

ANEXO XIX AL PCAP

PROXIMIDADES

INCLUIR EN EL SOBRE NÚMERO 3: CRITERIOS DE EVALUACIÓN AUTOMÁTICA)

Al objeto de poder establecer el porcentaje y ser valorado en los criterios de adjudicación, deberán incluirse todos los proveedores de productos refrigerados y de corta duración, como cárnicos, frutas y verduras, pescados, panadería- repostería, tanto frescos como congelados de acuerdo a la cláusula 1.2.8. del PPT con indicación de la provincia en la que se encuentran las instalaciones del centro de producción / distribución (sala de despiece, almacenes frigoríficos, obrador, etc...). Todo ello en concordancia con las fichas técnicas presentadas.

PROVEEDOR	R.G.S.E.A.A. * (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos)	Actividad Autorizada	Provincia de instalaciones del centro de producción distribución

Cumplimentar cuantas hojas sean necesarias. ^[13]_{SEP}* Si el proveedor / distribuidor cuentan con más de un RGSEAA se relacionarán todos pero se contará sólo una vez.

Total de proveedores / distribuidores de refrigerados y de corta duración (TP)	
No de proveedores de refrigerados y de corta duración de la provincia de Jaén (PJ)	
% de de proveedores de refrigerados y de corta duración de la provincia de Jaén = PJ x 100 / TP (*)	

(*) Esta empresa, mediante la firma del presente documento, se compromete a mantener dicho porcentaje durante la vigencia del contrato.

FDO.: