











ÍNDICE

I.- DISPOSICIONES GENERALES Y ELEMENTOS ESTRUCTURALES DEL EXPEDIENTE.

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO.
- 2.- PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGA.
- 3.- PRESUPUESTO, VALOR ESTIMADO Y REVISIÓN DEL PRECIO.
- 4.- FORMA DE PAGO.
- 5.- GARANTÍAS.
- 6.- CAPACIDAD PARA CONTRATAR.

II.- ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

- 7.- TRAMITACIÓN.
- 8.- PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.
- 9.- PLAZO Y LUGAR DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES. INFORMACIÓN A LOS INTERESADOS.
- 10.- DOCUMENTACIÓN EXIGIDA. BAJAS ANORMALES Y CRITERIOS DE DESEMPATE.
- 11.- MESA DE CONTRATACION.
- **12.** CALIFICACION DE DOCUMENTOS Y APERTURA DE PROPOSICIONES. PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN.
- 13.- ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

III.- EFECTOS, CUMPLIMIENTO Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO.

- 14.- PRERROGATIVAS DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN.
- 15.- MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.
- **16.** EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO.
- 17.- INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. RESOLUCIÓN Y PENALIDADES.
- 18.- CESIÓN DE CONTRATO Y SUBCONTRATACION.
- 19.- CONFIDENCIALIDAD Y CÓDIGO DE CONDUCTA.

IV.- NATURALEZA Y RÉGIMEN JURÍDICO.

20.- NATURALEZA Y RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO.

ANEXO I

ANEXO II

ANEXO III

ANEXO IV







PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES (PCAP) PARA LA CONTRATACIÓN DEL CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

ÓRGANO GESTOR:

Servicio de Obras y Contratación. Secretaría General Técnica del Servicio Murciano de Salud (en adelante SMS).

ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:

El Director Gerente del Servicio Murciano de Salud, de acuerdo con el artículo 8.1.w) del Decreto 148/2002, de 27 de diciembre, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud.

№ DE EXPEDIENTE: CSE/9999/1101128086/24/PA

I.- DISPOSICIONES GENERALES Y ELEMENTOS ESTRUCTURALES DEL EXPEDIENTE.

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

1.1. El contrato que se regula por este Pliego tiene por objeto el CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD, codificado conforme al Reglamento (CE) 213/2008, de la Comisión de 28 de noviembre de 2007, por el que se aprueba el Vocabulario Común de los Contratos Públicos CPV, bajo el código CPV







55322000-3 (Servicios de elaboración de comidas); 55321000-6 (Servicios de preparación de comidas); 55330000-2 (Servicios de cafetería); y 42933300-5 (Máquinas automáticas distribuidoras de productos).

El objeto del presente contrato comprende la siguiente prestación principal:

PRESTACIÓN I: Servicio de restauración para pacientes y personal de guardia, que comprende:

- a) **Servicio de restauración para pacientes** (desayuno, comida, merienda y cena): Incluye las pensiones basales, terapéuticas y líquidas, así como los alimentos extra que se demanden por los pacientes, conforme a lo prescrito en el Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT)
- b) Servicio de restauración para personal de guardia (comida y cena)

Además, en el presente expediente se establecen dos prestaciones adicionales:

PRESTACIÓN II: Explotación de las Cafeterías de Público y de Personal

PRESTACIÓN III: Explotación de las máquinas expendedoras automáticas

- **1.2.** De conformidad con lo previsto en el artículo 22 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP), el presente contrato **SI** está sujeto a regulación armonizada.
- **1.3.** A los efectos de lo previsto en el artículo 28, 116 y demás artículos concordantes de la LCSP, la naturaleza y extensión de las necesidades que pretenden cubrirse mediante el contrato proyectado, así como la idoneidad de su objeto y contenido y demás aspectos a justificar, vienen determinados en la llamada MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE, que forma parte de la documentación propia del mismo, complementando al presente PCAP.

2.- PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGA.

2.1. El plazo de ejecución del servicio objeto del presente expediente será de **DOS AÑOS**, comenzando el cómputo del mismo desde la fecha de suscripción del pertinente documento contractual por las partes interesadas, sin perjuicio de que en éste se establezca un plazo de inicio diferente atendiendo a las circunstancias del







contrato.

El contrato se podrá prorrogar por un plazo máximo de TRES AÑOS POR PERIODOS DE UN AÑO, siendo obligatoria para el adjudicatario dicha prórroga si el SMS avisara con al menos 2 meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato.

Asimismo, y conforme a lo regulado en el artículo 29.4 LCSP, cuando al vencimiento del contrato no se hubiera formalizado el nuevo contrato que garantice la continuidad de la prestación a realizar por el contratista como consecuencia de incidencias resultantes de acontecimientos imprevisibles para el órgano de contratación producidas en el procedimiento de adjudicación y existan razones de interés público para no interrumpir la prestación, el contrato originario se prorrogará hasta que comience la ejecución del nuevo contrato y en todo caso por un periodo máximo de nueve meses, sin modificar las restantes condiciones del contrato, siempre que el anuncio de licitación del nuevo contrato se haya publicado con una antelación mínima de tres meses respecto de la fecha de finalización del contrato originario.

2.2. El plazo de ejecución mencionado incluye todas las actuaciones que sean necesarias para la completa prestación del objeto del contrato, incluida la obtención de las autorizaciones administrativas de cualquier naturaleza que pudieran resultar preceptivas.

La ejecución del contrato se llevará a cabo en el Hospital Rafael Méndez de Lorca, Área III de Salud, sito en Ctra. Nacional, 340, Km. 589, 30817. LORCA, así como distintos Centros de Salud (máquinas expendedoras automáticas).

3.- PRESUPUESTO, VALOR ESTIMADO Y REVISIÓN DEL PRECIO.

3.1. El presupuesto base de licitación del presente contrato asciende a la cantidad total de 2.658.865,64 €, correspondiendo al importe base la cantidad 2.417.150,58 € y a la parte del IVA aplicable (10%) la cifra de 241.715,06 €, siendo el valor estimado la cifra de 6.526.306,57 €, calculado conforme determina el artículo 101 LCSP habiéndose tenido en cuenta los precios habituales en el mercado y referido al momento del envío del anuncio de licitación; el precio viene formulado en términos de Unidades de ejecución, según determina el artículo 309 LCSP.

DESGLOSE:

a) Servicio de restauración para pacientes (desayuno, comida, merienda y cena): Incluye las pensiones basales, terapéuticas y líquidas, así como los alimentos extra que se demanden por los pacientes, conforme a lo prescrito en el Pliego de Prescripciones Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares informado por el Servicio Jurídico del Servicio Murciano de Salud, con fecha 20 de mayo de 2024, de conformidad con lo regulado en el artículo 122 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.







Técnicas (en adelante PPT), por un importe total para los 2 años de duración inicial del contrato de 2.032.150,58 euros, IVA excluido, con el siguiente desglose:

		Precio Unitario	Número	Importe
		Máximo (Sin	Estimado de	Estimado 2 años
		IVA)	Servicios (2	(Sin IVA)
			años)	
A) Pensión	Desayuno	2,82€	103.334	291.401,88€
basal	Comida	5,79€	110.618	640.478,22 €
	Merienda	1,67€	90.238	150.697,46 €
	Cena	4,82€	103.578	499.245,96 €
Menú	Total	15,10€		
completo				1.581.823,52 €

		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)	Número Estimado de Servicios (2 años)	Importe Estimado 2 años (Sin IVA)
B) Pensión	Desayuno	1,69€	22.838	38.596,22 €
terapéutica	Comida	4,08€	24.720	100.857,60€
	Merienda	1,69€	21.808	36.855,52€
	Cena	4,08€	23.040	94.003,20€
Menú	Total	Total 11,54 €		
completo				270.312,54€

		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)	Número Estimado de Servicios (2 años)	Importe Estimado 2 años (Sin IVA)
C) Pensión	Desayuno	0,52 €	7.234	3.761,68 €
líquida	Comida	1,77€	8.042	14.234,34 €
	Merienda	0,52€	7.118	3.701,36 €
	Cena	1,77€	7.514	13.299,78€
Menú	Total	4,58€		
completo				34.997,16€

Ī		Importe
		Estimado 2 años
		(Sin IVA)







D) Alimentos	145.017,36€
Extra	

b) **Servicio de restauración para personal de guardia** (comida y cena): Se estima una media de 25.000 menús anuales, por un precio unitario máximo de 7,70 euros, IVA excluido, lo que hace un total de 385.000,00 euros, IVA excluido, para los 2 años de duración inicial del contrato, con el siguiente desglose:

Menús personal de guardia	Precio Unitario Máximo (Sin IVA)	Número Estimado de Servicios (2 años)	Importe Estimado 2 años (Sin IVA)
	7,70€	50.000	385.000,00€

PRESTACIÓN II: Explotación de las Cafeterías de Público y de Personal: La explotación está sujeta a un canon que asciende a 4.132,23 euros, IVA excluido, por anualidad, para ambas cafeterías.

PRESTACIÓN III: Explotación de las máquinas expendedoras automáticas: El canon anual de explotación asciende a 4.132,23 euros, IVA excluido, por anualidad, para las máquinas expendedoras que se instalen en el Área de Salud III.

Por tanto, el canon de explotación conjunto de cafeterías y máquinas expendedoras por año de vigencia del contrato asciende a 10.000 euros, IVA incluido (base imponible: 8.264,46 euros; IVA 21%: 1.735,54 euros), con el siguiente desglose anual:

CANON DE EXPLOTACIÓN ANUAL DE LAS CAFETERÍAS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS			
Canon de explotación	Importe sin IVA	IVA 21%	Importe con IVA
Cafeterías (de personal y público)	4.132,23 €	867,77€	5.000,00€
Máquinas expendedoras	4.132,23 €	867,77 €	5.000,00€
TOTAL ANUAL	8.264,46 €	1.735,54 €	10.000,00€

Respecto al método del cálculo del valor estimado del contrato y teniendo en cuenta lo previsto en el artículo 101 de la LCSP, éste se ha efectuado teniendo en







consideración los costes derivados de la aplicación de las normativas laborales vigentes, otros costes que se deriven de la ejecución material de los servicios, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial así como los siguientes apartados:

Presupuesto Base de licitación (IVA excl.)	2.417.150,58 €
Eventuales prórrogas (x años)	3.625.725,87 €
Modificaciones previstas (DA 33ª LCSP)	483.430,12 €
Cualquier forma de opción eventual	0€
Primas o pagos a los licitadores	0€
TOTAL VALOR ESTIMADO	6.526.306,57 €

Se ha incorporado al expediente Certificado del Servicio de Contabilidad de Ingresos y Gastos donde se certifica que los gastos de ejecución del contrato de referencia serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la Cuenta Financiera 62923001, 62923001 y 62923001.

Se incorpora al presente PCAP el documento MEMORIA ECONÓMICA que desglosa el presupuesto base de licitación del contrato, en los términos previstos en el artículo 100 de la LCSP.

3.2. La distribución de anualidades del presupuesto base de licitación, excluido el IVA, será el siguiente:

Anualidad	Importe
2024	402.858,43 €
2025	1.208.575,29€
2026	805.716,86€

3.3. De acuerdo con lo establecido en el artículo 103 y siguientes LCSP, el presente expediente está sujeto a **revisión periódica y predeterminada de precios**, conforme a las condiciones establecidas en este pliego.

Así, en aplicación del artículo 103.2.3º LCSP, que dispone que podrá admitirse la revisión de precios en los contratos no relacionados en el párrafo primero de dicho artículo, siempre que la suma de la participación en el presupuesto base de licitación del contrato de las materias primas, bienes intermedios y energía que se hayan de emplear supere el 20 por ciento de dicho presupuesto, restringiendo en este caso la revisión de precios a la fracción del precio del contrato que representa dicha participación, se estima para el presente contrato una participación del 50,91 % en el







presupuesto base de licitación de las materias primas correspondientes a alimentos y bebidas.

Teniendo en cuenta lo regulado en el artículo 103.5 LCSP, sobre la exclusión de la revisión periódica y predeterminada en aquellos contratos que no se hayan ejecutado, al menos, en el 20 por ciento de su importe y hubiese transcurrido un año desde su formalización, se determina como momento temporal para aplicar la revisión de precios cuando haya transcurrido un año desde su formalización, y luego con periodicidad anual para las sucesivas prórrogas. Por tanto no será objeto de revisión el primer año de ejecución del contrato a contar desde su formalización.

