

### ANEXO N° 3:

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE “SERVICIOS DE CATERING PARA EL PERSONAL DE EGARSAT MCSS N° 276, EN SUS SERVICIOS CENTRALES, INCLUYENDO EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE COCINA”**

#### **1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD.**

Al objeto de gestionar la ayuda para la compensación por comida para el personal de Egarsat, y que viene recogida en el Convenio Colectivo de seguros, reaseguros y Mutuas Colaboradoras con la Seguridad Social, se considera necesario proporcionar un servicio de catering al personal de EGARSAT MCSS N° 276, ubicado en sus dependencias de Servicios Centrales situadas en Av. Roquetes 63-65 (08174), de Sant Cugat del Vallés.

El presente Pliego tiene por objeto determinar las prescripciones técnicas que ha de reunir la prestación del servicio que, en consecuencia, deberá llevarse a cabo conforme a este pliego y al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

#### **2.- OBJETO DEL CONTRATO:**

El objeto del presente contrato consiste en la contratación del servicio de catering para el personal de EGARSAT MCSS N° 276, en sus Servicios Centrales, incluyendo el suministro de productos alimenticios y cocina, en concepto de ayuda para la compensación por comida.

Dichas ayudas, reguladas en el Convenio Colectivo general para el sector de seguros, reaseguros y mutuas colaboradoras con la Seguridad Social, constituyen una fórmula indirecta de prestación del servicio de comedor sujeto a lo dispuesto en el RD 439/2007. En este sentido, la ayuda estará exenta de retención a efectos de IRPF, estableciendo para el ejercicio 2022 el importe de 9,00€, y no pudiendo superar para el ejercicio 2023, 2024, 2025, el importe establecido en el Convenio Colectivo.

#### **3.- DETERMINACIÓN DEL PRECIO.**

El valor estimado del contrato en virtud de lo dispuesto en el artículo 101 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector público (en adelante, LCSP) establecido para la presente licitación es de 739.800,00 euros (IVA excluido), para la duración total del contrato de 2 años más 1 prórroga de 12 meses. Este importe es estimado a efectos de preparación de su oferta por los licitadores, y variará en función de los servicios realmente realizados.

Para el cálculo de dicho importe se han tenido en cuenta los siguientes datos:

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| Precio unitario del menú sin IVA: | 8,22 Euros. |
| IVA 10%:                          | 0,82 Euros. |
| Precio total del menú con IVA:    | 9,04 Euros. |

Nº estimado de servicios/año: 30.000 servicios: (117 diarios de lunes a jueves y 50% de dicho número, los viernes). Durante el mes de agosto se estima un número aproximado de 41 menús diarios.

Sistema de determinación del precio: Precios unitarios: El número de servicios estimados es orientativo a efectos de preparación de ofertas por los licitadores, siempre sujeto a posibles variaciones, en función del número real de menús servidos.

#### **4.- CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

El objeto del presente contrato va dirigido a satisfacer las necesidades del servicio de comedor interno, comprendiendo el conjunto de operaciones y trabajos necesarios para llevar a cabo la actividad de hostelería o restauración alimentaria para el personal de EGARSAT, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 276.

El servicio se prestará en las oficinas centrales de EGARSAT sitas en Avinguda Roquetes 63-65 de Sant Cugat del Vallés (08174), Barcelona.

El horario del servicio de comedor será de 12.50h a 16h, prestándose todos los días laborables en EGARSAT, Servicios Centrales.

Se han previsto varios turnos de comedor para que no confluya una gran cantidad de personas en el mismo espacio.

No obstante, EGARSAT se reserva la facultad de cambiar el horario de comedor y que sea de 13.30h a 16h, y a establecer tres turnos de comida, siendo el primero de 13.30h a 14.30h, el segundo de 14.30h a 15.30h, y el tercero de 15.15h a 16h., cuando la crisis sanitaria derivada del Covid 19 lo permita.

El objeto del contrato comprenderá las siguientes tareas:

- Compra y gestión de alimentos y materias primas, con una adecuada definición de productos y calidades, asegurándose los más altos estándares de calidad.
- Recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos y materias primas. El stock ha de permitir cubrir las necesidades del servicio.
- Plan de trabajo, confección y planificación de los menús y dietas.
- Procesos de elaboración y cocinado de los alimentos, disposición en bufetes, emplatado y presentación de los platos.
- Diariamente, limpieza de la vajilla, carros de cocina, bandejas, utensilios y aparataje utilizados en la elaboración de las comidas.
- Diariamente, limpieza de la cocina, de su equipamiento y de las instalaciones anexas cedidas. El adjudicatario asumirá el coste del material necesario para la limpieza de dichas instalaciones.
- Diariamente, traslado de los residuos generados hasta los contenedores exteriores de recogida selectiva.
- Plan de calidad de la empresa, en particular, relacionada con la prestación del servicio de cocina y productos suministrados.
- Plan de higiene y limpieza vinculado con la prestación del servicio que como mínimo contemple las directrices del RD 3484/2000 de 29 de diciembre por el cual se establecen las normas de higiene para la elaboración, la distribución y el comercio de comidas preparadas.
- Garantía de cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y de las condiciones nutritivas de los alimentos y desarrollo de un sistema de autocontrol basado en APPCC

(Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control).

El método de contabilización para la facturación de los menús se realizará mediante los tornos de control de acceso al comedor, facilitándose al adjudicatario una relación diaria detallada del total de accesos de todo el personal y visitantes autorizados para su posterior contabilización.

El licitador presentará en el SOBRE B -DOCUMENTACIÓN TÉCNICA SUJETA A JUICO DE VALOR, una Memoria Técnica explicativa que detalle todos y cada uno de los menús propuestos debiendo hacer referencia a los aspectos que se detallan en el punto 2 de criterios valorable mediante juicios de valor del Anexo n° 9 del pliego.

La oferta del almuerzo se compondrá diariamente de:

1. Bufete de ensaladas. Debido a la situación sanitaria actual se deberán preparar en cocina dos tipos distintos de ensaladas y cuando la situación sanitaria lo permita se deberá instaurar el auto servicio.
2. Primer plato,
3. Segundo plato,
4. Postre, pan y bebida,
5. Café y/o infusión.

La rotación de los menús no deberá ser inferior a las 4 semanas, existiendo menús en función de la estación del año.

Se detalla con la siguiente configuración mínima:

**1. Bufete de ensaladas:**

El bufete de ensaladas estará compuesto, a diario, de 10 variedades de productos, tales como:

Ensalada verde (lechuga, canónigos, escarola, rúcula, endivias o similar), atún, zanahoria, cebolla, aceitunas, maíz, tomate, ensalada fría (arroz, pasta, ensaladilla, etc...), y salsas de acompañamiento. Los productos de atún y aceitunas no podrán ser substituidos en ningún caso por otra variedad.

**2. Opción primer plato:**

Los primeros platos deben incluir como mínimo: sopas, cremas/purés, guisos ensaladas, arroz, pasta, legumbres, huevos, verduras y patatas. A excepción de la verdura fresca, las opciones deben alternarse de forma que en la misma semana no se den más de dos veces y en este caso, preparadas de diferente manera.

1. Dos opciones elaboradas.
2. Pasta o arroz
3. Verdura fresca del día y de proximidad (a diario).

**3. Opción segundo plato:**

Los segundos platos deben incluir, como mínimo: carne (cerdo, ternera, cordero, pollo y pavo) y pescado (lomos de bacalao fresco, como mínimo, un día a la semana en semanas alternas).

En el supuesto de incluir más de dos veces a la semana el mismo tipo de carne, deberá estar preparada de manera diferente.

1. Dos opciones elaboradas (carnes, pescados, aves, etc...)

2. Cinco opciones planchas: Diariamente se ofrecerán las siguientes opciones:

- Bistec de ternera (un día a la semana se sustituirá por Entrecot).
- Lomo.
- Pollo.
- Salchichas, hamburguesa o cordero (opcional una de las tres variedades, estando presentes todas ellas al menos una vez a la semana)
- Pescado (pescado fresco y de proximidad mínimo 3 días a la semana). Los pescados a alternar serán, exclusivamente, los siguientes:  
Gallo, trucha, salmón, merluza, bacalao fresco, emperador/pez espada, lenguado, bonito, mero, lubina, boquerones, atún, calamar, caballa, rape, chipirón, pescadilla, sardinas, dorada y chicharro.

