Fundación Pública Andaluza para la Integración Social
de Personas con Enfermedad Mental. FAISEM

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL DE PERSONAS CON ENFERMEDAD MENTAL. FAISEM, PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING DE LOS CENTROS E INSTALACIONES DEPENDIENTES DE FAISEM EN LA PROVINCIA DE GRANADA POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

Expediente: 3/2017

Título: Servicios de catering de los centros e instalaciones dependientes de FAISEM

Provincia: Granada

Código C.P.V.: 55320000 "Servicios de suministro de comidas"

ÍNDICE

A) CONDICIONES PARTICULARES.

I.- ELEMENTOS DEL CONTRATO.

1. Régimen jurídico.
2. Objeto de este pliego.
3. Capacidad y solvencia del licitador.
   3.1. Capacidad.
   3.2. Solvencia técnica y económica.
4. Valor estimado del contrato.
5. Duración del contrato.
6. Condiciones de facturación y pago.
7. Lugar y plazo de presentación de ofertas.
8. Garantías.
9. Uso de medios electrónicos para comunicaciones.

II.- ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

10. Órgano y mesa de contratación.
11. Criterios para valoración de las ofertas.
    11.1. Criterios objetivos.
    11.2. Criterios Subjetivos.
12. Documentación a aportar por las empresas ofertantes.
    12.1. Sobre 1. Documentación administrativa.
    12.2. Sobre 2. Documentación técnica.
    12.3. Sobre 3. Documentación económica.
13. Apertura y análisis de las proposiciones.
14. Adjudicación y formalización del contrato.

III.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

15. Responsable del contrato.
16. Modificación del contrato.
17. Resolución del contrato.
18. Perfil de contratante.
19. Confidencialidad.
20. Protección de datos.
21. Obligación de suministrar información.
22. Recurso especial en materia de contratación.

B) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

1.- Objeto y normativa específica aplicable.
2.- Régimen de prestación del servicio.
3.- Actuaciones de comprobación.
4.- Condiciones especiales de ejecución.
5.- Prevención de riesgos laborales.

ANEXOS.

ANEXO I. Cuadro resumen de características de la licitación.

ANEXO II. Relación de centros e instalaciones incluidas.

ANEXO III. Modelo de solicitud de participación.

ANEXO IV. Modelo de proposición económica.

ANEXO V. Modelo de declaración responsable del cumplimiento de los requisitos previos.

A) CONDICIONES PARTICULARES.

I.- ELEMENTOS DEL CONTRATO.

1. Régimen jurídico.

El artículo 3.1.f. del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (TRLCSP, en lo sucesivo), considera dentro de su ámbito subjetivo de aplicación a las fundaciones que se constituyan con una aportación mayoritaria, directa o indirecta, de una o varias entidades integradas dentro del sector público o cuyo patrimonio fundacional, con un carácter de permanencia, esté integrado en más de un 50 % por bienes o derechos aportados o cedidos por las referidas entidades.

La Fundación Pública Andaluza para la Integración Social de Personas con Enfermedad Mental. FAISEM (FAISEM en lo sucesivo), es una fundación del sector público andaluz, cuyo objetivo general es la prevención de la marginación y la desadaptación de cualquier persona afectada por una enfermedad mental grave causante de una incapacidad personal y social, así como el apoyo a su integración social y laboral.

El presente procedimiento se rige por lo dispuesto en las Instrucciones Internas de Contratación FAISEM que garantizan la aplicación de los principios de publicidad, concurrencia, transparencia, confidencialidad, igualdad y no discriminación. En los actos relativos a preparación y adjudicación del contrato, el Real Decreto Legislativo 3/2011, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (TRLCSP, en lo sucesivo), tendrá carácter supletorio. Las mencionadas instrucciones se encuentran a disposición de los interesados en el perfil de contratante de la entidad.

El contrato que se derive de la presente licitación y al que se refiere el presente pliego es de naturaleza privada, y se regirá por las cláusulas en él contenidas y por la legislación civil y mercantil que le sea de aplicación. Asimismo, el contrato estará sujeto a lo establecido por las normas de Derecho Comunitario que le sean de aplicación.

El presente Pliego de Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas, presupuestos, plan de trabajo y condiciones presentadas y aceptadas, así como el resto de documentos relativos a la licitación, revisten carácter contractual. En caso de discordancia entre el presente pliego y cualquiera de los documentos contractuales citados, prevalecerá el primero sobre los segundos.

2. Objeto de este pliego.

El presente pliego de condiciones particulares y especificaciones técnicas establece las características técnicas, así como el régimen jurídico y económico aplicable a la **"Licitación del contrato de servicio de catering de los centros e instalaciones dependientes de la FAISEM en la provincia de Granada".**

A efectos de la delimitación del objeto del contrato dentro del Vocabulario Común de Contratos (CPV), aprobada por Reglamento (CE) nº 2195/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de noviembre de 2002, modificado por el Reglamento 213/2008, la referencia asignada es 55320000 "Servicios de suministro de comidas", categoría 17.

El servicio consistirá en la preparación y el reparto de comidas conforme a las especificaciones técnicas expresadas en este documento de los centros e instalaciones que se relacionan en el anexo II del presente pliego.

A los efectos del presente contrato debemos entender por "Comida preparada" (artículo 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas) la elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

La tipología y perfil de las instalaciones a cubrir por el servicio es la siguiente:

- **Centro social (C.S.):** espacios permanentes tipo Centro de Día, con una capacidad aproximada para 30 personas. Las actividades que se llevan a cabo son muy diversas.

- **Vivienda supervisada (V.S.):** concebidas como una vivienda "normal" en la que conviven menos de 10 personas (habitualmente entre 3 y 5), con niveles intermedios de autonomía y por tanto sin presencia de personal durante las 24 horas del día, sino con apoyo variable adaptado a las necesidades concretas de cada vivienda y cada persona.

- **Casa hogar (C-H):** estructuras residenciales específicas, con capacidad para alojar a no más de 20 personas con menores niveles de autonomía para organizar su vida cotidiana y, por tanto, con cobertura de personal de apoyo durante las 24 horas del día.

3. Capacidad y solvencia del licitador.

3.1. Capacidad.

Podrán contratar las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incursas en una prohibición de contratar, y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional.

Las empresas licitadoras deberán contar con la preceptiva autorización sanitaria de funcionamiento de las empresas y establecimientos alimentarios y hallarse inscrita en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.

Las empresas deberán cumplir lo dispuesto en la Ley 13/1982, de 7 de abril, de integración social de los minusválidos, relativo a la obligación de contar con un dos por ciento de trabajadores con discapacidad o adoptar las medidas alternativas correspondientes.

3.2. Solvencia técnica y económica.

Para la ejecución del presente contrato y, por tanto, para participar en la presente licitación se exigen los siguientes requisitos de solvencia:

- Deberán disponer de los medios técnicos (medios homologados para el transporte de comidas) y personales (titulación de manipulación de alimentos de todo el personal que participe en el proceso) para poder realizar el presente trabajo a plena satisfacción del cliente.

- La empresa ha de contar con el asesoramiento interno o externo de un dietista o nutricionista para la elaboración de los menús. Este profesional debe contar con la titulación y/o habilitación profesional pertinente (Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética o Técnico Superior en Dietética).

- Haber realizado al menos diez contratos de servicio en los últimos 5 años, de características similares al que constituye el objeto de esta licitación. Estas circunstancias se acreditarán mediante certificaciones de buena ejecución expedidas por los clientes.

- Contar con un volumen anual de negocios por importe superior a 200.000 € en cada uno de los 3 últimos ejercicios.

4. Valor estimado del contrato.

El valor estimado total de la licitación es de 2.235.726,00 € (dos millones doscientos treinta y cinco mil setecientos veintiséis euros) que se deriva del precio estimado anual calculado sobre la base de 127 usuarios/as (372.621,00 € IVA no incluido) multiplicado por el año inicial de contrato más cinco eventuales prórrogas.

Las empresas interesadas materializarán su oferta en base al precio unitario del cubierto por comensal y día, que incluya las dos comidas que son objeto de contratación (almuerzo y cena) y con exclusión del IVA, siendo el precio máximo de licitación por comensal y día de 8,70 € (Ocho euros con setenta céntimos)

5. Duración del contrato.

El plazo inicial de vigencia del contrato será de 1 año a contar desde la firma del correspondiente contrato, si bien podrá ser prorrogado antes de su finalización, por mutuo acuerdo de las partes, por periodos de un año hasta un máximo de 5 años.

6. Condiciones de facturación y pago.

La empresa adjudicataria, emitirá una factura en los primeros días de cada mes que recoja la totalidad de servicios unitarios efectivamente realizados en el mes anterior. A la factura coserán fotocopia de los albaranes, a que hace referencia el apartado de especificaciones técnicas.

La FAISEM hará efectivo el abono de las correspondientes facturas mediante transferencia bancaria.

7. Lugar y plazo de presentación de ofertas.

Las proposiciones, junto con la documentación preceptiva, se presentarán, dentro del plazo señalado en el anuncio, de lunes a viernes en horario de 9'00 a 14'00 horas en la oficina de la Fundación, sita en:

Dirección Regional de FAISEM
Avda. de las Ciencias, 27, Acc. A
41020 SEVILLA

El plazo para la presentación de ofertas será de 15 días naturales a contar desde el día siguiente al de la publicación del anuncio en el perfil de contratante. En el anuncio de la convocatoria se precisará el día concreto y hora que concluye el plazo

de presentación de ofertas. No será admitida la proposición, si es recibida por la Fundación con posterioridad a la fecha y hora de la terminación del plazo señalado en la citada publicación.

No obstante lo dispuesto en el punto anterior, las ofertas podrán ser enviadas mediante servicio de mensajería o correo certificado, siempre y cuando el envío de las mismas se produzca dentro de los plazos marcados en este pliego. El licitador que haga uso de este medio deberá enviar antes del fin de la fecha de finalización de presentación de ofertas reflejada en el anuncio, un correo electrónico en el que se comunique el envío y adjuntando justificante a la dirección:

contratacion.faisem@juntadeandalucia.es

No será admitida ninguna oferta fuera del plazo indicado, no obstante, aquellas ofertas que hayan sido anunciadas y remitidas dentro del plazo, serán admitidas durante los 5 días naturales siguientes a la finalización de este.

8. Garantías.

El órgano de contratación ha adoptado la decisión de eximir al adjudicatario de la obligación de constituir garantía definitiva por tratarse de un servicio cuya prestación se efectúa antes del pago del precio correspondiente. Tampoco se exige garantía provisional.

9. Uso de medios electrónicos para comunicaciones.

En cumplimiento del principio de transparencia en la contratación y de eficacia y eficiencia de la actuación administrativa, en la presente licitación se opta por el empleo de medios electrónicos, informáticos y telemáticos en las comunicaciones que se produzcan.

Los actos y manifestaciones de voluntad tanto del órgano de contratación o de la mesa como de las empresas licitadoras o contratistas que tengan efectos jurídicos y se emitan a lo largo del procedimiento de contratación se enviarán a las direcciones de correo electrónico indicadas al efecto debiendo ser autenticados mediante una firma electrónica avanzada reconocida de acuerdo con la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

A tal efecto los licitadores deberán expresar en su solicitud de participación la dirección de correo electrónico en la que deseen recibir las comunicaciones

derivadas de la presente licitación, que se utilizará como medio preferente de comunicación para la práctica de las notificaciones en el seno del procedimiento. Al designar el correo electrónico el licitador reconoce que dicha dirección electrónica está bajo su control y que éste acepta que las comunicaciones le sean remitidas a la dirección asignada.

FAISEM señala como dirección de correo electrónico oficial de recepción de documentos y comunicaciones de los licitadores:

contratacion.faisem@juntadeandalucia.es

II.- ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

10. Órgano y mesa de contratación.

El órgano de contratación de la FAISEM es el gerente por delegación de facultades del Patronato.

La mesa de contratación es el órgano encargado de valorar y clasificar las ofertas y de realizar una propuesta de adjudicación al órgano de contratación. Para esta licitación el órgano de contratación ha determinado la siguiente composición:

- Presidenta: Dª. Pilar Campos Martín

- Vocales: Dª Inmaculada Martín Milán
  Dª. María José Díaz Martín

- Secretario: D. Manuel Mesa Vila

11. Criterios para valoración de las ofertas.

El órgano de contratación de la FAISEM, otorgará un máximo de 50 puntos, valorando los siguientes aspectos y con la siguiente ponderación:

11.1.- Criterios objetivos.

