



AYUNTAMIENTO DE
LA VILLA DE
CORTES (Navarra)

CONTRATO DE ASISTENCIA
PROCEDIMIENTO

Con publicidad comunitaria ☐ Sin publicidad comunitaria ☒

Oferta más ventajosa ☒ Precio más bajo ☐

Participación reservada a entidades de carácter social ☐ SI ☒ NO

☒ Tramitación ordinaria ☐ Tramitación urgente ☐ Tramitación anticipada

Expte. nº 115/2017

CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO DE "CONTRATO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA PERSONAS MAYORES EN EL CLUB DE JUBILADOS DE CORTES"

A.- PODER ADJUDICADOR.

1- Administración contratante:	M.I. AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE CORTES
2- Órgano de contratación:	Alcaldía
3- Unidad gestora:	Alcaldía
4- Responsable del contrato:	Jesus Litago Zardoya
5- Dirección del órgano de Contratación/teléfono/fax/email:	Plaza Duques de Miranda, 4; 31530 Cortes (NAVARRA) Tfno: 948 800 209; email: secretario@cortes.es

B.- DEFINICIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO.

1- Objeto del contrato:										
Contrato Mixto: ☐ SI ☒ NO										
2- Código CPV:	<table><tr><td>5</td><td>5</td><td>3</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>3</td></tr></table> Descripción CPV: Servicio de elaboración de comidas CPV complementarios (códigos y descripción): 553210000-6 Servicios de preparación de comidas 55320000-9 Servicios de suministro de comidas Categoría del contrato: 17 "Servicios de hostelería y restaurante" del Anexo II B LFCP	5	5	3	3	0	0	0	0	3
5	5	3	3	0	0	0	0	3		
3- Necesidades a satisfacer mediante el contrato: La contratación y ejecución de los trabajos de asistencia técnica para la prestación del servicio diario de comedor (de lunes a viernes) para personas mayores en el Club de Jubilados de Cortes.										
4- Posibilidad de licitar por lotes: ☐ SI ☒ NO En caso afirmativo: Descripción de lotes										
5- Admisibilidad de variantes: SI ☐ NO ☒ Condiciones para admisión y elementos susceptibles de variación o alternativa. En la forma y con los límites descritos en el criterio de adjudicación "mejoras"										

C.- PRECIO DEL CONTRATO.

1- Presupuesto de licitación (Incluido impuestos, IVA excluido)	IVA 10%	Total (en número) 42.442,40 € (ver apartado T)
38.584€		
En letra (presupuesto total con IVA incluido, salvo prestaciones exentas de IVA) Cuarenta y dos mil cuatrocientos cuarenta y dos euros con cuarenta céntimos (Iva incluido) El valor estimado del contrato se ha calculado multiplicando los 3,71 euros IVA excluido que cuesta cada comida por 260 días al año (de lunes a viernes) por 4 anualidades y por 40 servicios correspondientes a cada día que se preste el servicio. En cualquier caso la facturación se ajustará en función del número de inscripciones y de la demanda real que se produzca mensualmente sin que la no ejecución en su totalidad de los 40 servicios		





AYUNTAMIENTO DE
LA VILLA DE
CORTES (Navarra)

diarios genere ningún derecho a favor del contratista.

La oferta económica en ningún caso podrá superar el precio unitario máximo de 3,71 euros (iva excluido) por comida y no se admitirán las ofertas que superen el precio de licitación.

2- Valor estimado: 154.336 €

3- Sistema de determinación del precio:

Tanto alzado ☐ ; Tanto alzado con precio cerrado (sin variación aún con modificaciones) ☐

Precios unitarios ☒ ; Tarifas ☐ ; Otro sistema:

4- Anualidades (IVA incluido, salvo exención de IVA):	2ª Anualidad (2018)	€	
Anualidad corriente (2017)	€	3ª Anualidad (2019)	€
1ª Anualidad (2017)	42.442,40 €	4ª Anualidad (2020)	€

5- Partidas Presupuestarias:

1-2311-22105 Comedor social para mayores

6- Revisión de precios:

SI ☐

NO ☒

Fórmula/Índice Oficial:

Improcedencia de la revisión de precios/ de la

fórmula o sistema de revisión:

No se establece revisión de precios. Los licitadores deberán tener en cuenta esta circunstancia en el momento de formular sus proposiciones económicas.