Asimismo, en aplicación del art. 103.2.3º LCSP, en cuanto al índice oficial de revisión de precios, se establece como referencia el Índice de Precios de Consumo (IPC) correspondiente al grupo de alimentos y bebidas no alcohólicas publicado por el Instituto Nacional de Estadística.

La fórmula o índice de revisión será invariable durante la vigencia del contrato. Determinará la revisión de precios en cada fecha respecto a la fecha de adjudicación del contrato, siempre que ésta se produzca en el plazo de tres meses desde la finalización del plazo de presentación de ofertas, o respecto a la fecha en que termina dicho plazo de tres meses si la adjudicación se produce con posterioridad.

4.- FORMA DE PAGO.

4.1. El pago del precio correspondiente a la prestación del **servicio de restauración** para pacientes y comedor de personal de guardia (prestación I) se efectuará mensualmente previa presentación de la correspondiente factura, existiendo la obligación de abonar el precio dentro de los treinta días siguientes a la fecha de aprobación de los documentos que acrediten la conformidad con lo dispuesto en el contrato, si bien el adjudicatario solo tendrá derecho al abono del precio de los servicios efectivamente prestados y formalmente aceptados por la Administración con arreglo a las condiciones establecidas en el contrato.

En caso de que a la finalización del contrato no se haya agotado el presupuesto Establecido en el apartado 19 del PPT para realización de inversiones por el contratista, éste deberá presentar factura de abono a favor del SMS por el importe no realizado.

Respecto al pago por parte del contratista de los **consumos por suministros de agua, luz y gas** a que se refiere el apartado 4.4. del PPT, por parte del Servicio de Facturación de la Gerencia del Área III se emitirán periódicamente las correspondientes facturas para su abono por el contratista una vez vencidos los períodos correspondientes.







El pago por parte del contratista del canon por explotación de cafeterías y máquinas vending, será anual.

4.2. A efectos de presentación de las facturas y de conformidad con lo dispuesto en la Ley 56/2007, de 28 de diciembre, de Medidas de Impulso de la Sociedad de la Información y de la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de Impulso de la Factura Electrónica y creación del Registro Contable de Facturas del Sector Público, están obligadas al uso de la factura electrónica y a su presentación las entidades a que se refiere el artículo 4 de esta última Ley y con las condiciones en ella establecidas, factura que se presentará a través del Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas de la Administración General del Estado: https://face.gob.es/es

Las facturas serán emitidas a nombre y con el CIF propio del SMS, sin perjuicio de que, igualmente, se haga mención del Centro generador del gasto. La tramitación de las facturas y su pago, corresponde al Servicio de Contabilidad de Ingresos y Gastos de la Subdirección General de Asuntos Económicos del SMS.

5.- GARANTÍAS.

5.1. Garantía provisional.

En el presente expediente, y a tenor de lo regulado en el artículo 106 LCSP, no procede requerir garantía provisional a los licitadores.

- 5.2. Garantía definitiva.
- **5.2.1.** El licitador que presente la mejor oferta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 145 LCSP, deberá constituir a disposición del órgano de contratación una garantía de un **5 por 100 del presupuesto base de licitación**, excluido el IVA, artículo 107 LCSP.
- **5.2.2.** Forma de constitución. La garantía definitiva podrá prestarse en alguna de las formas a las que se refiere el artículo 108.1 LCSP, si bien deberá ser depositada en la Caja de Depósitos de la Comunidad Autónoma de Murcia, sita en la sede de la Consejería de Hacienda y Administraciones Públicas, Avenida Teniente Flomesta, s/n planta baja, en Murcia, a nombre del SERVICIO MURCIANO DE SALUD (NIF Q8050008E) con independencia de la forma utilizada, debiendo presentar el adjudicatario ante el órgano de contratación la correspondiente Carta de Pago emitida por aquella, incluyendo el uso de medios electrónicos.
- **5.2.3.** Los aspectos relativos a la constitución, reposición y reajuste de las garantías Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares informado por el Servicio Jurídico del Servicio Murciano de Salud, con fecha 20 de mayo de 2024, de conformidad con lo regulado en el artículo 122 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.







definitivas; responsabilidades a que están afectas las mismas; devolución y cancelación y preferencia en su ejecución de garantías quedan sujetos a lo regulado en el artículo 109 de la LCSP, el RGLCAP, así como por el Decreto 138/1999, de 28 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de la Caja de Depósitos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, una vez vencido el plazo de garantía y cumplidas por el adjudicatario todas sus obligaciones contractuales.

6.- CAPACIDAD PARA CONTRATAR.

6.1. Solo podrán contratar con el SMS las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incursas en alguna prohibición de contratar, y acrediten su solvencia económica y financiera y técnica o profesional o, en los casos en que así lo exija la LCSP, se encuentren debidamente clasificadas. 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, artículo 65 LCSP.

Las personas jurídicas solo podrán ser adjudicatarias de contratos cuyas prestaciones estén comprendidas dentro de los fines, objeto o ámbito de actividad que, a tenor de sus estatutos o reglas fundacionales, les sean propios, artículo 66 LCSP.

6.2. De conformidad con lo descrito en el apartado anterior, las empresas licitadoras deberán acreditar lo indicado a continuación:

Criterios de solvencia económica y financiera:

- Declaración del volumen anual de negocios, en el ámbito al que se refiere el contrato, 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. El año de mayor volumen de estos tres años deberá ser igual o superior al presupuesto base de licitación anual del contrato, IVA excluido. La inscripción en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público ROLECSP (o, en su caso, en el Registro de Licitadores de la Región de Murcia) acreditará, a tenor de lo en él reflejado y salvo prueba en contrario, las condiciones de solvencia económica y financiera del empresario.

Criterios de solvencia técnica o profesional:

- Relación de los principales servicios realizados de igual o similar naturaleza que el objeto del contrato en el curso de los tres últimos años en la que se indique importe, fecha y destinatario público o privado de los mismos, conforme a la dispuesto en el art. 90.1.a) de la LCSP. Los servicios y prestaciones efectuados se acreditarán mediante la Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares informado por el Servicio Jurídico del Servicio Murciano de Salud, con fecha 20 de mayo de 2024, de conformidad con lo regulado en el artículo 122 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.







presentación de, al menos, dos certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público, certificados de buena ejecución se acomodarán al modelo recogido en el **ANEXO I** del PCAP; cuando el destinatario sea un sujeto privado, deberán estar expedidos por éste o, a falta de estos certificados, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de los mismos.

El importe total de los certificados aportados deberá ser igual o superior al presupuesto base de licitación anual, IVA no incluido.

Para determinar que un trabajo o servicio es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato se atenderá a los tres primeros dígitos de los respectivos códigos de la CPV

Conforme a lo regulado en el artículo 116.4 de la LCSP, en la MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE queda justificado el uso de estos criterios de solvencia técnica o profesional, y económica y financiera.

6.3. El SMS podrá contratar con UTEs que se constituyan temporalmente al efecto, sin que sea necesaria la formalización de las mismas en escritura pública hasta que se haya efectuado la adjudicación del contrato a su favor. Los empresarios que concurran agrupados en UTEs quedarán obligados solidariamente y deberán nombrar un representante o apoderado único de la unión con poderes bastantes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que del contrato se deriven hasta la extinción del mismo, sin perjuicio de la existencia de poderes mancomunados que puedan otorgar para cobros y pagos de cuantía significativa.

A efectos de la licitación, los empresarios que concurran conforme lo indicado deberán indicar los nombres y circunstancias de los que la constituyan y la participación de cada uno, así como que asumen el compromiso de constituirse formalmente en UTE en caso de resultar adjudicatarios del contrato.

La duración de la UTE será coincidente, al menos, con la del contrato hasta su extinción, artículo 69 LCSP.

II.- ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

7.- TRAMITACIÓN.

7.1. El presente expediente de contratación se tramita de forma ordinaria conforme a







las previsiones del artículo 116 LCSP, si bien por el SMS, de conformidad con lo dispuesto en la Disposición Adicional Decimosexta LCSP, así como de la Directiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 26 de febrero de 2014, y en cumplimiento del principio de transparencia en la contratación y de eficacia y eficiencia de la actuación administrativa, se emplearán en su tramitación medios electrónicos, informáticos y telemáticos en todos los trámites propios de los expedientes de contratación, hasta su formalización, incluida la fase de presentación de ofertas y su valoración, las comunicaciones, requerimientos y notificaciones.

A tales efectos, y conforme a la Disposición Adicional Decimoquinta LCSP, las notificaciones propias del presente expediente (en especial el acuerdo de adjudicación y requerimientos de subsanación de documentación) se efectuarán por medios electrónicos, mediante comparecencia en la sede electrónica del SMS o a través de la dirección electrónica habilitada única DEH con los efectos que determina el artículo 40 y siguientes de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En base a la normativa indicada en el párrafo anterior, así como la Instrucción 7/2013, de 12 de junio, de la Dirección Gerencia del Servicio Murciano de Salud sobre el empleo de medios electrónicos, informáticos y telemáticos en la contratación en el ámbito del SMS (BORM nº142, de 21 de junio de 2013), los licitadores deberán presentar sus solicitudes de participación y proposiciones exclusivamente a través de la Plataforma de Contratación Electrónica que el SMS pone a su disposición, si bien esta misma Plataforma podrá ser empleada, sin perjuicio del empleo de otros medios distintos que establezca el SMS, para aportar documentos, petición de información o datos, efectuar comunicaciones y notificaciones entre las partes, así como el ejercicio de cualesquiera otros derechos que la normativa aplicable al proceso de contratación le confiera como licitante, y todo ello con independencia de las inserciones que procedan en el Perfil del contratante.

7.2. La Plataforma de Contratación Electrónica del SMS cumple íntegramente con todos los requisitos legales y técnicos dispuestos en las Directivas europeas, Ley de Contratos del Sector Público y demás normativa de desarrollo, garantizándose su total y efectivo funcionamiento.

No obstante, y como complemento al presente PCAP, se incorpora un MANUAL SOBRE LA PLATAFORMA DE CONTRATACIÓN ELECTRÓNICA DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD (en adelante MANUAL) sobre el manejo de la misma y demás aspectos legales que igualmente será vinculante para los licitadores.

8.- PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.







8.1. La adjudicación del presente contrato se realizará mediante **PROCEDIMIENTO ABIERTO**, de conformidad con el artículo 131.2 en relación con los artículos 156 LCSP empleándose una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio.

Así, los criterios de adjudicación definidos en el presente expediente serán los siguientes, indicándose su ponderación y medios de valoración:

- 8.1.1. CRITERIOS EVALUABLES CONFORME A JUICIOS DE VALOR: 49 PUNTOS.
- 1. CRITERIOS EVALUABLES CONFORME A JUICIOS DE VALOR: (PUNTUACIÓN MÁXIMA 49 PUNTOS):
- 1) PROPUESTAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: HASTA 12,5 PUNTOS.

1.1.-Planes de calidad y trazabilidad.

Deberá presentar memoria del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y por tanto un programa de requisitos de higiene, haciendo referencia a cada uno de los planes que lo integran. Muestras Testigo. **Hasta 4 puntos.**

1.2.-Recepción, almacenamiento, custodia y calidad de la materia prima.

Se valora la memoria presentada sobre la gestión de la materia prima en cuanto a las medidas adoptadas para la recepción, custodia y almacenamiento de los productos, así como las calidades de los mismos, cumpliendo las indicaciones expuestas en el ppt : **Hasta 3 puntos.**

1.3.-Situación registral de los proveedores, cercanía, etc.

Se valorará los proveedores presentados, el número de los mismos por producto y criterio de cercanía: **Hasta 3 puntos.**

- 1.4.-Plan de Formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador. Deberá presentar un Plan de Formación continuada para el que el adjudicatario se atendrá a lo establecido en el Capítulo XII del Anexo II del Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Hasta 2,5 puntos.
- 2) PLAN DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS, COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA Y MAQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA: HASTA 10 PUNTOS.

2.1.- Plan explotación cafeterías.

Deberá presentar plan de explotación de las cafeterías, donde plasmarán su modelo de gestión que deberá cumplir, entre otras, con todas las circunstancias expuestas en el PPT. Número de efectivos por categorías, organización de horarios y turnos, así como







la agilidad en sustituciones de personal. Medidas a implantar para reducir colas en las franjas horarias de mayor afluencia. Exposición de un proyecto de servicio de alta calidad que comprenda las diferentes fases productivas. Oferta y presentación de desayunos, tapas y menú diario, coherente con el servicio a prestar. Gestión de comandas y pago. **Hasta 4 puntos.**

2.2.- Comedor personal de guardia.

