



Servicio Extremeño de  
Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia

GERENCIA TERRITORIAL CÁCERES

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Salud y Servicios Sociales



**CONTRATO RESERVADO DE SERVICIO DE CATERING EN EL CENTRO OCUPACIONAL DE MIAJADAS, CENTRO ADSCRITO A LA GERENCIA TERRITORIAL DEL SERVICIO EXTREMEÑO DE PROMOCIÓN DE LA AUTONOMÍA Y ATENCIÓN A LA DEPENDENCIA (SEPAD) EN CÁCERES.**

**Nº EXPEDIENTE: PSS/2024/0000095799.**

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.**

### **ÍNDICE**

<b>1) OBJETO DEL CONTRATO.</b> .....	<b>2</b>
<b>2) PLAZO DE EJECUCIÓN.</b> .....	<b>2</b>
<b>3) CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE CATERING.</b> .....	<b>2</b>
<b>4) LEGISLACIÓN APLICABLE.</b> .....	<b>4</b>
<b>5) REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA.</b> .....	<b>5</b>
<b>6) PERSONAL.</b> .....	<b>6</b>
<b>7) PRODUCTOS, MATERIALES, INSTALACIONES, VEHÍCULOS.</b> .....	<b>7</b>
<b>8) PAGO Y RESPONSABLES DEL CONTRATO.</b> .....	<b>7</b>
<b>9) MEDIDAS DE CONCILIACIÓN DE LA VIDA PERSONAL, LABORAL Y FAMILIAR. OBLIGACIONES CONTRACTUALES ESENCIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO</b> .....	<b>8</b>
<b>ANEXO I. RELACIÓN DE TRABAJADORES QUE PRESTAN SERVICIO EN EL CENTRO OCUPACIONAL DE MIAJADAS.</b>	

### 1) OBJETO DEL CONTRATO.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir las características técnicas para la prestación del servicio de Catering en el Centro Ocupacional de Miajadas, localizado en Finca El Ejido s/n, Miajadas (Cáceres).

El servicio a realizar consistirá en la elaboración y transporte hasta el Centro de menús de comida, así como el servicio y limpieza del comedor, **los días laborables de lunes a viernes** durante el todo el tiempo de ejecución del contrato.

#### PREVISIÓN DE SERVICIOS A REALIZAR.

SERVICIOS NECESARIOS	Máximo usuarios diarios	N.º máximo de servicios diarios	N.º de días de servicios previstos	N.º máximo de servicios previstos
COMIDA	30	30	497	14.910

En todo caso, el número de servicios fijado en el presente Pliego es el máximo que se considera, sin que exista compromiso del SEPAD de agotar el importe total del contrato.

### 2) PLAZO DE EJECUCIÓN.

Comprenderá un periodo de 24 meses desde la fecha en la que se pueda comenzar, con previsión desde el 1 de enero de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2026, ambos incluidos, más la posible prórroga prevista, quedando condicionada la ejecución a la existencia de crédito adecuado y suficiente.

El adjudicatario se obliga a prestar correctamente el servicio durante toda la vigencia del contrato.

### 3) CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE CATERING.

El servicio consistirá en la elaboración y transporte de los menús correspondientes a la comida todos los días laborables hasta el Centro, presentados mediante termos, contenedores isotérmicos o bandejas isotérmicas individuales, y la aportación del menaje necesario para su consumo, platos, vasos, tazas y cubiertos, que se traerán limpios, se colocarán en los comedores del Centro y se recogerán usados después del servicio, debiendo también facilitarse al Centro contenedores con tapas para depositar todos los utensilios y menaje utilizados en cada comida, hasta que se produzca la recogida de los mismos.

Los menús se entregarán diariamente totalmente terminados de forma que se puedan servir sin realizar ninguna operación en las dependencias del Centro.

Para el correcto desarrollo del mencionado servicio, será necesaria la presencia de dos trabajadores en el Centro, desde las 13:00 horas hasta las 15:30 horas, que se encargarán del montaje del comedor, reparto de menús y limpieza del comedor a la finalización de cada servicio diario.

La empresa adjudicataria confeccionará los diferentes menús o dietas en colaboración con la Dirección del Centro. El menú será el mismo para todos los comensales. No obstante, se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales con problemas de salud, intolerancia o alergia a algunos alimentos.