7- Financiación con fondos externos:

SI ☐

NO ☒

% de cofinanciación:

%

8- Tipo de Fondo:

9- Forma de pago:

- ☐ Pago único:

- ☒ Pagos parciales:

-El Ayuntamiento de Cortes abonará de forma mensual al adjudicatario, el importe correspondiente a los servicios efectivamente prestados y formalmente declarados conforme por la administración, de acuerdo con el precio unitario ofertado por el adjudicatario. Las facturas deberán ir acompañadas de un detalle y desglose de los servicios efectivamente realizados. Se liquidará en función del número exacto de comidas suministradas en cada mensualidad, aplicando el precio unitario ofertado al número exacto de servicios suministrados. Únicamente generarán obligación de pago los trabajos realmente encargados y ejecutados por el adjudicatario al precio unitario que haya ofertado.

-Las facturas deberán presentarse en formato electrónico a través del Registro del Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas (FACE), debiendo incluir la adjudicataria en las mismas los códigos DIR 3, según se especifica a continuación. En la sede electrónica del Ayuntamiento de Cortes se facilita información adecuada para la correcta confección de las facturas en formato electrónico

- La cifra consignada en el apartado C.1) de este cuadro de características como presupuesto de licitación representa el gasto máximo a realizar por este Ayuntamiento en virtud de este contrato y tiene carácter estimativo, sin que en ningún caso el Ayuntamiento de Cortes tenga la obligación de agotar dicho presupuesto.





**AYUNTAMIENTO DE
LA VILLA DE
CORTES (Navarra)**

- ☐ Abonos a cuenta por operaciones preparatorias:

D.- PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN Y PLAZO DE GARANTÍA.

1- Plazo de ejecución:

Duración total: 1 año

Plazos parciales: ☐ SI ☒ NO. Plazos Parciales:

Fecha prevista de inicio: 1 de abril de 2017

Contrato de duración plurianual: ☐ SI ☒ NO

2- Programa de trabajo: ☐ SI ☒ NO

3- Prórroga: ☒ SI ☐ NO

Nº de prórrogas: 3 prórrogas anuales desde el 1 de abril de 2018 al 31 de marzo de 2021

4- Lugar de ejecución del contrato: Club de Jubilados de Cortes.

5- Plazo de garantía: 1 AÑO

E.- GARANTÍA PARA LA LICITACIÓN.

SI ☐ NO ☒ Importe:

F.- GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES / COMPLEMENTARIA.

SI ☒ NO ☐ Importe: 1.543,36 €
(equivalente al 4% del presupuesto de gasto máximo para este contrato, (IVA excluido) indicado en el apartado C.1) de este cuadro de características.

% de variación del precio que determine el reajuste de la garantía: %

G.- SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA.

1- Niveles y medios de acreditación de la solvencia económica o financiera:

La acreditación del nivel de solvencia económica y financiera para la ejecución de este contrato se realizará mediante el medio siguiente:

- Declaración responsable, sellada y firmada por el representante legal de la entidad sobre el volumen global de negocios referido a los tres últimos ejercicios (2014, 2015 y 2016) disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades de la licitadora, en la medida en que se disponga de las referencias de dicho volumen de negocios. En la declaración responsable se incluirá el volumen de negocios por ejercicio y el global de los años indicados.
- Nivel de solvencia económica y financiera exigido: Se considerará que la licitadora posee solvencia económica y financiera para la ejecución de este contrato cuando acredite un volumen de negocio igual o superior a 180.000 euros, en el conjunto de los ejercicios a que se hace referencia en el párrafo anterior.

H.- SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL.



**AYUNTAMIENTO DE
LA VILLA DE
CORTES (Navarra)**

1- Niveles y medios de acreditación de la solvencia técnica y profesional:

La acreditación de la solvencia técnica o profesional para la correcta ejecución de este contrato se realizará mediante la aportación de:

- Una relación de los principales contratos o servicios que tengan por objeto servicios de alimentación de características iguales o semejantes al objeto de este contrato, efectuados por la licitadora durante los tres últimos años (2013, 2014 y 2015), en la que se indique el servicio o denominación del contrato de que se trate, el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada por justificantes o certificados originales, compulsados o autenticados, de dichos contratos o servicios expedidos por sus receptores.
- Nivel de solvencia técnica o profesional exigido: Se considerará que la licitadora posee solvencia técnica o profesional para la ejecución de este contrato cuando acredite, mediante los justificantes o certificados aportados, haber ejecutado servicios de alimentación de características iguales o semejantes al del presente contrato, debiendo sumar el importe de ellos en el conjunto de los ejercicios a que se hace referencia en el párrafo anterior, una cifra igual o superior a 180.000 euros.