- **Oferta Económica. Ponderación: de 0 a 30 puntos**

Se asignará el máximo de puntuación a la oferta que presente un precio unitario inferior con respecto al precio unitario de licitación, asignándose la puntuación al

resto de las ofertas mediante proporcionalidad inversa aplicando la siguiente fórmula:

Mejor precio ———— 30 puntos
Oferta valorada ———— X puntos

$$X = \frac{\text{Mejor precio x 30}}{\text{Oferta valorada}}$$

Se entenderá que las ofertas que supongan una baja del 30% sobre el precio unitario de licitación, superan el límite que permite apreciar que la proposición no puede ser cumplida por ser desproporcionada o temeraria.

11.2.- Criterios subjetivos.

- **Oferta Técnica. Ponderación: de 0 a 12 puntos**

  Programa de trabajo, del que se valorará la calidad, variedad y equilibrio de los menús ofertados con predominio de menús basados en dieta mediterránea (frutas, verduras, pescados,...). Hasta 10 puntos

  Grado de gestión del contrato con criterios ecológicos (según lo dispuesto en el Programa de trabajo del apartado 11.2. del pliego). Hasta 2 puntos.

- **Mejoras: de 0 a 8 puntos**

  Menús especiales en días señalados (festivos, navidad). 0 a 2 puntos.

  Número de menús ofertados superior al mínimo exigido de 14 y que supongan una mayor variedad e incrementen los niveles de rotación de los menús o, en su caso, alteración de la programación de menús con la inclusión esporádica de platos diferentes a los programados en la rutina de menús. 0 a 2 puntos.

  Disposición de más de un menú por comensal de forma que se posibilite a los comensales el repetir plato. 0 a 2 puntos.

  Presentación de un programa de formación continuada del personal durante la prestación del servicio. 0 a 2 puntos.

En caso de que, una vez realizada la valoración, se produzca un empate entre dos o más ofertas se establece una preferencia en la adjudicación del contrato para las proposiciones presentadas por aquellas empresas que hayan acreditado contar en su plantilla con un número de trabajadores con discapacidad superior al 2 por 100.

Si varias empresas licitadoras de las que hubieren empatado en cuanto a la proposición más ventajosa acreditan tener relación laboral con personas con discapacidad en un porcentaje superior al 2 por 100, tendrá preferencia en la adjudicación del contrato el licitador que disponga del mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad en su plantilla.

12. Documentación a aportar por las empresas ofertantes.

Las ofertas deberán contener la siguiente documentación:

Solicitud de participación en la licitación firmada por la persona que ostente la representación legal de la empresa (se adjunta modelo en el anexo III). Este documento se presentará por duplicado, quedándose el interesado con uno de los ejemplares que le será sellado y dará registro de entrada en el momento de presentar la documentación en el registro de la FAISEM. La solicitud se acompañará de la siguiente documentación dividida en tres sobres. En cada sobre debe aparecer con claridad el nombre de la empresa licitadora y el número correspondiente:

12.1. Sobre 1. Documentación administrativa:

Declaración responsable indicando que se cumplen las condiciones establecidas legalmente para contratar con el sector público en cuanto a requisitos de capacidad, representación y personalidad y que, asimismo, se cumplen las condiciones específicas de capacidad y de solvencia exigidas en este pliego siguiendo el modelo contenido en el Anexo V.

Los requisitos que han de cumplir todos los licitadores, cuya concurrencia se declara mediante la declaración responsable, deberán ser acreditados únicamente por el licitador en quien recaiga la propuesta de adjudicación que deberá aportar la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos de capacidad y de solvencia técnica y financiera.

Excepcionalmente, el órgano de contratación, en orden a garantizar el buen fin del procedimiento, podrá dirigir requerimiento a los licitadores, antes de acordar la propuesta de adjudicación, para que aporten la documentación acreditativa de los requisitos previos.

12.2. Sobre 2. Documentación técnica:

Que contendrá la siguiente documentación:

1º. **El Programa de trabajo** que deberá hacer referencia a:

- Carta de menús propuesta elaborada de conformidad con lo dispuesto en el apartado de especificaciones técnicas, que deberá incluir 14 menús para primavera/verano y 14 para otoño/invierno. En la propuesta se detallarán las materias primas que compondrán cada uno de los platos, con el desglose de los gramajes mínimos en crudo o unidades por comensal de cada materia prima y el valor nutritivo del menú, cantidades, ingredientes, calidades, disposición en el plato, guarniciones que lo componen, medida del utensilio a utilizar para su distribución, etc. Se indicarán las calorías, las proteínas, los lípidos, los carbohidratos, el calcio, el hierro, etc. y las principales vitaminas de cada menú e igualmente se relacionarán las marcas asociadas a los principales productos, materias primas utilizadas para la elaboración de menús y declaración de alérgenos.

- La empresa adjudicataria deberá encontrarse en disposición de atender las necesidades específicas de un perfil determinado de consumidores sujetos a dietas especiales: hipertensos, celíacos, diabéticos, etc. Para lo cual especificará en la oferta técnica su compromiso de atender este tipo de necesidades a requerimiento de la entidad contratante.

- Aspectos generales de funcionamiento y organización, condiciones de prestación del servicio, según lo dispuesto en las especificaciones técnicas y en la legislación vigente así como los traslados necesarios para la atención puntual del servicio, aprovisionamiento y obligaciones y compromisos del licitante.

- Propuesta de garantía de funcionamiento del servicio prestado previendo la cobertura del mismo en caso de que se produzcan averías en las instalaciones y/o equipo material aportado o cualquier otro tipo de improvisto, haciendo referencia a las posibles alternativas y medios personales o materiales de que disponga. Referencia al tiempo máximo de solución de las incidencias (teniendo en cuenta que no se admitirá tiempo de solución de incidencia superior a 10 días naturales) indicando las medidas compensatorias previstas para el caso de que el servicio no se preste con normalidad y conforme a las especificaciones técnicas aprobadas.

- Planes de limpieza y/o planes generales de higiene de maquinaria, equipamiento, medios de transporte, instalaciones y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio y materiales necesarios para llevarlos a cabo, haciendo referencia expresa de detergentes (ficha técnica), frecuencias, método de limpieza, etc.

- Condiciones de seguridad alimentaria.

