



Expte. 105/17

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE REGULA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA LOS FUNCIONARIOS DE P. LOCAL Y CUERPO NACIONAL DE POLICÍA (CNP) QUE PRESTAN SERVICIO EXTRAORDINARIO EN LA FERIA DE MÁLAGA DEL AÑO 2017.

1.- OBJETO Y JUSTIFICACIÓN DEL GASTO:

El objeto de este contrato es la contratación de un servicio de restauración para el suministro de menús para los agentes de la Policía Local y CNP que participan en los servicios especiales que la Jefatura de Policía Local y la Comisaría Provincial de Málaga establecen para cubrir los distintos servicios necesarios para la celebración de la Feria de Málaga de 2017.

Los funcionarios policiales de P. Local y CNP que prestan sus servicios, en el ámbito de sus competencias, en la Feria de Málaga, tienen unas jornadas largas de trabajo que se desarrollan de forma continuada en varios turnos (mañana, tarde y noche). Estos funcionarios desarrollan en muchas ocasiones servicios conjuntos, como en el caso de los grupos de caballería y algunas unidades de seguridad y en el caso de CNP pueden pertenecer a unidades con sede en otras ciudades que refuerzan a la plantilla ordinaria de Málaga.

Por otra parte, en el Real de la Feria se dispone por parte del Ayuntamiento una zona de uso exclusivo para los cuerpos de seguridad y emergencias al objeto de que los agentes estén en todo momento concentrados y disponibles en caso de necesidad ante cualquier imprevisto que surja y se disponga de una zona de trabajo y servicios varios (Puesto de Mando Operativo)

Para garantizar que los servicios se desarrollen con la mayor coordinación posible entre ambos cuerpos de seguridad y se optimicen la presencia policial en este evento, se hace necesario que el descanso correspondiente a la jornada laboral de estos funcionarios se pueda concentrar en esta zona de uso exclusivo y hacer coincidir estos descansos con el almuerzo y la cena ganando de esta forma una mejor operatividad.

Una vez expuestas las razones que motivan el contrato, el objeto del mismo es la contratación de una empresa de catering que sirva estas comidas en la carpa ya mencionada y en el caso de la noche del viernes 11 de agosto, en el que tiene lugar el espectáculo de los fuegos artificiales, los servicios se concentran en la Jefatura de P. Local y la que tiene lugar el descanso de las jornadas de trabajo, que se hace coincidir con la cena por las mismas razones ya expuestas con anterioridad, llevándose a cabo el servicio en el "Salón de Actos".



2.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO. TEMPORALIDAD Y HORARIO.

2.1.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR

El objeto de este contrato tendrá su inicio el viernes 11 de agosto en la “Noche de los Fuegos Artificiales” y finalizará el sábado día 19 de agosto del presente.

- Primer día, 11 de agosto, (Fuegos Artificiales): El servicio se prestará en el Salón de Actos en la Jefatura de Policía Local y sólo para agentes de este cuerpo.
- Sigüientes días: desde el sábado día 12 al 19 de agosto, el servicio se prestará en la Carpa instalada por el Ayuntamiento en el Recinto Ferial para agentes de ambos cuerpos policiales.

2.2.- HORARIOS.

Se establece el siguiente horario:

- Primer día de feria, viernes 11 de agosto (fuegos artificiales): el horario de comedor será desde las 20:00 a las 22:30 horas.
- Durante el resto de días de feria, se establece el siguiente horario:
 - Horario diurno del servicio de comedor: desde las 14:00 a las 17:00 horas.
 - Horario nocturno de servicio de comedor: desde las 21:00 a las 01:30 horas.

3.- DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.

Los requisitos que debe cumplir la empresa a la que se adjudique el contrato serán los siguientes:

3.1.- Requisitos comunes:

- La empresa adjudicataria designará una persona como interlocutor entre ésta y el Responsable del Contrato, para tratar todas las cuestiones a resolver del servicio a prestar.
- Personal: Se garantizará la presencia continuada de tres camareros y un cocinero como mínimo en el salón para cada uno de los servicios de cena o almuerzo, a fin de que se asegure el máximo de rapidez y buen servicio para garantizar que se cumpla el tiempo previsto para los relevos entre los agentes. El resto del personal que se pueda destinar será decidido por el adjudicatario acorde con el volumen del servicio a prestar.

