal de manera inmediata y de la forma más rápida posible.

El órgano competente para la resolución del recurso (Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales) hará públicas a través de su página web las direcciones de registro en las que debe hacerse la presentación de los escritos para entenderla efectuada ante el propio Tribunal.

<https://sedeminhap.gob.es/es-ES/Sedes/TACRC/Paginas/Default.aspx>

Será competente para la tramitación y resolución de los recursos, solicitudes de adopción de medidas provisionales y cuestiones de nulidad de los actos del procedimiento de adjudicación de contratos a que se refieren los artículos 44.1, 49 y 39 de la LCSP, el Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales.

Contra la desestimación del recurso especial en materia de contratación sólo cabrá la interposición del recurso contencioso administrativo, en los términos establecidos en el artículo tercero de la Ley 34/2010, de 5 de agosto, de modificación de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

#### EL TÉCNICO DE GESTIÓN

Fdo.: José Luis Abenza Guillamón

(Resolución de desempeños provisional de funciones de 15 de enero de 2021)

Vº Bº LA JEFA DE SERVICIO DE CONTRATACIÓN

Fdo.: Alicia Pérez Grau

*(Documento firmado electrónicamente)*



## CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

### A.- DESIGNACIÓN DEL CONTRATO

<b>Nº Expediente:</b> SG/CA/15004/2021	<b>CPV:</b> 55523100-3 Servicios de comidas para escuelas  <b>CPA:</b> 56.29.2 (Servicio de comedores colectivos).
<b>CONTRATO DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO ARTÍCULO 25.1 a) LCSP.</b>	
<b>Tramitación:</b> Ordinaria.	
<b>COMITÉ DE EXPERTOS:</b> No.	
<b>VARIANTES:</b> No.	

### B.- OBJETO Y JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO

<b>OBJETO:</b> OBJETO: SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA (CURSOS ESCOLARES 2021-2022 Y 2022-2023)
<b>Lotes:</b> SI. <u>LOTE Nº 1</u> CEIP "La Asomada" La Asomada (Cartagena) CEIP "Beethoven" Cartagena <u>LOTE Nº 2</u> CEE "Primitiva López" Los Dolores (Cartagena) CEE "Enrique Viviente" La Unión <u>LOTE Nº 3</u> CEE "Las Boqueras" Las Boqueras (Murcia) CEE "Eusebio Martínez" Alcantarilla <u>LOTE Nº 4</u> CEE "Pérez Urruti" Churra (Murcia) <u>LOTE Nº 5</u> CEIP "Alfonso Pérez García" Purias (Lorca) CEIP "Micaela Sanz" Archena CEIP "Concepción Arenal" Cartagena <u>LOTE Nº 6</u> CEE "Santísimo Cristo de la Misericordia" Murcia
<b>Posibilidad oferta integradora:</b> NO
<b>JUSTIFICACIÓN:</b> Las necesidades administrativas a satisfacer vienen plasmadas en el informe de la Dirección General de Centros e Infraestructuras de 9 de marzo de 2021, el cual hace referencia al servicio de comedor como un servicio escolar complementario, necesario para los centros educativos.



<b>Informe de insuficiencia de medios:</b>	
Informe de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de 9 de marzo de 2021.	
<b>Contrato reservado:</b> NO	
<b>Autor del Pliego de Prescripciones Técnicas</b>	
D. Jesús Pellicer Martínez	
Jefe de Servicio de Promoción Educativa en materia de Comedores, Becas y Títulos	

### C.- PRESUPUESTO

<b>Importe neto:</b> 2.986.534,40 €
<b>IVA:</b> 298.653,44 €
<b>Total:</b> 3.285.187,84 €

**PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN: 3.285.187,84 €**

#### Desglose presupuesto base de licitación:

El presupuesto base de licitación (PBL) de cada uno de los lotes que se indican en el anexo II se han calculado como resultado del producto del número total estimado de alumnos comensales (Nº) tengan o no derecho a gratuidad por el precio unitario o precio máximo del menú, IVA incluido (P1) más en número de funcionarios con derecho a gratuidad multiplicado por el precio por menú, IVA incluido, establecido para estos (P2), y todo ello multiplicado por el número total de días de funcionamiento del servicio de comedor previsto para el periodo comprendido entre el día 1 de septiembre de 2021 y el final del curso 2022-23.

A efectos de gestión presupuestaria, y abono del servicio a la empresa adjudicataria, dado que los pagos se realizan al mes siguiente al de la prestación, se consideran:

**55 días** (3 meses, de septiembre a noviembre de 2021) en la primera anualidad.

**176 días** (12 meses, de diciembre de 2021 a noviembre de 2022) en la segunda.

**121 días** (9 meses, de diciembre de 2022 a agosto de 2023) en la tercera.

**PBL = ((Nº estimado alumnos comensales – "Nº" - x Precio unitario o precio máximo por menú, IVA incluido -P1-) + (Nº funcionarios con derecho a gratuidad – "Nº func." - x precio unitario funcionarios -P2-) x 352 días.**

El presupuesto base de licitación de la presente contratación asciende a **TRES MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA Y SIETE EUROS CON OCHENTA Y CUATRO CENTIMOS (3.285.187,84 euros)**, es decir **2.986.534,40 euros** (más el correspondiente I.V.A. del 10 %, que asciende a **298.653,44 euros**) que se financiará del siguiente modo:

AÑO	LOTE 1	LOTE 2	LOTE 3	LOTE 4	LOTE 5	LOTE 6
2021	84.312,25	141.672,85	64.308,20	70.078,80	62.339,20	90.599,30
2022	269.799,20	453.353,12	205.786,24	224.252,16	199.485,44	289.917,76
2023	185.486,95	311.680,27	141.478,04	154.173,36	137.146,24	199.318,46
<b>TOTAL</b>	<b>539.598,40</b>	<b>906.706,24</b>	<b>411.572,48</b>	<b>448.504,32</b>	<b>398.970,88</b>	<b>579.835,52</b>

(Tabla de importes con IVA incluido)





Para calcular el presupuesto base de licitación y en relación con los precios unitarios para los alumnos (P1) indicados en el anexo II se han tenido en cuenta los siguientes costes directos e indirectos y beneficio industrial estimados (además del IVA):

Lote	Precio máximo por menú (€) IVA incluido	Precio base (€)	Costes directos (materias primas)	Costes indirectos (costes de personal, Seg. Social, vestuario, etc.)	Gastos generales y de estructura	Margen de beneficio	IVA
1	4,98	4,53	1,16	2,60	0,28	0,49	0,45
2	11,21	10,19	1,28	7,20	0,64	1,07	1,02
3	11,86	10,78	1,28	7,70	0,67	1,13	1,08
4	9,80	8,91	1,28	6,14	0,56	0,93	0,89
5	5,34	4,85	1,16	2,88	0,30	0,51	0,49
6	11,21	10,19	1,28	7,20	0,64	1,07	1,02

El desglose de costes salariales estimados por categorías salariales según el convenio colectivo aplicable se estiman para los lotes 1 y 5 en 52% del coste total de personal necesario para la categoría de monitores de comedor (personal de atención y cuidado de alumnos) y un 48 % para el personal de cocina (cocinero/a); para los lotes 2, 4 y 6 en el 76,5 % para la categoría de monitores y el 23,5 % para personal de cocina; y para el lote nº 3 el 71,5 % para la categoría de monitores y el 28,5 % para el personal de cocina, siendo irrelevante en este caso el género ya que el convenio colectivo de hostelería no hace distinción al respecto para estas categorías profesionales, por lo que pueden ser ocupados los puestos por personas de uno u otro género sin diferencias de salario.

En el precio del menú se incluye la elaboración de los menús, bien en el propio centro escolar, en cocinas de Centros Educativos cercanos al de prestación del servicio o bien en cocinas centrales de las empresas, con transporte de los mismos a los centros docentes, así como las actuaciones complementarias inherentes a la prestación del servicio, las cuales se concretan, entre otras definidas en el PPT, en:

- Programación de los menús.
- Adquisición de las materias primas alimentarias y no alimentarias.
- Elaboración de los menús y su distribución a los comensales.
- Atención, apoyo y vigilancia a los alumnos usuarios del comedor, a través de una adecuada dotación de personal.
- Limpieza de las instalaciones así como del material de cocina y comedor.



Sin embargo, el precio máximo por menú abonar por los usuarios adultos (P2) será de 4,09 euros IVA incluido, habida cuenta que la prestación recibida no incluye costes de atención y cuidado (monitores de comedor) que se presta solo al alumnado, y por otra parte hay que tener en cuenta un consumo de materias primas en estos menús un 27 % superior como promedio al que corresponde al alumnado. Sobre dicho precio máximo se aplicará el coeficiente reductor correspondiente a la baja realizada por la empresa adjudicataria en el proceso de licitación. El desglose de costes directos, indirectos y beneficio industrial es el siguiente:

Lotes	Precio máximo por menú (€) IVA incluido	Precio base (€)	Costes directos (materias primas)	Costes indirectos (costes de personal, Seg. Social, vestuario, etc.)	Gastos generales y de estructura	Margen de beneficio	IVA
1 a 6	4,09	3,72	1,47	1,63	0,23	0,39	0,37

El sistema para determinar el precio de cada contrato, está basado en la información relativa a unidades de ejecución (nº estimado de comensales multiplicado por el nº de días de prestación del servicio) y valor de mercado (precio unitario), según se indica a continuación:

El **precio unitario** de cada contrato se define como el precio a abonar por cada día de utilización del servicio de comedor por parte de los alumnos usuarios del mismo y se denominará **precio máximo por menú**. Dicho precio incluye todos los gastos, primas de seguro, tasas e impuestos que sean de aplicación, en especial el Impuesto sobre el Valor Añadido.

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

**Valor Estimado: 5.973.068,80 €**

El valor estimado del contrato, considerando la duración inicial prevista y las posibles prórrogas, así como el hecho de que no se prevén modificaciones incrementativas del mismo, asciende a **5.973.068,80 euros**, una vez excluido el IVA.

IMPORTE DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (€)			
PBL sin IVA	Imp. Prórrogas, sin IVA	Imp. modificaciones	Valor estimado
<b>2.986.534,40</b>	<b>2.986.534,40</b>	<b>0,00</b>	<b>5.973.068,80</b>



El valor estimado de cada uno de los lotes es el que se indica a continuación:

Lote 1:	981.088,00€
Lote 2:	1.648.556,80€
Lote 3:	748.313,60€
Lote 4:	815.462,40€
Lote 5:	725.401,60€
Lote 6:	1.054.246,40€

**Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado:** Precios unitarios.

**SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA (SARA):** si

#### D.- CRÉDITO.

El gasto derivado de la utilización del servicio de comedor escolar por parte de los usuarios que tienen derecho a la gratuidad del mismo de acuerdo con lo establecido en la normativa reguladora del servicio asciende a **2.969.401,60 euros**, cuyo desglose por lotes y anualidades se especifica en el anexo II, se financiará con cargo a la aplicación presupuestaria 15.04.00.422J.270.00 del presupuesto de gastos de la Consejería de Educación y Cultura, con el siguiente desglose de anualidades:

Año 2021: 463.969,00 euros.

Año 2022: 1.484.700,80 euros.

Año 2023: 1.020.731,80 euros

**Financiación CARM:** SI

**Gastos de tramitación anticipada:** NO.

#### E.-REVISIÓN DE PRECIOS

No procede.

#### F.- PLAZO DE EJECUCIÓN

##### PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de duración de los contrato será de 2 años, (24 meses) a partir del día 1 de septiembre de 2021 y hasta el último día del curso escolar 2022-23 (31 de agosto de 2023), según el calendario escolar vigente para los cursos escolares 2021-22 y 2022-23. No obstante, la prestación efectiva del servicio coincidirá con el calendario lectivo vigente en cada momento, prestándose el servicio todos los días de funcionamiento de comedor establecidos en la Resolución de la **Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras** por la que se dictan para instrucciones sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar para cada curso.

