

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL DE PERSONAS CON ENFERMEDAD MENTAL. FAISEM MP PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING DE LOS CENTROS E INSTALACIONES DEPENDIENTES DE FAISEM EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SUJETO A REGULACION ARMONIZADA**

**Expediente:** P.A.03/2025

**Título:** Servicios de catering de los centros e instalaciones dependientes de FAISEM en la provincia de Córdoba.

**Provincia:** Córdoba.

**Código C.P.V:** 55320000-9 “Servicios de suministro de comidas”.  
55321000-6 “Servicios de preparación de comidas”.



## ÍNDICE

1. Objeto y normativa específica aplicable.
2. Régimen y condiciones básicas de prestación del servicio.
  - 2.1. Desayunos.
  - 2.2. Almuerzo y cenas.
  - 2.3. Meriendas.
  - 2.4. Limpieza y conservación de menaje para transporte.
  - 2.5. Gestión del aprovisionamiento.
  - 2.6. Conservación de muestras.
  - 2.7. Consideraciones para la elaboración de los menús.
  - 2.8. Transporte y distribución de las comidas.
  - 2.9. Presentación, entrega y reparto de comidas.
    - 2.9.1. El servicio a las Casas hogar.
    - 2.9.2. Viviendas supervisadas.
    - 2.9.3. Centros de Día.
  - 2.10. Evaluación continua.
3. Obligaciones del Adjudicatario y actuaciones de comprobación.
4. Medios Personales y materiales.
5. Responsable del Contrato.
6. Gestión de recursos humanos. Prevención de riesgos laborales y salud laboral.
7. Facturación y forma de pago.
8. Anexo I. Relación de instalaciones, servicios y número estimado de personas usuarias.



## **1.- Objeto y normativa específica aplicable.**

El objeto del presente pliego es determinar las especificaciones técnicas, en el marco de las cuales el adjudicatario deberá desarrollar el servicio de catering, bajo la denominación de línea fría, de los centros e instalaciones dependientes de FAISEM en la provincia de Córdoba.

En el anexo I se relacionan los Centros e Instalaciones objeto del contrato junto con el número estimado de personas usuarias que, como se recoge en éstos, no supone que sea necesariamente el número de personas a las que hay que atender durante todo el tiempo de vigencia del contrato ya que se pueden producir cambios al alza o la baja que, en cualquier caso, serán comunicados por FAISEM con la suficiente antelación. El número diario de usuarios será, como máximo, el que corresponda a la capacidad de cada uno de los Centros indicados en el Anexo correspondiente.

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

El adjudicatario garantizará el servicio durante todos los días de año y en las condiciones que se especifican en este pliego.

Se debe tener en cuenta que el servicio en las Casas Hogar y en las Viviendas Supervisadas se deberá realizar todos los días del año (incluido domingos y festivos) con servicio de desayuno, almuerzo, merienda y cena, y que en los Centros de Día o de Estancias Diurnas el servicio se deberá realizar de lunes a viernes (excluidos festivos), con servicio de desayuno y almuerzo.

La prestación del presente servicio se realizará con estricta sujeción a lo dispuesto la siguiente normativa -con carácter mínimo y sin perjuicio de que la misma sea actualizada como causa de modificaciones normativas-:

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, en lo que aquí aplique.
- Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- 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 y condiciones básicas de prestación del servicio.**

El servicio consistirá en el suministro de comidas preparadas, bajo la denominación de línea fría, a los centros de FAISEM citados en el Anexo I atendiendo a las condiciones que más adelante se detallan.

La estructura y planificación de los menús debe ser adaptada a las características y necesidades de los comensales, debiéndose contemplar la elaboración de menús basales y dietas para diferentes tipos de patologías, alergias o intolerancias. De igual forma, se elaborarán menús por prescripción facultativa (hipocalóricos, hipo sódicos, diabéticos,..etc ) y para personas de confesión musulmana y/o de diferentes orígenes.

Los menús que se sirvan deberán ser variados en función de los productos de temporada, evitando la monotonía de los mismos. La cantidad proporcionada por cada menú deberá ser la suficiente para un comensal independientemente de que el suministro de varios menús se presente en un único recipiente. Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada, equilibrada y deberán asegurar las necesidades de las personas que los consuman.