En estos casos la Dirección del Centro Ocupacional revisará los menús elaborados por la empresa con el fin de asegurar que la composición será equilibrada, variada y adaptada, de forma que el aporte calórico y nutricional sean suficientes.

El menú mensual deberá enviarse a la dirección del Centro de Ocupacional con su correspondiente composición nutricional, y con la identificación de los elementos alérgenos de cada plato, en su caso, con una antelación de diez días al inicio del nuevo mes. La Dirección del Centro Ocupacional procederá a su visto bueno y aprobación.

Cualquier variación que se haga sobre los menús no podrá salirse en líneas generales que rigen la confección de un menú y deberá ser notificado a la Dirección del Centro Ocupacional para que conste su aprobación.

En caso de que, una vez aprobado el menú, una empresa tenga que hacer una modificación del mismo por causa mayor se informará a la Dirección del Centro Ocupacional, notificando que día del mes se ve modificado y qué plato, el plato que sustituye al que constaba en los menús, qué dietas se ven afectadas por este cambio y el motivo del cambio.

### **Calidades y características de los menús:**

Composición del menú:

Se elaborarán según la temporada del año menús de primavera/verano y de otoño/invierno.

Los menús a servir deberán estar compuestos por los siguientes elementos:

**Primer plato:** debe estar constituidos por arroz, pastas, legumbres, patatas o verduras y hortalizas (crudas o cocidas). Estos alimentos deben constituir la base de la alimentación y aportar por lo menos la mitad de la energía necesaria. Estos primeros platos pueden estar combinados entre sí.

**Segundo plato:** es de elección del grupo de alimentos proteico: carne, pescados y huevos.

**Guarnición:** puede ser muy diversa y el tipo de alimentos que se utilicen dependerá de la composición del primer plato, aunque generalmente se priorizarán las verduras, hortalizas y ensaladas en sus distintas variedades.

**Plato único:** se puede optar por un plato único cuando éste contenga todos los elementos de un primer plato y un segundo plato (carne o pescado, patatas, legumbres o verduras, arroz o pasta...) más ensalada, lácteo y fruta.

**Pan:** el pan se suministrará diariamente.

**Postre:**

Comida: La fruta será el postre habitual, de temporada, fresca y debidamente conservada.

Cena: Lácteos: natillas, cuajada, yogurt, flan ...etc.

**Agua:** el agua será la única bebida que acompañe a las comidas y deberá ser embotellada.

Respecto a la frecuencia de los distintos grupos dentro del menú se seguirán las siguientes pautas:

- Cereales y derivados: en este grupo contemplamos el arroz, la pasta y el pan. El arroz y la pasta se servirán dos veces a la semana en días alternativos.
- Hortalizas, verduras y tubérculos: es recomendable consumir a diario alimentos de este grupo.
- Lácteos: La leche y sus derivados (yogur, quesos, cuajadas) son una importante fuente de proteínas y calcio. Se priorizará la oferta de yogur frente a otros productos (flan, natillas...) Se acompañará como complemento de la fruta, no se le dará al mayor la posibilidad de elegir entre fruta o este tipo de postre. En las preparaciones de primeros y segundos puede incorporarse porciones de quesos y otros lácteos, se recomienda utilizar quesos frescos sin sal y bajos en grasa.
- Legumbres: Es conveniente que exista la variedad (garbanzos, lentejas, alubias pintas, guisantes, habas, etc.) y alternando las técnicas de preparación. Junto con las hortalizas, verduras y frutas, las legumbres constituyen un grupo de alimentos que es conveniente potenciar en el entorno de los

comedores de mayores intentando alcanzar una oferta de 8 raciones mensuales. (un mínimo de 2 semanales).

- Carnes: Se recomienda consumir de dos a tres raciones a la semana, priorizando las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, ternera, lomo de cerdo, conejo o cordero.
- Pescados y mariscos: Se recomienda la inclusión de pescados de dos a tres veces por semana. Igualmente se variará en las técnicas de cocinado, se prohibirán sistemáticamente los fritos y rebozados.
- Nunca los congelados de carne y pescados serán empanados, ya que tendrán la consideración de precocinados.