##### PRÓRROGA

El contrato podrá ser prorrogado respecto a cada uno de los lotes, en los términos previstos por la legislación vigente, **por un periodo máximo de dos años**, que podrá realizarse en una sola prórroga que comprenda dos cursos escolares (del 1 de



25/03/2021 10:51:19

25/03/2021 10:47:34 PEREZ GRAU, ALICIA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los hechos 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)

<p>En el caso de que se produzca un retraso en la fecha de adjudicación prevista, con el consiguiente inicio de la ejecución en una fecha posterior, su vigencia se iniciará a partir del día siguiente a la formalización, concluyendo al final del curso 2022-23 (31 de agosto de 2023) efectuándose en la resolución de adjudicación los ajustes proporcionales necesarios en los elementos del contrato afectados, tales como el plazo, precio e importe de la garantía definitiva, en su caso.</p> <p><b><u>LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:</u></b></p> <p>En los respectivos centros educativos</p> <p><b><u>HORARIO:</u></b></p> <p>El horario de prestación del servicio lo fijará cada centro de acuerdo con la normativa aplicable y con el previsto en la autorización de puesta en funcionamiento del servicio. En todo caso, el horario de atención y cuidado de los alumnos usuarios del servicio de comedor escolar comprenderá desde la finalización del horario lectivo hasta la hora de inicio de las actividades formativas extraescolares de la tarde, sin que dicha duración pueda exceder de dos horas y treinta minutos.</p> <p><b><u>RECEPCIÓN:</u></b></p> <p>Finalizado el contrato se firmará certificado de conformidad por la prestación del servicio.</p>	<p>septiembre de 2023 hasta el 31 de agosto de 2025) o en dos prórrogas sucesivas que comprendan un solo curso cada una de ellas.</p>
--	---

**G.- PLAZO DE GARANTÍA**

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

**H.- GARANTÍAS**

<p><b><u>PROVISIONAL</u></b></p> <p>No se exige</p>	<p><b><u>DEFINITIVA</u></b></p> <p><b><u>5% del presupuesto base de licitación (IVA excluido).</u></b></p> <p>Posibilidad de constitución mediante retención del precio: No</p>
---	---



## I.- FORMA DE PAGO

El contratista tiene derecho al abono, con arreglo a los precios convenidos de los trabajos que realmente ejecute, con sujeción al contrato otorgado, a sus modificaciones aprobadas y a las órdenes dadas por la Administración.

El precio a abonar a la empresa adjudicataria como contraprestación por la gestión del servicio de comedor se calculará para cada mes de prestación del servicio con referencia al número de comensales previstos para cada mes comunicado a la empresa por la dirección del centro educativo.

Cuando el número de menús efectivamente servidos a lo largo del mes sea superior al producto del número de comensales previsto por el número de días de funcionamiento del comedor, se abonará el importe correspondiente al número de menús servidos por el precio del menú.

Cuando el número de menús efectivamente servidos a lo largo del mes sea inferior al previsto, se abonará el importe correspondiente al número de menús servidos por el precio del menú más la cantidad que corresponda como compensación por menús previstos y no servidos, conforme a lo establecido en esta memoria.

El número estimado de comensales que se especifica en este pliego, se ha calculado teniendo en cuenta la información facilitada por la dirección de los respectivos centros educativos según el número medio de alumnos usuarios y de personal funcionario durante el último curso escolar.

El número estimado de comensales que figura en este pliego regirá como número previsto de comensales para el primer mes de funcionamiento del servicio. Respecto a los meses sucesivos, la dirección del centro deberá comunicar a la empresa, con una antelación mínima de tres días hábiles al inicio del mes, el número previsto de comensales para dicho mes desglosado por grupos a efectos de ratios de dotación de cuidadores, al objeto de que la empresa provea las necesidades de personal y organizativas que corresponda.

La empresa adjudicataria podrá facturar un 60 % del importe de los menús previstos y no servidos en los centros ordinarios (lotes 1 y 5) durante los períodos en los que funcione normalmente el servicio, en concepto de compensación por los gastos de personal y otros de carácter fijo.

En el caso de los centros de Educación Especial (lotes 2, 3, 4 y 6) ese porcentaje se eleva al 80 % debido a la mayor ponderación de los gastos de personal y otros de carácter fijo en el coste final de la prestación

El pago del precio se efectuará al contratista por los respectivos centros educativos, con periodicidad mensual y **con carácter de pago parcial** de acuerdo con la certificación expedida por el/la directora/a del centro correspondiente relativa a cada mes natural de prestación del servicio. Dicho pago se realizará mediante cheque bancario o transferencia previa presentación de la correspondiente factura por parte de la empresa, que deberá ser conformada por el/la directora/a del centro.

**El pago de la última mensualidad del servicio realizado quedara afecto al acto formal de prestación de conformidad por parte de la dirección del centro educativo**, respecto a la prestación realizada por la empresa adjudicataria, que se llevará a efecto dentro del mes siguiente a la fecha de finalización de la prestación objeto del contrato.

De dicho pago se podrá deducir, en su caso, el coste de las obligaciones contractuales no atendidas por la empresa adjudicataria, y que hayan debido ser realizadas por el propio centro educativo, como reparaciones de maquinaria, tareas de limpieza de instalaciones vinculadas al comedor u otras de similar naturaleza, de cuyos gastos responderá también con carácter subsidiario la garantía definitiva constituida por la empresa.



## J.- CRITERIOS DE SELECCIÓN

### Habilitación profesional: No

**No será exigible la clasificación del empresario al tratarse de contratos de servicios. No obstante, el empresario podrá acreditar su solvencia mediante su Clasificación.** La clasificación aplicable atendiendo a la correspondencia entre subgrupos de clasificación de servicios y códigos CPV incluidos en cada subgrupo del anexo II del RGLCAP, será la siguiente:

<b>Clasificación (ANEXO II RGLCSP):</b>	Grupo M. Subgrupo 6. Servicios de comidas para escuelas Categoría 3, 4 o 5
---	--

Las uniones temporales de empresarios, a efectos de clasificación, se regirán por lo dispuesto en el artículo 69.5 de la LCSP y en el RGLCAP.

### Acreditación de la solvencia económica y financiera.

Los licitadores deberán tener un volumen de negocios adecuado para la ejecución de los contratos.

Se acreditará mediante declaración del empresario indicando el volumen de negocios en el ámbito de actividades de gestión de comedores colectivos referido al mejor de los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o inicio de la actividad de la empresa.

El volumen anual de negocios del licitador, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas, **deberá ser igual o superior a 250.000 euros (IVA incluido)**. Este importe se ha establecido a la vista del importe de las anualidades de los distintos lotes que integran esta contratación.

El criterio de solvencia económica y financiera elegido, de entre los previstos en el art. 87 de la LCSP, se considera el más conveniente para esta contratación por ser un criterio objetivo, adecuado al objeto de esta contratación y fácilmente comprobable por la Mesa de Contratación al estar sujeto a una cuantificación concreta y un medio de acreditación sencillo. Los importes mínimos se han fijado en una cuantía relativamente baja para hacer accesible la adjudicación no solo a grandes empresas del sector sino también a las medianas y pequeñas, facilitando la concurrencia.

### Solvencia técnica o profesional

La solvencia técnica o profesional se apreciará teniendo en cuenta los conocimientos técnicos, experiencia y fiabilidad en la realización de servicios de comedor escolar.

La solvencia técnica se acreditará mediante relación de los principales servicios de comedor escolar en los últimos tres últimos años, que incluya importe, fechas y destinatario, público o privado de los mismos, debidamente firmada por el representante o apoderado de la empresa, siendo necesario que el importe anual acumulado del año de mayor ejecución sea igual o superior a 200.000 euros (IVA incluido).



Cuando el destinatario sea una entidad del sector público, los servicios o trabajos efectuados e incluidos en la relación anterior, se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente.

Cuando se trate de servicios realizados a la propia Consejería de Educación y Cultura de la Región de Murcia, solo será preciso que sean relacionados por el empresario mediante una declaración al efecto.

Cuando el destinatario sea un sujeto privado, los servicios o trabajos efectuados e incluidos en la relación anterior se acreditarán mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

Se han elegido este medio para la acreditación de la solvencia técnica o profesional ya que la experiencia en la realización de servicios similares, tanto para el sector público como privado, proporciona la seguridad y autoconfianza que se desarrollan por la vivencia de situaciones que ayudan a reconocer de forma anticipada posibles peligros o riesgos, así como la forma de evitarlos, de modo que se emplee la mínima cantidad de energía y recursos para alcanzar el máximo rendimiento y obtener un trabajo de mayor calidad.

Cuando el contratista sea una empresa de nueva creación, entendiéndose por tal aquella que tenga una antigüedad inferior a 5 años, su solvencia técnica se acreditará mediante declaración indicando la maquinaria, material y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos de elaboración de los menús en la cocina central de la empresa. Dicha cocina central deberá disponer al menos de cocina de gama industrial con 6 u 8 fuegos, horno de convección, sistema de extracción de humos, mesa caliente, marmita de 100 o más litros, armarios frigoríficos con una capacidad conjunta de al menos 2000 litros, y arcones congeladores con capacidad conjunta mínima de 600 litros, así como el vehículo y utillaje necesario para el transporte de las comidas elaboradas en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y de temperatura. En cuanto al personal de cocina adscrito a dichas instalaciones para la elaboración de las comidas deberá ser como mínimo de un/a cocinero/a y un/a ayudante de cocina con contrato de al menos 25 horas semanales cada uno de ellos.

## K.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa, se tendrán en cuenta los siguientes criterios, por orden decreciente de importancia y ponderación:

### A.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS

**PUNTUACIÓN MÁXIMA: 55 puntos (lotes 2, 3, 4 y 6) o 79 puntos (lotes 1 y 5)**

	Criterio de adjudicación	Puntuación máxima
1.	Oferta económica.	35
2.	Aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado (solo para lotes 1 y 5)	24
3.	Aumento del % destinado al mantenimiento y reparación del equipamiento y las instalaciones.	12



4.	Calidad de materias primas.	8
<b>Puntuación total</b>		<b>55 (79 lotes 1 y 5)</b>

**B.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR.  
PUNTUACIÓN MÁXIMA: 21 PUNTOS**

	<b>Criterio de adjudicación</b>	<b>Puntuación máxima</b>
1.	Menús ofertados	21
<b>Puntuación total</b>		<b>21 puntos</b>

Los criterios A.2, A3, A4 y B1 deben considerarse criterios de calidad.

**A. Criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas:**

**Oferta económica: Este apartado tendrá una puntuación máxima de 35 puntos.**

La puntuación de este apartado se calculará en proporción a la rebaja ofertada sobre los precios máximos del menú de cada lote (P1 y P2) indicados en el anexo I a esta memoria, del siguiente modo: cero puntos a las ofertas coincidentes con el presupuesto base de licitación (PBL) y la puntuación máxima de 35 puntos a la oferta de precio más bajo de las admitidas, pero solamente en el caso de que la baja de esa oferta respecto del PBL sea igual o superior al 10%. Si la oferta de menos precio no supera ese umbral, se entiende que no supone una mejora significativa del precio del contrato y se le asigna la mayor puntuación, pero no la máxima que se puede obtener por el criterio de precio.

La expresión matemática de esta fórmula es la siguiente:

Bi

$$Vi = \frac{B_i}{\text{May}(B_s, B_{\text{max}})} \times 35$$

May (Bs, Bmax)

Siendo:

Vi: Puntuación otorgada a cada oferta económica.

Bi: Baja porcentual correspondiente a cada oferta (i)

Bs: Baja significativa, valor que se fija en el 10% del PBL (valor 10)

Bmax: Baja porcentual máxima de entre las presentadas (y admitidas)

May (Bs, Bmax): Representa en valor porcentual mayor de los dos indicados.

Debe entenderse a estos efectos que la rebaja ofertada en términos porcentuales es la misma para los dos precios P1 y P2 y determina la baja final que se realiza sobre el PBL.

**Aumento de las ratio de dotaciones de personal en atención y cuidado de alumnos** (monitores/cuidadores), sobre las previstas en el artículo 16 de la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por





la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (BORM de 28 de julio de 2006). **(Máximo 24 puntos)** por una de las dos aumentos , "a" o "b" siguientes:

- a) Por ofertar un aumento del 20% sobre las ratios reglamentarias de dotación de personal de atención y cuidado de los alumnos: 15 puntos.
- b) Por ofertar un aumento del 30% en las ratios reglamentarias de dotación de personal de atención y cuidado de alumnos: 24 puntos.

Estos aumentos afectan solamente a los lotes 1 y 5, por lo cual este apartado no constituirá criterio de valoración para los lotes 2, 3, 4 y 6.

Se considera conveniente establecer este criterio ya que el aumento de la ratio de personal de atención y cuidado del alumnado, sobre los mínimos previstos reglamentariamente, redundaría directamente en la calidad final del servicio, al suponer que va a dotarse a los comedores de más personal que atiende directamente a los alumnos usuarios tanto durante las comidas como en los periodos de ocio anterior y posterior a estas, que se dedican a actividades de ocio y otras de contenido educativo, de fomento de la convivencia, etc.

**Aumento del % destinado al mantenimiento y reparación del equipamiento y las instalaciones sobre el previsto** en el apartado 9.2 del PPT para mantenimiento y reparación de maquinaria y de instalaciones (máximo 12 puntos).

- Aumento hasta el 3%: 6 puntos.
- Aumento hasta el 4%: 12 puntos.

**Calidad de las materias primas (máximo 8 puntos):**

Se valorará conjuntamente la calidad y características nutricionales de los principales productos de acuerdo con su origen y calidad alimentaria.

A continuación se expone un listado de las categorías valorables a las principales materias primas para la elaboración de comidas para comedores escolares, cuya oferta se realizará en el modelo anexo VI. c) del presente pliego.

**Aceites.**

- Por ofertar aceite de oliva virgen: 0,5 puntos
- Por ofertar aceite de oliva virgen extra: 1 punto.

**Carnes:**

- Por ofertar carne de cerdo, vacuno, pollo categoría primera fresca: 0,5 puntos.
- Por ofertar carne de cerdo, vacuno, pollo categoría extra fresca: 1 punto.

**Productos cárnicos:**

- Por ofertar productos cárnicos categoría primera: 0,5 puntos.
- Por ofertar productos cárnicos categoría extra: 1 punto.

**Pescados:**

- Por ofertar pescado blanco/azul fresco, fileteado, sin espinas: 1 punto.

**Huevos:**

- La categoría mínima exigida será la M (medianos).



Por ofertar huevos categoría L y XL: 0.5 puntos

**Arroz.**

Se recomienda el uso de las siguientes categorías: Extra (5% de grano partido) o Primera (10% de grano partido).

Por ofertar arroz categoría primera: 0,5 puntos.

Por ofertar arroz categoría extra o superior: 1 punto.

**Pan.**

Por ofertar pan blanco/integral horneado en el día sin congelar: 0,5 puntos.

**Verduras y frutas:**

En general se utilizarán verduras y frutas de temporada, calidad extra o primera. Podrán ofertarse frutas y verduras de producción ecológica.

Por ofertar frutas o verduras de calidad extra: 0,5 puntos

Por ofertar frutas o verduras de origen ecológico: 1 punto.

**Conservas vegetales:**

Se recomienda la utilización de calidad extra y primera, excepto en conservas de pimientos en tiras que podrán ser de segunda categoría.

Por ofertar conservas vegetales calidad primera: 0,5 puntos.

Por ofertar conservas vegetales calidad extra: 1 punto.

Además, proporcionarán un listado de los productos a suministrar con indicación de la marca comercial y categoría, extra o primera, según la oferta que cada empresa realice. El documento justificativo para este apartado contendrá un máximo de 15 folios, escritos por una cara, letra Arial 11, espaciado (1,5), más anexos.

La elección de este criterio permitirá apreciar aspectos diferenciales en la calidad de las materias primas o productos intermedios utilizados para la elaboración de los menús, lo que incentivará que las empresas se esfuercen en utilizar productos de la mejor calidad global dentro de las clasificaciones propias de cada producto.

**B. Criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor.**

**Menús ofertados (máximo 21 puntos):**

Las empresas deberán aportar, como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas, para el periodo de seis semanas para el que está indicado dicho menú. La inclusión de menús adecuados para alumnos celíacos o que sufran otras patologías o intolerancias de tipo alimentario, debidamente diagnosticadas, será requisito indispensable en la oferta de los menús para todas las empresas de todos los centros educativos incluidos en los diferentes lotes a los que cada empresa participe.

Además, por aportar para su valoración, por juicio de valor, las fichas técnicas y ofrecer a los comensales hasta 4 de los menús propuestos, incluido el elegido por cada empresa como requisito mínimo indispensable:

- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 2 de los menús de los definidos como menú tipo 1 y menú tipo 2: se le otorgará hasta 7 puntos.
- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 3 de los menús de los definidos como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3: se le otorgará hasta 14 puntos.



• Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 4 de los menús de los definidos como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y además el menú tipo 4: se le otorgará hasta 21 puntos.

Para otorgar la puntuación correspondiente por juicio de valor en este apartado se tomará en consideración, a la vista de las fichas técnicas aportadas, el grado de adecuación de los menús ofertados a las prescripciones contenidas en los apartados 5 y 6 (puntos 1, 2 y 3) del Pliego de prescripciones técnicas.

### L.-CRITERIOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LAS OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS.

Se considerarán incursas inicialmente en presunción de anormalidad, a los efectos previstos en el artículo 149.2 b) LCSP, las ofertas cuyas bajas respecto a la media aritmética (MA) de todas las ofertas admitidas superen los porcentajes que se indican a continuación, teniendo en cuenta las características de la oferta realizada en su conjunto (es decir, considerando también los aspectos de la oferta que se valoran en los demás criterios distintos de la oferta económica pero que tienen incidencia directa en el coste del servicio, es decir el aumento en las ratios de dotación del personal, el aumento del % destinado al mantenimiento y reparación del equipamiento y las instalaciones y la calidad de las materias primas

Puntuación obtenida en los demás criterios de adjudicación mediante fórmulas distintos al precio (criterios A2, A3, A4 y B1). Lotes 1 y 5	Límite % de baja sobre la media aritmética de las ofertas (*).
0	18 %
De 0,5 a 64,5	Se minora dicho porcentaje a razón de - 0,10 % por cada 0,5 puntos obtenidos*
65	5 %

(\*) Por ejemplo si una empresa ha ofertado 20% en la mejora de la ratio de dotación de personal, (por la que obtiene 15 puntos), un aumento hasta el 3% de la facturación destinado a mantenimiento (por lo que obtiene 6 puntos), ha obtenido 7 puntos en la calidad de las materias primas y 16,5 puntos por los menús ofertados (total



44,5 puntos) el límite de baja desproporcionada sería de una baja del 9,1 % sobre la MA, es decir  $18\% - ((44.5 \text{ puntos} / 0,5) \times 0,1\%) = 9,1\%$ .

Puntuación obtenida en los demás criterios de adjudicación mediante fórmulas distintos al precio (criterios A3, A4 y B1). Lotes 2, 3, 4 y 6	Límite % de baja sobre la media aritmética de las ofertas (*)
0	13,2 %
De 0,5 a 40,5	Se minorará dicho porcentaje a razón de - 0,10 % por cada 0,5 puntos obtenidos*
41	0%

Para el cálculo de la MA se aplicarán las siguientes reglas: calculada inicialmente la media aritmética de todas las ofertas se comprobará si existen ofertas que superan en más de un 10 % dicha MA (por ejemplo si la MA inicial de todas las ofertas es del 10 % de baja, es decir oferta de precios al 90 % del presupuesto base de licitación del lote, cumplen esa condición las ofertas de precio a más del 99 % o a menos del 81 % de la tabla de precios de referencia). En el caso de que existan ofertas de estas características se calculará una nueva MA solo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado, que será la que se tome como referencia para determinar las ofertas incursas en situación de anormalidad.

Cuando se identifique una proposición como anormal o desproporcionada, la documentación que la empresa deberá presentar para su **justificación no excederá de 20 páginas** en papel DIN-A4 (210 x297 mm), márgenes de 25 mm a cada lado, con letra «Times New Roman» tamaño 12, por una sola cara y con las páginas numeradas.

## M.- DECLARACIONES RESPONSABLES A PRESENTAR POR LOS LICITADORES

DEUC Anexo III

DECLARACIÓN COMPLEMENTARIA Anexo VII



## N.-OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE ESTE CONTRATO

**1.- Subrogación.** El adjudicatario de los contratos basados se subrogará en los contratos de trabajo de los trabajadores de la empresa contratista saliente, en su caso, que se encuentren en los supuestos previstos en el punto 4 del Anexo I "Regulación de los contratos fijos-discontinuos, sucesión de empresas y categorías en el sector de colectividades-independientemente de que se trate de comida in situ o a domicilio- y en particular en comedores escolares", del Convenio Colectivo para la Hostelería de la Región de Murcia, publicado en el BORM nº 64 de fecha 15-03-2008.

La información sobre trabajadores a efectos de posible subrogación se recoge en el anexo III del Pliego de prescripciones técnicas.

**Imposición de penalidades al contratista por incumplimiento de la Información sobre las condiciones de subrogación en contratos de trabajo, dentro de los límites establecidos en el artículo 192 de la LCSP.**

- Entre 6 y 10 días de retraso desde la recepción de la solicitud de información: por cada día de retraso: 100 €.
  - A partir del undécimo día de retraso desde la recepción de la solicitud de información: por cada día de retraso 150 €.
- El importe total de penalidades no podrá superar el 1% del precio del contrato.

### 2.- Protección de datos.

Conforme a lo establecido en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y el Reglamento (UE) 2016/679, del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta a los datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos), y en especial en el Real Decreto-ley 14/2019, de 31 de octubre, por el que se adoptan medidas urgentes por razones de seguridad pública en materia de administración digital, contratación del sector público y telecomunicaciones, en el que se introducen a este respecto modificaciones a la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, con la finalidad de introducir medidas que garanticen en todas las fases de la contratación el respeto por parte de los contratistas y subcontratistas de la legislación de la Unión Europea en materia de protección de datos:

1. El adjudicatario queda expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar ni utilizar con fines distintos a los directamente relacionados con la ejecución del contrato. En este caso la cesión de datos personales de alumnos usuarios del servicio de comedor tiene la única finalidad de controlar la utilización de dicho servicio por parte de los mismos, de cara al debido control de las comidas servidas y de las previstas y no servidas, en su caso, y su repercusión a efectos de facturación y pago de la prestación realizada, así como conocer la necesidad de preparar menús adaptados en los casos de alergias o intolerancias alimentarias previstos en la normativa aplicable, o supuestos análogos recogidos en las normas de funcionamiento del servicio de cada centro.

**2. En todo caso, el adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos.**

3. La empresa adjudicataria queda obligada a presentar antes de la formalización del contrato una declaración en la que ponga de manifiesto donde van a estar ubicados los servidores y donde se van a prestar los servicios asociados a los mismos.

4. Igualmente, queda obligado a comunicar cualquier cambio que se produzca, a lo largo de la vida del contrato, de la información facilitada en la declaración a la que se refiere el apartado 3 anterior.

5. Los licitadores quedan obligados a indicar en su oferta si tienen previsto subcontratar los servidores o los servicios asociados a los mismos, el nombre o el perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional técnica, de los subcontratistas a los que se vaya a encomendar su realización.



