PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO EL SERVICIO DE COCINA - COMEDOR EN LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS DE SANGÜESA/ZANGOZA

1.- NORMAS GENERALES

Es objeto del presente Pliego el establecimiento de los pactos y condiciones definidores de los derechos y obligaciones que han de regir en sus aspectos jurídicos, administrativos y económicos la contratación del servicio de cocina-comedor de la residencia municipal de ancianos de Sangüesa/Zangoza.

Las condiciones técnicas específicas de la gestión y ejecución del servicio se establecen en el pliego de condiciones técnicas.

Necesidades a satisfacer: El contrato asegura la correcta prestación del servicio de comidas a los usuarios de la residencia municipal de ancianos de Sangüesa/Zangoza.

Nomenclatura CPV:

55320000-9 Servicios de suministro de comidas
55321000-6 Servicios de preparación de comidas
55322000-3 Servicios de elaboración de comidas

2.- OBJETO DEL CONTRATO.

Es objeto de este contrato la contratación la contratación del servicio de comedor de la residencia municipal de ancianos de Sangüesa/Zangoza. conforme a las condiciones técnicas recogidas en el Pliego de Condiciones Técnicas.

3. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

El contrato derivado del presente pliego será adjudicado, de conformidad con lo dispuesto en la Ley Foral 2/2018 de 13 de abril de Contratos públicos, por procedimiento Abierto Superior al Umbral Comunitario, a la oferta que resulte más ventajosa en aplicación de los criterios de adjudicación

4.-IDENTIFICACIÓN DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y DE LA UNIDAD GESTORA DEL CONTRATO.

El órgano de contratación es el Pleno del Ayuntamiento de Sangüesa/ Zangoza y la Unidad Gestora es la Comisión de Hacienda del Ayuntamiento de Sangüesa/Zangoza

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

5.- FINANCIACION DEL CONTRATO.

La realización del servicio objeto de este contrato se financiará con cargo a la Partida Contratación empresa gestión cocina 1 2314 2279900 del Presupuesto de Gastos del Organismo Autónomo Residencia Municipal de Ancianos de Sangüesa/Zangoza.

6.- DURACION DEL CONTRATO.-

La duración del contrato será de un año a contar desde la fecha de inicio de la prestación que figure en el contrato. No obstante lo anterior, el contrato podrá prorrogarse – de año en año - mediante acuerdo expreso de las partes, formalizado por escrito con una antelación mínima de sesenta días naturales a la fecha de su vencimiento, hasta un máximo de cuatro prórrogas, pudiéndose alcanzar de este modo un plazo máximo de duración – sumado el periodo inicial y las prórrogas - de cinco años.

Con carácter excepcional, finalizada la vigencia del contrato una vez agotadas las prórrogas, el adjudicatario vendrá obligado a continuar en la prestación en las mismas condiciones establecidas en el mismo, en el supuesto de que no se hubiera producido la nueva adjudicación y por el tiempo restante hasta que ésta se produzca.

7.- BASE DE LICITACION Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato, incluidas todas las prórrogas, asciende a la cantidad de OCHOCIENTOS OCHO MIL TRESCIENTOS EUROS (808.300,00 €) IVA excluido (889.130,00 € € IVA incluido).

El presupuesto máximo anual del contrato, que servirá de base a la licitación, asciende a la cantidad de CIENTO SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA EUROS (161.660,00 €) IVA excluido. (177.826,00 € IVA incluido)

El precio del contrato será el que figure en la oferta seleccionada.

En el precio del contrato están incluidos los impuestos que sean de aplicación, así como todos los gastos que la empresa deba realizar para el cumplimiento del servicio, asumiendo el adjudicatario cualquier error en que haya podido incurrir la oferta que presente.

El precio se ajustará conforme a los siguientes criterios: Los importes correspondientes a "materias primas", "mantenimiento " y "beneficio industrial" se ajustarán - diariamente - a los residentes a quienes efectivamente se presta el servicio, excluyendo las plazas que se encuentren vacantes, o correspondan a residentes hospitalizados o ausentes del centro por otros motivos. El Organismo autónomo acreditará estas situaciones y la

empresa emitirá la factura reduciendo su importe en la cantidad que corresponda.

En el supuesto de que el contrato se prorrogara conforme a lo previsto en la condición 6, el coste tribuido al personal se actualizará conforme a las revisiones del convenio que resulte de aplicación; y el resto de conceptos (excepto el % de beneficio industrial que no se actualiza) se revisará aplicando el índice de precios al consumo (IPC) nacional del mes anterior a la fecha de vencimiento.

8.- PAGO DEL PRECIO DE ADJUDICACION.-

El precio de este contrato se abonará mensualmente (1/12 parte cada mes, ajustada conforme a lo señalado en la cláusula anterior a los residentes a quienes efectivamente se ha prestado el servicio), dentro de los cinco primeros días del mes siguiente al que corresponda la prestación, previa presentación de factura por la empresa adjudicataria y mediante transferencia bancaria al número de cuenta que facilite aquella o cargo en cuenta.

El pago del precio se realizará mediante transferencia bancaria a la cuenta del adjudicatario, en un plazo no superior a 30 días naturales a contar desde la presentación de la factura mensual en forma reglamentaria. Dichas facturas se expedirán por meses vencidos.

9.- CAPACIDAD PARA CONTRATAR

Podrán contratar con la Administración las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incursas en ninguna de las causas de prohibición o incompatibilidad para contratar establecidas en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos, no se hallen en situación de conflicto de intereses y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional suficiente para la ejecución del contrato.

Si se trata de personas jurídicas sólo podrán ser adjudicatarias de contratos cuyas prestaciones estén comprendidas dentro de los fines, ámbito o actividad que le sean propios, según resulte de sus respectivos Estatutos o reglas fundacionales.

Podrán contratar las empresas agrupadas en uniones temporales que quedaran obligadas solidariamente y deberán nombrar a una persona representante o apoderada única de la unión con poderes bastantes para ejercitar los derechos y obligaciones que del contrato se deriven hasta su extinción, sin perjuicio de la existencia de poderes mancomunados que puedan otorgar para cobros y pagos de cuantía significativa. A efectos de la

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

licitación, las empresas que fuesen a concurrir integradas en una unión temporal deberán indicar los nombres y circunstancias de las personas que la constituyen y la participación de cada una, así como que asumen el compromiso de constituirse formalmente en unión temporal en caso de resultar adjudicatarias del contrato. Igualmente podrán contratar licitadores que participen conjuntamente que quedarán obligadas solidariamente. Dicha participación se formalizara mediante la aportación de un documento privado en el que deberá manifestarse la voluntad de concurrir de forma conjunta, la participación de cada una de ellas así como la designación de un representante o apoderado único de la unión con poderes bastantes para ejercitar los derechos y obligaciones que del contrato se deriven hasta su extinción, sin perjuicio de la existencia de poderes mancomunados que puedan otorgar para cobros y pagos de cuantía significativa. Asimismo, deberán cumplir las condiciones que el presente pliego establezca.

Las empresas que presenten oferta conjunta de licitación no podrán presentar proposiciones individuales.

10.-SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA, TECNICA Y PROFESIONAL DE LOS LICITADORES.

10.1 SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

Se justificara la solvencia económica y financiera para la realización del contrato mediante la presentación de la siguiente documentación:

- Declaración formulada por entidad financiera.

- Declaración sobre el volumen de negocios en el ámbito del servicio objeto de este contrato (limpieza viaria) referida como máximo a los últimos tres ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades del adjudicatario, debiendo ser el volumen anual de negocios igual o superior a 161.660,00 euros, IVA excluido.

10.2 SOLVENCIA TECNICA Y PROFESIONAL

Se justificará la solvencia técnica mediante la presentación de la siguiente documentación:

- Relación de los servicios de similares características ejecutadas en el curso de los últimos cinco años, donde conste el titular del servicio, el importe anual, el año de ejecución y el municipio de prestación.

- Certificado o certificados de ejecución de los servicios contenidos en la relación anterior, avalados por certificados de buena ejecución (donde conste

el titular del servicio, el importe anual, el año de ejecución y el municipio de prestación), expedidos por el promotor, con indicación de si se realizaron según las reglas por las que se rige la profesión y si se llevaron normalmente a buen término. El requisito mínimo considerado será la aportación de un certificado correspondiente a la prestación de un servicio, cuyo importe anual sea igual o superior a 161.660,00 euros IVA excluido, que se hubiera ejecutado dentro de los últimos cinco años.

En el caso de que la solvencia se acredite mediante la subcontratación, quien licita deberá aportar un documento que demuestre la existencia de un compromiso formal con los subcontratistas para la ejecución del contrato, sumándose en este caso la solvencia de todas ellas. Asimismo, deberá acreditar que las personas subcontratistas disponen de los medios necesarios para la ejecución del contrato.

- Disposición de Medios técnicos y personal para la prestación del servicio:

Declaración que indique la plantilla media anual del empresario o profesional y la descripción del personal directivo durante los tres últimos años.

Declaración sobre la maquinaria, herramientas, materiales y el equipo técnico del que dispondrá el empresario o profesional para ejecutar el contrato.

En su caso, indicación de la parte del contrato que el licitador vaya a subcontratar expresando los subcontratistas que vayan a intervenir de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos.