Presentarán memoria explicativa de la prestación del servicio de comedor del personal de guardia, organización, atención específica fuera del horario habitual, adaptación de la zona de comedor, suministro de dietas, variedad, personal destinado al servicio y agilidad del mismo. **Hasta 4 puntos.**

2.3.- Máquinas de venta automática.

Deberá presentar una memoria en la que detalle espacios a cubrir, características de las máquinas, abastecimiento, limpieza y medidas de gestión medioambiental. Incluirán tipo de bebidas, alimentos y rotación. Plan de mantenimiento y gestión de incidencias. **Hasta 2 puntos.**

3) COCINA CENTRAL: HASTA 10 PUNTOS.

Deberá presentar memoria descriptiva de la gestión de la cocina de pacientes, donde plasmarán su modelo de gestión que deberá cumplir, entre otras, con todas las circunstancias expuestas en el PPT. Detalle del número de profesionales, categorías, horarios para la prestación del servicio, coordinación entre su personal y el personal propio del hospital. Mejoras de los menús actuales en cuanto a la incorporación de nuevos productos, productos ecológicos, variedad de platos, menús pediátricos, así como sistema de control de dietas y gestión del género rechazado.

4) PLAN DE LIMPIEZA, GESTION DE RESIDUOS Y GESTION AMBIENTAL: HASTA 6 PUNTOS.

4.1 Plan de limpieza:

Deberá presentar memoria sobre el plan de limpieza a implantar en instalaciones y equipos adscritos al contrato, incluyendo los medios humanos, medios materiales, horarios y frecuencias que utilizará para su realización. **Hasta 4 puntos.**

4.2. Gestión de residuos y gestión ambiental:

Deberá presentar una memoria en la que detalle los procedimientos y tratamiento de la gestión de residuos del contrato. En particular, se tendrán en cuenta las mejoras en materia de reducción de plásticos y embalajes, reducción de huella de carbono, así como cualquier otra aportación positiva que pueda mejorar la gestión medioambiental en el servicio. **Hasta 2 puntos.**







5) PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES ADSCRITOS AL CONTRATO: HASTA 5,5 PUNTOS.

Deberá presentar memoria sobre el plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal, así como la puesta a punto de instalaciones y equipamiento al inicio del contrato, identificación del servicio técnico, frecuencias, controles de calidad, etc. Para su valoración deberá estar perfectamente identificada la propuesta, con descripción detallada de todos los puntos relativos al mantenimiento.

6) PLAN DE ADQUISICIÓN Y REPOSICIÓN DE MENAJE, UTILLAJE Y MATERIAL FUNGIBLE: HASTA 5 PUNTOS.

Expondrá plan de adquisición y reposición de menaje, utillaje y material fungible relativo al contrato. **Hasta 5 puntos.**

8.1.2. CRITERIOS EVALUABLES CONFORME A CRITERIOS OBJETIVOS O FÓRMULAS MATEMÁTICAS (PUNTUACIÓN MÁXIMA 51 PUNTOS):

A) OFERTA ECONÓMICA: Hasta 36 puntos.

En este apartado se valorará el precio total ofertado para la alimentación de pacientes y alimentos extra y para el menú del personal de guardia, hasta un máximo de 36 puntos, calculados conforme a la siguiente fórmula:

Pi = Pmax xBi x K

Donde:

Pi= puntuación que otorga la fórmula a la oferta "i"

Pmax= puntuación máxima establecida en el pliego para el criterio precio (36 puntos).

Bi= baja de la oferta "i", se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

Bi <u>= (Precio máximo de licitación</u>—<u>Precio ofertado "i")</u> Precio máximo de licitación

Bimax = Baja mayor de entre todas las ofertas (mayor Bi).

K, su valor será:







- Si la Bimax es menor o igual a 1/6, entonces K = 6.
- Si la Bimax es mayor a 1/6, entonces K = 1/Bimax.

B) IMPORTE DE LAS INVERSIONES ADICIONALES A LAS EXIGIDAS Y RECOGIDAS EN EL ANEXO DEL PPT. INVERSIONES EN COCINA: Hasta 9 puntos.

Deberá presentar una memoria en la que detalle las inversiones mínimas a realizar referidas en el punto 19 del ppt, no siendo valorables.

Se valorará las inversiones adicionales propuestas con respecto al siguiente baremo, sin perjuicio que la Gerencia del hospital se reserve el derecho de solicitar la sustitución de las inversiones propuestas por otras de valor económico equivalente:

Las inversiones adicionales comprendidas entre 1.000 € hasta 15.000 € se valorarán con una puntuación de 1 a 9 puntos. Dicha puntuación se calculará de forma proporcional, otorgando 1 punto a la oferta de 1.000 € y 9 a la oferta que sea igual o superior a 15.000 €.

Para el cálculo de dicha puntuación se utilizará la siguiente fórmula:

P=[(InverOfer-InverMín)/Coef]+1

Donde:

P= Puntuación obtenida.

InverOfer: Inversión ofertada.

InverMin=Inversión mínima puntuable.

Coef=Coeficiente. Relación entre la inversión y la puntuación.

Para el cálculo del coeficiente se utilizará la siguiente fórmula:

Coef=(InverMax-InverMin)/(PuntMax-PuntMin)

Donde:

InverMax=Inversión máxima puntuable

PuntMax=Puntuación máxima







PuntMin=Puntuación mínima

C) COMPROMISO DE LOS LICITADORES DE INCREMENTAR ANUALMENTE EN 2 PUNTOS PORCENTUALES EL PORCENTAJE DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE PROXIMIDAD (DE CERCANÍA): Hasta 6 puntos

A tal fin el porcentaje inicial de productos de cercanía se determinará con la relación aportada por el licitador en su oferta técnica. A título de ejemplo, si se parte de un 25% de productos agroalimentarios de proximidad, al año siguiente se exigirá que dicho porcentaje sea del 27%.

Este criterio se revisará anualmente al efecto de verificar dicho incremento, advirtiéndose que su incumplimiento supondrá la imposición de las penalidades previstas en el apartado 18.1 PCAP.

Conforme a lo regulado en el artículo 116.4 y 146.2.b) de la LCSP, en la MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE queda justificado el uso de los criterios de adjudicación y la fórmula empleada.

8.2. A los efectos de lo previsto en el artículo 142 LCSP, no se admitirán variantes e igualmente se establece un umbral mínimo del 50 por 100 de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos descritos en el apartado 8.1.1 para continuar en el proceso selectivo, artículo 146.3 LCSP.

9.- PLAZO Y LUGAR DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES. INFORMACIÓN A LOS INTERESADOS.

9.1. Las proposiciones se presentarán a través de la Plataforma de Contratación Electrónica del SMS accediendo a la dirección https://sede.carm.es/sms/licitacion dentro del plazo señalado en el anuncio de licitación que se publique.

El resto de información podrá obtenerse a través de los siguientes medios:

- DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: servicio contratacion sms@listas.carm.es
- •Nº DE TELÉFONO PARA CONSULTAS GENERALES: 968 288034
- •Nº DE TELÉFONO PARA CONSULTAS RELACIONADAS CON EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: 968 44 56 90
- •DATOS DE CONTACTO PARA ACLARACIONES SOBRE UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA DE LICITACIÓN ELECTRÓNICA:







Telf.: 918 036 627

Dirección e-mail: soporte.licitadores@pixelware.com

PERFIL DEL CONTRATANTE: https://contrataciondelestado.es

9.2. De conformidad con lo previsto en el artículo 138.3 LCSP, con carácter general, las respuestas a las aclaraciones a lo recogido en los Pliegos o resto de documentación, no tendrán carácter vinculante salvo que en la respuesta se indique expresamente lo contrario. No obstante, todas las aclaraciones y respuestas a las consultas o dudas planteadas al órgano de contratación (vinculantes o no) que se efectúen a través de las dos direcciones de correo anteriormente citadas, serán evacuadas por medio del Perfil del contratante para su público conocimiento, siendo responsabilidad de los interesados acceder al mismo para conocer el contenido a sus consultas.

No obstante se incide en la conveniencia de que las consultas se efectúen a través de la dirección servicio contratacion sms@listas.carm.es

10.- <u>DOCUMENTACIÓN EXIGIDA. BAJAS ANORMALES Y CRITERIOS DE</u> DESEMPATE.

10.1. Los licitadores deberán presentar tantos sobres electrónicos como se indica a continuación, teniendo en cuenta que al utilizarse una pluralidad de criterios de adjudicación, los licitadores deberán presentar la proposición en dos sobres o archivos electrónicos: uno con la documentación que deba ser valorada conforme a los criterios cuya ponderación depende de un juicio de valor, y el otro con la documentación que deba ser valorada conforme a criterios cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas, artículo 157.2 LCSP.

En cualquier caso, la presentación de una proposición supone la aceptación incondicionada de las condiciones establecidas en los Pliegos y documentación complementaria en su totalidad y sin salvedad o reserva alguna, así como la autorización a la Mesa y al órgano de contratación para consultar los datos recogidos en el ROLECSP (o Registro de Licitadores de la Región de Murcia) o en las listas oficiales de operadores económicos de un Estado miembro de la Unión Europea, artículo 139 LCSP.

- **10.1.1.** El denominado **SOBRE A** referente a la **DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PREVIOS** a los que se refiere el artículo 140 LCSP que incluirá lo siguiente:
- a) Una declaración responsable que se ajustará al formulario de documento europeo único de contratación DEUC y que se recoge en el ANEXO II al presente PCAP (se







adjunta GUÍA SOBRE DEUC), que deberá estar firmada y con la correspondiente identificación, en la que el licitador ponga de manifiesto lo siguiente:

- 1.º Que la sociedad está válidamente constituida y que conforme a su objeto social puede presentarse a la licitación, así como que el firmante de la declaración ostenta la debida representación para la presentación de la proposición y de aquella. En cualquier caso, la escritura de poder donde conste tal representación, incluyendo los supuestos de constitución de UTE, deberá estar debidamente bastanteada, siendo admitido el bastanteo de poder efectuado por cualquier Servicio Jurídico de los entes y organismos que formen parte de la Administración estatal, autonómica o local.
- **2.º** Que cumple los requisitos de solvencia económica, financiera y técnica o profesional exigidos, o en su caso de clasificación, en las condiciones que indica el presente PCAP en la Cláusula 6.2.
- **3.º** Que no está incursa en prohibición de contratar por sí misma ni por extensión como consecuencia de la aplicación del artículo 71.3 LCSP
- **4.º** La designación de una dirección de correo electrónico en que efectuar las notificaciones, que deberá ser habilitada DEH de conformidad con lo dispuesto en la Disposición Adicional Decimoquinta y artículo 140.1.a) 4º LCSP.
- **5.º** La acreditación del cumplimiento de la cuota de reserva de puestos de trabajo del 2 por 100 para personas con discapacidad y de la obligación de contar con un plan de igualdad a que se refiere el artículo 71.1.d) LCSP, se entenderá realizada mediante la presentación de esta misma declaración responsable.

b) Datos del licitador conforme al contenido del ANEXO III.

Las circunstancias relativas a la capacidad, solvencia y ausencia de prohibiciones de contratar a las que se refieren los apartados anteriores, deberán concurrir en la fecha final de presentación de ofertas y subsistir en el momento de perfección del contrato.

En los casos en que el empresario recurra a la solvencia y medios de otras empresas de conformidad con el artículo 75 LCSP, cada una de ellas también deberá presentar una declaración responsable en la que figure la información pertinente para estos casos. Igualmente, para los supuestos en que varios empresarios concurran agrupados en una UTE, se aportará una declaración responsable por cada empresa participante en la que figurará la información requerida en estos casos en el formulario del DEUC. Adicionalmente a esta declaración se aportará el compromiso de constituir la unión temporal por parte de los empresarios que sean parte de la misma.

La Mesa de Contratación podrá pedir a los licitadores que presenten la totalidad o una parte de los documentos justificativos, cuando consideren que existen dudas Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares informado por el Servicio Jurídico del Servicio Murciano de Salud, con fecha 20 de mayo de 2024, de conformidad con lo regulado en el artículo 122 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.







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. No obstante lo anterior, cuando el empresario esté inscrito en el ROLECSP o figure en una base de datos nacional de un Estado miembro de la Unión Europea, como un expediente virtual de la empresa, un sistema de almacenamiento electrónico de documentos o un sistema de precalificación, y estos sean accesibles de modo gratuito para los citados órganos, no estará obligado a presentar los documentos justificativos u otra prueba documental de los datos inscritos en los referidos lugares.