Otros:

- Para aliñar o para uso en crudo, el aceite de oliva virgen.
- Se moderará el consumo de la sal en el cocinado de los alimentos y se utilizará siempre sal yodada, por ser Extremadura una zona endémica en el déficit de yodo, procurando hacer un uso moderado de la misma.
- No se usarán alimentos que contengan en su composición un excesivo aporte de grasa saturada y/o grasas hidrogenadas.
- Se deben evitar condimentar los platos con caldos de carnes concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor como, por ejemplo, glutamato monosódico.
- Se deben evitar días consecutivos con preparaciones o alimentos similares.

Se establecerá un registro del control de temperatura en el momento de la recepción de los alimentos, en modelo facilitado por la empresa para verificar que se entreguen con la temperatura exigida según la normativa actual, procediendo a la devolución de aquellos alimentos que no se recepcionen con las temperaturas adecuadas.

En estos casos, la empresa ha de comprometerse a servir otros alimentos cocinados de similares características a los rechazados.

La Dirección del Centro establecerá, de acuerdo con el contratista, el sistema oportuno que permita contabilizar con exactitud el número de los componentes de los menús servidos.

#### - **Horarios.**

El Servicio del Comedor se efectuará dentro del horario que se establezca por parte del SEPAD, estableciéndose como norma general el siguiente, que podrá ser modificado en función de las necesidades:

- COMIDA: 13:00 horas.

Como regla general las comidas se realizan en las dependencias del Centro pero se pueden dar excepciones cuando las personas usuarias vayan a realizar actividades fuera del mismo, dentro del territorio de Extremadura. En estos casos el menú se entregará en el lugar en el que se desarrolle la actividad.

#### **4) LEGISLACIÓN APLICABLE.**

Para la correcta prestación del servicio la empresa adjudicataria deberá cumplir, la normativa general vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios o cualquier otro que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación del servicio, y específicamente todo lo relativo a las siguientes normas:

- a) Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- b) Reglamento (CE) nº853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- c) Reglamento (CE) nº178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- d) Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- e) Real Decreto 3/2023 de 10 de enero por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- f) Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- g) Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de derechos digitales y su normativa de desarrollo.
- h) Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- i) Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- j) Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio sobre normas de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.
- k) Reglamento (UE) nº 1169/2011, del parlamento Europeo y el Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la Información alimentaria facilitada al consumidor.
- l) Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos Reales Decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.
- m) Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

## **5) REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA.**

El contratista deberá tener la calificación de Centro Especial de Empleo de iniciativa social o empresa de inserción regulados, respectivamente, en el texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobada mediante Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, y en la Ley 44/2007, de 13 de diciembre, para la regulación del régimen de las empresas de inserción.

La empresa contratista deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos para la prestación de servicios en centros de colectividades, debiendo obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para la ejecución del presente contrato.

Antes del inicio de la prestación del servicio, el contratista acreditará ante la Dirección del Centro que dispone de un sistema de control de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), y tendrá en

cuenta todos los posibles peligros que puedan presentarse, incluidos aquéllos debidos a intolerancias y alergias alimentarias.

La empresa será la única responsable en los casos en los que se produzca un incumplimiento de las disposiciones aplicables a la prestación del servicio.

## **6) PERSONAL.**

En consonancia con lo establecido en el apartado 3 se adscribirán al contrato dos trabajadores que prestarán servicio diario en el Centro Ocupacional de Miajadas, desde las 13:00 horas hasta las 15:30 horas.

La empresa adjudicataria 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. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, las 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, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.

El personal no tendrá derecho ni vinculación laboral alguna con el SEPAD, por depender única y exclusivamente del adjudicatario.

En el supuesto de ausencia por enfermedad u otra causa de la persona o personas que habitualmente presten el servicio, es obligación del adjudicatario la cobertura del mismo y a su exclusivo cargo.

El contratista deberá acreditar, antes del inicio del servicio, que el personal manipulador de alimentos que preste el servicio haya recibido formación adecuada al puesto de trabajo en la materia, según lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo su personal durante las horas en que realice el servicio.

Los daños que pudiera ocasionar este personal en el mobiliario o instalaciones serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio del SEPAD y atendiendo al valor de mercado.

El adjudicatario asegurará que su personal conoce y respeta las condiciones técnicas de utilización de las herramientas y enseres necesarios para la prestación del servicio.

