



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CANTINA EN LA SEDE DEL IMIDA EN LA ALBERCA

Índice:

- 1. OBJETO DE LA PRESTACION1
- 2. CONDICIONES DE LA PRESTACION1
 - 2.1 LOCALES Y ACTIVIDADES1
 - 2.2 SERVICIO A PRESTAR Y CONDICIONES2
- 3. HORARIO DE FUNCIONAMIENTO3
- 4. PERSONAL4
- 5. PRECIOS DE ARTICULOS Y CONSUMICIONES5
- 6. INSTALACIONES, MOBILIARIOS Y ENSERES5
- 7. FACULTADES DE INSPECCION Y CONTROL6
- 8. NORMAS DE HIGIENE Y TECNICO-SANITARIAS7
- 9. CONFLICTO DE INTERESES.....7
- ANEXO I8
- ANEXO II9

1. OBJETO DE LA PRESTACION

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, es la definición de las prestaciones a realizar por la empresa que resulte adjudicataria de la concesión del servicio de Cantina instalada en la sede del IMIDA, en C/ Mayor s/n, La Alberca, para atender las necesidades del personal que presta servicio en dicho centro y otras personas debidamente acreditadas por el Instituto.

2. CONDICIONES DE LA PRESTACION

2.1 LOCALES Y ACTIVIDADES

2.1.1. El IMIDA pondrá a disposición del adjudicatario, sin coste, el local destinado a la explotación del servicio de Cantina, debidamente acondicionado, sin que esto suponga la adquisición de derecho alguno por parte del adjudicatario sobre este local, a excepción de los recogidos en el presente contrato, junto con los elementos y equipos instalados en el mismo.

15/02/2023 10:13:10
LOPEZ TORTOLA, FELIX
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-46e82c55-nd11-20a-e00b-005059134e7





2.1.2. La limpieza diaria de la zona abierta al público correrá a cargo del adjudicatario, siendo por cuenta de éste el resto del espacio utilizado, la limpieza diaria del mostrador, tanto por dentro como por fuera, y demás equipos y aparatos utilizados en la prestación del servicio, así como el lavado y limpieza de todos los utensilios de cocina, vajillas, cuberterías, cristalerías, etc.

2.1.3. Con carácter periódico, al menos una vez al mes, el adjudicatario realizará una limpieza integral de las instalaciones, tales como frigoríficos, máquinas de café, filtros y demás maquinaria e instalaciones.

2.1.4.- El servicio de desratización y desinsectación del local será por cuenta del IMIDA y se llevará a cabo de forma conjunta con el resto del edificio, realizando las operaciones especiales que requiera el perfecto control de plagas en la Cantina.

2.1.5.- Diariamente el personal de la Cantina deberá trasladar la basura generada a los cubos que existen para tal fin, procediendo a separar los residuos de cristal, plástico, orgánico, etc.

2.1.6.- El adjudicatario no podrá colocar en el local destinado al servicio, carteles anunciadores, propaganda, máquinas recreativas, pantalla de TV o video, etc., sin autorización expresa del IMIDA.

2.1.7.- Las instalaciones objeto de este contrato podrán ser visitadas, solicitando cita previa.

2.1.8.- En la Cantina no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

2.1.9.- No se podrá abrir la Cantina para satisfacer servicios que no estén relacionados con las actividades del IMIDA.

2.1.10.- Al adjudicatario le estará terminantemente prohibido celebrar todo tipo de actividades, con motivo de fiestas o celebraciones particulares de personas ajenas al IMIDA o a la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

2.1.11.- Quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio por parte del adjudicatario.

2.1.12- Se prohíbe la venta de tabaco, así como la existencia de máquinas expendedoras del mismo.

2.1.13- El derecho de admisión queda reservado al IMIDA, pero será ejercido por el concesionario, como mínimo de conformidad a las instrucciones antes expuestas o las que pudiera recibir.

2.2 SERVICIO A PRESTAR Y CONDICIONES





2.2.1. El servicio a prestar, así como la calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan al público, deberán ser equivalentes a los de una Cantina de primera categoría, según la reglamentación vigente, ofreciendo siempre buena calidad.

2.2.2. La empresa adjudicataria adoptará las medidas oportunas para que ningún artículo alimenticio que no tenga la debida calidad organoléptica, nutricional y sobre todo higiénica, o que tenga un defecto o sobrepase la fecha de caducidad o consumo preferente, sea ofrecido al público. Los productos deberán ajustarse a las características y calidades que se especifiquen en la oferta presentada y deberán ser siempre de primera calidad.

2.2.3. Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción hasta su consumo, contra todo riesgo de deterioro o contaminación. Antes de su tratamiento, los productos alimenticios deberán ser inspeccionados y seleccionados, utilizando exclusivamente productos frescos, sanos y limpios.

Se adoptarán las medidas necesarias para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con otras materias primas. Entre las medidas a adoptar se incluirán forzosamente las siguientes:

- El personal irá uniformado de forma adecuada a los trabajos y a las manipulaciones a realizar, garantizando en todo momento, el aseo personal y la limpieza del vestuario y de los utensilios a utilizar.
- Durante el proceso de manipulación de los alimentos los cabellos tendrán que estar totalmente cubiertos.
- El personal que intervenga en la manipulación de alimentos deberá estar en posesión de cualquier cualificación legalmente exigida.
- La empresa adjudicataria, cuando sea requerida para ello, deberá prestar el servicio fuera del área de la Cantina, para atender y servir alimentos y bebidas en salas de reuniones o despachos de altos cargos. En caso de que se tratar de más de 10 personas, se les comunicaría con 4 días de antelación.

2.2.4 El adjudicatario estará obligado a servir desayunos, bocadillos de lunes a viernes y un plato del día de lunes a jueves en el horario de apertura fijado, disponiendo siempre de existencias suficientes de modo que quede garantizada la satisfacción de la demanda de los usuarios.

2.2.5. Serán de cuenta del adjudicatario los gastos correspondientes a cualquier permiso o licencia que precise.

3. HORARIO DE FUNCIONAMIENTO





Región de Murcia



Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y
Medioambiental

3.1. El horario de funcionamiento del servicio de Cantina será al menos de 08:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes todos los días laborables establecidos en el calendario laboral. Este horario solo podrá ser modificado con autorización expresa del IMIDA.

3.2. La carga y descarga de productos se realizará en el horario que determine el IMIDA, de acuerdo con las normas de control de acceso del Centro.

4. PERSONAL

4.1. El concesionario deberá aportar como mínimo para el funcionamiento del servicio los siguientes medios humanos:

- Personal de cocina: El servicio público deberá llevar adscrito como mínimo un cocinero.
- Personal de barra y servicio de mesas: El servicio deberá contar como mínimo con un camarero a tiempo completo.

Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario pondrá en todo momento a disposición del servicio todo el personal preciso para su correcta ejecución y para cubrir todas las ausencias, incluidas bajas y vacaciones, que se produzcan en el mismo.

4.2. El personal dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, teniendo éste, por tanto, todos los derechos y deberes inherentes a su condición de patrono, debiendo cumplir, por ello, las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario, o la infracción de las disposiciones sobre seguridad por parte del personal designado por él, no implicara responsabilidad alguna para el IMIDA.

El adjudicatario queda obligado a presentar mensualmente copia de los Boletines de Cotización a la Seguridad Social, debidamente abonados del personal contratado que presta sus servicios en la Cantina.

4.3. El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado y guardando siempre la máxima pulcritud, manteniendo con el público un trato correcto. Además, deberá someterse a las normas de seguridad y control del IMIDA.

El contratista deberá proceder a la sustitución del personal que preste sus servicios en la Cantina, cuando incurra en mal comportamiento, sea notoria su incapacidad u otras causas justificadas que afecten a la prestación del servicio.

4.4. La empresa adjudicataria deberá cumplir las disposiciones de la normativa general y autonómica sobre riesgos laborales.

4.5. El adjudicatario deberá contratar por su cuenta al personal necesario para atender las necesidades que se deriven del presente contrato.





4.6. Por la empresa adjudicataria se comunicará al comienzo de la ejecución del contrato una relación del personal con indicación de su categoría profesional. En caso de que el adjudicatario decidiera la sustitución durante la vigencia del contrato de uno o varios de los miembros del personal que preste sus servicios en la Cantina, notificará con antelación a la efectividad de la misma, identificando al trabajador sustituido y la causa de la sustitución, al IMIDA, en todo caso, la facultad de aprobación de los cambios propuestos, a efectos de que se garantice adecuadamente el cumplimiento del servicio.

5. PRECIOS DE ARTICULOS Y CONSUMICIONES

5.1. La lista de productos y precios se mantendrá expuesta en lugar visible para los usuarios. Los precios ofertados para los servicios de la Cantina se considerarán precios finales netos, estando incluidos en ellos todos los gastos que la empresa deba realizar para la prestación del servicio, así como los impuestos que graven diferentes conceptos.