10.1.2. El denominado **SOBRE B** referente a los **CRITERIOS VALORABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR** descritos en la Cláusula 8.1.1.

En este sentido, el licitador incorporará en los campos habilitados para ello en la Plataforma de Licitación Electrónica del SMS cuanta documentación, datos, catálogos, folletos, gráficos, especificaciones o memoria se considere oportuno por el licitador en relación con el objeto del contrato, a fin de que sean evaluables de acuerdo con los criterios de adjudicación relacionados en la Cláusula 8.1.1, debiendo aportarse toda la documentación en español, no teniéndose por aportada aquella que viniera en otro idioma diferente.

A efectos de incorporar esta documentación del **SOBRE B** a la mencionada Plataforma, se establecen las oportunas pautas e instrucciones generales en el correspondiente MANUAL.

De conformidad con lo previsto en el artículo 133 y concordantes de LCSP, con carácter general se entiende que la documentación técnica presentada por el licitador es de libre acceso a cualquier interesado.

No obstante, el órgano de contratación no podrá divulgar la información facilitada por los empresarios que estos hayan designado como confidencial en el momento de presentar su oferta y que puede afectar, entre otros, a los secretos técnicos o comerciales y a cualesquiera otras informaciones cuyo contenido pueda ser utilizado para falsear la competencia, ya sea en ese procedimiento de licitación o en otros posteriores. A esos efectos, el licitador deberá indicar de forma expresa y debidamente motivado (preferiblemente en documento aparte al de la oferta técnica propiamente y a efectos de su rápida identificación), qué información o documentos presentados incluye secretos técnicos o comerciales o que se consideren confidenciales, conforme a los criterios establecidos tanto en la Directiva UE/2016/943, del Parlamento europeo y del Consejo de 8 de junio de 2016, relativa a la protección de los conocimientos técnicos y la información empresarial no divulgados (secretos comerciales) contra su obtención, utilización y revelación ilícitas, como por el Tribunal de Justicia de la Unión Europea sobre el alcance de la confidencialidad del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares informado por el Servicio Jurídico del Servicio Murciano de Salud, con fecha 20 de mayo de 2024, de conformidad con lo regulado en el artículo 122 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector







know-how o secretos empresariales o para el supuesto de estar comprendidos en los supuestos de prohibición establecidos en la normativa sobre Protección de Datos de Carácter Personal o, en su caso, de estar sometida la información al régimen de Propiedad Intelectual o Industrial con referencias a su inscripción en los correspondientes Registros.

Por ello, no se admitirán declaraciones genéricas de confidencialidad ni se podrá extender a todo el contenido de la oferta, ni se solicitarán aclaraciones al respecto.

10.1.3. El denominado **SOBRE C** referente a los **CRITERIOS VALORABLES MEDIANTE CIFRAS O PORCENTAJES** descritos en la Cláusula 8.1.2.

En relación con el contenido de este SOBRE C:

- El importe de la oferta económica, deberá incorporarse manualmente y de forma directa por el licitador a la Plataforma en los campos habilitados para ello (se advierte que el precio a incorporar a la Plataforma es SIN IVA). No obstante deberá incorporarse en formato pdf la oferta económica desglosada según el modelo del Anexo IV del presente PCAP.
- Cada licitador no podrá presentar más de una proposición económica. Tampoco podrá suscribir ninguna proposición económica en UTE con otros 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 proposiciones en las que figure.
- Si bien no será objeto de ponderación, los licitadores incorporaran listado de precios de venta en cafeterías de público y personal, así como de máquinas expendedoras, conforme a los Anexos 15 (LISTADO DE PRECIOS DE CAFETERIAS) y 16 (LISTADO DE PRECIOS MAQUINAS DE VENDING) del PPT, teniendo en cuenta que no podrán superarse los precios máximos de venta autorizados.
- En relación con los criterios 2 y 3 del Apartado 8.1.2, los licitadores deberán incorporar su oferta exclusivamente en documento PDF.

10.2. OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS.

10.2.1. El objeto de licitación se ha valorado con unos precios que se pueden considerar dentro de los intervalos existentes en el mercado teniendo en consideración las condiciones específicas del objeto contractual.







La valoración admite unos márgenes de variación en función de las circunstancias de cada uno de los licitadores (gastos generales, beneficio industrial esperado, consumos, amortizaciones, etc.) que podemos considerar normales para ser cumplida de forma satisfactoria, estimándose que una oferta que realice una baja que supere los mismos corre el riesgo de no ser cumplida adecuadamente.

A estos efectos, se indica como parámetro para determinar si una oferta es anormalmente baja el supuesto de aquellas empresas que presenten una baja superior al 16% del presupuesto base de licitación (IVA no incluido) y, a su vez, sean superiores en más de un 25% a la media de las bajas de las ofertas presentadas por los licitadores admitidos.

10.2.2. En caso de que la oferta de algún licitador se considere incursa en esta situación, por la Mesa de Contratación se le requerirá para que justifiquen y desglosen razonada y detalladamente el bajo nivel de los precios, o de costes, o cualquier otro parámetro en base al cual se haya definido la anormalidad de la oferta a que se refiere la presenta Cláusula, actuando conforme a los requisitos, condiciones y trámites descritos en el artículo 149 LCSP.

10.3. CRITERIOS DE DESEMPATE.

Conforme a lo previsto en el artículo 147.1 LCSP, no se establecen criterios de adjudicación específicos para el desempate en los casos en que, tras la aplicación de los criterios de adjudicación, se produzca un empate entre dos o más ofertas, por lo que ante un hipotético empate entre varias ofertas, se resolverá mediante la aplicación por orden de los criterios sociales, referidos al momento de finalizar el plazo de presentación de ofertas, recogidos en el artículo 147.2 LCSP.

11.- MESA DE CONTRATACIÓN.

- **11.1.** El órgano de contratación, para la adjudicación de los contratos, estará asistido por una Mesa de Contratación considerada como órgano de asistencia técnica especializada y ejercerá las funciones atribuidas en el artículo 326.2 LCSP así como en el artículo 22 del RD 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley de Contratos del Sector Público, en lo que no se entienda derogado.
- **11.2.** En ningún caso podrán formar parte de las Mesas de contratación ni emitir informes de valoración de las ofertas los cargos públicos representativos ni el personal eventual. Podrá formar parte de la Mesa personal funcionario interino únicamente cuando no existan funcionarios de carrera suficientemente cualificados y así se Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares informado por el Servicio Jurídico del Servicio Murciano de Salud, con fecha 20 de mayo de 2024, de conformidad con lo regulado en el artículo 122 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector







acredite en el expediente. Tampoco podrá formar parte de las Mesas de contratación el personal que haya participado en la redacción de la documentación técnica del contrato de que se trate.

11.3. La composición de la Mesa se publicará en el Perfil de contratante del SMS y sus miembros serán nombrados por el órgano de contratación y se considerará válidamente constituida si lo está por el Presidente, el Secretario, el funcionario de entre quienes tengan atribuido legal o reglamentariamente el asesoramiento jurídico del SMS y el funcionario que tenga atribuidas las funciones relativas a su control económico-presupuestario, según determina el artículo 326.6 LCSP.

12.- CALIFICACIÓN DE DOCUMENTOS Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

- **12.1.** Vencido el plazo de presentación de proposiciones, la Mesa de Contratación procederá a calificar la documentación contenida en el **SOBRE A** dando un plazo de 3 días al empresario para que corrija los defectos que se consideren subsanables.
- **12.2.** Al utilizarse una pluralidad de criterios de adjudicación, en su determinación se ha dado preponderancia a aquellos que hagan referencia a características del objeto del contrato que puedan valorarse mediante cifras o porcentajes obtenidos a través de la mera aplicación de las fórmulas establecidas en la Cláusula 8.1.2 del presente Pliego, frente a los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor a que se refiere el apartado 8.1.1. Estos criterios se valorarán por la Mesa de Contratación, a cuyo efecto se podrán solicitar los informes técnicos que considere precisos de conformidad con lo previsto en el artículo 146.2.b) en relación con los artículos 150.1 y 157.5 LCSP.

En todo caso, la evaluación de las ofertas conforme a los criterios cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas se realizará tras efectuar previamente la de aquellos otros criterios en que no concurra esta circunstancia, dejándose constancia documental de ello.

En la medida que en la presente licitación se emplean medios electrónicos, con carácter general la apertura de los sobres B y C no se realizará en acto público, salvo que expresamente se indique lo contrario, especialmente en lo que atañe a la apertura del sobre C, en cuyo caso se convocará a los interesados por los medios oportunos.

13.- CLASIFICACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

13.1. Realizadas las actuaciones oportunas por la Mesa de Contratación, se requerirá al licitador que haya presentado la mejor oferta para que dentro del plazo de 10 días







hábiles, a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, para que presente la documentación justificativa de las circunstancias a las que se refieren la Cláusula 10.1.1 del presente PCAP si no se hubiera aportado con anterioridad, tanto del licitador como de aquellas otras empresas a cuyas capacidades se recurra.

De no cumplimentarse adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, procediéndose a exigirle el importe del 3 por 100 del presupuesto base de licitación, IVA excluido, en concepto de penalidad.

En el supuesto señalado en el párrafo anterior, se procederá a recabar la misma documentación al licitador siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas.

13.2. La propuesta de adjudicación no crea derecho alguno en favor del licitador propuesto frente al SMS.

En la medida en que en la adjudicación del contrato se tiene en cuenta una pluralidad de criterios, el plazo máximo para efectuar la adjudicación se establece en CUATRO MESES a contar desde la apertura de las proposiciones, a tenor de lo previsto en el artículo 158.2 LCSP.

14.- ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

14.1. La resolución de adjudicación deberá ser motivada y se notificará a los licitadores, debiendo ser publicada en el Perfil de contratante en el plazo de 15 días.

La notificación y la publicidad de la resolución de adjudicación contendrá la información necesaria que permita a los interesados en el procedimiento interponer recurso suficientemente fundado contra la decisión de adjudicación y contendrá el contenido detallado en el artículo 151.2 LCSP.

- **14.2.** La notificación se realizará por medios electrónicos a la dirección electrónica habilitada suministrada por los licitadores, de conformidad con lo establecido en la Disposición adicional decimoquinta y artículo 140.1.a) 4º LCSP.
- **14.3.** El correspondiente contrato se formalizará en documento administrativo, 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.
- **14.4.** La formalización no podrá efectuarse antes de que transcurran 15 días hábiles Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares informado por el Servicio Jurídico del Servicio Murciano de Salud, con fecha 20 de mayo de 2024, de conformidad con lo regulado en el artículo 122 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.







desde que se remita la notificación de la adjudicación a los licitadores y candidatos y, transcurrido ese plazo, se requerirá al adjudicatario para que formalice el contrato en plazo no superior a 5 días a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento y sin que se hubiera interpuesto recurso que lleve aparejada la suspensión de la formalización del contrato.

- **14.5.** Cuando por causas imputables al adjudicatario no se hubiese formalizado el contrato dentro del plazo indicado se le exigirá el importe del 3 por 100 del presupuesto base de licitación, IVA excluido, en concepto de penalidad, que se hará efectivo en primer lugar contra la garantía definitiva, si se hubiera constituido, procediéndose a adjudicar el contrato al siguiente licitador por el orden en que hubieran quedado clasificadas las ofertas, previa presentación de la documentación correspondiente.
- **14.6.** Si las causas de la no formalización fueren imputables a la Administración, se indemnizará al contratista de los daños y perjuicios que la demora le pudiera ocasionar.

III.- EFECTOS, CUMPLIMIENTO Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO.

15.- PRERROGATIVAS DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN.

Dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos señalados en la LCSP, el órgano de contratación ostenta la prerrogativa de interpretar los contratos administrativos, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, 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 esta.

Igualmente, el órgano de contratación ostenta las facultades de inspección de las actividades desarrolladas por los contratistas durante la ejecución del contrato, todo ello en los términos recogidos en el artículo 190 LCSP.

16.- MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.

16.1.- Como supuesto de modificación del contrato previsto en el PCAP, se establece el siguiente aplicable exclusivamente a la **PRESTACIÓN I (Servicio de restauración de pacientes y personal de guardia)**:







Conforme a lo dispuesto en la Disposición adicional trigésima tercera de la LCSP, en la medida que el empresario se obliga a ejecutar un servicio de forma sucesiva y por precio unitario, sin que el número total de prestaciones incluidas en el objeto del contrato se defina con exactitud al tiempo de celebrar este, por estar subordinadas las mismas a las necesidades de la Administración, y en cuanto que existe un presupuesto máximo aprobado, para el caso de que dentro de la vigencia del contrato las necesidades reales fuesen superiores a las estimadas inicialmente, por el aumento de las prestaciones debido a una mayor afluencia de pacientes o al incremento de la plantilla de facultativos de guardia, se considerará tal circunstancia como un supuesto de modificación que deberá tramitarse antes de que se agote el presupuesto máximo inicialmente aprobado, reservándose a tal fin el crédito necesario para cubrir el importe máximo de las nuevas necesidades.

El importe máximo de tales modificaciones no podrá ser superior al 20% del precio inicial de dos años del contrato, IVA excluido.

Para ello, será precisa una propuesta motivada de la empresa adjudicataria justificativa de esta mejora, al que se incorporará el informe favorable de la unidad proponente de la tramitación del expediente en cuestión, finalizando el procedimiento mediante Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud.

La modificación no podrá suponer el establecimiento de nuevos precios unitarios no previstos en el contrato.

16.2. Para el supuesto de realizar modificaciones no previstas en el presente Pliego, se aplicará lo dispuesto en el artículo 205 LCSP con los límites y requisitos allí regulados, siendo obligatorias para el contratista las modificaciones aprobadas cuando impliquen, aislada o conjuntamente, una alteración en su cuantía que no exceda del 20 por 100 del precio inicial del contrato, IVA excluido.

A estos efectos las modificaciones se tramitarán mediante expediente contradictorio, que comprenderá preceptivamente las actuaciones siguientes:

- 1. Propuesta del SMS o petición del contratista.
- 2. Audiencia del contratista e informe del servicio competente a evacuar en ambos casos en un plazo de cinco días hábiles.
- 3. Informe, en su caso, del Servicio Jurídico, a evacuar en el mismo plazo anterior.
- 4. Resolución motivada del órgano que haya celebrado el contrato y subsiguiente notificación al contratista.

17.- EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. OBLIGACIONES







DERIVADAS DEL CONTRATO.

17.1. El órgano de contratación designará 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 realización de la prestación pactada, dentro del ámbito de facultades que aquél le atribuya. El responsable del contrato podrá ser una persona física o jurídica, vinculada a la entidad contratante o ajena a él, artículo 62 LCSP. En la Resolución en la que sea designado tal responsable, se identificará sus funciones, tareas y responsabilidades.

Dicho representante será considerado como el único interlocutor válido entre el órgano de contratación y el contratista durante la ejecución del contrato siendo el único con competencias para impartir instrucciones, supervisar o controlar de forma directa la actividad del adjudicatario, emitir informes, proponer penalidades y demás actuaciones vinculadas con la ejecución del objeto contractual, actuaciones que irán dirigidas exclusivamente al interlocutor designado por el contratista, nunca a los empleados de éste.

Estas instrucciones se impartirán por cualquier medio que dejen constancia de su emisión y recepción.

Asimismo, la unidad encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato será el Servicio de Obras y Contratación en coordinación con la Gerencia de Salud del Área III de Salud-Lorca.

17.2. La ejecución del contrato se realizará conforme a las condiciones que figuran en el presente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el correspondiente Pliego de Prescripciones Técnicas, junto a los ANEXOS y demás documentación complementaria, todos los cuales tendrán carácter contractual, así como con las instrucciones que para su ejecución diere al contratista el responsable del mismo.

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, por lo que responderá de todos los daños y perjuicios causados a terceros y a la Administración dentro del proceso contractual, siendo exigible por la vía de apremio administrativo el cobro de los citados daños. En todo caso, el contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista.

En este sentido, el SMS determinará si la prestación realizada por la empresa contratista se ajusta a las prescripciones establecidas para su ejecución y cumplimiento Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares informado por el Servicio Jurídico del Servicio Murciano de Salud, con fecha 20 de mayo de 2024, de conformidad con lo regulado en el artículo 122 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.







y, en su caso, requerirá 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 a la empresa contratista, podrá rechazarla de manera que quedará exenta de la obligación de pago o teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho.

- **17.3.** Se establece un plazo de garantía del contrato de TRES MESES desde la finalización del contrato, siempre que la prestación haya sido recibida de conformidad por la Administración, de acuerdo con el artículo 210 LCSP.
- **17.4.** El contratista está obligado al cumplimiento de la legislación medioambiental aplicable en función del objeto del contrato, las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el Trabajo, así como en lo relativo al cumplimiento de las condiciones salariales de los trabajadores conforme al Convenio Colectivo sectorial de aplicación, artículo 122.2 LCSP.

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 de la entidad contratante. A tal fin, los empleados o responsables de la Administración deben abstenerse de realizar actos que impliquen el ejercicio de facultades que, como parte de la relación jurídico laboral, le corresponden a la empresa contratista.

- **17.5.** Para la ejecución del contrato por parte del adjudicatario, se deberá tener en cuenta las siguientes condiciones:
 - El SMS sólo pondrá a disposición del contratista los medios materiales y recursos establecidos expresamente en los Pliegos, por ser necesarios para la correcta ejecución del contrato.
 - El personal del contratista no podrá utilizar ni hacer uso de mobiliario, locales, espacios, ordenadores, impresoras, vehículos, teléfonos, uniformes, batas, protecciones, equipos de protección individual, cuentas de correo electrónico, claves de acceso, uso de discos duros o particiones en el sistema informático corporativo, ni tener acceso a las aplicaciones del contratante, más que en los casos y con el alcance que los Pliegos y el contrato hayan previsto de forma expresa, y, cuando la puesta a disposición se lleve a cabo, ésta se hará siempre mediante escrito con la descripción de los recursos que se pongan a su disposición, su finalidad y objeto y con la descripción de las obligaciones de conservación y de todo tipo que procedan.
 - El material fungible necesario para la ejecución del contrato, lo deberá aportar el contratista, así como los equipos de protección individual que haya sido







establecido por la Evaluación de Riesgos Laborales de los puestos de trabajo a cargo del contratista.

 De ser necesario utilizar uniforme, será el que el contratista tenga establecido, con sus logos y señas identificativos y serán suministrados en todo caso por el contratista.

De no ser preceptivo el uso de uniforme, los empleados del contratista deberán mostrar en lugar visible su identificación, categoría laboral e identificación de la empresa todo ello por cuenta de esta última.

- Corresponde al contratista la organización, dentro del cumplimiento de las obligaciones contractuales asumidas, el horario de trabajo de su personal, duración, turnos, periodos vacacionales, autorización de días de libre disposición o concesión de licencias y permisos que correspondan conforme a las leyes laborales o Convenios colectivos que les sean de aplicación; en ningún caso, se coordinarán o intercambiarán con la programación de los empleados del SMS.
- El SMS se reserva la potestad de exigir al contratista cuanta documentación y datos estimen oportuno sobre el personal contratado en la actividad objeto de la contratación para garantizar su adecuación a la normativa vigente en materia laboral en general, especialmente en materia de prevención de riesgos laborales y sobre seguridad social, sin perjuicio de las limitaciones previstas en la legislación sobre protección de datos, así como el poner en conocimiento del órgano de contratación las contrataciones de nuevo personal que tenga que adscribirse al servicio.
- **17.6.** De conformidad con lo establecido en el artículo 202 LCSP se establece como condición especial de ejecución lo siguiente:

Obligaciones medioambientales:

El adjudicatario deberá disponer de un programa de gestión medioambiental tendente a evitar cualquier incidente, y a asegurar el cumplimiento de la legislación vigente que sea de aplicación al trabajo realizado. En concreto, se deberán garantizar las medidas adecuadas para asegurar el cumplimiento de la legislación en materia de emisiones a la atmósfera, vertidos a la red de saneamiento y ruidos, teniéndose éstos también en cuenta a la hora del uso de maquinaría. Dicho plan además garantizará un mejor control del consumo eléctrico, agua, papel así como una correcta clasificación y retirada de residuos y embalajes. Para lo que deberá de aportar la correspondiente planificación. Para garantizar el cumplimiento de dicha condición, deberá entregarse al SMS con carácter semestral, y por primera vez tras formalizarse el contrato, una declaración responsable que acredite dicho cumplimiento, exponiéndose las mejoras medioambientales realizadas.







En particular, y acomodándose a lo establecido en el art.202 LCSP, esta condición especial en materia de contratación se considera vinculada de forma directa a condiciones de naturaleza medioambiental, considerándose como un criterio vinculado al objeto del contrato, de carácter objetivo, fácil de ejecutar y no discriminatorio y especialmente idóneo en el sector empresarial al que va dirigido el presente contrato, con un alto volumen de consumo de materiales como plásticos, cartones, etc., permitiendo una concienciación sobre la protección de medio ambiente que se manifiesta en un especial cuidado y atención a la hora del empleo de ciertos materiales, excluyendo aquellos que puedan resultar dañinos para el medio ambiente y, por el contrario, potenciando aquellos que permitan una reutilización y sostenibilidad de los mismos.

A tales efectos, la empresa aportará certificado de cumplimiento de esta condición sin perjuicio de que por parte del SMS se pueda en cualquier momento a lo largo de la duración del contrato, comprobar la ejecución de tales requisitos.

Conforme a lo regulado en el artículo 116.4 de la LCSP, en la MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE, queda justificado el empleo de tales condiciones especiales de ejecución.

- **17.7.** A los efectos de lo expresado en el artículo 130 LCSP, se adjunta en Anexo a PPT relación de personal que actualmente está adscrito al servicio, donde figuran las condiciones laborales específicas del personal a subrogar con identificación de los Convenios laborales aplicables.
- 17.8. El contratista deberá presentar ante la Administración contratante, antes de la firma del contrato, un certificado emitido por una entidad aseguradora debidamente autorizada que acredite la contratación de una póliza de seguro de responsabilidad civil para la realización de actividades de igual naturaleza a la contratada. Esta póliza cubrirá los daños y perjuicios ocasionados tanto a la Administración contratante como a terceros y siempre derivados de la ejecución del contrato durante el tiempo de duración, con un límite de indemnización de la póliza de 600.000,00 € por siniestro, sin límite por víctima y sin que exista franquicia. Dicha póliza deberá mantenerse en vigor durante el período que dure la prestación del servicio, incluidas las prórrogas, en su caso, lo que se acreditará ante la Administración cuando ésta lo requiera.
- **17.9.** El contratista asumirá toda clase de impuestos, tasas y arbitrios a que dé lugar la explotación de los servicios de cocina, cafeterías y máquinas expendedoras automáticas. Asimismo, será de su exclusiva obligación, solicitar y obtener todas las licencias, permisos y autorizaciones administrativas necesarias para la instalación, apertura y correcto funcionamiento del servicio, afrontando todos los gastos, incluidas tasas y precios públicos, que de su tramitación y/o concesión pudieran derivarse.







18.- INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. RESOLUCIÓN Y PENALIDADES.

18.1. Constituye incumplimiento del contrato, toda vulneración del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, Pliego de Prescripciones Técnicas, la oferta, el documento contractual, las condiciones especiales de ejecución previstas así como la normativa que resulte de aplicación.

Para el supuesto de cumplimiento defectuoso o incumplimiento de los compromisos y de las condiciones especiales de ejecución del contrato, se establece una penalidad del 10 por ciento del precio del contrato, IVA excluido, sin que las mismas puedan superar el 50 por cien del precio del contrato.

Cuando el contratista, por causas imputables al mismo, hubiere incumplido parcialmente la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, el SMS podrá optar, atendidas las circunstancias del caso, por su resolución o por la imposición de unas penalidades que se cuantifica en el 5 por ciento del precio del contrato, IVA excluido

El contratista está obligado a cumplir el contrato dentro del plazo total fijado para la realización del mismo, así como de los plazos parciales señalados para su ejecución sucesiva; la constitución en mora del contratista no precisará intimación previa por parte de la Administración.

Cuando el contratista, por causas imputables al mismo, hubiere incurrido en demora respecto al cumplimiento del plazo de prestación del servicio, el SMS podrá optar, atendidas las circunstancias del caso, por la resolución del contrato o por la imposición de las penalidades diarias en la proporción de 0,60 euros por cada 1.000 euros del precio del contrato, IVA excluido.

En la medida que el convenio colectivo aplicable al expediente impone al adjudicatario la obligación de subrogarse como empleador en determinadas relaciones laborales, se establece como penalidad del 1 por ciento del precio del contrato, IVA excluido, para el caso de incumplimiento de las obligaciones que con carácter general se establece en el artículo 130 LCSP y todo ello en relación con el artículo 192 del mismo texto legal.