11.- PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

Cada persona licitadora no podrá presentar más de una proposición. Tampoco podrá suscribir ninguna propuesta en participación conjunta con otras personas licitadoras si se ha presentado proposición individual, ni figurar en más de una de esas agrupaciones. La infracción de ello, así como la presentación simultánea de ofertas por empresas vinculadas dará lugar a la inadmisión de todas las ofertas suscritas.

La presentación de proposiciones supone la aceptación incondicional por la persona licitadora del contenido de la totalidad de las cláusulas del pliego que rigen la licitación, sin salvedad o reserva alguna.

Los interesados en la licitación obtendrán a través del Portal de Contratación la información adicional sobre los pliegos y demás documentación complementaria en el plazo de tres días desde que la soliciten.

11.1.- LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

Los documentos que conforman las ofertas deberán presentarse exclusivamente a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA), que estará disponible en el anuncio de licitación del Portal de Contratación de Navarra (www.contrataciones.navarra.es), de acuerdo con lo establecido en los párrafos siguientes.

Todas las comunicaciones y resto de actuaciones de trámites que procedan con los interesados, se efectuara a través de la Plataforma de licitación electrónica de Navarra (PLENA).

El plazo de presentación de las ofertas será el que se indique en el Portal de Contratación de Navarra que - por tratarse de un contrato de valor estimado superior al umbral europeo - respetará un mínimo de 30 días a partir de la fecha de envío del anuncio al DOUE.

En el momento en que la empresa licitadora cierre su oferta, se generara una huella -resumen criptográfico- del contenido de la misma, quedando como constancia de la oferta. En el caso de que quien licite tenga problemas* en la presentación de su oferta en PLENA, si la huella –resumen criptográfico- es remitida, dentro del plazo de presentación de ofertas al órgano de contratación por correo electrónico a la dirección de contacto establecida en el Portal de Contratación, se dispondrá de un plazo extendido de 24 horas para la recepción de la oferta completa a través de PLENA. Si no se cumplieran tales requisitos, no será admitida la solicitud de participación en el caso de que se reciba fuera del plazo fijado en el anuncio de licitación.

* A estos efectos se advierte de que cuanto mayor sea el peso (medido en MB) de las ofertas, mayor puede ser el tiempo requerido para completar su presentación. Ello con independencia de la concurrencia de otras circunstancias, como una menor velocidad de subida de datos debida a la calidad de la conexión, u otras.

Es necesario que la hora del equipo desde el que se vaya a realizar la presentación coincida con un margen máximo de desfase de 5 minutos, con la hora del servidor de Gobierno de Navarra.

Los servidores de Gobierno de Navarra, utilizan como referencia el Tiempo Universal Coordinado (UTC), que es la escala de tiempo universal mantenida por los laboratorios internacionales de referencia con una precisión: +/- 1seg. Esta es, por tanto, la hora oficial de los servicios electrónicos

- Fuente horaria primaria: hora.roa.es (Real Instituto y Observatorio de la Armada: dos servidores en San Fernando-Cádiz y un tercero situado en

Madrid)

- Fuentes horarias secundarias:

  - cañon.inria.fr , INRIA, Paris
  - i2t15.i2t.ehu.es , UPV-EHU

Si al proceder a la apertura de los sobres, se detecta su presentación fuera de plazo sobre la que se ha recibido una huella, esta se validara si la huella coincide y la fecha de recepción está dentro de las 24 horas extendidas. En tal caso la oferta se dará por válida y se abrirá.

Si por el contrario la huella no coincide, o bien la oferta se ha recibido fuera del plazo de 24 horas extendidas, la oferta se excluirá, no abriéndose en ningún caso su contenido.

En caso de que la oferta hubiera sido presentada fuera de plazo y la empresa o entidad licitadora adujera la existencia de problemas técnicos en la presentación, se verificara si en el momento de presentación de la oferta existieron problemas de índole técnica en la Plataforma. Solamente en el caso de que hubiera acaecido incidencia técnica en el normal funcionamiento de la Plataforma, la oferta presentada será admitida. El desconocimiento del licitador o problemas técnicos ajenos a la Plataforma no justificaran la extemporaneidad en la presentación de la oferta y conllevaran la exclusión.

11.2.- FORMA Y CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES.

Desde el anuncio de licitación del Portal de Contratación se puede acceder al espacio de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA) donde cualquier persona interesada en la licitación puede descargar una aplicación de escritorio que le permite la preparación y presentación de ofertas mediante sobre digital. Esta aplicación debe descargarse una única vez, siendo válida para cualquier licitación posterior a través de PLENA por parte de cualquier entidad sometida a la misma.

Las ofertas son cifradas en el escritorio de quien vaya a licitar utilizando mecanismos estándares de cifrado, y una vez presentadas, son depositadas en el repositorio seguro.

La oferta deberá ir firmada mediante firma electrónica reconocida, válidamente emitida por un Prestador de Servicios de Certificación y que garantice la identidad e integridad del documento, la oferta y todos los documentos asociados a la misma, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica y demás disposiciones de contratación pública electrónica.

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

El tamaño permitido de cada fichero individual que se anexa en la oferta electrónica es de 50 MB. El tamaño total de la oferta, con todos los documentos que la forman tendrá un tamaño máximo de 100 MB. PLENA no establece límite alguno en el número de archivos que se pueden adjuntar a una oferta.

Los formatos admitidos por PLENA para los documentos que se anexan en la presentación de la oferta son los utilizados habitualmente (doc, docx, xls, xlsx, ppt, pptx, rtf, sxw, abw, pdf, jpg, bmp, tiff, tif, odt, ods, odp, odi, dwg, zip.), y como medida alternativa, para adjuntar archivos de otros formatos, se pueden envolver en un archivo comprimido (ZIP).

En caso de discordancia entre los valores objetivos introducidos en los formularios de la plataforma y los documentos anexos que dan respaldo a cada criterio prevalecerán los documentos y anexos suscritos electrónicamente por la entidad o empresa licitadora o quien tenga poder de representación.

Las propuestas se presentaran de acuerdo con la estructura establecida para esta oferta en PLENA y contendrá 3 sobres, identificados como:

- Sobre número 1: "DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA".
- Sobre número 2: "DOCUMENTACIÓN RELATIVA A CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS".
- Sobre número 3: "DOCUMENTACIÓN RELATIVA A CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS".

Cada uno de los sobres deberá contener los siguientes documentos:

Sobre número 1: "DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA".

Se incluirán necesariamente los siguientes documentos:

1. Identificación del licitador o licitadores, que se presentan, pudiendo ser personas físicas, participaciones conjuntas, personas jurídicas, uniones temporales de empresarios. Así mismo se presentara una dirección de correo electrónico del licitador, conforme al modelo señalado en el ANEXO 1

2. Declaración responsable del licitador o, en su caso, de su representante, indicando que cumple las condiciones exigidas para contratar. Dicha declaración se ajustara al modelo señalado en el ANEXO 2

3. Si la proposición es suscrita por licitadores que participen conjuntamente o en unión temporal de empresas, cada una de ellas deberá suscribir la declaración responsable y se incorporara un documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrir conjuntamente, se indique el porcentaje de

participación que corresponde a cada uno y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo.

El escrito habrá de estar firmado tanto por las diversas empresas concurrentes como por el citado apoderado.

4. En caso de subcontratación, el licitador deberá presentar una relación de los subcontratistas y aportar un documento que demuestre la existencia de un compromiso formal con los mismos para la ejecución del contrato.

Sobre número 2: "DOCUMENTACIÓN RELATIVA A CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS".

Incluirá toda la documentación que aporte el licitador para que se valore y puntúen los criterios de adjudicación recogidos en el presente pliego que dependen de un juicio de valor.

En concreto, deberá contener los siguientes documentos:

- MEMORIA DESCRIPTIVA de la organización del servicio
- ANEXO 7 Compromiso formación en materia de igualdad y conciliación.

Sobre número 3: "DOCUMENTACIÓN RELATIVA A CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS".

En este sobre se incluirá por el licitador la siguiente documentación:

- ANEXO 3 con la oferta económica del licitador (obligatorio)
- ANEXO 4 Oferta productos frescos y/o de temporada primeros platos.
- ANEXO 5 Oferta carnes y pescados frescos como segundo plato. Hasta
- ANEXO 6 con el porcentaje respecto del precio de adjudicación que se subcontratará con Centros Especiales de Empleo y/o Empresas de Inserción (opcional)

12. OFERTA ANORMALMENTE BAJA.

Se podrá presumir que una oferta es anormalmente baja cuando sea inferior en más de un diez por ciento (10%) al presupuesto de licitación. En este caso se estará a lo dispuesto en el artículo 98 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos.

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

En todo caso, se rechazaran las ofertas que se comprueben que son anormalmente bajas por vulneración de la normativa sobre subcontratación o no cumplen las obligaciones en materia medioambiental, social, laboral, nacional o internacional, incluyendo el incumplimiento de los convenios colectivos sectoriales vigentes.