- Descripción sobre el grado de gestión del servicio con criterios ecológicos. Se tendrá en consideración cualquier medida encaminada a garantizar la sostenibilidad y a minimizar el impacto sobre el medio ambiente y, en concreto, a la adopción de criterios ecológicos para la gestión del servicio. En este sentido, se valorarán las siguientes acciones:

a) Alimentos:

Incorporación al menú de alimentos integrales y/o alimentos con etiquetado de elaboración ecológica, alimentos de calidad certificada o alimentos que por sus características nutricionales sean especialmente adecuados aunque no sean de consumo preferente tales como soja y sus derivados, frutos y frutas secas, etc.

b) Embalajes de los alimentos:

Potenciar el uso de embalajes y recipientes reciclables especialmente en los productos líquidos y alimentos no envasados, evitando al máximo embalajes de PVC. Gestionar con los suministradores la retirada y recuperación de los embalajes.

c) Residuos:

Disponer de un programa de gestión de residuos con clasificación y separación por tipos de residuos así como sus sistemas de vertido o destrucción. Disponer de separador de grasas y programa de eliminación de las grasas recogidas.

d) Limpieza del local: Empleo de productos no contaminantes.

- De entre los menús propuestos citar expresamente aquellos que se basen en dieta mediterránea (frutas y verduras).

2º. **Mejoras de los servicios a realizar** respecto de los mínimos establecidos los cuales no podrán incrementar el precio ofertado por la empresa licitadora. Si no proponen mejoras deberá indicarse este extremo. Así serán objeto de valoración especial, además de las indicadas a lo largo de la redacción del presente pliego, las siguientes:

2º.1. Menús especiales en días señalados.

2º.2. Número de menús ofertados superior al mínimo exigido de 14 y que supongan una mayor variedad e incrementen los niveles de rotación de los menús o, en su caso, alteración de la programación de menús con la inclusión esporádica de platos diferentes a los programados en la rutina de menús.

2º.3. Disposición de más de un menú por comensal de forma que se posibilite a los comensales el repetir plato.

2º.4. Plan de formación continuada del personal que presta sus servicios en este contrato.

12.3. Sobre 3. Documentación económica:

La oferta económica deberá detallar el precio unitario por persona día sin IVA para el primer año de prestación del servicio. En el precio ofertado se considerarán incluidos todos los gastos a que dé lugar la prestación del servicio. Se presentará conforme al modelo adjunto como anexo IV.

13. Apertura y análisis de las proposiciones.

Concluido el plazo de recepción de proposiciones, la documentación de la licitación pasará a la mesa de contratación. Si se observaran defectos materiales u omisiones subsanables en la documentación administrativa presentada, se podrá conceder, si así lo estima oportuno la mesa, un plazo no superior a tres días hábiles para que el licitador subsane el error.

Una vez comprobada la documentación administrativa, se procederá a la apertura del sobre número 2 que contiene la documentación relativa a criterios de adjudicación que dependen de un juicio de valor y a la valoración de las distintas ofertas por parte de la mesa.

La apertura del sobre número 3 se llevará a cabo en acto público en la fecha y lugar que se comunicará a todos los licitadores admitidos con la suficiente antelación.

A la vista de los resultados de la valoración efectuada, la mesa clasificará las proposiciones por orden decreciente atendiendo a los criterios establecidos en el presente pliego y elevará una propuesta de adjudicación al órgano de contratación que resolverá al efecto.

14. Adjudicación y formalización del contrato.

El órgano de contratación requerirá al licitador que haya presentado la oferta económicamente más ventajosa para que, dentro del plazo de diez días hábiles, presente la siguiente documentación:

a) Obligaciones Tributarias.

- Certificación positiva, expedida por la Agencia Estatal de Administración Tributaria, de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o declaración responsable de no estar obligado a presentarlas.

- Certificación positiva, expedida por la Administración Tributaria de la Junta de Andalucía, justificativa de la inexistencia con la Administración Autonómica de deudas de naturaleza tributaria en período ejecutivo.

b) Obligaciones con la Seguridad Social.

Certificación positiva expedida, por la Tesorería General de la Seguridad Social, de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social, o declaración responsable de no estar obligado a presentarlas.

c) Impuesto sobre Actividades Económicas.

Justificante de estar dado de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas y al corriente en el pago del mismo, aportando al efecto copia de la carta de pago del último ejercicio, a la que se acompañará una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto. En caso de estar exento de este impuesto presentarán declaración justificativa al respecto.

Las circunstancias establecidas en las letras a), b) y c) anteriores podrán también acreditarse mediante la aportación del certificado actualizado expedido por el Registro de Licitadores que acredite los anteriores extremos.

La FAISEM podrá requerir cualquier otra documentación que considere necesaria para acreditar los datos y circunstancias expresados por el licitador en la formulación de la oferta.

De no cumplimentarse adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, procediéndose en ese caso a recabar la misma documentación al licitador siguiente, por el orden en que

hayan quedado clasificadas las ofertas.

Presentada la documentación requerida, el órgano de contratación adjudicará el contrato dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la documentación.

La adjudicación se notificará a los licitadores y al adjudicatario y, simultáneamente, se publicará en el perfil del contratante.

La selección realizada en estos términos no supone aceptación irrevocable de la oferta por parte de la FAISEM, que se reserva el derecho a condicionar la adjudicación a la aceptación de las condiciones y/o nuevos requerimientos que pueda establecer a la vista de las ofertas, a los efectos de completarlas u homogeneizarlas para su perfecta adecuación al objeto cierto del contrato y sin que afecte a elementos esenciales del contrato ni de las ofertas.

Transcurrido el plazo de 15 días hábiles desde la adjudicación, se procederá a la formalización del contrato.

III.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

15. Responsable del contrato.

El órgano de contratación podrá designar a una persona responsable del contrato, a la que corresponderá supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta ejecución de la prestación pactada. La designación o no de responsable del contrato, y el ejercicio o no por el mismo de sus facultades, no eximirá al contratista de la correcta ejecución del objeto del contrato, salvo que las deficiencias sean debidas a orden directa del mismo.

El nombramiento de la persona responsable se hará constar en el contrato, o bien, le será comunicado por escrito al contratista en el plazo de quince días desde la fecha de formalización del contrato y, en su caso, su sustitución en idéntico plazo, desde la fecha en que se hubiera producido.

El contratista, sin coste adicional alguno, facilitará a la FAISEM asistencia profesional en las reuniones explicativas o de información, que ésta estime necesarias para el aprovechamiento de la prestación contratada.

16. Modificaciones del contrato.

El contrato podrá ser objeto de modificación en los siguientes aspectos:

- Aumento o reducción de centros o instalaciones a las que hay que prestar el servicio.

- Aumento o disminución del número de usuarias/os.

- Aplicación de medidas de estabilidad presupuestaria que correspondan.