En todo caso, se establece la obligación del contratista de responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares informado por el Servicio Jurídico del Servicio Murciano de Salud, con fecha 20 de mayo de 2024, de conformidad con lo regulado en el artículo 122 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.







contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a este último.

Por otra parte, los incumplimientos regulados a continuación se establecen sin perjuicio de lo dispuesto en el PPT respecto del Sistema de Gestión (aplicativo SHERPA), relativo a los fallos de calidad o disponibilidad en la ejecución del contrato.

A este efecto se clasifican los incumplimientos en leves, graves y muy graves.

Se consideran **incumplimientos muy graves** las siguientes vulneraciones del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT):

- a) Punto 4.2 PPT: No realizar el mantenimiento preventivo, correctivo o técnico legal de los bienes y equipamiento o no remitir el informe del servicio técnico oficial expresados en los apartados a) y b).
- b) Punto 4.3.1 PPT: No adquirir el menaje, utillaje de cocina y pequeño aparataje necesarios para el funcionamiento del servicio o no reponer los deteriorados por el uso o hacerlo con materiales que no sean de la misma calidad.
- c) Punto 4.3.3 PPT: No disponer de un estocaje mínimo en la cocina central de 100 unidades de menaje y cubertería, 20 unidades de bandejas isotérmicas de comida/cena y otras 20 unidades de desayuno/comida.
- d) Punto 6.2.2 PPT: Suministrar artículos de comida o bebida a los enfermos internados en el Hospital, así como el envío de servicios a cualquier dependencia del mismo, salvo autorización expresa de la Gerencia del Área.
- e) Punto 6.2.5 PPT: Variar los precios de los artículos de las cafeterías o introducir artículos no mencionados en la oferta inicial sin la previa autorización por la Dirección del Hospital.
- f) Punto 6.2.9 PPT: No instalar máquinas de autocobro en las cafeterías, así como la negativa a entregar factura detallada de los artículos consumidos, cuando así se lo solicitara el usuario.
- g) Punto 6.2.12 PPT: No disponer del Libro de Reclamaciones ajustado a la normativa vigente y debidamente diligenciado por la Dirección del Hospital, o no estar a disposición de quien lo solicite, o no estar anunciado en las cafeterías en un lugar visible, o no comunicar a la Dirección del Hospital o persona en quien delegue







cualquier anotación que se haga dentro de las 24 horas siguientes de haberse producido.

- h) Punto 9.5 PPT: Cuando no se realizase el traslado de residuos al punto limpio mediante medios mecánicos y volteo en los compactadores, así como cuando no se mantenga un nivel de limpieza adecuado de todos los contenedores de residuos.
- i) Punto 8.18 PPT: Cuando no se realizase la limpieza a fondo al inicio de la prestación o la limpieza exhaustiva semestral en los términos expresados, o cuando las mismas fuesen deficientes y hubiesen de ser asumidas por la Gerencia del Área y no se optase por el descuento de su importe en la facturación mensual.
- j) Punto 16 PPT: No facilitar el contenido de la información relacionada en dicho punto o no hacerlo con la periodicidad establecida, previo requerimiento por la Gerencia del Área y no entregarse en el plazo concedido. No obstante, una vez que por la Gerencia del Área se hayan practicado tres requerimientos solicitando cualquiera de los documentos del punto 16, excepto los que lo sean a demanda de esta, ya no será necesario requerir la entrega de cualquier otro documento de entrega periódica para la imposición de la penalidad correspondiente. En el caso de los documentos facilitados a demanda, se considera incumplimiento no entregar la documentación en el plazo concedido al efecto.
- k) Punto 19 PPT: No realizar las inversiones obligatorias o realizarlas incumpliendo lo dispuesto en el PPT. Esta penalización se podrá imponer mensualmente, de forma reiterada y sin límite de veces, hasta que se acometa la inversión acordada por la Gerencia del Área. En el caso de que a la finalización del contrato no se hayan acometido las inversiones requeridas por incumplimiento del contratista, el valor de las mismas podrá ser descontado en fase de liquidación del contrato o, de no ser posible, mediante incautación de la garantía.
- I) La reiteración de tres incumplimientos graves.

Tienen la consideración de **incumplimientos graves** las siguientes infracciones del PPT:

- a) Punto 8.10: No realizar la actuación mínima mensual en el sistema de control de plagas (DDD) en la cocina o en cualquiera de las cafeterías.
- b) Punto 8.12: No realizar la limpieza a fondo de las cámaras de refrigeración y congelación y de los almacenes o no realizarla con la periodicidad establecida.







- c) Punto 8.13: No realizar la limpieza de las campanas o no realizarla con la periodicidad indicada.
- d) Punto 10.28: Modificar sin autorización expresa de la Dirección del Hospital el número de efectivos y horarios del PPT o los derivados de su oferta técnica, así como modificar los horarios de apertura o cierre de cafeterías o cocina.
- e) Punto 11: No entregar la relación nominal del personal a su cargo al inicio de la prestación o entregar una relación incompleta, así como alterar dicha relación mediante su disminución o sustitución sin previo conocimiento de la Dirección del Hospital o persona en quien delegue.
- f) Punto 12 PPT: No realizar los análisis mensuales incluidos en el Plan de Muestreo Mensual Microbiológico o su entrega fuera del plazo establecido.
- g) Punto 12 PPT: No disponer de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) o no mantener los procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC o no presentar en plazo el sistema APPCC ante la Dirección de Hospital.
- h) Punto 12 PPT: No presentar en el plazo máximo de 3 meses desde la formalización del contrato el sistema de gestión de la calidad.
- i) La acumulación de tres incumplimientos leves.

Constituye **incumplimiento leve** cualquier otra infracción de los pliegos, de la oferta realizada o del contrato que no se haya calificado expresamente como grave o muy grave.

Se penalizará cualquier incumplimiento de naturaleza muy grave en una cuantía equivalente al 0,5 % del precio del contrato, pudiéndose acumular en un mismo mes la imposición de tantas penalidades como infracciones muy graves se hayan producido, con el límite establecido en el artículo 192.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Publico.

18.2. Para la imposición de las penalidades que procedan por cualquier incumplimiento o retraso en la ejecución del contrato, se seguirá el siguiente procedimiento:







- Informe-propuesta de la unidad encargada del seguimiento del contrato comprensiva de los antecedentes y elementos fácticos y jurídicos justificativos de la imposición de las penalidades correspondientes.
- Resolución del órgano de contratación de inicio de expediente de imposición de penalidades
- Trámite de audiencia al interesado.
- Informe-propuesta de Resolución por la unidad proponente.
- Resolución del órgano de contratación.
- **18.3.** La resolución del contrato tendrá lugar en los supuestos que se señalan con carácter general en el artículo 211 LCSP y, específicamente para los contratos de servicios, en el artículo 313 LCSP, todo ello previos los trámites y condiciones establecidos en la normativa contractual, en especial en lo previsto en el artículo 109 RGLCAP.

19.- CESIÓN DE CONTRATO Y SUBCONTRATACIÓN.

19.1. Conforme a lo regulado en el artículo 214 LCSP, se declara expresamente y con carácter general que los derechos y obligaciones dimanantes del contrato podrán ser cedidos por el contratista a un tercero en la medida que las cualidades técnicas o personales del cedente no han sido razón determinante de la adjudicación del contrato, ni la cesión se considera sea una restricción efectiva de la competencia en el mercado.

Para que los adjudicatarios puedan ceder sus derechos y obligaciones a terceros deberán cumplirse los requisitos recogidos en el artículo 214.2 LCSP, quedando el cesionario subrogado en todos los derechos y obligaciones que corresponderían al cedente.

19.2. Conforme al art. 215 LCSP en el presente expediente existen determinadas prestaciones que no pueden ser objeto de subcontratación, debiendo ser estas ejecutadas directamente por el contratista principal, conforme determina el artículo 215.2.e) LCSP. En concreto no podrán ser objeto de subcontratación aquellas tareas correspondientes al servicio de restauración para pacientes y personal de guardia y explotación de las cafeterías de personal y público (**PRESTACIONES I** y **II**), que deberán ser ejecutadas exclusivamente por el contratista principal, ya que, de otro modo dificultaría la correcta ejecución del objeto del contrato desde el punto de vista técnico, puesto que las prestaciones comparten para su desarrollo espacios e instalaciones (cocina) y recursos humanos, lo que podría generar conflictos de organización entre los contratistas y posibles subcontratistas.







De este modo, sólo será susceptible de subcontratación la explotación de máquinas expendedoras automáticas (PRESTACIÓN III), no siendo preciso en este caso que los licitadores indiquen en la oferta la parte del contrato que tengan previsto subcontratar, si bien en todo caso, el contratista deberá comunicar por escrito, tras la adjudicación del contrato y, a más tardar, cuando inicie la ejecución de este, al órgano de contratación la intención de celebrar los subcontratos, señalando la parte de la prestación que se pretende subcontratar y la identidad, datos de contacto y representante o representantes legales del subcontratista, y justificando suficientemente la aptitud de este para ejecutarla por referencia a los elementos técnicos y humanos de que dispone y a su experiencia, y acreditando que el mismo no se encuentra incurso en prohibición de contratar de acuerdo con el artículo 71.

19.3. Los subcontratistas quedarán obligados solo ante el contratista principal que asumirá, por tanto, la total responsabilidad de la ejecución del contrato frente al SMS, con arreglo estricto al presente PCAP y a los términos del contrato, incluido el cumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental, social o laboral, así como de la obligación del sometimiento a la normativa nacional y de la Unión europea en materia de protección de datos.

El conocimiento que tenga el SMS de los subcontratos celebrados no alterará la responsabilidad exclusiva del contratista principal.

En ningún caso la empresa o las empresas contratistas pueden concertar la ejecución parcial del contrato con personas inhabilitadas para contratar de acuerdo con el ordenamiento jurídico o incursas en alguna de las causas de prohibición de contratar previstas en el artículo 71 de la LCSP.

Teniendo en cuenta que los subcontratos tienen en todo caso naturaleza privada, la empresa contratista debe informar a quien ejerce la representación de las personas trabajadoras de la subcontratación, de acuerdo con la legislación laboral.

- **19.4.** Los subcontratistas no tendrán acción directa frente al SMS por las obligaciones contraídas con ellos por el contratista como consecuencia de la ejecución del contrato principal y de los subcontratos.
- **19.5.** El contratista está obligado a abonar a los subcontratistas el precio pactado en los plazos y condiciones indicados en el artículo 216 LCSP, de modo que los plazos fijados no podrán ser más desfavorables que los previstos en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.







19.6. La infracción de las condiciones establecidas en el apartado 1 del artículo 215 LCSP para proceder a la subcontratación, así como la falta de acreditación de la aptitud del subcontratista o de las circunstancias determinantes de la situación de emergencia o de las que hacen urgente la subcontratación, tendrá como consecuencia la imposición al contratista de una penalidad de hasta un 50 por 100 del importe del subcontrato.

19.7. Asímismo se establece que las obligaciones a que se refiere el artículo 217 de la LCSP, se consideran condiciones especiales de ejecución, cuyo incumplimiento, además de las consecuencias previstas por el ordenamiento jurídico, supone la imposición de una penalidad de hasta un 50 por 100 del importe del subcontrato, respondiendo la garantía definitiva de las penalidades que se impongan por este motivo.

Así, específicamente, el adjudicatario remitirá al órgano de contratación, cuando este lo solicite, relación detallada de aquellos subcontratistas o suministradores que participen en el contrato cuando se perfeccione su participación, junto con aquellas condiciones de subcontratación o suministro de cada uno de ellos que guarden una relación directa con el plazo de pago. Asimismo, deberán aportar a solicitud del órgano de contratación justificante de cumplimiento de los pagos a aquellos una vez terminada la prestación dentro de los plazos de pago legalmente establecidos en el artículo 216 y en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales en lo que le sea de aplicación.

20.- CONFIDENCIALIDAD Y CÓDIGO DE CONDUCTA.

20.1. La empresa adjudicataria se compromete a tratar los datos personales a los que tuviera acceso como consecuencia de la ejecución del contrato, observando los principios exigibles por la normativa vigente nacional y europea en materia de protección de datos, especialmente sobre confidencialidad, a cuyos efectos se seguirá lo establecido en el Reglamento General de Protección de Datos (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, en adelante RGPD, y en lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, en particular en lo relativos a la calidad de los datos, seguridad de los mismos y deber de secreto, así como conforme a las concretas instrucciones recibidas del SMS, no utilizando los datos para ningún otro propósito distinto a la prestación de los servicios a favor del citado organismo.

