

Expte. nº: SER 048/2019

**CONTRATO MIXTO DE
CONCESIÓN DE
SERVICIO Y CONTRATO DE
SERVICIO
(CAP. III – Ley Foral 2/2018, de 13 de abril,
de Contratos Públicos)**

CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1. Definición: Contrato mixto relativo a la concesión de servicios de gestión y explotación de cafeterías y contrato de servicio de alimentación de personal de guardia y personal autorizado, así como los aperitivos de los donantes de sangre para el Servicio Navarro de Salud.

1.2. Código CPV:

5	5	3	3	0	0	0	0
---	---	---	---	---	---	---	---

 - 2 Servicios de cafetería.
CPV

5	5	3	2	0	0	0	0
---	---	---	---	---	---	---	---

 - 9 Servicios de suministro de comidas.

1.3. División por lotes: SI: ☒ NO: ☐

Descripción de los Lotes: Ver cláusula 22, apartado 1 de los respectivos lotes.

Lote 1 Cafetería y alimentación personal de guardia y personal autorizado por el centro del Complejo Hospitalario de Navarra (CHN) y aperitivos para donantes de sangre.

Lote 2 Cafetería del hospital García Orcoyen de Estella (HGOE).

1.3.1. Limitación de lotes a los que cabe licitar: SI: ☐ NO: ☒

1.4. Admisibilidad de variantes: SI: ☐ NO: ☒

1.5. Admisibilidad de oferta integradora: SI: ☐ NO: ☒

1.6. Reserva:

1.6.1 Del artículo 36

SI: ☐

A Centros Especiales de Empleo sin ánimo de lucro ☐

A Centros Especiales de Empleo de iniciativa social ☐

A Empresas de Inserción ☐

NO: ☒

1.6.2 Del artículo 38

SI: ☐

NO: ☒

2. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y RETRIBUCIONES

El valor estimado de la totalidad de la concesión de servicios es de 952.894,32 euros.

LOTE 1. CAFETERÍAS Y ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y PERSONAL AUTORIZADO POR EL CENTRO DEL CHN.

Valor estimado de la concesión 919.749,49 euros.

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DEL CHN.

Canon mínimo: 30.000 euros.

Inversiones de reposición mínima anual no amortizable: 280.000 euros IVA no incluido.

CONTRATO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y PERSONAL AUTORIZADO POR EL CENTRO Y APERITIVOS DONANTES DE SANGRE.

2.1. Precios máximos de licitación: Los fijados en el Anexo I (Lote 1)

Las cantidades que se señalan en el Anexo I, son estimativas, sin que el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea esté obligado a la adquisición de su totalidad. Se indican solamente para que los licitadores tengan una aproximación del volumen de negocio que podrá generar por este servicio, no obstante si el precio de adjudicación lo permite, la unidad gestora podrá aumentar dichas cantidades, en función de futuras necesidades a lo largo de los cinco años del contrato, hasta agotar el presupuesto.

2.2. Presupuesto anual del contrato: 248.485,05 euros (IVA incluido).

Este importe está contemplado como ingreso en el valor estimado del contrato.

2.2.1. Financiación con fondos externos: SI: ☐ Porcentaje de cofinanciación: %.
NO: ☒

2.3 Prestación exenta de IVA: SI: ☐ NO: ☒

LOTE 2. CAFETERÍA HOSPITAL GARCÍA ORCOYEN DE ESTELLA.

Valor estimado de la concesión 33.144,83 euros.

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL HGOE.

Canon: 2.500 euros.

Inversiones de reposición mínima anual no amortizable: 5.000 euros IVA no incluido.

3. DURACIÓN:

Lote 1: Cinco años desde la formalización del contrato.

Posibilidad de prórroga: SI: ☐
NO: ☒

Lote 2: Cinco años desde la formalización del contrato.

Posibilidad de prórroga: SI: ☐
NO: ☒

4. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA

4.1. Órgano de contratación: Director Gerente del Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea.

4.2. Unidad gestora: Lote 1 Servicio de Administración y Servicios Generales del CHN.

Lote 2 Servicio de Gestión Económica y Servicios Generales de HGOE.

Con la colaboración del Servicio de Aprovisionamiento y Servicios Generales del Servicio Navarro de Salud.

5. CAPACIDAD PARA CONTRATAR

Requisitos adicionales: SI: ☐ NO: ☒

6. SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL

6.1. Solvencia económica y financiera:

- a) Requisitos de solvencia económica y financiera: El importe del volumen global de negocios, en el ámbito de las actividades similares a las del objeto del contrato, en el conjunto de los tres últimos ejercicios (2016, 2017 y 2018) será, igual o superior a:

Lote 1 900.000 euros, IVA excluido.

Lote 2 30.000 euros, IVA excluido.

- b) Medios de acreditación de la solvencia económica y financiera: Se acreditará mediante declaración sobre el volumen global de negocios referida a cada uno de los tres últimos ejercicios (2016, 2017 y 2018).

Si por una razón justificada el licitador no se encuentra en condiciones de presentar las referencias solicitadas, podrá acreditar su solvencia económica y financiera por medio de cualquier otro medio de los indicados en la LFCP.

6.2. Solvencia técnica o profesional:

- a) Requisitos de solvencia técnica y profesional: Haber efectuado servicios similares al objeto de la concesión en cada uno de los tres años (2016, 2017 y 2018).
- b) Medios de acreditación de la solvencia técnica y profesional: Presentación de certificados, expedidos por la empresa o centro público en el que haya prestado, un servicio similar al objeto de esta concesión, **en condiciones óptimas**, en cada uno de los siguientes años 2016, 2017 y 2018. También será admitido cualquier otro medio de prueba distinto al solicitado que sea admitido en derecho.

En el caso de tratarse de licitadores que sean empresarios individuales o profesionales autónomos, deberán acreditar que están o han estado dados de alta como autónomos, así como de alta en el Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente a actividades similares al objeto de la concesión, en cada uno de los siguientes años 2016, 2017 y 2018.

7. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

7.1 Dirección para acceder a la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra:
www.contrataciones.navarra.es

7.2 Plazo de presentación de proposiciones: 35 días.

7.3 Plazo de vigencia de las ofertas: 3 meses.

8. FORMA Y CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES

8.1. Detalle del contenido del Sobre A "Documentación administrativa" Además de los documentos indicados en la cláusula 8 del pliego.

Garantía provisional:

SI: ☐ Porcentaje: %.

NO: ☒

8.2. Detalle del contenido del Sobre B "Propuesta relativa a criterios no cuantificables mediante fórmulas":

LOTE 1 Cafetería y alimentación personal de guardia y personal autorizado por el centro del Complejo Hospitalario de Navarra (CHN) y aperitivos para donantes de sangre.

- Organización del servicio a prestar (horarios del personal, turnos de trabajo, categorías, puestos de trabajo). Organización de trabajos y personal con estimación de capacidad de atención por tramos horarios, en días laborables y festivos para cafetería de público general. Organización para atender con la mayor capacidad las horas punta de servicios, desayunos, comidas y cenas. Capacidad de respuesta ante los picos de demanda. Plan de atención a servicios especiales.

Los documentos presentados, son vinculantes y formarán parte de las obligaciones del concesionario, sin perjuicio de la capacidad optimizadora de la empresa, manteniéndose en todo caso el servicio público derivado de la concesión.

LOTE 2 Cafetería del hospital García Orcoyen de Estella (HGOE).

Memoria explicativa del servicio a prestar, conteniendo claramente los siguientes aspectos:

- Exposición de la organización del servicio a prestar (horarios, turnos de trabajo, categorías, puestos

- de trabajo) y que se presentará siguiendo el formato del Anexo VI.
2. Exposición de criterios/actuaciones en cuanto a procedimientos de trabajo, calidad del servicio a prestar y control del servicio.
 3. Controles que establecerá para garantizar la calidad de las materias primas y productos terminados.

Los documentos presentados, son vinculantes y formarán parte de las obligaciones del concesionario, sin perjuicio de la capacidad optimizadora de la empresa, manteniéndose en todo caso el servicio público derivado de la concesión.

8.3 Detalle del contenido del Sobre C "Propuesta relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas":

LOTE 1 Cafetería y alimentación personal de guardia y personal autorizado por el centro del Complejo Hospitalario de Navarra (CHN) y aperitivos para donantes de sangre.

1-Oferta económica.

2-Oferta de menús propuesto por la empresa (comida y cena), con todas sus opciones diarias, para dos semanas, indicando características de los mismos (ingredientes, gramajes de producto emplatado, sistema de cocinado). Los menús durante toda la duración de la concesión, deberán seguir los criterios nutricionales tenidos en cuenta en la memoria de su oferta.

3-Compromiso firmado entre los representantes de los trabajadores y representantes de la empresa, en su caso, en el que constará:

- a) Que la empresa va realizar alguna formación interna del personal en materias relacionadas con el objeto del contrato.
- b) Que dicha formación se impartirá como mínimo a un 10% de la plantilla afecta a la ejecución del contrato.
- c) Que cualquier formación impartida al personal afecto a la ejecución del contrato se realizará íntegramente en horario laboral o en caso contrario se compensará con tiempo de descanso equivalente.

LOTE 2 Cafetería del hospital García Orcoyen de Estella (HG OE).

1-Oferta económica.

2-Oferta de menús propuesto por la empresa (comida y cena), con todas sus opciones diarias, para dos semanas, indicando características de los mismos (ingredientes, gramajes de producto emplatado, sistema de cocinado). Los menús durante toda la duración de la concesión, deberán seguir los criterios nutricionales tenidos en cuenta en la memoria de su oferta.

3-Compromiso firmado entre los representantes de los trabajadores y representantes de la empresa, en su caso, en el que constará:

- a) Que la empresa va realizar alguna formación interna del personal en materias relacionadas con el objeto del contrato.
- b) Que dicha formación se impartirá como mínimo a un 10% de la plantilla afecta a la ejecución del contrato.
- c) Que cualquier formación impartida al personal afecto a la ejecución del contrato se realizará íntegramente en horario laboral o en caso contrario se compensará con tiempo de descanso equivalente.

9.PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y FORMA DE TRAMITACIÓN

9.1. Procedimiento de adjudicación: Abierto.

9.2. Forma de tramitación: Anticipada ☐ Ordinaria: ☒

10.CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

10.1. Detalle de los criterios:

10.1.1 Criterios no cuantificables mediante fórmulas.

LOTE 1. Cafetería del Complejo Hospitalario de Navarra y alimentación personal de guardia y personal

autorizado por el centro del Complejo Hospitalario de Navarra (CHN) y aperitivos para donantes de sangre.

Hasta 20 puntos.

- Organización del servicio a prestar (horarios del personal, turnos de trabajo, categorías, puestos de trabajo). Organización para atender con la mayor capacidad las horas punta de servicios, desayunos, comidas y cenas. Capacidad de respuesta ante los picos de demanda. Con el siguiente desglose:
 - Organización de trabajos y personal con estimación de capacidad de atención por tramos horarios, en días laborables y festivos para cafetería de público general. Hasta 15 puntos.
 - Plan de atención a servicios especiales y picos de demanda. Hasta 5 puntos.

LOTE 2. Cafetería del hospital García Orcoyen de Estella (HGOE).

No se valora

10.1.2 Criterios cuantificables mediante fórmula.

LOTE 1 Cafetería y alimentación personal de guardia y personal autorizado por el centro del Complejo Hospitalario de Navarra (CHN) y aperitivos para donantes de sangre.

1.- Oferta económica: hasta un máximo de 50 puntos:

1.a) Se otorgarán 30 puntos al licitador que oferte la cantidad **más alta** por la suma de los dos conceptos (Canon e inversión). El resto de ofertas se minoraran proporcionalmente, según la formula:

$$\text{Puntos Oferta X} = \frac{\text{Oferta X} - (C+I)}{\text{Oferta más alta} - (C+I)} \times 30$$

Siendo:

Oferta X: Sumatorio del importe ofertado para el canon y del importe ofertado para la inversión mínima anual de reposición no amortizable.

C+I: Sumatorio de las cantidades establecidas en el apartado 2 "Retribuciones" del Cuadro de Características para el Lote 1 en concepto de canon y en concepto de inversión mínima anual de reposición no amortizable.

Oferta más alta: El mayor valor de las ofertas X presentadas.

En el caso de que la suma del canon más la inversión de oferta más alta no supere los 310.000 euros, se otorgarán 0 puntos en este apartado.

1.b) Las puntuaciones del servicio de alimentación se asignarán de la siguiente forma:

1º) Se obtiene un **importe total anual** de cada oferta obtenido como el sumatorio de los precios unitarios ofertados para desayuno, comida, cena y los de los aperitivos de donantes respectivamente, por las cantidades estimadas de cada uno de ellos que figuran en el modelo de propuesta económica **Anexo I**.

2º) Para la valoración se aplicará la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos Oferta X} = \frac{\text{Importe máximo} - \text{Importe oferta X (euros)}}{\text{Baja 20\% ó Baja máx admitida si es sup. a 20\%}} \times 20$$

Siendo:

Importe máximo: Sumatorio de los precios unitarios máximos para desayuno, comida, cena y los de los aperitivos de donantes respectivamente, por las cantidades estimadas de cada uno de ellos que figuran en el modelo de propuesta económica **Anexo I**.

Importe oferta X: Sumatorio de los precios unitarios ofertados para desayuno, comida, cena y los de los aperitivos de donantes respectivamente, por las cantidades estimadas de cada uno de ellos que figuran en el modelo de propuesta económica **Anexo I**.

Baja 20%: Valor del 20% del importe máximo, en euros.

Baja máx admitida sup. a 20%: Valor en euros, del importe máximo de licitación menos el importe oferta X admitida, cuando la baja realizada sobre el importe máximo, sea superior al 20% del importe máximo.

Los precios unitarios podrán llevar un máximo de 2 decimales, en caso de presentar precios unitarios con más de dos decimales **la oferta será excluida.**

Los importes totales estimados, se calcularán con las cantidades estimadas que aparecen en el Anexo I Modelo de propuesta económica.

2.- Oferta menús: hasta un máximo de 20 puntos:

- Oferta de menús propuestos por la empresa (comida y cena), con todas sus opciones diarias, y para un periodo de al menos quince días, indicando características de los mismos (ingredientes, gramajes de producto emplatado, sistema de cocinado). Se valora con un máximo de **20 puntos.**

Si el menú presentado para las dos semanas cumple el criterio le asignamos los puntos indicados en cada apartado. En caso contrario 0 puntos. El criterio debe cumplirse en la comida y en la cena.

- 1.- Ofrecen todos los días un plato de ensalada o verduras entre las alternativas de primer plato. **3 puntos.**
- 2.- Ofrecen la mitad de la oferta de segundos platos a base de pescado o carnes magras (pollo, pavo, conejo). **2 puntos.**
- 3.- Ofrecen en los postres todos los días fruta fresca entre las opciones. **3 puntos.**
- 4.- Incluyen en la oferta de postres lácteos las variedades de bajo contenido en grasa (desnatados). **2 puntos.**
- 5.- Incluyen algún producto integral en el menú (pan, arroz, pasta). **2 puntos.**
- 6.- Ofrecen aceite de oliva como aliño en cualquiera de sus variedades. **2 puntos.**
- 7.- Utilizan para cocinar aceite de oliva o de girasol alto oleico. **2 puntos.**
- 8.- Utilizan técnicas culinarias que no requieran un aporte elevado de grasa, como por ejemplo cocciones al vapor, a la parrilla, a la plancha, al horno, salteado etc. **2 puntos.**
- 9.- Ofrecen la posibilidad de elegir opciones sin sal. **2 puntos.**

Para comprobar el cumplimiento de estos 10 criterios se deberá aportar la información correspondiente.

3.- Cláusulas de carácter social. Hasta 10 puntos.

Medidas para la conciliación de la vida laboral, personal y familiar. Si la empresa presenta un compromiso firmado entre los representantes de los trabajadores y representantes de la empresa, en su caso, en el que conste (Ver Anexo I):

- a) Que la empresa va realizar alguna formación interna del personal en materias relacionadas con el objeto del contrato.
- b) Que dicha formación se impartirá como mínimo a un 10% de la plantilla afecta a la ejecución del contrato.
- c) Que cualquier formación impartida al personal afecto a la ejecución del contrato se realizará íntegramente en horario laboral o en caso contrario se compensará con tiempo de descanso equivalente.

Se asignarán 10 puntos, en caso contrario 0 puntos.

El cumplimiento por parte de la empresa adjudicataria de este compromiso, en fase de ejecución del contrato, se acreditará mediante la presentación de una relación en la que constará:

- Los cursos realizados en el que se indicará horarios.
- Número de asistentes a cada curso.

La relación deberá estar firmada por los representantes de los trabajadores.

La acreditación deberá presentarse 30 días antes de la finalización del contrato.

LOTE 2 Cafetería del hospital García Orcoyen de Estella (HGOE).

1.- Oferta económica: hasta un máximo de 70 puntos:

Se otorgarán 70 puntos al licitador que oferte la cantidad **más alta** por el concepto Canon (Oferta X). El resto de ofertas se minorarán proporcionalmente, según la fórmula:

$$\text{Puntos Oferta X} = \frac{\text{Oferta X} - C}{\text{Oferta más alta} - C} \times 70$$

Siendo:

Oferta X: Importe ofertado para el canon.

C: Canon establecido en el apartado 2 "Retribuciones" del Cuadro de Características para el Lote 2.

Oferta más alta: El mayor valor de las ofertas X presentadas.

2.- Oferta menús: hasta un máximo de 20 puntos:

- Oferta de menús propuestos por la empresa (comida y cena), con todas sus opciones diarias, y para un periodo de al menos quince días, indicando características de los mismos (ingredientes, gramajes de producto emplatado, sistema de cocinado). Se valora con un máximo de **20 puntos**.

Si el menú presentado para las dos semanas cumple el criterio le asignamos los puntos indicados en cada apartado. En caso contrario 0 puntos. El criterio debe cumplirse en la comida y en la cena.

- 1.- Ofrecen todos los días un plato de ensalada o verduras entre las alternativas de primer plato. **3 puntos**.
- 2.- Ofrecen la mitad de la oferta de segundos platos a base de pescado o carnes magras (pollo, pavo, conejo). **2 puntos**.
- 3.- Ofrecen en los postres todos los días fruta fresca entre las opciones. **3 puntos**.
- 4.- Incluyen en la oferta de postres lácteos las variedades de bajo contenido en grasa (desnatados). **2 puntos**.
- 5.- Incluyen algún producto integral en el menú (pan, arroz, pasta). **2 puntos**.
- 6.- Ofrecen aceite de oliva como aliño en cualquiera de sus variedades. **2 puntos**.
- 7.- Utilizan para cocinar aceite de oliva o de girasol alto oleico. **2 puntos**.
- 8.- Utilizan técnicas culinarias que no requieran un aporte elevado de grasa, como por ejemplo cocciones al vapor, a la parrilla, a la plancha, al horno, salteado etc. **2 puntos**.
- 9.- Ofrecen la posibilidad de elegir opciones sin sal. **2 puntos**.

Para comprobar el cumplimiento de estos 10 criterios se deberá aportar la información correspondiente.

3.- Cláusulas de carácter social. Hasta 10 puntos.

Medidas para la conciliación de la vida laboral, personal y familiar. Si la empresa presenta un compromiso firmado entre los representantes de los trabajadores y representantes de la empresa, en su caso, en el que conste (Ver Anexo I):

- a) Que la empresa va realizar alguna formación interna del personal en materias relacionadas con el objeto del contrato.
- b) Que dicha formación se impartirá como mínimo a un 10% de la plantilla afecta a la ejecución del contrato.
- c) Que cualquier formación impartida al personal afecto a la ejecución del contrato se realizará íntegramente en horario laboral o en caso contrario se compensará con tiempo de descanso equivalente.

Se asignarán 10 puntos, en caso contrario 0 puntos.

El cumplimiento por parte de la empresa adjudicataria de este compromiso, en fase de ejecución del contrato, se acreditará mediante la presentación de una relación en la que constará:

-Los cursos realizados en el que se indicará horarios.

-Número de asistentes a cada curso.

La relación deberá estar firmada por los representantes de los trabajadores.

La acreditación deberá presentarse 30 días antes de la finalización del contrato.

10.2. Puntuación mínima para continuar el proceso:

LOTE 1

SI: ☒ 15 puntos en la suma de puntos de los criterios no cuantificables mediante fórmulas.
10 puntos en la oferta de menús.

No: ☐

LOTE 2

SI: ☒ 8 puntos en la oferta de menús.

No: ☐

10.3. Porcentaje de presunción de ofertas anormalmente bajas

SI: ☒ LOTE 1 Se presumirá oferta anormalmente baja, aquella cuyo importe total anual de la oferta obtenido como el sumatorio de los precios unitarios ofertados para desayuno, comida, cena y los de los aperitivos de donantes respectivamente, por las cantidades estimadas de cada uno de ellos que figuran en el modelo de propuesta económica Anexo I sea inferior al 20% del presupuesto del contrato, sin IVA establecido en el apartado 2.2 del Cuadro de características, para el Lote 1.

No: ☒ LOTE 2

11. MESA DE CONTRATACIÓN

SI: ☒ NO: ☐

- MIEMBROS DE LA MESA DE CONTRATACIÓN:

Presidente:

- Titular: Doña Ina Redrado Laraña, Jefa del Servicio de Aprovisionamiento y SSGG del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.
- Suplente: Don Juan Jesús Guitarte Goñi, Subdirector de Aprovisionamiento, Infraestructuras y SSGG del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.
- Suplente: Doña Marisa García Mayayo, Directora de Gestión Económica y SSGG del Servicio Navarro de Salud–Osasunbidea

Vocales:

- Titular: Doña Pilar Colom Beltrán, Interventora Delegada en el Departamento de Salud.
- Suplente 1: Doña Camino Tellechea Erro, Interventora Delegada en el Departamento de Salud.
- Suplente 2: Doña Helena Rabal Etxeberria, Interventora Delegada en el Departamento de Salud.
- Titular: Don Enrique Echavarren Zozaya, Jefe de Servicio de Administración y SSGG del CHN.
- Suplente: Don Iñaki Oficialdegui Ganuzas, Jefe de Sección de SSGG del CHN.
- Titular: Luis Sagasti Sainz, Jefe de Servicio de Gestión Económica y SSGG del HGOE
- Suplente: José Javier Iñigo Erdozain, Jefe de Sección de SSGG y Mantenimiento del HGOE.
- Titular: Doña Teresa Padilla Gómez-Guillamón, Jefa de Sección de Aprovisionamiento y SSGG del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.
- Suplente: Doña Marisol Pérez de Landazábal Martín, DUE del Servicio de Aprovisionamiento y SSGG del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.

Vocal Secretaria:

- Titular: Don Rubén Pérez Goñi, Técnico de Administración Pública (Rama Jurídica) del Servicio de Régimen Jurídico.
- Suplente 1: Don José María Ayerra Lazcano, Jefe de Sección de Asistencia Jurídica en las Relaciones con la Ciudadanía.
- Suplente 2: Doña Marta Beamonte Arejula, Jefa de Sección de Asistencia Jurídica a la Gestión de los Recursos.

12. APERTURA PÚBLICA DE LAS PROPOSICIONES: Se publicará en el Portal de Contratación.

13. DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA ADJUDICACIÓN

Además de la indicada en la cláusula 13 del Pliego, la correspondiente a otros requisitos de capacidad:

SI: ☐

NO: ☒

14. ADJUDICACIÓN

Plazo máximo de adjudicación: 1 mes desde el acto de apertura pública.

15. DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA FORMALIZACIÓN ADEMÁS DE LA INDICADA EN LA CLÁUSULA 15 DEL PLIEGO

15.1 Garantía definitiva:

LOTE 1

SI: ☒ 4 % del importe anual de adjudicación de la parte correspondiente a la alimentación del personal de guardia y personal autorizado por el centro.

NO: ☐

LOTE 2

SI: ☒ 2.500 euros.

NO: ☐

15.2 Otros documentos: Original o fotocopia de la póliza y del último recibo del seguro de responsabilidad civil que acredite estar al corriente de pago de una póliza de Responsabilidad Civil General con un límite mínimo de:

Lote 1 3.000.000€

Lote 2 300.000 €

Incluirá las siguientes coberturas.

- Explotación, incluyendo la actividad desarrollada en locales de terceros, particularmente en los del SNS-O.
- Patronal (sublímite mínimo por víctima de 300.000 € para el lote 1 y 30.000€ para el lote 2).
- Productos entregados o servicios prestados.
- Daños causados a los objetos confiados con un sublímite mínimo de 150.000 € para el lote 1 y 15.000 € para el lote 2.

Esta póliza deberá estar vigente durante toda la duración del contrato.

16. PLAZO PARA LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO: 15 días desde la finalización del plazo de suspensión.

17. EJECUCIÓN

17.1 El contrato se halla sujeto al cumplimiento de las condiciones establecidas por el último convenio colectivo sectorial del ámbito más inferior existente en el sector que corresponda.

Plantilla mínima y jornadas garantizadas

a) El contratista deberá contar durante toda la ejecución del contrato, como mínimo, para cada uno de los lotes, con una plantilla equivalente al personal con contrato indefinido que aparecen en el listado del personal a subrogar de esta licitación y garantizará que las jornadas de los trabajadores cubran la totalidad del servicio.

b) Se acreditará mediante la presentación mensual, de una relación nominal indicando el puesto y jornada de trabajo y acreditación de su cotización a la Seguridad Social durante la vigencia del contrato.

c) La empresa adjudicataria tiene la obligación de garantizar las sustituciones de las ausencias que se pudieran producir.

17.2 Condiciones especiales de ejecución: SI: ☒

a) La empresa que resulte adjudicataria, en las nuevas contrataciones, por bajas y sustituciones que se produzcan durante la ejecución del contrato, deberá incorporar al menos 3 personas (en el caso del lote 1) y de 1 persona (en el caso del lote 2) desempleadas inscritas en las oficinas de empleo, pertenecientes a

alguno de los siguientes colectivos con riesgo de exclusión social.

Perceptores de renta garantizada o similar.

Mujeres víctimas de violencia de género.

Personas desempleadas de larga duración.

El cumplimiento por parte de la empresa adjudicataria de este compromiso se acreditará mediante la presentación de los correspondientes contratos de trabajo, junto con otra documentación, en el caso de que el contrato presentado no sea suficiente, que acredite la pertenencia a los citados colectivos, tales como certificado emitido por el Departamento de Derechos Sociales, informe de la Agencia de Empleo correspondiente, documento acreditativo de bonificación etc... Todo ello sin perjuicio del cumplimiento de la normativa sobre protección de datos vigente.

La acreditación deberá realizarse 30 días antes de la finalización del contrato.

En el supuesto de que no existan personas desempleadas inscritas en las oficinas de empleo, interesadas y/o cualificadas para el trabajo en cuestión, pertenecientes a los colectivos con riesgo de exclusión social indicados, la empresa adjudicataria deberá comunicar el hecho a la unidad gestora facilitando a la misma la información que le sea requerida para realizar las comprobaciones que sean necesarias.

b) La empresa adjudicataria deberá colaborar en el cumplimiento del "Plan de ahorro y eficiencia energética en los edificios del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea" en los aspectos que afecten al contrato como son:

- El tiempo de apertura de las ventanas para la ventilación no será superior a 10 minutos.
- Una vez terminada la limpieza de una estancia, si esta se encuentra vacía deberán quedar todas las luces apagadas.
- Se dará prioridad a la utilización de la iluminación natural, encendiendo sólo las luces que sean estrictamente necesarias.
- Se asegurará el cierre de los grifos una vez finalizado su uso y se avisará al personal de Mantenimiento en caso de fuga.
- La vestimenta será adecuada a la estación y al trabajo que se realiza.

17.3 Régimen económico del contrato:

17.3.1 Abono del canon e importe de las inversiones.

El pago del canon anual fijado para la presente concesión en cada uno de los lotes, se realizará mediante cartas de pago, facilitadas por el centro correspondiente, que se abonarán mensualmente en cualquier entidad bancaria para su ingreso en la cuenta de recaudación del Gobierno de Navarra, y cuyo resguardo deberá presentarse en el Servicio de Administración y Servicios Generales en el caso del Lote 1 y en el Servicio de Gestión Económica y Servicios Generales del Área de Salud de Estella-Lizarra, en el caso del Lote 2.

Inversiones Lote 1

Se destinará un importe anual de 280.000 euros (o el establecido en la oferta del concesionario) a mejorar las instalaciones, renovación o incorporación de equipamiento en la cocina y cafetería, que al término del contrato pasarán a ser propiedad del hospital.

Si a la finalización del año, las inversiones realizadas, no han llegado a los 280.000 euros (o cantidad establecida en la oferta del concesionario), la diferencia se descontará de la última factura relativa a la alimentación del personal de guardia y personal autorizado por el centro del año, salvo que, por acuerdo entre las partes, se estableciera que la diferencia incrementará la inversión del año siguiente.

Con una antelación de un mes, previa a la finalización del contrato, deberán haberse efectuado todas las inversiones.

Estas inversiones se acordarán conjuntamente entre el proveedor y el responsable competente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, debiendo ser aprobadas por esta última.

Un mes antes de la finalización del contrato, si no se han realizado inversiones por las cantidades estipuladas, la diferencia se descontará de la última factura relativa a la alimentación del personal de guardia y personal autorizado por el centro, en el caso de que finalmente todavía hubiese un saldo pendiente, este pasará a canon, que deberá ser ingresado dentro de los cinco días anteriores a la finalización del contrato.

Inversiones Lote 2

Se destinará un importe de inversión mínimo para toda la duración del contrato 25.000 euros, estimando un reparto anual de 5.000 euros para mejora de las instalaciones, renovación o incorporación de equipamiento en la cocina y cafetería, que al término del contrato pasarán a ser propiedad del hospital.

Si a la finalización de cada uno de los años del contrato, las inversiones realizadas, no han llegado a los 5.000 euros, la diferencia incrementará la inversión del año siguiente.

Estas inversiones se acordarán conjuntamente entre el proveedor y el responsable competente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, debiendo ser aprobadas por esta última.

Con una antelación de un mes previa a la finalización del contrato, deberán haberse efectuado todas las inversiones, en caso contrario, el saldo pendiente pasará a canon. La citada cantidad, en su caso, deberá ingresarse dentro de los 5 días anteriores a la finalización del contrato.

17.3.2 Abono del precio del contrato

Lote 1. Servicio de alimentación del personal de guardia y personal autorizado por el centro

Los importes del servicio se calcularán de la siguiente manera:

Sumatorio de los precio de adjudicación unitario, sin IVA, 2 decimales * nº unidades (desayuno, comida, cena, aperitivos) = Importe, sin IVA, redondeado a 2 decimales.

El pago de la asistencia se realizará mediante facturas expedidas mensualmente, de acuerdo con las instrucciones dadas por el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, según la oferta presentada y se abonará, una vez conformada la factura por el responsable del CHN, a través del Departamento de Hacienda y Política Financiera, mediante transferencia bancaria a la cuenta del adjudicatario.

En caso de producirse lo previsto en el penúltimo párrafo de la cláusula 17.1 "Condiciones generales de ejecución", el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea tiene la facultad, con independencia de cualquier otra medida prevista en estos Pliegos o en la normativa de contratación pública, de descontar de cada factura el importe de los servicios que haya tenido que contratar para salvaguardar las condiciones higiénico-sanitarias de los centros.

Igualmente, el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, se reserva la facultad de descontar de cada factura las penalizaciones que, al amparo del presente Pliego, se impongan en el periodo facturado por anomalías en la prestación del servicio.

17.4 Revisión de precios:

SI: ☐ Fórmula o índice:

NO: ☒

17.5 Penalidades: además de las establecidas en la cláusula 17.5.2 del Pliego para incumplimiento de plazos y para otros incumplimientos

Otras Faltas:

- a) Faltas leves específicas. Se consideran así, aquellas que afectando desfavorablemente al funcionamiento y eficiencia del contrato, no sean debidas a actuación realizada maliciosamente, ni lleven unido un deterioro en las instalaciones, el equipamiento o en las condiciones higiénico-sanitarias de alguno de los centros objeto del contrato.
 - La falta de higiene en las instalaciones o en los procedimientos.
 - La negligencia o descuido en el cumplimiento de las obligaciones objeto del contrato.
 - En general, la falta de puntualidad o el incumplimiento de sus deberes por negligencia o descuido excusable.
 - El incumplimiento de cualquier obligación de las establecidas en este pliego o en sus prescripciones técnicas que no esté calificado con mayor gravedad en este pliego.
- b) Faltas graves específicas. Se considerarán faltas graves aquellas que como consecuencia de realización deficiente de los distintos trabajos exigidos o de las prestaciones y exigencias contractuales, puedan ocasionar deterioro en las condiciones higiénico-sanitarias de alguno de los centros objeto del contrato.
 - El incumplimiento de los horarios.
 - La falta de suministro de los productos necesarios para la ejecución del contrato.
 - No reparar los daños producidos en los bienes del centro o de los usuarios como consecuencia

de la ejecución del contrato.

- Existencia de tres incumplimientos leves en el mismo año.

c) Faltas muy graves específicas. Serán faltas muy graves aquellas actuaciones que revistan una infracción de condiciones de especial relevancia u obedezcan a una actuación maliciosa del contratista o pongan en riesgo la prestación de los servicios sanitarios a la población.

- El fraude económico al Servicio Navarro de salud-Osasunbidea, mediante certificaciones o facturas no acordes con la realidad, o a través de cualquier medio, sin que sea necesaria la existencia de dolo.
- La notoria falta de rendimiento, la prestación incorrecta y defectuosa del contrato, tanto en su calidad como en la cantidad.
- La negativa infundada a realizar las prestaciones propias del contrato, siempre que ésta sea una actitud directamente imputable al adjudicatario o a sus directivos responsables o empleados.
- Cualquier conducta constitutiva de delito, especialmente, coacciones y robo en las instalaciones.
- La actitud deliberada de permitir el deterioro de un elemento o instalación.
- La falsedad en los informes.
- El abandono de las prestaciones del contrato por cualquiera de sus trabajadores.
- La acumulación o reiteración de tres faltas graves cometidas en el transcurso de un año.
- El incumplimiento del compromiso, adquirido en la oferta, de incorporación de personas desempleadas que pertenezcan cualquiera de los colectivos en riesgo de exclusión de los señalados.

17.5.2. Sanciones por incumplimiento de plazos distintas a las previstas en la cláusula 17.5.3 del Pliego.

SI: ☐ Penalidad diaria:

NO: ☒

17.6. Ficheros de datos a usar por adjudicatario: SI: ☐ NO: ☒

17.7. Información sobre subrogación de trabajadores:

La contratación se encuentra sometida, en las condiciones previstas en el artículo 67 de la Ley Foral 2/2018 de 13 de abril de Contratos Públicos, a la subrogación de todos los trabajadores que, a pesar de pertenecer a otra empresa, vengán realizando la actividad objeto del contrato.

El contratista deberá responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aun en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a este último. En este caso, la Administración, una vez acreditada la falta de pago de los citados salarios, procederá a la retención de las cantidades debidas al contratista para garantizar el pago de los citados salarios, y a la no devolución de la garantía definitiva en tanto no se acredite el abono de éstos.

Listado de personal a subrogar (Ver listado de anexos)

17.8. Reversión.

Durante un período de dos meses, anterior a la reversión de las obras, instalaciones y equipamiento objeto de la concesión, el personal competente del centro correspondiente adoptará las disposiciones encaminadas a que la entrega de los bienes se produzca en las condiciones convenidas.

18. MODIFICACIÓN

Causas específicas: SI: ☐ NO: ☒

19. SUBCONTRATACIÓN Y CESIÓN

Admisión de la subcontratación de las accesorias:

SI: ☒ NO: ☐

Admisión de la cesión

SI: ☒ NO: ☐

20. CAUSAS DE RESOLUCIÓN E INVALIDEZCausas específicas: SI: ☐ NO: ☒.**21. PLAZO DE GARANTÍA**SI: ☐NO: ☒ Por la naturaleza del contrato**22. RELACIÓN DE ANEXOS:**

22.- RELACIÓN DE ANEXOS:		Dónde se encuentra	Dónde debe presentarse
Anexo I	Propuesta criterios cuantificables mediante fórmula.	En Pliego regulador.	En Sobre C
Anexo II	Hoja resumen datos de la licitadora.	En Pliego regulador.	En Sobre A
Anexo III	Instrucciones para rellenar el DEUC.	En Pliego regulador.	En Sobre A
Anexo IV	Instrucciones para constituir la garantía.	En Pliego regulador.	
Anexo V	Prescripciones técnicas.	En Pliego regulador.	
Anexo VI	LOTE 2 Organización del servicio.	En Pliego regulador.	En sobre B

INFORMACIÓN ADICIONAL PUBLICADA EN EL PORTAL DE CONTRATACIÓN

Personal a subrogar Complejo Hospitalario de Navarra.

Personal a subrogar Hospital García Orcoyen de Estella

Expendedoras Complejo Hospitalario de Navarra

Estudio de viabilidad cafeterías del Complejo Hospitalario de Navarra

Estudio de viabilidad cafetería Hospital García Orcoyen de Estella

PLIEGOS REGULADORES DE LOS CONTRATOS DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DEL SERVICIO NAVARRO DE SALUD. Lotes 1 y 2.

1. OBJETO DEL CONTRATO

A) Objeto

El contrato que se rige por el presente pliego regulador tiene por objeto el previsto en el apartado 1.1) del Cuadro de Características del Contrato (en adelante, Cuadro de Características).

El código CPV que corresponde a dicho contrato es el referido en el apartado 1.2 del Cuadro de Características.

Si el contrato está dividido en lotes, los licitadores podrán optar a ellos de acuerdo con lo que se establezca en el apartado 1.3 del Cuadro de Características, indicando, en su caso, para cada uno, el CPV correspondiente.

Si el contrato está dividido en lotes, los licitadores que opten a cualquiera de ellos deberán optar a todos los suministros que componen cada lote.

En caso de que se admitan o exijan variantes, sólo podrán efectuarse sobre los elementos y en las condiciones que se señalen en el apartado 1.4 del Cuadro de Características.

En caso de que se admita oferta integradora, sólo podrá efectuarse conforme a lo previsto en el apartado 1.5 del Cuadro de Características.

B) Reserva

La participación en este procedimiento de contratación o para licitar a alguno/s de los lotes indicados está reservada a las entidades establecidas en el apartado 1.6) del Cuadro de Características cuando así se indique en el mismo, al amparo del artículo 36 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos (en adelante, LFCP).

2. VALOR ESTIMADO Y RETRIBUCIONES

Lo consideradas en el apartado 2 del Cuadro de Características.

El valor estimado para la totalidad del contrato, incluye el valor estimado de cada uno de los lotes. El valor estimado se ha obtenido de acuerdo con el artículo 42 de la LFCP.

2.1. Precio máximo de licitación.

El precio máximo que ha de servir de base a la licitación (IVA excluido) asciende a la cantidad prevista en el apartado 2.1 del Cuadro de Características. En el supuesto de que el objeto del contrato se divida en lotes, se estará al importe señalado para cada lote en dicho apartado.

En dicho precio máximo han de entenderse incluidos todos los factores de valoración, gastos que el adjudicatario deba realizar para el normal cumplimiento de la prestación contratada, así como los tributos, de cualquier índole, que sean de aplicación según las disposiciones vigentes, excluido el impuesto sobre el Valor Añadido.

Las proposiciones que superen dicho precio máximo serán desechadas.

2.2. Presupuesto del contrato

El presupuesto anual del contrato (IVA incluido) asciende a la cantidad prevista en el apartado 2.2 del Cuadro de Características. En el supuesto de que el objeto del contrato se divida en lotes, se estará al importe señalado para cada lote en dicho apartado.

Cuando el contrato esté financiado por alguna otra entidad, pública o privada, se recogerá en el apartado 2.2.1 del Cuadro de Características dicha circunstancia.

2.3. Valor estimado del contrato

El valor estimado del contrato, incluye cualquier forma de opción eventual, el importe de las modificaciones del contrato y, en su caso, las primas o pagos a los candidatos o licitadores, asciende a la cantidad expresada en el apartado 2 del Cuadro de Características.

3. DURACIÓN

El contrato comenzará al día siguiente de su formalización y tendrá la duración indicada en el apartado 3.1 del Cuadro de Características, pudiendo ser prorrogado, si así se indica en dicho apartado, por los períodos que se establezcan, de mutuo acuerdo entre las partes, hasta la fecha señalada en el mismo.

El plazo máximo de ejecución del contrato será el fijado en el apartado 3.2 del Cuadro de Características (o el menor que resulte de la adjudicación del contrato de acuerdo con la oferta presentada por el adjudicatario).

No obstante lo establecido en los apartados anteriores, en los contratos de servicios de prestación sucesiva, cuando al vencimiento del contrato no se hubiera formalizado el nuevo contrato que garantice la continuidad de la prestación a realizar por la contratista como consecuencia de incidencias resultantes de acontecimientos imprevisibles para el órgano de contratación producidas en el procedimiento de adjudicación y existan razones de interés público para no interrumpir la prestación, se podrá prorrogar el contrato originario hasta que comience la ejecución del nuevo contrato y en todo caso por un periodo máximo de nueve meses, sin modificar las restantes condiciones del contrato, siempre que el anuncio de licitación del nuevo contrato se haya publicado con una antelación mínima de tres meses respecto de la fecha de finalización del contrato originario. En este supuesto, la prorrogación tendrá carácter obligatorio para el contratista.

II. ÓRGANO CONTRATANTE Y CAPACIDAD DE LOS LICITADORES

4. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA DEL CONTRATO

El órgano de contratación y la unidad gestora del contrato son los señalados en los apartados 4.1 y 4.2 del Cuadro de Características.

5. CAPACIDAD PARA CONTRATAR

5.1. Aptitud y capacidad

Podrán contratar con el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica o financiera y técnica o profesional y no estén incurso en alguna de las causas de exclusión para contratar establecidas en el artículo 22 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos (en adelante LFCP).

Si hubiera participado en la elaboración de las especificaciones técnicas o de los documentos preparatorios del contrato alguna o algunas empresas, por sí o mediante unión temporal de empresarios, se comunicará a través del Portal de Contratación cuál ha sido la participación de dichas empresas y la misma información a que tuvieron acceso quienes participaron.

5.2. Licitadores en participación

El Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea podrá contratar con licitadores que participen conjuntamente, que quedarán obligados solidariamente, sin perjuicio de la existencia de poderes mancomunados que puedan otorgar las empresas para cobros y pagos de cuantía significativa.

También podrá contratar con Uniones Temporales de Empresas, sin que sea necesaria la constitución en escritura pública hasta que se haya efectuado la adjudicación del contrato a su favor.

6. SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL

Los requisitos mínimos de solvencia que se exigen para la celebración del contrato son los que se especifican en los apartados 6.1.a y 6.2.a del Cuadro de Características.

III. PARTICIPACIÓN EN LA LICITACIÓN

7. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

7.1. Cuestiones generales

Cada licitador no podrá presentar más de una oferta, salvo en el caso de que se admitan o exijan variantes o se admita la posibilidad de presentar ofertas integradoras. Tampoco podrá suscribir ninguna oferta en participación conjunta con otros licitadores si lo ha hecho individualmente, ni figurar en más de una de esas agrupaciones. La infracción de ello, así como la presentación simultánea de ofertas por parte de empresas vinculadas dará lugar a la inadmisión de todas las ofertas suscritas.

La presentación de proposiciones supone la aceptación incondicional por el licitador del contenido de la totalidad de las cláusulas o condiciones previstas en los pliegos que rigen el contrato, sin salvedad o reserva alguna, así como la declaración responsable de la exactitud de todos los datos presentados y de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para la contratación de que se trata.

Los interesados podrán solicitar las aclaraciones sobre el contenido del contrato que estimen pertinentes que serán contestadas en el plazo de tres días, hasta 6 días naturales antes de la fecha límite de presentación de ofertas, siempre que se hayan solicitado hasta 9 días naturales antes del último día de presentación de ofertas. Las solicitudes y las respuestas se efectuarán de conformidad con lo previsto en el apartado siguiente.

7.2. Lugar y plazo de presentación

La licitación se tramitará exclusivamente de forma electrónica ajustándose a lo previsto en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, el Decreto Foral 236/2007, de 5 de noviembre, por el que se regula la Junta de Contratación Pública y los Procedimientos y Registros a su cargo en concordancia con lo previsto en la Ley Foral 11/2007, de 4 de abril, para la Implantación de la Administración Electrónica en la Administración de la Comunidad Foral de Navarra.

Los documentos que conforman la oferta deberán presentarse exclusivamente a través de la plataforma electrónica que estará disponible en el anuncio de licitación del Portal de Contratación de Navarra, al que se accede a través de la dirección indicada en el apartado 7.1 del Cuadro de Características, de acuerdo con lo establecido en los párrafos siguientes:

Todas las comunicaciones y resto de actuaciones de trámites que procedan con los interesados, se efectuarán a través de la citada Plataforma.

El plazo de presentación de las ofertas será el indicado en el apartado 7.2 del Cuadro de Características.

El anuncio ofrecerá acceso sin restricción, directo y completo a los Pliegos reguladores de la contratación.

Problemas técnicos en la presentación de la oferta:

El desconocimiento de la empresa licitadora o cualquiera de los problemas técnicos ajenos a la Plataforma enumerados en el documento "Errores técnicos más frecuentes" no justificarán la extemporaneidad o la presentación de ofertas por otros medios distintos al establecido y conllevarán la exclusión. En el momento que la empresa licitadora cierre su oferta, se generará el resumen criptográfico de su contenido, quedando como constancia de la oferta. En el caso de que un licitador tenga problemas en la presentación de su oferta en la plataforma, si la huella es remitida al órgano de contratación por correo electrónico a la dirección de contacto establecida en el Portal de Contratación dentro del plazo de presentación de ofertas, se dispondrá de un plazo de 24 horas para la recepción de la oferta completa y para considerar completada la presentación.

Sin cumplir tales requisitos no será admitida la solicitud de participación en el caso de que se recibiera fuera del plazo fijado en el anuncio de licitación.

Si al proceder a la apertura de los sobres se detecta una presentación fuera de plazo sobre la cual se ha recibido una huella, ésta se validará, si la huella coincide y la fecha de recepción está dentro de las 24 horas extendidas, 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 nunca 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 verificará 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.

7.3. Plazo de vigencia de las ofertas

El plazo de vigencia de las ofertas de los licitadores será el que se indique en el apartado 7.3 del Cuadro de Características. En el caso de que no se indique, dicho plazo será de 3 meses.

7.4. Documentos y datos de los licitadores de carácter confidencial.

Los licitadores deberán indicar qué documentos o partes de los mismos o datos incluidos en sus ofertas, por formar parte de su estrategia empresarial, consideran confidenciales, sin que puedan extender la declaración de confidencialidad a toda su propuesta.

La condición de confidencialidad debe reflejarse claramente en el propio documento al que se atribuya tal condición, indicando expresamente los motivos que justifican esa consideración.

8. 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 donde la empresa licitadora puede descargar una aplicación de escritorio que le permite la preparación y presentación de ofertas mediante sobre digital.

Las ofertas son cifradas en el escritorio de licitador utilizando mecanismos estándares de cifrado, y una vez presentadas, 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.

El tamaño máximo 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. La plataforma no establece límite alguno en el número de archivos que se pueden adjuntar a una oferta.

Los formatos admitidos por la plataforma para los documentos que se anexan en la presentación de la oferta son los siguientes: 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.

Con independencia de la persona que realice el envío de la oferta, la oferta electrónica deberá estar firmada por la persona con poder bastante para contratar en nombre y representación de la empresa o entidad. Se ofrecen, por tanto, dos posibilidades:

.- Bien se firma toda la oferta, de forma electrónica, con el certificado de la/s persona/s apoderada/s de la empresa o entidad, hecho que daría validez a la información económica introducida en los formularios de la aplicación.

.- Bien se firma la oferta con un certificado de una persona legal válida (certificado válido de una persona física o jurídica representante), y se adjuntan los documentos electrónicos de la oferta firmados por el/los apoderado/s.

Las propuestas de las entidades licitadoras se presentarán de acuerdo con la estructura establecida para esta oferta en la plataforma de licitación electrónica y contendrá dos o tres sobres, identificados como:

Sobre A- "Documentación administrativa".

Sobre B- "Proposición relativa a criterios no cuantificables mediante fórmulas".

Sobre C- "Proposición relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas".

Si no se utilizaran criterios de adjudicación no cuantificables mediante fórmulas el Sobre C pasaría a ser el **Sobre BC "Proposición relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas".**

Quedarán excluidas del procedimiento aquellas propuestas que incluyan en el Sobre A o B documentación que, de acuerdo con lo establecido en el pliego, corresponda incluir en el Sobre C o en el Sobre BC.

Toda la documentación deberá presentarse en castellano o traducida de forma oficial al castellano.

Cada uno de los sobres contendrá los siguientes documentos:

SOBRE A "DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA"

a) Hoja resumen de datos del licitador a efectos de notificación, en la que conste la identificación de la persona individual, empresario o licitadores en participación y una dirección de correo electrónico en la que efectuar las notificaciones relacionadas con cualquier fase del procedimiento, y a efectos de la reclamación en materia de contratación pública, y persona de contacto, conforme al modelo que figura como anexo a este pliego (ver relación de anexos).

b) Declaración responsable del licitador conforme al formulario del documento europeo único de contratación (DEUC) vigente, cumplimentado y firmado por persona debidamente apoderada. Las instrucciones para su cumplimentación se recogen en documento anexo a este pliego (ver relación de anexos).

c) Documento de participación conjunta o de compromiso de constituirse en UTE: Si la proposición es suscrita por licitadores que participen conjuntamente, se incorporará un documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, se indique el porcentaje de participación que corresponde a cada uno y se designe una representación o apoderamiento 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 la citada representación.

Cuando se prevea la constitución de una unión de empresas de carácter temporal, se aportará el compromiso de constituirla en caso de resultar adjudicatarios

d) Resguardo de haber constituido garantía provisional, en el caso de que, excepcionalmente en función de la naturaleza y cuantía del contrato, lo haya dispuesto el apartado 8.1.a) del Cuadro de Características. En estos casos, tal garantía se constituirá en la forma prevista en la cláusula 15 de este pliego.

e) Las empresas extranjeras presentarán declaración de someterse a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponderle.

f) Otros documentos que, en su caso, se indiquen en el citado apartado 8.1.b) del Cuadro de Características.

SOBRE B "PROPOSICIÓN RELATIVA A CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS":

En este sobre se adjuntará toda la documentación de índole técnica que aporte el licitador (excepto la proposición económica y, en su caso, otra que vaya a ser valorada aplicando fórmulas objetivas), incluyendo aquellos aspectos previstos en el apartado 8.2 del Cuadro de Características.

En ningún caso se incluirán en este sobre documentos que contengan información sobre criterios que proceda valorar con fórmulas objetivas, excluyéndose a quienes lo hicieran. En caso de presentarse catálogos u otros documentos que contengan información relativa a criterios no cuantificables y criterios cuantificables mediante fórmulas, deberá introducirse en este sobre, si fuera posible, solo la parte que sea precisa para valorar los criterios no cuantificables mediante fórmulas. En otro caso, deberá eliminarse o tacharse la información relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas.

Para el caso de que se prevea la posibilidad u obligación de presentar variantes y/o mejoras en el apartado 1.4 del Cuadro de Características, las que se propongan deberán tener relación directa con el objeto del contrato, debiendo respetar las condiciones establecidas en el citado apartado. Estas variantes y/o mejoras, en el supuesto de ser aceptadas expresamente por el órgano de contratación en el acuerdo de adjudicación, formarán parte del contrato.

SOBRE C "PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y DEMÁS CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS":

En este sobre se incluirá la oferta económica, que habrá de presentarse conforme al modelo que figura como anexo (ver relación de anexos), y la oferta que se presente en relación con los criterios a valorar mediante fórmulas objetivas.

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 más los costes de Seguridad Social.

En la oferta que realice el contratista se entenderá excluido el IVA, salvo que la prestación esté exenta de dicho impuesto lo que se indicará en el apartado 2.4 del Cuadro de Características.

No se aceptarán aquellas proposiciones que tengan omisiones, errores o tachaduras que impidan conocer, claramente, lo que la Administración estime fundamental para considerar la oferta. Respecto

de las cantidades recogidas en esta proposición prevalecerán las cantidades expresadas en letra respecto de las expresadas en cifras. Deberá estar firmada por el licitador o persona que lo represente.

IV. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN

9. NATURALEZA, PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y FORMA DE TRAMITACIÓN

El contrato tiene naturaleza administrativa, siendo calificado como contrato de concesión de servicios.

El contrato se adjudicará por el procedimiento establecido en el apartado 9.1 del Cuadro de Características.

El expediente se tramitará mediante la forma prevista en el apartado 9.2 del Cuadro de Características.

En el caso de que la tramitación del expediente sea anticipada, la adjudicación queda sometida a la condición de existencia de crédito adecuado y suficiente para financiar las obligaciones derivadas del contrato en el ejercicio correspondiente.

10. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

10.1. Criterios de adjudicación

Para la selección del adjudicatario se tendrán en cuenta los criterios señalados en el apartado 10.1 del Cuadro de Características.

10.2. Puntuación mínima para continuar en el proceso

Si así lo dispone el apartado 10.2 del Cuadro de Características, se establece la puntuación que figura en el mismo como puntuación mínima exigible en el apartado correspondiente a la oferta técnica. Las ofertas que no superen dicha puntuación no serán admitidas, entendiéndose que el licitador no cumple los requisitos mínimos exigibles para la ejecución del contrato.

10.3. Porcentaje para presumir Ofertas anormalmente bajas

Se presumirá que una oferta es anormalmente baja cuando sea inferior al valor indicado en el apartado 10.3 del Cuadro de características respecto del importe máximo de licitación del contrato, conforme a lo establecido en el artículo 98 de la LFCP.

10.4. Criterios de desempate

Si, una vez aplicados todos los criterios precedentes, se produjera empate entre dos o más licitadores, éste se dirimirá a favor de la empresa con un menor porcentaje de trabajadores eventuales, siempre que éste no sea superior al 10 por 100; en su defecto o persistiendo el empate, a favor de la empresa que tenga un mayor porcentaje de trabajadores con discapacidad, siempre que éste no sea inferior al 2 por 100, en su defecto, o persistiendo el empate, a favor de la empresa considerada de inserción de acuerdo con la Ley 44/2007, de 13 de diciembre, para la regulación del régimen de empresas de inserción o la normativa vigente en dicho momento, en su defecto o persistiendo empate, a favor de la empresa que acredite la realización de buenas prácticas en materia de género, en su defecto o persistiendo el empate, el reconocimiento como organización de comercio justo en los contratos que tengan como objeto productos en los que exista alternativa de comercio justo. A tal efecto, la Mesa de Contratación requerirá la documentación pertinente a las empresas afectadas, otorgándoles un plazo de 5 días naturales para su aportación.

A estos efectos, se entenderá que son trabajadores con discapacidad los que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33%.

La realización de buenas prácticas en materia de género se acreditará mediante la presentación del distintivo de "Igualdad en la Empresa" previsto en el artículo 50 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, de Igualdad, desarrollado por Real Decreto 1615/2009, de 26 de octubre, o distintivo, declaración o certificado similar regulado por ley. El órgano de contratación aceptará otros medios de prueba adecuados cuando la empresa de que se trate no tenga acceso a dicho distintivo ni la

posibilidad de obtenerlo en los plazos fijados, siempre que la falta de acceso no sea por causa imputable a la misma y que sirva para demostrar que las buenas prácticas cumplen con las condiciones establecidas en la aludida Ley Orgánica.

En los casos en que tras la aplicación de los criterios anteriores persistiera el empate, éste se resolverá mediante sorteo.

11. MESA DE CONTRATACIÓN

Si así se indica en el apartado 11 del Cuadro de Características, la Mesa de Contratación estará compuesta por las personas allí indicadas, tendrá las funciones y actuará de conformidad con lo señalado en la LFCP, teniendo presentes, en lo referente a convocatoria, sesiones, quórum, funciones de sus miembros, actas, abstención y recusación, etc., lo previsto en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, y en la Ley Foral 11/2019, de 11 de marzo, de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y del Sector Público Institucional Foral.

12. APERTURA DE LAS PROPOSICIONES

12.1. Apertura del sobre A "Documentación administrativa"

La Mesa de Contratación, en acto interno, calificará la documentación contenida en el Sobre A de las proposiciones presentadas en plazo, realizando las actuaciones señaladas en el apartado 1.c) del artículo 51 de la LFCP y, si la documentación aportada fuera incompleta u ofreciese alguna duda, se requerirá al licitador que complete o subsane los certificados y documentos presentados, otorgándole un plazo, de 5 días naturales.

La Mesa de Contratación, de acuerdo con lo establecido en el apartado 1.c) del citado artículo 51, procederá a la admisión de los licitadores que hayan presentado correctamente la documentación de este sobre, o la hayan completado y subsanado conforme a lo señalado en el párrafo anterior.

12.2. Apertura del sobre B "Proposiciones relativa a criterios no cuantificables mediante fórmulas"

Calificada la documentación general, la Mesa de Contratación procederá, en acto interno, a la apertura de los sobres B "Proposición relativa a criterios no cuantificables mediante fórmulas", de las ofertas admitidas y a su valoración.

La Mesa de Contratación podrá solicitar cuantos informes considere precisos y se relacionen con el objeto del contrato.

12.3. Apertura del sobre C "Proposición relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas"

En el día y hora señalados en el anuncio de licitación publicado al efecto en el Portal de Contratación de Navarra con al menos 3 días de antelación, tendrá lugar, en acto interno, la apertura del Sobre C (o del BC si solo hubiera dos sobres).

Una vez realizada la apertura de la documentación se hará pública la puntuación obtenida por cada persona licitadora en la valoración de criterios no cuantificables mediante fórmulas, así como la oferta presentada en los criterios cuantificables mediante fórmulas.

13. DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA ADJUDICACIÓN

El licitador a cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación deberá acreditar la posesión y validez de los documentos que a continuación se exigen en el plazo máximo de 7 días naturales desde que la Mesa de Contratación le notifique tal circunstancia, presentando la siguiente documentación a través de la plataforma de licitación electrónica:

1. Acreditación de la personalidad y representación de la empresa:

1.1. Si la empresa está inscrita en el Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra, de acuerdo con el Decreto Foral 236/2007 de 5 de Noviembre (BON 149, de 30 de noviembre de 2007), por el que se regula la Junta de Contratación Pública y los procedimientos y registros a su

cargo, será suficiente para acreditar la personalidad y representación de la empresa la presentación de copia del certificado expedido por el Registro, junto con una declaración responsable del representante de la empresa en la que se manifieste la vigencia de dicho certificado, pudiendo obtener toda la información al respecto en la siguiente dirección: <https://licitadores.tracasa.es/>.

Si la empresa está inscrita en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público a que se refiere el artículo 96.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, será suficiente para acreditar la personalidad y representación de la empresa la certificación del órgano encargado de dicho Registro.

1.2. Si la empresa no está inscrita en ninguno de los Registros a que se refiere el subapartado precedente, habrá de acreditar su personalidad y representación a través de los siguientes medios:

1.2.1. Si los licitadores son **personas jurídicas**, será obligatoria la presentación de:

a) Escritura de constitución o, en su caso, de modificación, inscritas en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuere exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la acreditación de la capacidad de obrar se realizará mediante la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acto fundacional, en el que consten las normas por las que se regula su actividad, inscritos en su caso en el correspondiente Registro oficial.

b) Poder notarial, inscrito en el Registro Mercantil si ello fuera obligatorio, a favor de la persona que hubiere firmado la proposición en nombre del licitador, así como D.N.I., o documento que reglamentariamente le sustituya, de la persona apoderada.

1.2.2. Si los licitadores son **personas naturales**, será obligatoria la presentación del D.N.I. o del documento que reglamentariamente le sustituya.

1.3. Si varios licitadores se presentan en participación conjunta, será obligatoria la acreditación respecto de cada uno de ellos de su personalidad y representación conforme a lo señalado en los apartados 1.1 y 1.2 precedentes.

1.4. Empresas no españolas de Estados miembros de la Unión Europea o del Espacio Económico Europeo: si la legislación del Estado respectivo exige la inscripción en un registro profesional o comercial, bastará la acreditación de la inscripción, la presentación de una declaración jurada o de un certificado de los previstos el Anexo XI de la Directiva 2014/24/UE, de 26 de febrero, del Parlamento Europeo y del Consejo, con arreglo a las condiciones previstas en el Estado miembro en el que se encuentren establecidas. Asimismo, deberán aportar el documento que acredite que quien presenta la proposición ostenta la representación legal de la empresa, así como el Documento Nacional de Identidad, o documento equivalente, de dicho representante.

1.5. Empresas de Estados no pertenecientes a la Unión Europea o al Espacio Económico Europeo: además de acreditar su capacidad de obrar conforme a la legislación de su Estado de origen y su solvencia económica y financiera, técnica o profesional, deberán justificar mediante informe de la respectiva representación diplomática española, que se acompañará a la documentación que se presente, que el Estado de procedencia de la empresa extranjera admite, a su vez, la participación de empresas españolas en la contratación con la Administración, en forma sustancialmente análoga. Asimismo, deberán aportar el documento que acredite que quien presenta la proposición ostenta la representación legal de la empresa, así como el Documento Nacional de Identidad, o documento equivalente, de dicho representante.

1.6. Otros requisitos de capacidad: En el caso de que se exijan requisitos adicionales de capacidad, se estará a lo dispuesto en el apartado 13 del Cuadro de Características.

2. Acreditación de que el licitador se halla al corriente de las obligaciones tributarias

Deberán aportarse los siguientes documentos:

2.1. Cuando se ejerzan actividades sujetas al Impuesto sobre Actividades Económicas: Alta, si es referida al ejercicio corriente, o, en otro caso, último recibo, o, en su caso, declaración responsable de encontrarse exento de su abono.

2.2. Certificación administrativa vigente de las Administraciones Tributarias de las que sea sujeto pasivo, distintas de la Hacienda Tributaria de Navarra, de que se halla al corriente de sus obligaciones tributarias.

2.3. Certificación administrativa vigente de que se halla al corriente de sus obligaciones tributarias con la Hacienda Tributaria de Navarra. ([http://www.navarra.es/home es/Servicios/ficha/1849/Certificados-telematicos-expedidos-por-la-Hacienda-Tributaria-de-Navarra](http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/1849/Certificados-telematicos-expedidos-por-la-Hacienda-Tributaria-de-Navarra)).

3. Certificación administrativa vigente de la Tesorería General de la Seguridad Social, de que el licitador se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social.

4. Acreditación de la solvencia económica y financiera y técnica o profesional: conforme a lo recogido en los apartados 6.1.b y 6.2.b del Cuadro de Características.

En el supuesto de personas jurídicas dominantes de un grupo de sociedades se podrán tener en cuenta las sociedades pertenecientes al grupo, siempre y cuando aquellas acrediten que tienen efectivamente a su disposición los medios, pertenecientes a dichas sociedades, necesarios para la ejecución de los contratos.

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 todos ellos. Asimismo deberá acreditar, en la forma y condiciones establecidas en los apartados 6.1.b y 6.2.b del Cuadro de Características, que los subcontratistas disponen de los medios necesarios para la ejecución del contrato.

La documentación deberá presentarse en castellano o traducida de forma oficial al castellano.

Si la documentación aportada fuera incompleta u ofreciese alguna duda se requerirá al licitador para que la complete o subsane otorgándole un plazo de 5 días naturales.

La falta de aportación de la documentación requerida tendrá los efectos previstos en el artículo 96 de la LFCP.

14. ADJUDICACIÓN

14.1. Propuesta de adjudicación

La Mesa de Contratación elevará al órgano de contratación la propuesta de adjudicación en favor de la proposición más ventajosa, en aplicación de los criterios cuantificables mediante fórmulas establecidos en la cláusula relativa a los criterios de adjudicación.

14.2. Plazo de adjudicación

La adjudicación deberá recaer en el plazo máximo establecido en el apartado 14 del Cuadro de Características.

14.3. Suspensión de la eficacia de la adjudicación y perfección del contrato

La eficacia de la adjudicación quedará suspendida de acuerdo con lo previsto en el artículo 101.2 de la LFCP.

El contrato se perfeccionará mediante la adjudicación realizada por el órgano de contratación competente.

14.4. Adjudicación conjunta de contratos de asistencia para la redacción de proyecto de obras y dirección facultativa de las mismas

En el caso de que el objeto del contrato sea la adjudicación conjunta de contratos de asistencia para la redacción de proyecto de obras y dirección facultativa de las mismas, la resolución que dé término al procedimiento de licitación adjudicará la elaboración del proyecto y la aprobación del gasto, así como

la dirección facultativa, condicionada a la adjudicación del contrato de obras que, en su caso, se adjudique sobre la base del proyecto aprobado y el replanteo del mismo, en los términos previstos en el artículo 162 de la LFCP.

15. DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA FORMALIZACIÓN

Los adjudicatarios deberán presentar, si así se recoge en el apartado 15 del Cuadro de Características, como requisito previo e indispensable para la formalización del contrato, y dentro del plazo que se indique en el apartado 16 del Cuadro de Características, la siguiente documentación:

a) Resguardo acreditativo de haber constituido, a disposición del órgano de contratación, una garantía definitiva por el importe indicado en el apartado 15.1 del Cuadro de Características. Dicha garantía se constituirá en metálico, mediante aval o por contrato de seguro de caución de acuerdo con lo previsto en el artículo 70.3 de la LFCP. En documento anexo a este pliego se incluyen instrucciones para constituir la garantía en metálico o mediante aval bancario (ver relación de anexos).

b) Si los adjudicatarios son varios licitadores con compromiso de constituir una Unión Temporal de Empresas (UTE), se deberá aportar la escritura pública de formalización de la misma y de nombramiento de representante con poder suficiente, así como el NIF que se le haya asignado.

c) Los documentos que, en su caso, se señalen en el apartado 15.2 del Cuadro de Características.

16. FORMALIZACIÓN

El contrato se formalizará en documento administrativo dentro del plazo que se indique en el apartado 16 del Cuadro de Características, a contar desde la terminación del plazo de suspensión de la adjudicación, constituyendo dicho documento título suficiente para acceder a cualquier registro público.

V. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

17. EJECUCIÓN

17.1 Condiciones generales de ejecución

Las condiciones generales de ejecución serán las que, en su caso, consten en el apartado 17.1 del Cuadro de Características y, además, las que se indican a continuación.

La prestación objeto del contrato se ejecutará con estricta sujeción a los compromisos adquiridos por la empresa adjudicataria en su oferta, las cláusulas administrativas y técnicas que rigen el presente contrato y de acuerdo con las instrucciones que para su interpretación diere al contratista el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea.

El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

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.

La empresa adjudicataria deberá designar una persona que ejerza como interlocutor único ante el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea para todas las cuestiones que puedan surgir durante la ejecución del contrato.

Serán por cuenta del adjudicatario todos los tributos, tasas y gastos ocasionados como consecuencia del contrato o de su ejecución.

La ejecución del contrato se desarrollará bajo la supervisión, inspección y control de la unidad gestora del contrato, que podrá dictar las instrucciones precisas para el fiel cumplimiento de lo convenido.

Cuando el contratista o personas de él dependientes incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha de la asistencia contratada, la unidad gestora competente podrá exigir la adopción de medidas concretas para conseguir restablecer el buen orden de la ejecución de lo pactado.

Si durante la ejecución del contrato se produjeran circunstancias que impidan el cumplimiento estricto del contrato (no sustitución de bajas o vacaciones, problemas en los medios materiales destinados a su ejecución o cualquier otra causa que produzca deterioro del servicio), el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea, con independencia de otras medidas previstas en estos pliegos, tiene la facultad, previo aviso al adjudicatario, de subsanar tales carencias de la forma que considere más oportuna. Si dicha subsanación supusiera gastos al Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea, serán descontados del precio a pagar al contratista.

En caso de huelga del personal, se estará a lo dispuesto en el artículo 160.2 LFCP.

Sin perjuicio de lo previsto en el art. 67.4 LFCP, el personal que por su cuenta aporte o utilice el adjudicatario en la ejecución del presente contrato no adquirirá relación laboral alguna con el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente de la empresa adjudicataria.

17.2. Condiciones especiales de ejecución

Las condiciones especiales de ejecución, serán las que consten en el apartado 17.2 del Cuadro de Características.

17.3. Régimen económico del contrato

17.3.1 Abono del canon e importe de las inversiones

El pago del canon se realizará según se indica en el apartado 17.3 del Cuadro de Características anual fijado para la presente concesión en cada uno de los lotes, se realizará mediante cartas de pago, facilitadas por el centro correspondiente, que se abonarán mensualmente en cualquier entidad bancaria para su ingreso en la cuenta de recaudación del Gobierno de Navarra, y cuyo resguardo deberá presentarse en el Servicio de Administración y Servicios Generales en el caso del Lote 1 y en el Servicio de Gestión Económica y Servicios Generales del Área de Salud de Estella-Lizarra, en el caso del Lote 2.

Cuando la prestación realizada sea inferior al año natural, se efectuará el correspondiente prorrateo por la duración real de la misma en dicho año.

La falta de pago en los plazos establecidos, por causa imputable al concesionario, será causa de extinción de la concesión.

Los importes de las inversiones de reposición mínima anual son cantidades no amortizables.

Si la duración del contrato fuese inferior a un año, o cualquiera de sus prórrogas durara menos de un año, se efectuará el correspondiente prorrateo por la duración real del mismo.

Estas inversiones se acordarán conjuntamente entre el proveedor y el responsable competente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, debiendo ser aprobadas por esta última.

17.3.2 Abono del precio del contrato.

El contratista solamente tendrá derecho al abono de la prestación realizada en los términos establecidos en la LFCP y en el contrato con arreglo al precio convenido.

El pago del precio se realizará según se indica en el apartado 17.3 del Cuadro de Características, previa presentación de la correspondiente factura, correctamente emitida, a través del Departamento competente en materia de Hacienda, mediante transferencia bancaria a la cuenta del adjudicatario.

Si se recibe la factura o la solicitud de pago equivalente antes o al mismo tiempo de la celebración del acto de recepción o conformidad, el plazo de abono se empezará a contar a partir de dicho acto. Si este acto no se celebrase en el plazo establecido por causas imputables al órgano de contratación, se considerará celebrado el último día del plazo.

Si se observase que la factura presentada adolece de algún requisito exigible, se solicitará su subsanación sin que empiece a computarse el plazo a que se refiere el artículo 155.1 de la LFCP hasta su corrección.

En el caso de servicios que hayan de prestarse en distintas anualidades, si el contratista desarrollara, con la conformidad del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, los trabajos con mayor celeridad que la pactada, no tendrá derecho a percibir en cada año mayor cantidad que la consignada en la anualidad correspondiente cualquiera que sea el importe de la prestación realizada.

17.3.3 Remuneración de la concesión

El concesionario recibirá como contraprestación económica las previstas por hacer efectivo su derecho a la explotación del servicio. La retribución se percibirá directamente de los usuarios de la cafetería.

17.4. Revisión de precios

No existirá revisión de precios, salvo en el caso, excepcional, en que se haya exigido una inversión cuyo período de recuperación sea igual o superior a cinco años, en cuyo caso se utilizará el índice o fórmula que figure en el apartado 17.4 del Cuadro de Características.

17.5. Penalidades.

17.5.1. Imposición de penalidades.

Si el contratista incumple alguna de sus obligaciones contractuales, el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea podrá imponer las penalizaciones que se señalan en los apartados siguientes, previa tramitación del correspondiente expediente contradictorio conforme a la legislación aplicable.

Con el fin de determinar la gravedad de la infracción, se valorará el tipo de incumplimiento, el grado de negligencia del contratista, la relevancia económica de los perjuicios causados y la reincidencia. En todo caso, los incumplimientos de las condiciones especiales de ejecución del art. 66 LFCP tendrán carácter muy grave.

17.5.2. Faltas penalizables.

Las faltas cometidas por el contratista por motivos distintos al incumplimiento de plazos se clasificarán de la siguiente manera:

A) Faltas leves: Se considerarán faltas leves las señaladas en el apartado 17.5 a) del Cuadro de Características, en su caso, y, además, las siguientes:

- Incumplimiento parcial leve de la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato.
- Ejecución defectuosa leve del contrato.
- Incumplimiento leve del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales incluidos en la oferta.
- En general, cualquier incumplimiento o cumplimiento defectuoso que produzca perjuicios leves a la Administración o terceros.

B) Faltas graves: Se considerarán faltas graves las señaladas en el apartado 17.5 b) del Cuadro de Características y, además, las siguientes:

- Incumplimiento parcial grave de la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato.
- Ejecución defectuosa grave del contrato.
- Incumplimiento grave del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales incluidos en la oferta.

- En general, cualquier incumplimiento o cumplimiento defectuoso que produzca perjuicios graves a la Administración o terceros.

C) Faltas muy graves: Se considerarán faltas muy graves las señaladas en el apartado 17.5 c) del Cuadro de Características y, además, las siguientes:

- Incumplimiento parcial reiterado o muy grave de la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato.
- Ejecución defectuosa reiterada o muy grave del contrato.
- Incumplimiento reiterado o muy grave del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales incluidos en la oferta.
- En general, cualquier incumplimiento o cumplimiento defectuoso que produzca perjuicios reiterados o muy graves a la Administración o terceros.
- Incumplimiento reiterado de las órdenes recibidas por parte de la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo.
- Infracción reiterada de las condiciones establecidas para la subcontratación.
- Incumplimiento de la normativa en materia de igualdad entre mujeres y hombres.
- Incumplimiento de las obligaciones laborales o sociales en relación con sus trabajadores y, en concreto, de las obligaciones y/o condiciones de subrogación derivadas del convenio colectivo sectorial de la actividad objeto del contrato o del artículo 67 de la LFCP.
- Incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato.

17.5.3. Cuantía de las penalidades.

a) Cuando el contratista por causas imputables al mismo, hubiere incurrido en demora respecto al cumplimiento del plazo total o de los plazos parciales, el órgano de contratación podrá optar por la resolución del contrato o las penalidades previstas en el apartado 17.5.2 del Cuadro de Características o, en su defecto, penalidades diarias en proporción de 0,40 euros por cada 1.000 euros del importe de adjudicación.

b) El resto de incumplimientos del contratista se penalizarán de acuerdo con la escala establecida en el artículo 146. 3 LFCP y con el límite máximo establecido en el mismo.

No podrán alegarse como causas de fuerza mayor o causa justificada para el incumplimiento de sus obligaciones:

- Condiciones climatológicas adversas no excepcionales o de efecto catastrófico.
- Paros laborales internos de la empresa adjudicataria.
- Vacaciones o bajas laborales de su personal o de terceros.

El adjudicatario, en caso de incumplimiento, deberá reparar el daño causado, todo ello sin perjuicio de la exigencia de responsabilidad a que el hecho diera lugar.

Los importes de las penalidades se harán efectivos mediante deducción de los mismos en los pagos parciales o en el final total o, en su caso, de la garantía definitiva.

La imposición de las penalidades no excluye la eventual indemnización al Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea como consecuencia de los daños y perjuicios derivados de la infracción.

17.6. Tratamiento de datos.

1. Obligaciones generales y obligaciones del prestador de servicios como encargado del tratamiento.

El adjudicatario se compromete a cumplir, en el desarrollo de sus funciones, la normativa vigente relativa a la protección de datos personales y, en particular, el Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y la libre circulación de esos datos (en adelante RGPD), la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (en adelante LOPDGDD) y demás disposiciones complementarias.

El adjudicatario está obligado a mantener la más absoluta confidencialidad y reserva sobre todos aquellos datos y documentos relacionados con el contrato que maneje. Esta obligación subsistirá aún después de finalizada la ejecución del contrato.

En todo caso, el adjudicatario accederá únicamente a la información mínima e imprescindible para la ejecución del contrato, aunque las herramientas informáticas permitan un acceso mayor.

Existirá una relación actualizada de las personas que tienen acceso a la información para la prestación del servicio. A los datos tendrán acceso, exclusivamente, aquellas personas estrictamente imprescindibles para el desarrollo de las tareas inherentes a la ejecución del contrato. Todas ellas serán advertidas del carácter confidencial y reservado de la información. El adjudicatario garantizará que ese personal autorizado para realizar el tratamiento se ha comprometido de una forma expresa y por escrito a respetar la confidencialidad de los datos, que ese personal sólo puede tratarlos siguiendo las instrucciones del SNS-O o por estar obligado a ello en virtud de la legislación vigente y que ha recibido la formación necesaria para asegurar que no se pondrá en riesgo la protección de datos personales.

De la misma forma, se compromete a comunicar y hacer cumplir a su personal las obligaciones establecidas en el presente pliego y, en concreto, las relativas al deber de secreto. Conforme a la citada normativa, la adjudicataria queda obligada a informar a su personal del deber de guardar secreto sobre los datos de carácter personal y cualesquiera informaciones o circunstancias relativas a las personas cuyos datos pudiera conocer por razón de su trabajo.

El adjudicatario seguirá, respecto de los datos, las concretas instrucciones que reciba de la unidad gestora del contrato, no aplicando o utilizando dichos datos con finalidades distintas a las especificadas y no comunicando a ningún tercero, ni siquiera para su conservación, los datos facilitados. Si el adjudicatario considera que alguna de las instrucciones infringe el RGPD, la LOPDGDD o cualquier otra disposición en materia de protección de datos de la Unión o los Estados miembros, informará inmediatamente al SNS-O.

Asimismo, la adjudicataria se compromete a tomar las medidas necesarias para la buena conservación de la información y del material de cualquier tipo suministrado o perteneciente al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, garantizar su confidencialidad, su integridad y disponibilidad y la resiliencia permanente de los sistemas de tratamiento en caso de incidencia física o técnica.

Las medidas de seguridad con las que se cuente de modo constante, además de las ya citadas referidas al personal, serán:

- 
- Soportes: existirá una relación actualizada de las personas que tengan acceso a los soportes para la prestación del servicio; si se han de producir traslados de soportes entre las instalaciones del adjudicatario y el SNS-O o viceversa se utilizarán sistemas de etiquetado sensible, cifrado, encriptado o protección por contraseña, usando en el transporte de todo tipo de soportes mecanismos que obstaculizan la apertura, acceso o manipulación por personas no autorizadas.
 - Envío de información por correo electrónico o similar: la información estará cifrada, enviando el código por un medio alternativo.
 - El adjudicatario pondrá en conocimiento de la unidad gestora del contrato, inmediatamente después de ser detectada, cualquier sospecha de errores que eventualmente pudieran producirse en el sistema de seguridad de la información, así como, en el plazo máximo de 72 horas, cualquier violación de la seguridad de los datos, con el contenido mínimo establecido en la normativa vigente, salvo que pueda acreditar que sea improbable que comporte un riesgo para los derechos y las libertades de las personas físicas.
 - Copias de respaldo: si la prestación implica que los datos se almacenan en los sistemas del adjudicatario existirá un procedimiento normalizado que garantizará la realización de copias de seguridad, así como mecanismos de comprobación de la calidad de la misma con carácter periódico.
 - La adjudicataria podrá ser requerida para declarar que cuenta con un sistema que verifica, evalúa y revisa de manera continua las medidas de seguridad implementadas en su organización para una correcta prestación del servicio al SNS-O.

La adjudicataria que incurra en contravención de esta obligación de secreto y confidencialidad, será responsable de todos los daños y perjuicios que su actuación pueda ocasionar al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea o a terceros.

2. Tratamientos del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.

Si en este contrato es necesario el acceso por parte de la empresa adjudicataria a datos de carácter personal y clínico, en propiedad del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, contenidos en soportes informáticos o en papel, que se relacionan en el apartado 17.6 del Cuadro de Características, en relación con estos datos el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea tiene la condición de Responsable del Tratamiento, y el adjudicatario tiene la condición de Encargado del Tratamiento.

En el supuesto de que el adjudicatario, como encargado del tratamiento de los datos, destine los datos a finalidad distinta de la estipulada, los comunique o utilice incumpliendo las cláusulas de este Pliego o de la normativa de aplicación, será considerado Responsable del Tratamiento, respondiendo de las infracciones que hubiera cometido.

3. Cesión de datos al adjudicatario.

Si para la ejecución del contrato el adjudicatario, en aplicación de la Ley Foral 17/2010, de 8 de noviembre, de derechos y deberes de las personas en materia de salud en la Comunidad Foral de Navarra, debe tener una historia clínica referida al conjunto de datos de salud y pruebas de los diferentes procesos asistenciales realizados a los pacientes, adquiere la condición de Responsable del Tratamiento respecto de sus historias clínicas.



Como Responsable de Tratamiento de historias clínicas, el adjudicatario deberá observar las disposiciones contenidas en la legislación vigente en materia de integración de la historia clínica, usos, accesos y conservación de la misma, aplicando las medidas de seguridad de nivel alto de los datos personales tratados en los términos exigidos en la citada normativa y está obligado a establecer el procedimiento para el ejercicio de los derechos acceso, rectificación, cancelación y oposición por parte de los pacientes en lo referente a datos y pruebas contenidas en sus historias clínicas.

4. Conexiones a la red informática del Gobierno de Navarra.

En caso de que, conforme a lo previsto en el contrato, el adjudicatario estuviera obligado a conectar algún sistema informático a la red informática del Gobierno de Navarra, redactará una propuesta de anexo al contrato donde se recogerá el inventario del equipamiento a instalar, en cuanto a software, hardware y base de datos. Para instalar el equipamiento, previamente el anexo deberá ser formalizado, si procede, por el órgano de contratación y el adjudicatario. Este inventario deberá ser actualizado, siguiendo el mismo procedimiento, en el momento de ser necesario cualquier cambio en el mismo. Así mismo, para conectar dicho equipamiento informático a la red informática del Gobierno de Navarra, el adjudicatario deberá obtener previamente la autorización expresa para realizar dicha conexión por parte del Servicio de Sistemas de la Información Sanitaria del Departamento de Salud.

5. Subcontratación.

En los casos en que este Pliego lo permita, si el adjudicatario pretende subcontratar, total o parcialmente, alguna de las prestaciones objeto del contrato, deberá hacerlo conforme a lo previsto en el artículo 21 del Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, aprobado por Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre.

6. Fin del tratamiento.

El adjudicatario deberá, una vez cumplida la prestación contractual, devolver al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea cualesquiera soportes y documentos en los que consten datos de carácter personal de los que sea responsable el citado organismo autónomo o destruirlos, conforme a las instrucciones dictadas por la unidad gestora del contrato. Así mismo, entregará los datos de carácter personal y clínico, originados como consecuencia de la asistencia prestada a los pacientes, al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, siguiendo las citadas instrucciones.

7. Auditorías.

La empresa adjudicataria podrá ser objeto de auditoría directa por parte de los servicios técnicos del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, para conocer la legitimidad de los accesos a las historias clínicas de los pacientes.

8. Información a los licitadores sobre tratamiento de sus datos:

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 13 RPD, se comunica a los licitadores:

- los datos suministrados con ocasión de su participación en la adjudicación del presente contrato van a ser incorporados para su tratamiento por el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, con la finalidad de gestionar su participación en la licitación, y, en el caso de resultar adjudicatario del mismo, el control y ejecución de la relación jurídica que surja entre las partes;

- puede contactar con la delegada de protección de datos de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra a través de la Unidad Delegada de Protección de Datos del Gobierno de Navarra adscrita a la Dirección General de Presidencia y Gobierno Abierto en la siguiente dirección: dpd@navarra.es;

- la comunicación de sus datos personales es requisito legal para ser admitido a la licitación, quedando excluido en caso contrario;

- que respecto a los datos de carácter personal recogidos para su tratamiento, tienen la posibilidad de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación, limitación de tratamiento, oposición y a la portabilidad de los datos, mediante solicitud dirigida por escrito al responsable del tratamiento a la dirección antes señalada en los términos que suscribe la legislación vigente;

- que sus datos se conservarán hasta que sea ejecutiva la adjudicación del contrato y, en el caso de quien resulte adjudicatario, hasta que se apruebe la recepción del contrato, siempre que no exista recurso o litigio pendiente;

- su derecho a presentar reclamación respecto a la protección de sus datos ante la Agencia de Protección de Datos.

9. Derechos de los titulares de los datos.

Cuando las personas titulares de datos puestos a disposición del adjudicatario ejerzan los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación de tratamiento, portabilidad de datos o a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas, ante el SNS-O, el adjudicatario se compromete a asistir al SNS-O en la respuesta si se le requiere, y si se ejercen ante el adjudicatario, éste debe comunicarlo por correo electrónico al SNS-O, de forma inmediata y sin dilación.

17.7. Otras obligaciones.

17.7.1. Obligaciones fiscales, sociales, medioambientales, de igualdad entre hombres y mujeres y de otra naturaleza.

El contrato se halla sujeto al cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia de fiscalidad, de Seguridad Social, protección del medio ambiente, protección del empleo, igualdad de género, de acoso por razón de sexo o acoso sexual, condiciones de trabajo, prevención de riesgos laborales y demás disposiciones en materia laboral, inserción sociolaboral de las personas con discapacidad, y, en función del número de trabajadores, a la obligación de contratar a un número o porcentaje específico de personas con discapacidad en los términos previstos en el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, en las condiciones que reglamentariamente se determinen, y, en particular, a las condiciones establecidas por el último convenio colectivo sectorial del ámbito más inferior existente de aplicación en el sector en el que se encuadre la actividad a contratar.

17.7.2 Subrogación de trabajadores

En cumplimiento de lo previsto en el artículo 67 LFCP, la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecte la subrogación que resulta necesaria para permitir la evaluación de los costes laborales que implicará tal medida se contiene en el apartado 17.7 del Cuadro de Características.

Los contratistas están obligados a mantener actualizada la información relativa a la plantilla vigente durante la ejecución del contrato y comunicarla al órgano de contratación, cuando haya cambios, en el plazo de 10 días, y, en cualquier caso, cuando sea requerida por éste.

Sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de lo establecido en el artículo 44 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, tendrá obligación el contratista de responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aun en el supuesto de que se resolviera el contrato y aquellos fueran subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación correspondiera a este último. En este caso, la Administración, una vez acreditada la falta de pago de los citados salarios, procederá a la retención de las cantidades debidas al contratista para garantizar el pago de los citados salarios, y a la no devolución de la garantía definitiva en tanto no se acredite el abono de éstos.

17.7.3. Obligaciones de transparencia.

El contratista está obligado a suministrar a la unidad gestora del contrato, previo requerimiento y en un plazo de diez días, toda la información necesaria para el cumplimiento por el SNS-O de las obligaciones de transparencia previstas en el Título II de la Ley Foral 5/2018, de 17 de mayo, de Transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.

El SNS-O podrá acordar, previo apercibimiento y audiencia al interesado, la imposición de multas coercitivas de 500 a 5.000 euros una vez transcurrido el plazo conferido en el requerimiento sin que el mismo hubiera sido atendido, reiterándose por períodos de quince días hasta el cumplimiento.

17.8. Reversión.

Finalizado el plazo de la concesión, el servicio revertirá a la Administración, debiendo el contratista entregar las obras, instalaciones y equipamiento a que esté obligado con arreglo al contrato, en el estado de conservación y funcionamiento adecuado, con el lógico desgaste por un uso normal.

Los bienes afectos a la concesión que vayan a revertir a la Administración en virtud de lo establecido en esta cláusula, no podrán ser objeto de embargo.

El plazo para adoptar las disposiciones encaminadas a que la entrega de los bienes se produzca en las condiciones convenidas será el que figure en el apartado 17.8 del Cuadro de Características.

17.9 Principio de riesgo y ventura. Transferencia del riesgo operacional.

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del contratista. El derecho de explotación del servicio implica la transferencia al concesionario del riesgo operacional, este riesgo operacional incluye tanto los riesgos derivados de los costes de las prestaciones como los riesgos por la demanda de las mismas.

18. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

Una vez perfeccionado el contrato, el órgano de contratación únicamente podrá introducir las modificaciones que, en su caso, se contemplen en el apartado 18.1 del Cuadro de características, así como las debidas a circunstancias imprevisibles, conforme al artículo 114.3.a) de la LFCP, y cuando el valor de la modificación sea inferior al 10 % del importe de la adjudicación, conforme al art. 114.3 c) de la LFCP, con arreglo al procedimiento y requisitos establecidos en los artículos 114 y 143 de la LFCP.

El órgano de contratación, siempre que se haya computado en el valor estimado del contrato, podrá igualmente hacer uso de la facultad de variar el número de unidades realmente ejecutadas sobre las previstas en el contrato inicial, hasta el porcentaje indicado en el apartado 18.2 del Cuadro de características, sin que pueda el incremento de gasto exceder del 10 % del importe de adjudicación, incluyéndose en las certificaciones en los términos previstos en el artículo 144.1 LFCP.

Las modificaciones del contrato que no estén debidamente aprobadas por el órgano de contratación, de acuerdo con lo previsto en este Pliego, originarán responsabilidad en el contratista, perdiendo todo derecho al abono de dichas modificaciones ejecutadas sin autorización.

19. SUBCONTRATACIÓN Y CESIÓN DEL CONTRATO

Las prestaciones objeto del contrato podrán ser objeto de subcontratación, salvo aquellas de carácter personalísimo, cuando el licitador en el momento de acreditar su solvencia haya presentado una relación exhaustiva de los subcontratistas en los términos establecidos en el artículo 18 de la LFCP.

En otro caso, y cuando así se prevea en el apartado 19 del Cuadro de Características, se admitirá la subcontratación de prestaciones accesorias al objeto principal del contrato, que quedará sometida al cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 107.2 de la LFCP.

Se deberán subcontratar con entidades de carácter social previstas en el artículo 36 de la LFCP las prestaciones que, en su caso, se señalen en el apartado 1.3 del Cuadro de Características.

El contratista deberá informar a los representantes de los trabajadores de la subcontratación, de acuerdo con la legislación laboral. El conocimiento que tenga el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea de los subcontratos celebrados no alterará la responsabilidad exclusiva del contratista principal. En todo caso el adjudicatario será el único responsable del correcto cumplimiento del contrato ante la Administración, siendo el único obligado ante los subcontratistas.

Asimismo, los derechos y obligaciones dimanantes del contrato podrán ser cedidos a un tercero de acuerdo con lo previsto en el artículo 108.1 b) de la LFCP y en los supuestos previstos en el apartado 19 del Cuadro de Características, siempre que se haya ejecutado al menos un 20 % de la prestación inicial, haya transcurrido un año desde el inicio de la ejecución y se autorice expresamente por el órgano de contratación. El documento de formalización de la cesión así como los documentos que acrediten la solvencia del cesionario deberá ser comunicado al Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea. En tanto no se haya producido dicha comunicación, el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea no contraerá ninguna obligación con el cesionario.

VI. EXTINCIÓN DEL CONTRATO

20. EXTINCIÓN DEL CONTRATO

20.1 Cumplimiento del contrato

El contrato se entenderá cumplido por el contratista cuando éste haya realizado, de acuerdo con los términos del mismo y a satisfacción del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, la totalidad de su objeto.

20.2 Propiedad de los trabajos realizados

Quedarán en propiedad del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea tanto las prestaciones contratadas como los derechos inherentes a los trabajos realizados, su propiedad industrial y comercial, reservándose el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea su utilización, no pudiendo ser objeto de comercialización, reproducción u otro uso no autorizado expresamente por este Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, y éste, en consecuencia, podrá recabar en cualquier momento la entrega de los documentos o materiales que la integren, con todos sus antecedentes, datos o procedimientos.

El contratista tendrá la obligación de proporcionar en soporte informático Al Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea todos los datos, cálculos, procesos y procedimientos empleados durante la elaboración de los trabajos. Los trabajos que constituyan objeto de propiedad intelectual, se entenderán expresamente cedidos en exclusiva al Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea, salvo en el caso de derechos preexistentes, en los que la cesión puede no ser con carácter de exclusividad.

Además, todos los estudios y documentos elaborados en ejecución del contrato que se deriven del procedimiento regulado por el presente pliego, en cualquiera de sus fases, serán propiedad del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.

El contratista no podrá utilizar para sí ni proporcionar a terceros dato alguno de los trabajos contratados ni publicar, total o parcialmente el contenido de los mismos sin autorización escrita del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea. En todo caso, el contratista será responsable de los daños y perjuicios que deriven del incumplimiento de esta obligación.

Asimismo, serán de propiedad del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea todos los derechos económicos de propiedad intelectual que deriven de la ejecución del contrato. Esta adquisición se hace, en exclusiva y en el ámbito mundial, e incluye todos los derechos económicos de propiedad intelectual inherentes al contrato, y el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea podrá libremente y sin pago de más precio, proceder a la reproducción, distribución, comunicación pública y transformación durante el plazo señalado por el artículo 26 del Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, teniendo derecho a expresar la obra por cualquier medio o soporte tangible o intangible, actualmente conocido o que se invente en el futuro, comprendiendo, todas y cada una de las modalidades de explotación, incluyéndose los derechos de reproducción en cualquier soporte o formato, dentro de los cuales y en particular abarca a la edición en forma de libro y en soporte digital o numérico, así como los derechos de distribución y comunicación pública de la obra, para su explotación comercial en todo el mundo. Queda expresamente incluida la emisión y transmisión on-line de las obras y su puesta a disposición a través de las redes digitales interactivas, tipo Internet.

20.3 Causas de resolución e invalidez. Efectos

Podrán ser causas de resolución del contrato las contempladas en los artículos 160 y 215 de la LFCP, así como las señaladas en el apartado 20 del Cuadro de Características y, en todo caso, la falta de formalización por causas imputables al contratista.

En el supuesto de UTE o personas que participen conjuntamente en la licitación conforme al artículo 13 LFCP, cuando la causa de resolución afecte sólo a alguna de las integrantes o personas que participan conjuntamente, el órgano de contratación estará facultado para exigir el cumplimiento de las obligaciones contractuales al resto no afectadas o acordar la resolución del contrato, siempre que fueran solventes para los trabajos pendientes.

21. PLAZO DE GARANTÍA

Existirá plazo de garantía en el caso de que así lo contemple el apartado 21 del Cuadro de Características, que tendrá la duración que se indique en dicho apartado o, en su caso, la superior que haya ofertado el contratista y comenzará a contar desde la fecha de recepción.

En el supuesto de que hubiere recepciones parciales, el plazo de garantía comenzará a contarse desde las fechas de las respectivas recepciones parciales.

Transcurrido el plazo de garantía indicado sin que se haya formalizado ningún reparo u objeción por parte del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea, el contratista quedará relevado de toda responsabilidad por razón de la prestación efectuada procediéndose a la devolución o cancelación de la garantía para el cumplimiento de las obligaciones que, en su caso, se hubiera constituido.

22. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Ver relación de anexos.

23. RÉGIMEN JURÍDICO

El contrato se regirá, en cuanto a su preparación, adjudicación, efectos y extinción, por la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, y sus disposiciones reglamentarias. Supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

Este pliego y su Cuadro de Características, así como el pliego de prescripciones técnicas particulares, sus anexos y cualquier otro documento que se acompañe, revestirán carácter contractual. En caso de discordancia entre este pliego y cualquiera del resto de documentos contractuales, prevalecerá este

pliego. Asimismo, tendrá carácter contractual la oferta técnica y económica del adjudicatario del contrato y, en su caso, el documento de formalización del contrato.

24. RECURSOS Y RECLAMACIONES

Las decisiones adoptadas por el órgano de contratación en relación con la adjudicación, interpretación, modificación y resolución de este contrato podrán ser objeto de recurso de alzada ante el Consejero de Salud en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su notificación a los interesados o, en su defecto, al de su publicación.

No obstante, con carácter potestativo y sustitutivo, estos pliegos, los actos de trámite o definitivos que les excluyan de la licitación o perjudiquen sus expectativas, los actos de adjudicación y, en tanto que puedan ser actos de adjudicación ilegales, las modificaciones del contrato, podrán ser objeto de reclamación en materia de contratación pública por parte de las empresas, profesionales y personas interesadas en la licitación, así como por las organizaciones sindicales, de conformidad con lo previsto en el artículo 123 LFCP. La reclamación podrá interponerse ante el Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra en los plazos y por los motivos señalados en el artículo 124 de la LFCP.



LOTE I
ANEXO I (1/2)
PROPUESTA CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS.
(A incluir en el Sobre C- 'Propuesta criterios cuantificables mediante fórmulas')

D/Dña..... con DNI..... y domicilio en.....calle
, actuando en nombre propio o en representación de (táchese lo
 que no proceda)con NIF y domicilio en
 calle teléfono....., enterado del anuncio
 publicado para la contratación por procedimiento abierto de la Concesión de Servicio de Gestión y
 Explotación de Cafeterías del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea (Lote 1), acepta
 incondicionalmente los Pliegos de Cláusulas Regulatorias que rigen esta contratación y se compromete
 a ejecutar el contrato con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones por la cantidad y
 demás obligaciones que a continuación se indican:

PROPUESTA ECONÓMICA

Lote 1. Gestión y explotación de las cafeterías del CHN.

Canon anual ofertado: euros sin IVA. (Mínimo 30.000 euros). No se aplica IVA
 Inversiones anuales mínimo: euros sin IVA. (Mínimo 280.000 euros sin IVA).
 % de IVA aplicable

Lote 1 . Servicio de alimentación de personal de guardia y personal autorizado por el centro del CHN.



Servicio	Precio Ofertado sin IVA	Precio máximo sin IVA	Cantidades estimadas anuales	Porcentaje de IVA aplicable
Desayuno		0,91 €	22.500	
Comida		2,27 €	50.000	
Cena		2,09 €	27.000	

Lote 1 . Servicio de aperitivos para donantes de sangre.

Producto	Precio Ofertado sin IVA	Precio máximo sin IVA	Cantidades estimadas anuales	Porcentaje de IVA aplicable
Zumos de frutas 200ml.		0,55 €	15.000	
Batidos 200 ml.		0,55 €	2.400	
Cerveza sin alcohol		0,55 €	1.000	
Tortillas de patatas		5,45 €	500	
Bollos de pan		0,27 €	4.900	
Bocadillos variados		1,09 €	5.000	
Medios Bocadillos variados		0,55 €	3.600	
Cafés		0,45 €	5.800	
Bollería		0,55 €	3.800	
Agua		0,36 €	11.500	
Refrescos		0,55 €	3.000	
Patatas fritas		0,55 €	900	
Bebidas isotónicas		0,55 €	5.000	
Fruta		0,45 €	350	

(Lugar, Fecha y Firma de la licitadora)

LOTE I
ANEXO I (2/2)
PROPUESTA CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS.
(Excepto oferta menú)
(A incluir en el Sobre C- 'Propuesta criterios cuantificables mediante fórmulas')

COMPROMISO MEDIDAS DE CONCILIACIÓN DE LA VIDA LABORAL, PERSONAL Y FAMILIAR.

D/Dña..... con DNI..... y domicilio en.....calle
....., actuando en nombre propio o en representación de (táchese lo
que no proceda)con NIF, se compromete a:

- a) Realizar alguna formación interna del personal en materias relacionadas con el objeto del contrato.
- b) Impartir dicha formación como mínimo a un 10% de la plantilla afecta a la ejecución del contrato.
- c) Impartir la formación al personal afecto a la ejecución del contrato íntegramente en horario laboral o en caso contrario a compensarla con tiempo de descanso equivalente.

(Lugar, Fecha y Firma de la licitadora y del representante de los trabajadores)



LOTE II
ANEXO I
PROPUESTA CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS.
(Excepto oferta menú)
(A incluir en el Sobre C- 'Propuesta criterios cuantificables mediante fórmulas')

D/Dña..... con DNI..... y domicilio en.....calle
....., actuando en nombre propio o en representación de (táchese lo
que no proceda)con NIF y domicilio en
..... calle teléfono....., enterado del anuncio
publicado para la contratación por procedimiento abierto de la Concesión de Servicio de Gestión y
Explotación de Cafeterías del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea (Lote 2), acepta
incondicionalmente los Pliegos de Cláusulas Reguladoras que rigen esta contratación y se compromete
a ejecutar el contrato con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones por la cantidad y
demás obligaciones que a continuación se indican:

PROPUESTA ECONÓMICA

Lote 2. Gestión y explotación de la cafetería del HGOE.

Canon anual ofertado: _____ euros sin IVA. (Mínimo 6.000 euros). No se aplica IVA

(Lugar, Fecha y Firma de la licitadora)

COMPROMISO MEDIDAS DE CONCILIACIÓN DE LA VIDA LABORAL, PERSONAL Y FAMILIAR.

D/Dña..... con DNI..... y domicilio en.....calle
....., actuando en nombre propio o en representación de (táchese lo
que no proceda)con NIF, se compromete a:

- a) Realizar alguna formación interna del personal en materias relacionadas con el objeto del contrato.
- b) Impartir dicha formación como mínimo a un 10% de la plantilla afecta a la ejecución del contrato.
- c) Impartir la formación al personal afecto a la ejecución del contrato íntegramente en horario laboral o
en caso contrario a compensarla con tiempo de descanso equivalente.

(Lugar, Fecha y Firma de la licitadora y del representante de los trabajadores)



ANEXO II
HOJA RESUMEN DE DATOS DE LA LICITADORA

(a incluir en el Sobre A- 'Documentación General')

Don/Doña:
con DNI número:
con domicilio en:
en nombre propio o en representación de la licitadora (*táchese lo que no proceda*):
con NIF:
con domicilio en:

DECLARA:

Que, a efectos de notificaciones, subsanación de defectos materiales de la documentación presentada por la empresa y notificaciones en caso de reclamación en materia de contratación ante el Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra, en relación con el presente procedimiento de contratación, rogamos contacte con D./D^a:, DNI:, en la siguiente dirección electrónica única:

- Dirección de correo electrónico (e-mail):

Lugar, fecha y firma

(Es imprescindible cumplimentar todos los datos)



ANEXO III

INSTRUCCIÓN PARA CUMPLIMENTAR EL ANEXO DOCUMENTO ÚNICO DE CONTRATACIÓN (DEUC) POR LAS EMPRESAS LICITADORAS.

Para poder cumplimentar el Anexo referido a la declaración responsable mediante el modelo normalizado Documento Europeo Único de Contratación (DEUC) deberá seguir los siguientes pasos:

1. Exportar en su equipo el fichero espd-request.xml incluido en el fichero zip del mismo nombre que se encuentra disponible en el anuncio de publicación del Portal de Contratación de Navarra, en "pliego y documentación complementaria"
2. Abrir el siguiente link: <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/espdl>
3. Seleccionar el idioma "español"
4. Seleccionar la opción "Soy operador económico"
5. Seleccionar la opción "importar un DEUC"
6. Cargar el fichero DEUC.xml que previamente se ha descargado a su equipo (paso 1).
7. Seleccione el país y pinche "siguiente".
8. Cumplimentar los apartados del DEUC correspondiente, (parte II, III, IV, V-en su caso-,VI). Las empresas que figuren inscritas en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado (ROLECE), o en el Registro voluntario de Licitadores de Navarra, o equivalente de otras comunidades autónomas, solo deberán facilitar en la parte II, aquella información que no figure inscrita en los mismos o que, aun estando inscrita, no conste de manera actualizada, siempre y cuando consignen en el DEUC la información necesaria para el acceso a dicho registro.
9. Imprimir y firmar el documento.

Este documento debidamente cumplimentado y firmado se deberá presentar junto con el resto de la documentación de la licitación de acuerdo con lo establecido en los Pliegos que rigen la convocatoria y dentro del plazo fijado en la misma.

En caso de que se trate de un contrato con varios lotes, deberá cumplimentar una declaración por cada lote por el que licite.

Cuando concurra a la licitación agrupado en una UTE, se deberá cumplimentar un documento por cada una de las empresas que constituyan la UTE.

En caso de que la empresa licitadora acredite la solvencia necesaria para celebrar el contrato basándose en la solvencia y medios de otras entidades independientemente de la naturaleza de la relación jurídica que tenga con ellas, se deberá cumplimentar un documento por la empresa licitadora y otro por la empresa cuyos medios se adscriben.

Tienen a su disposición la "Recomendación de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa sobre la utilización del Documento Europeo Único de Contratación previsto en la nueva Directiva de contratación pública", publicada en el Boletín Oficial del Estado Núm. 85 del viernes 8 de abril de 2016 (Sec. III Pág. 24845) en el siguiente link:

<http://www.boe.es/boe/dias/2016/04/08/pdfs/BOE-A-2016-3392.pdf>

ANEXO IV

INSTRUCCIONES PARA CONSTITUIR LA GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES

a) Para constituir la garantía mediante Aval bancario:

- Los impresos e instrucciones para la formalización del Aval están disponibles en la dirección http://www.navarra.es/home_es/Servicios/Recursos/Impresos+de+Tesoreria.htm
- El Aval se depositará en la Sección de Tesorería del Departamento de Hacienda y Política Financiera del Gobierno de Navarra y le entregarán dos resguardos del depósito (uno para 'el depositante' y otro para 'el centro gestor').
- Entregar el ejemplar del depósito 'para el centro gestor' en el Servicio de Aprovisionamiento del SNS-O.

b) Para constituir la garantía en metálico:

1.- Entrar en la siguiente dirección de Internet, eligiendo el modelo que proceda:

Persona jurídica: <https://hacienda.navarra.es/IngresosNoTributarios/frm705.aspx?cn=1900011101>

Persona física: <https://hacienda.navarra.es/IngresosNoTributarios/frm705.aspx?cn=1900012101>

Personas extranjeras: <https://hacienda.navarra.es/IngresosNoTributarios/frm705.aspx?cn=1900013101>

2.- Nos encontramos con la Carta de Pago (705), para cumplimentar datos.

3.- Después de cumplimentar el impreso, CLICAR en 'ENVIAR' y se generará la carta de pago, visualizando en pantalla el número de carta de pago presentada con éxito.

4.- Para el pago:

* Si desea realizar el pago en metálico personalmente en su entidad financiera, pulsar 'IMPRIMIR' obteniendo la carta de pago por triplicado, para su presentación y abono en la citada entidad.

* Si desea realizar el pago de forma Telemática, y su empresa puede hacerlo (se requiere certificado de identidad CERES) pulsar 'PAGAR TELEMÁTICAMENTE'.

5- Comunicar al Servicio de Aprovisionamiento que ha realizado el ingreso de forma telemática ó entregar el resguardo del banco en el Servicio de Aprovisionamiento si lo ha realizado allí.

**LOTE I
ANEXO V
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

ANEXO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL SERVICIO RELATIVO A LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL COMPLEJO HOSPITALARIO DE NAVARRA Y ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y PERSONAL AUTORIZADO POR EL CENTRO Y APERITIVOS PARA DONANTES DE SANGRE.

1. OBJETO

El objeto del presente contrato es la prestación del Servicio de gestión y explotación de la cafetería del Complejo Hospitalario de Navarra (CHN) y alimentación del personal de guardia y personal autorizado y aperitivos para donantes de sangre, consistente en:

- Servicio de barra de los productos y precios que se indican en el apartado 21 "LISTA DE PRECIOS DE CAFETERÍA" de las prescripciones técnicas del lote 1.
- Instalación y explotación de máquinas dispensadoras de café, agua, refrescos, comida, etc. para atención al público fuera del horario de cafetería.
- Servicio de comidas y cenas a servir en cafetería, para el público en general y para el personal del Centro.
- Servicio de aperitivos a donantes de sangre del Banco de Sangre y Tejidos de Navarra.(C/ Irunlarrea, 3. Pamplona).
- Servicios propios de la actividad de restauración (aperitivos, cócteles...).

2. LOCALES Y ACONDICIONAMIENTO

- 
- El Servicio se prestará en los locales que para estos efectos dispone el CHN en las siguientes direcciones:
 - Cafeterías del antiguo Hospital de Navarra (Personal y Público General) situadas en la C/ Irunlarrea, 3.
 - Cafeterías del antiguo Hospital Virgen del Camino, (Personal y Público General) situadas en la C/ Irunlarrea, 4.
 - Cafetería de la Clínica Ubarmin situada en C/ Elcano s/n. Elcano/Egües (Navarra)
 - Las instalaciones y locales que se ponen a disposición del concesionario deberán ser utilizados con la diligencia y cuidados debidos y para los fines objeto de la concesión.
 - Las obras y o modificaciones que realice en las instalaciones y servicios quedarán en beneficio del CHN al término de la explotación sin que el titular de la concesión tenga derecho a formular petición alguna en concepto de indemnización.
 - A la finalización de la concesión el adjudicatario deberá devolver al CHN, en buen estado de conservación y funcionamiento (con el lógico desgaste por el uso), todas las instalaciones, maquinaria y utensilios que recibió.

3. EXPLOTACIÓN Y SERVICIO

La Cafetería tendrá la condición de pública, prestando servicio al personal del Centro y público en general. La empresa adjudicataria deberá realizar por sus propios medios y cumpliendo todas las medidas relativas a la seguridad alimentaria, la entrega de los pedidos que realice el Banco de Sangre y Tejidos de Navarra.

- El servicio de comidas y cena consistirá como mínimo en "Menú del día", con al menos tres variantes por plato e incluyendo bebida, pan y postre.
- Los productos serán de calidad extra o primera.
- No se permite dispensar bebida alcohólica alguna, excepto vino en las comidas.
- No se permite dispensar tabaco.
- El concesionario deberá disponer, tanto para el personal del centro como para el público en general, de productos específicos para personas diabéticas y celíacos en cafetería y en las máquinas dispensadoras.

Composición mínima del menú del personal de guardia y personal autorizado por el centro

- Composición del desayuno: Una bebida caliente, una pieza de bollería o medio bocadillo, un zumo o fruta natural.
- Menú del día para la comida y cena: un primero a elegir entre 3 opciones, un segundo a elegir entre opciones (con guarnición), un postre a elegir entre 3 opciones. Incluirá pan y agua.

Horario:

Las Cafeterías de los antiguos Hospital de Navarra y Virgen del Camino permanecerán abiertas desde las 7:30 horas hasta las 22,00 horas, todos los días del año.

El Banco de Sangre y Tejidos de Navarra podrán realizar pedidos para que sean servidos, en el horario que se le indique, entre las 7:30 horas y hasta las 21,30 horas.

El horario de la cafetería de la antigua Clínica Ubarmin será desde las 8 horas hasta las 21 horas, todos los días del año.

- El horario de comidas en las Cafeterías de los antiguos Hospital de Navarra y Virgen del Camino será el siguiente:

- Público: de 12:30 h. a 16:00 horas.
- Personal: de 14:30 h. a 16:00 horas.

- El horario de cenas será de 19:30 h a 21:30 horas, para el personal del Centro y público en general que lo solicite.

- El horario de comidas y cenas en la antigua Clínica Ubarmin será el siguiente:

- De público y personal de 13.00 a 16.00 horas
- De público y personal de 19 a 21 horas

Cualquier modificación en el horario, deberá ser autorizada previamente por la Dirección del Centro.

Para el consumo fuera del horario el concesionario instalará máquinas de café, refrescos y snacks en los puntos del centro, a decidir por la Dirección del CHN.

Precios de los productos de cafetería:

- La lista de precios indicados en el apartado 21 "LISTA DE PRECIOS DE CAFETERÍA" de las prescripciones técnicas del lote 1 son los precios máximos que han de regir en la cafetería de cada uno de los productos.
- Los precios que rijan en la Cafetería deberán estar expuestos a disposición y conocimiento de los clientes.
- El concesionario estará obligado a facilitar a los clientes el ticket de caja, en el cual se especifique precio y concepto de cada consumición.

Precios de los productos de las máquinas dispensadoras.

- La lista de precios indicados en el apartado 22 "LISTA DE PRECIOS MÁQUINAS EXPENDEDORAS", de las prescripciones técnicas del lote 1, son los precios máximos que han de regir en las máquinas dispensadoras, de cada uno de los productos o tipos de productos, con independencia de los acuerdos que establezca la empresa concesionaria con la empresa propietaria..

Vestuario del personal:

- El concesionario dotará al personal del vestuario adecuado para el desarrollo de sus funciones, siendo los gastos a cargo del mismo.

Interlocutores

- El Hospital designará un interlocutor que canalizará todas sus instrucciones.
- El adjudicatario canalizará todas sus comunicaciones con la propiedad a través de su responsable en el centro.

Control de la ejecución

- Cualquier variación o cambio en los productos a ofrecer, obligatoriamente debe pasar por la aprobación de la Dirección del Centro.
- El concesionario deberá permitir el acceso a sus instalaciones a la persona designada como interlocutor con el fin de comprobar en cualquier momento durante la ejecución del contrato que se cumplen con las estipulaciones del mismo.
- La empresa deberá presentar mensualmente listado de los servicios realizados al personal autorizado en los que deberá figurar su identificación. En caso necesario, la persona responsable del Complejo Hospitalario de Navarra, podrá limitar, informando con anterioridad a la empresa adjudicataria, el número de servicios a prestar al personal autorizado.
- Los servicios a prestar al Banco de Sangre y Tejidos de Navarra se harán bajo pedido del personal autorizado para ello.

4. NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN

- Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico – Sanitarias que las desarrollan, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España.
- En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto de cafetería se observarán, siendo responsabilidad del concesionario su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo, y las normativas emanadas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Se cumplirán las normativas y procedimientos vigentes que afecten al desarrollo de su trabajo y normativas propias del Hospital, referidas a Prevención, Limpieza e Higiene.

5. MAQUINARIA, MOBILIARIO Y MENAJE. REPOSICIÓN DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO

- El CHN pondrá a disposición del concesionario la maquinaria y mobiliario existentes en el momento de la adjudicación. En el en el apartado 20 "INVENTARIO" de las prescripciones técnicas del lote 1, se indica, orientativamente, el mobiliario actual, realizándose un inventario definitivo en el momento de comenzar el Servicio.
- El concesionario podrá aceptar o denegar todo, o parte, del material indicado. El material rechazado será retirado por el CHN.
- El material aceptado será devuelto a la finalización de la concesión en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el concesionario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado.
- Al término del contrato se realizará un inventario del equipamiento y sus posibles defectos. La corrección de los posibles defectos correrá a cargo del concesionario. En caso contrario el Hospital podrá realizarlo repercutiendo su costo en la factura mensual o aval.
- El adjudicatario deberá incorporar todo el menaje, vajilla, cubertería, bandejas, etc. que necesite para realización del servicio así como su reposición durante el contrato. Este deberá ser de buena calidad, reservándose el Hospital aceptar el que se proponga. Todo el material incorporado pasará a ser propiedad del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea en el momento en que se incorpore, considerándose totalmente amortizadas, no teniendo el adjudicatario derecho a reembolso alguno por ellas.

6. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- El mantenimiento de la maquinaria y mobiliario, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta del concesionario.
- En caso de que la reparación no sea posible o no aconsejable por el estado del equipo, el adjudicatario incorporará uno nuevo para la realización del servicio, que irá con cargo a las inversiones.
- Las averías en las instalaciones, no podrán paralizar la prestación del servicio más de 24 horas, salvo que adoptadas las medidas necesarias por el concesionario se requiriese un plazo superior.
- Toda reparación que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, etc.) deberá de solicitar autorización previa a la Dirección del Centro.
- La totalidad de las obras que sea necesario realizar en las instalaciones de la propiedad, deberán estar previamente autorizadas por la Dirección del Centro.

- Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte del concesionario, correrán a cargo del CHN.
- Correrán a cargo del concesionario la reparación de las siguientes instalaciones:
 - Instalaciones eléctricas
 - Agua
 - Gas
 - Calefacción
- Será con cargo al concesionario todo el mantenimiento interior de la cafetería.
- Será por cuenta de la Propiedad la conservación exterior de los edificios.

7. PURGA DE GRIFOS

El adjudicatario se encargará de realizar la purga de los grifos de la cocina de acuerdo a las instrucciones que le indique el Hospital, estando obligado a certificar por escrito su ejecución.

8. LIMPIEZA

- El concesionario está obligado igualmente a la limpieza y acondicionamiento general de los locales de la cafetería (suelo, paredes, techo, puertas, ventanas, puntos de luz), equipos, cámaras, campana extractora, superficies de trabajo, fregaderos, utillaje, mobiliario, menaje y vajilla.
- El concesionario presentará a la Dirección del Centro el "Plan de Limpieza" de locales e instalaciones, que deberá ser aprobado por el Hospital y podrá revisarse su cumplimiento de la forma que se considere más conveniente.
- El concesionario debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Centro. A tal efecto, la empresa deberá tenerlo en cuenta a la hora de planificar la plantilla por turno.

9. RESÍDUOS

- El concesionario es el responsable de la evacuación de los productos de desecho, los cuales deberán ser depositados, previa selección para su reciclaje, en el lugar que al efecto se le asigne, siendo a cargo de la Propiedad la evacuación definitiva desde el citado lugar.
- El transporte hasta los contenedores asignados, lo realizará el concesionario en condiciones, frecuencia, etc. adecuadas al "Plan de Gestión de Residuos" del hospital y/o las normativas vigentes en su momento.
- Cualquier tasa o impuestos que grave la gestión de residuos generados por las actividades objeto del contrato serán por cuenta del concesionario al ser consecuencia directa de su actividad.

10. ENERGÍA ELÉCTRICA, AGUA Y GAS

- Será por cuenta del concesionario, el pago del gasto ocasionado por el consumo de energía eléctrica, agua y gas, para lo cual la propiedad dispondrá de contadores independientes, remitiendo mensualmente al concesionario la cantidad de Kws, litros y termias consumidas, así como su importe, que será abonado por medio de Carta de Pago facilitada por el Centro.
- El precio aplicado por la propiedad será el que aplique la empresa suministradora de energía al Hospital, incluidos todos los impuestos.

11. DESINFECCIÓN Y DESRATIZACIÓN

- Se realizará por cuenta de la Propiedad las operaciones de desinfección y desratización, para lo cual el concesionario vendrá obligado a facilitar el acceso al personal encargado de estas labores a las dependencias de Cafetería.
- El concesionario estará obligado a comunicar de forma inmediata a los responsables del Centro cuantas deficiencias detecte relacionadas con estas labores.

12. CONTROLES, ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS.

El Complejo Hospitalario de Navarra ejercerá el derecho de realizar los controles que estime oportunos y en particular los siguientes:

- Controles bacteriológicos de utensilios y alimentos.

- Técnicas de preparación.
- Calidad y cantidad de materias primas.
- Verificación de que los proveedores cumplan la normativa de funcionamiento del Hospital, y reglamentación higiénico-sanitaria vigente.

Los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del concesionario.

En todo caso, el concesionario está obligado a realizar al menos dos análisis bacteriológicos múltiples por año (utensilios y alimentos), de mutuo acuerdo con el Centro (Sección de Servicios Generales y Medicina Preventiva) y entregar copia de sus resultados al mismo, estando el concesionario obligado a adoptar las medidas necesarias para corregir los incumplimientos que se deriven, en su caso, de los resultados analíticos.

Los controles bacteriológicos serán realizados por un laboratorio legalmente acreditado.

La norma de referencia para interpretar los resultados es el Reglamento CE 2073/2005, de criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sistema de APPCC. Además, se utilizará como guía el anexo del RD 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

13. MÁQUINAS DISPENSADORAS

Actualmente hay instaladas 48 máquinas dispensadoras de productos alimenticios que se encuentran distribuidas por todos los centros del CHN (Ver "Expendedoras Complejo Hospitalario de Navarra"). Son de diferentes tipos, café y bebidas calientes, bebidas frías y sólidos. El número de máquinas y su ubicación inicialmente será la actual. La Dirección del CHN puede ordenar la instalación, retirada o cambio de ubicación de las máquinas. También puede requerir a la empresa adjudicataria el cambio de productos de venta, estos deben ser siempre productos saludables.

14. GASTO FACTURADO POR EL HOSPITAL A LA CONCESIÓN EN DURANTE EL AÑO 2017

Durante 2017 se facturó a la empresa concesionaria 123.536,04 euros, en concepto de electricidad, gas y agua.