5.2. Toda alteración que el adjudicatario pretenda efectuar sobre los artículos y precios aprobados o sobre cualquier otro extremo que afecte a la prestación del servicio de la Cantina deberá ser autorizada previamente por el IMIDA.

5.3. Si durante la explotación del servicio introdujere el adjudicatario otros artículos no mencionados en su oferta inicial, estos y los precios de los mismos deberán ser previamente autorizados por el IMIDA.

5.4. A todos los efectos, la lista de precios que se adjunta en el Anexo II tendrá el carácter de máximos, IVA excluido.

5.5. Los precios finales de venta a los usuarios serán los consignados en su proposición, por el licitador que resulte adjudicatario, más el IVA que corresponda.

6. INSTALACIONES, MOBILIARIOS Y ENSERES

6.1. El IMIDA aportará las instalaciones, aparatos y maquinaria que actualmente se detallan en el **Anexo I** de este Pliego. Al comenzar la explotación del servicio el IMIDA junto con el adjudicatario levantarán acta del inventario. El resto del material necesario para el buen funcionamiento de la Cantina será aportado por el adjudicatario, siendo a su cargo los gastos de instalación y retirada de los mismos.

6.2. El adjudicatario deberá conservar en perfecto estado los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad de la Administración y relacionados en inventario, siendo por su cuenta las reparaciones que tengan que efectuarse por el uso indebido de los mismos y debiendo abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y que excedan del normal deterioro de un uso correcto de los mismos. Sobre la instalación, mobiliario y enseres que aporte el IMIDA, el adjudicatario no tendrá derecho alguno.





6.3. El adjudicatario deberá comunicar, a la mayor brevedad posible, las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros (agua, gas, electricidad, alarmas, etc.) así como cualquier otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar o en las condiciones de seguridad.

6.4. Las reparaciones o revisiones que precisen los equipos y maquinaria que la Administración ha puesto a disposición del adjudicatario serán por cuenta del IMIDA.

6.5. Cuando se produzcan cortes eléctricos programados, serán comunicados al adjudicatario para que pueda proceder a la adecuada protección de los alimentos. En caso de cortes eléctricos no programados, imprevistos y no achacables a la administración, la misma no será responsable de las pérdidas que puedan producirse en los alimentos frescos o congelados.

6.6. El agua, la energía eléctrica (iluminación y fuerza) y el gas será por cuenta de la Administración. El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc) que se utilicen en la instalación correspondiente.

6.7. El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material recibido, en las condiciones y estado que resulte adecuado a su uso, a juicio de la peritación que se efectúe por parte del IMIDA.

6.8. La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que el IMIDA pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la explotación en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del contratista, por lo que a la terminación del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso, por parte de la Administración en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días, a contar desde el requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente al IMIDA.

6.9. El adjudicatario no tendrá sobre el local e instalaciones más derecho que el de su utilización durante la vigencia del contrato. En caso de ser necesaria la realización de obras, tanto para el cumplimiento de la legislación vigente como para mejoras del Servicio, deberá comunicarlo a la Dirección del Instituto, que ordenará las instrucciones pertinentes.

6.10. Correrá a cargo del adjudicatario los pagos de contribuciones, impuestos, tasas, arbitrios o cualesquiera otras cargas o gravámenes que recaigan sobre la actividad en que consiste el servicio objeto de esta contratación.

7. FACULTADES DE INSPECCION Y CONTROL

Corresponderá al IMIDA, el seguimiento y vigilancia del servicio de Cantina, pudiendo dirigir instrucciones al adjudicatario, siempre que no se opongan a las disposiciones en vigor, o a las cláusulas de los pliegos reguladores de esta contratación.





Región de Murcia



Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y
Medioambiental

En el ejercicio de dichas tareas, el personal de la Sección de Personal del IMIDA, que tenga atribuido este cometido, estará facultado para entrar en el local de la Cantina y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, tanto del personal como de las instalaciones, materias primas, calidad de los productos y el resto de obligaciones consignadas en el contrato. El servicio se inspeccionará cuantas veces se estime oportuno.

El adjudicatario tendrá a disposición del público hojas de reclamaciones cuyo modelo será aprobado por el IMIDA, debiendo anunciarse en la Cantina. Las mismas deberán ser entregadas al Instituto en el plazo de 24 horas siguientes a su formulación, junto con las alegaciones que se consideren oportunas.