13.- MESA DE CONTRATACIÓN Y APERTURA DE LAS PROPOSICIONES

La Mesa de Contratación, que realizara la apertura de las proposiciones y las demás funciones encomendadas por la Ley, estará constituida por las siguientes personas:

Presidente:

- Alcaldía: Don ANGEL NAVALLAS ECHARTE
- Suplente: Doña LUCIA ECHEGOYEN PLANO

Vocales:

- Vocal 1: DON JAVIER SOLOZABAL AMORENA
- Suplente: DON JUAN LINDE MOLERO

- Vocal 2: DON ROBERTO MATXIN ITURRIA
- Suplente: DOÑA JONE USOZ ORTIZ

- Vocal 3: DOÑA Mª CONCEPCION SEMBEROIZ CANO
- Suplente: DON FERMIN ISO BELZUZ

- Vocal 4: DOÑA Mª CARMEN SANCHEZ MARTIN
- Suplente: DON ALFONSO SANTACILIA BALDA

- Vocal 5: DOÑA Mª ANUNCIACION ARMENDARIZ ANDUEZA
- Suplente: DOÑA JOANA SAN MIGUEL SEVILLA

- Vocal Secretario: Don JOSE G. AYESA ARISTU
- Suplente: DOÑA RAQUEL GARCIA ARESO

14.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Para la selección del adjudicatario se tendrán en cuenta los siguientes criterios y sus correspondientes ponderaciones.

1. Precio del contrato. Hasta 35 puntos.

2. Memoria descriptiva de la organización del servicio en lo que se refiere al suministro y aprovisionamiento de materias primas. Hasta 20 puntos.

3. Calidad de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús. Productos frescos y/o de temporada) como primeros platos. Hasta 15 puntos

4. Calidad de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús. Carnes y pescados frescos como segundo plato. Hasta 15 puntos

5. 5.- Criterio social. Subcontratación con Centros de Inserción Socio Laboral y/o Centros Especiales de Empleo. Hasta 10 puntos

6. Criterio social. Compromiso formación en materia de igualdad y conciliación. Hasta 5 puntos

1.- Precio del contrato. Hasta 35 puntos. Conforme al ANEXO 3

Se otorgará la máxima puntuación a la oferta con mayor porcentaje de baja. El resto de las puntuaciones se otorgarán de manera directamente proporcional al mayor % de baja ofertada. Se incluirá en el sobre Nº 3

2.- Memoria descriptiva de la organización del servicio en lo que se refiere al suministro y aprovisionamiento de materias primas. Hasta 20 puntos. Se incluirá en el sobre Nº 2

Se describirá la periodicidad del suministro, aprovisionamiento, cantidades y/o nº de unidades en stock, procedencia-proveedores, etc... previstos para de cada tipo de alimentos, - carnes, pescados, legumbres, verduras, fruta, productos frescos, congelados envasados, etc. Se valorará el mayor detalle y concreción de la información facilitada y aquellos aspectos que resulten relevantes para lograr una mejor prestación del servicio.

3.- Calidad de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús. Productos frescos y/o de temporada) como primeros platos. Hasta 15 puntos. Conforme al ANEXO 4. Se incluirá en el sobre Nº 3

En este apartado se valorará el % de primeros platos elaborados con productos frescos y/o de temporada, ofertados conforme a la tabla del ANEXO 4, en correspondencia con los platos que se describen en la relación del ANEXO 8 (columna "verduras").

% DE MENUS CON PRODUCTOS FRESCOS Y/O DE TEMPORADA OFERTADOS (SOBRE LA REFERENCIA DE 260 MENUS = 100%)	PUNTOS Máximo 15

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

40%	15
35 %	13
30 %	11
25 %	9
20 %	7
15 %	5
10 %	3
8 %	1
< 8%	0

4.- Calidad de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús. Carnes y pescados frescos como segundo plato. Hasta 15 puntos. Conforme al ANEXO 5. Se incluirá en el sobre Nº 3

En este apartado se valorará el % de segundos platos elaborados con carnes y pescados frescos ofertados conforme a la tabla del ANEXO 5 en correspondencia con los platos que se describen en la relación del ANEXO 8 (columnas "carnes" y "pescados").

% DE MENUS CON CARNES Y PESCADOS FRESCOS OFERTADOS (SOBRE LA REFERENCIA DE 488 MENUS = 100%)	PUNTOS Máximo 20
40%	15
35 %	13
30 %	11
25 %	9

20 %	7
15 %	5
10 %	3
8 %	1
< 8%	0

5.- Criterio social. Subcontratación con Centros de Inserción Socio Laboral y/o Centros Especiales de Empleo. Hasta 10 puntos. Conforme al ANEXO 6. Se incluirá en el sobre Nº 3

Se otorgarán hasta 10 puntos a los licitadores que se comprometan a subcontratar un porcentaje del precio de adjudicación del contrato a través de centros de inserción Socio laboral y/o centros especiales de empleo. Se asignará 3 punto al licitante que ofrezca la subcontratación en, al menos, un 3% del precio de adjudicación; 5 puntos al licitador que ofrezca subcontratación por, al menos, un 5% del precio de adjudicación; y 10 puntos al licitante que ofrezca subcontratar, al menos, un 10% del precio de adjudicación.

Deberá especificarse la parte del contrato que se subcontrata: Producción de materas primas por personal de estos centros, distribución, suministro, transporte etc.. Además el licitador en cuyo favor vaya a formularse propuesta de adjudicación deberá documentar el compromiso con carta firmada por el responsable del centro de inserción Socio laboral y/o Centro Especial de empleo de que se trate.

6.- Criterio social. Compromiso formación en materia de igualdad y conciliación. Se valorará con 5 puntos. Conforme al ANEXO 7. Se incluirá en el sobre nº 2.

Compromiso de realización de al menos 10,00 horas anuales de acciones de sensibilización y formación a la plantilla que ejecutara el contrato acerca de los derechos en materia de igualdad y de conciliación, reconocidos en la normativa vigente y convenio correspondiente.

15.- CRITERIOS DE DESEMPATE.

En el caso de empate en la puntuación total entre dos o más personas naturales o jurídicas licitadoras, el contrato se dirimirá a favor de la licitadora que tenga un mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad igual o

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

superior al 33%, siempre que la empresa o profesional tenga en plantilla un porcentaje superior al 2% de trabajadores con discapacidad, en el momento de la acreditación de su solvencia; en su defecto o persistiendo el empate, el menor porcentaje de trabajadores eventuales, siempre que éste no sea superior al 10%; y en su defecto o persistiendo el empate a favor de la licitadora igualdad de género

A tal efecto se requerirá a las empresas afectadas la documentación pertinente, otorgándoles un plazo de cinco días para su aportación.

En el caso de que en aplicación de los criterios anteriores persistiera el empate, el contrato se resolverá mediante sorteo.

16.- APORTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD Y LA SOLVENCIA

En el plazo máximo de 7 días naturales desde la comunicación por parte de la Mesa de Contratación, el licitador a cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación por haber obtenido su oferta la mayor puntuación, presentará a través de PLENA la siguiente documentación:

1. Documento o documentos que acrediten la personalidad del licitador y la representación, en su caso, del firmante de la proposición, consistentes en:
1.1.- Documento Nacional de Identidad (o documento que lo sustituya reglamentariamente) en el caso de personas físicas o empresarios individuales.
1.2.- Si el licitador es persona jurídica, escritura de constitución o de modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la acreditación de la capacidad de obrar se realizara mediante la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acto fundacional en el que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

Quienes comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otra persona, poder notarial bastante que deberá figurar inscrito en el registro correspondiente, si tales extremos no constan en la escritura referida en el párrafo anterior, así como el Documento Nacional de Identidad o documento que reglamentariamente lo sustituya de la persona apoderada.

Si la empresa está inscrita en el Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra, regulado por el Decreto Foral 236/2007, de 5 de noviembre, será suficiente para acreditar la personalidad y la representación de la empresa la presentación de la copia del certificado de inscripción en

dicho Registro obtenida electrónicamente a través de Internet, junto con una declaración responsable de su vigencia.

1.3.- Cuando la oferta se presente por licitadores que participen conjuntamente, cada uno de ellos acreditara su personalidad y capacidad de obrar, debiendo indicar en documento privado los nombres y circunstancias de los empresarios que la suscriben, la participación de cada uno de ellos y designar la persona o entidad que durante la vigencia del contrato ha de ostentar la plena representación de todos ellos frente a la Administración. El citado documento deberá estar firmado por cada uno de los licitadores agrupados o por sus respectivos representantes.

La responsabilidad será siempre solidaria, e indivisible el conjunto de obligaciones dimanantes del contrato.

2. Número de Identificación Fiscal de la entidad. Si la oferta se presenta por empresarios que participen conjuntamente, el N.I.F. será aportado por cada una de las entidades reunidas.

3. Documentación acreditativa de la solvencia económica y financiera así como técnica y profesional en los términos exigidos en el presente pliego.

4. Declaración responsable del licitador en la que haga constar que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales impuestas por las disposiciones vigentes.

En el caso de ofertas presentadas por uniones de empresarios que se constituyan temporalmente al efecto o por licitadores que participen conjuntamente, cada uno de los integrantes de la agrupación deberá presentar la declaración señalada.