15. OTROS DATOS DE 2017 RELATIVOS AL COMPLEJO HOSPITALARIO DE NAVARRA PARA LA ESTIMACIÓN DEL VOLUMEN DE NEGOCIO.

• Empleados:	5.500
• Camas:	1.106
• Ingresos:	45.772
• Estancias:	292.566
• Intervenciones quirúrgicas:	25.442
• Consultas:	767.814
• Urgencias:	175.698

16. DESGLOSE DE SUPERFICIES DE LA CAFETERIA DEL COMPLEJO HOSPITALARIO DE NAVARRA

ZONA	m2
CAFETERÍA CHN-A	578
CAFETERÍA CHN-B	553
CAFETERIA UBARMIN	234

17. DOCUMENTACIÓN ECONÓMICA

El concesionario deberá presentar la siguiente documentación de carácter económico-financiero antes del 30 de octubre del año de la explotación o dos meses antes de la finalización en el caso de ser anterior al 31 de diciembre del año de la explotación:

Memoria de gestión. Debe incluir:

- La cuenta de explotación.
- Informe sobre el estado satisfacción y opinión de los usuarios.

Estados económicos financieros independientes relacionados con el objeto de este contrato. Incluirán:

- Balance de situación.
- Cuenta de pérdidas y ganancias.
- Cuadro de financiación.
- Memoria económica:
 - Amortizaciones realizadas de los elementos de inversión.
 - Desglose de los ingresos por tipo de uso.
 - Inversiones anuales realizadas
 - Liquidación del I.V A.
 - Provisiones para reparaciones y mejoras. Movimientos anuales y criterios de dotación.

Inventario actualizado de los bienes muebles.

18. ACTA DE ENTREGA DE LA INSTALACIÓN

Antes del 30 de octubre del año de la explotación o dos meses antes de la finalización en el caso de ser anterior al 31 de diciembre del año de la explotación, se levantará un acta en el que se adjunte el inventario con todos los bienes existentes en la instalación, el cual deberá ser revisado por el adjudicatario y firmado en cada una de sus hojas. Dicho inventario deberá estar en perfecto estado el día que finalice la concesión.

19. INVENTARIO.

INVENTARIO CAFETERIA COMPLEJO HOSPITALARIO DE NAVARRA "A"

CAFETERÍA PÚBLICO		ADQUISICION
Mesas 80x90	14	INV INICIAL
Mesas 1,20x90	19	INV INICIAL
Mesas de 90x60	5	INV INICIAL
Lavavajillas Sammic SL290	2	INV INICIAL
Extracción/Renovación aire salón cafetería	1	INV INICIAL
Termo 6+6	1	INV INICIAL
Cesta universal	2	INV INICIAL
Cesta universal platos	4	INV INICIAL
Cesta universal cubiertos FCS13	4	INV INICIAL
Horno microondas	2	INV INICIAL
Sillón calabaza 6 mts lineal, mercader colección acua color	1	08/07/2014
Puff modelo 159 45x45x45, polipiel a. mercader acua	8	08/07/2014
MESA Lac H-75 60x60 est. Ceniza	5	18/06/2014
MESA Eder 120x80 est. Ceniza	5	18/06/2014
MESA Lac H-75 120x80 est. Blanco rayado	8	18/06/2014
MESA Lac H-75 60x80 Est. Blanco rayado	2	18/06/2014
MESA Lac H-75 120x80 est. Maple	6	18/06/2014
MESA Eder 120x80 est. Vison	6	18/06/2014
MESA Eder 60x80 est. Ceniza	3	18/06/2014
SILLA Miss barniz blanco	6	18/06/2014
SILLA Miss barniz nude	10	18/06/2014
SILLA Miss barniz arena	30	18/06/2014
SILLA Miss barniz nogal	20	18/06/2014
SILLA Dane barniz vison epoxi aluminio	13	18/06/2014
SILLA Dane barniz nogal epoxi aluminio	12	18/06/2014
SILLA Bob barniz vison epoxi aluminio	13	18/06/2014

SILLA Bob barniz nogal epoxi aluminio	6	18/06/2014
Cuchara café lleida	180	31/12/2014
Cuchara moka	120	31/12/2014
Cuchillo standard mesa 1001	120	28/02/2014
Máquina embolsadora de paraguas	1	04/03/2014
TPV / IMPRESORA	2	15/07/2014
Cargador tarjetas vending / Lector codigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	2	15/07/2014
FABRICADOR DE HIELO	1	01/06/2016
SALAMANDRA	1	29/04/2017
VITRINA REFRIGERADA BAJO BARRA	1	25/04/2016
CAMARA BEBIDAS ALTA	1	19/09/2017
SELF COMEDOR PÚBLICO		ADQUISICION
Distribuidor Band./pan/serv. SDVPPT	1	INV INICIAL
Kit 4 ruedas SKR para bandejero	1	INV INICIAL
Terminal hoonved SPT	1	INV INICIAL
Baño maría self service SVAC-16	1	INV INICIAL
Sob. Estructura vidrio SM2-V16	1	INV INICIAL
Guía desliza bandejas SSA-16/1600	1	INV INICIAL
Vidrio protección SVF-16	1	INV INICIAL
Elem. Self-Service hoonved SVAR-16	1	INV INICIAL
Sob. Estructura vidrio SM2-V16	1	INV INICIAL
Guía desliza bandejas SSA-16/1600	1	INV INICIAL
Elemento c/base neutra SNG-16	1	INV INICIAL
Terminal hoonved SPT	1	INV INICIAL
Panel terminal hoonved SRLA	1	INV INICIAL
Guía desliza bandejas SSA-16/1600	1	INV INICIAL
Zócalo self-service SZF-16	10	INV INICIAL
Bandeja autoser. 530x370 mm/412101 Nuevas-negras	150	INV INICIAL
Bandeja autoser. 370x265 /410440 Marrones - uso cocina	40	INV INICIAL
CAMPANA 1/1 PLASTICO 11010	8	30/08/2014
SLATE BANDEJA PIZARRA MELAM.GN 1/1 53X32 83955	8	30/08/2014
CAMPANA REDONDA 38cm. ROLL-TOP	5	30/08/2014
SOPORTE CROMADO 3 ESTANTES 43X33,5X39,5cm	1	30/08/2014
CESTA PAN MIMBRE 337x331x55 H110mm	3	30/08/2014
CUBERTERO BUFFET 1/1 11965	2	30/08/2014
CUBETA MELAMINA NEGRA POLAR 16.2x26x10 3.2lts.	5	30/08/2014
CUBETA CUADRADA MELAMINA NEGRA 16'2x17'3x10 2L	6	30/08/2014
PINZA SERVICIO 23cm. POLICARB. NEGRO	8	30/08/2014
PLATO CUADRADO 17 CM. SKSFP17	504	30/08/2014
PLATO HONDO CUADRADO 21 CM. SKSDP21	120	30/08/2014
PLATO CUADRADO 24 CM. SKSFP24	240	30/08/2014
ENSALADERA APILABLE 18CM REF.BASB18 BANQUET	120	30/08/2014
VASO FB 32cl. STACK UP	360	30/08/2014
CUCHARA CAFE	408	30/08/2014
CUCHARA MOKA	120	30/08/2014
CUCHILLO MESA	360	30/08/2014
TENEDOR MESA	360	30/08/2014
CUCHARA MESA	144	30/08/2014
CUBETA MELAMINA NEGRA GN 1/1 10cm	1	30/08/2014
CUBETA MELAMINA NEGRA 1/2 10CM	4	30/08/2014
CESTA MIMBRE 40x25x10	3	30/08/2014
JARRA ZUMO ACRILICA 2lts.	6	30/08/2014
OLLA ALTA 28cm. EFFICIENT	1	30/08/2014
M/L. Mueble buffet con encimera en silestone y zocalo perimetral	1	29/04/2014
Cubertero panero sobremesa	1	29/04/2014
Vitrina expositora refrigerada fondo MOD.AMBAR-COLOR BLANCO	3	29/04/2014

Elemento encastrable cuba fría 4 GN	1	29/04/2014
Estructura cristales 1 altura	1	29/04/2014
PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MÓDULO 1500	1	29/04/2014
Estructura cristales 1 altura	2	29/04/2014
Elemento encastrable vitrocerámica 4 GN	2	29/04/2014
Elemento encastrable vitrocerámica 3 GN	1	29/04/2014
Módulo servicios cafetera, tolva, cajón y 2 armarios	2	29/04/2014
M/L. Encimera de trabajo mural longitud máx 2800	2	29/04/2014
Rebaje en sobre para zona piletas	1	29/04/2014
Pileta soldada a mesa con cantos redondeados	1	29/04/2014
Grifo monomando fregadero caño largo	1	29/04/2014
Grifo rodilla caño + válvula de retención + mezclador+ acoplamiento	1	29/04/2014
M/L. Mueble buffet con encimera en silestone y zocalo perimetral	4	29/04/2014
MURO SEPARADOR TRAS MUEBLE CON VIDRIO	1	29/04/2014
CARRO CALIENTE-DISTFORM	1	29/04/2014
PANEL PARA CARRO BANDEJAS	6	29/04/2014
OFFICE Y ALMACENES Y VESTUARIOS		ADQUISICION
Mueble fregadero entra. Tunel lavado 680x815x890	1	INV INICIAL
Tunel lavado Colged Techpro	1	INV INICIAL
Mesa descarga lavado hoonved motorizada	1	INV INICIAL
Mesa rodillos hoonved M-770133	1	INV INICIAL
Mesa sala lavado 2075x515x910mm (Acortada para ajustar al nuevo lavavajillas)	1	INV INICIAL
Balda mural 2075x350 mm. Con refuerzo	1	INV INICIAL
Balda mural 1800x400 mm. Con refuerzo	1	INV INICIAL
Cámara carne 1,60x1,88x2,28 mts. Zannotti 5/8 C.V.	1	INV INICIAL
Cjot. Estantería cámara carnes	1	INV INICIAL
Cámara frutas 1,50x1,88x2,28 Zannotti 5/8 C.V.	1	INV INICIAL
Cjto. Estantería cámara frutas	1	INV INICIAL
Cámara cons. Congelado 1,62x1,88x2,28 1,7 CV	1	INV INICIAL
Cto. Estantería cámara cons. Congelado	1	INV INICIAL
Báscula epel 150 kg. Plataf. Inos. 60x60 mm	1	INV INICIAL
Extractor especial para humedad hedt	1	INV INICIAL
Campa especial inos. 1600x1100x300 c/caída vapor	1	INV INICIAL
Módulos estantería almacén	1	INV INICIAL
Extractor centrífugo-sala compresores	1	INV INICIAL
Chapa inos. 2280x650 Protec. Pared sala lavado	1	INV INICIAL
Estantería metal point formada por 3 módulos	1	INV INICIAL
Carro de 52x52	1	INV INICIAL
M/L. Mesa recepción vajilla	1,5	30/06/2014
M/L. Mesa auxiliar lavadora	1	30/06/2014
Pileta soldada a mesa con cantos redondeados	1	30/06/2014
Grifo ducha dos aguas (muelle inoxidable)	1	30/06/2014
M/L. Mesa de trabajo mural	1,8	30/06/2014
Pileta soldada a mesa con cantos redondeados	1	30/06/2014
Lavamanos con papelera y cepillo de uñas	1	30/06/2014
Equipo refrigeración de área - cuarto frío	1	30/06/2014
Equipo refrigeración de área - cuarto frío	1	30/06/2014
Caja fuerte de seguridad Nivel 1	1	13/02/2014
Carretilla transporte c/ruedas neumática	1	28/02/2014
Video-grabador, disco duro, fuente de alimentación y 1 cámara adicional	1	03/03/2014
Hacha Bombero cámara frigorífica, recomendación PRL	1	24/04/2014
PC HP Pro Desk 400 G1 con factor de forma reducido (SFF) Windows 8.1 pro	1	26/06/2014
monitor LCD retroiluminado LED 20" HP W2072 con altavoces integrados	1	26/06/2014
Impresora multifuncional	1	26/06/2014
COCINA PLANTA PRIMERA		ADQUISICION
Cubeta edesa GN-1/1 -200mm c/asas	2	INV INICIAL

Cubeta edesa GN-1/1 -150mm	1	INV INICIAL
Cesta lavabandejas 500x500 CE-7	4	INV INICIAL
Instalación chimenea para cocina calorifugada	1	INV INICIAL
Elemento neutro EN9-2 N°135G5677002	1	INV INICIAL
FreidoraV2200 -N°0136G5734001	1	INV INICIAL
Fry-top FT9-6 GLC N°111G8205001 Serie 900 cromoduro	1	INV INICIAL
Elemento neutro EN9-2 N°135G5677001	1	INV INICIAL
Cocina gas C9-12G N°0110G82090 Serie 900 mod.T601	1	INV INICIAL
Elemento neutro EN9-4 N°0110G4927001	1	INV INICIAL
Horno mixto	1	22/03/2017
Soporte horno MSP110	1	INV INICIAL
Campana Basic 1200x1100 pared c/caja ventilac.3CV	1	INV INICIAL
Lavavajillas Jemi GS-83	1	INV INICIAL
Descalcificador para horno y montaje	1	INV INICIAL
Armario liebherr ugk-7150	1	INV INICIAL
Robot coupe R-Z	1	31/03/2014
Picadora pica 12 II N° 9911412	1	INV INICIAL
Lineal estanteria edesa 1922x500x1750	1	INV INICIAL
Estante mural inox. 1400x400 mm	1	INV INICIAL
Estante mural inox. 1200x400 mm	1	INV INICIAL
Cubeta perforada cocción 1/1-65 mm	4	INV INICIAL
Mesa refrigerada coreco MRG-200	1	INV INICIAL
Doble estante inox. 1800x400 mm	1	INV INICIAL
Mesa centrak c/ruedas 2000x700x850 mm 4 cajones	1	INV INICIAL
Insectocutores	5	INV INICIAL
Mesa inox. 850x400x850 con estante	1	INV INICIAL
Placa lisa XCP.PL de 35x35 para cocina	1	INV INICIAL
Mesa trabajo mural 70x35 mod. MTM-700	2	INV INICIAL
Pileta de 70x50x40	1	INV INICIAL
Pileta de 55x50x30	1	INV INICIAL
Cubetas GN 1/4	4	INV INICIAL
Mesa de trabajo de acero inoxidable de dimensiones 213x60x200x60	2	INV INICIAL
Mesa de trabajo de acero inoxidable de 90x28	1	INV INICIAL
Cortadora de fiambres marca o mas (320) Eurocort GP 330 TCE	1	18/09/2017
Interfono profesional (nuevo)	1	INV INICIAL
Utensilios para cocina y comedores (2009)	x	INV INICIAL
Utensilios para cocina y comedores (2010)	x	INV INICIAL
Colocación puerta vaivén y grifo	1	INV INICIAL
Minimontacargas	1	INV INICIAL
Columna monomando prelavado	1	INV INICIAL
Carro reforzado transporte	1	INV INICIAL
Lavavajillas	1	INV INICIAL
Cortadora de fiambres	1	14/07/2014
Abatidor multifresh irinox mod. MF30,2	1	INV INICIAL
Sarten Hercules 28 cm	3	30/08/2014
M/L. Mesa recepción vajilla	1,5	30/06/2014
M/L. Mesa auxiliar lavadora	2	30/06/2014
Pileta soldada a mesa con cantos redondeados	1	30/06/2014
Grifo ducha dos aguas (muelle inoxidable)	1	30/06/2014
CAJA EXTRACION VAHOS+BANCADA+INSTALACIÓN+CONDUCTOS	1	30/06/2014
CHAPA LISA PARA BAÑO MARIA AUTOSERVICIOS HN+HVC	12	29/04/2014
BANDEJAS DESAYUNO 37X26,5 POLIFIBRA	900	29/04/2014
CHEF SALAD	2	31/10/2014
CAFETERÍA PERSONAL		ADQUISICION
Horno microondas HMG 900	1	INV INICIAL
Mueble bandejero cubertero-Tolva	1	INV INICIAL

Mueble frío bebidas	1	INV INICIAL
Mueble neutro de apoyo entrega vasos con dos estantes inferiores	1	INV INICIAL
Baño maría 4 GN 1/1	1	INV INICIAL
Mueble neutro de apoyo caja	1	INV INICIAL
Mueble cafetero	1	INV INICIAL
Mesa fría de 4 puertas y cajón con gurpo de motor	1	INV INICIAL
Metros de barra separadora self	10	INV INICIAL
Zona neutra apoyo	1	INV INICIAL
Mesa entrada a lavavajillas	1	INV INICIAL
Carros desbarazado 12 + 12 niveles	3	02/02/2017
Aparatos de aire acondicionado	7	INV INICIAL
Vitrina expositora refrigerada fondo 650 mm. COLOR BLANCO	2	30/06/2014
M.L. Guía deslizabandejas	2	30/06/2014
Mueble neutro con estante intermedio	2	30/06/2014
Estructura cristales 1 altura	2	30/06/2014
Conjunto vidrio 1500	2	30/06/2014
PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MODULO 1500	2	30/06/2014
Guia deslizabandejas	2	30/06/2014
Zócalo para autoservicio	2	30/06/2014
Vidrio frontal 750	2	30/06/2014
Vidrio frontal 1500	2	30/06/2014
TERMINAL DE LINEA	2	30/06/2014
Fuente de agua fria	1	30/06/2014
FILTRO COMPLETO	1	30/06/2014
RECOGE-GOTAS INOX	1	30/06/2014
PANEL PARA CARRO BANDEJAS	4	30/06/2014
TRAMPILLA PARA FINAL AUTOSERVICIO	1	18/07/2014
M.L. Módulo neutro	2	18/07/2014
M.L. Guía deslizabandejas	1	18/07/2014
CONJUNTO DE REMATES	1	30/06/2014
PLAFON TRASERO PARA HORNO PAN	1	30/06/2014
DESMONTAJE-TRASLADO-MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA AUTOSERVICIO ACTUAL-NHH	1	30/06/2014
Carro para 12 bandejas NO DISTRIBUYE	2	30/06/2014
Plafón lateral carros color gris NO DISTRIBUYE	6	30/06/2014
MESA Lac H-75 120x80 est. Blanco rayado	8	17/06/2014
MESA Lac H-75 60x80 est. Blanco rayado	5	17/06/2014
MESA Lac H-75 120x80 est. Maple epoxi aluminio	3	17/06/2014
MESA Lac H-75 60x80 est. Maple epoxi aluminio	4	17/06/2014
MESA Eder 120x80 Est. vison	6	17/06/2014
MESA Eder 60x80 Est. vison	2	17/06/2014
MESA Eder 120x80 est. Ceniza	6	17/06/2014
MESA Eder 60x80 est. Ceniza	3	17/06/2014
SILLA Miss barniz nude	13	17/06/2014
SILLA Miss barniz arena	21	17/06/2014
SILLA Miss barniz nogal	16	17/06/2014
SILLA Dane barniz visón epoxi aluminio	15	17/06/2014
SILLA Bob barniz visón epoxi aluminio	15	17/06/2014
SILLA Bob barniz nogal epoxi aluminio	6	17/06/2014
TABURETE Dane H-75 Barniz gris aluminio	3	17/06/2014
TABURETE Dane H-75 Barniz gris aluminio	3	17/06/2014
TPV / IMPRESORA	1	15/07/2014
Cargador tarjetas vending / Lector códigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	1	15/07/2014
URGENCIAS Y OTROS		ADQUISICION
Monitor profesional LCD LED 42"	7	23/06/2014
Soporte pantalla LCD Pared	7	23/06/2014

Reproductor IP Plus S2	9	23/06/2014
Módulo software IDS Media Corporativo	1	23/06/2014
Módulo Software IDS Media pantalla IDSScreen	9	23/06/2014
Pantalla Totem 42" Classic ST 42	2	23/06/2014



INVENTARIO CAFETERIA COMPLEJO HOSPITALARIO DE NAVARRA "B"

COCINA		ADQUISICION
Campana extracción vahos	1	INV INICIAL
Campana extracción motor incorporado	1	INV INICIAL
Campana extracción mural 2400x1000	1	INV INICIAL
Cámara baja C-365-C	1	INV INICIAL
Cámara baja C-365-C	1	INV INICIAL
Cámara baja C-365-C	1	INV INICIAL
Tunel de lavado vajilla mod. ACS-101 comenda	1	INV INICIAL
modulo de secado sobre salida mod.	1	INV INICIAL
Armario frigorífico FA-1304-T	1	INV INICIAL
Horno mixto convección vapor	1	INV INICIAL
Cocina a gas FOC Serie 900 mod-T601	1	INV INICIAL
Frima variocooking center 211	1	INV INICIAL
Freidora alto rendimiento	1	INV INICIAL
Carro caliente isotérmico con humidificador	1	INV INICIAL
Abatidor/congelador temperatura mod. HCM-1	1	INV INICIAL
Frima selfcooking center 101 electrico	1	INV INICIAL
Cámara frigorífica mod. 8MGN-1960 EN	1	INV INICIAL
Lavamanos a pedal edesa mod. LP-54	1	INV INICIAL
Multifresh irinox mod. MF-45 , 1 plus	1	INV INICIAL
Gastronorm pequeñas	9	INV INICIAL
Gastronorm medianas	19	INV INICIAL
Gastronorm grandes	6	INV INICIAL
Gastronorm super grandes	6	INV INICIAL
Ollas pequeñas	3	INV INICIAL
Cacerolas Grandes	2	INV INICIAL
Cacerolas pequeñas	1	INV INICIAL
Cazos	5	INV INICIAL
Sartenes	3	INV INICIAL
Cazos de servir	10	INV INICIAL
Espumaderas	4	INV INICIAL
Cucharones pequeños	4	INV INICIAL
Escurridores	2	INV INICIAL
Batidora industrial	1	INV INICIAL
Cortadora embutidos	1	INV INICIAL
Picadora industrial	2	INV INICIAL
Varillas Batir	1	INV INICIAL
Espátulas self	4	INV INICIAL
Pinzas servir	5	INV INICIAL
Tablas corte	6	INV INICIAL
Microhondas	3	INV INICIAL
Bandejas servir pinchos	60	INV INICIAL
Bandejas comida cafetería público	300	INV INICIAL
Bandejas comida cafetería personal	250	INV INICIAL
Carro pan	1	INV INICIAL

Bandejas carro pan	22	INV INICIAL
Soporte para cuchillos en pared	1	INV INICIAL
Cuchillos, Sierra 6, corte 4, machete 1		INV INICIAL
Chino	1	INV INICIAL
Plataforma transportar mercancía	1	INV INICIAL
Platos llanos comida	336	INV INICIAL
Platos hondos	336	INV INICIAL
Platos postre	808	INV INICIAL
Platos café	707	INV INICIAL
Platos cortado	244	INV INICIAL
Chuchillos comida	440	INV INICIAL
Cucharas comida	360	INV INICIAL
Tenedores comida	300	INV INICIAL
Cucharillas café	300	INV INICIAL
Cucharillas cortado	384	INV INICIAL
Tenedores postre	400	INV INICIAL
Cuchillo postre	192	INV INICIAL
Tazas café	260	INV INICIAL
Tazas cortado	312	INV INICIAL
Vasos de agua	48	INV INICIAL
Platos para combinados	24	INV INICIAL
Tazas consomé	24	INV INICIAL
Termos grandes café y leche	6	INV INICIAL
Taza Te-caldo 9593 rex blanca	120	31/10/2014
Vaso saboya N 4 Hostel.duralex	72	30/09/2013
cuchara café lleida	120	30/09/2013
Cuchara moka lleida	48	31/12/2014
Mod. Chef aluminio rustidera 50x35	2	31/12/2014
Mod. Chef aluminio olla recta 36	2	31/12/2014
Mod. Chef aluminio olla recta 30	2	31/12/2014
Mod. Chef aluminio olla recta 34	1	31/12/2014
Mod. Chef aluminio cacerola 32	1	31/12/2014
Afilador prof. Oval diamantado	1	31/08/2013
Cubo basura 100lts	1	31/08/2013
Batidora industrial	1	13/06/2014
Placa Caliente PC 6454	1	23/06/2014
PERSONAL		ADQUISICION
vitricas expositoras pinchos y bollos	2	INV INICIAL
Panera + Bandejero	1	INV INICIAL
Calentadora por infrarrojos modelo GRBM-30	1	INV INICIAL
Estantería de platos (2 baldas)	1	INV INICIAL
Baño maría modelo G-20	1	INV INICIAL
Estantería (2 baldas)	1	INV INICIAL
Vitrina refrigerada Silko VA-20	1	INV INICIAL
Carro recoger vajilla (3 baldas)	2	INV INICIAL
Expositor menús	1	INV INICIAL
Carros recoger bandejas comedor	1	INV INICIAL
Máquina enfriadora de agua, fuente	1	INV INICIAL

Bufett ensaladas self.	1	INV INICIAL
Armario hielos "Ice-cuber"	1	INV INICIAL
Cámara frigorífica mod. 8TI-200/4	1	INV INICIAL
Estanterías de (3 baldas)	2	INV INICIAL
Armario cajón posos	1	INV INICIAL
Mesas grandes	10	24/10/2014
Mesas pequeñas	6	24/10/2014
Sillas	54	24/10/2014
M.L. Módulo neutro	7	18/07/2014
M.L. Guía deslizabandejas	6,6	18/07/2014
Vitrina mural expositora refrigerada fondo 650 mm. (Prod. lácteos y charcutería)	1	18/07/2014
REMATE FINAL AUTOSERVICIO	1	18/07/2014
Elemento encastrable cuba fría 4 GN	1	18/07/2014
Estructura cristales 1 altura	1	18/07/2014
Conjunto vidrio 1500	1	18/07/2014
TPV / IMPRESORA	2	15/07/2014
Cargador tarjetas vending / Lector códigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	2	15/07/2014
PÚBLICO		ADQUISICION
1 Expositor menú	1	INV INICIAL
4 Vitrinas expositoras pinchos y bollos	4	INV INICIAL
Mesas pequeñas	26	INV INICIAL
Sillas	54	INV INICIAL
Máquina hielos "Brema"	1	INV INICIAL
M/L. Mueble buffet con encimera en silestone y zócalo perimetral	1	29/04/2014
M/L. Mueble buffet con encimera en silestone y zócalo perimetral	1	29/04/2014
Cubertero panero sobremesa	1	29/04/2014
Elemento encastrable pista fría 4 Gn	1	29/04/2014
Estructura cristales 1 altura	1	29/04/2014
Conjunto vidrio 1500	1	29/04/2014
PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MODULO 1500	1	29/04/2014
Vitrina expositora refrigerada fondo 650 mm. COLOR BLANCO	2	29/04/2014
Estructura cristales 1 altura	2	29/04/2014
Conjunto vidrio 1500	1	29/04/2014
Elemento encastrable cuba fría 4 GN	1	29/04/2014
Elemento encastrable cuba fría 3 GN	1	29/04/2014
Estructura cristales 1 altura	1	29/04/2014
Conjunto vidrio 1500	1	29/04/2014
Conjunto vidrio 1125	1	29/04/2014
PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MODULO 1125	1	29/04/2014
PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MODULO 1500	1	29/04/2014
PANEL PARA CARRO BANDEJAS	6	31/01/2015
PANEL PARA CARRO BANDEJAS	6	31/01/2015
PANEL PARA CARRO BANDEJAS	2	31/01/2015
Elemento encastrable vitrocerámica 4 GN	2	29/04/2014
Estructura cristales 1 altura	4	29/04/2014
Conjunto vidrio 1500	2	29/04/2014
Vidrio frontal 1500	2	29/04/2018
Estructura cristales 1 altura	2	29/04/2014

Conjunto vidrio 1500	2	29/04/2014
PANTALLA INFRAROJOS PARA MODULO 1500	2	29/04/2014
M/L. Mueble sotabanco de servicios	1,4	29/04/2014
Módulo servicios cafetera, tolva , cajón y 2 armarios	1	29/04/2014
CHAPA PERFORADA PARA REJILLAS TUNEL DE LAVADO	1	29/04/2014
Cajón auxiliar	1	29/04/2014
BARRA MARRO CAFETERA	1	29/04/2014
CIERRE PUERTA+TIRADOR PUERTA	2	29/04/2014
Puerta inox para mueble	1	29/04/2014
Bandeja autoservicio polifibra	900	29/04/2014
CARRO CALIENTE CARINOX	1	29/04/2014
Carro para 12 bandejas	3	02/02/2017
Plafón lateral carros color gris	6	29/04/2014
CHAPA LISA BAÑO MARIA	11	29/04/2014
PEANA CHAPA ONOX. PERFORADA PARA CUBA FRIA	4	24/12/2014
Bandeja 37x26,5 cm Negra sólido	50	15/07/2013
Impresora Epson TM-T88III Serie Negra (Registradora)	1	28/10/2013
Impresora Epson TM-20	1	29/09/2013
Máquina embolsadora de paraguas	1	04/03/2014
Cámara de seguridad cctv adicional	1	05/06/2014
TPV / IMPRESORA	1	15/07/2014
Cargador tarjetas vending / Lector códigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	1	15/07/2014
Carro Bandejero	2	28/11/2014
Plafón lateral	6	29/04/2014
MÁQUINAS DE CAFÉ SPAZIALE 2GR	2	30/06/2014
MOLINILLOS Para máquina de café spaziale 2gr	2	30/06/2014
SELF		ADQUISICION
Expositor menús	1	INV INICIAL
Carros bandejas comidas	2	INV INICIAL
Mesas grandes	12	INV INICIAL
Mesas pequeñas	11	INV INICIAL
Sillas	70	INV INICIAL
Carro recoger vajilla	1	INV INICIAL
ALMACÉN ABAJO		ADQUISICION
Cámara frigorífica, dos secciones, cong. Y refrigerado	1	INV INICIAL
Cámara frigorífica refrigerada	1	INV INICIAL
Contenedor grande transporte de basuras	1	INV INICIAL
Contenedores pequeños transporte basuras	2	INV INICIAL
OFFICE Y ALMACENES Y VESTUARIOS		ADQUISICION
Carretilla transporte c/ruedas neumática	1	28/02/2014
Hacha Bombero cámara frigorífica, recomendación PRL	1	24/04/2014
PC HP Pro Desk 400 G1 con factor de forma reducido (SFF) Windows 8.1 pro	1	26/06/2014
monitor LCD retroiluminado LED 20" HP W2072 con altavoces integrados	1	26/06/2014
Impresora multifuncional	1	26/06/2014

INVENTARIO CAFETERIA COMPLEJO HOSPITALARIO DE NAVARRA "D"

Cafetería		ADQUISICION
Microondas bekers 800w	1	INV INICIAL
Soporte para microondas	1	INV INICIAL
Microondas amana RS-511 M	1	INV INICIAL
Microondas Sammic 1200w	1	INV INICIAL
Carro 3 estantes	1	INV INICIAL
Caja Fuerte empotrable	1	INV INICIAL
Armario ropero	12	INV INICIAL
Poste Cromado alt. 92 cm	6	INV INICIAL
Cordón trenzado burdeos	5	INV INICIAL
Matainsectos parrilla	3	INV INICIAL
Cubitero de metacrilato	1	INV INICIAL
Silla 601	60	INV INICIAL
Taburete 1002	12	INV INICIAL
Mesa 2029 Alt	12	INV INICIAL
Mesa 2029 Alt	4	INV INICIAL
Contenedor Basura	1	INV INICIAL
Armario frigorífico mod. AGN-1404, 1 puerta	1	INV INICIAL
Armario frigorífico moragn-701, 2 puertas	1	INV INICIAL
Mesa de recepción vajilla, 1,5 metros	1	INV INICIAL
Tolva desbaste	1	INV INICIAL
Estante alto sobremesa 1,4 metros	1	INV INICIAL
Mesa auxiliar lavadora 1,9 metros	1	INV INICIAL
Pileta inox.	1	INV INICIAL
Ducha prelavado 2 aguas	1	INV INICIAL
Lavadora de vajilla manual	1	30/06/2014
Lavamanos a pedal	1	INV INICIAL
Cámara frigorífica, 2 puertas	1	INV INICIAL
Doble estante en alto 2,4 metros	1	INV INICIAL
Mesa de trabajo mural 70x85x1,5 metros	1	INV INICIAL
Pileta de 55x50x30 cms	2	INV INICIAL
Mts. Mesa de trabajo mural 60x85x1,5 metros	1	INV INICIAL
Cajón auxiliar	2	INV INICIAL
horno mixto convección vapor	1	22/03/2017
Soporte horno	1	INV INICIAL
Cocina gas	1	INV INICIAL
Fry top a gas serie 900	1	INV INICIAL
Modulo cubertero pan y bandejas	1	INV INICIAL
Modulo neutro autoservicio (4,8)	1	INV INICIAL
Cuba refrigerada	1	INV INICIAL
Vitrina superior refrigerada 4 estantes	1	INV INICIAL
Carro dispensador de platos 2 módulos	1	INV INICIAL
Cuba baño maría húmedo 4 senos	1	INV INICIAL
Pantalla iluminación mural	3	INV INICIAL
Modulo caja 4	1	INV INICIAL
Guía deslizabandejas 5,6	1	INV INICIAL

Lavadora de vajilla	1	INV INICIAL
Sotabanco de servicios	1	INV INICIAL
Sotabanco de servicios	1	INV INICIAL
Mueble trasera tirajes	1	INV INICIAL
Bandeja Self-Services	70	INV INICIAL
Soporte acero 3 cunas	1	INV INICIAL
Botellero frigorífico	2	INV INICIAL
Peto Botellero	2	INV INICIAL
Mueble interior barra 3,6 metros	1	INV INICIAL
Pileta 37x34x15 cms	2	INV INICIAL
cortinas screen con guías	12	INV INICIAL
Cajas registradoras táctiles elco-data	2	INV INICIAL
Impresoras cajas registradoras	2	INV INICIAL
Cafetera automática saeco	3	INV INICIAL
Cafetera manual 3 grupos SIENA	3	INV INICIAL
Televisión plasma	1	INV INICIAL
Cortador fiambres sammic	1	INV INICIAL
Encimera bajo mostrador	1	INV INICIAL
Bajo mostrador infrico	1	INV INICIAL
Triturador DYNAMIC	1	INV INICIAL
Estantería inox 4 estantes	2	INV INICIAL
Estantería inox 4 estantes	2	INV INICIAL
Sistema de seguridad C.C.T.V Videograbadador, cámaras, fuente alimentación, cable señal	1	INV INICIAL
Menaje		INV INICIAL
Campana 1/1 plástico 11010	3	30/09/2014
Slate bandeja pizarra melam. Gn 1/1	3	30/09/2014
Campana redonda 38 Roll-top	3	30/09/2014
Pinzas para etiquetas	100	29/06/2013
Escalera brico-en 6 peldaños	1	31/07/2013
Afilador prof. Oval diamantado	1	31/08/2013
TPV / IMPRESORA	2	15/07/2014
Cargador tarjetas vending / Lector códigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	2	15/07/2014
Máquina embolsadora de paraguas	1	04/03/2014
OFFICE Y ALMACENES Y VESTUARIOS		ADQUISICION
Hacha Bombero cámara frigorífica, recomendación PRL	1	24/04/2014
PC HP Pro Desk 400 G1 con factor de forma reducido (SFF) Windows 8.1 pro	1	26/06/2014
monitor LCD retroiluminado LED 20" HP W2072 con altavoces integrados	1	26/06/2014
Impresora multifuncional	1	26/06/2014
Carretilla transporte c/ruedas neumática	1	28/02/2014

20. LISTA DE PRECIOS DE CAFETERÍA.

**Lista de precios (IVA incluido) de los productos de cafetería
Hasta el 31 de diciembre de 2020.**

	PÚBLICO	PERSONAL
Producto	2018	2018
Café (normal y descaf.) solo, cortado, con leche	1,05 €	0,80 €
Café con leche en vaso	1,10 €	0,90 €
Infusión con agua	1,00 €	0,80 €
Cacao o Infusión con leche	1,15 €	0,95 €
Vaso de leche	1,00 €	0,80 €
Vaso para llevar	0,10 €	0,10 €
Grifo (Naranja, limón, cola, tónica, etc)	1,20 €	0,70 €
Lata de refresco	1,65 €	1,30 €
Cerveza sin alcohol	1,80 €	1,25 €
Zumo envasado (20 cl)	1,60 €	1,30 €
Zumo natural (20 cl)	2,40 €	2,00 €
Mosto	1,20 €	0,85 €
Sidra, manzana	1,20 €	0,85 €
Botella litro mosto	2,00 €	1,10 €
Botella litro sidra, manzana	2,00 €	1,80 €
Nestea lata	2,00 €	1,45 €
Bitter	1,40 €	1,30 €
Zumo envasado 1 litro	2,50 €	2,00 €
Botellín de agua 33c l	0,80 €	0,65 €
Botellín de agua 50c l	1,00 €	0,85 €
Botella agua grande, 1 1/2	1,50 €	1,30 €
Gaseosa	0,95 €	0,75 €
Batido	1,65 €	1,30 €
Bollería (todas las variantes)	1,00 €	0,75 €
Bollería rellena, a la plancha c/mantequilla y mermelada	1,65 €	1,25 €
Mini bollería	0,70 €	0,60 €
Ración de tarta	2,35 €	1,80 €
Bollo de pan	0,60 €	0,40 €
Ajoarriero o calamares	3,60 €	2,60 €
Lomo, filete o pechuga	3,30 €	2,85 €
Jamón serrano o queso	2,80 €	1,60 €
Embutidos (bacon, salchichas, chistorra)	2,65 €	1,85 €
Embutidos (chorizo, salchichón)	2,65 €	1,85 €
Atún	2,60 €	1,70 €
Tortilla sola	1,95 €	1,20 €
Hamburguesa	3,50 €	2,65 €
Vegetal	2,85 €	2,00 €
Ingrediente extra	0,55 €	0,30 €
Ajoarriero o calamares	1,80 €	1,40 €
Lomo	1,60 €	1,40 €

Pechuga de pollo	1,85 €	1,40 €
Filete	1,85 €	1,40 €
Jamón serrano o queso	1,40 €	0,80 €
Embutidos (bacon, salchichas, chistorra)	1,75 €	1,35 €
Embutidos (chorizo, salchichón)	1,75 €	1,35 €
Atún	1,30 €	0,85 €
Tortilla sola	0,90 €	0,60 €
Hamburguesa	1,70 €	1,30 €
Vegetal	1,40 €	1,00 €
Ingrediente extra	0,30 €	0,20 €
Sandwich mixto (Jamón York y Queso)	2,60 €	1,65 €
Sandwich mixto con huevo	3,05 €	2,00 €
Sandwich jamón serrano	3,00 €	2,00 €
Sandwich jamón serrano con huevo	3,30 €	2,30 €
Sandwich vegetal/atún	3,25 €	1,65 €
Sandwich mixto y vegetal (2 pisos)	5,25 €	4,20 €
Sandwich de tortilla	2,70 €	1,40 €
Tostada de aceite	1,00 €	0,75 €
Tostada de mantequilla	1,00 €	0,75 €
Tostada de jamón	2,65 €	2,00 €
Tostada de ajo y tomate	1,95 €	1,35 €
Tostada de nata o mermelada	1,90 €	1,45 €
Tostada de nata y mermelada	2,40 €	1,75 €
Variados/fritos/tortilla	1,30 €	0,90 €
Mini bocadillos	1,30 €	0,95 €
Menú del día - Comidas, pan y postre	7,60 €	5,00 €
Idem para llevar	8,10 €	5,60 €
Menú del día - Cenas, pan y postre	6,50 €	4,00 €
Idem para llevar	7,10 €	4,60 €

21. LISTA DE PRECIOS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

Lista de precios (IVA incluido) de los productos de las máquinas expendedoras
Hasta el 31 de diciembre de 2020.

DESCRIPCION	VTA-MONEDA	VTA-TARJETA
CACAO ECOLOGICO XL	0,80 €	0,40 €
CAPUCHINO AVELLANA NORMAL	0,80 €	0,40 €
CAPUCHINO AVELLANA XXL	1,00 €	0,60 €
CAPUCHINO FRAPPE NORMAL	0,80 €	0,40 €
CAPUCHINO FRAPPE XXL	1,00 €	0,60 €
CAPUCHINO IRISH NORMAL	0,80 €	0,40 €
CAPUCHINO IRISH XXL	1,00 €	0,60 €
CAPUCHINO VAINILLA XXL	1,00 €	0,60 €
CAPUCHINO XXL	1,00 €	0,60 €
CHOCOLATE NORMAL	0,65 €	0,35 €
CHOCOLATE XXL	1,00 €	0,60 €

ICS BATIDO VAINILLA	0,80 €	0,40 €
ICS CAFE FRAPPE	0,80 €	0,40 €
INFUSIONES NORMAL	0,65 €	0,35 €
PELICAN CAF. COMB. NORMAL	0,65 €	0,35 €
PELICAN CAF. COMB. XXL	1,00 €	0,60 €
PELICAN CAF. SOLO NORMAL	0,65 €	0,35 €
PELICAN CAF. SOLO XXL	1,00 €	0,60 €
PELICAN ROUGE CONCERTO COMBINADO	0,80 €	0,40 €
PELICAN ROUGE CONCERTO SOLO	0,80 €	0,40 €
PELICAN ROUGE CREME COMBINADO	0,80 €	0,40 €
PELICAN ROUGE CREME SOLO	0,80 €	0,40 €
SOLUBLE DESCAF. COMB. NORMAL	0,65 €	0,35 €
SOLUBLE DESCAF. SOLO NORMAL	0,65 €	0,35 €
TE PREMIUM	0,80 €	0,40 €

DESCRIPCION	VTA-MONEDA	VTA-TARJETA
AGUA CABREIROA 50 CL	1,20 €	0,60 €
AGUA FONTVELLA 1.5 L	1,50 €	1,00 €
AGUA FONTVELLA 50CL	1,20 €	0,60 €
AGUA LEVITE LIMON	1,20 €	1,00 €
AGUA LEVITE NARANJA	1,20 €	1,00 €
AQUAR. LIMON LT33	1,30 €	0,80 €
AQUAR. NARANJA LT33	1,30 €	0,80 €
AQUARIUS NARAN PET50	1,70 €	1,10 €
AQUARIUS PET 50	1,70 €	1,10 €
COCA COLA LT33	1,20 €	0,70 €
COCA COLA PET 50	1,50 €	1,00 €
COCA COLA ZERO LT33	1,20 €	0,70 €
COCA COLA ZERO PET50	1,50 €	1,00 €
FANTA NARANJA PET 50	1,50 €	1,00 €
KAS NARANJA LT33	1,20 €	0,70 €
MAY TEA LIMON P330	1,20 €	1,00 €
MONSTER ENERGY 500CC	2,00 €	1,65 €
NESTEA CON PET 50	1,70 €	1,10 €
POWERADE ICE PET 50	1,70 €	1,10 €
RED BULL 25 CL	2,00 €	1,65 €

DESCRIPCION	VTA-MONEDA	VTA-TARJETA
B.SESAMO 1/2 BAÑO	1,10 €	0,90 €
BIFRUTAS TROPICAL	1,50 €	1,25 €
BIFRUTAS ZERO IBIZA	1,50 €	1,25 €
BIFRUTAS ZERO MEDIT	1,50 €	1,25 €
BIFRUTAS ZERO PACIF	1,50 €	1,25 €
BIO-CALCIO GULLON	1,20 €	1,10 €



BISOLAN MANZANA	1,50 €	1,25 €
BISOLAN MULTIFRUTA	1,50 €	1,25 €
BRACITO TRUFA CH DUL	1,10 €	0,90 €
CACAHUETE MIEL EAGLE	1,20 €	1,10 €
CACAHUETE REPEL	1,10 €	0,90 €
CAÑA CRE CHOCO DULC.	1,10 €	0,90 €
CEREAL BAR 25 G SCHA	1,70 €	1,60 €
CH ORBIT MENTA POLAR	1,10 €	0,90 €
CHAPELA CHOCO DULC.	1,10 €	0,90 €
CHASKIS BBQ 60 GR	1,10 €	0,90 €
CHIPS AHOY 40GR	1,20 €	1,10 €
CHOCO BOM BLANCO	1,20 €	1,10 €
CHOCO BOM LECHE	1,20 €	1,10 €
CHOCO STAR MOMENTS	1,20 €	1,10 €
COCTEL NATURA 35 GR	1,10 €	0,90 €
COCTEL S/C 60GR	1,10 €	0,90 €
COLA CAO ENERGI	1,20 €	1,10 €
CONGUITOS EST 70GR	1,20 €	1,10 €
CONIKS 25 GR ASPIL	1,10 €	0,90 €
CUADRADO TRUFA DULC	1,10 €	0,90 €
DISCOS CACAO MART	1,10 €	0,90 €
DISFRUTA PIÑA-JUVER	1,50 €	1,25 €
DORITOS-TEX MEX	1,10 €	0,90 €
FETTE CROC 27 G SCHA	1,50 €	1,35 €
FONTANEDA CHOCO	1,10 €	0,90 €
FONTANEDA DIGES MANZ	1,10 €	0,90 €
FRESA SALVAJE 100GR	1,30 €	1,20 €
HUESITOS ORIGINAL X2	1,20 €	1,10 €
JUVER ON GINSENG 330	1,50 €	1,35 €
JUVER ON GUARANA 330	1,50 €	1,35 €
KINDER BUENO	1,50 €	1,35 €
KIT KAT WHITE 41 5GR	1,20 €	1,10 €
KIT KAT-NESTLE 41.5G	1,20 €	1,10 €
LAYS GOURMET 45 GR	1,10 €	0,90 €
LEIBNIZ MINIS CHOCO	1,50 €	1,60 €
LITTLE MIX 100 GR	1,30 €	1,20 €
M M CACAHUETES MARS	1,25 €	1,15 €
MILKA AVELLANA TABL	1,10 €	0,90 €
MINI DIGESTIVE 100GR	1,20 €	1,10 €
MINI SORRISI SCHAR	2,50 €	2,00 €
MORAS BOLSA	1,20 €	1,10 €
MUESLY LINEA CH HERO	1,20 €	1,10 €
NATUCHIPS TOM-QU-ORG	1,10 €	0,90 €
NUEZ GRANO BORGES	1,45 €	1,35 €



OREO 66 GR	1,20 €	1,10 €
P. FRITAS G. SELECC	0,85 €	0,85 €
PALITO OLIVA VELARTE	1,20 €	1,10 €
PALMERA CACAO DULC	1,10 €	0,90 €
PALMERA CEBRA DULC	1,10 €	0,90 €
PALMERITAS S/AZUCAR	1,10 €	0,90 €
PANTERA ROSA 2 UND	1,30 €	1,20 €
PASTAS CASERAS GUEMB	1,10 €	0,90 €
PASTAS CASERAS INT	1,10 €	0,90 €
PATATA ONDULAD JAMON	1,20 €	1,10 €
PATATA VIDAL ONDULAD	1,20 €	1,10 €
PATATAS LIGHT VIDAL	1,20 €	1,10 €
PATATAS MARINA OLIVA	1,10 €	0,90 €
PAUSE CIOK 35 G SCHA	1,25 €	1,10 €
PIPAS-VELARTE	1,20 €	1,10 €
QUADRITOS 40G SCHAR	1,70 €	1,60 €
RUFFLES JAMON	1,10 €	0,90 €
SACIALIS LECHE 20 GR	1,10 €	0,90 €
SACIALIS NEGRO 20	1,10 €	0,90 €
SALINIS 60 GR SCHAR	1,70 €	1,60 €
SHAKISSIMO CAPUCCINO	1,60 €	1,60 €
SHAKISSIMO ESPRESSO	1,60 €	1,60 €
SNATTS PAL PIPAS 40G	1,20 €	1,10 €
STARBUCKS ESPRESSO	2,00 €	1,85 €
SUNBITES CHE & CEB.	0,90 €	0,90 €
SW ATUN GASTR	2,10 €	1,50 €
SW BACON BBQ GAST	2,10 €	1,50 €
SW BASIC PAVO QU GAS	2,10 €	1,50 €
SW BASIC SALAMI QUES	2,10 €	1,50 €
SW CANGR MAHONE GAST	2,10 €	1,50 €
SW CHORIZO GASTR	2,10 €	1,50 €
SW GO POLLO ENSALADA	1,20 €	1,20 €
SW MIXTO GASTR	2,10 €	1,50 €
SW T.CUIDA ITALIANO	2,10 €	1,50 €
SW T.CUIDA PRIMAVERA	2,10 €	1,50 €
SW TORTILLA CHOR NA	2,10 €	1,50 €
SW VEGETAL PAVO GAS	2,10 €	1,50 €
TORTITA NACKIS MEDIT	1,20 €	1,10 €
TRIDENT 60 MIN.MENTA	1,10 €	0,90 €
TUNO CACAO	1,10 €	0,90 €
TWIX SINGLE 58G +15	1,20 €	1,10 €
TWIX SINGLE MARS	1,20 €	1,10 €
WAFER POCKET 50 G SC	1,70 €	1,60 €
X-KORN BBQ 40GR ALBA	1,10 €	0,90 €

**LOTE II
ANEXO V
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

ANEXO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL SERVICIO RELATIVO A LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL HOSPITAL GARCÍA ORCOYEN DE ESTELLA.

