PLIEGO REGULADOR PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COCINA-COMEDOR DEL ALBERGUE JUVENIL Y CENTRO DE RECURSOS PARA LA FORMACIÓN “SANTO CRISTO DE OTADIA” DE ALSASUA, ADSCRITO AL INSTITUTO NAVARRO DE LA JUVENTUD, EN EL AÑO 2021.

ÍNDICE

CAPITULO I: DISPOSICIONES GENERALES 3

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN 3
2. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA 3
3. ALCANCE DEL CONTRATO 3
4. DIVISIÓN EN LOTES 3
5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y CONTRAPRESTACIÓN ECONÓMICA 3
6. PLAZO DEL CONTRATO 4
7. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN 4
8. RÉGIMEN JURÍDICO 4
9. EMPRESAS QUE PUEDEN LICITAR 5
10. SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA 5
11. SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL 5
12. GARANTÍAS 5
13. MESA DE CONTRATACIÓN 6

CAPITULO II: PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN 6

14. INFORMACIÓN SOBRE LA LICITACIÓN 6
15. CONFIDENCIALIDAD DE LA OFERTA 6
16. PLAZO Y FORMA DE PRESENTACION DE LAS OFERTAS 6
17. ADMISION Y VALORACIÓN DE LAS OFERTAS 7
18. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN 8
19. OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS 10
20. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO 10
21. ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO 11

CAPÍTULO III: EJECUCIÓN DEL CONTRATO 12

22. RIESGO Y VENTURA 12
23. COMPROMISOS DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN 12
24. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA 12
25. OBJETIVOS DE RENDIMIENTO. 13
26. REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER SOCIAL, MEDIO AMBIENTAL Y DE IGUALDAD DE GÉNERO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO 13
27. SUBCONTRATACIÓN 14
28. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD 14
29. CESIÓN DEL CONTRATO 14
30. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO 14
31. SUPERVISIÓN E INSPECCIÓN 15
32. INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES 15
33. PLAZO DE GARANTÍA 17
34. CAUSAS DE RESOLUCIÓN 17
35. RECLAMACIONES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA 17
36. SUMISIÓN A FUERO 17

ANEXO I. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS 18

ANEXO II. MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE 23

ANEXO III. MODELO DE PROPOSICIÓN A VALORAR MEDIANTE FÓRMULAS 24

ANEXO IV. CONSENTIMIENTO DEL ADJUDICATARIO PARA LA OBTENCIÓN DE CERTIFICADO DE LA HACIENDA FORAL DE NAVARRA Y DE LA TESORERÍA GENERAL DE LA SEGURIDAD SOCIAL POR EL INSTITUTO NAVARRO DE LA JUVENTUD 25

ANEXO V. RELACIÓN DE PERSONAL OBJETO DE SUBROGACIÓN 26

ANEXO VI. INVENTARIO 27

CAPITULO I: DISPOSICIONES GENERALES

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

El presente contrato tiene naturaleza administrativa y se califica de concesión de servicios. Se regirá por lo dispuesto en los presentes pliegos y en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Es objeto de los presentes pliegos el establecimiento de las condiciones que han de regir el contrato de concesión de servicios relativo a la gestión de la cocina-comedor del Albergue Juvenil y Centro de Recursos para la Formación “Santo Cristo de Otadia” de Alsasua, centro adscrito al Instituto Navarro de la Juventud, de acuerdo con lo previsto en el capítulo III del Título III de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

El objeto del contrato debe entenderse incluido en el epígrafe “Servicios de preparación de comidas”, número de referencia CPV 55321000.

2. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA

El órgano de contratación es el Director Gerente del Instituto Navarro de la Juventud, en virtud del artículo 12 l) del Decreto Foral 327/2019, de 15 de noviembre, por el que se crea el organismo autónomo Instituto Navarro de la Juventud y se aprueban sus estatutos, y del punto 4 de la Disposición Adicional Octava de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

La unidad gestora del contrato será la Sección de Administración y Gestión del Instituto Navarro de la Juventud.

3. ALCANCE DEL CONTRATO

La empresa adjudicataria gestionará la cocina-comedor del Albergue Juvenil y Centro de Recursos para la Formación “Santo Cristo de Otadia” de Alsasua y se encargará de cobrar por los servicios de alimentación según los precios que anualmente y durante la duración del contrato apruebe el Consejo de Gobierno del Instituto Navarro de la Juventud.

En todo caso la empresa dispondrá del personal propio necesario para ejecutar el contrato en condiciones idóneas.

En el ANEXO I de este pliego se recogen las especificaciones técnicas necesarias para la ejecución del contrato, que se denominarán Prescripciones Técnicas. En caso de existir contradicción entre lo dispuesto en las presentes condiciones particulares y el ANEXO I, prevalecerá lo previsto en estas.

4. DIVISIÓN EN LOTES

El presente contrato no es objeto de división en lotes.

La naturaleza del objeto implica la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones comprendidas en el objeto del contrato, ya que la realización independiente dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y CONTRAPRESTACIÓN ECONÓMICA

El valor estimado del contrato es de 44.318,18 euros (IVA no incluido).

Para obtener esta cifra se ha estimado que para el año 2021 se facturará el equivalente a 2.500 pensiones completas. El precio máximo de la pensión completa se ha fijado en 19,50 euros (IVA incluido).