3. Guarnición: 3 opciones: farinácea, vegetal y patatas chips.

Tanto los primeros como los segundos platos deberán tener un peso aproximado de (+/- 10%) de producto a consumir de 140 gramos.

#### **4. Opción postre, pan y bebida:**

##### **Postre:**

Los postres deben incluir: fruta del tiempo, sin tara y del calibre exigido en este pliego, postres elaborados como flan, natillas, helado, pudding, pastelería, mousse, macedonia de frutas y productos lácteos de primera calidad ( 6 variedades)

##### **Pan:**

El pan deberá ser elaborado diariamente en nuestras instalaciones. Deberán incluirse como mínimo 3 variedades de pan, siendo obligatoriamente una de ellas de pan integral.

##### **Bebidas:**

Agua, con y sin gas.

Refrescos, con y sin gas.

#### **5. Café:**

Café Monodosis y/o infusión.

Todos los productos cocinados lo serán con cantidades mínimas de sal (máximo dos gramos por ración). Excepto las dietas sin sal que solo llevarán la sal propia de cada alimento.

Los aceites a emplear serán de oliva. Los aceites de freidora deberán cambiarse cada tres usos, debiéndose filtrar entre cada uso.

Aparte del menú diario establecido, la empresa adjudicataria deberá asumir, bajo petición, otros menús que deben estar a disposición de las personas trabajadoras por razones de salud, en concreto:

- Menú para celíacos.
- Dieta blanda rica en fibra.
- Dieta baja en grasas.
- Dieta hiperproteica.
- Dieta hipocalórica.
- Dieta triturada.

Las comidas de la dieta triturada deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite conservarlas.

Durante las fiestas navideñas deberá ofrecerse turrón y otros productos característicos de esos días, además de un menú de Navidad específico que será establecido junto al interlocutor de Egarsat. Tanto los turrones y demás productos característicos, como el menú de Navidad específico, únicamente se servirán un solo día a definir por EGARSAT.

Además de manera bimensual deberán realizarse jornadas de menús regionales e internacionales.

#### **6. Especiales Consideraciones sobre alimentos:**

Todos los productos que se consuman crudos (ensaladas, frutas, etc.), deberán ser lavados en abundante agua convenientemente clorada.

Las salsas de mayonesa y similares que se preparen en la cocina no serán hechas con huevo fresco, en todo caso con huevo liofilizado o leche. Estas salsas se consumirán en su totalidad, quedando prohibida su conservación.

Los calibres mínimos de la fruta serán:

- ALBARICOQUES: Categoría 1. Frescos. Calibre mínimo 40 mm. De 8-10 unid/Kg.
- CEREZAS: Categoría 1. Frescas Calibre 35/40 mm.
- CIRUELAS: Categoría 1. Frescas. Calibre 35/40 mm.
- FRESAS: Categoría 1. Frescas. Calibre mínimo 18 mm.
- KIWIS: Categoría 1. Calibre 30
- MANDARINAS: Categoría 1. Frescas. Tamaño IX
- MANZANAS: Categoría 1. Frescas. Variedad Golden
- MELOCOTÓN: Categoría 1. Frescos. Calibre 20 67/73 mm.
- MELÓN: Categoría 1. Frescos. Calibre nº 4 +/- 2 a 2,5 Kg.
- NARANJAS: Categoría 1. Frescas. Calibre (6 por 1 Kg).
- NECTARINAS: Categoría 1. Frescas. Calibre 60/70 mm.
- PERAS (variedad agua): Categoría 1. Frescas. Calibre 60/70 mm.
- PERAS (Variedad alcolina): Categoría 1. Frescas. Calibre 60/70 mm
- PERAS (Variedad conferencia): Categoría 1. Frescas. Calibre 65/75.