En caso que se lleve a cabo la modificación del contrato el órgano de contratación vendrá obligado a avisar al adjudicatario con un mínimo de un mes de antelación. Deberá procederse a formalizar la nueva prestación mediante la firma del correspondiente documento anexo al contrato.

17. Resolución del contrato.

El contrato podrá resolverse por la concurrencia de alguna de las siguientes causas:

a) La extinción de la personalidad jurídica del contratista o de la entidad contratante.

b) El mutuo acuerdo entre las partes.

c) La falta de calidad en las prestaciones que constituyen el objeto del presente contrato, tanto de los menús como de las condiciones en las que se presta el servicio.

d) El incumplimiento de las obligaciones contractuales y condiciones generales y especiales de prestación del servicio recogidas en la oferta, el pliego y/o en el presente contrato, así como en la normativa específica que resulte de aplicación.

e) El incumplimiento sobrevenido de las obligaciones tributarias y/o con la Seguridad Social.

f) La suspensión por causa imputable a la FAISEM del inicio de la ejecución del contrato por plazo superior a seis meses a partir de la fecha señalada en el mismo para su comienzo.

g) La incursión del contratista, durante la vigencia del contrato, en alguna de las prohibiciones de contratar señaladas en la normativa vigente o en incompatibilidad, sin la obtención inmediata de la correspondiente compatibilidad.

h) El incumplimiento reiterado de las obligaciones labores en general y, en especial, de la obligación del pago de salarios a los trabajadores y de la estricta observancia de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

i) El incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución expresadas en el presente pliego.

j) La aplicación de las medidas de estabilidad presupuestaria que correspondan.

El acaecimiento de cualquiera de estas causas, en los términos establecidos, conllevará la resolución del contrato, debiendo indemnizar el contratista a la FAISEM los daños y perjuicios ocasionados, con los demás efectos que procedan conforme a la normativa aplicable.

En el supuesto de que fuese necesario que la prestación se ejecutase en forma distinta a la pactada inicialmente, deberá procederse a la resolución del contrato en vigor y a la celebración de otro.

En caso de que se inicie expediente de resolución del contrato por imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, o por la posibilidad cierta de producción de una lesión grave al interés público, de continuarse ejecutando la prestación en esos términos, podrá iniciarse el procedimiento para la adjudicación del nuevo contrato, si bien la adjudicación de éste quedará condicionada a la terminación del expediente de resolución. Hasta que se formalice el nuevo contrato, el contratista quedará obligado, en la forma y con el alcance que determine el órgano de contratación, a adoptar las medidas necesarias por razones de seguridad, o indispensables para evitar un grave trastorno al servicio público.

18. Perfil de contratante.

En el perfil de contratante de FAISEM se publicará cualquier dato e información pública referente a esta licitación. El acceso al perfil de contratante se efectuará a través de la Plataforma de Contratación de la Junta de Andalucía.

www.juntadeandalucia.es/contratacion

19. Confidencialidad.

La empresa adjudicataria deberá observar reserva absoluta de la información obtenida en el desarrollo del contrato. No podrá transferir a personas o entidades información alguna recibida con ocasión de los trabajos o con relación a los mismos, sin el consentimiento previo y por escrito de la FAISEM. Asimismo, y antes de la aceptación de los trabajos, devolverá todas las informaciones que le hayan sido suministradas en sus soportes originales. En todo caso, el adjudicatario será responsable de los daños y perjuicios que se deriven del incumplimiento de esta obligación.

En aras de garantizar la confidencialidad de la información facilitada, la documentación que se incluya en las ofertas que no resulten seleccionadas podrá ser retirada por los interesados en el plazo máximo de tres meses a contar desde la adjudicación definitiva del contrato. Transcurrido ese plazo la FAISEM procederá a la destrucción de la documentación que no haya sido retirada.

20. Protección de datos.

La empresa adjudicataria en relación con ficheros que contengan datos de carácter personal a los que pudiere tener acceso, se compromete en cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal a:

- No aplicar o utilizar los datos personales obtenidos, para fines distintos a los que figuren en el contrato, ni cederlos ni siquiera para su conservación a otras personas.

- Guardar secreto profesional respecto de los mismos, aun después de finalizar sus relaciones con la FAISEM.

- Adoptar las medidas de seguridad de índole técnica y organizativas necesarias para garantizar la seguridad de los datos de carácter personal y evitar su alteración, tratamiento o acceso no autorizado.

Los datos personales de empleados o colaboradores de las empresas licitadoras que sean facilitados a la FAISEM con motivo de la presente licitación serán incluidos en un fichero de la empresa con la finalidad de gestionar el procedimiento de licitación. Las empresas licitadoras no podrán facilitar a la FAISEM dichos datos sin haber obtenido previamente el consentimiento de sus titulares y haberles informado de la

presente cláusula. Los titulares de los datos personales podrán ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo su solicitud por escrito a las oficinas centrales de la FAISEM con la referencia "Protección de Datos Personales".

21. Obligación de suministrar información.

La empresa que resulte adjudicataria vendrá obligada previo requerimiento a suministrar a la entidad contratante toda la información necesaria para el cumplimiento por parte de ésta de las obligaciones previstas en la legislación sobre transparencia y buen gobierno.

22. Recurso especial en materia de contratación.

Serán susceptibles de recurso especial en materia de contratación previo a la interposición del contencioso-administrativo, los siguientes actos relativos a la presente licitación:

a) Los anuncios de licitación, los pliegos y los documentos contractuales que establezcan las condiciones que deban regir la contratación.

b) Los actos de trámite adoptados en el procedimiento de adjudicación, siempre que éstos decidan directa o indirectamente sobre la adjudicación, determinen la imposibilidad de continuar el procedimiento o produzcan indefensión o perjuicio irreparable a derechos o intereses legítimos.

c) El acuerdo de adjudicación.

Para la interposición del recurso se estará a lo dispuesto en los artículos 40 y siguientes del TRLCSP.

B) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

1.- Objeto y normativa específica aplicable.

El objeto del presente apartado es determinar las especificaciones técnicas, en el marco de las cuales el contratista adjudicatario deberá desarrollar el servicio de comidas preparadas a las instalaciones y centros dependientes de la FAISEM en la provincia de Granada.

El adjudicatario realizará todas las operaciones necesarias para asegurar un buen servicio conforme a las especificaciones técnicas ofertadas que atenderán necesariamente, como mínimo, a las condiciones especificadas en este apartado.