5. Certificados positivos expedidos por las Haciendas que correspondan (Hacienda Foral de Navarra y/o Hacienda Estatal y/o Haciendas Forales) y por la Tesorería General de la Seguridad Social acreditativos, respectivamente, de que el licitador se halla al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social. Dichos certificados deberán estar expedidos con una antelación no superior a seis meses desde la fecha de expiración del plazo de presentación de proposiciones.

En el caso de ofertas presentadas por uniones de empresarios que se constituyan temporalmente al efecto o por licitadores que participen conjuntamente, cada uno de los integrantes de la agrupación deberá presentar los certificados señalados.

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

6. Si el licitador ha ofertado subcontratar con Centros Especiales de Empleo o Centros de Inserción Social las prestaciones accesorias previstas como servicios opcionales en el apartado 7.2 del artículo 7, deberá aportar una relación exhaustiva de los subcontratistas y un documento original que demuestre la existencia de un compromiso formal con tales empresas.

7. Certificado de estar dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas y al corriente del mismo para licitadores domiciliados fuera de Sangüesa/Zangoza.

Si la licitadora se halla domiciliada en el Ayuntamiento de Sangüesa/Zangoza la comprobación de este cumplimiento se realizara de oficio.

La falta de aportación de la documentación necesaria en dicho plazo supondrá la exclusión del licitador del procedimiento, con el abono por parte de este de una penalidad equivalente al 5% del importe estimado del contrato e indemnización complementaria de daños y perjuicios en todo lo que exceda dicho porcentaje.

17.- PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN

La Mesa de Contratación una vez que haya comprobado que la documentación presentada, efectuara la propuesta de adjudicación al órgano de contratación. La propuesta señalara el orden de prelación de las personas que hayan formulado una propuesta admisible, con las puntuaciones obtenidas en aplicación de los criterios de adjudicación.

La propuesta de adjudicación no generara derecho alguno mientras no se apruebe la resolución de la adjudicación del contrato.

18.- ADJUDICACIÓN

1.- Adjudicación. El órgano de contratación dictara resolución adjudicando el contrato en el plazo máximo de un mes a contar desde la apertura pública de la oferta cuantificable con fórmulas. Dicha resolución será motivada y contendrá al menos las razones por las que se han rechazado las ofertas, las características y ventajas de la oferta seleccionada.

2.- Perfección del contrato.- La perfección del contrato tendrá lugar con la adjudicación del contrato. La eficacia del acto de adjudicación quedara suspendida durante el plazo de 10 días naturales contados desde la fecha de remisión de la notificación de la adjudicación. El acto de adjudicación quedara suspendido por la mera interposición de una reclamación en materia de contratación pública hasta el momento en que se resuelva dicha reclamación.

3.- Declaración de desierto.- De conformidad con lo establecido en el artículo 101.5 de la Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos, el órgano de contratación podrá de forma motivada declarar desierta el procedimiento de adjudicación.

4.- Notificación y publicidad de la adjudicación.- La adjudicación, una vez acordada, será notificada a las participantes en la licitación y se publicara en el Portal de Contratación de Navarra de conformidad con lo establecido en el artículo 102 de la Ley Foral.

19.- GARANTIAS

Con carácter previo a la formalización del contrato, el adjudicatario, depositará a favor del Ayuntamiento el 4% del importe de adjudicación (IVA excluido).

La garantía quedara afecta al cumplimiento de las obligaciones del contratista hasta la finalización del plazo de garantía y, en particular, al pago de las penalidades por demora así como a la reparación de los posibles daños y perjuicios ocasionados por el contratista durante la ejecución del contrato.

Asimismo, dicha garantía podrá ser objeto de incautación en los casos de resolución del contrato por incumplimiento culpable del contratista, en la cuantía necesaria para cubrir los daños y perjuicios que se hayan acreditado.

La garantía se podrá constituir en cualquiera de las formas previstas en el artículo 70.3 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

La garantía será devuelta de oficio una vez finalizado el periodo de garantía del contrato, previo informe de la unidad gestora de haber cumplido el contrato a satisfacción del Ayuntamiento o haberse resuelto sin culpa de la persona contratista.

20.- FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

El contrato se formalizará en documentación administrativa, en el plazo máximo de 10días naturales contados desde la finalización del plazo de suspensión de 10 días naturales dispuesto en el artículo 101.2, apartado b) de la Ley Foral de Contratos.

El licitador que haya resultado adjudicatario deberá presentar como requisito previo e indispensable para la formalización del contrato la siguiente documentación:

- Justificante de haber consignado a favor del Ayuntamiento de Sangüesa/Zangoza, de la garantía para el cumplimiento de obligaciones por importe del 4% del precio de adjudicación (IVA excluido).

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

- Póliza de seguro de responsabilidad civil suscrito para la cobertura de riesgos derivados de la prestación del servicio por un mínimo de 300.000
- Documento contractual suscrito por el contratista con centros de inserción y especiales de empleo, para la ejecución de una parte de la obra, especificando de forma expresa las partidas correspondientes del proyecto que van a ser objeto de subcontratación y el porcentaje que representa sobre el total tal y como ha sido reflejado en la oferta.

Si el contrato no se formalizase en plazo por causas imputables al contratista, el órgano de contratación podrá optar por resolver el contrato, previa audiencia del interesado, con abono por parte de este de una penalidad equivalente al 5% del importe estimado del contrato e indemnización complementaria de daños y perjuicios en todo lo que exceda dicho porcentaje, o bien conceder un nuevo plazo improrrogable.

21.- CONDICIONES DE LA PESTACION DEL SERVICIO

1.- La ejecución del contrato se prestará conforme a lo dispuesto en este Pliego de Cláusulas Administrativas y en el Pliego de Condiciones Técnicas; y se desarrollará bajo la supervisión, inspección y control de la Junta del Organismo Autónomo de la Residencia municipal de Ancianos San Vicente de Paul que podrá dictar las instrucciones precisas para el fiel cumplimiento de lo convenido. El Contratista se someterá a las facultades de interpretación, modificación y resolución del contrato que la legislación vigente confiere a la Administración contratante.

2.- El mismo día de la formalización del contrato, se procederá a la entrega de las instalaciones, previa comprobación del inventario de los bienes que se entregan al contratista, entrega de la que se extenderá la correspondiente acta. A partir de dicha fecha el contratista deberá comenzar la prestación del servicio de comedor que asume por el presente contrato, y dicha fecha señalará el comienzo del plazo establecido para la finalización de la relación contractual.

3.- El adjudicatario queda obligado a aportar para la prestación del servicio, todos los medios auxiliares que sean necesarios.

4.- El contratista será responsable de la calidad de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones o errores, en la prestación del servicio.

5.- Cuando el contratista o personas de él dependientes incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del contrato, el Organismo Autónomo podrá exigir la adopción de medidas concretas para conseguir o restablecer el buen orden en la ejecución de lo pactado.

6.- Personal. obligaciones sociales y laborales del contratista.

- El contratista está obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y seguridad y salud en el trabajo (legislación laboral, convenio sector, etc...) tanto respecto al personal existente en la actualidad como respecto a cualquier otro cuya contratación que realizara.
- Abonará los salarios conforme al convenio sectorial que corresponda, sin que en ningún caso los precios/hora puedan ser inferiores a los precios/hora del convenio más los costes de Seguridad Social y, en todo caso, respetando las condiciones del personal reflejadas en el ANEXO 10
- El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista, o la infracción de las disposiciones sobre seguridad por parte del personal técnico por él designado, no implicarán responsabilidad alguna para la Administración contratante.
- El adjudicatario facilitará al Organismo Autónomo fotocopias de los contratos y de los partes de Alta, Baja o alteraciones de la Seguridad Social de la totalidad del personal que por su cuenta destine al servicio y, mensualmente, remitirá fotocopia de las liquidaciones de cuotas efectuadas a la Seguridad Social, de los modelos TC1 y TC2 o los que en el futuro puedan sustituir a los citados.
- Todas las contrataciones de personal que precise realizar el adjudicatario, en relación con este servicio, lo serán con personas desempleadas e inscritas en las Oficinas del Instituto Nacional de Empleo.

7.- Otros gastos por cuenta del contratista:

Serán gastos a satisfacer por el Contratista, entre otros, los siguientes:

- Los que se requieran para la obtención de autorizaciones, licencias, y recogida de documentos o cualquier otra información de Organismos o particulares.
- Los correspondientes a pruebas de productos y alimentos, envío y recogida de documentación, y, en general, a cuantos trabajos e

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

informes sean necesarios para el cumplimiento de los fines del contrato, así como para su comprobación.

- Los impuestos, derechos, tasas, compensaciones y demás gravámenes y exacciones que resultan de aplicación según las disposiciones vigentes con ocasión o como consecuencia del contrato o de su ejecución.
- Los gastos a que hubiera lugar para la realización de contrato, como, v.g. financieros, seguros, transportes, desplazamientos, honorarios, etc.
- Los derivados de los anuncios de licitación y de adjudicación de los trabajos.
- El mantenimiento, reparación – y en su caso, reposición - de la maquinaria, instalaciones y menaje de cocina (cacerolas, sartenes y utensilios varios...) que resulten necesarios para la correcta prestación del servicio

8.- Autorizaciones y Licencias. Corresponde al Contratista la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares que se requieran para la prestación del servicio

9.- Daños y perjuicios causados en la ejecución del contrato. Son imputables al contratista todos los daños y perjuicios que se causen como consecuencia de la ejecución del contrato. La Administración responderá única y exclusivamente de los daños y perjuicios derivados de una orden, inmediata y directa de la misma.