- PERAS (Variedad Roma): Categoría 1. Frescas. Calibre 65/75 mm.
- PIÑA NATURAL: Calidad 1. Fresca. Tamaño 6-8
- PLATANOS: Categoría Extra. Frescos. Tamaño mediano. Longitud mínima 18 cm. Calibre central mínimo 36 mm.
- SANDIA: Categoría 1. Fresca. Calibre nº 3 (+/-3 Kg/und.)
- UVA de mesa Blanca: Categoría 1. Fresca.

Todas las mercancías que se suministran se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.

## 5. INSTALACIONES:

EGARSAT pondrá a disposición de la empresa adjudicataria:

- La superficie de la planta baja del Edificio B de la Sede Central de la entidad, sito en Avda. Roquetes 63-65, de Sant Cugat del Vallès, destinado a cocina y espacio suficiente del comedor para la colocación de bufetes y demás utensilios. **El licitador deberá realizar una visita a las instalaciones en las fechas indicadas en el Apartado 25º del Cuadro de Características Específicas del Contrato. Esta visita será condición imprescindible para poder presentar la oferta y se deberá confirmar previamente la asistencia con el Departamento de Contratación Pública de EGARSAT, vía correo electrónico a [licitaciones@egarsat.es](mailto:licitaciones@egarsat.es), indicando claramente en el mismo el Expediente de la licitación, nombre e identificación fiscal de la empresa y persona/s de contacto.**
- El equipamiento de cocina necesario, mobiliario, enseres y menaje necesarios para la prestación del servicio. El adjudicatario suscribirá acta de recepción de material al inicio de la prestación del servicio, el cual revertirá a EGARSAT a la finalización del contrato, en idénticas condiciones de funcionamiento, salvo el normal deterioro por el tiempo transcurrido, asumiendo el adjudicatario la obligación de reponer lo que falte al finalizar la vigencia del contrato.
- Suministros energéticos necesarios para la ejecución del contrato, cuyo correcto uso quedará bajo la supervisión del responsable designado por EGARSAT.

EGARSAT se obliga a:

- Realizar las operaciones de Desinfección, Desinsectación y Desratización. La aplicación del plan D.D.D. se llevará a cabo por personal responsable de una empresa especializada y legalmente autorizada, de acuerdo con un estudio previo adaptado a las necesidades de las instalaciones. El adjudicatario facilitará el acceso a las dependencias cuyo uso se cede para el desarrollo de dichas actividades.
- Realizar el mantenimiento preventivo, correctivo o reposición de dichos elementos cuyo uso se cede, a la mayor brevedad posible, siempre que su deterioro se deba a circunstancias normales del uso.
- El contratista responderá de los costes de reparación o sustitución de elementos como consecuencia de un uso inadecuado de dichas instalaciones.

## 6. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

- 1) El servicio de cafetera puesto a disposición por parte del adjudicatario será de dos máquinas de café de dos servicios cada una, como mínimo, y en formato cápsulas.
- 2) Los menús deberán ser elaborados íntegramente en las instalaciones de EGARSAT.
- 3) Será de cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza del equipamiento de cocina, cámaras frigoríficas y materiales necesarios para dicha limpieza, detallándose en el Plan de Limpieza a presentar al inicio del contrato. En este sentido el contratista se obliga a mantener permanentemente un escrupuloso servicio de limpieza de las instalaciones, locales, equipos y utensilios que EGARSAT cede en uso durante la vigencia de este contrato, siendo de su cargo no solo la provisión y mantenimiento del servicio de limpieza, sino también toda clase de productos, limpiadores y útiles necesarios para tal fin.

EGARSAT quedará facultada para realizar, en cualquier momento, el control de la higiene y limpieza de las instalaciones.