8. NORMAS DE HIGIENE Y TECNICO-SANITARIAS

El adjudicatario prestará el servicio con estricta sujeción a la normativa vigente en esta materia, Reglamentación Técnico-Sanitaria y normativa de hostelería aplicable a la actividad contratada, debiendo poner en conocimiento de la Sección de Apoyo y Mantenimiento del IMIDA el resultado de las inspecciones que pudieran efectuarse al amparo de la citada Reglamentación, facilitando a la citada Sección el libro de visitas al día siguiente al que se efectúe la inspección.

9. CONFLICTO DE INTERESES

Conforme a lo dispuesto en el artículo 64 de 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, de 26 de febrero de 2014, y en el apartado V "Principios y normas de conducta internas" del Acuerdo de Consejo de Gobierno de aprobación del código de conducta en la contratación pública de la Región de Murcia, adoptado en su sesión de 5 de noviembre de 2020, publicado por Resolución de 10 de noviembre de 2020 de la Secretaria General de la Consejería de Transparencia, Participación y Administración Pública, (BORM nº 266, de 16 de noviembre de 2020), el técnico que suscribe declara asimismo que no concurre en mí ningún conflicto de interés que pueda comprometer mi imparcialidad e independencia durante el procedimiento, y me comprometo a poner en conocimiento, de forma inmediata, cualquier potencial conflicto de intereses que pudiera producirse con posterioridad, ya sea durante el desarrollo del procedimiento de adjudicación o en la fase de ejecución, y así lo suscribo en el presente documento firmado y fechado electrónicamente al margen.

EL JEFE DE SECCIÓN DE PERSONAL

Félix López Tórtola

15/07/2023 10:15:10

LOPEZ TORTOLA, FELIX

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-46e82c55-nd11-20b-e00b-0050569134e7





Región de Murcia



Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental

ANEXO I

INVENTARIO

HABITÁCULO	M2	UNIDS.	DEFINICIÓN
ALMACEN I	3,62	5	Estanterías metálicas
ASEOS I	11,23	2	Lavabos
		2	Inodoros
COMEDOR	124,00	10	Mesas de madera
		71	Sillas de madera
		2	Carros metálicos transporta-bandejas
		1	Carro transportador 2 pisos metálico
COCINA	34,15	1	Tostador de cinta horizontal
		1	Lavaplatos
		3	Mesa de trabajo mural de acero inoxidable
		1	Mesa de trabajo mural de acero inoxidable con cajones
		2	Mesa de trabajo mural de acero inoxidable (Fornet)
		3	Fregadero acero inoxidable industrial de un seno
		1	Horno (Fornet)
		1	Enfriador de botellas
		1	Lavavajillas industrial
		2	Frigoríficos (Svan)
		1	Cocina a gas profesional con horno
		1	Congelador (Liebherr Profiline)
		1	Campana industrial extratora de humos (Fornet)
ALMACEN II	6,50	1	Frigorífico
		1	Estantería lineal metálica
		1	Calentador de agua de 50 litros (Ariston)
COMEDOR AUXILIAR	49,20	30	Sillas de madera
		3	Mesas de madera
		1	Mueble de madera bajo guardavajillas
		1	Mueble de madera alto guardavajillas
		1	Vajilla-menaje
ASEO II	2,80	1	Lavabo
		1	Inodoro
	231,50		

15/02/2023 10:15:10

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-466b2c55-ad11-20b-e00b-0050569134e7

LOPEZ TORTOLA, FELIX





Región de Murcia



Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental

ANEXO II
LISTA DE ARTÍCULOS Y PRECIOS MÁXIMOS IVA EXCLUIDO

GRUPO	ARTÍCULO	PRECIO MÁXIMO €
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Café solo	1,11
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Café cortado o manchado	1,18
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Café con leche	1,31
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Café descafeinado	1,11
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Café descafeinado con leche	1,31
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Vaso de leche	0,87
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Colacao	1,18
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Infusiones, Té, Manzanilla o similares	0,87
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Té con leche	0,99
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Té o Manzanilla con whisky nacional	1,36
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Carajillo	1,55
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Belmonte	1,55
GRUPO 1 INFUSIONES, CAFÉ, LECHE, ETC	Infusiones especiales	1,36
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Zumo de naranja natural	1,73
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Limonada	0,87
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Coca-Cola, Fanta, similares	1,36
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Batidos	1,11
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Zumo envasado (piña, melocotón...)	1,31
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Zumo de fruta y leche	1,31
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Botella Agua Mineral Grande	1,24
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Botella Agua Mineral Pequeña	0,74
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Agua con gas	1,24
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Vino tinto de 2 años	1,73
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Litro de cerveza	2,79
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Botellín cerveza 1/5	1,24
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Botellín cerveza 1/3	1,49
GRUPO 2 REFRESCOS, ZUMOS, ETC.	Lata de cerveza	1,36
GRUPO 3 REPOSTERÍA	Tostada	0,99
GRUPO 3 REPOSTERÍA	½ Tostada	0,62
GRUPO 3 REPOSTERÍA	Tostada con tomate o mermelada	1,24
GRUPO 3 REPOSTERÍA	½ Tostada con tomate o mermelada	0,81
GRUPO 3 REPOSTERÍA	Bizcocho casero	1,24
GRUPO 3 REPOSTERÍA	Ensamada	1,24





Región de Murcia



Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental

GRUPO	ARTÍCULO	PRECIO MÁXIMO €
GRUPO 3 REPOSTERÍA	Croissant	1,11
GRUPO 3 REPOSTERÍA	Napolitana mini	0,87
GRUPO 4 TAPAS	Tortilla	1,86
GRUPO 4 TAPAS	Ensaladilla rusa	1,86
GRUPO 4 TAPAS	Ensaladilla de marisco	2,05
GRUPO 4 TAPAS	Ensalada murciana	1,24
GRUPO 4 TAPAS	Frito de carne	2,17
GRUPO 4 TAPAS	Frito de verdura	1,68
GRUPO 4 TAPAS	Zarangollo	1,55
GRUPO 4 TAPAS	Habas con jamón	1,68
GRUPO 4 TAPAS	Sangre frita	1,36
GRUPO 4 TAPAS	Calamares con tomate	2,35
GRUPO 4 TAPAS	Revuelto de espárragos	1,93
GRUPO 4 TAPAS	Michirones	3,22
GRUPO 4 TAPAS	Salmorejo con verdura	2,30
GRUPO 4 TAPAS	Croqueta 1u	0,69
GRUPO 4 TAPAS	Huevos rellenos	0,56
GRUPO 4 TAPAS	Patata asada	0,50
GRUPO 4 TAPAS	Boquerones 8u	2,05
GRUPO 4 TAPAS	Morcilla de verano	2,17
GRUPO 4 TAPAS	Champiñón relleno	1,06
GRUPO 4 TAPAS	Empanada casera	2,67
GRUPO 5 BOCADILLOS	Catalana	2,60
GRUPO 5 BOCADILLOS	Jamón serrano	2,23
GRUPO 5 BOCADILLOS	Caballa	2,11
GRUPO 5 BOCADILLOS	Anchoas	2,11
GRUPO 5 BOCADILLOS	Atún	2,11
GRUPO 5 BOCADILLOS	Queso	1,80
GRUPO 5 BOCADILLOS	Fiambre York	1,80
GRUPO 5 BOCADILLOS	Sobrasada	1,80
GRUPO 6 OTROS	Almendras	1,55
GRUPO 6 OTROS	Marinera	1,06
GRUPO 6 OTROS	Aceitunas	1,24
GRUPO 6 OTROS	Empanadilla	1,24
GRUPO 6 OTROS	Fruta natural 1u	0,69
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Arroz a la cubana	3,22
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Arroz con verduras / costillejas	5,82

15/02/2023 10:13:10 LÓPEZ TORTOLA, FELIX

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-46eb2c55-nd11-20b-e00b-0050569b34e7