22.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJCUCIÓN.

Al amparo de lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley Foral 2/2018 de Contratos Públicos, se establecen como condiciones de carácter específicamente social las siguientes:

1ª.- El contrato se halla sujeto al cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad y salud en el trabajo y, en particular, a las condiciones establecidas por el último convenio colectivo sectorial del ámbito más inferior existente en el sector en el que se encuadre la actividad de la empresa contratista.

2ª.- La oferta económica deberá ser adecuada para que el adjudicatario haga frente al coste derivado de la aplicación del convenio sectorial que corresponda, sin que en ningún caso los precios/hora de los salarios contemplados puedan ser inferiores a los precios/hora del convenio mas los costes de Seguridad Social.

3ª.- Igualdad entre mujeres y hombres. En esta materia deberán guardarse las siguientes condiciones:

- Si la empresa contratista cuenta con más de 250 personas trabajadoras deberá acreditar el diseño y aplicación efectiva del Plan de Igualdad previsto en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

- En toda la documentación, publicidad, imagen o material que se genere con motivo de la ejecución del contrato, la empresa o entidad adjudicataria deberá emplear un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades de género.

4ª.- Discapacidad.- Si la empresa contratista cuenta con 50 o más personas trabajadoras en el total de su plantilla, deberá acreditar que está compuesta al menos por un 2% de personas con discapacidad igual o superior al 33%.

El cumplimiento de las presentes condiciones deberá ser justificado a requerimiento del Ayuntamiento.

Todas las condiciones especiales de ejecución del contrato serán exigidas a los subcontratistas que participen en su ejecución.

23.- MODIFICACIONES DE CONTRATO.

En materia de modificaciones contractuales se estará a lo dispuesto en los artículos 114, 115, 143 y 144 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos.

24.- CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN DEL CONTRATO.

Los derechos y obligaciones dimanantes del contrato podrán ser cedidos a un tercero u objeto de subcontratación de acuerdo con lo establecido en los artículos 108 y 107, respectivamente, de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos.

25.- RÉGIMEN DE INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES.

25.1.- Aplicación de penalidades.

Si el contratista no cumple con algunas de las condiciones y requisitos señalados en el presente Pliego o en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, el Ayuntamiento, previa audiencia del interesado, podrá imponer las penalidades que se señalan en los apartados siguientes, de acuerdo con las diferentes causas que los hayan motivado.

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

25.2.- Actuaciones constitutivas de imposición de penalidades.

A efectos contractuales se considerara actuación constitutiva de imposición de penalidad toda acción u omisión del contratista que suponga un quebranto de las exigencias especificadas en el Pliego o en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Los incumplimientos que a continuación se señalan, se sancionarán con las siguientes cantidades:

- La disminución del número de empleados con respecto al número ofertado por el adjudicatario, o la reducción horaria (prestación del servicio con un horario inferior a las 9,5 horas / día establecidas en la condición 2ª del pliego), se sancionarán con multa de 90 Euros por día y empleado.
- El deficiente mantenimiento y/o limpieza de las instalaciones: 100 Euros /día
- La falta de aseo del personal empleado: 30 Euros por empleado y día.
- Además de las sanciones anteriores, podrán imponerse sanciones de multa por importe de 150 Euros hasta 601 Euros por incumplimientos contractuales no previstos en los números anteriores.
- Cuando el contratista no se ajuste estrictamente a las directrices y órdenes que se dicten por el Organismo Autónomo, sobre los servicios objeto del presente Pliego, en ejercicio de sus poderes de dirección, inspección y control que le asisten. Sanción a la empresa de 601 Euros a 1200 Euros, según la gravedad de la infracción que sea apreciada por aquel.
- El no estar al corriente de las obligaciones con la Seguridad Social: Sanción a la empresa: 1.200 Euros al mes.

La cuantía de las sanciones podrán incrementarse hasta un 100% en caso de observarse reiteración en alguno de los supuestos antes considerados.

Para la aplicación de las sanciones indicadas se tendrán en cuenta los casos de fuerza mayor que puedan presentarse y que obliguen a introducir variaciones en los trabajos programados.

Las sanciones, a propuesta de los Servicios Técnicos Municipales, serán impuestas por el Organismo Autónomo previa audiencia del interesado.

No se aplicará sanción al adjudicatario cuando éste, por causa justificada, comunique la imposibilidad de realizar alguno de los servicios previstos, si aquél adopta las medidas oportunas e inmediatas para suplir la deficiencia.

26.- RIESGO Y VENTURA.

La ejecución del presente contrato se realiza a riesgo y ventura del adjudicatario, quien no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas averías o perjuicios que experimente durante la ejecución del contrato.

El contratista no podrá reclamar bajo ningún pretexto, ni aun de error u omisión, aumento de los precios fijados en su oferta.

27.- SUBROGACION DEL PERSONAL

El contratista está obligado a la subrogación del personal de la empresa que, en la actualidad, presta el servicio de cocina-comedor en la residencia de ancianos de Sangüesa/Zangoza, con arreglo a lo dispuesto en la legislación laboral vigente. La subrogación del personal deberá producirse en los términos fijados por los convenios colectivos aplicables en cada caso y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 67 de la Ley Foral 2/2018 de Contratos públicos.

A tal efecto, en el Pliego de Prescripciones Técnicas se detalla el número de trabajadores que actualmente prestan servicios de limpieza viaria con su antigüedad correspondiente.

Las posibles obligaciones laborales y de todo tipo que afecten al nuevo adjudicatario con el que cesa en el servicio no podrán ser admitidas como causa para el incumplimiento del servicio.

28- RÉGIMEN JURÍDICO Y PRERROGATIVAS.

El presente contrato tiene naturaleza administrativa, rigiéndose por el presente Pliego de Condiciones Jurídico Económico Administrativas y en el Pliego de Condiciones Técnicas. En lo no previsto en este será de aplicación la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, la Ley Foral 6/1990, de 2 de julio, de Administración Local de Navarra, y demás normativa aplicable.

El presente pliego, sus Anexos y demás documentos anexos revestirán carácter contractual. En caso de discordancia entre el pliego y cualquiera del resto de documentos contractuales, prevalecerá este pliego. Asimismo, tendrá

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

carácter contractual la oferta del contratista adjudicatario y el documento de formalización del contrato.

El desconocimiento de las cláusulas del contrato en cualquiera de sus términos, del resto de documentos contractuales y de las instrucciones o de la normativa que resulten de aplicación en la ejecución, no exime a la persona adjudicataria de la obligación de cumplirlas.

El órgano de contratación ostenta la prerrogativa de interpretar el contrato, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, modificarlo por razones de interés público, acordar su resolución y determinar los efectos de esta; todo ello dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos señalados en la Ley Foral de Contratos Públicos.

29.- RECURSOS Y RECLAMACIONES.

El presente contrato es de naturaleza administrativa, por lo que cuantas incidencias se deriven del cumplimiento de las obligaciones y de la interpretación de estas disposiciones, serán resueltas en primer término por el órgano de contratación.

Contra este pliego y las resoluciones que se dicten en ejecución del mismo podrán interponerse potestativamente, los siguientes recursos:

Reclamación en materia de contratación pública ante el Tribunal de Contratos Públicos conforme a lo dispuesto en los artículos 121 y siguientes de la ley Foral de Contratos Públicos, para lo que es requisito imprescindible que los licitadores faciliten un correo electrónico para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos.

Recurso de reposición ante el órgano del Ayuntamiento de Sangüesa/Zangoza autor del acto administrativo, en el plazo de un mes a partir del día siguiente de la notificación o, en su caso, publicación del acto que se recurra.

Recurso de Alzada ante el Tribunal Administrativos, en el plazo de un mes siguiente a la notificación o publicación del acto que se recurra.

Recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Pamplona en el plazo de dos meses, a partir del día siguiente a la notificación o publicación del acto que se recurra.

30.- PROTECCIÓN DE DATOS.

Los datos personales que figuren en la documentación aportada por las personas o empresas licitadoras, se incorporaran a un fichero responsabilidad de Ayuntamiento de Sangüesa/Zangoza y se utilizaran para la gestión y

seguimiento del expediente de contratación. Las cesiones de datos previstas son las que vienen determinadas por ley (publicación en portal de contratación de Navarra de conformidad con lo indicado en la Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos y Web de la entidad, de conformidad con lo indicado en Ley 19/13 de 9 de diciembre de Transparencia, Acceso a la Información Publica y Buen Gobierno). Los titulares de los datos personales podrán ejercer el derecho de acceso a sus datos personales, de rectificación si consideran que son incorrectos o de supresión cuando ya sean necesarios. También podrán ejercer el derecho de limitación del tratamiento en los supuestos legalmente previstos. Todo ello podrán hacerlo dirigiéndose al Ayuntamiento donde le serán facilitados los modelos para el ejercicio. Así mismo tienen derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (agpd.es) si consideran que el tratamiento no se ajusta a la normativa vigente.

31.- CONFIDENCIALIDAD.

El contratista deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato. Este deber se mantendrá durante un plazo de cinco años desde el conocimiento de la información.