1. OBJETO

El objeto del presente Concurso es la prestación del Servicio de Cafetería del Hospital García Orcoyen de Estella, consistente en:

- Servicio de barra de los productos y precios que se indican en el apartado 21 "LISTA DE PRECIOS DE CAFETERÍA" de las prescripciones técnicas del lote 2.
- Instalación y explotación de máquinas dispensadoras de café, agua, refrescos, comida, etc. para atención al público fuera del horario de cafetería.
- Servicio de comidas y cenas a servir en cafetería, para el público en general y para el personal del Centro.
- Servicios propios de la actividad de restauración (aperitivos, cócteles...).

2. EXPLOTACIÓN Y SERVICIO

La Cafetería tendrá la condición de pública, prestando servicio al personal del Centro y público en general.

- 
- El servicio de comidas y cena consistirá como mínimo en "Menú del día", con al menos tres variantes por plato e incluyendo bebida, pan y postre.
 - Los productos serán de calidad extra o primera.
 - No se permite dispensar bebida alcohólica alguna, excepto vino en las comidas.
 - No se permite dispensar tabaco.
 - El concesionario deberá disponer, tanto para el personal del centro como para el público en general, de productos específicos para personas diabéticas y celíacos en cafetería y en las máquinas dispensadoras.

El concesionario deberá desarrollar directamente la explotación del Servicio de Cafetería, realizando todas las operaciones necesarias para cumplir con el objeto de la concesión.

Horario:

La Cafetería permanecerá abierta desde las 8 horas hasta las 21 horas, todos los 365 días del año.

- El horario de comidas será el siguiente:
Público: de 13:30 h. a 15:30 horas, excepto sábados, domingos y festivos que será de 13:30 h. a 15:00 horas.
Personal: de 14:00 h. a 16:00 horas.
- El horario de cenas será de 19:30 h a 21:00 horas, para el personal del Centro y público en general que lo solicite.

Cualquier modificación en el horario, deberá ser autorizada previamente por la Dirección del Centro.

Para el consumo fuera del horario el concesionario instalará máquinas de café, refrescos y snacks en los puntos del centro, a decidir por la Dirección del Hospital García Orcoyen.

Precios de los productos de cafetería:

- La lista de precios presentada en el apartado 21 "LISTA DE PRECIOS DE CAFETERÍA" de las prescripciones técnicas del lote 2, son los precios máximos que han de regir en la cafetería de cada uno de los productos.

- Los precios que rijan en la Cafetería deberán estar expuestos a disposición y conocimiento de los clientes.
- El concesionario estará obligado a facilitar a los clientes el ticket de caja, en el cual se especifique precio y concepto de cada consumición.

Precios de los productos de las máquinas dispensadoras.

- La lista de precios presentada en el apartado 22 "LISTA DE PRECIOS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS" de las prescripciones técnicas del lote 2, son los precios máximos que han de regir en las máquinas dispensadoras propiedad del Hospital, de cada uno de los productos o tipos de productos.
- En cuadro aparte y dentro del apartado 22 "LISTA DE PRECIOS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS", se indican los precios máximos que deberán regir en la máquina dispensadora de refrescos con independencia de los acuerdos que establezca la empresa concesionaria con la empresa propietaria.

Vestuario del personal:

- El concesionario dotará al personal del vestuario adecuado para el desarrollo de sus funciones, siendo los gastos a cargo del mismo.

Interlocutores

- El Hospital designará un interlocutor que canalizará todas sus instrucciones.
- El adjudicatario canalizará todas sus comunicaciones con la propiedad a través de su responsable en el centro.

Control de la ejecución

- Cualquier variación o cambio en los productos a ofrecer, obligatoriamente debe pasar por la aprobación de la Dirección del Centro.
- El concesionario deberá permitir el acceso a sus instalaciones a la persona designada como interlocutor con el fin de comprobar en cualquier momento durante la ejecución del contrato que se cumplen con las estipulaciones del mismo.

3. NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN

- Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico – Sanitarias que las desarrollan, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España.
- En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto de cafetería se observarán, siendo responsabilidad del concesionario su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo, y las normativas emanadas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Se cumplirán las normativas y procedimientos vigentes que afecten al desarrollo de su trabajo y normativas propias del Hospital, referidas a Prevención, Limpieza e Higiene.

4. LOCALES Y ACONDICIONAMIENTO

- El Servicio se prestará en los locales que para estos efectos dispone el Hospital García Orcoyen.
- Las instalaciones y locales que se ponen a disposición del ~~concesionario~~ deberán ser utilizados con la diligencia y cuidados debidos y para los fines objeto de la concesión.
- Durante la ejecución de la concesión existirá la posibilidad de realizar nuevas inversiones propuestas, de mutuo acuerdo entre el concesionario y la Dirección del Centro, tales inversiones serán a cargo del concesionario.
- Las obras y o modificaciones que realice en las instalaciones y servicios quedarán en beneficio del Hospital García Orcoyen al término de la explotación sin que el titular de la concesión tenga derecho a formular petición alguna en concepto de indemnización.
- A la finalización de la concesión el adjudicatario deberá devolver al HGOE, en buen estado de conservación y funcionamiento (con el lógico desgaste por el uso), todas las instalaciones, maquinaria y utensilios que recibió.

5. MAQUINARIA, MOBILIARIO Y MENAJE. REPOSICIÓN DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO

- El Hospital García Orcoyen pondrá a disposición del concesionario la maquinaria y mobiliario existentes en el momento de la adjudicación. En el apartado 20 "INVENTARIO" de las prescripciones técnicas del lote 2 se indica, orientativamente, el mobiliario actual, realizándose un inventario definitivo en el momento de comenzar el Servicio.
- El concesionario podrá aceptar o denegar todo, o parte, del material indicado. El material rechazado será retirado por el Hospital García Orcoyen.
- El material aceptado será devuelto a la finalización de la concesión en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el concesionario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado.
- Al término del contrato se realizará un inventario del equipamiento y sus posibles defectos. La corrección de los posibles defectos correrá a cargo del concesionario. En caso contrario el Hospital podrá realizarlo repercutiendo su costo en la factura mensual o aval.
- El material y mobiliario necesario para la explotación del local, de nueva adquisición, serán por cuenta del titular de la concesión con cargo a las inversiones.
- El adjudicatario deberá incorporar todo el menaje, vajilla, cubertería, bandejas, etc. que necesite para realización del servicio así como su reposición durante el contrato. Este deberá ser de buena calidad, reservándose el Hospital aceptar el que se proponga. Todo el material incorporado pasará a ser propiedad del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea en el momento en que se incorpore, considerándose totalmente amortizadas, no teniendo el adjudicatario derecho a reembolso alguno por ellas.

6. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- El mantenimiento de la maquinaria y mobiliario, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta del concesionario.
- En caso de que la reparación no sea posible o no aconsejable por el estado del equipo, el adjudicatario incorporará uno nuevo para la realización del servicio, con cargo a las inversiones. En el caso de que se agotaran los 30.000 euros previstos en inversiones para toda la duración del contrato, el adjudicatario deberá hacerse cargo igualmente de dicho importe, sin tener ningún derecho sobre lo adquirido, que pasará a ser propiedad del hospital.
- Las averías en las instalaciones, no podrán paralizar la prestación del servicio más de 24 horas, salvo que adoptadas las medidas necesarias por el concesionario se requiriese un plazo superior.
- Toda reparación que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, etc.) deberá de solicitar autorización previa a la Dirección del Centro.
- La totalidad de las obras que sea necesario realizar en las instalaciones de la propiedad, deberán estar previamente autorizadas por la Dirección del Centro.
- Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte del concesionario, correrán a cargo del Hospital García Orcoyen.
- Correrán a cargo del concesionario la reparación de las siguientes instalaciones:
 - Instalaciones eléctricas
 - Agua
 - Gas
 - Calefacción
- Será con cargo al concesionario todo el mantenimiento interior de la cafetería.
- Será por cuenta de la Propiedad la conservación exterior de los edificios.

7. PURGA DE GRIFOS

El adjudicatario se encargará de realizar la purga de los grifos de la cocina de acuerdo a las instrucciones que le indique el Hospital, estando obligado a certificar por escrito su ejecución.

8. LIMPIEZA

- El concesionario está obligado igualmente a la limpieza y acondicionamiento general de los locales de la cafetería (suelo, paredes, techo, puertas, ventanas, puntos de luz), equipos, cámaras, campana extractora, superficies de trabajo, fregaderos, utillaje, mobiliario, menaje y vajilla.
- El concesionario presentará a la Dirección del Centro el "Plan de Limpieza" de locales e instalaciones, que deberá ser aprobado por el Hospital y podrá revisarse su cumplimiento de la forma que se considere más conveniente.

- El concesionario debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Centro. A tal efecto, la empresa deberá tenerlo en cuenta a la hora de planificar la plantilla por turno.

9. RESÍDUOS

- El concesionario es el responsable de la evacuación de los productos de desecho, los cuales deberán ser depositados, previa selección para su reciclaje, en el lugar que al efecto se le asigne, siendo a cargo de la Propiedad la evacuación definitiva desde el citado lugar.
- El transporte hasta los contenedores asignados, lo realizará el concesionario en condiciones, frecuencia, etc. adecuadas al "Plan de Gestión de Residuos" del hospital y/o las normativas vigentes en su momento.
- Cualquier tasa o impuestos que grave la gestión de residuos generados por las actividades objeto del contrato serán por cuenta del concesionario al ser consecuencia directa de su actividad.

10. ENERGÍA ELÉCTRICA, AGUA Y GAS

- Será por cuenta del concesionario, el pago del gasto ocasionado por el consumo de energía eléctrica, agua y gas, para lo cual la propiedad dispondrá de contadores independientes, remitiendo mensualmente al concesionario la cantidad de Kws, litros y termias consumidas, así como su importe, que será abonado por medio de Carta de Pago facilitada por el Centro.
- El precio aplicado por la propiedad será el que aplique la empresa suministradora de energía al Hospital, incluidos todos los impuestos.

11. DESINFECCIÓN Y DESRATIZACIÓN

- Se realizará por cuenta de la Propiedad las operaciones de desinfección y desratización, para lo cual el concesionario vendrá obligado a facilitar el acceso al personal encargado de estas labores a las dependencias de Cafetería.
- El concesionario estará obligado a comunicar de forma inmediata a los responsables del Centro cuantas deficiencias detecte relacionadas con estas labores.

12. CONTROLES, ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS.

El Hospital García Orcoyen ejercerá el derecho de realizar los controles que estime oportunos y en particular los siguientes:

- Controles bacteriológicos de utensilios y alimentos.
- Técnicas de preparación.
- Calidad y cantidad de materias primas.
- Verificación de que los proveedores cumplan la normativa de funcionamiento del Hospital, y reglamentación higiénico-sanitaria vigente.

Los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del concesionario.

En todo caso, el concesionario está obligado a realizar al menos dos análisis bacteriológicos múltiples por año (utensilios y alimentos), de mutuo acuerdo con el Centro (Sección de Servicios Generales y Medicina Preventiva) y entregar copia de sus resultados al mismo, estando el concesionario obligado a adoptar las medidas necesarias para corregir los incumplimientos que se deriven, en su caso, de los resultados analíticos..

Los controles bacteriológicos serán realizados por un laboratorio legalmente acreditado.

La norma de referencia para interpretar los resultados es el Reglamento CE 2073/2005, de criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sistema de APPCC Además, se utilizará como guía el anexo del RD 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

13. MÁQUINAS DISPENSADORAS

Actualmente hay instaladas en el hall de acceso al hospital tres máquinas dispensadoras, de las cuales dos de ellas son propiedad del hospital, la tercera se trata de una máquina de refrescos; la relación y acuerdos con el propietario de la misma serán responsabilidad del concesionario.

14. GASTO FACTURADO POR EL HOSPITAL A LA CONCESIÓN EN DURANTE EL AÑO 2017

- Agua 550 euros.
- Electricidad 3.175 euros.
- Gas 1.470 euros.

15. OTROS DATOS DE 2017 RELATIVOS AL HOSPITAL GARCÍA ORCOYEN DE ESTELLA PARA LA ESTIMACIÓN DEL VOLUMEN DE NEGOCIO.

- Empleados: 450
- Camas: 95
- Ingresos: 4.329
- Estancias: 18.662
- Intervenciones quirúrgicas: 2.667
- Consultas: 78.864
- Urgencias: 26.117

16. DESGLOSE DE SUPERFICIES DE LA CAFETERIA DEL HOSPITAL GARCÍA ORCOYEN DE ESTELLA



ZONA	m2
BARRA	20,76
CAFETERIA PUBLICO	70,60
CAFETERIA PERSONAL	73,71
ASEOS	9,21
COCINA Y LAVADO	31,00
ALMACEN	6,87
TOTAL SUPERFICIE	212,15

17. DOCUMENTACIÓN ECONÓMICA RELATIVA A LA CONCESIÓN DE LA CAFETERÍA

El concesionario deberá presentar la siguiente documentación de carácter económico-financiero antes del 30 de octubre del año de la explotación o dos meses antes de la finalización en el caso de ser anterior al 31 de diciembre del año de la explotación:

Memoria de gestión. Debe incluir:

- La cuenta de explotación.
- Informe sobre el estado satisfacción y opinión de los usuarios.

Estados económicos financieros independientes relacionados con el objeto de este contrato. Incluirán:

- Balance de situación.
- Cuenta de pérdidas y ganancias.
- Cuadro de financiación.
- Memoria económica:
 - Amortizaciones realizadas de los elementos de inversión.
 - Desglose de los ingresos por tipo de uso.
 - Inversiones anuales realizadas
 - Liquidación del I.V.A.
 - Provisiones para reparaciones y mejoras. Movimientos anuales y criterios de dotación.

Inventario actualizado de los bienes muebles.

18. ACTA DE ENTREGA DE LA INSTALACIÓN

Antes del 30 de octubre del año de la explotación o dos meses antes de la finalización en el caso de ser anterior al 31 de diciembre del año de la explotación, se levantará un acta en el que se adjunte el inventario con todos los bienes existentes en la instalación, el cual deberá ser revisado por el adjudicatario y firmado en cada una de sus hojas. Dicho inventario deberá estar en perfecto estado el día que finalice la concesión

19. INVENTARIO

numero	referencia	año/estado
	Hall entrada principal:	
1	Maquina de bebidas calientes CITY LZE N° 13.492	2005
1	Maquina de comidas y bebidas frías MISTRAL H85/50/6 N° 452589	2005
1	Maquina de bebidas frias (pertenece a la marca de bebidas)	
	Salas cafetería zona público y zona trabajadores:	
52	Sillas metálicas y asientos y respaldo en polipropileno gris.	2005
13	Mesas 90x90 encimera blanca y patas tubo acero.	2005
15	Taburetes altos estructura metálica y asiento y respaldo en polipropileno gris.	2005
2	TV Philips 42PF5320 con soportes de pared.	2005
1	Mueble cobertera color nogal 157x100x45	2005
1	Mueble con estantería y cajonera gris.	2005
1	Armario refrigerador modelo AGN-1400 con cerraduras.	2005
	Barra Cafetería	
1	Terminal punto de venta pos-435 monitor 15" elo-touch (táctil) y	2005
1	Disco duro de 40 GB T.VGA 32 MB y	2005
1	Cajón e Impresora.	2005
1	Cafetera tres grupos	2005
2	Molinos Azyoken Capriccio	2005
1	Filtro depurador descalcificadora 8 l.	2005
1	Maquina exprimidora de zumos modelo minex.	2005
1	Fabricador de hielos zanussi modelo CIM38 A3.	2005
1	Lavavajillas zanussi modelo LB040Q.	2005
2	Botelleros de 2 metros, con encimeras interior de barra monobloc y acero inox	2005
2	fregaderos incorporados a las encimeras de dichos botelleros.	2005
1	Mueble Cafetero INOX 2845x590x1050	2005
1	Muebles con estanterías lacados en Gris.	2005
	Cocina Cafetería	
1	Central de Alarma micro procesada 8 zonas GEMP-800.	2005
1	Armario refrigerador EDESA serie 700 modelo APS1402.	2005
1	Fregadero industrial EDESA gama 700 modelo FI 217/21D.	2005
2	Estanterías fijas EDESA modelo EML1640 de 3.20x400 MM.	2005
1	Mesa refrigeradora EDESA modelo MPG 180.	2005
1	Cortadora BRAHER modelo USA-250.	2005
1	Lavamanos EDESA modelo LP-54.	2005



1	Mesa refrigeradora EDESA serie 600 modelo MPS 150.	2005
1	Mesa de trabajo EDESA modelo MCD126 de 1200x600x850 MM. Sin encimera.	2005
1	Encimera INOX de 2700x600 para mesa anterior.	2005
1	Estantería de sobre mesa EDESA modelo ESM131.	2005
1	Mesa de trabajo mural Edesa modelo MMD107.	2005
1	Horno de convención forzada zanussi modelo FCF61E.	2005
1	Base soporte para horno 6 GN 1/1 zanussi modelo FCVGG6.	2005
1	Ducha vista zanussi modelo FCVDE.	2005
1	Baño maría eléctrico zanussi modelo PME350.	2005
2	Freidoras eléctricas zanussi modelo PFRE 710.	2005
2	Top neutros con frente cerrado ½ zanussi PN350.	2005
1	Cocina a gas monobloc zanussi modelo PCFG700.	2005
1	Fry top a gas monobloc zanussi modelo PRGV350.	2005
1	Campana ALTEX 4500 MM. Para filtros de 490x490x50 MM.	2005
1	Lavavajillas zanussi modelo LS9P.	2005
1	Mesa lateral lavavajillas de 860x745x850 MM.	2005
1	Estantería en INOX de 1060x500x1800MM.	2005
1	Expositor EDESA modelo EIV-180	2005
1	Mueble cajonero 4 cajones EDESA modelo CJ4	2005
1	Disp. Seca manos papel CPO520	2005
1	dosificador de jabón C-BCD	2005
1	Armario resina escobero 166x5x68x39 CM.	2005
1	Impresora blueprinter térmica modelo NS761454321	2005
1	Limpiadora freidoras VITO 30	2005
1	Central alarma de gas CA-2 Nº serie 1405010021	2005
1	Estantería 4 alturas baldas azules 50x106x172	2005
1	Estantería 4 alturas baldas azules 50x146x172	2005
1	Estantería 4 alturas baldas azules 50x160x172	2005
	Vestuarios y Baños	
1	Armario resina XL ropero 181x88x54 CM.	2005
1	Armario resina zapatero 122x60x39 CM.	2005
1	Caja fuerte Electr.10000 SP. 270x385x200 MM.	2005
1	Disp. Seca manos Papel CPO520.	2005
1	Dosificador de Jabón C-BCD.	2005
	Mobiliario y maquinaria incorporada en el periodo 2008/2012	
	Barra	
1	Terminal punto de venta pos-435 monitor 15" elo-touch (táctil) y	2008
1	Disco duro de 40 GB T.VGA 32 MB y	2008
1	Cajón e Impresora.	2008
1	Termo leche 6 L Lada	2008
1	Eurowave CW-25ED	2008
1	micro Hondas y grill MWD2820G Norm	2008
	Cocina	

5	estanterías inox 50x30 cm	2008
1	estantería inox 150x30 cm	2008
2	estanterías inox 180x30 cm	2008
3	Estanterías madera chapeadas en blanco 90x30 cm con 6 escuadras blancas	2008
1	Descalificador horno	2008
1	micro Hondas y grill MWD2820G Norm	2008

20. LISTA DE PRECIOS DE CAFETERÍA

Producto	PÚBLICO	PERSONAL
Bebidas calientes		
Café solo (normal o descafeinado)	1,10 €.	0,90 €
Café cortado (normal o descafeinado)	1,10 €.	0,90 €
Café con leche (normal o descafeinado)	1,10 €.	0,90 €
Café con hielo	1,10 €.	0,90 €
Vaso de leche	1,10 €.	0,90 €
Cola-Cao o similar	1,10 €.	0,90 €
Infusiones	1,10 €.	0,90 €
Bebidas frías		
Refrescos	1,85 €	1,40 €
Bitter	1,85 €	1,40 €
Cerveza sin alcohol	1,85 €	1,40 €
Zumos	1,85 €	1,40 €
Batidos	1,85 €	1,40 €
Agua mineral 50 CL	1,50 €	1,10 €
Agua mineral 33 CL	1,00 €	0,90 €
Zumo naranja natural	2,40 €	2,00 €
Mosto (grande)	1,10 €	0,90 €
Manzana y sidra (grande)	1,10 €	0,90 €
Mosto, manzana y sidra (mini)	0,80 €	0,50 €
Bollería		
Croissant	1,40 €	1,20 €
Caracola	1,40 €	1,20 €
Garrote	1,40 €	1,20 €
Coronilla	1,40 €	1,20 €
Aperitivos		
Pinchos calientes	1,55 €	1,25 €
Pinchos fríos	1,55 €	1,25 €
Patatas, Snacks	1,10 €	1,00 €
Bocadillos:		
Tamaño normal:		
Lomo	3,60 €	3,20 €
Chorizo	2,80 €	2,40 €
Txistorra	2,80 €	2,40 €
Jamón	2,90 €	2,50 €
Tortillas	2,90 €	2,50 €
Tamaño medio:		
Fríos	2,20 €	1,90 €

Calientes	2,20 €	1,90 €
Comidas:		
Menú del día (incluido pan, postre y bebida)	9,50 €	7,00 €

21. LISTA DE PRECIOS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

PROPIEDAD DEL HOSPITAL

Bebidas calientes			
Cafes			0,80 €
Chocolates			0,80 €
Leche			0,80 €
Tes			0,80 €
Productos salados			
Bolsas	sancks	hasta 20 gr	0,50 €
Bolsas	sancks	hasta 40 gr	1,00 €
Bolsas	sancks	hasta 150 gr	1,50 €
Sandwich	envasados		2,00 €
Productos dulces			
Galletas	envasados	hasta 40 gr	1,30 €
Bollería	envasados	hasta 80 gr	1,50 €
Chocolatinas	envasados	hasta 50 gr	1,80 €
Gominolas		hasta 100 gr	1,30 €
Caramelos		hasta 100 gr	2,00 €
Caramelos		hasta 40 gr	1,40 €
Chicles		hasta 15 gr	1,00 €

PROPIEDAD DEL ACTUAL LICITADOR

Bebidas frías	
Agua mineral 50 cl	1,20 €
Refrescos con gas 50 cl	2,00 €
Refrescos sin gas 50 cl	2,50 €
Refrescos con gas 33 cl	1,50 €
Refrescos sin gas 33 cl	1,90 €
Cerveza sin alcohol 33cl	1,50 €
Zumos sin gas 20 cl	1,50 €

ANEXO VI

Organización del personal

(1) Detallar por separado Lunes-Viernes, Sábado, Domingos y Festivos.

(2) Turno M, T, N, P (Mañana, Tarde, Noche, Partido)

(3) Número (Puestos de Trabajo)

Todo ello sin perjuicio de la capacidad de autoorganización que asiste a la empresa adjudicataria.

[illegible]