El personal que participe en este servicio, debe contar con las habilitaciones necesarias tanto desde el punto de vista de la manipulación de alimentos como de la prevención de riesgos laborales u otras normas que le sean de aplicación, siempre que exista una obligación legal.

- Disponer en todo momento en el salón de información a los consumidores sobre el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo 1169/2011 de control de alérgenos.



- El menú diario se expondrá en el interior del lugar donde se desarrolle el servicio y al alcance visual de los comensales.
- Las mesas deberán contar con manteles y servilletas limpios que deberán ser sustituidos cada vez que se monte un nuevo servicio tantas veces sean necesarias. Podrán optarse por manteles individuales en mesa o bandejas con mantel individual, pero en estos casos, la mesa dispondrá de un mantel que la cubra totalmente.
- La empresa adjudicataria realizará controles registrados continuados desde la regeneración de platos y posterior mantenimiento en caliente y/o en frío y servicio de los mismos.
- Los alimentos a servir serán de primera calidad, según las especificaciones del código alimentario, con una minuciosa limpieza e higiene en su elaboración, conservación y presentación óptima.
- El menú que se sirva cada uno de los días será el mismo que figura en el Anexo I y será el mismo en el almuerzo y en la cena.
Además del menú anterior y desde el almuerzo del sábado 12 hasta el final del servicio, la empresa adjudicataria dispondrá 500 botellines de agua mineral de 50 cl. **diarios** que deberán mantenerse refrigerados en neveras que la propia empresa adjudicataria aportará. La distribución del agua será decidida por el Responsable del Contrato que lo comunicará a la adjudicataria.
- La empresa adjudicataria deberá aportar el número de Registro Sanitario antes del inicio del contrato.

3.2.- En la Jefatura de Policía Local (cena del primer viernes).

- Deberá cubrir con una moqueta oscura la tarima instalada como pavimento del Salón de Actos que lo proteja de manchas. Su instalación se realizará de forma segura y firme para que no provoque caídas a las personas.
- El adjudicatario aportará todo el menaje de cocina y muebles de comedor (mesas y sillas incluidas) necesarios para cumplir el objeto del contrato, los utensilios y la vajilla necesaria para servir y disponer las diferentes comidas con un número suficiente de servicios. Ningún utensilio de los anteriores podrán ser de un solo uso.
- El comedor se montará para un aforo mínimo de 60 comensales. La disposición de las mesas y la zona del catering en el salón será pactada con la empresa adjudicataria
- Ningún proceso de los alimentos podrá hacerse en el interior del comedor. Sí se permitirá el montaje de platos ya preparados en una zona que se creará al efecto dentro del



Salón. Esta zona deberá estar delimitada, separada y visualmente quedará fuera del alcance de los comensales. Este espacio se creará con elementos de la empresa adjudicataria.

- La empresa adjudicataria habilitará en el interior del salón un mostrador en el que se expondrá la propuesta de menú y donde se servirá a los agentes que vayan pasando por el mismo. Dispondrá del equipo de refrigeración necesario para los alimentos que lo necesiten.
- La zona para procesar alimentos será facilitada por el adjudicatario y se instalará en una carpa o vehículo adaptado que se ubicará en el patio del edificio y en un lugar separado del salón, formando por tanto una zona exclusiva y separada en la que, el adjudicatario, podrá disponer en ella sus elementos propios para la cocina. No se podrán procesar alimentos al aire libre. Se facilitarán el acceso a agua y electricidad y una reserva de espacio para acopio de elementos propios del catering.
- Limpieza: Al finalizar el servicio, todos los espacios utilizados para la prestación del servicio deberán quedar recogidos de todos los elementos y mobiliario, limpios y sin ningún resto de residuos.

3.3.- En el Recinto Ferial.

- En el Recinto Ferial, la zona de comedor se ubicará en el interior de una carpa que instala el Ayuntamiento, disponiéndose de otra carpa que está unida a la anterior específica para cocina, con sus servicios de agua y electricidad. Todos los muebles y electrodomésticos de la cocina debe ser provistos por el adjudicatario.

Los requisitos que debe cumplir la empresa a la que se adjudique la contratación del servicio serán los siguientes:

- La empresa adjudicataria se hará cargo de la instalación de las mesas y sillas para al menos 70 comensales y de unos muebles con expositores que cuenten con la maquinaria adecuada y suficiente para distinguir zonas que permitan alimentos fríos y calientes con disposición para el servicio de un mínimo de 10 personas a la vez, los utensilios y la vajilla necesaria para servir y disponer las diferentes comidas en un número suficiente de servicios. Ninguno de los utensilios anteriores podrán ser de un solo uso.
- El almacenamiento de los alimentos y su permanencia en el bufet debe cumplir la normativa de seguridad alimenticia nacional y autonómica que le sea de aplicación, asimismo, dispondrá de la mantelería de papel suficiente para su renovación cada vez que se monte nuevos servicios.
- Dentro de la carpa, la empresa adjudicataria instalará unas máquinas expendedoras de refrescos, agua y café.



- La empresa adjudicataria será responsable de toda la maquinaria y enseres que estén instalados en la carpa de forma permanente durante los días de prestación del servicio. No haciéndose cargo el Ayuntamiento de Málaga de ninguna indemnización en caso de robo, rotura o pérdida.

3.4.- Número de menús servidos en 2016.

En el momento de la tramitación de este contrato se desconoce el número exacto de menús que resultarán servidos a la finalización del evento porque en el momento de publicación del presente, no se puede conocer el servicio especial policial de la Feria 2017. No obstante, a efectos de previsión y para que los licitadores puedan ajustar su oferta, se informa que en 2016 se suministraron 49 menús la “Noche de los Fuegos Artificiales”, más 406 almuerzos y 1.125 cenas en la carpa del Real.

3.5- Descripción de los menús:

Se recoge en Anexo I adjunto, la propuesta de menús que deben tener en cuenta los licitadores para presentar su oferta, recordando que este menú será el que sirva la empresa adjudicataria.

Será obligatorio facilitar menús adaptados a posibles intolerancias, indisposiciones, problemas de aparato digestivo, alergias, diabéticos o celíacos. En el supuesto de que algún agente necesite un menú de estas características se informará al adjudicatario con la debida antelación.

3.6- Menús servidos fuera del salón habilitado:

Para los agentes de P. Local que no puedan desplazarse a los lugares de prestación de servicio (Jefatura P. Local y carpa Real Feria) porque se encuentren en puntos fijos de trabajo o bien porque no puedan desplazarse al establecimiento por razones de servicio, el menú elegido por éstos (que será igual y de la misma calidad que el resto) se les suministrará en bolsas individuales, en recipientes herméticos y aptos para calentar en microondas. El reparto se hará con medios y personal de la adjudicataria y en solo reparto. Los puntos fijos son: El G.I.A.A. (Atestados), con sede en Pza. de Doña. Trinidad, el Centro Municipal de Emergencias, Urbanización “El Limonar” C/ La Era y la Jefatura de P. Local, en Av. de La Rosaleda.

En la Feria de 2016 se distribuyeron un total de 89 menús de este tipo: 47 almuerzos y 42 cenas, todos los días del evento hubo reparto en distintos lugares. Estos 89 menús están sumados en la información del Punto 3.4 anterior.



Siempre que sea posible y con un día de antelación, se informará al adjudicatario, por la persona representante de la Policía Local, del número de agentes a los que haya que prepararles este tipo de servicio. Se procurará especialmente que no merme la calidad de los menús proporcionados de esta manera con respecto a los consumidos en la carpa.

Aparte de los menús que se trasladen a los puntos fijos reseñados, en los dos lugares de prestación del servicio, se deberá prever por parte del establecimiento un número suficiente de envases que permita preparar diariamente, al menos 80 menús completos de este tipo, por si fueran necesarios por suceder algún imprevisto de entidad suficiente que no permita a los agentes personarse en el lugar. Estos menús, una vez preparados, permanecerán en la carpa en condiciones idóneas para su conservación hasta su consumo.

4.- INDEMNIZACIÓN EN CASO DE SUSPENSIÓN.

El servicio se prestará durante los días que oficialmente se celebre la Noche de los Fuegos Artificiales y la Feria de Málaga, que son los comprendidos entre el 11 al 19 de agosto ambos inclusive.