La prestación del presente servicio se realizará con estricta sujeción a lo dispuesto la siguiente normativa:

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, de Normas de higiene de productos alimenticios.

- Las normas de derecho comunitario que le sean de aplicación.

El incumplimiento de cualquiera de los preceptos establecidos en estas normas será causa suficiente para la resolución del contrato.

2.- Régimen de prestación del servicio.

El servicio consistirá en el suministro de comidas preparadas a los centro de la FAISEM citados en el apartado anterior atendiendo a las siguientes condiciones:

2.1. Almuerzo y cena.

El servicio de suministro de comidas preparadas abarca el almuerzo y la cena, salvo en el centro de día que será sólo el almuerzo, a consumir por el número de personas usuarias atendidas en cada momento en cada uno de los centros, salvo que en alguna ocasión y por motivos justificados, a instancia de la FAISEM o del adjudicatario, se indique otra cosa, los menús serán los mismos en todos los centros objeto del presente contrato.

2.2. Limpieza y conservación de menaje para transporte.

La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza y mantenimiento de los recipientes de conservación y transporte de alimentos que le pertenezcan. Deberán retirarlos diariamente y darles el tratamiento higiénico apropiado. La FAISEM se encargará de la limpieza, conservación e higiene de vajillas y cubertería. Las condiciones de limpieza e higiene serán las que el adjudicatario se comprometa y haya expresado en el plan de trabajo presentado.

2.3. Gestión del aprovisionamiento.

La gestión del aprovisionamiento será competencia de la empresa adjudicataria que realizará la selección de proveedores de los productos a consumir. Dichos proveedores tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

2.4. Conservación de muestras.

La empresa adjudicataria vendrá obligada a disponer de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

2.5. Consideraciones para la elaboración de los menús.

Los menús que se presente y los alimentos que se utilicen para su elaboración han de presentar:

- Calidad bromatológica mediante un control microbiológico desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).

- Calidad nutritiva (características nutricionales, gramaje, aportación calórica, etc.).

- Calidad en la elaboración.

- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia). Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, la persona designada como responsable del contrato podrá exigir productos de superior calidad si estima que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del concurso. El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Las empresas licitadoras deberán presentar en el sobre de la oferta técnica la propuesta de 14 menús para primavera/verano y 14 menús para otoño/invierno. Los menús incluirán primer plato, segundo plato, postre y pan.

De cada uno de los menús ofertados se ofrecerá detalle de las materias primas que compondrán cada uno de los platos, con el desglose de los gramajes mínimos en crudo o unidades por comensal de cada materia prima y el valor nutritivo del menú, cantidades, ingredientes, etc. de modo que la dieta global de los menús ofertados sea equilibrada. Se indicarán las calorías, las proteínas, los lípidos, los carbohidratos, el calcio, el hierro, etc. y las principales vitaminas de cada menú. A este respecto se tendrá en cuenta que:

a) Tanto las carnes como las aves y huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle, siendo en todos los casos de categoría A1.

La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra y se debe retirar la grasa visible antes de cocinarla. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas etc. estas deben ser de naturaleza magra. Se evitará confeccionar las legumbres con chacinas o embutidos grasos.

b) Las verduras y hortalizas frescas, propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán de primera calidad. Las verduras y hortalizas ofrecidas pueden ser cocinadas o en ensaladas.

c) Igualmente las frutas deben ser de la temporada, se excluirán los frutos demasiados verdes o demasiados maduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme.

d) Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente, serán de la clase A.

Se deberá incluir de forma preferente en el menú pescados azules tales como atún, sardina, caballa, salmón, bonito, etc. Los pescados se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras y, en caso que sea posible, fileteados.

e) El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones será siempre de oliva virgen o aceite de oliva virgen extra, ya sea para freír o para cocinar los alimentos.

f) Las legumbres utilizadas será siempre de calidad primera etiqueta verde.

g) Los menús correspondientes al almuerzo deben estar formados por dos platos, pan y postre. En los menús de cena el aporte calórico debe ser inferior y se podrá optar por dos platos ligeros más postre o un solo plato, cuyo aporte nutricional se considere suficiente, más postre. Los alimentos ricos en hidratos de carbono deben entrar a formar parte de los menús en una proporción mayor que los alimentos constituidos únicamente por proteínas.

h) Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada siendo recomendable adecuar las combinaciones de primero y segundo plato de manera que no resulten, ni demasiado ligeras, ni demasiado densas. Se valorará especialmente la incorporación al menú de alimentos ecológicos y de alimentos de calidad certificada.

i) Reducir el consumo de sal, utilizando la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser saladas.

j) Se debe evitar condimentar los platos con caldos de carnes.

La empresa adjudicataria deberá encontrarse en disposición de atender las necesidades específicas de un perfil determinado de consumidores sujetos a dietas especiales: hipertensos, celíacos, diabéticos, etc. Para lo cual especificará en la oferta técnica su compromiso de atender este tipo de necesidades a requerimiento de la entidad contratante.

El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor a mantener los productos y menús ofertados, durante la vigencia del contrato.

La empresa adjudicataria enviará a la persona que se designe como responsable del contrato semanalmente los menús concretos que se servirán cada día, con especificación de los menús especiales. El responsable del contrato hará llegar al adjudicatario el número de menús a servir en cada centro con indicación del número y clase de menús especiales.

2.6. Transporte y distribución de las comidas.

El transporte de los menús debe realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos, debiendo ser refrigerados y cubiertos y cerrados, debiendo ajustarse a lo establecido a la normativa vigente sobre esta materia.

Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y estarán diseñados y

construidos de forma que permitan una limpieza y, cuando sea necesario, una desinfección adecuadas.

Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de diversos alimentos a la vez, existirá una separación efectiva de los mismos para protegerlos del riesgo de contaminación. Los productos alimenticios cargados en receptáculo de vehículos o en contenedores se colocarán y protegerán de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación. Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios mantendrán los productos a la temperatura adecuada, valorándose especialmente que estén diseñados de forma que se pueda vigilar dicha temperatura.

La empresa adjudicataria proveerá a los distintos centros atendidos de armarios térmicos, para mantener las comidas a su temperatura y textura hasta la hora de consumo así como de hornos de regeneración.

2.7. Presentación, entrega y reparto de comidas.

La empresa adjudicataria hará llegar las comidas a granel en recipientes adecuados para su transporte y conservación en óptimas condiciones, listas para el consumo. Los envases que vayan a contener las comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos.