En su caso, exigencia de compromiso de adscripción de medios personales o materiales a la ejecución del contrato: SI ☒ NO ☐

Medios personales mínimos exigidos: El contratista adjudicatario deberá contar una persona designada para llevar a cabo la ejecución del contrato y resolver las dudas que se produzcan.

I.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS LICITADORES.

1- Sobre Nº 1: La señalada en el artículo 8 del Pliego Tipo.

No será preciso incluir en este sobre el resguardo acreditativo de la constitución de garantía para la licitación, dado que el apartado E) de este cuadro de características no exige su constitución. Será motivo de exclusión a la licitación la inclusión de la oferta económica en este sobre, así como la inclusión de cualquier referencia que pudiera dar a conocer dicha oferta.

2- Sobre Nº 2:

La licitadora presentará en este sobre su propuesta técnica y adjuntará toda la documentación de índole técnico a efectos de la valoración y puntuación de los criterios de adjudicación 2º Plan de trabajo, establecidos en el apartado L.1) de este cuadro de características y de conformidad con lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas.

Las licitadoras presentarán el menú completo para un mes especificando los platos que constituyen el menú: primer plato, segundo plato y postre de la comida. Todos ellos se acompañarán del valor calórico estimado, con relación a las cantidades propuestas de los distintos alimentos, teniendo en cuenta que se trata de la atención a una población con unas especiales necesidades calóricas y de alimentación.

En los menús se diferenciará, al menos, entre el menú básico para adultos y las adaptaciones a diabéticos, celíacos, intolerancia a la lactosa y alimentos hipertensos.

Se especificará asimismo el suministro de pan, aceite, vinagre y azúcar.

Se establece un número límite aproximado de 30 páginas por las dos caras para la presentación de la propuesta técnica.

3- Sobre Nº 3: La oferta económica deberá presentarse conforme al Anexo IV.

El licitador incluirá su oferta económica en este sobre, que deberá ser presentada conforme al Anexo IV



**AYUNTAMIENTO DE
LA VILLA DE
CORTES (Navarra)**

"Modelo de oferta económica" que se adjunta a este cuadro de características. Dadas las especificidades propias de este contrato este documento es diferente del modelo que obra en el pliego tipo de cláusulas administrativas.

En la proposición deberá expresarse los precios unitarios que oferte el licitador por todos y cada uno de los conceptos que integran la oferta económica, IVA excluido, según el modelo que se adjunta, no admitiéndose las ofertas que no lo expresen así.

Las ofertas se valorarán con exclusión del impuesto sobre el valor añadido; sin perjuicio de que las licitadoras deban indicar en su proposición económica el tipo de IVA a aplicar.

Serán automáticamente excluidas las proposiciones cuyo importe ofertado sea superior al presupuesto máximo de licitación y que se fija en: precio/comida: 3,71 euros (IVA excluido); resultando automáticamente excluidas las proposiciones que superen dichos importes.

El Ayuntamiento de Cortes no se encuentra obligado al encargo de la totalidad de las cantidades anuales estimadas (3,71 euros IVA excluido que cuesta cada comida por 260 días al año (de lunes a viernes) por 40 servicios correspondientes a cada día que se preste el servicio) si las necesidades reales fueran inferiores a dicha estimación.

J.- PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Plazo de presentación de ofertas: 18 días a partir del siguiente al de la publicación del anuncio de licitación en el portal de contratación.

K.- MESA DE CONTRATACIÓN.

Presidenta: D^a. María Concepción Ausejo Gómez, alcaldesa del Ayuntamiento de la Villa de Cortes.

Vocales: D. Fernando Sierra Estoduto, D. Iosu Belío Añón y D. Cesar Alba Arellano, concejales del Ayuntamiento de la Villa de Cortes.