### **2.1. Desayunos.**

En el caso de los desayunos, el servicio implica el proporcionar las materias primas necesarias para la elaboración de los mismos. A modo de ejemplo, y como mínimo, el desayuno deberá estar compuesto por:

- Desayuno:
  - Leche con o sin chocolate, café o descafeinado, infusión, yogur, queso fresco. ... etc.
  - Cereales de desayuno, pan, tostadas, galletas, margarina, mantequilla, mermelada, aceite de oliva, jamón york, etc.
  - Reservando la bollería para alguna vez por semana.
  - Fruta fresca o zumo de frutas.

### **2.2. Almuerzo y cenas.**

El servicio de suministro de comidas preparadas bajo la denominación de línea fría, abarca el almuerzo y/o la cena o sólo el almuerzo (en los centros sociales), a consumir por el número de personas usuarias atendidas en cada momento en cada uno de los centros, por lo que el mantenimiento de la cadena de frío hasta el momento de su consumo, mediante su regeneración en hornos de convección y/o regeneración, deberá estar garantizado.

Salvo que en alguna ocasión y por motivos justificados, a instancia de la FAISEM o del adjudicatario se indique otra cosa, el número de menús diarios serán los que aparecen detallados en el Anexo I objeto del presente contrato.

A modo de ejemplo, y como mínimo, los almuerzos y las cenas estarán compuestas por:



- Almuerzo:
  - Primer plato: Arroz, pastas, patatas, legumbres, verduras.
  - Segundo plato: Carne, ave, pescado o huevo alternativamente.
  - Guarnición: Ensalada, verduras, patatas, arroz.
  - Postre: Fruta. Un día a la semana postre lácteo o postre dulce.
  - Pan.
  
- Cena:
  - Primer plato: Verdura cocida, sopas, ensaladas, cremas, purés.
  - Segundo plato: Pescados, huevos, aves.
  - Guarnición: Ensalada, verduras, patatas, arroz.
  - Postre: Fruta, postre lácteo o postre dulce.
  - Pan.

### **2.3. Meriendas.**

En el caso de las meriendas, el servicio implica el proporcionar las materias primas necesarias para la elaboración de las mismas. A modo de ejemplo, y como mínimo, la merienda deberá estar compuesta por:

- Merienda:
  - Leche con o sin chocolate, café o descafeinado, infusión, yogur.
  - Galletas.
  - Bocado o sándwich (los embutidos quedan excluidos sólo en determinadas dietas por prescripción médica).
  - Fruta fresca o zumo de frutas.
  - Reservando la bollería para alguna vez por semana.

### **2.4. 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.

### **2.5. 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.



## **2.6. Conservación de muestras.**

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

Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4 °C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C, durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g.

En todo caso se estará con lo dispuesto en el RD 1021/2022 de 13 de diciembre.

## **2.7. Consideraciones para la elaboración de los menús.**

Con motivo de la aprobación del Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, las empresas del sector deben ofrecer al consumidor una información nutricional detallada y fidedigna de la composición de los alimentos que ofrece. De esa forma, dicha información detallada se puede adaptar a las limitaciones del consumidor final, ofreciendo dietas especiales para adecuar su alimentación mejorando su salud en las diferentes comidas que realizan.

En aquellos casos, en que los consumidores requieran una dieta especial con motivo de alguna enfermedad común o específica, incluso en aquellos casos en que dicha dieta especial responda a motivos religiosos, el adjudicatario, bajo la supervisión de facultativos nutricionistas, deberá adaptar la composición de los menús a dichas circunstancias. De esta forma, FAISEM podrá asegurar que sus usuarios reciban, no solo una dieta equilibrada, sino adaptada a las necesidades especiales que se pudieran plantear.

Con carácter general, los menús que se presenten 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.



- Correlación entre Almuerzo y Cena: Los menús ofertados se estructuran considerando las necesidades globales alimentarias de una persona/día, es decir, el adjudicatario deberá ofrecer menús con una correlación lógica entre el almuerzo y la cena, de manera que en el conjunto de ambas comidas el aporte nutricional al día sea el adecuado para el consumidor medio, y en aquellos casos en que así sea preciso, que el aporte nutricional sea el adecuado para un usuario específico.
- Se valorará la elaboración de menús especiales con carácter puntual con ocasión de festividades o días señalados.

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

No obstante, a lo anterior, el adjudicatario se compromete a realizar las adaptaciones que sean necesarias con el fin de cubrir las necesidades específicas de los usuarios de FAISEM.

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. **Esta exigencia tiene carácter de condición de ejecución por lo que no se admitirá ninguna oferta que o bien omita el compromiso o lo declare negativamente.**

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 la carta mensual de los menús concretos que se servirán cada día, supervisada por un médico y con especificación de los menús sujetos a dietas 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.

En caso de que no pudiera prestar el servicio con normalidad, el adjudicatario deberá poner los medios necesarios para que el mismo se efectúe con la mínima pérdida de tiempo o, si esto no fuera posible, correr con todos los gastos que conlleve la prestación de un servicio alternativo igual o similar al contratado. En todo caso, si el servicio no se llegara a prestar por las razones señaladas, se deducirá su importe de la facturación mensual.

## **2.8. Transporte y distribución de las comidas.**

La empresa adjudicataria deberá garantizar las entregas, en cada uno de los Centros, en tiempo y en condiciones óptimas de consumo. De igual forma, deberá llevar un registro de incidencias para que, en el caso de que se produzcan, sean comunicadas de la forma más rápida a FAISEM.



El transporte de los menús será realizado por la empresa adjudicataria a cada uno de los dispositivos que figuran en el Anexo durante todo el año, de lunes a sábado, excepto domingos y festivos. En caso de coincidir dos o más festivos de forma consecutiva, la empresa adjudicataria deberá de servir los menús, al menos, en uno de ellos.

El transporte se realizará en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos, debiendo ser refrigerados, cubiertos, cerrados y ajustarse a lo establecido a la normativa vigente sobre esta materia, de manera que, en todo momento, quede garantizada la cadena de frío y su trazabilidad.

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 adecuada.

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 asumirá completamente la responsabilidad legal en caso de error o falta de rigor en el procedimiento de elaboración, transporte y envío de los alimentos.

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 microondas y hornos de regeneración, debiéndose hacer cargo de la instalación y mantenimiento de los mismos.

## **2.9. 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 y o regeneración. 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 y medios de distribución de las comidas, variará en función del dispositivo en atención a los siguientes criterios:

### **2.9.1. El servicio a las Casas hogar.**

Se distribuirá en el interior de contenedores isoterma.

- Bandejas Gastronorm de 100 x 100 (o similar) con tapas y juntas herméticas, para aquellas comidas de dietas basales.



- Bandejas Gastronorm de 50 x 50 (o similar) con tapas y juntas herméticas, para dietas específicas.
- Bandejas Termo selladas (barquetas termo selladas) para dietas individualizadas por algunas patologías descritas por facultativos.

### **2.9.2. Viviendas supervisadas.**

El servicio a domicilio se distribuirá en neveras que a su vez contienen las dietas en bandejas termo sellada (barquetas termo selladas) individualizadas por plato y persona.

### **2.9.3. Centros de Día.**

Se distribuirá en el interior de contenedores isoterma. En este centro se realizará el servicio a las personas mediante autoservicio y el suministro desde el catering se realizará en:

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

Todas las barquetas y/o contenedores, tras su envasado, deberán estar etiquetadas y como mínimo contendrán la siguiente información: nombre del plato, ingredientes, lote de envasado, fecha de caducidad, modo de conservación, método de regeneración y alérgenos.

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 servirlos.

El adjudicatario entregará en cada centro el número de raciones que le sean requeridas en la hoja de pedidos, **más las cantidades que sean suficientes y necesarias (mínimo 100 g.), de cada una de las comidas preparadas para ser servidas, de manera que, FAISEM, disponga de las comidas testigo necesarias según lo establecido en el apartado 9 del art. 30 del R.D. 1021/2022 de 13 de diciembre.** 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.



### **2.10. 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. Obligaciones del adjudicatario y actuaciones de comprobación.**

Además de las prescripciones contenidas en el Pliego de Cláusulas Particulares (PCP), los licitadores deberán aportar la acreditación fehaciente de estar al día en cuanto al cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria y de higiene de los alimentos.

Será de obligado cumplimiento para la empresa que preste servicio, la legislación y normativa vigente que sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto del contrato. La empresa adjudicataria deberá garantizar que cumple con las disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene y cualquier otra disposición legal que pueda afectar a la prestación del servicio. Previamente al inicio de la actividad, el adjudicatario deberá presentar a la Fundación acreditación de la inscripción en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.

La adjudicataria será la única responsable de la calidad y del buen estado de los alimentos. Además, la empresa adjudicataria dispondrá del procedimiento de APPCC (análisis de puntos críticos de control) supervisado por las autoridades sanitarias competentes y que presentará con carácter previo a la formalización del contrato.

Dado que el servicio de catering habrá de atender a los usuarios de atención continuada, las empresas oferentes presentarán una propuesta de garantía de funcionamiento de dicho servicio, previendo la cobertura a los usuarios en caso de que se produjeran averías en sus instalaciones o cualquier otro tipo de imprevistos.

Deberá especificarse claramente en la oferta la garantía del servicio en supuestos imprevistos como averías en sus instalaciones, huelgas..., durante todos los días del año, en el caso de las Casa Hogar y Viviendas Supervisadas y de lunes a viernes (excepto festivos) para los centros de día, y de acuerdo con las condiciones que se especifican en este pliego.

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.

El contenido del presente pliego revestirá carácter obligatorio, por lo que formará parte del contrato que resulte de la presente convocatoria. El desconocimiento de su contenido, en cualquiera de sus términos, de los documentos anexos que forman parte de los mismos o de las instrucciones que se dicten en su ejecución no eximirá a la adjudicataria de la obligación de su cumplimiento.

Las licitadoras sólo están legitimadas a usar el contenido reflejado en este pliego para configurar y presentar su oferta a la presente convocatoria. Aquella interesada que habiendo accedido a estas bases finalmente desista de presentar su oferta, o que habiéndola presentado no resultase



posteriormente adjudicataria, queda obligada a destruirlo o inutilizarlo, de modo que no pueda usarse por su parte ni por parte de terceros ajenos a su retirada para fines distintos.

Quedan expresamente excluidas de la participación en la licitación aquellas licitadoras que estén incurso en cualquiera de las prohibiciones para contratar contenidas en: el Art 71 y concordantes de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público; así como las incurso en los supuestos del artículo 13 de la Ley General de Subvenciones 38/2003, de 17 de noviembre; y/o aquellas en las que concurra alguna de las causas previstas en los apartados b), c), d) y e), del apartado 7 del artículo 29 del mismo texto legal.

Durante el desarrollo de sus actividades la empresa adjudicataria será responsable de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, al Centro o a terceros derivados de la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria deberá cumplir las obligaciones y prescripciones que legal y contractualmente le correspondan en materia de confidencialidad y que sean precisos para la realización del suministro de conformidad a las condiciones definidas en el presente documento.

#### **4. Medios Personales y materiales.**

La entidad adjudicataria estará obligada a disponer de los medios o recursos materiales y humanos necesarios e idóneos para una adecuada prestación del servicio. El adjudicatario deberá disponer de los elementos auxiliares necesarios para el transporte y entrega de las comidas preparadas en las condiciones adecuadas y correctas para la alimentación y cumpliendo la normativa que resulte de aplicación así como contar con atención telefónica para comunicación de incidencias y comidas o alimentos a suministrar con carácter de urgencia, debiéndose facilitar un teléfono de contacto para esta finalidad.

La empresa adjudicataria deberá disponer de personal propio con la suficiente especialización y titulación adecuada y exigida para el desempeño de la prestación de los servicios objeto del presente contrato. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, quedando obligado a cumplir con las disposiciones vigentes en materia de ordenación laboral, Seguridad Social y prevención de riesgos laborales del personal a su cargo, no considerándose como personal de FAISEM al quedar excluida toda relación laboral o mercantil con cualesquiera de las personas que, a través del adjudicatario colaboren, participen, ejecuten o presten servicios en orden al cumplimiento de las obligaciones que se establecen en este Pliego y, por tanto, eximiendo a FAISEM de toda responsabilidad al respecto.