La forma, medios y frecuencia de distribución de las comidas variarán en función del dispositivo en atención a los siguientes criterios:

2.7.1. El servicio a las Casas hogar el reparto será diario, incluidos fines de semana y festivos y se distribuirá en el interior de contenedores Isotermo.

- Bandejas Gastronorm de 100 x 100 con tapas y juntas herméticas, para aquellas comidas de dietas basales.
- Bandejas Gastronorm de 50 x 50 con tapas y juntas herméticas, para dietas específicas.
- Bandejas Termo selladas (barquetas termo selladas) para dietas Individualizadas por algunas patologías descritas por facultativos.

Al menos, el almuerzo, deberá servirse caliente o a la temperatura adecuada dependiendo de la comida de que se trate.

2.7.2. En las Viviendas Supervisadas el reparto será diario, incluidos fines de semana y festivos y se distribuirá en neveras que a su vez contienen las dietas en bandejas termo sellada (barquetas termo selladas) individualizadas por plato y persona.

Al menos, el almuerzo, deberá servirse caliente o a la temperatura adecuada dependiendo de la comida de que se trate.

2.7.3. En el Centro de día el reparto será de lunes a viernes, excluyendo los festivos locales (de la localidad en que se ubica el centro), en este caso sólo el almuerzo y se distribuirá en el interior de contenedores Isotermo. En este centro se realizará el servicio a las personas mediante autoservicio y el suministro desde el catering se realiza:

- Bandejas Gastronorm de 100 x 100 con tapas y juntas herméticas, para aquellas comidas de dietas basales.
- Bandejas Gastronorm de 50 x 50 con tapas y juntas herméticas, para aquellas dietas especificas con dietas específicas.
- Bandejas Termo selladas (barquetas termo selladas) para dietas Individualizadas por algunas patologías descritas por facultativos.

El almuerzo deberá servirse caliente o a la temperatura adecuada dependiendo de la comida de que se trate.

Para mantener la adecuada calidad, higiene y valor nutritivo de los alimentos es necesario cuidar las condiciones de su manipulación y almacenamiento, así como de la conservación de la comida ya preparada hasta el momento de su distribución en las mesas, de acuerdo con lo establecido en la normativa sanitaria específica de manipulación de materias primas.

Los servicios propios de la FAISEM se encargarán de servir la comida en las vajillas y cubertería de su propiedad necesaria para servirlas.

El adjudicatario entregará en cada centro el número de raciones que le sean requeridas en la hoja de pedidos. Cada centro nombrará a una persona encargada de recepcionar y comprobar la mercancía, así como de firmar el correspondiente albarán de entrega. A partir de ese momento la responsabilidad del correcto manejo y conservación de la comida recaerá sobre la FAISEM.

2.8. Precio de una única comida.

En los casos en que se distribuya una sola de las comidas, ya sea el almuerzo o la cena, el precio a facturar por el contratista será el 50 % del precio ofertado o precio del contrato.

2.9. Evaluación continua.

La calidad de los menús será objeto de evaluación continua por parte de las personas usuarias atendidas y por los responsables de los centros. El responsable del contrato hará llegar a la empresa adjudicataria los resultados de esa evaluación y el grado de aceptación de cada uno de los platos servidos.

3. Actuaciones de comprobación.

El órgano de contratación se reserva la posibilidad de realizar actuaciones de comprobación de cualquier índole antes de la formalización del contrato y en cualquier momento de su vigencia, incluida las visitas a instalaciones y centros de trabajo para comprobar el estricto cumplimiento del contrato en las condiciones expresadas en la oferta.

4. Condiciones especiales de ejecución.

4.1. El adjudicatario vendrá obligado durante todo el periodo de ejecución del contrato, a no minorar unilateralmente las condiciones de trabajo que, en materia de jornada y salario, y en términos anualizados, así como a cualquier mejora sobre la legislación laboral básica aplicable que correspondan en cada momento a las personas trabajadoras adscritas al contrato en función del convenio colectivo que resulte de aplicación al presentarse la oferta, salvo acuerdo explícito entre empresa y la representación de los trabajadores.

4.2. El adjudicatario deberá tener a disposición documentación completa y verificable sobre los trabajadores y trabajadoras empleados, y vendrá obligado a presentarla al órgano de contratación cuando éste lo requiera y a advertir a las personas trabajadoras sobre la posibilidad de una inspección por parte de dicho órgano.

4.3. El adjudicatario, en las nuevas contrataciones, bajas y sustituciones que se produzcan durante la ejecución del contrato, se comprometa a incorporar al menos un 5% de personas desempleadas inscritas en las oficinas de empleo, priorizando en su contratación las personas con discapacidad derivada de enfermedad mental.

5.- Prevención de riesgos laborales.

La empresa adjudicataria deberá satisfacer todo lo previsto por la Reglamentación vigente de prevención de riesgos laborales estando en posesión de cuantas acreditaciones legales sean necesarias. En especial lo relativo a los principios de la acción preventiva (Art. 15 de la Ley 31/1995), Información a los trabajadores (Art. 18 de la Ley 31/95), Formación de los trabajadores (Art. 19 de la Ley 31/1995), Equipos de trabajo y medios de protección (Art. 17 de la Ley 31/1995), recabando cuando sea preciso de los fabricantes, importadores o suministradores para los equipos y medios de protección que precisen adquirir, para su labor en los centros de FAISEM, según lo establecido en el Art. 41 de la Ley 31/1995. Asimismo deberá satisfacer lo que corresponda en cuanto al Reglamento de los Servicios de Prevención (R.D. 39/1997 de 17 de enero y sus posteriores modificaciones Real Decreto 780/1998 y R.D. 604/2006).

Igualmente será obligación del adjudicatario, el cumplimiento del R.D. 171/2004, de 30 de enero, en materia de coordinación de actividades empresariales.

ANEXO I

CUADRO RESUMEN DE CARACTERÍSTICAS DE LA LICITACIÓN

A. **OBJETO DEL CONTRATO:** Contratación del servicio de catering de los centros e instalaciones dependientes de la FAISEM en la provincia de Granada.

B. **CÓDIGO REFERENCIA CPV:** 55320000 "Servicios de suministro de comidas preparadas"

C. **CATEGORÍA**: 17

D. **PODER ADJUDICADOR**: Fundación Pública Andaluza para la Integración Social de Personas con Enfermedad Mental. FAISEM.