- 4) El adjudicatario, en el marco del Plan de Calidad a presentar al inicio del contrato, deberá realizar análisis bacteriológicos procediendo a tal efecto a la recogida de muestras de comidas elaboradas, de acuerdo a las normas higiénicas sanitarias aplicables a los comedores colectivos. Asimismo, y con una periodicidad al menos trimestral, se realizarán pruebas analíticas de las superficies y elementos de trabajo, por laboratorio externo al adjudicatario. Sus resultados se facilitarán en todo caso a EGARSAT.
- 5) El adjudicatario deberá desarrollar, implantar y aplicar sistemas de Autocontrol en el Centro basados en los principios de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC), teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores y el tamaño del establecimiento.
- 6) El adjudicatario deberá contar con las habilitaciones y autorizaciones expedidas por las autoridades competentes para el desarrollo de su actividad. Todo el personal que elabore las comidas tendrá carné de manipulador de mayor riesgo, en vigor. El personal que preste servicios en el centro deberá estar debidamente uniformado, e ir vestido de acuerdo a la higiene requerida en el puesto de trabajo, siendo de cuenta del adjudicatario el uniforme, y en su caso, el resto de elementos (gorros, guantes, etc...). El uniforme y complementos serán, preferentemente, de color blanco.
- 7) La empresa adjudicataria se compromete a prestar los servicios contratados con personal propio, debidamente formado y cualificado, y será de su cuenta el cumplimiento de todas las obligaciones que la legislación laboral y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento establezca. En ningún caso EGARSAT vendrá obligada a asumir en su plantilla el personal que el adjudicatario destine a prestar los servicios contratados, ni responderá de ninguna obligación fiscal, laboral o de prevención de riesgos laborales derivada del contrato, a título enunciativo:

- Atrasos de Convenios adeudados.

- Cotizaciones adeudadas al INSS pendientes de pago, así como sus recargos e intereses de demora.
- Actas de sanción levantadas por la Inspección de Trabajo.
- Premios de Jubilación fijados en convenio.
- Salarios pendientes de pago.
- Retenciones de IRPF.
- Otras de similar naturaleza.

8) En el supuesto de que EGARSAT, por sentencia firme u otro motivo, se viese obligada a pagar alguno de estos conceptos, repercutirá su importe al adjudicatario.

La empresa adjudicataria informará mensualmente a EGARSAT de: la organización de la plantilla, incorporaciones y bajas, TC1 y TC2 y accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se puedan producir.

- 9) Será obligación de la empresa adjudicataria el tratamiento adecuado de los residuos que se generen en la comida, responsabilizándose del traslado al lugar adecuado para su posterior tratamiento y cumplimiento de la legislación municipal, autonómica o estatal vigente en cada momento.
- 10) El adjudicatario designará un interlocutor responsable del contrato ante la Dirección de Recursos Humanos de EGARSAT. Dicho interlocutor tendrá la dedicación necesaria para cumplir lo previsto en el pliego de cláusulas de ejecución y de prescripciones técnicas que rigen el contrato.
- 11) El adjudicatario dispondrá de una persona especialista en dietética y nutrición (Técnico Superior en Dietética o Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética) que participará en la elaboración de los menús y resolverá cualquier duda que pudiera existir desde el punto de la nutrición o dietética.
- 12) El adjudicatario confeccionará los menús correspondientes a cada mes. Los productos alimenticios y materias primas para la elaboración de los menús serán suministrados por cuenta de la empresa. La empresa deberá poder acreditar documentalmente que todas las materias primas proceden de empresas autorizadas, con su número de registro sanitario vigente. A tal efecto, anualmente o cuando sea requerido, el adjudicatario deberá presentar la relación de sus suministradores.
- 13) Los vehículos utilizados para el transporte de provisiones perecederas deberán acreditar la documentación legal que les autoriza para este tipo de actividad, mediante una declaración responsable en el momento en el que lo solicitemos, durante la ejecución del contrato.
- 14) El adjudicatario responderá de la reposición del equipamiento y material cedido por EGARSAT para la ejecución del contrato y que se deba a un uso incorrecto del mismo.

## **7. COMUNICACIÓN DE SUBROGACIÓN DE PERSONAS TRABAJADORAS**

La transferencia de personal queda sujeta al régimen jurídico de la sucesión de empresa,

previsto en el artículo 44 del Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de Trabajadores, en el artículo 104 de la Ley de Contratos del Sector Público, y en el Convenio colectivo de trabajo del sector de la Industria de Hostelería y Turismo de Cataluña para los años 2008-2011, código de convenio núm. 7900275.