La empresa adjudicataria está obligada, con respecto al personal que designe para la ejecución del contrato, del cumplimiento de las disposiciones vigentes, especialmente en materia de legislación laboral, Seguridad Social y fiscal, sanitarias y de seguridad y salud laboral, como también de las que se promulguen durante su ejecución, así como el resto de condiciones que se especifican en el presente pliego de cláusulas técnicas.

Todo el personal que el adjudicatario contrate para el desempeño de esta prestación estará a su cargo. En cualquier caso, deberá contar con la formación técnica adecuada.



## **5. Responsable del Contrato.**

La empresa adjudicataria nombrará a un Responsable del Servicio. Este responsable deberá ser notificado por escrito a FAISEM en el momento de la firma del contrato. El responsable deberá tener atribuciones y/o facultades suficientes para adoptar, en su caso y al momento, las decisiones necesarias para asegurar el buen funcionamiento del mismo y actuará como interlocutor tanto, con su personal, como con el Responsable del Contrato designado por FAISEM.

Por parte de FAISEM se designará una persona que ejercerá de “Responsable del Contrato”, al que corresponderá supervisar su ejecución, adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.

Dicho responsable, o la persona o personas en quienes delegue, podrá inspeccionar todo a lo que la prestación del servicio se refiere, pudiendo suscribir, si fuese necesario, un acta en el momento de la inspección en la que se hará constar la calidad del servicio, y que será firmada por quien actúe de inspector.

El contratista se verá obligado de forma inmediata a la corrección de las irregularidades o alteraciones en la prestación del servicio reflejado en el acta. El incumplimiento de dicha obligación se considerará infracción grave a los efectos de las penalizaciones por establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

## **6. Gestión de recursos humanos. Prevención de riesgos laborales y salud laboral.**

El personal que lleve a cabo la prestación del servicio dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, quién deberá realizar la contratación correspondiente y correrá con todos los gastos de sueldos, seguridad social, etc. que se deriven de dicha contratación, estando sujeta a cuanta normativa le sea de aplicación.

La empresa adjudicataria está obligada al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social, seguridad y salud en el trabajo con respecto a sus trabajadores, por lo que vendrá obligado a disponer de las medidas exigidas en esta materia por las citadas disposiciones, siendo a su cargo el gasto que ello origine.

Deberá cumplir el Convenio colectivo del sector y establecer todas las medidas en él incluidas, económicas laborales y sociales.

El responsable del contrato velará por la idónea gestión contractual de modo que en su ejecución no se den situaciones que puedan propiciar la existencia de una cesión ilegal de trabajadores o dar lugar a la declaración de relaciones de laboralidad entre FAISEM y el personal de la contrata.

La empresa adjudicataria está obligada a dar cumplimiento a todo lo previsto por la Reglamentación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, debiendo estar en posesión de cuantas acreditaciones legales sean necesarias.

FAISEM podrá exigir a la empresa que resulte adjudicataria la prueba documental a la que, como empresa, le obliga la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales.



## 7. Facturación y forma de pago.

La facturación se presentará de la siguiente forma:

1. La empresa adjudicataria presentará una factura mensual, por cada uno de los Centros recogidos en el Anexo I de este Pliego de Prescripciones Técnicas, que recogerá la totalidad de los servicios efectivamente realizados en el mes anterior.
2. Se prevé la posibilidad que, en algunos casos, debido a circunstancias relacionadas con la programación de actividades o por motivos de enfermedad o baja, en un determinado dispositivo y/o para un número determinado de personas usuarias, puntualmente, dejen de servirse el desayuno, almuerzo, o la cena o todos a la vez. En esos casos, se avisará al contratista con la antelación suficiente y la facturación habrá de reflejar la reducción correspondiente a los servicios no realizados, con los siguientes porcentajes de reducción en factura:

### CUADRO FACTURACIÓN SERVICIOS EXCEPCIONALES

<b>PRECIO MENÚ COMPLETO: Desayuno + almuerzo + merienda + cena</b>	<b>100,00%</b>
<b>Desayuno:</b>	<b>10,00%</b>
Si solo se sirvió Desayuno + almuerzo	60,00%
Si solo se sirvió Desayuno + almuerzo + merienda	64,00%
Si solo se sirvió Desayuno + merienda + cena	54,00%
Si solo se sirvió Desayuno + cena	50,00%
<b>Almuerzo:</b>	<b>50,00%</b>
Si solo se sirvió Almuerzo + merienda	54,00%
Si solo se sirvió Almuerzo + merienda + Cena	94,00%
Si solo se sirvió Almuerzo + Cena	90,00%
<b>Merienda:</b>	<b>4,00%</b>
Solo Merienda - No se puede solicitar	0,00%
Solo Merienda + desayuno – No se puede solicitar	0,00%
Si solo se sirvió Merienda + cena	44,00%
<b>Cena:</b>	<b>40,00%</b>
<b>PRECIO MENÚ CS/ CD: Desayuno + almuerzo</b>	<b>100,00%</b>
Si solo se sirvió Desayuno	20,00%
Si solo se sirvió Almuerzo	80,00%

3. Todas las facturas deberán ir a nombre de FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL DE PERSONAS CON ENFERMEDAD MENTAL. FAISEM MP. con C.I.F. G-41633710, AVDA. DE LAS CIENCIA, Nº 27 – ACCESO A – 41020 SEVILLA.



4. Junto a la factura correspondiente se adjuntarán los albaranes respectivos.
5. Las facturas deberán ir selladas y firmadas por el adjudicatario y serán enviadas a la sede de la Delegación Provincial de FAISEM en Córdoba, situada en: Virgen del Perpetuo Socorro, 14 -16 - 14004 CÓRDOBA.
6. El pago se realizará por mes vencido, que se abonará mediante transferencia en el plazo de 30 días naturales siguientes a la recepción de la factura acreditativa de que la prestación se ha realizado, previo informe positivo del responsable del contrato.

En Sevilla, a la fecha de la firma electrónica del presente documento

EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

Fdo.: Silvia Maraver Ayala  
GERENTE DE FAISEM



## ANEXO I

### Relación de instalaciones, servicios y número estimado de personas usuarias.

#### RELACIÓN DE CENTROS, DISPOSITIVOS Y PERSONAS USUARIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

Nombre del Centro y/o Dispositivo	Localidad	Nº Personas Usuarías aprox.	Servicio de Lunes a Domingos	Servicio de Lunes a Viernes	Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena	Desayuno y Almuerzo	Observaciones	
C.H. "El Portillo"	CÓRDOBA	20	X		X			
C.H. "Vistalegre"	CÓRDOBA	20	X		X			
C.H. Isla Tabarca	CÓRDOBA	20	X		X			
V.S. Ponce de León	CÓRDOBA	4	X		X			
V.S. Pintor Espinosa I	CÓRDOBA	4	X		X			
V.S. Pintor Espinosa II	CÓRDOBA	4	X		X			
V.S. 1* (pendiente de apertura)	CÓRDOBA	4	X		X			
V.S. 2* (pendiente de apertura)	CÓRDOBA	3	X		X			
V.S. Rabanales	CÓRDOBA	4	X		X			
V.S. San Antonio de Padua	CÓRDOBA	4	X		X			
V.S. G. Lázaro Cárdenas I	CÓRDOBA	3	X		X			
V.S. G. Lázaro Cárdenas II	CÓRDOBA	4	X		X			
V.S. G. Lázaro Cárdenas III	CÓRDOBA	4	X		X			
V.S. Cordel de Écija	CÓRDOBA	4	X		X			
V.S. Algeciras	CÓRDOBA	2	X		X			
V.S. Nicolás Alborno	CABRA	5	X		X			
C.S. Isla Tabarca	CÓRDOBA	12		X		X		
C.S. Cabra	CABRA	15		X		X		
<b>Número aproximado de usuarios</b>		<b>136</b>						

#### PREVISIÓN COBERTURA DE INCIDENCIAS DEL PERSONAL DE ESTRUCTURA (situaciones de I.T., derechos del trabajador,..etc.)

Nombre del Centro y/o Dispositivo	Localidad	Nº Personas Usuarías aprox.	Servicio de Lunes a Domingos	Servicio de Lunes a Viernes	Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena	Desayuno y Almuerzo	Observaciones	
C.H. "El Aradillo"	CABRA	20	X		X		Cobertura de incidencias (vacaciones, asuntos propios, situaciones de I.T. y derechos del trabajador (máx. 35 días / año)	
<b>Número aproximado de usuarios</b>		<b>20</b>						