### **3.- Recepciones parciales:** No procede

**4.- Penalidades:** En caso de cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato, el órgano de contratación podrá imponer al contratista penalidades de acuerdo a lo previsto en el artículo 192.1 de la LCSP previa amonestación al contratista y a propuesta del Responsable del contrato. Estas amonestaciones estarán motivadas en base informes de la dirección del centro educativo, dándose traslado a la empresa adjudicataria para que alegue cuanto estime oportuno antes de formalizar, en su caso, la correspondiente penalidad.

Serán penalizadas en cuantía no superior al 10% del precio del contrato (IVA excluido) cada una de ellas:

- a) La ejecución de la prestación de manera defectuosa o incorrecta, o incumplimiento de las instrucciones del Responsable del contrato.
- b) La falta de sustitución del personal dependiente de la empresa adjudicataria que no asista al trabajo por cualquier motivo justificado o cause baja por enfermedad, al día hábil siguiente a la fecha en que se produzca.
- c) La falta de asistencia al trabajo del personal dependiente de la empresa que no haya causado sustitución, cuando esta suponga 3 o más días a lo largo de un mes.

De acuerdo con lo dispuesto por el artículo 192.1 de la LCSP, estas penalidades serán proporcionales a la gravedad del incumplimiento y la cuantía del total de las mismas no podrá ser superior al 50% del precio del contrato.

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, a propuesta del Responsable del contrato, y dicho acuerdo será inmediatamente ejecutivo.

Las penalidades se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista o sobre la garantía que, en su caso, se hubiese constituido, cuando no puedan deducirse de las facturas correspondientes, de acuerdo con el artículo 194.2 de la LCSP.

### **5.- Causas de resolución del contrato.**

Son causas de resolución de este contrato las previstas en los artículos 211 y 313.1 de la LCSP, pudiéndose acordar de oficio o a instancia del contratista, mediante procedimiento en el que se garantice la audiencia al mismo, y con los efectos previstos en los artículos 213 y 313, puntos 2 y 3 de la LCSP.

Además de las previstas con carácter general en la LCSP, son causas de resolución del presente contrato las siguientes:

- 1.- La mala calidad reiterada en los alimentos y materiales o artículos empleados en la ejecución del contrato.
- 2.- La negligencia reiterada en la prestación del servicio, como la insuficiencia de los suministros de alimentos necesarios, los cambios reiterados de los menús programados y la falta de sustitución de personal vinculado al servicio en casos de inasistencia por enfermedad u otros motivos justificados.
- 3.- Incumplimiento por el contratista de sus obligaciones derivadas del contrato o incumplimiento injustificado de las que, para la mejor realización del servicio, le sean dadas por la Consejería en su labor fiscalizadora del mismo.
- 4.- La disminución del personal o de la cualificación profesional del mismo en los términos establecidos en el contrato, sin causa justificada.
- 5.- Se consideran **obligaciones esenciales** de este contrato, cuyo incumplimiento deviene en causa de resolución conforme al mencionado artículo 211.1 de la LCSP las siguientes:

a) El adjudicatario deberá tener suscrito un seguro que cubra, de forma suficiente, la responsabilidad civil por posibles daños y perjuicios que puedan producirse en las instalaciones o a las personas en el desarrollo del servicio contratado con una cuantía mínima de (600.000 €), especialmente los daños y perjuicios que pudieran producirse por intoxicación alimenticia y por los accidentes ocurridos durante el horario de comedor derivados de un incorrecto funcionamiento del servicio.



b) En el caso de que el número real de comensales aumente respecto del inicialmente previsto en este pliego, el necesario aumento de cuidadores para cubrir las ratios previstas y el del personal de cocina, en su caso, correrá íntegramente por cuenta de la empresa adjudicataria del servicio.

c) El adjudicatario será responsable de que el personal que vaya a adscribir a la ejecución de este contrato cumple con el requisito de no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye la agresión y abuso sexual, acoso sexual, prostitución y explotación sexual, exhibicionismo y provocación sexual, corrupción de menores, así como por trata de seres humanos, de conformidad con lo 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, modificada por la Ley 26/2015 de 28 de julio, debiendo recabar los certificados correspondientes de su propio personal. Además, deberá sustituir a aquellos empleados que de manera sobrevenida durante la ejecución del contrato incumplan el citado requisito.

d) Con independencia de las anteriores el adjudicatario está obligado a cumplir con las obligaciones recogidas en los puntos 11, apartados 1 y 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

#### **6.- Otras obligaciones.**

a) El contratista suscribirá el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y demás documentos que tengan carácter contractual, haciendo constar que conoce y acepta todas sus cláusulas. La ignorancia o desconocimiento en relación con ellas, con el Pliego de Prescripciones Técnicas, en su caso, con el contrato o con cualquier otro documento contractual no eximirá al contratista del cumplimiento de lo en ellos prevenido.

b) La prestación se ejecutará por el adjudicatario con estricta sujeción a las cláusulas estipuladas en el contrato y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y a la oferta presentada, observando fielmente lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y las órdenes que se le den por la Consejería de Educación y Cultura para la ejecución del mismo, así como las instrucciones que se le den en ese sentido por el Responsable del Contrato.

c) El adjudicatario estará obligado al pago, sin exclusión ni limitación de ninguna clase, de todos los gastos que sea necesario realizar para el completo cumplimiento de la prestación contratada, sean generales, de comunicación y publicidad, financieros, de personal o de otra naturaleza; los seguros cánones, tasas, impuestos, y contribuciones de cualquier clase, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA).

d) La gestión de suministros de las materias primas, productos de limpieza, suministro de gas para el funcionamiento de las instalaciones de cocina o cualesquiera otros productos o artículos necesarios para la realización de la prestación, así como el coste de los mismos, corren a cargo del adjudicatario, a excepción del agua y la energía eléctrica.

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

f) El adjudicatario deberá conservar en perfecto estado las dependencias e instalaciones vinculada a la ejecución del contrato, así como la maquinaria, mobiliario y menaje.

g) Los adjudicatarios están obligados a suministrar a la Consejería de Educación y Cultura, previo requerimiento y en el plazo de 15 días, toda la información que ésta precise para el cumplimiento de sus obligaciones de publicidad activa y acceso a la información pública, derivadas de los artículos 4 de la Ley 9/2013, de Transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, y 7 de la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, de Transparencia y Participación Ciudadana de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. La Consejería de Educación y Cultura podrá imponer multas en caso de incumplimiento de esta obligación, de conformidad con lo dispuesto en la citada normativa.

h) Será obligación del contratista indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 196.1 de la LCSP.

i) El adjudicatario está obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia medioambiental, social o laboral, y de seguridad y salud en el trabajo, así como a cumplir las condiciones salariales de los trabajadores conforme al convenio Colectivo sectorial de aplicación.



j) El personal adscrito a los trabajos dependerá exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario respecto del mismo.

A la extinción del contrato no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal del órgano de contratación.

k) En general, el contratista responderá de cuantas obligaciones le vienen impuestas en su carácter de empleador, así como del cumplimiento de cuantas normas regulan y desarrollan la relación laboral o de otro tipo, existente entre aquél, o entre sus subcontratistas, y los trabajadores de uno y otro, sin que pueda repercutir contra la Administración ninguna multa, sanción o cualquier tipo de responsabilidad que por incumplimiento de alguna de ellas, pudieran imponerle los Organismos competentes.

l) Los adjudicatarios designarán un coordinador del servicio, como interlocutor entre la empresa y la Dirección General de Infraestructuras y Promoción Educativa.

## Ñ.- PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA DE TRABAJO

No procede.

## O.- COMPROMISO DE ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS

No

## P.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

De conformidad con el artículo 202 de la Ley de Contratos del Sector Público, se establecen las siguientes condiciones especiales en relación con la ejecución del contrato:

Será obligación de la empresa adjudicataria, en relación con la plantilla que participe directa o indirectamente en la ejecución del contrato cumplir, alternativamente, alguna de las dos condiciones siguientes:

- Contar en dicha plantilla con un mínimo de un 3 % de personas con discapacidad en grado igual o superior al 33 %, siempre que dicha discapacidad sea compatible con las tareas propias de su puesto de trabajo, debiendo ser el número mínimo de estas personas de 1 con independencia del número de efectivos de personal totales de la empresa, y computándose las fracciones resultantes de la aplicación de esta ratio al alza, siempre que dicha fracción sea igual o superior a 0,5.
- Combatir el paro que afecta a las mujeres o el de larga duración mediante la contratación de una persona perteneciente a estos colectivos cuando no se cuente con ninguna en la plantilla de la empresa o aumentando en al menos una persona el personal encuadrable en estos colectivos.

El cumplimiento de dicha condición especial se acreditará por el contratista en el plazo de un mes a contar desde la fecha de formalización del contrato mediante declaración responsable. En el caso de incumplimiento se impondrá a la empresa adjudicataria una penalidad por importe del 2% del precio del contrato, IVA excluido.

Con la elección de estos criterios se pretende propiciar que las empresas que participan o deseen participar en licitaciones de contratos públicos tengan un enfoque de responsabilidad social corporativa, en aspectos que afectan a la integración socio-laboral de colectivos desfavorecidos, considerando además que el cumplimiento de alguna de estas dos condiciones resulta accesible para todas las empresas en mayor medida que otras condiciones también previstas en el art. 202 de la LCSP.





## Q.- GASTOS DE ENSAYO Y TASA GENERAL POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y ACTIVIDADES FACULTATIVAS

No procede.

## R.- SUBCONTRATACIÓN

Procede: Según lo previsto en el artículo 215 LCSP.

Indicación en la oferta de la parte del contrato que se pretenda subcontratar y nombre o perfil empresarial de los subcontratistas: SI

Tareas críticas: Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato, cuyo contenido prestacional tiene especial incidencia en la nutrición y salud de los alumnos usuarios, así como en los aspectos educativos transversales que se desarrollan en el horario de comedor, no se considera conveniente la posibilidad de subcontratación parcial del contrato en la mayor parte de la prestación objeto del mismo, por constituir esta una unidad funcional difícilmente divisible por tareas sin que quede seriamente comprometida la calidad final del servicio. En este sentido se consideran tareas críticas tanto la elaboración y servicio de las comidas, y las tareas de limpieza de las instalaciones, como la atención y cuidado del alumnado y el desarrollo de contenidos educativos en el horario de comedor, las cuales se encuentran estrechamente relacionadas.

Sí se podrían subcontratar otras tareas que forma parte de la prestación como, por ejemplo, el transporte a los centros de las comidas preparadas.

## S.- CESIÓN DEL CONTRATO

Procede: SI, siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 214 LCSP.