No se podrá divulgar la información facilitada por los empresarios que estos hayan designado como confidencial. A estos efectos, los licitadores deberán indicar en la declaración responsable la relación de documentación para los que propongan ese carácter confidencial. La declaración de confidencialidad no se podrá extender a toda la propuesta. En caso de que lo haga, el órgano de contratación de forma motivada determinara aquella documentación que no afecta a secretos técnicos o comerciales.

Sangüesa/Zangoza enero 2019

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

ANEXO 1

MODELO DE IDENTIFICACIÓN DE LICITADOR O LICITADORESY DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO A EFECTOS DE NOTIFICACIONES

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS DE SANGÜESA/ZANGOZA

Don/doña_____c
on DNI/NIF _____con domicilio a efectos de notificación en_____C.P_____,
localidad_____ teléfonos_____ en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad _____CIF_____

EXPONE:

- Que la dirección de correo electrónico a efectos de notificaciones a través de medios telemáticos , en el caso de reclamaciones en materia de contratación pública es la siguiente: _____
- Que conociendo los Pliegos de Condiciones Jurídico Económico Administrativas y de Condiciones Técnicasque rigen la contratación, se compromete a su realización con estricta sujeción a los mismo, a la oferta presentada, adjuntando a tal efecto los siguientes sobres

- SOBRE Nº 1: "Documentación administrativa".

- SOBRE Nº 2: "Documentación relativa a criterios no cuantificables mediante fórmulas".

- SOBRE Nº 3: "Documentación relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas".

En_____ a ____ de _____ de 2019

FIRMA DEL LICITADOR O LICITADORES

ANEXO 2

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LASCONDICIONES EXIGIDAS PARA CONTRATAR

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS DE SANGÜESA/ZANGOZA

Don/doña_____c
on DNI/NIF _____con domicilio a efectos de notificación en_____C.P_____, localidad_____ teléfonos_____ en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad _____CIF_____

EXPONE:

Declara bajo su responsabilidad:

- Que reúne/que la entidad por mi representada reúne (indíquese según proceda) las condiciones para contratar y no está incursa en ninguna de las prohibiciones para contratar enumeradas en los artículos 22 a 26 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

- Que se compromete para el caso de resultar adjudicatario a acreditar la posesión y validez de los documentos exigidos en el presente pliego en el plazo máximo de siete días desde la notificación de la adjudicación.

- Que se compromete a presentar los documentos exigidos antes de la firma del contrato, conforme lo estipulado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

- Que su finalidad o actividad tiene relación directa con el objeto del contrato y dispone que elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

- Que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias, de la Seguridad Social y de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales, impuestas por las disposiciones legales vigentes.

- Que reúne la solvencia económica y financiera, técnica y profesional exigida en el presente pliego.

- Que declara como documentación confidencial, la siguiente

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

_____.

_____.

En_____ a ____ de _____ de 2019

FIRMA DEL LICITADOR O LICITADOR

ANEXO 3

MODELO DE OFERTA ECONÓMICA

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS DE SANGÜESA/ZANGOZA

D. _____,
con DNI nº _____, domicilio en _____ ___ teléfono _____, e-mail _____ por sí o en representación de (según proceda) _____ con NIF nº_____ y domicilio en _____, teléfono _____, e-mail nº _____

enterado del Pliego de Cláusulas Administrativas y Técnicas que ha de regir en la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS SAN VICENTE DE PAUL DE SANGÜESA/ZANGOZA/ZANGOZA", acepta el contenido íntegro de los mismos y la entidad por mí representada se compromete a la prestación del servicio, con sujeción estricta a los citados pliegos y por un importe ANUAL (Expresado en letra y números) de _____euros (_____ €) más_____ euros de IVA (_____€), lo que hace un precio total IVA incluido de _____ euros, (_____ €).

El desglose de este precio conforme al cuadro de la cláusula 2 de este pliego es el siguiente:

Núm .....

	COSTE ANUAL 2019
PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO SEGÚN RELACION	
MATERIAS PRIMAS (_____ € X 71 plazas X 365 días)	
MANTENIMIENTO (_____ € X 71 plazas X 365 días)	
BENEFICIO INDUSTRIAL	
TOTAL SIN IVA	
10% IVA	
TOTAL PRESUPUESTO	

En Sangüesa/Zangoza, a _____ de _____ de 2019

(Firma)

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

ANEXO 4

OFERTA PRODUCTOS FRESCOS Y / O DE TEMPORADA

COMO PRIMEROS PLATOS.

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS DE SANGÜESA/ZANGOZA

% DE MENUS CON PRODUCTOS FRESCOS Y/O DE TEMPORADA OFERTADOS (SOBRE LA REFERENCIA DE 260 MENUS = 100%)	Marcar con una X
40%	
35 %	
30 %	
25 %	
20 %	
15 %	
10 %	
8 %	
< 8%	

En Sangüesa/Zangoza, a _____ de _____ de 2019

(Firma)

ANEXO 5

OFERTA CARNES Y PESCADOS FRESCOS

COMO SEGUNDO PLATO

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS DE SANGÜESA/ZANGOZA

% DE MENUS CON CARNES Y PESCADOS FRESCOS OFERTADOS (SOBRE LA REFERENCIA DE 488 MENUS = 100%)	Marcar con una X
40%	
35 %	
30 %	
25 %	
20 %	
15 %	
10 %	
8 %	
< 8%	

En Sangüesa/Zangoza, a _____ de _____ de 2019

(Firma)

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

ANEXO 6

MODELO DE OFERTA DE SUBCONTRATACION CON CENTROS ESPECIALES DE EMPLEO Y /O EMPRESAS DE INSERCIÓN.

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS DE SANGÜESA/ZANGOZA

Don/doña_____c
on DNI/NIF _____con domicilio a efectos de notificación en_____C.P_____, localidad_____ teléfonos_____ en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad _____CIF_____.

se compromete a prestar el servicio con estricta sujeción a los Pliegos de Cláusulas Administrativas y de Condiciones Técnicas que rigen la contratación los cuales acepto íntegramente; y a subcontratar con Centros Especiales de Empleo y /o Empresas de Inserción, las prestaciones accesorias previstas como servicios opcionales en el apartado 5 de la Cláusula 14 del Pliego de Cláusulas Administrativas el siguiente porcentaje del precio de adjudicación

	Marcar con una X la casilla que se oferta
Al menos un 3%	
Al menos un 5%	
Al menos un 10%	

En_____ a ____ de _____ de 2019

FIRMA DEL LICITADOR O LICITADORES

ANEXO 7

MODELO DE COMPROMISO FORMACIÓN EN MATERIA DE IGUALDAD Y CONCILIACIÓN.

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS DE SANGÜESA/ZANGOZA

Don/doña_____c
on DNI/NIF _____con domicilio a efectos de notificación en_____C.P_____, localidad_____ teléfonos_____ en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad _____CIF_____.

se compromete a realizar al menos 10,00 horas anuales de acciones de sensibilización y formación a la plantilla que ejecutara el contrato acerca de los derechos en materia de igualdad y de conciliación, reconocidos en la normativa vigente y convenio correspondiente.

En_____ a ____ de _____ de 2019

Diligencia para hacer constar que el presente Pliego de Cláusulas Administrativas ha sido aprobado por acuerdo del Pleno del Ayuntamiento de Sangüesa/Zangoza de fecha 29 de enero de 2019.

El Alcalde

Fdo/ Angel Navallas Echarte

AYUNTAMIENTO DE LA CIUDAD DE ZANGOZAKO UDALA ZANGOZA SANGÜESA

El Secretario

Fdo/ José Gabriel Ayesa Aristu

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312

ANEXO 8

RELACIÓN DE PLATOS INCLUIDOS EN LA PLANILLA DE MENÚS, PARA 8 SEMANAS (56 DÍAS)

	VERDURAS
1	JUDIA VERDE CON PATATA
2	CREMA DE PUERROS
3	PURÉ DE VERDURAS
4	ACELGA CON PATATA
5	MENESTRA DE VERDURAS
6	CREMA DE ZANAHORIA
7	PISTO
8	PURÉ DE VERDURAS
9	CREMA DE CALABAZA
10	PURÉ DE CALABACÍN
11	CREMA DE PUERROS
12	BORRAJA CON REFRITO
13	COLIFLOR GRATINADA
14	CREMA DE ZANAHORIA
15	PURÉ DE VERDURAS
16	CREMA DE CALABAZA
17	BERZA CON REFRITO
18	PATATAS GUISADAS
19	CREMA DE PUERROS
20	PURÉ DE VERDURAS
21	CREMA DE ZANAHORIA
22	JUDIA VERDE CON PATATA
23	PORRUSALDA
24	CARDO A LA NAVARRA
25	CREMA DE PUERROS
26	PURÉ DE VERDURAS
27	PISTO CON HUEVO
28	CREMA DE ESPINACAS
29	BORRAJA CON REFRITO
30	PURÉ DE CALABAZA
31	ACELGA CON PATATA
32	MENESTRA DE VERDURAS
33	PURÉ DE CALABACÍN
34	CREMA DE CALABAZA
35	JUDIA VERDE CON PATATA
36	PATATAS RIOJANA
37	COLIFLOR CON PATATA
38	CREMA DE ZANAHORIA
39	PURÉ DE VERDURAS
40	CREMA DE ESPINACAS