Región de Murcia



Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental

GRUPO	ARTÍCULO	PRECIO MÁXIMO €
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Asado de pollo	4,83
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Asado de salmón	5,57
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Asado de dorada	5,33
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Asado de cordero	5,70
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Arroz y habichuelas	4,21
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Cocido / 1 pelota 0,75	5,33
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Costillejas agridulces / gazpacho	4,95
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Estofado de ternera	5,45
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Fabada	4,90
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Fideuá	5,33
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Guiso de bacalao / trigo	4,46
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Habichuelas con cebolla	3,22
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Habichuelas con almejas	3,96
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Hervido	3,10
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Lentejas con chorizo / verdura	3,47
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Lasaña	5,57
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Macarrones con carne	4,15
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Macarrones con atún / spaguetti	3,72
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Merluza a la cazuela	5,15
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Merluza a la sidra	5,15
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Merluza con almendras / perca	5,57
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Migas / Tapa pq. 1,50 / Tapa grd. 3,00	5,33
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Pechugas rellenas	4,95
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Pechugas al jerez	4,95
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Pollo con verduras / salsa	4,90
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Potaje / olla gitana	3,96
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Potaje con albondigas de bacalao	4,90
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Spaguetti con almejas	4,15
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Ternera en salsa / Tapa 1,80	5,45
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Tomates rellenos	4,46
GRUPO 7 PLATO DEL DÍA	Verduras provenzal	4,46
GRUPO 8 ENSALADAS	Pequeña normal	1,24
GRUPO 8 ENSALADAS	Pequeña completa	2,11
GRUPO 8 ENSALADAS	Grande normal	1,98
GRUPO 8 ENSALADAS	Grande completa	2,85
GRUPO 8 ENSALADAS	Pasta / 1/2 1,70	3,84
GRUPO 8 ENSALADAS	Patata / 1/2 1,60	3,47

15/02/2023 10:15:10 LOPEZ TORTOLA, FELIX

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-46eb2c55-nd11-20b-e00b-0050569b34e7





Región de Murcia



Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y
Medioambiental

GRUPO	ARTÍCULO	PRECIO MÁXIMO €
GRUPO 8 ENSALADAS	Coliflor gratinada	3,22
GRUPO 8 ENSALADAS	Gazpacho	1,49
GRUPO 9 POSTRES	Arroz con leche	1,24
GRUPO 9 POSTRES	Natillas	1,24
GRUPO 9 POSTRES	Manzana asada	1,24
GRUPO 9 POSTRES	Pan de calatrava / 1/2 0,80	1,61
GRUPO 9 POSTRES	Tarta de 3 chocolates	1,98
GRUPO 9 POSTRES	Tarta de queso	1,49
GRUPO 9 POSTRES	Macedonia	1,24

15/02/2023 10:15:10

LOPEZ TORTOLA, FELIX

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-46e82c55-nd11-20a-e00b-0050569b34e7





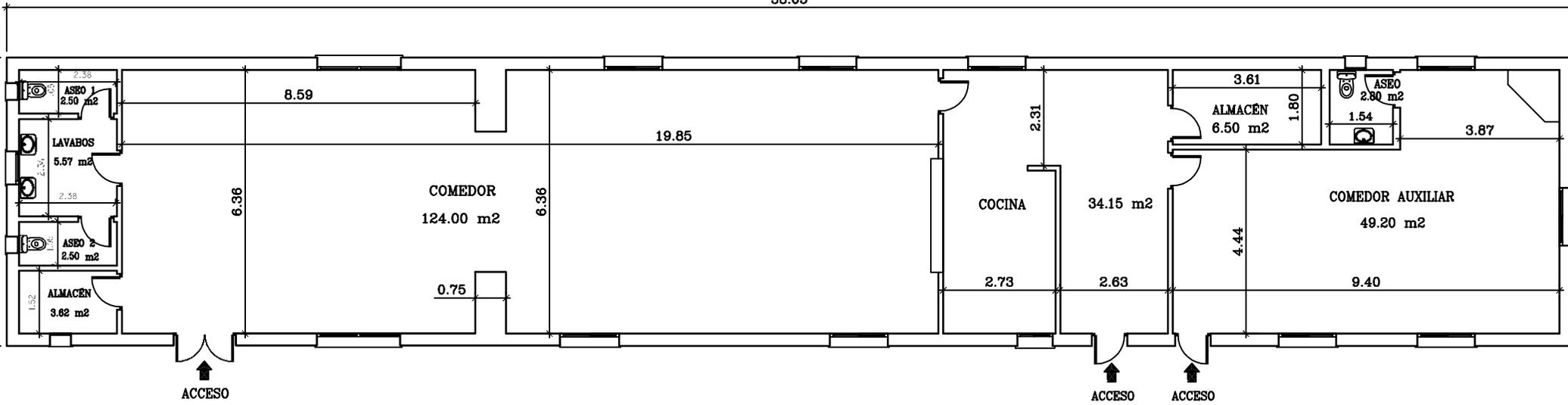
Región de Murcia



Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental

ANEXO III.- PLANO

38.05



15/02/2023 10:15:10

6.96

LOPEZ TORTOLA, FELIX

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) CARM-46eb255dad11-2c0a-ad0b-0050569034e7