## T.- MODIFICACIONES DEL CONTRATO

El contrato podrá ser objeto de modificación en los casos previstos en el artículo 205 de la LCSP, siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 207 de dicha norma

## U.- ÓRGANO ADMINISTRATIVO CON COMPETENCIA EN CONTABILIDAD PÚBLICA

Intervención General de la Consejería de Hacienda

## V.- ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

Consejería de Educación y Cultura

Servicio de Contratación

Fax: 968-279612

Correo electrónico: contratacioneducacion@murciaeduca.es



## X.- UNIDAD ENCARGADA DEL SEGUIMIENTO

Dirección General Centros Educativos e Infraestructuras

## Y.- PERFIL DEL CONTRATANTE

El acceso al mismo se efectuará a través de la siguiente página web: <https://contrataciondeestado.es>

## Z.- CÓDIGO DIR3 QUE DEBE FIGURAR EN LOS CAMPOS OBLIGATORIOS DE LAS FACTURAS ELECTRÓNICAS.

A14028303 INTERVENCIÓN GENERAL	A14028752 Consejería de Educación y Cultura	A14028757 Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras
-----------------------------------	--	---

- Se podrá consultar el listado actualizado de los Códigos DIR en la dirección:  
<http://administracionelectronica.gob.es/ctt/dir3>



ANEXO II																			
CONTRATACIÓN SERVICIO DE COMEDOR DE 11 CENTROS EDUCATIVOS. CURSOS 2021-22 a 2022-23. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y FINANCIACIÓN DE LA CONSEJERÍA																			
LOTE	COD. CENT	CENTRO	LOCALIDAD	MUNICIPIO	MOD.	Nº .	GRAT.	Precio	Nº func.	Precio 2	Ppto. B.L.	Imp.09/21-11/21	F. 09/21-11/21	Imp. 12/21-11/22	F. 12/21-11/22	Imp. 12/22-8/23	F. 12/22-8/23	n.º cuid.(1)	
1	30002350	CEIP LA ASOMADA	LA ASOMADA	CARTAGENA	A	295	295	4,98	1	4,09	518562,88	81025,45	81025,45	259281,44	259281,44	178255,99	178255,99	S R.	
1	30010796	CEIP BEETHOVEN	CARTAGENA	CARTAGENA	B	12	12	4,98	0	4,09	21035,52	3286,80	3286,80	10517,76	10517,76	7230,96	7230,96	S R.	
Total lote 1												539598,40	84312,25	84312,25	269799,20	269799,20	185486,95	185486,95	
2	30002143	CEE PRIMITIVA LÓPEZ	LOS DOLORES	CARTAGENA	A	145	145	11,21	33	4,09	619667,84	96823,10	96823,10	309833,92	309833,92	213010,82	213010,82	28	
2	30010747	CEE ENRIQUE VIVIENTE	LA UNIÓN	LA UNIÓN	A	68	68	11,21	13	4,09	287038,40	44849,75	44849,75	143519,20	143519,20	98669,45	98669,45	15	
Total lote 2												906706,24	141672,85	141672,85	453353,12	453353,12	311680,27	311680,27	
3	30011417	CEE LAS BOQUERAS	LAS BOQUERAS	MURCIA	A	41	41	11,86	10	4,09	185560,32	28993,80	28993,80	92780,16	92780,16	63786,36	63786,36	8	
3	30008376	CEE EUSEBIO MARTINEZ	ALCANTARILLA	ALCANTAR.	A	50	50	11,86	12	4,09	226012,16	35314,40	35314,40	113006,08	113006,08	77691,68	77691,68	9	
Total lote 3												411572,48	64308,20	64308,20	205786,24	205786,24	141478,04	141478,04	
4	30008376	CEE PEREZ URRUTI	CHURRA	MURCIA	A	120	120	9,80	24	4,09	448504,32	70078,80	70078,80	224252,16	224252,16	154173,36	154173,36	20	
Total lote 4												448504,32	70078,80	70078,80	224252,16	224252,16	154173,36	154173,36	
5	30003822	CEIP ALFONSO GARCIA LOPEZ	PURIAS	LORCA	A	76	5	5,34	2	4,09	145735,04	22771,10	1918,40	72867,52	6138,88	50096,42	4220,48	S R.	
5	30008716	CEIP MICAELA SANZ	ARCHEVA	ARCHEVA	A	82	14	5,34	10	4,09	168530,56	26332,90	6361,30	84265,28	20356,16	57932,38	13994,86	S R.	
5	30008972	CEIP CONCEPCIÓN ARENAL	CARTAGENA	CARTAGENA	A	42	13	5,34	4	4,09	84705,28	13235,20	4717,90	42352,64	15097,28	29117,44	10379,38	S R.	
Total lote 5												398970,88	62339,20	12997,60	199485,44	41592,32	137146,24	28594,72	
6	30010899	CEE STMO. CRISTO MISERIC.	MURCIA	MURCIA	A	136	136	11,21	30	4,09	579835,52	90599,30	90599,30	289917,76	289917,76	199318,46	199318,46	28	
Total lote 6												579835,52	90599,30	90599,30	289917,76	289917,76	199318,46	199318,46	
TOTALES												3285187,84	513310,60	463969,00	1642593,92	1484700,80	1129283,32	1020731,80	

#### INFORMACIÓN GENERAL SOBRE ESTE ANEXO:

COD.CENTRO: Indica el código del centro donde se encuentra el comedor.

CENTRO: Denominación del centro donde está el comedor.

LOCALIDAD: Localidad en la que se ubica el centro.

MODAL.: Modalidad de gestión del comedor (Punto 2.2 del Pliego de prescripciones técnicas)

Nº : Número previsto de alumnos comensales para el primer mes de funcionamiento del servicio. Nº func.: número de funcionarios con derecho a gratuidad.

GRAT.: Número de alumnos con derecho a gratuidad (financiados por la Consejería)

Precio: Precio unitario o precio máximo por menú (IVA incluido) para los alumnos (P1); Precio 2: es el precio máximo por menú para los funcionarios (P2).

Ppto. Base de licitación: precio x nº x 352 días

Imp.: Importe del PBL en el periodo indicado, considerando 55 días en la primera anualidad, 176 días en la segunda y 121 días en la tercera.

Fin.: Importe del contrato financiado con cargo al presupuesto de la Consejería en el periodo indicado.

N.º cuid.: N.º de cuidadores que ha de aportar la empresa en función del n.º estimado de alumnos usuarios sin considerar las posibles mejoras. Cuando indica S R. es según ratios establecidas Orden reg.

(1) El n.º mínimo de cuidadores a dotar por la empresa sera de 2, con independencia de la ratio que resulte de aplicación, por ser el mínimo establecido por la norma

TOTAL PBL	3285187,84
TOTAL FINANCIACION POR LA CONSEJERIA DE EDUCACION Y CULTUR	2969401,60



## ANEXO III

### INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR EL FORMULARIO DOCUMENTO EUROPEO ÚNICO DE CONTRATACIÓN (DEUC)

EL DOCUMENTO ÚNICO EUROPEO DE CONTRATACIÓN (DEUC) consiste en una declaración responsable, por la que el licitador pone de manifiesto que cumple con los requisitos relativos a la capacidad para contratar, aptitud y solvencia, ausencia de prohibiciones de contratar y demás circunstancias exigidas, de conformidad con lo establecido en la cláusula 3 de este pliego.

Las empresas deberán cumplimentar el formulario del DOCUMENTO ÚNICO EUROPEO DE CONTRATACIÓN (DEUC), que a tal fin estará a su disposición en el Perfil de contratante, o bien en formato electrónico en la siguiente dirección de internet: <https://visor.registrodelicitadores.gob.es/espdp-web/filter?lang=es>

En caso de formular la declaración del DEUC mediante el servicio en línea de la Comisión Europea, deberán entrar como Operador económico, en "Examinar" cargarán el archivo XML que estará disponible en el Perfil de contratante y procederán a completar los datos que se les requieran, imprimir, firmar e incorporar el documento al sobre 1.

Los empresarios que deseen concurrir integrados en una unión temporal deberán presentar todos y cada uno de ellos un formulario de DEUC.

Igualmente, se exige que cuando una empresa recurra a la capacidad de otras entidades, se deberá adjuntar el DEUC de éstas, de forma separada y por cada una de las entidades de que se trate.

Cuando el pliego prevea la división en lotes del objeto del contrato, si los requisitos de solvencia económica y financiera o técnica y profesional exigidos variaran de un lote a otro, se aportará una declaración responsable por cada lote o grupo de lotes al que se apliquen los mismos requisitos de solvencia.

Las circunstancias relativas a la capacidad, solvencia y ausencia de prohibiciones de contratar, deberán concurrir en la fecha final de presentación de ofertas y subsistir en el momento de perfección del contrato.

Los licitadores podrán consultar los siguientes documentos en los que se facilita información adicional sobre la utilización del formulario DEUC:

- Reglamento (UE) nº 2016/7, que está disponible en la siguiente dirección de internet:

<https://www.boe.es/doue/2016/003/L00016-00034.pdf>

- Recomendación de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa del Estado relativa a la utilización del Documento Europeo Único de Contratación y que consta publicada en el BOE de fecha 8/4/2016, disponible en la siguiente dirección de internet:

<http://www.minhap.gob.es/Documentacion/Publico/D.G.%20PATRIMONIO/Junta%20Consultiva/informes/Informes%202016/Recomendacion%20de%20la%20JCCA%20sobre%20el%20DEUC%20aprobada%20el%206%20abril%20de%202016%203.pdf>



## ANEXO IV

### COMPROMISO DE FORMALIZACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL DE EMPRESAS

D./D<sup>a</sup> ....., vecino de ....., provincia de .....,y N.I.F.. nº ....., en representación de la Empresa ....., con domicilio en ..... y C.I.F. ....

D./D<sup>a</sup>. ....., vecino de ....., provincia de ....., y N.I.F. nº ....., en representación de la Empresa ....., con domicilio en ..... y C.I.F. ....

### DECLARAN

**1º.-** Que se comprometen en nombre de las Empresas ..... y ....., conjunta y solidariamente, a ejecutar (las obras, trabajos, etc.) denominados “.....”, expediente .....

**2º.-**Que asimismo se comprometen, caso de resultar adjudicatarios, a constituirse en Unión Temporal de Empresas.

**3º.-** Que la participación de cada una de la Empresas es la siguiente:

- ..... %
- ..... %



4º.- Que designan a D. .... para que, durante la vigencia del contrato, ostente la plena representación de la U.T.E., y el domicilio de la misma, a efectos de notificación, será: .....

5º.- Que al objeto de que el órgano de contratación efectúe las **comunicaciones electrónicas** relacionadas con este procedimiento de contratación, DECLARO que los datos de las personas autorizadas (máximo 2) son los siguientes:

Nombre y Apellidos	NIF	Correo electrónico donde recibir comunicaciones telemáticas

6º.- De conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional decimoquinta de la LCSP y en la Orden de 28 de octubre de 2016, de la Consejería de Hacienda y Administración, las notificaciones derivadas de este procedimiento se practicarán mediante **Dirección Electrónica Habilitada** (DEH), para lo que deberán aportar al órgano de contratación los siguientes datos:

Nombre y Apellidos del representante de la UTE:
NIF del representante de la UTE:
Teléfono móvil:
Correo Electrónico:

\*DEH: <https://notificaciones.060.es>

En ....., a ..... de ..... de.....

Fdo.: .....

Fdo.: .....



**ANEXO V**

**COMPROMISO DE ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El/la que suscribe....., con N.I.F.  
..... y domicilio .....,  
en su propio nombre, o en representación de .....  
....., con C.I.F.....y domicilio  
social en .....,  
Teléfono ..... y fax nº....., al objeto de concurrir a la licitación  
del contrato relativo a (objeto del contrato)  
....., declara:

Que se compromete a adscribir a la ejecución del referido contrato los medios especificados en  
el **apartado O del Anexo I**, en caso de resultar adjudicatario del mismo, y cuyo detalle concreto  
es el siguiente:

En ....., a ..... de ..... de.....

**Fdo.:**

25/03/2021 10:51:19 | PEREZ GRAU, ALICIA  
25/03/2021 10:47:34 | PEREZ GRAU, ALICIA  
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los hechos 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)



**ANEXO VI. a)**

**OFERTA ECONÓMICA. LOTE Nº .....**

El/la que suscribe ....., con  
N.I.F. .... y domicilio  
....., en su propio nombre, o  
en representación de .....,  
con C.I.F.....y domicilio social en  
....., teléfono  
..... y fax nº....., se compromete a ejecutar el contrato  
de **SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR EN 11 CENTROS EDUCATIVOS DE LA  
CARM (CURSOS 2021-22 a 2022-23)** correspondiente al lote arriba indicado por un  
precio por menú de:

- ..... euros, (IVA incluido) –P1- o precio menú alumnos
- ..... % (en letra, con dos decimales)
- ..... euros, (IVA incluido) –P2- o precio menú funcionarios
- ..... % (en letra, con dos decimales)

(En caso de discrepancia prevalecerá el precio indicado en letra)

Es decir por un precio total (IVA incluido del 10 %) de:

***((Nº estimado alumnos comensales –“Nº”- x Precio unitario o precio máximo por menú, IVA incluido -P1-) + (Nº funcionarios con derecho a gratuidad –“Nº func.”- x precio unitario funcionarios -P2-)) x 352 días = ..... euros.***

(En caso de discrepancia prevalecerá el precio total calculado conforme a los precios unitarios IVA incluido arriba indicados)

Todo ello de acuerdo con los Pliegos de Prescripciones Técnicas y de Cláusulas Administrativas Particulares por los que se rige dicho Acuerdo Marco, cuyos contenidos declara conocer y aceptar.