Si por causas de fuerza mayor, cualquiera de los días de Feria se suspendiera y por ende los servicios extraordinarios de la Policía Local, se notificará dicha suspensión al adjudicatario dejándose de prestar el servicio el día de la suspensión. Si la suspensión se notifica el mismo día que se lleve a cabo, el adjudicatario tendrá derecho a una indemnización que ascenderá a 25% del importe de los menús previstos para ese día, tanto para el almuerzo como para la cena, con un límite de 500 euros/día.

La empresa adjudicataria no tendrá derecho a compensación alguna si se notifica la suspensión de los servicios con al menos 24 horas de antelación a la hora de inicio del almuerzo del día siguiente, pudiendo notificarse la suspensión de uno o de más días en la misma comunicación.

5.- IMPORTE DEL GASTO Y FINANCIACIÓN.

El contrato se financia con las siguientes aplicaciones presupuestarias e importes:
Aplicación 22 3381 22699 PAM 4014 por importe de 18.174,55 €, más 1.817,46 € correspondiente, el 10% de IVA iva, lo que hace un total de **19.992,01** y aplicación 22 3381 22601 PAM 4014 por importe de 4.543,64 euros más 454,36 euros correspondiente al 10% de iva lo que hace un total de **4.998 €**.

El precio máximo del contrato será de **24.990,01 euros** iva incluido.



El contrato se adjudicará por la cantidad máxima, si bien este Ayuntamiento no está obligado a consumir la totalidad del importe de adjudicación referido ya que en este momento se desconoce el número exacto de menús que finalmente serán servidos en función de los efectivos policiales que se destinen a cubrir los servicios extraordinarios.

El gasto del objeto de este contrato se financiarán con los créditos consignados en la aplicación presupuestaria 22 1381 22699 PAM 4014 para P. Local y 22 1381 22601 PAM 4014 para CNP del presupuesto del año 2017.

6.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El adjudicatario será responsable único y exclusivo de los daños y perjuicios que ocasione tanto a esta corporación y personal dependiente de la misma, como a terceras personas, comprometiéndose igualmente a cumplir estrictamente todas las normas que se refieran o afecte a la actividad a desarrollar.

La entidad adjudicataria comunicará a la mayor brevedad posible cualquier incidencia que afecte al servicio al responsable de la policía, a fin de que éste adopte las medidas oportunas en cada caso.

El personal destinado a realizar los servicios ofertados pertenecerá a la plantilla de la empresa adjudicataria, con contrato de trabajo, seguro de accidentes, formación en seguridad e higiene laboral y todos los requisitos laborales conforme a la legislación vigente, especialmente en materia laboral y fiscal.

El objeto de este contrato, no implica ejercicio de la autoridad inherente a los poderes públicos, de conformidad con lo establecido en el artículo 301.1 del TRLCSP.

A la extinción de este contrato, no podrá producirse, en ningún caso, la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos contratados como personal del Ayuntamiento de Málaga, de conformidad con lo establecido en el artículo 301.4 del TRLCSP.

La empresa adjudicataria cumplirá escrupulosamente con la normativa vigente en materia de seguridad e higiene en el trabajo y prevención de riesgos laborales, para lo cual proporcionará a los trabajadores los equipos de protección individual (EPI) frente a aquellos riesgos inherentes a su puesto y actividad de trabajo, así como, tendrá la obligación de garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en dichas materias y vigilará para que los trabajadores cumplan las normas.



7.- RESPONSABLE DEL CONTRATO.

De conformidad con lo establecido en el artículo 52 del TRLCSP, con la finalidad de supervisar la ejecución del contrato y hacer un adecuado seguimiento al contratista, de manera que cualquier incidencia pueda ser puesta de manifiesto con la mayor celeridad, a fin de que se adopten las medidas necesarias para asegurar que las prestaciones que constituyen el objeto del contrato sean realizadas por el contratista con arreglo a lo establecido en los pliegos de condiciones y en la legislación vigente, se designa como responsable del contrato a la Subinspectora Jefa del Grupo de Gestión Presupuestaria.

Asimismo, en caso de ausencia o enfermedad, el responsable del contrato podrá ser sustituido por el Inspector de la Sección Técnica Administrativa.

El responsable del contrato se encargará de llevar a cabo las siguientes actuaciones:

- 1.- Supervisar el normal desarrollo del servicio objeto del contrato.
- 2.- Comprobar que dichos trabajos se adecuan a las prescripciones técnicas recogidas en los pliegos, y que los adjudicatarios cumplen con sus obligaciones contractuales.
- 3.- Velar por el cumplimiento de la normativa aplicable a cada caso.
- 4.- Asistir inexcusablemente a los actos de comprobación material.
- 5.- Dar conformidad a las facturas y certificaciones que se deriven de la ejecución del contrato, sin perjuicio de los demás intervinientes en la ejecución del contrato.
- 6.- En caso de detectar alguna anomalía o incidencia, deberá comunicarlo de forma inmediata al órgano directivo de la unidad administrativa que haya promovido el contrato.
- 7.- Será responsable, así mismo, de controlar el cumplimiento de los plazos de ejecución, así como con la antelación debida, bien legalmente establecida, bien prevista en los propios pliegos, de informar a la unidad administrativa que tramite los expedientes de la fecha de finalización, así como de una posible prórroga, a efectos de que se pueda tramitar correctamente.

8.- CRITERIOS DE VALORACIÓN.

El presente contrato se regirá mediante procedimiento de contratación Negociado sin publicidad, con un único criterio de negociación, que será el precio unitario del menú. Concluida la fase de



negociación, al precio unitario de menú más bajo de todas las ofertas admitidas se le otorgarán 10 puntos. El resto de ofertas se puntuarán de forma proporcional a la mejor oferta. Para ello se aplicará la fórmula:

$$VE = \frac{Om}{Ov} \times 10$$

VE – valoración económica de la oferta presentada.

Om – oferta más económica.

Ov – oferta a valorar.

Propuesta de adjudicación:

El contrato se adjudicará a la empresa que obtenga la máxima puntuación.

9.- CONDICIONES GENERALES DE LA OFERTA.

La oferta implica la aceptación expresa de las presentes condiciones generales. Los licitadores se obligan a mantener el precio ofertado durante la vigencia del contrato.

La oferta se presentará en el Anexo II y expresará el precio de un menú más el IVA aplicable, que no será superior a 14 euros incluido el 10% correspondiente al Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA), y demás gastos que la empresa deba realizar para la ejecución del contrato incluido el beneficio industrial.

La empresa se compromete a servir los menús del Anexo I cada uno de los días del evento.

10.- FACTURACIÓN.

Si el adjudicatario es un proveedor de los contemplados en el art. 4 de la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de impulso de la factura electrónica y creación del Registro de Facturas del Sector Público, y ha entregado bienes o prestado servicios a este Ayuntamiento, podrán expedir y remitir factura electrónica, siendo obligatorio cuando la cantidad supere los 3.005,06 euros IVA incluido. La factura deberá ser presentada a través de la plataforma electrónica FACe de la Secretaría de Estado



Policía Local Málaga
Grupo de Gestión Presupuestaria

de Administraciones Públicas del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas, indicando, en todo caso, lo siguiente:

	CÓDIGO	DENOMINACIÓN
ÓRGANO GESTOR	LA0001142	EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA
OFICINA CONTABLE	LA0001463	AYTO. MÁLAGA REGISTRO CENTRAL DE FACTURAS
UNIDAD TRAMITADORA	GE0000305	UGEP-POLICÍA LOCAL

Málaga, a 06 de junio de 2017.

LA SUBINSPECTORA JEFE
DEL GRUPO DE GESTIÓN PRESUPUESTARIA.



GESTIÓN PRESUPUESTARIA
POLICIA LOCAL

Vº Bº

EL DIRECTOR GENERAL DE SEGURIDAD,
CALIDAD Y RR.HH.



Fdo. Carlos Gómez-Cambronero Sáinz de la Maza.

Director General de Seguridad,
Calidad y Seguridad
Fdo.: Carlos Gómez-Cambronero
Sáinz de la Maza

SERVICIO DE CONTRATACIÓN Y COMPRAS.