20.2. Asimismo, la empresa adjudicataria y su personal, se compromete a observar el secreto profesional respecto de los datos personales a los que pudiera tener acceso en







el cumplimiento de las tareas encomendadas, aún de forma incidental, manteniendo absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato, relacionado o no con la ejecución del contrato, que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento de este, de acuerdo al nivel de protección establecido en la normativa correspondiente, no comunicando a ningún tercero, ni siquiera para su conservación, los datos facilitados por el SMS como responsable del tratamiento. Estas obligaciones subsistirán aún después de finalizar sus relaciones con el mismo.

La empresa asegurará y se responsabilizará de que sus empleados y/o colaboradores, reciban los datos únicamente en la medida en que sea necesario su conocimiento para el cumplimiento del objeto del contrato.

En el supuesto de que la empresa, destine los datos a finalidad distinta de la estipulada, los comunique o utilice incumpliendo las instrucciones fijadas en el PCAP o en el contrato, será considerada también responsable del tratamiento, respondiendo de las infracciones en que hubiera incurrido conforme a la normativa vigente.

- **20.3.** El SMS se reserva el derecho de comprobar e inspeccionar en cualquier momento, durante la vigencia del contrato, el cumplimiento de lo aquí expuesto siempre que medie un preaviso de 15 días. La empresa se compromete a facilitar la inspección, poniendo a disposición de SMS sus instalaciones y/ o todos aquellos datos, información, documentación que sea necesaria para la realización de la misma. Si fruto de dicha comprobación fuese necesario implantar medidas de seguridad adicionales a las previamente acordadas, la empresa estará obligada a la implantación de dichas medidas a su cargo.
- **20.4.** Este órgano de contratación, dentro de las medidas de lucha contra la corrupción y prevención de los conflictos de intereses a las que se refiere el artículo 64 de la LCSP, estima necesario que los licitadores que deseen concurrir a la licitación asuman el compromiso de cumplimiento del apartado VI del CÓDIGO DE CONDUCTA EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LA REGIÓN DE MURCIA, aprobado por Acuerdo de Consejo de Gobierno de fecha 5 de noviembre de 2020.

A tal efecto, la presentación de las proposiciones por los interesados supone el compromiso por parte de estos del cumplimiento del citado apartado VI del CÓDIGO DE CONDUCTA EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

El CÓDIGO DE CONDUCTA EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LA REGIÓN DE MURCIA se encuentra disponible en la Plataforma de Licitación Electrónica del Servicio Murciano de Salud en la Carpeta Soporte/Legislación.







IV.- NATURALEZA Y RÉGIMEN JURÍDICO.

21.- NATURALEZA Y REGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO.

21.1. El presente contrato, de carácter administrativo, se regirá, en cuanto a su preparación, adjudicación, efectos, modificación y extinción por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y sus disposiciones de desarrollo, así como por el R.D. 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas y por el R.D. 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, ambos en lo que no se opongan a la LCSP, así como a cualquier otra norma de desarrollo que se apruebe en el futuro, incluyendo cualquier otra disposición que regulen la contratación tanto a nivel estatal como de la Comunidad Autónoma de Murcia y que resulten aplicables en el ámbito de la misma.

Supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

En caso de discrepancia entre el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el Pliego de Prescripciones Técnicas o el contrato formalizado, predominará el primero de ellos.

21.2. Respecto al régimen de invalidez descrito en el artículo 38 y siguientes LCSP, cabrá aplicarle el régimen relativo al recurso especial en materia de contratación regulado en el artículo 44 y siguientes LCSP, siendo competente para su resolución el Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales TACRC, de acuerdo con el Convenio suscrito entre el Ministerio de Hacienda y la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia sobre atribución de competencia de recursos contractuales, de 26 de mayo de 2021 (BORM nº 160, de 14 de julio de 2021).

Si el interesado deseara examinar el expediente de contratación de forma previa a la interposición del recurso especial, deberá solicitarlo ante el SMS; los interesados podrán hacer la solicitud de acceso al expediente dentro del plazo de interposición del recurso especial, facilitándole el acceso en los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud. La presentación de esta solicitud no paralizará en ningún caso el plazo para la interposición del recurso especial.

El recurso especial en materia de contratación será previo a la interposición del contencioso-administrativo y tendrá carácter potestativo y, en el caso, de que el acto recurrido sea el de la adjudicación, quedará en suspenso la tramitación del expediente de contratación.







21.3. Las cuestiones litigiosas que se deriven del contrato se entenderán sometidas a la jurisdicción contencioso-administrativa.

LA JEFA DE SERVICIO DE OBRAS Y CONTRATACIÓN ENCARNACIÓN ZAMORA ROS







ANEXO I

MODELO DEL CONTENIDO DE LOS CERTIFICADOS DE CORRECTA EJECUCIÓN DE CONTRATOS

D. NOMBRE

Como CARGO en representación de ORGANO DE CONTRATACIÓN,

CERTIFICO:

- 1. Que la empresa **NOMBRE**, con **CIF XXX** ha resultado adjudicataria del contrato tramitado por este órgano de contratación denominado **IDENTIFICACIÓN DEL EXPEDIENTE**, con **código CPV (IDENTIFICAR)**, habiendo comenzado su ejecución en **FECHA** y finalizada en **FECHA**.
- 2. El importe total líquido del contrato ascendió a la cantidad de XXXX Euros.
- 3. Que las prestaciones objeto del contrato anteriormente identificado, han sido ejecutados de conformidad por el órgano de contratación, habiendo consistido aquéllas en **DESCRIPCIÓN**

Y para que conste, y a los efectos de acreditación de solvencia técnica y profesional ante el Servicio Murciano de Salud, expido el presente en **LUGAR Y FECHA.**

Firma, sello de la entidad contratante

NO[]



Secretaria General Técnica





ANEXO III

A) NOMBRE DE LA EMPRESA: NIF.:
B) DIRECCIÓN: MUNICIPIO: C.P.: PROVINCIA: PAIS:
C) TELÉFONO (S) DE CONTACTO:
D) DATOS DE LA PERSONA DE CONTACTO: NOMBRE: CORREO ELECTRÓNICO DE CONTACTO: TELÉFONO:
E) INDICAR SI LA EMPRESA LICITADORA ES UNA EMPRESA VINCULADA A OTRO LICITADOR, CONFORME A ALGUNO DE LOS SUPUESTOS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 42 DEL CÓDIGO DE COMERCIO:
NO [] SI [] INDÍQUESE, EN SU CASO, CON QUÉ OTRO (S) LICITADOR(ES) QUE CONCURRA (N) A LA PRESENTE LICITACIÓN ESTÁ VINCULADA:
F) EN SU CASO, LOTES A LOS QUE CONCURRE:
G) IDENTIFIQUE SI LA EMPRESA ESTÁ CONSIDERADA LEGALMENTE COMO PYME:
SI[]

H) SE DECLARA EXPRESAMENTE QUE EL FIRMANTE OSTENTA LA REPRESENTACIÓN DE LA SOCIEDAD QUE PRESENTA LA OFERTA LA CUAL CUENTA CON LA ADECUADA SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA O, EN SU CASO, LA CLASIFICACIÓN CORRESPONDIENTE; QUE SE CUENTA CON LAS AUTORIZACIONES NECESARIAS PARA EJERCER LA ACTIVIDAD; QUE NO SE ESTÁ INCURSO EN PROHIBICIÓN DE CONTRATAR ALGUNA ESPECIFICANDO SI EXISTE COMPROMISO DE RECURRIR A LAS CAPACIDADES







DE OTRAS ENTIDADES A EFECTOS DE INTEGRAR LA SOLVENCIA POR MEDIOS EXTERNOS (ARTÍCULO 75 LCSP) Y EN EL CASO DE QUE LA EMPRESA FUERA EXTRANJERA, SE DECLARA FORMALMENTE EL SOMETIMIENTO AL FUERO ESPAÑOL.

I) SE DECLARA QUE EN LA EMPRESA LICITADORA NO FORMA PARTE DE SUS ÓRGANOS DE GOBIERNO Y ADMINISTRACIÓN PERSONA ALGUNA DE AQUELLAS A QUE SE REFIERE LA LEY 5/94, DE 1 DE AGOSTO, DEL ESTATUTO REGIONAL DE LA ACTIVIDAD POLÍTICA.

J) EL LICITADOR DEBE DECLARAR SI TIENE ALGUNA SITUACIÓN DE POSIBLE CONFLICTO DE INTERÉS, A LOS EFECTOS DE LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 64 DE LA LCSP, O RELACIÓN EQUIVALENTE AL RESPECTO CON PARTES INTERESADAS EN EL CONTRATO. SI DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO SE PRODUJERA UNA SITUACIÓN DE ESTAS CARACTERÍSTICAS EL CONTRATISTA O SUBCONTRATISTA ESTÁ OBLIGADO A PONERLO EN CONOCIMIENTO DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN.

NO EXISTEN SITUACIONES DE POSIBLE CONFLICTO DE INTERESES [] SÍ EXISTEN SITUACIONES DE POSIBLE CONFLICTO DE INTERESES [] EN ESTE SUPUESTO, IDENTIFICAR:

FDO .:







ANEXO IV

OFERTA

D./Dª

con N.I.F.:

teléfono nº.:

dirección de correo electrónico:

en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, en nombre propio / en representación de la empresa:

con C.I.F.:

y con domicilio en:

habiendo tenido conocimiento la licitación convocada por el Servicio Murciano de Salud, para la contratación del CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD (Expte.: CSE/9999/1101128086/24/PA)

DECLARO:

Que me comprometo a la ejecución del contrato bajo las siguientes condiciones:

MENÚ DE PACIENTES

		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)
A) Pensión	Desayuno	
basal	Comida	
	Merienda	
	Cena	
Menú	Total	
completo		







		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)
B) Pensión	Desayuno	
terapéutica	Comida	
	Merienda	
	Cena	
Menú	Total	
completo		

		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)
C) Pensión	Desayuno	
líquida	Comida	
	Merienda	
	Cena	
Menú	Total	
completo		

MENU PERSONAL GUARDIA

Menús	Precio Unitario Máximo
personal de	(Sin IVA)
guardia	

ALIMENTOS EXTRA

ALIMENTOS EXTRA	Estimación unidades 1 año	Precio unitario máximo (sin IVA)	Precio unitario ofertado (sin IVA)
ACEITE MONODOSIS 10 ML. (Virgen Extra)	1744	0,97	