En ....., a ..... de ..... de.....

Fdo.





### ANEXO VI. b)

#### OFERTA DE PRESTACIONES ADICIONALES (criterios 2 y 3). LOTE Nº ..... (\*)

El/la que suscribe ....., con N.I.F. .... y domicilio ....., en su propio nombre, o en representación de ....., con C.I.F.....y domicilio social en ....., teléfono ..... y fax nº....., se compromete a ejecutar el contrato de **SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR EN 11 CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (CURSOS 2021-22 a 2022-23)** correspondiente al lote arriba indicado realizando las siguientes prestaciones adicionales:

#### 2. Aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado

- A) Aumento del 20% en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado de los alumnos: 15 puntos.
  - B) Aumento del 30 % en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado de alumnos: 24 puntos.
- Opción ofertada: ..... (indicar "A" o "B" o "Ninguna")

#### 3. Aumento del % destinado al mantenimiento y reparación del equipamiento y las instalaciones .

- A) Aumento hasta el 3%: 6 puntos.
  - B) Aumento hasta el 4%: 12 puntos.
- Opción ofertada: ..... (indicar "A" o "B" o "Ninguna")

En ....., a ..... de ..... de.....

Fdo.:

(\*) El criterio 2 solo es aplicable a los lotes 1 y 5 (solo se debe ofertar en esos lotes)

25/03/2021 10:51:19 | PEREZ GRAU, ALICIA | Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los hechos 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)



**ANEXO VI. c)**

**OFERTA DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS.**

El/la que suscribe ....., con  
N.I.F. .... y domicilio  
....., en su propio nombre, o en  
representación de ....., con  
C.I.F.....y domicilio social en  
....., teléfono  
..... y fax nº....., se compromete a ejecutar el contrato  
de **SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR EN 11 CENTROS EDUCATIVOS DE LA  
CARM (CURSOS 2021-22 a 2022-23)** utilizando las materias primas que se indican a  
continuación con las categorías o tipos de calidad indicados en cada caso:

MATERIA PRIMA	SI /NO
<b>Aceites.</b>	
Aceite de oliva virgen: 0,5 puntos	
Aceite de oliva virgen extra: 1 punto.	
<b>Carnes:</b>	
Carne de cerdo, vacuno, pollo categoría primera fresca: 0,5 pts.	
Carne de cerdo, vacuno, pollo categoría extra fresca: 1 punto.	
<b>Productos cárnicos:</b>	
Productos cárnicos categoría primera: 0,5 puntos.	
Productos cárnicos categoría extra: 1 punto.	
<b>Pescados:</b>	
Pescado blanco/azul fresco, fileteado, sin espinas: 1 punto.	
<b>Huevos:</b>	
Huevos categoría L y XL: 0.5 puntos	
<b>Arroz.</b>	



Arroz categoría primera: 0,5 puntos.	
Arroz categoría extra o superior: 1 punto.	
<b>Pan.</b>	
Pan blanco/integral horneado en el día sin congelar: 0,5 puntos.	
<b>Verduras y frutas:</b>	
Frutas o verduras de calidad extra: 0,5 puntos	
Frutas o verduras de origen ecológico: 1 punto.	
<b>Conservas vegetales:</b>	
Conservas vegetales calidad primera: 0,5 puntos.	
Conservas vegetales calidad extra: 1 punto.	

En ....., a ..... de ..... de.....

Fdo.:



## ANEXO VII

### MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE COMPLEMENTARIA AL DEUC

D/D<sup>a</sup>....., con NIF nº....., en nombre propio o en representación de la empresa .....con CIF....., a los efectos de participar en el procedimiento de licitación del contrato.....

.....  
y conociendo los Pliegos de Cláusulas Administrativas y Técnicas obrantes en el expediente de contratación,

#### DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

1º.- Que en relación con lo dispuesto en el artículo 13. 2 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, relativo a la necesidad de AUTORIZACIÓN de forma expresa a la Administración para la consulta u obtención de datos, manifiesto expresamente que (marcar con una X):

SÍ

NO

Autorizo al Órgano de Contratación a obtener (1\*), de forma electrónica o por otros medios, los Certificados de estar al corriente en sus obligaciones con la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, con la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, con la Seguridad Social y de estar dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas, necesarios para la tramitación de este procedimiento

2º.- Elegir una de las dos opciones siguientes (Marcar con una X la elegida):

Que la empresa a la que represento **NO** pertenece a ningún grupo de acuerdo con los requisitos establecidos en el artículo 42.1 del Código de Comercio, a efectos de lo previsto en el artículo 86 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se



aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

Que la empresa a la que represento **SÍ** pertenece a un grupo empresarial en los términos señalados en el párrafo anterior, según se indica a continuación:

✓ Grupo Empresarial:.....

✓ Empresas del grupo que concurren a la presente licitación:

- .....
- .....
- .....

**3º.-** Declaración de que son válidos y están vigentes los datos que constan en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas, relativos a la empresa licitadora.

**4º.-** De conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional decimoquinta de la LCSP as notificaciones derivadas de este procedimiento se practicarán mediante Dirección Electrónica Habilitada (DEH), para lo que deberán aportar al órgano de contratación los siguientes datos:

Nombre y Apellidos/razón social del licitador:
NIF de licitador
Teléfono móvil:
Correo Electrónico:

\*DEH: <https://notificaciones.060.es>

**5º.-** Que al objeto de que el órgano de contratación efectúe las comunicaciones electrónicas relacionadas con este procedimiento de contratación, DECLARO que los datos de las personas autorizadas (máximo 2) son los siguientes:

Nombre y Apellidos	NIF	Correo electrónico donde recibir comunicaciones telemáticas
--------------------	-----	---




6º.- Que se somete expresamente a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles en cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitante (para el supuesto de ser empresa extranjera)

Y para que conste, a los efectos oportunos, firmo la presente en ....., a ..... de ..... de .....

Notas

(1\*) *La autorización concedida por el firmante puede ser revocada en cualquier momento mediante escrito dirigido al órgano de contratación*

25/03/2021 10:51:19

25/03/2021 10:47:34 | PEREZ GRAU, ALICIA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los hechos 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)

ARENZA GULLAMÓN, JOSÉ LUIS



## ANEXO VIII TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

### A) Descripción general del tratamiento de datos personales a efectuar.

El tratamiento consistirá en la recepción por parte de la empresa adjudicataria de datos relativos a los alumnos usuarios del servicio de comedor necesarios para la gestión del servicio conforme a lo previsto en la Orden de 17 de julio de 2006, de la Consejería de Educación y Cultura, por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (BORM de 28 de julio de 2006), necesarios para controlar la utilización del comedor y el abono de los pagos correspondientes, dotación del personal de cocina y el de atención y cuidado de los alumnos, identidad de los padres y elaboración de menús adaptados al perfil del alumnado, en su caso.

El personal adscrito por el adjudicatario, para proporcionar los servicios establecidos en el presente pliego puede tratar datos personales. Los datos personales se tratarán únicamente por el personal adscrito y al único fin de efectuar el alcance contratado.

### B) Colectivos y datos tratados

Los colectivos de interesados y datos personales tratados a las que puede tener acceso el adjudicatario son:

Tratamientos y principales colectivos de interesados	Principales colectivos de interesados	Datos Personales del tratamiento a los que se puede acceder
Alumnos usuarios del servicio de comedor escolar.	Alumnos de Educación Infantil, Educación Primaria, Educación Secundaria Obligatoria y Educación Especial	Nombre y apellidos, curso escolar, centro educativo donde está escolarizado, nombre y teléfono de contacto de los progenitores, tutores o representantes legales del alumno. Necesidad de menús adaptado pos sufrir algún tipo de patología o intolerancia alimentaria.

En caso de que como consecuencia de la ejecución del contrato resultara necesario en algún momento la modificación de lo estipulado en este Anexo, la persona adjudicataria lo requerirá razonadamente y señalará los cambios que solicita. En caso de



que el órgano de contratación estuviese de acuerdo con lo solicitado, se emitiría un Anexo actualizado, de modo que el mismo siempre recoja fielmente el detalle del tratamiento.

### C) Elementos del tratamiento.

El tratamiento de los datos personales comprenderá: (márquese lo que proceda):

<input checked="" type="checkbox"/> Recogida (captura de datos)	... Registro (grabación)	<input checked="" type="checkbox"/> Estructuración	<input checked="" type="checkbox"/> Modificación
<input checked="" type="checkbox"/> Conservación (almacenamiento)	... Extracción (retrieval)	<input checked="" type="checkbox"/> Consulta	... Cesión
... Difusión	... Interconexión (cruce)	... Cotejo	... Limitación
<input checked="" type="checkbox"/> Supresión	<input checked="" type="checkbox"/> Destrucción (de copias temporales)	<input checked="" type="checkbox"/> Conservación (en sus sistemas de información)	... Otros:
... Duplicado	<input checked="" type="checkbox"/> Copia (copias temporales)	<input checked="" type="checkbox"/> Copia de seguridad	<input checked="" type="checkbox"/> Recuperación

### D) Disposición de los datos al terminar la prestación.

Una vez finalice el encargo, el adjudicatario debe:

a) Devolver al responsable del tratamiento los datos de carácter personal y, si procede, los soportes donde consten, una vez cumplida la prestación. La devolución debe comportar el borrado total de los datos existentes en los equipos informáticos utilizados por el encargado. No obstante, el encargado puede conservar una copia, con los datos debidamente bloqueados, mientras puedan derivarse responsabilidades de la ejecución de la prestación. No obstante, el Responsable del Tratamiento podrá requerir al encargado para que en vez de la opción a), cumpla con la b) o con la c) siguientes:

) Entregar al encargado que designe por escrito el responsable del tratamiento, los datos de carácter personal y, si procede, los soportes donde consten, una vez cumplida prestación. La entrega debe comportar el borrado total de los datos existentes en los equipos informáticos





utilizados por el encargado. No obstante, el encargado puede conservar una copia, con los datos debidamente bloqueados, mientras puedan derivarse responsabilidades de la ejecución de la prestación.

c) Destruir los datos, una vez cumplida la prestación. Una vez destruidos, el encargado debe certificar su destrucción por escrito y debe entregar el certificado al responsable del tratamiento. No obstante, el encargado puede conservar una copia, con los datos debidamente boqueados, mientras puedan derivarse responsabilidades de la ejecución de la prestación.

## E) Medidas de seguridad

Los datos deben protegerse empleando las medidas que un empresario ordenado debe tomar para evitar que dichos datos pierdan su razonable confidencialidad, integridad y disponibilidad.