Asimismo, controlará las actuaciones u omisiones de su personal en orden a, aseo personal, puntualidad, compostura y atención con el personal del Centro, permanencia en lugares distintos a los asignados para el trabajo y cuantos hechos estén relacionados con las funciones propias de su categoría profesional.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar al personal todos los útiles necesarios para la adecuada prestación del servicio.

El personal que la empresa adjudicataria destine será fijo, tanto en número como en identidad, para el servicio a prestar, y cualquier cambio será debidamente informado, con 24 h. de antelación, al responsable del contrato que se designe y deberá contar para su realización con la autorización expresa del mismo.

A requerimiento del Órgano de Contratación, previo informe motivado del responsable del contrato y audiencia a la empresa adjudicataria, esta vendrá obligada a la sustitución del personal que realice el servicio en el plazo máximo de 24 h, por las quejas que se formulen por escrito de forma motivada por los

trabajadores del centro, por incumplimiento de las labores encomendadas, por falta de celo profesional, por comportamiento incorrecto o por incompatibilidad manifiesta con trabajadores del centro.

La empresa adjudicataria del contrato de servicio deberá adoptar las medidas necesarias para garantizar el respeto y cumplimiento de las normas básicas aplicables en materia laboral, de prevención de riesgos laborales, de seguridad y salud en el trabajo y de Seguridad Social vigentes en cada momento.

Para supervisar la eficacia del servicio y a modo de interlocutor con el responsable del contrato que se nombre, la empresa adjudicataria designará una persona representante, y con medios de localización permanentes, con poder suficiente para la resolución inmediata de cuantas incidencias puedan producirse en el desarrollo del servicio.

## **7) PRODUCTOS, MATERIALES, INSTALACIONES, VEHÍCULOS.**

Los vehículos utilizados para el transporte de los menús deben reunir las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos, y deben ajustarse a lo establecido a la normativa vigente.

Los contenedores de los vehículos deberán ser isotérmicos y llevarán una compartimentación estanca adecuada para evitar mezcla de olores y sabores entre los diferentes compartimentos.

Estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y estarán diseñados y contruidos, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas.

Cuando sea necesario, los contenedores utilizados para el transporte, deberán mantener los productos a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

Los materiales, artículos y productos a utilizar en el servicio de comidas del Centro Ocupacional, serán de primera calidad y correrán a cargo del adjudicatario.

Todos los productos, así como las actuaciones objeto del presente servicio, se ajustarán a la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente y, en general, a cuantas normas le sean de aplicación.

La ejecución del contrato será a riesgo y ventura del adjudicatario y éste no tendrá derecho a exigir indemnización por causas de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio adjudicado.

En ningún caso el contratista podrá reclamar cantidad alguna a la administración respecto a las pérdidas en víveres, material o en metálico que, por motivos de robo, vandalismo, incendios, inundaciones, cortes de fluido eléctrico o cualquier otra circunstancia similar, pueda padecer durante toda la vigencia del contrato.

Los contenidos y exigencias establecidos en el presente pliego, en lo que atañe a la cantidad y calidad de todos los servicios contratados, deben entenderse como mínimas y, por tanto, podrán ser mejoradas por los licitadores en tanto en cuanto ello suponga un beneficio para los intereses de los Centros.

## **8) PAGO Y RESPONSABLES DEL CONTRATO.**

En el documento de formalización contractual se designará por parte de la Administración un responsable del contrato que supervisará su ejecución material y formal.

El responsable de la Administración realizará, entre otras, las siguientes funciones:

- Ser el interlocutor con la empresa contratada para todas las cuestiones relacionadas con el normal desarrollo del contrato.
- Comprobar y vigilar la correcta ejecución del contrato en general y su adecuación a las cláusulas administrativas y técnicas contenidas en los pliegos que lo rigen, actuando en una primera instancia en aquellas cuestiones que supongan un conflicto en cuanto a la realización del mismo.

Durante la vigencia del contrato la adjudicataria nombrará a un interlocutor y responsable del contrato con poder suficiente para la resolución inmediata de cuantas incidencias puedan producirse en el desarrollo del servicio.

La empresa deberá comunicar por escrito con carácter inmediato cualquier cambio en la persona designada.

La facturación será mensual y requerirá para su correspondiente abono la conformidad de la persona responsable del contrato, quien no conformará si no se cumple lo establecido en el apartado 3 del presente documento.