E. **TRAMITACIÓN**: Ordinaria.

F. **VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO**: 2.235.726,00 € (IVA no incluido)

G. **PRECIO UNITARIO BASE PARA FORMULAR LA OFERTA:** 8,70 € + IVA

H. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** 1 año prorrogable por períodos de un año hasta un máximo de 5 años.

I. **GARANTÍA PROVISIONAL**: No se exige

J. **GARANTÍA DEFINITIVA**: No se exige

K. **PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:** Procedimiento Abierto.

ANEXO II

RELACION DE CENTROS E INSTALACIONES Y NÚMERO APROXIMADO DE PERSONAS USUARIAS

Centro/Instalación	Localidad	Nº Personas Usuarias	De Lunes a Domingo	De Lunes a Viernes	Almuerzo	Cena	Reparto en Centro/Instalación
C-H Almanjayar	GRANADA	25	x		x	x	x
C-H Rodríguez Acosta	MOTRIL	15	x		x	x	x
C-H Beaterio I	GRANADA	15	x		x	x	x
C.S. Molinos	GRANADA	15		x	x		x
V.S. Barcelona	GRANADA	8	x		x	x	x
V.S. Don Quijote	GRANADA	4	x		x	x	x
V.S. Molinos	GRANADA	4	x		x	x	x
V.S. Palencia	GRANADA	6	x		x	x	x
V.S. Alayos	GRANADA	5	x		x	x	x
V.S. Molinos	GRANADA	5	x		x	x	x
V.S. Sor Cristina Mesa	GRANADA	5	x		x	x	x
V.S. Beaterio II	GRANADA	8	x		x	x	x
V.S. Sor Cristina	GRANADA	3	x		x	x	x
V.S Torre de los Siete Suelos	GRANADA	4	x		x	x	x
V.S. Puentezuelas	GRANADA	5	x		x	x	x
Incluidos los festivos		127					

ANEXO III

MODELO DE SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

D/Dª.....en nombre y representación de la empresa..... con sede social en calle..... número .....C.P..... ciudad ..... con CIF número ....., enterado de la convocatoria de la licitación del contrato del servicio de catering a los centros e instalaciones dependientes de la FAISEM en la provincia de Granada por procedimiento abierto,

MANIFIESTA

Que acepta las condiciones de la licitación, y que desea participar en la misma, para lo cual presenta solicitud de participación acompañada de la documentación expresada en el pliego de condiciones particulares.

Y designa como dirección de correo electrónico para comunicaciones relacionadas con esta licitación la siguiente:

_____@_____

En....., a..... de ..... de 2.....

Fdo. El Apoderado

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D/Dª.....con residencia en ..... provincia de ..... calle..... número ..... C.P....., según Documento Nacional de Identidad número ....., enterado de las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicación del servicio por procedimiento abierto, para la FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL DE PERSONAS CON ENFERMEDAD MENTAL. FAISEM,

Expediente: 3/2017

Título: Servicios de catering de los centros e instalaciones dependientes de FAISEM

Localidad: Provincia de Granada

se compromete, en nombre de la empresa ..... a tomar a su cargo la prestación del servicio, con estricta sujeción a los requisitos exigidos, de acuerdo con las condiciones ofertadas y por el precio unitario de ..... € (en número)..... ..... Euros (en letra), IVA no incluido (1), para el desarrollo de la ejecución del contrato, en el primer año de ejecución.

Lugar, fecha y firma del proponente.

(1) Expresar claramente, escrita en letra y número, la cantidad de euros por las que se compromete el proponente. En caso de discrepancia prevalecerá la cifra escrita en letra.

ANEXO V

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PREVIOS

RELLENAR EN EL SUPUESTO DE PERSONA JURÍDICA:

D./Dª.....con Documento Nacional de Identidad nº..... en su condición de.....[indicar la representación por la que se actúa- cargo del órgano de administración o apoderamiento] de la empresa.....en virtud de..... .....(hacer mención al documento público que acredita la representación).

RELLENAR EN EL SUPUESTO DE PERSONA FÍSICA:

D./Dª.....con Documento Nacional de Identidad nº.....actuando en nombre propio

En relación a los requisitos de capacidad y solvencia exigidos para participar en la licitación del contrato de servicio Servicios de catering de los centros e instalaciones dependientes de FAISEM en Granada

DECLARA BAJO SU PERSONAL RESPONSABILIDAD ANTE EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

1. Que la licitadora cumple los requisitos de personalidad, capacidad, representación y solvencia y, si así procediese, clasificación, exigidos en el presente Pliego, incluido el compromiso de adscripción de medios, en su caso, comprometiéndose a presentar la documentación acreditativa, en caso que así sea requerido.

2. Que tiene plena capacidad de obrar y no se encuentra incursa en las prohibiciones para contratar previstas en el artículo 60 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

3. Que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, impuestas por las disposiciones vigentes.

4. Que no forma parte de los órganos de gobierno o administración de la empresa / s sociedad / entidad, persona alguna a la que se refiere la Ley 3/2005, de 8 de abril, de Incompatibilidades

de Altos Cargos de la Administración de la Junta de Andalucía y de Declaración de Actividades, Bienes e Intereses de Altos Cargos y otros Cargos Públicos, así como que no ostenta participación superior al diez por ciento computada en la forma que regula el artículo 5 de la citada Ley, estando en condiciones de aportar la documentación acreditativa de dicha circunstancia.

5. Que no ha sido adjudicataria o ha participado en la elaboración de las especificaciones técnicas o de los documentos preparatorios del contrato, por sí o mediante Unión Temporal de Empresarios.

6. Que no ha incurrido en conductas colusorias en los términos definidos en la Ley de Defensa de la Competencia.

7. En el supuesto de actué en nombre de una empresa, que:

NO forma parte de un grupo empresarial.

SÍ. En el supuesto de pertenecer a un grupo de empresas DECLARA que la relación que adjunta se ajusta a la realidad de la estructura del grupo empresarial y que:

NO se ha presentado empresa alguna perteneciente al grupo empresarial a la licitación.

SÍ se ha presentado empresa perteneciente al grupo empresarial a la licitación

8. Señalar si procede cuando se trate de empresa extranjera: Se somete a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponderle.

Lugar, fecha, sello y firma del representante (en caso de persona jurídica) o de la persona física

** EN EL SUPUESTO DE UNIONES TEMPORALES DE EMPRESA CADA INTEGRANTE DEBERÁ PRESENTAR UNA DECLARACIÓN RESPONSABLE*