Vocal técnico Interventor: D. Juan Andrés Ramírez Erro, Interventor del Ayuntamiento de Cortes.

Vocal técnico: Anyuri Gorjón Lizarbe, Diplomada en Enfermería.

Secretario: D. Jesús Litago Zardoya, secretario del Ayuntamiento de la Villa de Cortes.

L.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

1- Criterios de adjudicación:

- único criterio precio más bajo	Pluralidad de criterios	X
----------------------------------	-------------------------	---

- descripción de los criterios de adjudicación y en su caso, subcriterios, y su ponderación:

1. Oferta económica: Hasta 30 puntos.

Las proposiciones económicas de los licitadores se valorarán mediante los dos siguientes criterios:

1. Se dará la máxima puntuación (30 puntos), a la oferta más baja y al resto se le restará 3 puntos por cada 1 % de aumento del precio sobre esta última: hasta 30 puntos.
2. Se considerará que una oferta económica está incurso en baja temeraria cuando sea inferior en 10 puntos porcentuales al presupuesto de licitación (<3,339 euros IVA excluido). En este caso, será de aplicación el trámite procedimental establecido en el artículo 91 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos, a fin de resolver sobre la admisibilidad de la oferta. Las ofertas declaradas definitivamente como desproporcionadas o temerarias, no se admitirán, quedando el concursante excluido de opción a la adjudicación del contrato.

2. Plan de Trabajo: Hasta 30 puntos.



**AYUNTAMIENTO DE
LA VILLA DE
CORTES (Navarra)**

Este apartado se valorará en base al desarrollo explicativo de los siguientes aspectos, conforme a lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas:

2.1.- Contenido calórico de los menús básicos de adultos y de los adecuados a otras necesidades: diabéticos, celíacos, intolerancia a la lactosa, alimentos hipertensos.....hasta 10 puntos.

Se valorará el contenido calórico de los menús indicados anteriormente y teniendo en cuenta las características de los usuarios/as del comedor (personas de tercera edad).

2.2.- Equilibrio entre hidratos de carbono, proteínas y grasas de los menús:..... hasta 5 puntos.

2.3.- Variedad de los alimentos en los menús:..... hasta 5 puntos.

Se valorará la mayor diversidad y variedad de las dietas por referencia a cada uno de los grupos de alimentos.

2.4.- Adaptaciones de los menús a otras situaciones y patologías:..... hasta 5 puntos.

Se valorará la adaptación de los menús a otras situaciones y patologías: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa y alimentos hipertensos.

2.5.- Condiciones de transporte y entrega de los alimentos y, características y tipo de envases a utilizar para la ejecución del contrato:..... hasta 5 puntos.

Se valorará las características y el tipo de envase a utilizar para el transporte de alimentos, en atención a mantener la temperatura y estado de conservación de los alimentos idóneos para ser ingeridos por los usuarios.

2- Criterios de desempate:

En el caso de que se produzca empate en la puntuación total entre dos o más licitadores éste se dirimirá a favor de la oferta que haya obtenido una mayor puntuación en la valoración del criterio 2º Plan de trabajo.

En caso de que en aplicación de este criterio de desempate persistiera el empate, éste se dirimirá a favor del licitador que hubiera obtenido mayor puntuación en el criterio 1º Oferta económica.

En caso de que en aplicación de estos criterios de desempate persistiera el empate, éste se resolverá mediante sorteo.

3- Criterios para la consideración de oferta anormalmente bajas:

% de baja sobre

Rebaja superior al 20% respecto al presupuesto de licitación, como se indica en el apartado L.1) de este cuadro de características.

4- Umbral mínimo de puntuación exigido al licitador para continuar el proceso selectivo:

Procede	SI	☒	NO	☐
---------	----	-------------------------------------	----	--------------------------

En caso afirmativo, especificar las fases en que se aplicará, criterios en que operará y umbral mínimo de puntuación exigido: Resultarán automáticamente eliminadas aquellas proposiciones que, una vez efectuada la valoración técnica, no alcancen, al menos, 15 puntos, esto es, el 50% de los puntos establecidos para el criterio de adjudicación 2º Plan de trabajo.

5 – Apertura pública de la oferta técnica	SI	NO	☒
--	----	----	-------------------------------------

M.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

SI	☐	NO	☒
----	--------------------------	----	-------------------------------------



**AYUNTAMIENTO DE
LA VILLA DE
CORTES (Navarra)**

N.- PENALIDADES ESPECÍFICAS.