25/03/2021 10:51:19

25/03/2021 10:47:34 | PEREZ GRAU, ALICIA

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)



**Región de Murcia**

Consejería de Educación y Cultura  
Secretaría General  
Servicio Jurídico

Avda. de La Fama, 15  
30006 MURCIA  
www.carm.es/educacion

**SG/SJ/CTAC/2/21**

**INFORME JURÍDICO**

**Asunto.- Contratación del servicio de comedor escolar en once centros educativos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, cursos escolares 2021-2022 y 2022-2023.**

Visto el expediente remitido por el Servicio de Contratación, y de acuerdo con el artículo 10 del Decreto 81/2005, de 8 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Educación y Cultura, en relación con la Disposición transitoria primera del Decreto 172/2019, de 6 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Educación y Cultura, este Servicio Jurídico, emite el siguiente informe:

**ANTECEDENTES**

**Primero.-** El Servicio de Contratación remite, el expediente ( Concor N° 15004 /2021) relativo al servicio de comedor escolar de once centros educativos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, cursos escolares 2021-2022 y 2022-2023, figurando la siguiente documentación:

-Informe sobre la necesidad e idoneidad de celebrar el contrato de servicios de comedor escolar de once centros educativos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, cursos escolares 2021/2022 y 2022/2023 por el Servicio de Promoción Educativa en materia de comedores, becas y títulos de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras, de 9 de marzo de 2021.

- Pliego de prescripciones técnicas, de 9 de marzo de 2021, del Servicio de Promoción Educativa en materia de comedores, becas y títulos.

-Memoria-propuesta del Jefe de Servicio de Promoción Educativa en materia de comedores, becas y títulos, firmada por el Jefe de dicho Servicio y la Directora General de Centros Educativos e Infraestructuras de 9 de marzo de 2021.

-Conforme a la disposición adicional decimocuarta de la Ley 1/2020, de 23 de abril, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el año 2020, en vigor en la actualidad en virtud del artículo 46.5 de la Ley Orgánica 4/1982, de 9 de junio, de Estatuto de Autonomía para la Región de Murcia, que establece que si la Ley de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma no fuera aprobada antes del primer día del ejercicio económico correspondiente, quedará



## Región de Murcia

Consejería de Educación y Cultura  
Secretaría General  
Servicio Jurídico

Avda. de La Fama, 15  
30006 MURCIA  
www.carm.es/educacion

automáticamente prorrogada la del ejercicio anterior hasta la aprobación del nuevo, queda exceptuado el presente contrato de la aportación del previo informe favorable de la Dirección General de la Función Pública y Calidad de los Servicios.

Consta el inicio del expediente acordado por el órgano de contratación, adoptado por Orden de 16 de marzo de 2021, en la que, por aplicación de los artículos 1.1, 28.1 y 116.1 de la Ley 9/2017, de 8 noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se trasponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP), se definen las necesidades administrativas a satisfacer con el contrato, si bien mediante una remisión al Informe justificativo de su necesidad y a la propuesta.

**Segundo.-** El 25 de marzo de 2021, tiene entrada en el Servicio Jurídico pliego de cláusulas administrativas particulares.

Corresponde ahora emitir el informe jurídico sobre el contenido del pliego de cláusulas administrativas particulares, tal y como demanda el artículo 122.7 LCSP.

### **CONSIDERACIONES JURÍDICAS**

#### **Primera.- Naturaleza del contrato y normativa aplicable.**

El pliego de cláusulas administrativas particulares tiene por objeto establecer los pactos y condiciones definidores de los derechos y obligaciones que asumirán las partes en el contrato de los servicios de comedor escolar en once centros educativos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, cursos escolares 2021-2022 a 2022-2023.

El presente contrato se califica como de servicios, al amparo de lo dispuesto en el artículo 17 de la LCAP tal y como viene establecido en el apartado 1.2 del pliego de cláusulas administrativas particulares. Conforme el artículo 25.1 a) LCSP, tiene carácter administrativo, rigiéndose por el pliego de cláusulas administrativas, por la LCSP, por el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, y por el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre (RGLCAP).

#### **Segunda.- Adjudicación y criterios de valoración.**

La adjudicación del contrato se llevará a cabo mediante el procedimiento abierto (artículos 131.2 y 156.1 LCSP), por lo que todo empresario interesado

25/03/2021 12:31:56

25/03/2021 12:25:33 | FERNANDEZ GONZALEZ, MARIA CONCEPCION

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

RUBIO RIERA, LORENA



## Región de Murcia

Consejería de Educación y Cultura  
Secretaría General  
Servicio Jurídico

Avda. de La Fama, 15  
30006 MURCIA  
www.carm.es/educacion

podrá presentar una proposición, quedando excluida la negociación de los términos del contrato con los licitadores.

Conforme a la LCSP, la adjudicación de los contratos se realizará ordinariamente utilizando una pluralidad de criterios basados en el principio de “mejor relación calidad-precio” (artículos 131.2 y 145.1, primer párrafo), de tal modo que cuando los contratos se adjudiquen mediante criterios de coste-eficacia y no de mejor relación calidad-precio, habrá que justificarlo en el expediente (párrafo segundo del artículo 145.1).

La mejor relación calidad-precio se evaluará atendiendo a criterios económicos y cualitativos (artículo 145.2, primer párrafo), lo que significa que cualquier valoración de las proposiciones debe hacerse ordinariamente combinando las dos tipologías de criterios, debiendo todos ellos estar vinculados al objeto del contrato en el sentido expuesto en el artículo 145.6, formularse de forma objetiva y garantizar la posibilidad de que las ofertas sean evaluadas en condiciones de competencia efectiva.

Entre los criterios cualitativos, el órgano de contratación podrá incluir aspectos sociales o medioambientales, pudiendo consistir en la calidad, que incluye características técnicas, estéticas y funcionales, accesibilidad, diseño universal, características sociales, ambientales e innovadoras y la comercialización; la forma de organizar la ejecución del trabajo; la organización, cualificación y experiencia del personal que lleve a cabo el trabajo; el servicio posventa y la asistencia técnica y condiciones de entrega. Se trata de un listado abierto (*“podrán ser, entre otros, los siguientes”*, expresa el artículo 145.2 LCSP), es decir, su enumeración no es exhaustiva, por lo que pueden existir otros criterios.

Por otro lado, la aplicación de una pluralidad de criterios de adjudicación, que es la forma ordinaria de adjudicación conforme vimos en el artículo 145.1, se producirá además obligatoriamente en los supuestos contemplados en el artículo 145.3.

En el presente caso, los criterios de valoración que se establecen son varios: menús ofertados (puntuación máxima hasta 21 puntos) como criterio valorable mediante juicio de valor; el precio (hasta 35 puntos), las mejoras ofertadas en la ratio de dotaciones de personal de atención y cuidado de alumnos, (solo para los lotes 1 y 5, hasta 24 puntos), aumento del % destinado al mantenimiento y la reparación del equipamiento y las instalaciones ( hasta 12 puntos) y calidad de materias primas (hasta 8 puntos) como criterios valorables de forma automática.

En cumplimiento del artículo 116.4 c) LCSP, la memoria del órgano proponente, de fecha 9 de marzo de 2021, contiene una justificación de los criterios que se tendrán en consideración para adjudicar el contrato.



## Región de Murcia

Consejería de Educación y Cultura

Secretaría General

Servicio Jurídico

Avda. de La Fama, 15

30006 MURCIA

[www.carm.es/educacion](http://www.carm.es/educacion)

### **Tercera.- Pliego de cláusulas administrativas particulares.**

El pliego de cláusulas administrativas particulares está compuesto por las cláusulas administrativas y por ocho anexos, produciéndose en las distintas cláusulas continuas remisiones, especialmente, a los apartados del Anexo I, en donde se concretan las estipulaciones aplicables a este contrato. Examinado su contenido, se comprueba que reúne el exigido en el artículo 122.2 LCSP y en el artículo 67 RGLCAP, adecuándose en lo esencial a la normativa legal y reglamentaria que disciplina la contratación administrativa.

### **Cuarta.- Presupuesto y fiscalización.**

El gasto derivado de la utilización del servicio de comedor escolar por parte de los usuarios que tienen derecho a la gratuidad del mismo de acuerdo con lo establecido en la normativa reguladora del servicio asciende a 2.969,401,60 euros, se financiará con cargo a la aplicación presupuestaria 15.04.00.422J.270.00 del presupuesto de gastos de la Consejería de Educación y Cultura, con el siguiente desglose de anualidades:

Año 2021: 463.969,00 euros.

Año 2022: 1.484.700,80 euros.

Año 2023: 1.020.731,80 euros.

Se ha incorporado al expediente el documento contable de retención de crédito para satisfacer el gasto propuesto durante el ejercicio 2021, de acuerdo con el artículo 116.3 LCSP, así como el anexo relativo a las anualidades futuras de 2022 y 2023.

Por lo que a la fiscalización se refiere, en virtud de lo establecido por el artículo 9.1 a), punto 1.º), del Decreto n.º 161/1999, de 30 de diciembre, por el que se desarrolla el régimen de control interno ejercido por la Intervención General de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, al expediente deberá incorporarse la fiscalización previa de la autorización del gasto por la Intervención General

### **Quinta.- Órgano competente.**

Con arreglo al artículo 61.1 LCSP y a los artículos 16.2 m) y 35.1 de la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, la celebración del contrato, tras la sustanciación del procedimiento de adjudicación, corresponde a la titular de la Consejería de Educación y Cultura.



**Región de Murcia**

Consejería de Educación y Cultura  
Secretaría General  
Servicio Jurídico

Avda. de La Fama, 15  
30006 MURCIA  
www.carm.es/educacion

Esta celebración requiere con carácter previo la autorización del Consejo de Gobierno, pues tanto el artículo 22.29 de la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia, como el artículo 35.3 de la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, exigen tal autorización cuando el contrato supere la cuantía establecida en la vigente Ley regional de Presupuestos como atribución de los consejeros (o la cuantía sea indeterminada), resultando que tal cuantía está fijada hoy en 1.200.000 euros, según el artículo 37.1 de la Ley 1/2020, de 23 de abril, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2020, siendo el precio del contrato que nos ocupa de importe superior al indicado.

**Conclusión.-** Se informa favorablemente el pliego de cláusulas administrativas del contrato de los servicios de comedor escolar en once centros educativos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, cursos escolares 2021-2022 a 2022-2023.

LA TÉCNICA CONSULTORA FDO. Lorena Rubio Riera  
V.º B.º LA JEFA DEL SERVICIO JURÍDICO FDO. Concepción Fernández González  
(Documento firmado electrónicamente al margen)

25/03/2021 12:31:56

25/03/2021 12:25:33 FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, MARIA CONCEPCION

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)

RUBIO RIERA, LORENA



CARM C.A.R.M.

**A**

AUTORIZACIÓN DEL GASTO

Presupuesto: 2021

Página: 1 de 1

<b>Sección</b>	<b>15</b>	C. DE EDUCACIÓN Y CULTURA
<b>Servicio</b>	<b>1504</b>	D.G. CENTROS EDUCATIVOS E INFRAESTRUCT.
<b>Centro de Gasto</b>	<b>150400</b>	C.N.S. D.G. CENTROS EDUCATIVOS E INFRAES
<b>Programa</b>	<b>422J</b>	SERVICIOS COMPLEMENTARIOS
<b>Subconcepto</b>	<b>27000</b>	GASTOS FUNCIONAMIENTO CENTROS DOCENTES NO UNIVERSI
<b>Fondo</b>		

<b>Cuenta P.G.C.P.</b>	
------------------------	--

<b>Proyecto de Gasto</b>	<b>34360</b>	COMEDOR ESCOLAR
<b>Centro de Coste</b>		
<b>CPV</b>	<b>55523100</b>	SERVICIOS DE COMIDAS PARA ESCUELAS

<b>Exp. Administrativo</b>	<b>Reg. de Contratos</b>	<b>Reg. de Facturas</b>	<b>Certif. Inventario</b>
CO/15004/2021			

<b>Explicación gasto</b>	Servicio comedor escolar 11 centros educ SERVICIOS COMPLEMENTARIOS
--------------------------	---

<b>Perceptor</b>	
<b>Cesionario</b>	
<b>Cuenta Bancaria</b>	

<b>Gasto elegible</b>	
-----------------------	--

<b>Importe Original</b>	*****463.969,00*EUR CUATROC ENTOS SESENTA Y TRES MIL NOVEC ENTOS SESENTA Y NUEVEEURO
<b>Impor. Complementario</b>	*****0,00*EUR CERO EURO
<b>Importe Total</b>	*****463.969,00* EUR CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SESENTA Y NU EVE EURO

<b>VALIDADO</b> JEFE/A SECCION CONTRATACION I  PEDRO PIÑERO CREVILLEN	<b>CONTABILIZADO</b>
--	----------------------

F. Preliminar	23.04.2021	F. Impresión	23.04.2021	F.Contabilización	00.00.0000	F.Factura	00.00.0000
---------------	------------	--------------	------------	-------------------	------------	-----------	------------



**A N E X O DE PLURIANUALES/TRAMITACIÓN ANTICIPADA**

Nº Referencia:

Tercero: N.I.F.:

Nombre.:

**Anualidades Futuras:**

Centro Gestor	P.Presupto	Anualidad	Importe	Moneda
150400	G/422J/27000	2022	1.484.700,80	EUR
150400	G/422J/27000	2023	1.020.731,80	EUR
	****TOTAL:		2.505.432,60	EUR





DOCUMENTO DE FISCALIZACION ORDINARIA

<b>INTERVENCIÓN GENERAL:</b>
<b>Nº INFORME FISCALIZACIÓN:</b> 2021/24570 - 01

<b>Código:</b>	3111
<b>Tipo expediente:</b>	CONTRATOS DE CONSULTORÍA Y ASISTENCIA Y SERVICIOS
<b>Clase expediente:</b>	CONTRATOS DE CONSULTORÍA Y ASISTENCIA Y SERVICIOS
<b>Subclase expediente:</b>	EXPEDIENTE INICIAL
<b>Fase expediente:</b>	APROBACIÓN DEL GASTO

Centro Gestor	Aplicación presupuestaria	Proyecto de Gasto	Anualidad	Importe
150400	G/422J/27000	34360 COMEDOR ESCOLAR	2021	463.969,00
150400	G/422J/27000	34360 COMEDOR ESCOLAR	2022	1.484.700,80
150400	G/422J/27000	34360 COMEDOR ESCOLAR	2023	1.020.731,80

<b>IMPORTE TOTAL (EUROS)</b>	<b>2.969.401,60</b>
------------------------------	---------------------

<b>Fecha de entrada:</b>	30.04.2021	<b>Nº Expedientes:</b>	0001
<b>Clave Materia:</b>	9999	SIN CODIFICAR	
<b>Forma de adjudicación:</b>			
<b>Descripción:</b>			
Servicio comedor escolar 11 centros educ			

INFORME FISCAL			
INTERVENIDO Y CONFORME	EXPEDIENTES SIN REPAROS	APARTADOS REPARADOS	EXPEDIENTES CON REPAROS
SI	0001		0000

Firmado electrónicamente en la fecha indicada al margen



Intervención General

Ha tenido entrada en esta Intervención General, para su fiscalización previa, expediente remitido por la Secretaría General de la Consejería de Educación y Cultura, relativo a la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA, (CURSOS ESCOLARES 2021-2022 Y 2022-2023)", por un importe global de 3.285.187,84 euros, integrado por 2.986.534,40 euros de importe neto y 298.653,44 euros en concepto de IVA, no obstante, el gasto total a autorizar es el correspondiente al gasto derivado de la utilización del servicio de comedor escolar por parte de usuarios que tienen derecho a la gratuidad del mismo de acuerdo con la normativa reguladora, ascendiendo este importe a 2.969.401,60 euros, con cargo a la partida presupuestaria 15.04.00.422J.270.00, proyecto nº 34360 con el siguiente desglose por anualidades:

Años	Importe (euros)
2021	463.969,00 €
2022	1.484.700,80 €
2023	1.020.731,80 €
<b>Total</b>	<b>2.969.401,60 €</b>

El importe global a que asciende la presente licitación se distribuye en los siguientes lotes e importes anuales:

AÑO	LOTE1	LOTE2	LOTE3	LOTE4	LOTE 5	LOTE 6
2021	84.312,25	141.672,85	64.308,20	70.078,80	62.339,20	90.599,30
2022	269.799,20	453.353,12	205.786,24	224.252,16	199.485,44	289.917,76
2023	185.486,95	311.680,27	141.478,04	154.173,36	137.146,24	199.318,46
<b>TOTAL</b>	<b>539.598,40</b>	<b>906.706,24</b>	<b>411.572,48</b>	<b>448.504,32</b>	<b>398.970,88</b>	<b>579.835,52</b>

Visto el expediente y efectuado el análisis del mismo, se emite el siguiente informe:

**PRIMERO.-** Consta en el expediente la documentación exigida por La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE (en adelante LCSP), tramitándose todo ello de conformidad con lo previsto por el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre (RGCAP), y por el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007.

**SEGUNDO.-** Se tramita por procedimiento abierto, de acuerdo con lo dispuesto por los artículos 131 y 156 de la LCSP, utilizándose varios criterios para la adjudicación del contrato con arreglo al artículo 145 del indicado texto legal.

**TERCERO.-** El plazo de duración del contrato se estima en 24 meses, a partir del día 1 de septiembre de 2021, salvo retraso en la adjudicación en cuyo caso se iniciará a partir del día



Intervención General

siguiente a la formalización y hasta el último día del curso escolar 2022-23 (31 de agosto de 2023). No obstante la prestación efectiva del servicio coincidirá con el calendario lectivo vigente en cada momento prestándose el servicio los días de funcionamiento de comedor establecidos en la Resolución de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras por la que se dan instrucciones sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar para cada curso. Se prevé la posibilidad de ser prorrogado cada uno de los lotes, por un periodo máximo de dos años, que podrá realizarse en una sola prórroga que comprenda dos cursos escolares (1 de septiembre de 2023 hasta el 31 de agosto de 2025) o en dos prórroga sucesivas comprendiendo cada una de ellas a un solo curso.

**CUARTO.-** En el apartado J del Anexo del pliego de cláusulas administrativas particulares se establecen los criterios de solvencia económica, financiera y técnica o profesional, estando prevista la posibilidad de subcontratación, así como cesión de derechos y obligaciones dimanantes del contrato, atendiendo a los apartados R y S del pliego.

**QUINTO.-** Dado que se trata de un gasto de carácter plurianual, su ejecución deberá ajustarse a lo dispuesto en el artículo 37 del Texto Refundido de la Ley de Hacienda de la Región de Murcia, aprobado por Decreto Legislativo 1/1999, de 2 de diciembre, en cuanto al porcentaje máximo del gasto a imputar en cada uno de los ejercicios futuros.

Se comprueba la existencia de documento contable preliminar "A" con número de referencia 19458, por los que se acredita la existencia de crédito adecuado y suficiente para sufragar el gasto que origine la presente contratación, correspondiente a la partida de gasto, 15.04.00.422J.270.00, proyecto de gasto nº 34360.

**SEXTO.-** Corresponde al Consejo de Gobierno autorizar la celebración de la contratación, en virtud de lo dispuesto por el apartado 29, del artículo 22 de la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia, así como la autorización del gasto, por exceder este de 1.200.000 euros, tal y como prevé el artículo 37.1 de la Ley 1/2020, de 23 de abril, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2020, prorrogados para 2021.

Por tanto, con base en las anteriores consideraciones se fiscaliza de conformidad el expediente de referencia así como el gasto propuesto.

**Murcia, (documento firmado electrónicamente)**

**EL INTERVENTOR GENERAL,**

**Fdo.: David Rodríguez Vicente.**

**ILMA. SRA. SECRETARIA GENERAL**  
**Consejería de Educación y Cultura**



## PROPUESTA AL CONSEJO DE GOBIERNO

Visto el expediente tramitado por esta Consejería para la contratación, por procedimiento **ABIERTO** con varios criterios de adjudicación, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 156 y siguientes de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, de los **SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (CURSOS 2021-22 a 2022-23)**, que se ha dividido en 6 lotes, con **CPV 55523100** (*Servicios de comidas para escuelas*), con un presupuesto base de licitación previsto para la presente contratación resultado de la suma de los seis lotes que la integran de **TRES MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA Y SIETE EUROS CON OCHENTA Y CUATRO CÉNTIMOS (3.285.187,84 euros)**, es decir **2.986.534,40 euros** (más el correspondiente I.V.A. del 10 %, que asciende a **298.653,44 euros**).

El gasto derivado de la utilización del servicio de comedor escolar por parte de los usuarios que tienen derecho a la gratuidad del mismo de acuerdo con lo establecido en la normativa reguladora del servicio asciende a **2.969.401,60 euros**, se financiará con cargo a la aplicación presupuestaria 15.04.00.422J.270.00, proyecto de gasto nº 34360, del presupuesto de gastos de la Consejería de Educación y Cultura, con el siguiente desglose de anualidades:

Año 2021:	463.969,00 euros.
Año 2022:	1.484.700,80 euros.
Año 2023:	1.020.731,80 euros

Por lo expuesto, en virtud de lo establecido en el Texto Refundido de la Ley de Hacienda de la Región de Murcia, aprobado por Decreto Legislativo 1/1999, de 2 de diciembre, y en el artículo 22.29 de la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia en relación con el artículo 37 de la Ley 1/2020, de 23 de abril, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el año 2020, propongo al Consejo de Gobierno la adopción del siguiente

### ACUERDO:

Autorizar la contratación de los **SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE 11 CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (CURSOS 2021-22 a 2022-23)**, que se ha dividido en 6 lotes, cuyo presupuesto base de licitación asciende a **TRES MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA Y SIETE EUROS CON OCHENTA Y CUATRO CÉNTIMOS (3.285.187,84 euros)**, es decir **2.986.534,40 euros** (más el correspondiente I.V.A. del 10 %, que asciende a **298.653,44 euros**), así como el gasto que comporta, que asciende a **2.969.401,60 euros**, y se financiará con cargo a la aplicación presupuestaria 15.04.00.422J.270.00, proyecto de gasto nº 34360, del presupuesto de gastos de la Consejería de Educación y Cultura, con el siguiente desglose de anualidades:



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura  
Secretaría General

Año 2021: 463.969,00 euros.  
Año 2022: 1.484.700,80 euros.  
Año 2023: 1.020.731,80 euros

**LA CONSEJERA DE EDUCACIÓN Y CULTURA**  
**Fdo.: María Isabel Campuzano Martínez**  
(Documento firmado electrónicamente).

22/04/2021 11:16:13

CAMPUZANO MARTINEZ, MARIA ISABEL

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)



**DON MARCOS ORTUÑO SOTO, SECRETARIO DEL CONSEJO DE GOBIERNO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.**

**CERTIFICO:** Según resulta del borrador del acta de la sesión celebrada el día trece de mayo de dos mil veintiuno, a propuesta de la Consejera de Educación y Cultura, el Consejo de Gobierno autoriza la contratación de los servicios de comedor escolar de 11 centros educativos de la CARM (cursos 2021-22 a 2022-23), que se ha dividido en 6 lotes, cuyo presupuesto base de licitación asciende a 3.285.187,84 euros, es decir 2.986.534,40 euros (más el correspondiente IVA del 10 %, que asciende a 298.653,44 euros), así como el gasto que comporta, que asciende a 2.969.401,60 euros, y se financiará con cargo a la aplicación presupuestaria 15.04.00.422J.270.00, proyecto de gasto nº 34360, del presupuesto de gastos de la Consejería de Educación y Cultura, con el siguiente desglose de anualidades:

Año 2021: 463.969,00 euros.  
Año 2022: 1.484.700,80 euros.  
Año 2023: 1.020.731,80 euros

**Y para que conste y a los precedentes efectos, expido, firmo y sello la presente en Murcia a la fecha de la firma electrónica recogida al margen.**