De acuerdo con la legislación vigente, la empresa adjudicataria del servicio objeto del contrato se subrogará en todos los derechos y obligaciones que le correspondan como empresario, respecto a las personas trabajadoras de la empresa saliente, que prestaba el servicio y que se detallan a continuación:

| DENOMINACIÓN CATEGORIA        | FECHA ANTIGÜEDAD | CONTRATO | JORNADA | SALARIO BRUTO |
|-------------------------------|------------------|----------|---------|---------------|
| Auxiliar Servicio de Limpieza | 21/09/2007       | 100      | 40      | 19.811,05€    |
| Cocinera                      | 22/12/2000       | 100      | 40      | 24.601,05€    |
| Auxiliar Servicio de Limpieza | 21/04/2008       | 200      | 16      | 8.780,81€     |
| Jefa de Cocina                | 30/08/1999       | 100      | 40      | 26.192,23€    |
| Auxiliar Servicio de Limpieza | 04/01/2022       | 200      | 30      | 14.897,43€    |

En caso de no destinarlo a la ejecución del presente contrato, la empresa adjudicataria se compromete a sustituirlo con personal que reúna una experiencia previa, de como mínimo, dos años en puestos similares.

## 8. PAGO DEL PRECIO:

El adjudicatario estará obligado a presentar su facturación en formato de factura electrónica según lo previsto en dicha normativa. Estas facturas deberán ajustarse al formato vigente establecido por el Ministerio de Hacienda que deberá estar actualizado en función de la normativa vigente en cada momento, descrito mediante el esquema XSD (XML Schema Definition) y publicado en la página web <http://www.facturae.es>. La factura deberá firmarse electrónicamente con un certificado electrónico reconocido. Las facturas deberán remitirse al Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas del Estado (FACE) <https://face.gob.es/es/>.

A estos efectos, y en caso de ser de aplicación dicha normativa al adjudicatario, en la factura deberán indicar a la Mutua como destinatario con los siguientes códigos:

**Nombre Unidad Tramitadora: EGARSAT**

|                  | CODIGO    | DENOMINACION |
|------------------|-----------|--------------|
| Oficina contable | GE0000511 | EGARSAT      |
| Órgano Gestor    | GE0000511 | EGARSAT      |

|                    |           |         |
|--------------------|-----------|---------|
| Unidad Tramitadora | GE0000511 | EGARSAT |
|--------------------|-----------|---------|

El pago de los servicios se efectuará mediante transferencia bancaria a la cuenta de la empresa adjudicataria designada a tales efectos.

## 9. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LAS PARTES:

- El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de legislación fiscal, laboral, Seguridad Social y Seguridad y Salud en el trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista no implicará responsabilidad alguna para el órgano contratante.
- Es obligación del adjudicatario obtener todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la prestación del servicio contratado.
- Será obligación del contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, salvo cuando tales perjuicios hayan sido ocasionados como consecuencia inmediata y directa de una orden de EGARSAT.
- El contratista no podrá utilizar para sí, ni proporcionar a terceros, dato alguno del trabajo contratado, ni publicarlo total o parcialmente sin autorización expresa del órgano de contratación. En todo caso, el contratista será responsable de los daños y perjuicios que se deriven del incumplimiento de esta obligación.
- Son de cuenta del contratista satisfacer los siguientes gastos:
  - Los derivados de todos los anuncios que se publiquen tanto en boletines y diarios oficiales como en los medios de comunicación, en su caso.
  - Los que se requieran para la obtención de autorizaciones, licencias, permisos, documentos o cualquier informe que deba recabarse de organismos oficiales o particulares.
  - Los impuestos, derechos, tasas, compensaciones y demás gravámenes, seguros o gastos que resulten de aplicación según las disposiciones vigentes, en la forma y cuantía que éstas señalen y en general cualquier otro gasto necesario para la realización del contrato.
  - A la extinción del contrato no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal del ente, organismo contratante.

*Firmado digitalmente por Margarita Daviu Mallorca.*