SI ☒ NO ☐

Falta leve:

- El retraso, negligencia o descuido en el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato que no causen un detrimento importante en la prestación del servicio que implicase su clasificación como grave.

Faltas graves:

- Incumplimiento, por causas imputables al adjudicatario, del suministro diario establecido.
- La prestación manifiestamente irregular o defectuosa de los servicios.
- La desobediencia a las órdenes e instrucciones evacuadas, en el ámbito del servicio, por la Administración.
- Utilizar productos prohibidos, sin perjuicio de las posibles responsabilidades penales, o realizar suministros distintos a los contratados.
- No realizar las operaciones de conservación de los alimentos consideradas imprescindibles.
- Irregularidad en las dietas (alimentos no adecuados, no variedad, baja calidad, etc).

Falta muy grave:

- Las deficiencias substanciales en calidad, cantidad y peso de los servicios suministrados.

Ñ.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL A PRESENAR POR EL ADJUDICATARIO.

SI ☒ NO ☐

La adjudicataria contratará una póliza de Responsabilidad Civil con una cobertura mínima de 1.200.000 € incluyendo la Responsabilidad Civil de Explotación, de Productos y la Patronal, ésta última con un límite mínimo por víctima de 300.000 €, incluyendo asimismo la Responsabilidad Civil Locativa, con un límite mínimo de 300.000 €, considerándose al Ayuntamiento de Cortes y su personal, terceros frente al adjudicatario.

Para ello, deberá presentar la documentación que acredite la existencia y vigencia de dichas pólizas, así como de estar al corriente de pago. Y en cada uno de los vencimientos de la póliza que se produzcan mientras dure el contrato, un certificado de la compañía aseguradora que acredite la vigencia de dicha póliza y de estar al corriente de pago.

La responsabilidad de la adjudicataria en ningún caso quedará condicionada por el límite máximo de indemnización, de las franquicias, exclusiones o limitaciones que establezca el contrato suscrito por el adjudicatario con su compañía de seguros.

O.- POSIBILIDAD DE SUBCONTRATACIÓN.

SI ☐ NO ☒

% máximo de subcontratación:

P.- SEGURIDAD Y SALUD.

Exigencia de plan de Seguridad y Salud SI ☐ NO ☒

Q.- CAUSAS ESPECÍFICAS DE RESOLUCIÓN.

SI ☐ NO ☒



**AYUNTAMIENTO DE
LA VILLA DE
CORTES (Navarra)**

R.- SUBROGACIÓN.

SI, ver Anexo III ☐ NO ☒

S.- PREVISIÓN DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.

SI ☒ NO ☐

Previsión modificación contrato (circunstancia concreta, alcance, límites, % del precio del contrato al que pueden afectar, procedimiento de modificación): Se prevé la modificación en el número de unidades de contratación (servicios de comidas/cenas/desayunos) por variación en número o intensidad de los indicados servicios, siendo el límite de esta modificación el 20% del importe de adjudicación del contrato (Capítulo II-Sección 1ª-Arts.105-108 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos).

Posibilidad de alteración del precio por variación del número de unidades – que no precisa de tramitación de expediente de modificación, y que se contempla en el valor estimado, máximo 10 % del precio de adjudicación del contrato

SI ☒ NO ☐

T.- OTRAS CONSIDERACIONES.

El precio unitario incluye la elaboración, transporte, reparto y entrega de los servicios (comida) al comedor municipal.

Las previsiones de servicios diarios a atender por la adjudicataria se estima en 40 servicios diarios por 260 días al año (de lunes a viernes), si bien el número de servicios diarios a suministrar será el que el ayuntamiento encargue a la adjudicataria, tal y como se expone en el pliego de prescripciones técnicas.

La cifra consignada en el apartado C.1) de este cuadro de características como presupuesto de licitación representa el gasto máximo a realizar por este Ayuntamiento en virtud de este contrato y tiene carácter estimativo, sin que en ningún caso el Ayuntamiento de Cortes tenga la obligación de agotar dicho presupuesto. Dicha cifra se ha calculado atendiendo al número estimado máximo de servicios a contratar para el periodo de vigencia del contrato.