260 PLATOS EN 365 DÍAS

	CARNES
1	LOMO EMPANADO CON TOMATE
2	GUISADO DE COSTILLAS
3	CASQUERÍA
4	PERNIL ASADO EN SALSA
5	PANCETA AL HORNO
6	ALBÓNDIGAS EN SALSA
7	LOMO ASADO CON MANZANA
8	POLLO ASADO CON LECHUGA
9	REDONDO EN SALSA
10	CABEZADA REBOZADA
11	GUISADO DE PAVO
12	POLLO AL CHILINDRÓN
13	COSTILLA DE CERDO ASADA
14	ALITAS ASADAS
15	CONEJO GUISADO
16	ALBÓNDIGAS CON TOMATE
17	POLLO ASADO CON MANZANA
18	GUISADO RIBEREÑA
19	ALITAS DE POLLO AL AJILLO
20	CARRILLERAS EN SALSA
21	LOMO EMPANADO
22	TERNERA GUISADA
23	PERNIL ASADO EN SALSA
24	CONEJO CON TOMATE
25	PATAS DE CERDO
26	PANCETA AL HORNO
27	GUISADO DE PAVO
28	LOMO EMPANADO EN SALSA
29	ALBÓNDIGAS EN SALSA
30	REDONDO DE TERNERA
31	POLLO ASADO CON LECHUGA
32	ALITAS DE POLLO AL AJILLO
33	ESTOFADO DE TERNERA
34	PECHUGA DE POLLO
35	CASQUERÍA
36	CARRILLERAS EN SALSA
37	PANCETA AL HORNO
38	ALITAS DE POLLO
39	ALBÓNDIGAS CON TOMATE
40	FILETE DE POLLO EN SALSA
41	GUISADO RIBEREÑA
42	POLLO ASADO
43	COSTILLA ASADA

280 PLATOS EN 365 DÍAS

	PESCADOS
1	ATÚN EN FRITADA
2	MERLUZA CON VERDURAS
3	ANCHOAS REBOZADAS
4	LIMANDA A LA ROMANA
5	MERLUZA A LA ROMANA
6	COLITAS DE RAPE
7	PALITOS DE PESCADO
8	TILAPIA AL HORNO
9	PERLITAS
10	BACALAO EN SALSA VERDE
11	CALAMARES EN SU TINTA
12	LIMANDA CON VERDURAS
13	MERLUZA AL HORNO
14	MERLUZA EN SALSA
15	TILAPIA ENHARINADA
16	SARDINAS CON LECHUGA
17	PALITOS DE PESCADO
18	CALAMARES EN SU TINTA
19	FILETE DE MERLUZA HORNO
20	LIMANDA A LA ROMANA
21	PANGA EN SALSA
22	PALITOS DE PESCADO
23	TILAPIA AL HORNO
24	PESCADO DE MERCADO
25	MERLUZA EN SALSA
26	COLITAS DE RAPE
27	LIMANDA REBOZADA
28	PANGA REBOZADA
29	MERLUZA EN SALSA
30	PALITOS DE PESCADO
31	PERLITAS
32	TILAPIA AL HORNO

208 PLATOS EN 365 DÍAS

RESIDENCIA SAN VICENTE PAUL

ANEXO 9 MENÚ VERANO 1/4

PLANILLA DE MENUS

SEMANA 1

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y CEBOLLA* ***Lentejas sencillas*** ***Lomo empanado con tomate*** ***Fruta o yogur***	***Ensalada mixta*** ***Guisado de costillas y patata*** ***Macedonia en almíbar***	***Judía verde con patata*** ***Huevos fritos con chistorra*** ***Fruta o yogur***	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y TOMATE* ***Garbanzos con refrito*** ***Casqueria*** ***Yogur o fruta***	***Macarrones con chorizo*** ***Bacalao tipo sidrería*** ***Compota***	***Ensalada de patata*** ***Pernil asado en salsa*** ***Fruta o yogur***	***Paella*** ***Atún en fritada*** ***Helado***
nDiabéticos	*Lentejas (1/2 ración) + Borraja con patata*	*Macedonia natural*		*Garbanzos (1/2 ración) + espinacas con patata* Yogur desnatado sabores edulcorado	*Macarrones (1/2 ración) + Acelga con patata*		*Paella (1/2 racion) +Menestra* *Helado diabéticos*
CENA	***Sopa de pollo*** ***Tortilla de patata y calabacin*** ***Yogur o fruta***	***Crema de puerros*** ***Croquetas con lechuga*** ***Flan***	***Sopa maravilla*** ***Merluza sobre cama de verduras*** ***Yogur o fruta***	***Sopa de arroz*** ***Anchoas rebozadas con limón*** ***Fruta o yogur***	***Puré de verduras*** ***Panceta (al horno) con tomate*** ***Yogur o fruta***	***Sopa de ajo*** ***Limanda a la romana con mayonesa*** ***Yogur o fruta***	***Sopa de pescado*** ***Tortilla de jamón con tomate natural*** ***Fruta o yogur***
Diabéticos	*Yogur desnatado*	*Flan edulcorado*			*Yogur desnatado sabores edulcorado*	*Yogur desnatado*	

RESIDENCIA SAN VICENTE PAUL

ANEXO 9 MENÚ VERANO 2/4

PLANILLA DE MENUS

SEMANA 2

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA	*Acelga con patata* *Albóndigas en salsa de cebolla* *Fruta o yogur*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y CEBOLLA* *Alubia blanca* *Merluza a la romana con limón* *Yogur o fruta*	*Ensalada de lacitos* *Lomo asado con manzana* *Fruta o yogur*	*Arroz con tomate* *Pollo asado con lechuga* *Fruta o yogur*	*Menestra de verduras* *Ajoarriero* *Natillas chocolate*	*Ensaladilla* *Redondo en salsa* *Fruta o yogur*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA* *Fideuá* *Colitas de rape a la americana* *Helado*
Diabéticos		*Alubia blanca (1/2 ración) + judia verde con patata* *Yogur desnatado*	*Ensalada de lacitos (1/2 ración) + coliflor con patata*	*Acelga con patata*	*Natillas edulcoradas*	*Ensaladilla sin mayonesa*	*Fideuá (1/2 ración) + Borraja con patata* *Helado diabeticos*
CENA	*Crema de zanahoria* *Jamón rebozado con lechuga* *Yogur o fruta*	*Sopa de verduras* *Pisto* *Manzana horno*	*Sopa de fideos* *Palitos de pescado caseros* *Yogur o fruta*	*Puré de verduras* *Tilapia al horno* *Yogur o fruta*	*Sopa de pescado* *Tortilla de patata* *Fruta o yogur*	*Sopa de ajo* *Perlitas (Filete de pescado para zona depend.)* *Yogur o fruta*	*Crema de calabaza* *Tortilla de ajetes* *Fruta o yogur*
Diabéticos	*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado*	

RESIDENCIA SAN VICENTE PAUL

ANEXO 9 MENÚ VERANO 3/4

PLANILLA DE MENUS

SEMANA 3

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA	*Alubia blanca con verduras* *Cabezada rebozada con pimientos* *Fruta o yogur*	*Ensalada mixta* *Guisado de pavo* *Arroz con leche*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y CEBOLLA* *Lentejas sencillas* *Bacalao en salsa verde* *Melocotón almíbar*	*Coditos con tomate* *Huevos fritos con chorizo* *Fruta o yogur*	*Ensalada de patata* *Pollo al chilindrón* *Yogur o fruta*	*Guisantes estofados* *Costilla de cerdo asada con lechuga (en salsa, para zona depend.))* *Manzana horno*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y TOMATE* *Paella de carne* *Calamares en su tinta* *Helado*
Diabéticos	*Alubia blanca (1/2 racion) + espinacas con patata*	*Arroz con leche edulcorado*	*Lenteja (1/2 ración) + Acelga con patata* *Fruta*	*Coditos (1/2 R)+ coliflor*	*Ensalada patata (1/2 ración)+ borraja* *Yogur desnatado*		*Arroz con conejo (1/2 R) +Menestra* *Helado diabeticos*
CENA	*Sopa juliana* *Limanda sobre cama de verduras* *Yogur o fruta*	*Sopa de arroz* *Tortilla de patata* *Fruta o yogur*	*Puré de calabacín* *Alitas asadas* *Yogur o fruta*	*Sopa maravilla* *Merluza horno con refrito de ajos* *Flan*	*Crema de puerro* *Relleno en fritada* *Fruta o yogur*	*Sopa de ajo* *Tortilla de atún* *Yogur o fruta*	*Sopa de pescado* *Magras con tomate* *Fruta o yogur*
Diabéticos	*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado*	