**Policía Local Málaga
Grupo de Gestión Presupuestaria**

ANEXO I: Propuesta de Menús: Cada uno de los días, los Agentes tendrán disponibles para elegir un plato de la opción 1 y un plato de la opción 2.

Cada menú incluirá el pan, y a elegir por los agentes, botella de agua mineral sin gas de 50 cl., una lata cerveza sin alcohol o un refresco envasado de primera marca.

Todo lo anterior, se dispensará en recipientes apropiados y en porciones individuales.

		11-ago	12-ago	13-ago	14-ago	15-ago	16-ago	17-ago	18-ago	19-ago
Primer Plato	Opción 1	Sopa de Tomate y Albahaca	Pimientos asados con atún	Puchero	Paella de carne	Crema de calabacín	Lasaña de carne	Sopa de picadillo	Pipirrana de marisco	Paella de pescado
Primer Plato	Opción 2	Judías Salteadas con jamón	Ensalada malagueña de bacalao	Ensalada Malagueña	Tomate picado con atun	Pisto Manchego con Patatas Fritas	Patatas bravas	Porra	Huevos fritos con patatas y pimientos	Pizza variada
Segundo plato	Opción 1	Pimientos del piquillo relleno de bacalao	Pescado a la plancha	Bacalao frito con tomate	Calamares fritos con ensalada de pimientos	Caldereta de sepia con patatas	Cazuela de Fideos, pescado y marisco.	Pescado en salsa verde	Rosada al cava	Buñuelos de bacalao con miel de caña
		Guarnición:	Guarnición:	Guarnición:	Guarnición:	Guarnición:		Guarnición:	Guarnición:	
		Arroz salteado	Menestra de verduras	Guisantes con Jamón	Patatas dados.	Verduras Parrilla		Puré de patatas	Brócoli salteado	
Segundo plato	Opción 2	Pollo Asado	Albóndigas en Salsa de Almendras.	Asado de Jamón en su Juego.	Filete de Pollo a la plancha.	Pechuga de pollo rellena de jamón y queso	Salchichas Caseras al Vino.	Croquetas caseras	Lomo de Cerdo al Jerez.	Cazuela de patatas con carne
		Guarnición: Patatas Asadas	Guarnición: patatas fritas	Guarnición: verduras salteadas	Guarnición: Patatas Asadas	Guarnición: Puré de patatas	Guarnición: Tortilla de patatas	Guarnición: patatas fritas	Guarnición: Patatas a lo pobre	
Postre		Fruta Fresca del día, yogur sabores o helado y café	Fruta Fresca del día, yogur sabores o helado y café	Fruta Fresca del día, yogur sabores o helado y café	Fruta Fresca del día, yogur sabores o helado y café	Fruta Fresca del día, yogur sabores o helado y café	Fruta Fresca del día, yogur sabores o helado y café	Fruta Fresca del día, yogur sabores o helado y café	Fruta Fresca del día, yogur sabores o helado y café	Fruta Fresca del día, yogur sabores o helado y café

Málaga, a 21 de marzo de 2017.

LA SUBINSPECTORA JEFE
DEL GRUPO DE GESTIÓN PRESUPUESTARIA.

GESTIÓN PRESUPUESTARIA
POLICIA LOCAL

Vº Bº
El Superintendente Jefe

Vº Bº

EL DIRECTOR GENERAL DE SEGURIDAD,
CALIDAD Y RR.HH.

Director General de RR.HH.,
Calidad y Seguridad
Fdo. Carlos Gómez-Cambronero Sainz de la Maza.

SERVICIO DE CONTRATACIÓN Y COMPRAS.



ANEXO II

MODELO DE OFERTA (Punto 9 del Pliego de Condiciones Técnicas).

I. DATOS DE LA EMPRESA.

APELLIDOS Y NOMBRE (o razón social):			
NIF/CIF:	DOMICILIO:		
C.P.	MUNICIPIO:	PROVINCIA:	TELEFONO:
DIRECCION DE CORREO ELECTRÓNICO:			
REPRESENTANTE:			
PERSONA DE CONTACTO:			
NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO:			

II. OFERTA :

ME COMPROMETO A EJECUTAR EL CONTRATO POR UN PRECIO POR MENÚ DE: _____ euros más 10% de iva, lo que asciende a un total de _____ euros.