El importe a abonar mensualmente será el resultado de multiplicar el número total de servicios realmente entregados durante el mes correspondiente por el precio unitario ofertado por la empresa contratista.

A estos efectos se llevará a cabo un control diario de los menús entregados debiendo la empresa contratista emitir los correspondientes albaranes que deberán ser conformados por el personal del Centro.

Con carácter mensual se deberá elaborar una hoja de registro en el que se recojan la totalidad de menús entregados en el mes correspondiente, que deberán corresponderse con los incluidos en los albaranes diarios, para que la persona responsable del contrato pueda manifestar la conformidad con los servicios realizados.

## **9) MEDIDAS DE CONCILIACIÓN DE LA VIDA PERSONAL, LABORAL Y FAMILIAR. OBLIGACIONES CONTRACTUALES ESENCIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

En los criterios de adjudicación de valoración automática se ha incluido Bolsa de horas de libre disposición por parte de los trabajadores con carácter retribuido otorgando 5 puntos si se oferta una bolsa anual de horas de 48 h y 2,5 puntos si se oferta una bolsa anual de 24 h.

De acuerdo con el apartado 23 del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, tendrán la consideración de obligaciones contractuales esenciales de ejecución del contrato las medidas de conciliación de la vida personal, laboral, familiar y sobre las condiciones laborales de los trabajadores que prestan el servicio, ofertadas por la empresa adjudicataria en el procedimiento de licitación, que se incorporarán al contrato administrativo a suscribir por la empresa.

Las medidas de conciliación ofertadas por el contratista se disfrutarán por la totalidad de los trabajadores que prestan el servicio, distribuyéndose proporcionalmente en función de la jornada de trabajo que realicen.

Las mejoras ofertadas por el empresario no tendrán carácter de consolidable para los trabajadores, al tratarse de mejoras derivadas de la licitación de un contrato administrativo celebrado con una administración Pública, no siendo asimilables a las mejoras voluntarias reguladas en la normativa aplicable en materia laboral, por lo que a la finalización del contrato se extinguirán, no estando obligado en ningún caso la empresa adjudicataria que posteriormente se haga cargo del servicio a mantener dichas mejoras.



Para cubrir la jornada diaria con motivo del disfrute de los días de permiso complementarios y las horas de libre disposición por parte de los trabajadores, el contratista estará obligado a contratar a personas que, contando con la capacidad y cualificación profesional suficiente, estén incluidas en alguno de los colectivos relacionados en el 21.5 del Cuadro Resumen de Características del Contrato (CRC).

Asimismo tendrá la consideración de obligación contractual esencial de ejecución del contrato, la obligación establecida en el apartado 21.5 del (CRC) de contratar a personas incluidas en algunos de los colectivos relacionados para cubrir la jornada diaria con motivo del disfrute de los días de permiso complementarios o las horas de libre disposición por parte de los trabajadores: jóvenes con baja cualificación y sin experiencia laboral, desempleados de larga duración (sin recualificación), mujeres, personas con discapacidad, población inmigrante y minorías étnicas.

El órgano de contratación durante toda la vigencia del contrato podrá requerir al contratista la aportación de cuanta información y documentación considere necesaria para verificar el efectivo cumplimiento de las medidas ofertadas y de las obligaciones del contrato. Igualmente podrá recabarse dicha información o documentación de cuantas entidades u organismos públicos o privados se estime procedente.

El contratista deberá remitir al órgano de contratación, dentro de los quince días hábiles siguientes a la formalización del contrato, un documento de calendarización para la implantación de las medidas de conciliación de la vida personal, laboral, familiar y sobre las condiciones laborales de los trabajadores que prestan el servicio de forma directa, en las que se determinarán las fechas máximas previstas para la implantación de cada una de las medidas.

El documento de calendarización deberá venir acompañado de una memoria económica, en la que se determine el coste de cada una de las medidas a desarrollar durante la ejecución del contrato en cada una de las categorías ofertadas, y en la que deberá justificarse que el importe económico destinado a su realización es al menos igual al importe ofertado por el contratista en el procedimiento de licitación. El contratista deberá haber implantado la totalidad de las medidas incluidas en el contrato dentro de los tres meses siguientes a la formalización del contrato.

Se considerarán implantadas las medidas cuando se haya puesto a disposición de los trabajadores, con independencia de que su disfrute efectivo pueda realizarse durante todo el período de vigencia del contrato en función de la naturaleza de la medida.