RESIDENCIA SAN VICENTE PAUL

ANEXO 9 MENÚ VERANO 4/4

PLANILLA DE MENUS

SEMANA 4

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA	*Garbanzos con huevo duro* *Conejo guisado* *Fruta o yogur*	*Borraja con refrito* *Albóndigas con tomate* *Fruta o yogur*	*Ensalada de arroz con salsa rosa* *Pollo asado con manzana* *Natillas*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y CEBOLLA* *Alubia pinta* *Merluza en salsa vizcaina* *Fruta o yogur*	*Coliflor gratinada* *Guisado ribereña* *Yogur o fruta*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y PEPINO* *Espaguetis boloñesa* *Alitas de pollo al ajillo* *Fruta o yogur*	*Ensaladilla* *Carrilleras en salsa* *Helado*
Diabéticos	*Garbanzos (1/2 ración)+espinacas con patata*		*Ensalada de arroz (1/2 ración)+coliflor con patata* *Natillas edulcoradas*	*Alubia pinta (1/2 ración) + berza con patata*		*Espaguetis (1/2 ración)+Acelga con patata*	*Helado diabéticos*
CENA	*Crema de zanahoria* *Tortilla de calabacín* *Yogur o fruta*	*Sopa de fideos* *Tilapia enharinada con limón* *Manzana al horno*	*Sopa de verduras* *Jamón rebozado con tomate natural* *Fruta o yogur*	*Puré de verdura* *Tortilla de patata* *Yogur o fruta*	*Sopa de pescado* *Sardinas con lechuga (Filete de pescado para zona depend.)* *Peras cocidas*	*Crema de calabaza* *Huevos duros en salsa verde* *Yogur o fruta*	*Sopa de ajo* *Palitos de pescado caseros* *Fruta o yogur*
Diabéticos	*Yogur desnatado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado*	

RESIDENCIA SAN VICENTE PAUL

ANEXO 9 MENÚ INVIERNO 2/4

PLANILLA DE MENUS

SEMANA 2

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA	*Judia verde con patata* *Guisado de pavo* *Fruta o yogur*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y CEBOLLA* *Garbanzos con calabaza* *Lomo empanado en salsa de pimientos* *Fruta o yogur*	*Porrusalda* *Albóndigas en salsa de cebolla* *Macedonia*	*Arroz con verduras* *Huevos fritos con chistorra* *Fruta o yogur*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y TOMATE* *Alubia blanca* *Ajoarriero* *Yogur*	*Fideua* *Redondo de ternera* *Fruta o yogur*	*Cardo a la navarra* *Pollo asado con lechuga* *Arroz con leche casero*
Diabéticos		*Garbanzos +espinacas*	*Macedonia natural*	*Arroz + borraja*	*Alubia blanca +berza* *Yogur desnatado*	*Fideua + acelga*	*Arroz con leche edulcorado*
CENA	*Crema de puerros* *Palitos de pescado caseros con limón* *Flan*	*Sopa de verduras* *Tortilla de patata* *Yogur o fruta*	*Sopa de fideos* *Tilapia al horno salsa de judía verde* *Fruta*	*Puré de verduras* *Alitas de pollo* *Yogur o fruta*	*Sopa de pescado* *Pisto con huevo* *Pera cocida*	*Sopa de cebolla* *Pescado de mercado (Asistidos filete de pescado)* *Yogur o fruta*	*Crema de espinacas* *Croquetas con lechuga* *Fruta*
Diabéticos	*Flan edulcorado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado*	

RESIDENCIA SAN VICENTE PAUL

ANEXO 9 MENÚ INVIERNO 1/4

PLANILLA DE MENUS

SEMANA 1

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y TOMATE* ***Coditos con chorizo*** ***Lomo empanado con pimientos verdes*** ***Fruta o yogur***	***Berza con refrito*** ***Ternera guisada*** ***Fruta o yogur***	***Lentejas con arroz*** ***Pernil asado en salsa*** ***Manzana horno***	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA* ***Patatas guisadas*** ***Conejo con tomate y pimientos*** ***Natillas caseras***	***Guisantes a la francesa*** ***Bacalao estilo sidrería*** ***Yogur o fruta***	***Sopa de pescado*** ***Patas de cerdo*** ***Fruta o yogur***	***Paella*** ***Calamares s en su tinta*** ***Helado***
rrDiabético	*Coditos+ espinacas*		*Lentejas con arroz + borraja*	*Patatas judía verde* *Natillas edulcoradas*			*Paella + menestra* *Helado diabeticos*
CENA	***Sopa de pollo*** ***Huevos rellenos con lechuga*** ***Yogur o fruta***	***Crema de puerros*** ***Filete de merluza al horno con ajitos fritos*** ***Flan casero***	***Sopa maravilla*** ***Tortilla de patata y calabacin*** ***Yogur o fruta***	***Sopa de arroz*** ***Limanda a la romana romana con mayonesa*** ***Fruta o yogur***	***Puré de verduras*** ***Panceta al horno con tomate*** ***Fruta o yogur***	***Crema de zanahoria*** ***Panga en salsa verde*** ***Yogur o fruta***	***Sopa de ajo*** ***Tortilla de jamón con tomate natural*** ***Fruta***
Diabéticos	*Yogur desnatado*	*Flan edulcorado*	*Yogur desnatado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado*	

RESIDENCIA SAN VICENTE PAUL

ANEXO 9 MENÚ INVIERNO 3/4

PLANILLA DE MENUS

SEMANA 3

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA	*Borraja con refrito* *Morcilla con pimientos* *Fruta o yogur*	*Pure de calabaza con picatostes* *Estofado de ternera* *Natillas*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y ZANAHORIA* *Lentejas sencillas* *Pechuga de pollo rebozada (huevo y harina)* *Fruta o yogur*	*Acelga con patata* *Casqueria* *Fruta o yogur*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y TOMATE* *Espaguetis con tomate* *Merluza en salsa vizcaina* *Fruta o yogur*	*Menestra de verduras* *Carrilleras en salsa* *Manzana horno*	*Paella* *Colitas de rape a la americana* *Helado*
Diabéticos		*Natillas edulcoradas*	*Lentejas +berza*		*Espaguetis + judía verde*		*Paella + espinacas* *Helado diabeticos*
CENA	*Sopa juliana* *Limanda rebozada con limón* *Yogur o fruta*	*Sopa de arroz* *Tortilla de patata* *Fruta*	*Puré de calabacín* *Panceta al horno con tomate* *Yogur o fruta*	*Crema de calabaza* *Panga rebozada con limón* *Flan*	*Sopa maravilla* *Huevos escalfados con tomate* *Fruta*	*Sopa de ajo* *Alitas de pollo* *Yogur o fruta*	*Sopa de pescado* *Tortilla de jamón y pimiento verde* *Fruta*
Diabéticos	*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado*	*Flan edulcorado*		*Yogur desnatado*	

RESIDENCIA SAN VICENTE PAUL

ANEXO 9 MENÚ INVIERNO 4/4

PLANILLA DE MENUS

SEMANA 4

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA	*Judia verde con patata* *Albóndigas con tomate* *Fruta o yogur*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y TOMATE* *Garbanzos con verduras* *Filete de pollo en salsa(zanah, champis y pim verde)* *Melocoton en almibar*	*Macarrones boloñesa* *Huevos fritos con pimientos* *Fruta o yogur*	*Arroz con tomate* *Guisado ribereña* *Peras cocidas*	*CENTRO DE MESA LECHUGA Y CEBOLLA* *Alubia roja* *Merluza en salsa verde* *Fruta o yogur*	*Patatas riojana* *Pollo asado con lechuga* *Fruta o yogur*	*Coliflor con patata gratinada* *Costilla asada con lechuga* *(Asistidos en salsa)* *Arroz con leche*
Diabéticos		*Garbanzos+berza* *Fruta*	*Macarrones+borraja*	*Arroz+judía verde* *Flan edulcorado*	*Alubia roja + verdura*	*Patatas+ espinacas*	*Arroz con leche edulcorado*
CENA	*Crema de zanahoria* *Tortilla de patata* *Yogur o fruta*	*Sopa de fideos* *Palitos de pescado caseros* *Fruta o yogur*	*Sopa de verduras* *Jamón rebozado con tomate natural* *Yogur o fruta*	*Puré de verdura* *Perlitas (Asistidos filete de pescado)* *Yogur o fruta*	*Sopa de pescado* *Tortilla de calabacín* *Flan casero*	*Crema de espinacas* *Tilapia al horno* *Yogur o fruta*	*Sopa de ajo* *Puding de pescado* *Fruta o yogur*
Diabéticos	*Yogur desnatado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado*		*Yogur desnatado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado* *Flan edulcorado*	*Yogur desnatado sabores edulcorado*	

ANEXO 10

PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO DE COCINA DE LA RESIDENCIA MUNICIPAL DE ANCIANOS DE SANGÜESA/ZANGOZA

NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	CATEGORIA	NIVEL SALARIAL	% JORNADA	nº HORAS AÑO	RETRIBUCION ANUAL					
						SALARIO BASE	PLUS CONVENIO	PLUS SALARIAL	PLUS ANTIGÜEDAD	FESTIVOS	OTROS (especificar)
		COCINERO	III	80,8	1393	814,08	142,03	86,18	130,25	3,10 La hora	
		2º JEFE DE COCINA	II	100	1724	1130,98	194	106,63	180,95	3,10 la hora	

Ayuntamiento de Sangüesa/Zangoza

C/Mayor 31BIS 31400 SANGÜESA/ZANGOZA Navarra/Nafarroa E-mail: sanguesa@animsa.es TFNO: 948 870 005 FAX: 948 430 312