ACEITE OLIVA 1 LITRO AGUA 1,5L AGUA 1,5L 336 1,04 AGUA 33 ml 367 0,18 AZÚCAR SOBRE 29551 0,01 BOC. ATUN MAHONESA 646 2,02 BOC. ATUN TOMATE 33 2,02 BOC. CHORIZO 2 1,95 BOC. CHORIZO 38 2,13 BOC. JAMÓN BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK-QUESO 1 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 7 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. SALCHICHON JAMON YORK-QUESO BOC. SALCHICHON JAMON JAMON YORK-QUESO BOC. SALCHICHON JAMON J		, ,		1
AGUA 33 ml 367 0,18 AZÚCAR SOBRE 29551 0,01 BOC. ATUN MAHONESA 646 2,02 BOC. CHORIZO 2 1,95 BOC. CHORIZO QUESO 38 2,13 BOC. JAMÓN 43 2,09 BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE 1 2,15 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. JAMÓN YORK-QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 1 1,95 BOC. LOMO +MANCHEGO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIOHQUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95	ACEITE OLIVA 1 LITRO	268	8,11	
AZÚCAR SOBRE 29551 0,01 BOC. ATUN MAHONESA 646 2,02 BOC. ATUN TOMATE 33 2,02 BOC. CHORIZO 2 1,95 BOC. CHORIZO 2 1,95 BOC. CHORIZO 38 2,13 BOC. JAMÓN 43 2,09 BOC. JAMÓN 5ERRANO + TOMATE 1 2,15 BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE 1 2,15 BOC. JAMÓN SERRANO + QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA FRANCESA 89 1,95 BOC. TORTILLA FRANCESA 89 1,95 BO	AGUA 1,5L	336	1,04	
BOC. ATUN MAHONESA 646 2,02 BOC. ATUN TOMATE 33 2,02 BOC. CHORIZO 2 1,95 BOC. CHORIZO QUESO 38 2,13 BOC. JAMÓN 43 2,09 BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE 1 2,15 BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 186 3,1 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 116 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON 33 <td< td=""><td>AGUA 33 ml</td><td>367</td><td>0,18</td><td></td></td<>	AGUA 33 ml	367	0,18	
BOC. ATUN TOMATE 33 2,02 BOC. CHORIZO 2 1,95 BOC. CHORIZO QUESO 38 2,13 BOC. JAMÓN 43 2,09 BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE 1 2,15 BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 186 3,1 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 1 1,95 BOC. SORRASADO 1 1,95 BOC. SORRASADA QUESO 77 2,02 BOC. SORRASADA QUESO 77 </td <td>AZÚCAR SOBRE</td> <td>29551</td> <td>0,01</td> <td></td>	AZÚCAR SOBRE	29551	0,01	
BOC. CHORIZO 2 1,95 BOC. CHORIZO QUESO 38 2,13 BOC. JAMÓN 43 2,09 BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE 1 2,15 BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. ACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 </td <td>BOC. ATUN MAHONESA</td> <td>646</td> <td>2,02</td> <td></td>	BOC. ATUN MAHONESA	646	2,02	
BOC. CHORIZO QUESO 38 2,13 BOC. JAMÓN 43 2,09 BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE 1 2,15 BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO 1 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO <td>BOC. ATUN TOMATE</td> <td>33</td> <td>2,02</td> <td></td>	BOC. ATUN TOMATE	33	2,02	
BOC. JAMÓN 43 2,09 BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE 1 2,15 BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 186 3,1 BOC. LOMO+MANCHEGO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO 33 1,95 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39	BOC. CHORIZO	2	1,95	
BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE 1 2,15 BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO 186 3,1 BOC. LOMO+MANCHEGO 186 3,1 BOC. LOMO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA GERSCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39	BOC. CHORIZO QUESO	38	2,13	
BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO 448 2,37 BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMÓN YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO+MANCHEGO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO+QUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFÉ DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,98 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FR	BOC. JAMÓN	43	2,09	
BOC. JAMÓN YORK 39 1,95 BOC. JAMON YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO+MANCHEGO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO+QUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITUR	BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE	1	2,15	
BOC. JAMON YORK+QUESO 1 2,02 BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO+MANCHEGO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO+QUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,98 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA SINTE	BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO	448	2,37	
BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO 221 2,02 BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO+MANCHEGO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO+QUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,98 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL	BOC. JAMÓN YORK	39	1,95	
BOC. LOMO 6 2,7 BOC. LOMO+MANCHEGO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO+QUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,98 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 5105 0,16 GELATINA	BOC. JAMON YORK+QUESO	1	2,02	
BOC. LOMO+MANCHEGO 186 3,1 BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO+QUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GE	BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO	221	2,02	
BOC. PAVO FRIO 1 1,95 BOC. PAVO FRIO+QUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39	BOC. LOMO	6	2,7	
BOC. PAVO FRIO+QUESO 116 2,02 BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA 45 0,39	BOC. LOMO+MANCHEGO	186	3,1	
BOC. SALCHICHON 33 1,95 BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FRUTA DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	BOC. PAVO FRIO	1	1,95	
BOC. SALCHICHON QUESO 203 2,13 BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FRUTA DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	BOC. PAVO FRIO+QUESO	116	2,02	
BOC. SOBRASADA QUESO 77 2,02 BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FRUTA DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	BOC. SALCHICHON	33	1,95	
BOC. TORTILLA FRANCESA 88 1,95 BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	BOC. SALCHICHON QUESO	203	2,13	
BOC. TORTILLA+TOMATE 413 1,97 BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	BOC. SOBRASADA QUESO	77	2,02	
BOCADILLO QUESO FRESCO 25 1,95 CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FRUTA DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	BOC. TORTILLA FRANCESA	88	1,95	
CACAO SOBRE 7342 0,39 CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	BOC. TORTILLA+TOMATE	413	1,97	
CAFE DESCAFEINADO SOBRE 5330 0,08 CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	BOCADILLO QUESO FRESCO	25	1,95	
CAFÉ 250 GRAMOS 361 2,86 CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	CACAO SOBRE	7342	0,39	
CONSOMÉ 56 0,7 FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	CAFE DESCAFEINADO SOBRE	5330	0,08	
FLAN 69 0,66 FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	CAFÉ 250 GRAMOS	361	2,86	
FLAN DESNATADO 1 0,66 FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	CONSOMÉ	56	0,7	
FRUTA EN ALMIBAR 1 0,98 FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	FLAN	69	0,66	
FRUTA EN SU JUGO 1 0,98 FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	FLAN DESNATADO	1	0,66	
FRUTA TRITURADA 134 0,44 FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	FRUTA EN ALMIBAR	1	0,98	
FRUTA UNIDAD 610 0,53 GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	FRUTA EN SU JUGO	1	0,98	
GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR. 3081 0,2 GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	FRUTA TRITURADA	134	0,44	
GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	FRUTA UNIDAD	610	0,53	
GALLETAS PAQU. 25 GR 5105 0,16 GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR.	+	-	
GELATINA 1016 0,39 GELATINA FRESA 45 0,39	GALLETAS PAQU. 25 GR	5105		
GELATINA FRESA 45 0,39	GELATINA	1016	-	
	GELATINA FRESA	+	-	
	GELATINA SIN AZUCAR	252	-	







JAMÓN YORK (racion)	[<u>-</u>			
RIWI 800	HUEVO COCIDO	1	0,23	
LECHE BRICK DESNATADA 1 LITRO 5764 1,59 LECHE BRICK ENTERA 1 LITRO 1135 1,59 LECHE BRICK SEMIDESNAT. 1 LITR 60 1,59 LECHE BRICK SIN LACTOSA 1 LITR 289 1,98 LECHE SOJA 1 LITRO 14 2,04 LIIMÓN PARTIDO 76 0,45 MAGDALENAS 5487 0,5 MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES 4025 0,5 MANTEQUILLA PORCION IND. 1780 0,17 MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BIANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SAL SOBRE	,	+		
LECHE BRICK ENTERA 1 LITRO 1135 1,59 LECHE BRICK SEMIDESNAT. 1 LITR 60 1,59 LECHE BRICK SIN LACTOSA 1 LITR 289 1,98 LECHE SOJA 1 LITRO 14 2,04 LIMÓN PARTIDO 76 0,45 MAGDALENAS 5487 0,5 MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES 4025 0,5 MANTEQUILLA PORCION IND. 1780 0,17 MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NATILLAS 52 0,61 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BIANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAND. JYORK+Q. FRESCO 171		+		
LECHE BRICK SEMIDESNAT. 1 LITR 60 1,59 LECHE BRICK SIN LACTOSA 1 LITR 289 1,98 LECHE SOJA 1 LITRO 14 2,04 LIMÓN PARTIDO 76 0,45 MAGDALENAS 5487 0,5 MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES 4025 0,5 MANTEQUILLA PORCION IND. 1780 0,17 MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN DLA TÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 <	LECHE BRICK DESNATADA 1 LITRO	5764	1,59	
LECHE BRICK SIN LACTOSA 1 LITR 289 1,98 LECHE SOJA 1 LITRO 14 2,04 LIMÓN PARTIDO 76 0,45 MAGDALENAS 5487 0,5 MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES 4025 0,5 MANTEQUILLA PORCION IND. 1780 0,17 MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98	LECHE BRICK ENTERA 1 LITRO	1135	1,59	
LECHE SOJA 1 LITRO 14 2,04 LIMÓN PARTIDO 76 0,45 MAGDALENAS 5487 0,5 MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES 4025 0,5 MANTEQUILLA PORCION IND. 1780 0,17 MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BIANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 <	LECHE BRICK SEMIDESNAT. 1 LITR	60	1,59	
LIMÓN PARTIDO 76 0,45 MAGDALENAS 5487 0,5 MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES 4025 0,5 MANTEQUILLA PORCION IND. 1780 0,17 MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 <	LECHE BRICK SIN LACTOSA 1 LITR	289	1,98	
MAGDALENAS 5487 0,5 MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES 4025 0,5 MANTEQUILLA PORCION IND. 1780 0,17 MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04	LECHE SOJA 1 LITRO	14	2,04	
MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES 4025 0,5 MANTEQUILLA PORCION IND. 1780 0,17 MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04	LIMÓN PARTIDO	76	0,45	
MANTEQUILLA PORCION IND. 1780 0,17 MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT DESNATADO DE SABORES 10,79 YOGURT DESNATAD	MAGDALENAS	5487	0,5	
MANZANILLA SOBRE 16601 0,04 MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES <td>MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES</td> <td>4025</td> <td>0,5</td> <td></td>	MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES	4025	0,5	
MERMELADA DIABETICA 9 0,2 MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK-Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YO	MANTEQUILLA PORCION IND.	1780	0,17	
MERMELADA PORCION INDIVIDUAL 1826 0,12 NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 <td< td=""><td>MANZANILLA SOBRE</td><td>16601</td><td>0,04</td><td></td></td<>	MANZANILLA SOBRE	16601	0,04	
NARANJA FRUTA UNID 14 0,53 NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOG	MERMELADA DIABETICA	9	0,2	
NATILLAS 52 0,61 NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	MERMELADA PORCION INDIVIDUAL	1826	0,12	
NESQUICK SOBRE 135 0,39 PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	NARANJA FRUTA UNID	14	0,53	
PAN BISCOTE 15 GRAMOS 5508 0,12 PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	NATILLAS	52	0,61	
PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS 192 0,12 PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	NESQUICK SOBRE	135	0,39	
PAN BLANCO 9812 0,7 PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	PAN BISCOTE 15 GRAMOS	5508	0,12	
PAN INTEGRAL 6846 0,7 QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS	192	0,12	
QUESO FRESCO 18 0,7 SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	PAN BLANCO	9812	0,7	
SACARINA SOBRE 2805 0,01 SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	PAN INTEGRAL	6846	0,7	
SAL SOBRE 1442 0,06 SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	QUESO FRESCO	18	0,7	
SAND. ATÚN Y MAHONESA 11 1,26 SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	SACARINA SOBRE	2805	0,01	
SAND. J. YORK+Q. FRESCO 171 0,98 SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	SAL SOBRE	1442	0,06	
SAND. JAMON SERRANO 6 1,11 SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	SAND. ATÚN Y MAHONESA	11	1,26	
SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO 1 0,98 SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	SAND. J. YORK+Q. FRESCO	171	0,98	
SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	SAND. JAMON SERRANO	6	1,11	
SOPA 2 0,7 TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO	1	0,98	
TÉ SOBRE 1171 0,04 TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	SOPA	2		
TILA SOBRE 6839 0,04 YOGURT 231 0,79 YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	TÉ SOBRE	1171	0,04	
YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	TILA SOBRE	6839	0,04	
YOGURT DE SOJA 1 0,79 YOGURT DESNATADO DE SABORES 1105 0,79 YOGURT DESNATADO NATURAL 3200 0,79 YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79	YOGURT	231	0,79	
YOGURT DESNATADO DE SABORES11050,79YOGURT DESNATADO NATURAL32000,79YOGURT DESNATADO SABORES35070,79YOGURT NATURAL AZUCARADO19020,79		_		
YOGURT DESNATADO NATURAL32000,79YOGURT DESNATADO SABORES35070,79YOGURT NATURAL AZUCARADO19020,79		1105		
YOGURT DESNATADO SABORES 3507 0,79 YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79		+		
YOGURT NATURAL AZUCARADO 1902 0,79		+		
	YOGURT SABORES	3139	0,79	







YOGURT SIN LACTOSA	68	0,44	
ZUMO BRICK 200 ML	143	0,44	
ZUMO BRIK MELOCOTÓN 200 ML	3933	0,44	
ZUMO BRIK NARANJA 200 ML	936	0,44	
ZUMO BRIK PIÑA 200 ML	6516	0,44	
ZUMO MELOCOTÓN 1 LITRO	168	1,96	
ZUMO NARANJA 1 LITRO	21	2	
ZUMO NARANJA NATURAL 200 ml	5077	1,49	
ZUMO PIÑA 1 LITRO	521	1,96	

CANON DE EXPLOTACIÓN ANUAL DE LAS CAFETERÍAS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS

CANON DE EXPLOTACIÓN ANUAL DE LAS CAFETERÍAS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS				
Canon de explotación	Importe sin IVA	IVA 21%	Importe con IVA	
Cafeterías (de personal y público)				
Máquinas expendedoras				
TOTAL ANUAL				