Con carácter previo a la elaboración del documento de calendarización los responsables de la empresa habrán mantenido las oportunas reuniones con cada uno de los trabajadores que va a prestar el servicio, al objeto de valorar sus necesidades concretas y determinar la forma de aplicación de las medidas ofertadas.

La no implantación de las medidas de conciliación de la vida personal, laboral, familiar y sobre las condiciones laborales de los trabajadores que prestan el servicio ofertadas por el contratista, así como la demora en su implantación, supondrá el incumplimiento de obligaciones contractuales esenciales de ejecución del contrato y dará lugar, previa incoación del correspondiente procedimiento con audiencia del contratista, a la imposición de penalidades en los términos previstos en el apartado 22.3 del Cuadro Resumen del PACP o en su caso a la resolución del contrato de acuerdo con lo establecido en el apartado 23 del CRC.

La implantación de las medidas ofertadas se hará efectiva sobre los trabajadores que en cada momento presten sus servicios en el centro de trabajo objeto del servicio.

Si por alguna circunstancia alguno de los trabajadores dejara de prestar sus servicios en el centro de trabajo, no tendrá derecho alguno a percibir compensación económica alguna por las medidas pendientes de realización, cuyo disfrute corresponderán a la persona que sustituya. En el caso de que la finalización del contrato se produzca con anterioridad al plazo señalado en el documento contractual y en esa fecha no estuviesen implantadas la totalidad de las medidas, la empresa contratista estará obligada a poner a disposición de la totalidad de los trabajadores que prestan el servicio una cuantía económica, que será la

resultante de calcular el importe económico de las medidas que deberían haberse implantado proporcionalmente en función de la duración efectiva del contrato.

Esa cuantía económica será abonada a los trabajadores que presten el servicio, distribuyéndose proporcionalmente en función de la jornada de trabajo que realicen.

En todo caso el contratista asumirá íntegramente con cargo a sus presupuestos el coste de las medidas ofertadas, sin que pueda girar o repercutir sobre los trabajadores cantidad alguna.

En caso de ejecutarse la prórroga contemplada en el apartado 16 del Anexo I CRC del PCAP se prorrogará de manera proporcional la bolsa de horas de libre disposición ofertada.

En Miajadas, a fecha de firma digital

LA DIRECTORA DEL CENTRO OCUPACIONAL DE MIAJADAS

**MURILLO FUENTES**  
**MARIA CATALINA**  
**DNI 80032884Z**

Firmado digitalmente por  
MURILLO FUENTES MARIA  
CATALINA - DNI 80032884Z  
Fecha: 2024.09.11 11:58:35  
+02'00'



**ANEXO I**

**RELACIÓN DE TRABAJADORES QUE PRESTAN SERVICIO EN EL CENTRO OCUPACIONAL DE  
MIAJADAS.**



**TABLA RELACIÓN DE PERSONAL.**

Servicio: **SERVICIO DE CATERING EN EL CENTRO OCUPACIONAL DE MIJADAS, CENTRO ADSCRITO A LA GERENCIA TERRITORIAL DEL SERVICIO EXTREMEÑO DE PROMOCIÓN DE LA AUTONOMÍA Y ATENCIÓN A LA DEPENDENCIA (SEPAD) EN CÁCERES.**

Empresa: **Aprosuba 9 SLU**

Convenio Colectivo de aplicación: **XV Convenio Colectivo de atención a personas con discapacidad**

Nº trabajador/a	CATEGORÍA PROFESIONAL	TIPO CONTRATO (CLAVE SEGURIDAD SOCIAL)	JORNADA TRABAJO	FECHA ANTIGÜEDAD	FECHA VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL	PACTOS APLICABLES AL CONTRATO	OBSERVACIONES
1	OPERARIO	150	100%	01/10/2008		15.880,48		
2	OPERARIO	150	50%	01/10/2008		7.940,24		
3								
4								
5								
6								
7								

**34771545F**

En Villanueva de la Serena a 24 de julio de 2024

Firmado digitalmente  
por 34771545F JUAN  
VICENTE RODRIGUEZ  
RODRIGUEZ (R: B06453625)  
B06453625) Fecha: 2024.07.24  
14:09:56 +02'00'

Firma y sello empresa

