

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 20/05/2019

INDICE

- 1. Objeto y Naturaleza del Acuerdo Marco.**
- 2. Forma de Adjudicación y Fase de Licitación.**
- 3. Adjudicación del Acuerdo Marco.**
- 4. Desarrollo y Ejecución del Acuerdo Marco.**

Elaborado: Responsable técnico del contrato: Paz Montenegro Gutiérrez Directora del Área Función Pública, Contratación y Servicios Jurídicos	Aprobado: Órgano de contratación: Comisión de Contratación II. José Miguel Sánchez Muñoz. Secretario General	Fecha: 20/05/2019 Págs. 1 de 16
---	--	--

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 20/05/2019

I.- OBJETO Y NATURALEZA DEL ACUERDO MARCO.

1. Objeto del contrato.

La licitación tiene por objeto homologar mediante un acuerdo marco, un mínimo de tres empresas para la prestación del servicio de catering para los actos y eventos que se celebren en el edificio de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Zaragoza (en adelante Cámara) y organizados por esta Corporación.

2. Régimen jurídico.

El acuerdo marco se regirá por lo establecido en las Instrucciones de Contratación de la Cámara, por el presente Pliego de Condiciones y el Pliego de Prescripciones Técnicas, los cuales tendrán carácter contractual, y como tales regularán los derechos y obligaciones de las partes.

3. Duración de la homologación.

El acuerdo marco tendrá vigencia desde la fecha de homologación hasta el 31 de diciembre de 2022, no existiendo posibilidad de prórroga.

4. Valor estimado del acuerdo.

El valor máximo del acuerdo marco no se puede determinar con exactitud, por estar subordinado a las necesidades reales que precise la Cámara, puesto que la celebración de eventos está condicionado a su propia actividad.

De acuerdo con lo anterior, tomando como referencia todos los eventos celebrados en el ejercicio 2018, el valor estimado del acuerdo asciende **como máximo de 40.000€ año, un total de CIENTO TRENTA Y CINCO MIL EUROS (135.000 €)** para los todos los años.

II. FORMA DE ADJUDICACIÓN Y FASE DE LICITACIÓN

5. Forma de adjudicación.

La tramitación del acuerdo marco se llevará a cabo a través del procedimiento ordinario, previsto en las Instrucciones de Contratación de la Cámara, en el caso de que el valor estimado de la contratación sea igual o superior a 50.000,00 Euros para los contratos de servicios.

6. Licitadores.

6.1 Podrán presentar ofertas para la adjudicación las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que, tengan plena capacidad de obrar, y acrediten su solvencia técnica o profesional, de acuerdo con lo previsto en el presente Pliego, cuya finalidad o actividad tenga relación directa con el objeto del contrato y dispongan de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del Contrato.

No podrán participar, las personas físicas o jurídicas en las que concurra alguna de las causas de prohibición de contratar previstas en las Instrucciones de contratación de la Cámara.

6.2 Cumplir con los requisitos de solvencia técnica o profesional y solvencia económica o financiera. Se acreditarán y evaluarán de acuerdo con lo establecido en el punto 7.5.

Además de los requisitos mencionados, la empresa adjudicataria deberá:

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 20/05/2019

- ✓ Acreditar su personalidad jurídica.
- ✓ Justificar que está al corriente de sus obligaciones fiscales y laborales, así como de los requisitos que la normativa laboral obliga en relación a las personas que prestan el servicio que se contrata.

La Cámara podrá requerir a la empresa adjudicataria, la documentación administrativa correspondiente o de otro tipo necesaria para la comprobación de los requisitos, teniendo derecho a hacer el requerimiento en cualquier momento anterior o posterior a la adjudicación del contrato.

7. Presentación de proposiciones.

7.1 La presentación de las proposiciones implica la aceptación de las Cláusulas de este Pliego y el de Prescripciones Técnicas.

7.2 En las proposiciones que presenten los licitadores el precio se entenderá sin el Impuesto sobre el Valor Añadido.

7.3 Cada empresa interesada sólo podrá presentar una propuesta que deberá ser determinada y concreta.

7.4 Las proposiciones serán secretas y se presentarán en tres sobres cerrados, separados e independientes, indicando el nombre del licitador e identificados de la siguiente manera:

SOBRE Nº 1: DOCUMENTACIÓN GENERAL.

SOBRE Nº 2: PROPOSICIÓN TÉCNICA.

SOBRE Nº 3: PROPOSICIÓN ECONOMICA.

7.5 Los Sobres deberán contener la siguiente documentación:

SOBRE Nº 1

Figurará la leyenda adicional “**DOCUMENTACIÓN GENERAL**” y en su interior aportará la documentación siguiente:

1. Hoja resumen de datos del licitador a efectos de notificación, en la que conste nombre, NIF, dirección completa del licitador a estos efectos, incluyendo número de teléfono y persona de contacto, con indicación de una dirección de correo electrónico para recibir cualquier tipo de notificación relacionada con el procedimiento

2. Declaración responsable de que el licitador reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Cámara y para realizar la actividad indicada. Dicha declaración se hará conforme con el modelo que se adjunta como **Anexo I**.

3. Justificación de los requisitos de solvencia económica o financiera.

Los requisitos de solvencia económica o financiera son los siguientes:

1) Volumen anual de negocios de la actividad de catering: Mínimo 1,5 veces el 45% del valor estimado del contrato para cada anualidad (18.000 x 1,5=27.000€).

2) Patrimonio: El ratio Activo Total /Pasivo Total exigible (Deudas a corto y largo plazo) tiene que tener un valor como mínimo de 1,5.

3) Seguro de responsabilidad civil por un importe igual o superior al 45% del valor estimado del contrato para cada anualidad (18.000€).

Para acreditar estos requisitos, los licitadores deben aportar la documentación siguiente, siendo desechadas aquellas ofertas que no los acrediten suficientemente

- ✓ copia de las cuentas anuales completas del último ejercicio depositado en el Registro Mercantil.
- ✓ declaración responsable relativa a la cifra de negocios específica de la actividad de catering, si ésta no consta en las cuentas anuales.
- ✓ Certificado de la Entidad Aseguradora del seguro de responsabilidad civil.

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 20/05/2019

4. Justificación de los requisitos de solvencia técnica.

Los requisitos de solvencia técnica son los siguientes:

- 1) Experiencia mínima de tres años en servicios como los descritos en este pliego.
- 2) Contar con los medios materiales y personales suficientes, con la habilitación profesional adecuadas para la ejecución del contrato.
- 3) Estar Inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos para la actividad de comidas preparadas para colectividades.

El cumplimiento de los requisitos de solvencia técnica, deberá acreditarse, con la siguiente documentación, siendo desechadas aquellas ofertas que no los acrediten suficientemente:

- ✓ Memoria de servicios prestados similares de los tres últimos años, especificando principales trabajos, fechas y clientes.
- ✓ Declaración responsable de que el licitador reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para realizar la actividad indicada. Dicha declaración ya consta en el **Anexo I**.
- ✓ La Inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos **se comprobará por la Cámara**.

SOBRE Nº 2

Figurará la leyenda adicional “**PROPOSICIÓN TÉCNICA**” y en su interior se incluirá la documentación requerida en el siguiente punto, así como una copia electrónica de dicha documentación (pendrive):

Menús.

Se ofertarán unos menús acordes con el esquema establecido en el **Anexo II**.

SOBRE Nº 3

Figurará la leyenda adicional “**PROPOSICIÓN ECONÓMICA**”.

La oferta económica se debe confeccionar en los términos indicados en el **Anexo III**:

Cada empresa licitadora deberá presentar, como base para valorar su propuesta, el precio por persona de cada uno de los menús solicitados en el **Anexo II**, en el caso del desayuno habrá que presentar precio con y sin camarero.

Se debe especificar en cada uno de los presupuestos **la cantidad mínima de comensales necesaria para la realización de un servicio**. En el caso de que no se llegue al número mínimo de comensales, se deberá indicar, en su caso, el suplemento que se aplicará por servicio. Si no se aplica suplemento o valor adicional, se incluirá un valor de “0”.

En el precio por persona estará incluido el material, transporte, servicio de camareros y cocineros. El adjudicatario deberá disponer de los elementos y cantidades suficientes de los diferentes platos de los que se componga el café o cóctel.

8. Criterios de valoración.

La selección se efectuará, sobre un total de 100 puntos, repartidos por cada uno de los criterios de valoración que se exponen a continuación:

- ✓ **60 puntos: Oferta económica.**

Se otorgará hasta un máximo de 60 puntos a la oferta económica presentada, con la asignación de la puntuación siguiente a cada uno de los presupuestos que se indican:

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	CATERING /2019
		Fecha: 20/05/2019

Desayuno coffe-break (sin camarero)	5 puntos
Desayuno coffe-break (con camarero)	7 puntos
Servicio de Coctel – Recepción Opción A	15 puntos
Servicio de Coctel – Recepción Opción B	16 puntos
Servicio de Coctel – Recepción Opción C	17 puntos

Los precios ofertados se considerarán por persona.

La puntuación de las ofertas se hallará aplicando la siguiente formula:
(Oferta más Económica x Puntuación Máxima) / Precio Ofertado.

✓ **40 Puntos: Oferta Técnica.**

Se otorgará hasta un máximo de 40 puntos a la oferta técnica presentada, con la asignación de la puntuación siguiente a cada uno de los medios que se indican.

36 puntos: Composición de los menús.

Se valorará positivamente:

La presentación de unos menús para periodo primavera/verano y otros para otoño/invierno.

La inclusión de alimentos y bebidas distintivos de Zaragoza y su provincia.

Posibilidad de menús especiales para personas con alergias, intolerancias alimenticias o dietas de cualquier tipo.

Desayuno	5 puntos
Servicio de Coctel – Recepción Opción A	9 puntos
Servicio de Coctel – Recepción Opción B	10 puntos
Servicio de Coctel – Recepción Opción C	12 puntos

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	CATERING /2019
		Fecha: 20/05/2019

4 puntos: Mejoras:

Servicios adicionales a los contemplados en este Pliego que suponen una mejora a las condiciones del servicio, sin coste adicional para la Cámara o con descuentos sobre la oferta, se asigna la siguiente puntuación a los servicios adicionales:

Eliminación coste adicional por no alcanzar un mínimo de comensales	2 puntos
Otros	2 puntos

9. - Prestación de servicios a terceros.

9.1. La Cámara, comercializa los salones y salas de reuniones ubicadas en su edificio para la celebración de jornadas y otros eventos. A pesar de que no existe exclusividad en la contratación de empresas de catering, en muchas ocasiones, resulta de interés de las arrendatarias que la Cámara les facilite empresas que presten este tipo de servicios, circunstancia en la que la Cámara ofrece los servicios de las empresas homologadas.

Esta labor comercializadora realizada por parte de la Cámara puede repercutir positivamente en las empresas homologadas, facilitando nuevas contrataciones para las mismas.

9.2. La contratación de la prestación de servicios de catering, para estos casos, se realizará directamente entre las empresas homologadas y la empresa arrendataria de las instalaciones, siendo ambas partes las que fijan las condiciones de la contratación, quedando la Cámara excluida de la misma. El proveedor homologado cobrará del cliente final los servicios prestados.

9.3. Por la realización de esta labor comercializadora, las empresas homologadas, abonarán a la Cámara un 5 % (IVA no incluido) del importe efectivamente facturado a las empresas arrendatarias de los espacios. Este porcentaje se podrá revisar después del primer ejercicio.

9.4. Con la mera presentación de la oferta, las empresas licitadoras aceptan expresamente el siguiente procedimiento para poder ser contratadas por terceros arrendatarios de las instalaciones de la Cámara.

9.5. A efectos de poder coordinar las actuaciones realizadas en sus instalaciones y realizar un seguimiento de las mismas, las empresas homologadas comunicarán a la Cámara, con al menos 48 horas de antelación la celebración del evento, asimismo una copia del contrato definitivo y/o de la factura emitida al arrendatario de los espacios de Cámara.

La Cámara, emitirá una factura por los servicios de comercialización prestados a la empresa homologada, esta deberá realizar el pago a la Cámara por su acción comercializadora, dentro de los 40 días siguientes a la prestación del servicio. Este pago se realizará de forma obligatoria, con independencia de que la empresa homologada haya cobrado los servicios prestados al arrendatario de los espacios.

La demora en el pago de estos importes, sin perjuicio de las penalizaciones oportunas, podrá conllevar la pérdida de su condición como proveedor homologado.

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 20/05/2019

10. Lugar y plazo de presentación.

10.1 Las proposiciones deberán ser entregadas en la sede de la Cámara, (Paseo Isabel la Católica nº 2), en el Registro General ubicado en la Secretaría General, en horas hábiles de oficina de lunes a viernes de 8.30 a 14.00 horas.

Cuando las proposiciones se envíen por correo deberá justificarse la fecha y hora de la imposición del envío en la Oficina de Correos, así como anunciar al órgano de contratación la remisión de la oferta, mediante correo electrónico a la dirección indicada en este Pliego.

10.2 El plazo para la presentación de proposiciones, de conformidad con lo dispuesto en las Instrucciones de Contratación de la Cámara, finalizará el **19 de Junio 2019, a las 14.00 horas**. No se admitirán proposiciones que no estén presentadas en dicho plazo.

III. ADJUDICACIÓN DEL ACUERDO MARCO (HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES).

11. Órganos del procedimiento.

La homologación le corresponde a la Comisión de Contratación II, la cual estará asistida por una mesa de contratación, ambas se constituirán conforme a lo dispuesto en las Instrucciones de Contratación de la Cámara.

12. Acto de apertura de los Sobres.

12.1 Finalizado el plazo para la recepción de proposiciones, la mesa de contratación procederá a la apertura de los sobres **Nº 1 DOCUMENTACIÓN GENERAL**, en un acto que no será público. Se procederá a su examen, acordando la devolución de las ofertas cuya documentación no se ajuste a las condiciones requeridas en el presente Pliego.

A los licitadores cuya documentación esté incompleta, se les notificará esta circunstancia, si no se subsanase en el plazo requerido, el órgano de contratación rechazará la proposición del licitador y se lo notificará expresamente.

12.2. Pasado el periodo de subsanación, se procederá en acto público a la apertura de los sobres **Nº 2 PROPOSICIÓN TÉCNICA** de las ofertas admitidas, dando traslado de su contenido al responsable técnico del contrato al objeto de que pueda emitir el correspondiente informe técnico de valoración.

12.3 Se procederá en acto público a la apertura de los sobres **Nº 3 PROPOSICIÓN ECONÓMICA** de las ofertas admitidas, dándose lectura a cada una de las proposiciones.

Se publicará en el perfil de contratante de la Cámara, el anuncio de apertura de los Sobres Nº 2 y 3.

12.4 En el supuesto de que alguna de las ofertas pudiera ser considerada anormal o desproporcionada, se remitirá comunicación al licitador concediendo un plazo para aportar justificación que permita considerar la viabilidad real de la propuesta. La documentación que se aporte debe ser meramente aclaratoria y no susceptible de ampliar, modificar o sustituir la propuesta realizada.

Si alguna proposición no guardase concordancia con la documentación examinada, variara sustancialmente el modelo establecido, comportase error manifiesto en el importe económico o inconsistencia que la haga inviable, podrá ser rechazada por mesa de contratación, mediante resolución motivada.

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 20/05/2019

13. Homologación, comunicación y publicidad de la adjudicación.

13.1. La mesa de contratación elaborará un informe de las diferentes ofertas y formulará la propuesta de homologación.

13.3 Para adquirir la condición de empresa homologada, las empresas licitadoras habrán de obtener más de 40 puntos.

13.4. Sin perjuicio de lo anterior, la Cámara podrá si lo considera adecuado, homologar aquellas empresas que por sus particularidades no presenten oferta en los dos tipos de menús (Desayuno coffe-break y Servicio de coctel-recepción). En estos casos, la Cámara podrá homologar a los proveedores en el tipo de menú al que hayan presentado oferta.

13.5. La homologación será notificada a los licitadores seleccionados y al resto de los participantes en la licitación y se publicará en el perfil de contratante de la página Web de la Cámara.

14. Requerimiento de documentación a las empresas adjudicatarias.

14.1 Con el fin de comprobar el cumplimiento de todos los requisitos para contratar con la Cámara, se requerirá a los licitadores seleccionados para que, en el plazo de 5 días presenten, de la documentación que se detalla a continuación, la que la Cámara estime conveniente:

1) Justificante de la personalidad jurídica.

Se aportará fotocopia de la escritura de constitución y modificación, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro Público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate.

En el caso de personas físicas, la personalidad jurídica se acreditará con el DNI mediante testimonio notarial o fotocopia compulsada.

2) Representación. Quienes actúen representando a otra persona física o jurídica deberán acreditar la representación con que actúan de forma fehaciente.

3) Acreditación de la organización de la Prevención de riesgos laborales que se tenga constituida: la forma de organización de prevención de riesgos laborales que tuvieran constituida (contrato de servicio de prevención, designación de trabajadores y/o servicio de prevención propio).

4) Justificante de estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones con la AEAT (se acreditará mediante certificación administrativa vigente).

5) Certificado de estar al corriente en el pago de cotizaciones a la Seguridad Social.

La anterior relación documental se entiende de carácter enunciativo, y no limitativo, pudiendo la Cámara, en cualquier momento, solicitar la entrega de información y/o documentación adicional a la contemplada, para cerciorarse del cumplimiento por parte del adjudicatario del contrato de todas sus obligaciones.

14.2. Si la evaluación y calificación realizada fuera positiva, dicho licitador adquirirá la condición de proveedor homologado.

Si la mesa de contratación observase defectos u omisiones subsanables en la documentación se comunicará al interesado por correo electrónico.

Si la evaluación y calificación realizada fuera negativa, la Cámara declarará que la homologación no ha sido llevada a efecto. El licitador incurrirá en prohibición de contratar, si hubiera incurrido en falsedad al efectuar la Declaración Responsable del Anexo I.

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 20/05/2019

IV. DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL ACUERDO MARCO.

15. Efectos de la homologación y procedimiento de contratación.

15.1. Durante la vigencia de la homologación, cuando surja una necesidad o demanda concreta en la Cámara en relación con el servicio homologado, la Cámara podrá invitar a presentar ofertas concretas del servicio, a todas las empresas previamente homologadas o bien, adjudicar el servicio a aquella empresa homologada cuya oferta más se adapte a las características del servicio demandado, en función de la naturaleza del evento, necesidades concretas, número de asistentes o el precio.

La selección final de la empresa, entre las homologadas, será realizada por la Cámara, que decidirá en función de sus propios criterios la oferta que más se ajuste a sus necesidades, en función de cada uno de los servicios.

15.2. La Cámara velará porque todos los proveedores homologados reciban igual trato y en particular no facilitarán ni permitirán que se facilite, de forma discriminatoria, información que pueda dar ventajas a uno o varios proveedores homologados frente a otros.

15.3. La Cámara queda en libertad de contratar fuera del ámbito de la homologación aquellos contratos que teniendo por objeto el servicio para el que se efectuó la homologación, lo sean por volúmenes especialmente relevantes y tengan particularidades que los hagan singulares respecto de los motivos últimos que inspiran la contratación por este sistema. En estos casos, la Cámara podrá solicitar a los empresarios homologados para que presenten oferta.

16. Ejecución de los contratos derivados del Acuerdo Marco.

16.1. El desarrollo, contenido, finalidad, documentación y demás características técnicas del servicio, se ajustará a lo establecido en el Pliego de Prescripciones técnicas, y en el presente Pliego.

16.2. La Cámara, a través del responsable del contrato, efectuará la inspección, comprobación y vigilancia para la correcta realización del servicio contratado, estando el contratista sometido a las instrucciones que para la interpretación del contrato diera el responsable del mismo.

16.3 El contratista será responsable de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que se causen a la Cámara y a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución de los futuros contratos.

Igualmente, el contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos y de las prestaciones y servicios realizados así como de las consecuencias que se deduzcan para la Cámara o para terceros por errores u omisiones o métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

17. Personal

17.1 El adjudicatario del contrato realizará los servicios contratados con personal que tenga contrato laboral con dicha empresa, siendo el adjudicatario del contrato por tanto, titular exclusivo y único de los derechos y obligaciones que dicho carácter de empresario le confiere.

 Cámara Zaragoza	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	CATERING /2019
		Fecha: 20/05/2019

Las personas que el adjudicatario del contrato designe para la prestación de los servicios objeto de este contrato, dependen a todos los efectos, de dicha empresa; es decir, el adjudicatario del contrato es un contratante independiente y sus empleados no son, ni de hecho ni de derecho, empleados de la Cámara, hallándose vinculados laboralmente, única y exclusivamente, a la empresa del adjudicatario del contrato, quien será responsable del abono de los salarios, cotizaciones a la Seguridad Social, las retenciones, declaraciones y liquidaciones de impuestos, y todas las obligaciones dimanantes del contrato de trabajo o de cualquier otro tipo de contrato.

17.2 En cualquier caso se pacta expresamente, que la Cámara quede exenta de cualquier responsabilidad de tipo laboral que el adjudicatario del contrato, como única empresa de su personal adscrito al servicio contratado, pudiera tener frente a sus trabajadores.

18. Modo de facturación, precio y forma de pago.

18.1 El contratista tendrá derecho al cobro, con arreglo a los precios convenidos, de los trabajos que realmente ejecute con sujeción al contrato.

18.2 La Cámara solicita a todos sus proveedores el envío de facturas en formato electrónico (**Formato xml: facturae 3.0, 3.1**) y **firmada digitalmente** por entidad certificadora reconocida por la AEAT, al e-mail factura@camarazaragoza.com, con el nº de pedido que será facilitado por el departamento que requiera el servicio.

18.3. El pago del precio por parte de la Cámara se hará siempre previa presentación por el contratista de la correspondiente factura por los servicios prestados, haciéndose efectivo mediante pagos en base a las facturas comprobadas y conformadas. El pago se realizará mediante transferencia a 40 días desde fecha de recepción de la factura.

19. Riesgos.

19.1 El adjudicatario desarrollará su actividad bajo su exclusivo riesgo, incluidos los casos fortuitos.

19.2 Ningún siniestro o pérdida que se le ocasione le dará derecho a indemnización por parte de la Cámara, salvo en el caso de que las órdenes o actuaciones de ésta fuesen la causa de dichas pérdidas.

20. Resolución del contrato.

20.1 La Cámara podrá retirar y dejar sin efecto la homologación otorgada en cualquiera de los siguientes supuestos:

- a) Cuando la empresa homologada incumpla las condiciones fijadas en el presente Pliego, o dé lugar a la resolución de cualquiera de los contratos que le fueran adjudicados en el marco de la homologación.
- b) Cuando la empresa homologada incumpla el compromiso de pago del 5 % de comercialización frente a terceros.
- c) Cuando se reciban quejas o reclamaciones sobre el servicio o las calidades de los productos utilizados por la empresa homologada.
- d) Cuando los servicios prestados o el material/productos suministrados no se correspondan con lo ofertado o sean de una calidad deficiente.

20.2 La resolución por incumplimiento por parte de la empresa adjudicataria dará lugar a una indemnización de daños y perjuicios. La Cámara ante este incumplimiento podrá retirar a la empresa de posteriores concursos.

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 20/05/2019

21. Protección de datos.

De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (RGPD), en la Cámara tratamos la información que nos facilitan con el fin de gestionar el presente procedimiento de licitación. La base legal para el tratamiento de sus datos son los Pliegos de esta licitación y, en su caso, el correspondiente contrato. No se cederán los datos a terceros, salvo obligación legal.

Asimismo, le informamos de la posibilidad que tiene de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y, en su caso, portabilidad en relación a sus datos personales, dirigiéndose a la Cámara, Paseo Isabel La Católica nº 2, Zaragoza o bien enviando un correo electrónico a lopd@camarazaragoza.com.

22. Política de Cumplimiento normativo.

La Cámara cuenta con una Política de Cumplimiento Normativo, a través de la cual se formaliza su cultura ética, así como la política de rechazo absoluto y tolerancia cero frente a la comisión de delitos en el seno de la Corporación.

La Política de Cumplimiento Normativo se instrumenta a través de un Programa de Cumplimiento Normativo, que desarrolla el compromiso de la Cámara con el respeto a la legislación vigente, a los compromisos voluntariamente asumidos con terceros y los valores y principios éticos recogidos en el Código de Buenas Prácticas.

El Programa de Cumplimiento Normativo afecta a los proveedores con los cuales la Cámara tiene una relación comercial, por ello el adjudicatario se compromete a cumplir lo establecido en dicho Programa, en concreto lo previsto en la Política de Cumplimiento Normativo y el Código de Buenas Prácticas, los cuales están disponibles en el siguiente enlace: <https://www.camarazaragoza.com/programa-de-cumplimiento-normativo/>

Para cualquier aclaración o duda relacionada con este Pliego de Condiciones de Licitación, pueden dirigirse a Paz Montenegro Gutiérrez, teléfono nº 976 30 61 61 (ext. 236)

CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE ZARAGOZA

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	CATERING /2019
		Fecha: 20/05/2019

ANEXO I
DECLARACIÓN RESPONSABLE

Declaración responsable de que el licitador reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Zaragoza y aceptación de los Pliegos de Condiciones de Licitación y Prescripciones Técnicas.

Don/Doña, con domicilio en y DNI, en nombre (propio o de la empresa que representa) con domicilio en y CIF.....

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que la empresa que representa:

- 1) Reúne todas y cada una de las condiciones exigidas por el presente Pliego de Condiciones de licitación y por las Instrucciones de Contratación de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Zaragoza para contratar con dicha Corporación.
- 2) Cumple los requisitos de capacidad, representación y solvencia exigidos en el presente Pliego y se compromete a aportar los documentos que lo acrediten, cuando le sea requerido por la Cámara.
- 3) Se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
- 4) Se compromete a utilizar productos de 1ª calidad, en la elaboración de sus menús.
- 5) Cumple con lo establecido en la legislación sanitaria para la actividad de comidas preparadas para colectividades, con toda disposición legal y/o reglamentación vigente en materia de prevención de riesgos laborales, seguridad e higiene en el trabajo, así como cualquier otra normativa que le sea de aplicación.
- 6) Acepta el Pliego de Condiciones de Licitación y el de Prescripciones Técnicas de la licitación "Acuerdo Marco de Homologación de Proveedores: Servicio de Catering", quedando vinculado a lo establecido en su oferta.
- 7) Que autoriza expresamente a la Cámara para que le remita por correo electrónico cualquier notificación relacionada con el presente procedimiento.

FECHA, FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 20/05/2019

ANEXO II

COMPOSICIÓN DE LOS TIPOS DE MENÚS

1. DESAYUNO COFFE-BREAK:

- ✓ Bebida caliente, repostería o similares, zumo y agua mineral.

2. SERVICIO DE COCTEL-RECEPCIÓN:

- ✓ **Opción A:** Copa de vino / bebida fría y 6 variedades de canapés fríos y calientes.
- ✓ **Opción B:** Copa de vino /bebida fría, mínimo 9 variedades de canapés fríos y calientes.
- ✓ **Opción C:** Copa de vino / Bebida fría, mínimo 10 variedades de canapés fríos y calientes, dulces y cava.

	PLIEGO DE CONDICIONES DE LICITACIÓN Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	CATERING /2019
		Fecha: 20/05/2019

ANEXO III

PROPUESTA ECONÓMICA

Don/Doña, con domicilio en y DNI.....en nombre (propio o de la empresa que representa)..... y CIF....., con estricta sujeción a las condiciones y requisitos exigidos para la adjudicación del “Acuerdo Marco de Homologación de Proveedores: Servicio de Catering”, se compromete, durante el plazo previsto, de acuerdo con la siguiente proposición económica:

Precios ofertados IVA no Incluido:

	Precio por persona	Cantidad mínima comensales	Importe suplemento*
Desayuno coffe-break con Camarero			
Desayuno coffe-break Sin Camarero			
Coctel Opción A			
Coctel Opción B			
Coctel Opción C			

(*) Solo en caso de aplicación si no se alcanza un número mínimo de comensales.

En Zaragoza, adede 2019

FECHA, FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	CATERING /2019
	Acuerdo Marco Homologación de proveedores: Servicio de Catering	Fecha: 09/05/2019

I. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

1. Calidad e higiene.

1.1 La comida suministrada se elaborará en locales y establecimientos de la Empresa, siendo de responsabilidad de la misma todo el proceso de compras, gestión y elaboración de los alimentos.

1.2 Las bebidas frías se servirán en envases individuales, excepto vino y no se utilizarán vasos de plástico.

No obstante, las bebidas podrán ser despachadas a través de los expendedores de los fabricantes de las mismas.

1.3. Una vez finalizado el servicio, la empresa adjudicataria deberá dejar en perfecto estado de orden y limpieza las dependencias de la Cámara, dejando la superficie utilizada en su estado actual.

1.4. Las empresas homologadas se harán cargo de la retirada de los residuos sobrantes generados por el servicio, así como del depósito de los mismos, en caso de que proceda, en los diferentes contenedores situados en la vía pública.

1.5 Las empresas homologadas deberán contemplar y poner en práctica aquellas medidas que preserven de cualquier daño a los elementos ornamentales de las salas de la Cámara, tales como suelos, mesas o puertas.

2. Equipamiento.

2.1 El adjudicatario aportará los materiales que se precise para la prestación del servicio, incluidas, vajillas, cuberterías, cristalerías, manteles, servilletas y menaje en general que sean necesarios.

2.2 El servicio estará preparado al menos con 30 minutos de antelación a la hora que se establezca en el evento correspondiente.

3. Personal.

3.1. La empresa adjudicataria deberá designar un responsable de la empresa a quien en todo momento y en caso de necesidad puedan dirigirse el responsable del contrato.

3.2 La prestación y ejecución del servicio de catering será llevada a cabo por el adjudicatario con personal cualificado y con los medios técnicos y materiales necesarios.

3.3 El personal que preste sus servicios en las recepciones y celebraciones deberá ir convenientemente identificado y uniformado.

3.4 En la plantilla del adjudicatario habrá especialistas de todas las tareas precisas para ejecutar el servicio en óptimas condiciones.

Para cualquier aclaración o duda relacionada con este Pliego de Condiciones de Licitación, pueden dirigirse a Paz Montenegro Gutiérrez, teléfono nº 976 30 61 61 (ext. 236)

CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE ZARAGOZA