Este número de servicios tiene carácter indicativo, pudiendo variar la cantidad final en función de la demanda real, sin que esto suponga derecho de indemnización al adjudicatario (quien sólo tendrá derecho al cobro del trabajo efectivamente realizado), ni alteración de las restantes condiciones contractuales, el Ayuntamiento de Cortes no se encuentra obligado al encargo de la totalidad de las cantidades indicadas si las necesidades reales fueran inferiores a las que han sido previstas inicialmente. Únicamente generarán obligación de pago los trabajos realmente encargados y realizados por el adjudicatario.

OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA:

La adjudicataria está obligada a la entrega diaria de los menús en el tiempo y lugar que se indique por el Ayuntamiento, debiendo conservar los alimentos en las condiciones higiénico sanitarias adecuadas hasta su entrega para su distribución a los usuarios. En el momento de la entrega se firmará el oportuno albarán, sin que ello implique conformidad alguna, tan sólo la constatación del hecho material de recepción de los servicios.

Los servicios municipales podrán, en el momento en que se efectúe la entrega y cuando lo estimen conveniente, verificar las condiciones de elaboración de alimentos y la idoneidad de los mismos en cuanto





**AYUNTAMIENTO DE
LA VILLA DE
CORTES (Navarra)**

a su composición y condiciones higiénico sanitarias. Asimismo, podrán comprobar la calidad, peso y cantidad de las dietas suministradas en el momento de su entrega. Si en el momento de la entrega se estima que el material no se encuentra en estado de ser recibido, se hará constar en el albarán y se darán las instrucciones precisas al adjudicatario para que remedie los defectos observados o proceda a un nuevo suministro, de conformidad con lo pactado.

La adjudicataria es la encargada de la elaboración y preparación de los menús, deberá realizarlo en sus propias instalaciones por el personal debidamente habilitado. El transporte de los servicios se realizará en recipientes debidamente homologados para el transporte de alimentos así como por un medio de transporte adecuado para esta actividad, cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios debiendo ocuparse asimismo la adjudicataria de la correcta limpieza y retirada de los recipientes, bandejas o material que en general se use para el transporte de los alimentos.

El Ayuntamiento podrá inspeccionar y exigir ser informado del proceso de elaboración de los servicios que hayan de ser entregados, pudiendo ordenar o realizar por sí mismo los análisis, ensayos y pruebas de los materiales a emplear y dictar cuantas disposiciones estime oportunas para el estricto cumplimiento de lo convenido.

La adjudicataria no podrá ceder o traspasar los derechos y obligaciones dimanantes del contrato sin autorización del Ayuntamiento de Cortes.

La adjudicataria deberá responder de la calidad de los alimentos y de la falta de los mismos.

La adjudicataria será responsable de los daños y perjuicios de cualquier naturaleza que se puedan causar a terceros, incluyendo al Ayuntamiento de Cortes, como consecuencia de la ejecución del presente contrato, a este respecto deberá tener contratada póliza de seguros de acuerdo con lo establecido en el apartado Ñ) de este cuadro de características.

Serán por cuenta de la adjudicataria, además de los gastos indicados en el artículo 18.3.1 del pliego tipo de cláusulas administrativas, los gastos inherentes a la correcta ejecución de este contrato, así como los correspondientes a pruebas, ensayos, servicios informáticos, transporte y entrega de los menús contratados, recipientes, envases, materiales, envío y recogida de documentación, y, en general, a cuantos trabajos e informes sean necesarios para el cumplimiento de los fines del contrato.

U.- UNIDADES DE ANEXOS.

☒ ANEXO I	MODELO DE SOLICITUD
☒ ANEXO II	DECLARACIÓN RESPONSABLE DE NO ESTAR LA EMPRESA INCURSA EN PROHIBICIONES PARA CONTRATAR CON EL AYUNTAMIENTO DE CORTES (SOBRE Nº 1)
☐ ANEXO III	SUBROGACIÓN.
☒ ANEXO IV	MODELO OFERTA ECONÓMICA (SOBRE Nº 3) . (Oferta económica conforme al Anexo de oferta del Modelo de Pliego: ☒ SI ☐ NO, modelo adjunto diferente por las especificidades del contrato).
☐ ANEXOS COMPLEMENTARIOS	