El empresario adjudicatario percibirá su retribución de los usuarios del servicio mediante el abono de los precios que apruebe el Consejo de Gobierno del Instituto Navarro de la Juventud. Para el año 2021 y hasta que el citado órgano no apruebe unos nuevos precios, se aplicarán los precios aprobados mediante Acuerdo del Consejo de Gobierno del Instituto Navarro de la Juventud de 20 de noviembre de 2020. Esos precios tendrán el carácter de máximos y los concesionarios podrán aplicar tarifas inferiores cuando así lo estimen conveniente.

El canon por la explotación del servicio de cocina y comedor será de carácter fijo anual considerándose una cantidad mínima total de 924,22 €. Teniendo en cuenta que la duración del contrato es inferior al año, el importe definitivo del canon será proporcional a la duración del mismo y se hará efectivo mediante el abono de la carta de pago que se facilite al efecto por el Instituto Navarro de la Juventud.

El abono del canon se efectuará en el plazo de 30 días naturales siguientes al inicio de la ejecución del contrato. Deberá presentarse al efecto el resguardo acreditativo de haber consignado la cantidad correspondiente en la forma establecida por el Gobierno de Navarra.

Si el adjudicatario incurriese en mora en el pago del canon establecido, la Administración podrá exigir el cobro en vía de apremio, sin perjuicio de declarar la resolución del contrato por causa de incumplimiento del mismo.

En la cantidad correspondiente al canon, no se aplicará el Impuesto sobre el Valor Añadido, ya que las concesiones administrativas no están sujetas a dicho impuesto (artículo 7.9 de la Ley Foral 19/1992, de 30 de diciembre, del Impuesto sobre el Valor Añadido).

Los ofertantes podrán aumentar el canon en la cuantía que estimen conveniente, mejorar el condicionado técnico e incluir otras propuestas que puedan incidir de modo favorable en el resultado final.

6. PLAZO DEL CONTRATO

La vigencia inicial del contrato se fija desde la adjudicación del mismo hasta el 31 de diciembre de 2021.

7. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El procedimiento de adjudicación de este contrato será el procedimiento abierto que, conforme al artículo 72 de la LFCP, es aquel en el que cualquier profesional o empresa interesada puede presentar sus ofertas.

8. RÉGIMEN JURÍDICO

Este contrato tiene carácter administrativo y, según el artículo 34.1 de la LFCP, se rige en cuanto a su preparación, adjudicación, efectos y extinción, por la citada Ley Foral y sus disposiciones reglamentarias y, supletoriamente, por las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, por las normas de derecho privado.

El órgano de contratación ostenta la prerrogativa de interpretar el contrato, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, acordar su resolución y determinar los efectos de esta. Los acuerdos adoptados en el uso de estas prerrogativas, podrán ser objeto de reclamación o recurso de conformidad con lo dispuesto en la LFCP y las restantes normas de derecho administrativo.

Las partes contratantes quedan sometidas a lo establecido en el presente pliego regulador de la contratación y sus anexos, a lo dispuesto en la LFCP, así como a toda la normativa relacionada que resulte de aplicación en cada caso.

El desconocimiento de las condiciones particulares del contrato en cualquiera de sus términos, de los documentos anexos o de las bases y normas de toda índole promulgadas por el órgano de contratación que puedan tener aplicación en la ejecución de lo pactado, no eximirá a la adjudicataria de la obligación de su cumplimiento.

9. EMPRESAS QUE PUEDEN LICITAR

Podrán concurrir al proceso de licitación las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incursas en alguna de las prohibiciones o incompatibilidades para contratar, no se hallen en una situación de conflicto de intereses y acrediten una solvencia económica, financiera y técnica o profesional suficiente para ejecutar la prestación contractual demandada.

Las circunstancias señaladas deben concurrir en la fecha final de presentación de las ofertas y subsistir en el momento de perfección del contrato, así como durante el periodo de ejecución del mismo.

El órgano de contratación podrá contratar con uniones temporales de empresas o con personas que participen conjuntamente, conforme a lo dispuesto en el artículo 13 de la LFCP.

10. SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

La solvencia económica y financiera exigida para la ejecución del presente contrato se acreditará mediante la presentación de una declaración responsable firmada por el representante de la empresa sobre el volumen de negocios en el ámbito de los servicios de preparación de comidas en los tres últimos ejercicios (2017, 2018, 2019), considerándose que la licitadora tiene suficiente solvencia económica y financiera cuando su volumen de negocios en dicho periodo haya sido igual o superior a 50.000 euros (IVA excluido).

11. SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL

La solvencia técnica o profesional para la ejecución del contrato se acreditará mediante la presentación de la relación de los servicios gestionados y actividades realizadas en el curso de los tres últimos años (2017, 2018, 2019), similares a este contrato, avalada por certificados de su correcta realización, emitidos y firmados por clientes donde conste el importe, la fecha y el lugar de prestación del servicio.

Las licitadoras afirmarán en la declaración responsable que acompañará a las proposiciones que poseen la solvencia técnica o profesional exigida para la ejecución del contrato (Anexo II). Será únicamente quien vaya a resultar adjudicataria del contrato quien deberá acreditar dicha solvencia.

12. GARANTÍAS

Garantía provisional

No se exige garantía provisional para participar en el procedimiento de licitación.

Garantía definitiva

Con carácter previo a la formalización del contrato, la adjudicataria deberá constituir ante la Administración de la Comunidad Foral de Navarra una garantía definitiva de 1.200 euros.

Esta garantía quedará afecta al cumplimiento de las obligaciones de la contratista hasta el momento de la finalización del plazo de garantía y, en particular, al pago de las penalidades por demora así como a la reparación de los posibles daños y perjuicios ocasionados durante la ejecución del contrato. La garantía se incautará en caso de resolución por incumplimiento con culpa del contratista.

La garantía se podrá constituir de cualquiera de las siguientes formas:

a) En metálico.
b) Mediante aval a primer requerimiento prestado por alguno de los Bancos, Cajas de Ahorros, Cooperativas de Crédito y Sociedades de Garantía Recíproca autorizado para operar en España.
c) Por contrato de seguro de caución celebrado con una entidad aseguradora autorizada para operar en el ramo de caución.

La fianza o garantía será devuelta a la finalización del contrato, una vez cumplido satisfactoriamente o resuelto este sin culpa de la empresa adjudicataria, en un plazo de 3 meses.

La ejecución de la garantía no impedirá al poder adjudicador emprender las acciones que correspondan hasta el total resarcimiento de los daños y perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial o del cumplimiento defectuoso del contrato.

13. MESA DE CONTRATACIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 134 de la LFCP, se constituirá una Mesa de Contratación integrada por las siguientes personas:

- Presidencia: Íñigo Artázcoz Guereñu, Jefe de la Sección de Administración y Gestión y, como suplente, Jesús Salvador Laguardia Hontañón, Jefe de la Sección de Acciones Transversales y Observatorio Joven
- Vocal: Jesús Beitia López, Jefe de la Sección Programas para Jóvenes y de Relaciones con Entidades y, como suplente, Lucía Andía García de Olalla, Jefa del Negociado de Entidades Locales y Asociaciones Juveniles
- Vocal: Camino Pérez Larumbe, Jefa del Negociado de Centros de Juventud y, como suplente, Juan Arcón Alzórriz, Jefe del Negociado de Información y Formación.
- Vocal: Beatriz Barber Zugaldia, Interventora Delegada del Departamento de Economía y Hacienda en el Instituto Navarro de la Juventud y, como suplente, la persona que se designe desde el Servicio de Intervención del Departamento del Economía y Hacienda.
- Vocal-Secretaría: Pedro Jesús Loitegui Irurzun y como suplente Begoña Alfaro Oricáin, ambos Técnicos de Administración Pública (Rama Jurídica) de la Secretaría General Técnica del Departamento de Presidencia, Igualdad, Función Pública e Interior.

CAPITULO II: PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

14. INFORMACIÓN SOBRE LA LICITACIÓN

Las personas interesadas podrán solicitar a través del correo electrónico juventud@navarra.es información adicional sobre los pliegos y demás documentación complementaria, y la obtendrán a través del Portal de Contratación en el plazo de tres días naturales desde que la soliciten, conforme a lo dispuesto en el artículo 49 de la LFCP.

15. CONFIDENCIALIDAD DE LA OFERTA

La empresa licitadora podrá designar expresamente como confidencial información técnica o mercantil incluida en su oferta por formar parte de su estrategia empresarial y, en particular, por contener secretos técnicos o comerciales. En todo caso, la declaración de confidencialidad no debe perjudicar el cumplimiento de las obligaciones en materia de transparencia, publicidad e información que debe darse a cada participante.

Quien licite no podrá extender la declaración de confidencialidad a toda su propuesta.

En el caso de que una oferta no indique nada expresamente a este respecto, se entenderá que la oferta no contiene información de carácter confidencial.

El órgano de contratación procederá respecto a la confidencialidad y sigilo de las ofertas presentadas, de conformidad con lo establecido en el artículo 54 de la LFCP.

16. PLAZO Y FORMA DE PRESENTACION DE LAS OFERTAS

La fecha límite para la presentación de ofertas será de quince días naturales a partir de la fecha de publicación del anuncio de licitación en el Portal de Contratación de Navarra.

Las proposiciones serán presentadas a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA).

Cada persona no podrá presentar más de una proposición. Tampoco podrá suscribir ninguna

propuesta en participación conjunta si ha presentado una proposición individual. La infracción de estas normas dará lugar a la inadmisión de todas las propuestas por él suscritas para un mismo o contrato.

No se admitirán variantes en las ofertas.

Las proposiciones deberán ajustarse a los pliegos que rigen la licitación y su presentación supone su aceptación incondicionada, sin salvedad o reserva alguna.

La oferta contendrá tres sobres identificados como:

- Sobre A “Requisitos de participación”, con la declaración responsable cuyo modelo se recoge en el Anexo II de este pliego.
- Sobre B “Proposición sobre criterios cualitativos”.
- Sobre C “Proposición a valorar mediante fórmulas”, cuyo modelo se recoge en el Anexo III de este pliego.

No se aceptarán aquellas ofertas que tengan omisiones, errores o tachaduras que impidan conocer, claramente, lo que el órgano gestor estime fundamental. Asimismo, quedarán automáticamente excluidas del procedimiento aquellas propuestas que incluyan en el sobre A o B documentación que corresponda al C.

La documentación deberá presentarse en castellano.

Las licitadoras podrán descargarse desde PLENA una aplicación que les permitirá la preparación y presentación de ofertas mediante sobre digital. Esta aplicación debe descargarse una única vez, siendo válida para cualquier licitación posterior a través de PLENA.

En el momento en que la licitadora cierre su oferta, se generará una huella (resumen criptográfico) del contenido de la misma, quedando como constancia de la oferta. Si quien licita tiene problemas con la presentación de su oferta a través de PLENA, podrá remitir la huella al órgano de contratación (por correo electrónico a la dirección de contacto señalada en el Portal de Contratación) dentro del plazo de presentación de ofertas. En tal caso, se dispondrá de un plazo extendido de 24 horas para la remisión de la oferta completa a través de PLENA. Sin cumplir tales requisitos (coincidencia de la oferta con la huella enviada por email y presentación en las 24 horas de prórroga), la oferta no será admitida.

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

En el caso de que la oferta se presente fuera de plazo y la licitadora alegue problemas técnicos como causa, se verificará si en el momento de presentación se produjo alguna incidencia técnica en el normal funcionamiento de PLENA y, de ser así, la oferta se admitirá. El desconocimiento de la licitadora o problemas técnicos ajenos a la Plataforma de Licitación no justificarán la extemporaneidad de la oferta y conllevará su inadmisión.

17. ADMISION Y VALORACIÓN DE LAS OFERTAS

Finalizado el plazo de presentación de ofertas, en acto interno la Mesa de Contratación procederá a examinar el cumplimiento de los requisitos de participación de quien haya licitado en el procedimiento.

En los casos en que esta documentación sea incompleta o presente alguna duda, se requerirá a la persona afectada para que la subsane, otorgándole un plazo de 5 días naturales. Si no se atiende dicho requerimiento, se procederá a excluir a la licitadora del procedimiento dejando constancia documental de ello.

La evaluación de los criterios no cuantificables mediante la aplicación de fórmulas se realizará en acto interno, pudiendo desecharse las ofertas técnicamente inadecuadas o que no garanticen adecuadamente la correcta ejecución del contrato. Deberá quedar constancia documental de todo ello.

Si el órgano de contratación considera que la oferta presentada adolece de oscuridad o de inconcreción, podrá solicitar aclaraciones complementarias, respetando en todo caso el principio de igualdad de trato de quienes hayan licitado, que no podrán modificar la oferta presentada. El plazo de contestación será de diez días naturales.

Efectuada esta valoración, se publicará en el Portal de Contratación de Navarra, con al menos tres días de antelación el lugar, fecha y hora de la apertura de la documentación relativa a los criterios cuantificables mediante fórmula. Esta parte de la oferta debe permanecer secreta hasta el momento señalado en el Portal de Contratación. 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.

Finalizada la valoración de las ofertas, la mesa de contratación elevará al órgano competente una propuesta de adjudicación, donde se contenga el orden de prelación de las licitadoras y su puntuación. La licitadora a cuyo favor haya recaído la propuesta de adjudicación, deberá presentar la documentación señalada en este pliego con carácter previo a la adjudicación del contrato.

18. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará a la oferta que presente la mejor relación calidad-precio de conformidad con el artículo 64 de la LFCP, entendiendo como tal la oferta que mayor puntuación obtenga una vez aplicados los criterios de adjudicación siguientes:

A. CRITERIOS A VALORAR MEDIANTE FÓRMULAS (50 puntos)

1º. Oferta económica: 30 puntos

Se otorgará la máxima puntuación (30 puntos) al licitador que oferte el importe de canon más alto. El resto de ofertas se minorarán proporcionalmente de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos de la oferta} = \frac{\text{Canon ofertado}}{\text{Canon de la oferta más alta}} \text{ X } 30$$

2º. Precio del menú: 20 puntos

Se otorgará la máxima puntuación (20 puntos) al licitador que oferte el porcentaje de descuento sobre los precios públicos máximos fijados para el desayuno, comida y cena (pensión completa) más alto. El resto de ofertas se minorarán proporcionalmente de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos de la oferta} = \frac{\text{Porcentaje de descuento ofertado}}{\text{Porcentaje de descuento de la oferta más alta}} \text{ X } 20$$

B. CRITERIOS CUALITATIVOS (50 puntos)

1º. Proyecto técnico para la gestión y calidad del servicio (30 puntos)

Se valorará hasta un máximo de **28 puntos** la variedad, calidad, propiedades dietéticas y gramaje de los menús base presentados.

Se valorará con **1 punto** las ofertas que incluyan propuestas para la gestión ágil y eficaz de las quejas y sugerencias de los usuarios.

Se valorará con un **1 punto** las ofertas que incluyan algún certificado de gestión de la calidad del servicio prestado.

2º. Programa para la prestación del servicio de limpieza de la instalación contratada (5 puntos)

Se valorará hasta un máximo de **2 puntos** el programa del servicio de limpieza

Se valorará hasta un máximo de **1 punto** el sistema de seguimiento de la limpieza de la cocina y comedor.

Se valorará hasta un máximo de **1 punto** los productos de limpieza y desinfección utilizados.

Se valorará hasta un máximo de **1 punto** los equipos y maquinaria de limpieza utilizados.

3º. Mejoras sobre las propuestas técnicas (5 puntos)

Se valorará con **1 punto**, hasta un máximo de **2**, cada limpieza extra que se proponga realizar por encima de las dos limpiezas obligatorias anuales.

Se valorará con **1 punto** la presentación de más de dos menús diarios (tres o más primeros, tres o más segundos y tres o más postres).

Se valorará con **2 puntos** el compromiso por parte del contratista de dar el servicio de comedor a un número inferior a 10 personas.

4º. Criterios sociales y medioambientales (10 puntos)

a) Jóvenes adscritos al equipo de trabajo: **4 puntos**.

Se valorará con 4 puntos el compromiso de la empresa de contratar a personas menores de 30 años como refuerzo o sustitución del personal objeto de subrogación.

b) Personas con algún tipo de discapacidad adscritas al equipo de trabajo: **2 punto**.

Se valorará con 2 puntos el compromiso de la empresa de contratar a personas con algún tipo de discapacidad como refuerzo o sustitución del personal objeto de subrogación.

c) Personas formadas en prevención de riesgos laborales: **2 puntos.**

Se valorará con 2 puntos el compromiso de la empresa de formar a todos los empleados que participen en el contrato en materia de prevención de riesgos laborales. Dicha formación deberá tener una duración mínima de 4 horas, entre los temas tratados debe estar el de la prevención del riesgo de contagio por COVID19, será recibida antes de que transcurran 2 meses desde la fecha de la firma del contrato, en el caso del personal subrogado y antes de llevar acabo su actividad en el albergue, en el caso del resto de personal.

d) Gestión medioambiental: **2 puntos.**

Se valorarán con 2 puntos las ofertas que incluyan la certificación de la gestión medioambiental de la empresa conforme a la Norma ISO 14001 o al reglamento EMAS.

C. CRITERIOS DE RESOLUCIÓN DE EMPATES

Si se produce un empate entre dos o más ofertas, se aplicarán los criterios de desempate del artículo 99 de la LFCP, en el orden señalado en el apartado 1 de dicho artículo. Si en aplicación de los criterios anteriores persistiera el empate, este se resolverá mediante sorteo.

Si para la aplicación de los criterios de desempate fuese necesario, se requerirá la documentación pertinente a las licitadoras afectadas, otorgándoles un plazo mínimo de 5 días naturales para su aportación.

19. OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS

Cuando se presente una oferta anormalmente baja que haga presumir al órgano de contratación que no va a ser cumplida regularmente, antes de rechazar la oferta, se comunicará dicha circunstancia a la persona afectada para que en el plazo de cinco días presente la justificación que considere oportuna.

Tendrán esta consideración las ofertas cuyo porcentaje de descuento sobre los precios públicos máximos fijados para el desayuno, comida y cena (pensión completa) sea superior al 20 %.

En el caso de que sea presentada una oferta anormalmente baja, se estará a lo dispuesto en el artículo 98 de la LFCP.

20. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

1. La empresa a cuyo favor haya recaído la propuesta de adjudicación de la Mesa de Contratación, deberá presentar la siguiente documentación en el plazo máximo de 7 días naturales desde que se le requiera:

   1ª. Copia del NIF.

   2ª. Escritura de constitución y/o modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, deberá aportarse la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acto fundacional en el que constaren las normas por las que se regula su actividad inscrito en su caso, en el correspondiente Registro Oficial.

   3ª. Poder notarial en el que se establezcan las facultades de representación de los firmantes de la proposición, o certificación del Registro Mercantil, justificativo de las facultades representativas. Los poderes generales, sujetos a inscripción en el Registro Mercantil, se presentarán con la justificación del cumplimiento de este requisito.

   Estos dos últimos documentos podrán ser sustituidos por una certificación del Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral, además de la declaración jurada de su vigencia actual.

   4ª. Documentación acreditativa de la solvencia técnica o profesional, en los términos establecidos en este pliego.

   5ª. Declaración responsable de la interesada por la que manifiesta que prestará los servicios con el personal concreto designado en su oferta, asumiendo el compromiso de que si, durante la ejecución del contrato, fuera su voluntad sustituir a alguna persona del equipo:

      a) Presentará previamente la propuesta a la unidad gestora del contrato, debiendo acreditarse que el personal propuesto en sustitución cuenta con la misma o superior cualificación y experiencia que el sustituido, y cumple como mínimo con los mismos requisitos que puntuaron en su oferta (mujer, joven, grado de minusvalía y formación en prevención de riesgos laborales).

      b) Deberá contar, en cualquier caso, con la autorización de la unidad gestora del contrato para hacerla efectiva.

   6ª. Documentación acreditativa de hallarse al corriente en las obligaciones tributarias, lo que se llevará a cabo de la siguiente manera:

      a) Certificación administrativa de las Administraciones Tributarias de las que la licitadora sea sujeto pasivo, de hallarse al corriente de las obligaciones tributarias.

b) Documentación acreditativa de hallarse al corriente en las obligaciones con la Seguridad Social, lo que se llevará a cabo mediante una certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social.

En lo referido a las obligaciones con la Hacienda Foral Navarra y la Tesorería General de la Seguridad Social, el adjudicatario podrá dar su consentimiento al Instituto Navarro de la Juventud para que, en el marco de la presente adjudicación, solicite la certificación correspondiente a la Hacienda Foral de Navarra y a la Tesorería General de la Seguridad Social, conforme al modelo que figura en el Anexo IV.

7ª. Documento acreditativo de alta en el impuesto sobre Actividades Económicas/Licencia Fiscal y último recibo del impuesto, cuando sea exigible.

8ª. Los contratos de personal que ejecutará el contrato, a efectos de comprobar el cumplimiento de los criterios de adjudicación de carácter social.

9ª. Póliza de seguro de responsabilidad civil y recibo de estar al corriente del pago que cubra a los adjudicatarios del servicio a prestar en el albergue juvenil por este Pliego con un mínimo de 700.000 euros. El Instituto Navarro de la Juventud podrá solicitar la ampliación de la cobertura con relación a la naturaleza de los servicios y actividades que se ofertan.

2. Si la empresa a cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación no presentara la documentación en el plazo indicado, será excluida conforme al artículo 96 de la LFCP y se requerirá la documentación a la siguiente licitadora que figure en el orden de prelación establecido.

21. ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

1. El órgano de contratación adjudicará el contrato en el plazo máximo de un mes desde el acto de apertura de la oferta económica, a la licitadora que mayor puntuación total haya obtenido conforme a los criterios de adjudicación señalados en el presente pliego y haya presentado la documentación exigida en la condición anterior.

   La adjudicación deberá ser motivada y contendrá al menos las razones por las que se ha rechazado una oferta, las características y ventajas de la oferta seleccionada, señalando el plazo de suspensión de la eficacia de la adjudicación y los medios de impugnación que procedan y se comunicará a todas las personas interesadas en la licitación.

2. El órgano de contratación se reserva la facultad de declarar desierto el procedimiento de adjudicación de forma motivada, siempre que las ofertas recibidas no se adecuen a los criterios establecidos.

3. La eficacia de la adjudicación quedará suspendida durante el plazo de 10 días naturales contados desde la fecha de remisión de la notificación de la adjudicación.

4. El adjudicatario deberá presentar, como requisito previo e indispensable para la formalización del contrato, y dentro de los 10 días naturales contados desde el día siguiente a la terminación del plazo de suspensión de la adjudicación, el resguardo acreditativo de haber consignado a favor de Gobierno de Navarra la garantía definitiva estipulada en la cláusula 12 de este pliego.

5. El contrato se formalizará en documento administrativo dentro de los 15 días naturales, contados desde la terminación del plazo de suspensión de la adjudicación. Formarán parte del contrato, como anexo al mismo, el presente pliego regulador de la contratación y la propuesta de la adjudicataria.

   El hecho de no formalizarse el contrato por causa imputable a la adjudicataria en el plazo establecido en este pliego, puede dar lugar a la declaración de prohibición para contratar conforme al artículo 22.1. letra k) de la LFCP.

   No podrá iniciarse la ejecución del contrato sin la previa formalización del mismo.

CAPÍTULO III: EJECUCIÓN DEL CONTRATO

22. RIESGO Y VENTURA

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura de la adjudicataria y serán por cuenta de esta las pérdidas o perjuicios que experimente durante la ejecución del mismo, sin perjuicio de su aseguramiento por la interesada.

En este sentido el adjudicatario soportará el riesgo derivado de la variación de los precios de las materias primas, del suministro de gas y del resto de productos y servicios necesarios para la ejecución del contrato, cuyo coste debe ser asumido por él de acuerdo con este Pliego. También soportará el riesgo inherente a las fluctuaciones de la demanda del servicio derivado de la ocupación en el albergue.

23. COMPROMISOS DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

Para la correcta ejecución del contrato, el órgano de contratación se compromete a:

a) Proporcionar a la adjudicataria información fiable, correcta, actualizada y completa, en el modo y medida que resulten necesarios, para la prestación de los trabajos contratados.

b) Facilitarle toda la documentación e información necesaria para la adecuada ejecución del contrato con la debida antelación.

c) Informar a la adjudicataria con la debida antelación, y si fuere posible antes de que acontezcan, de todas aquellas actuaciones o circunstancias que pudieran tener algún tipo de relevancia en relación con el ámbito de las prestaciones objeto de este contrato.

24. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

El contrato se ejecutará con estricta sujeción a los compromisos adquiridos en su oferta por la adjudicataria, a las condiciones recogidas en el presente pliego regulador y, de forma general, conforme a las órdenes que emita la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo.

Adicionalmente, la empresa adjudicataria tendrá las siguientes obligaciones:

a) Disponer de los medios humanos y materiales para la óptima realización de todos los trabajos objeto de este contrato, siendo a su cargo todos los costes que para ello se originen.

- Resultará a cargo de la adjudicataria las obligaciones laborales que determine la legislación vigente en cada momento en materia de salarios, seguridad social, accidentes de trabajo, mutualismo laboral, formación, seguridad e higiene, etc. Estando en todo caso obligada a cumplir, como mínimo, las condiciones salariales de los trabajadores conforme al convenio colectivo sectorial de aplicación.
- El personal que utilice la adjudicataria en la ejecución del presente contrato no adquirirá relación laboral alguna con la Administración de la Comunidad Foral de Navarra, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente de la empresa adjudicataria.
- La empresa adjudicataria deberá suplir todas las ausencias que se produzcan entre el personal que presta el servicio, cualquiera que sea la razón por la que estas se produzcan (vacaciones, bajas, a solicitud de la propia empresa adjudicataria, etc.), tomando las medidas oportunas para mantener en todo momento el plan de seguridad.
- En caso de sustitución del personal del equipo asignado para la ejecución del contrato, dicho nuevo personal deberá contar, al menos, con la categoría profesional requerida en el presente pliego, siendo en cualquier caso necesaria la aprobación previa de la unidad gestora del contrato y cumple como mínimo con los mismos requisitos sociales que puntuaron en su oferta (mujer, joven, grado de minusvalía y formación en prevención de riesgos laborales).

b) Responder de la calidad de los productos utilizados y los servicios prestados, así como de las consecuencias que se deduzcan para el órgano de contratación o para terceras personas de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

c) Mensualmente deberá remitir al INJ un informe detallando del número de servicios prestados (desayunos, comidas y cenas) y una relación de los gastos generados.

d) Suministrar al órgano de contratación, previo requerimiento y en un plazo de 10 días hábiles, toda la información necesaria para el cumplimiento de las obligaciones 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, obligación que deberá hacerse constar expresamente en el respectivo contrato.

e) Cumplir con las obligaciones generales que para las empresas concesionarias de los contratos de concesión de servicios establece el artículo 209 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de contratos públicos.

25. OBJETIVOS DE RENDIMIENTO.

La empresa adjudicataria deberá alcanzar una nota media del servicio prestado en el periodo comprendido desde la fecha de formalización del contrato hasta el 30 de septiembre de 2021, igual o superior a 6 puntos sobre un máximo de 10.

Dicha puntuación se obtendrá de las valoraciones que realicen de manera anónima y voluntaria los clientes del servicio de comedor del albergue.

Los aspectos a valorar serán los siguientes:

- Calidad general del servicio.
- Calidad de los productos.
- Cantidad de comida del menú servido.
- Variedad de los menús.
- Trato del personal que atiende el servicio.

No conseguir este objetivo implica la imposibilidad de presentarse a la licitación de este contrato para el año 2022.

26. REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER SOCIAL, MEDIO AMBIENTAL Y DE IGUALDAD DE GÉNERO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

A. CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN (artículo 66 de la LFCP):

a) 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 a la obligación de contratar a un número o porcentaje específico de personas con discapacidad 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.

b) La oferta económica deberá ser adecuada para que la adjudicataria haga frente al coste derivado de la aplicación, como mínimo, del convenio sectorial que corresponda, sin que en ningún caso los precios/hora de los salarios contemplados puedan ser inferiores a los precios/hora, más las mejoras precio/hora del convenio más los costes de Seguridad Social.

c) La contratación se encuentra sometida, en las condiciones previstas en el artículo 67 de la LFCP, a la subrogación de todos los trabajadores y trabajadoras que, a pesar de pertenecer a otra empresa, vengan realizando la actividad objeto del contrato. En el Anexo V del presente pliego está la información sobre el personal subrogado.

B. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN (artículo 106 de la LFCP):

La adjudicataria deberá comprometerse a utilizar materias primas a granel siempre que sea posible. Si por alguna razón justificable utilizara envases, estos deberán ser reutilizables y tras su uso reciclados.

La adjudicataria deberá estar en disposición de acreditar en cualquier momento, durante la vigencia del contrato, el cumplimiento de las referidas condiciones especiales de ejecución, mediante los certificados y declaraciones que correspondan.

27. SUBCONTRATACIÓN

El contrato no podrá ser subcontratado.

28. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD

La empresa adjudicataria, y quienes formen parte del equipo de trabajo, queda obligada a tratar de forma confidencial y reservada la información recibida, así como a tratar los datos conforme a las instrucciones y condiciones de seguridad que dicte la unidad gestora del contrato. La adjudicataria deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato al que se le haya dado el referido carácter o que, por su propia naturaleza, deba ser tratada como tal y estará obligada a guardar sigilo respecto a los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del contrato, de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo, durante su vigencia y en los cinco años posteriores a su vencimiento.

La adjudicataria 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 órgano de contratación. La adjudicataria adquiere, igualmente, el compromiso de la custodia fiel y cuidadosa de la documentación que se le entregue para la realización del trabajo y, con ello, la obligación de que ni la documentación ni la información que ella contiene, o a la que acceda como consecuencia del trabajo, llegue en ningún caso a poder de terceras personas.

Como efecto de la adjudicación, la contratista queda obligada al cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 (Reglamento general de protección de datos) y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

29. CESIÓN DEL CONTRATO

El contrato no podrá ser cedido a un tercero.

30. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

Conforme al artículo 114 de la LFCP, el contrato solo podrá modificarse por motivos de interés público, sin afectar a su contenido sustancial, e introducir las variaciones estrictamente indispensables para responder a la causa objetiva que las haga necesarias. El importe acumulado de todas las modificaciones no podrá exceder del 50% del importe de adjudicación del contrato.

Respetando dichos límites, el contrato podrá ser objeto de modificación en los siguientes supuestos:

a) Cuando concurran circunstancias imprevisibles que no pudieran haberse advertido previamente aplicando la debida diligencia.
b) Cuando el valor de la modificación sea inferior al 10% del importe de adjudicación.

31. SUPERVISIÓN E INSPECCIÓN

1. La ejecución del contrato se desarrollará bajo la supervisión, inspección y control de la unidad gestora del contrato, que velará por la correcta aplicación de la legislación de la contratación pública y que podrá dictar las instrucciones precisas para el fiel cumplimiento de lo convenido.

   En este sentido, la unidad gestora del contrato se reserva el derecho a realizar cuantas comprobaciones consideren necesarias para verificar las prestaciones realizadas y la adecuación de las mismas a las condiciones establecidas en el presente pliego.

2. Cuando la adjudicataria o personas de esta dependientes incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del contrato, supongan un cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del mismo o por baja en el rendimiento convenido, la unidad gestora del contrato dará por escrito instrucciones precisas y detalladas con el fin de remediar las faltas o defectos observados.

   En el citado escrito hará constar el grado del incumplimiento (leve, grave o muy grave), el plazo para subsanarlo y las observaciones que se estimen oportunas al objeto de conseguir restablecer el buen orden en la ejecución de lo pactado, pudiendo repercutir sobre la adjudicataria los costes derivados del incumplimiento.

3. El incumplimiento de las órdenes dictadas por la unidad gestora del contrato, implicará la imposición de las penalidades que se establecen en este pliego.

32. INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES

1. Se establece la siguiente clasificación de los incumplimientos de la contratista, con carácter enunciativo y no limitativo:

   a) Se consideran incumplimientos muy graves los incumplimientos de las condiciones especiales de ejecución del contrato previstas en los artículos 66, 67 y 106 de la LFCP.

      Entre otros serán incumplimientos muy graves:

      - Reiteración de dos faltas graves sancionadas con anterioridad.
      - La aplicación de tarifas por importe superior al máximo establecido.
      - Modificar la estructura de la instalación sin autorización.
      - Incumplimiento de las medidas de seguridad del edificio o de sus dependencias.
      - No suscribir las pólizas de seguros recogidas en el Pliego.
      - Las actuaciones que voluntariamente o por negligencia afecten gravemente al valor económico de las instalaciones, o que puedan ocasionar peligro para las personas o los bienes.
      - No hacerse cargo del servicio una vez finalizado el contrato, y hasta que otro se haga cargo de su gestión.
      - Falta de pago de sus obligaciones económicas elementales, como el canon y aquellas que hagan referencia al personal a su cargo.
      - Cualquier conducta constitutiva de delito, especialmente, coacciones y robo en las instalaciones.
      - La inobservancia de la obligación de secreto profesional.
      - La actitud deliberada de permitir el deterioro de un elemento o instalación.
      - La falsedad en los informes requeridos por el INJ sobre los gastos e ingresos del servicio (informe requerido en el punto 24 letra c) del presente pliego)
      - No disponer de los medios personales y materiales suficientes para el cumplimiento del plazo de ejecución ofertado o del objeto del contrato.
      - El abandono del contrato.

   b) Se consideran incumplimientos graves los supuestos contemplados en las letras a) a h) del apartado 1 del artículo 146 de la LFCP.

      Entre otros serán incumplimientos graves:

      - La reiteración de tres faltas leves en el plazo de un año.

- El incumplimiento de las instrucciones dictadas por el Instituto Navarro de la Juventud en orden al buen funcionamiento del servicio en temas de trascendencia.
- La falta de la debida diligencia en la conservación, mantenimiento o limpieza, etc., de la instalación.
- Deficiencias en la calidad de las reparaciones de carácter mayor.
- Dedicar las instalaciones a usos diferentes del especificado señalados en el presente pliego, sin autorización del Instituto Navarro de la Juventud.
- No disponer del material necesario para prestar adecuadamente los servicios establecidos.
- Instalar elementos que supongan ingresos económicos ajenos al ámbito de la Residencia y del Albergue, sin autorización del Instituto Navarro de la Juventud.
- La actuación profesional deficiente o contraria a la práctica profesional, tanto por lo que se refiere a la gestión del servicio en general, como por cuanto respecta a la atención al público.
- No prestar el servicio del modo dispuesto por el concedente, o como este ordene, debiendo ante modificaciones, mantener el equilibrio económico financiero de la contratación.
- No admitir el disfrute del servicio, con criterios de igualdad, a toda persona que cumpla los requisitos reglamentarios y exigibles para acceder a la instalación.
- No responsabilizarse del buen uso de las instalaciones por parte de los usuarios, conforme al oportuno reglamento de régimen interior que el arrendatario establezca.
- No permitir que, en cada momento, los representantes debidamente autorizados del Instituto Navarro de la Juventud puedan inspeccionar el estado de conservación de las instalaciones, verificar las condiciones de explotación y en su caso, las obras que se autoricen.
- No proporcionar en plazo los informes requeridos por el INJ sobre los gastos e ingresos del servicio.
- No obtener todas las autorizaciones necesarias para la prestación del servicio.

c) Se consideran incumplimientos leves aquellos incumplimientos de cualquiera de las obligaciones contractuales que no sea considerado grave o muy grave conforme a los apartados anteriores.

Entre otros serán incumplimientos leves:

- La falta de consideración, de trato adecuado y diligente a los clientes del Albergue.
- Falta de diligencia, durante un día, en la limpieza de las instalaciones, sus dependencias mobiliario y útiles de cocina.

2. Las penalidades se impondrán, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 146.3 de la LFCP, por acuerdo del órgano de contratación adoptado a propuesta de la unidad gestora del contrato, previa audiencia de la contratista. Las mismas se harán efectivas sobre la garantía constituida.

3. La cuantía de las penalidades será la siguiente:
   Faltas leves: 300 €.
   Faltas graves: 2.000 €
   Faltas muy graves: 4.000 €

4. No podrán alegarse como causas de fuerza mayor o causa justificada para el incumplimiento de sus obligaciones:
   a) Condiciones climatológicas adversas no excepcionales o de efecto catastrófico.
   b) Paros laborales internos de la empresa adjudicataria.
   c) Vacaciones o bajas laborales de su personal o de terceros.

5. 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.

33. PLAZO DE GARANTÍA

El período de garantía del correcto cumplimiento del servicio será de 90 días, contados a partir de la fecha de terminación de la prestación del servicio, por si sobreviniera algún perjuicio para el Instituto Navarro de la Juventud causado durante la vigencia del contrato.

Antes de finalizar dicho plazo, el adjudicatario acreditará que está al corriente en el pago de los Seguros Sociales y salarios de todo el personal contratado.

Tanto al inicio como a la finalización del contrato, el Instituto Navarro de la Juventud elaborará sendos informes detallados sobre el estado de conservación de las instalaciones. El informe elaborado al finalizar el contrato se remitirá al contratista con el fin de que pueda manifestar sus discrepancias. Si el informe del Instituto Navarro de la Juventud es favorable, se entenderá cumplido el contrato y se procederá a la devolución de la fianza. Si existen deterioros o daños en las instalaciones y mobiliario, o perjuicios para el propio Instituto Navarro de la Juventud, independientemente de cualquier otra vía de reclamación que pueda instruirse, se procederá a la ejecución de la fianza definitiva depositada, en la cuantía que resulte necesaria para lograr el resarcimiento.

34. CAUSAS DE RESOLUCIÓN

El contrato será objeto de resolución cuando concurra alguna de las causas previstas en los artículos 160 y 215 de la LFCP.

Si bien el órgano de contratación podrá, excepcionalmente, acordar la continuación de la ejecución del contrato, aun cuando concurra alguna de las causas previstas en el párrafo anterior, si acredita que la resolución del contrato puede causar un grave perjuicio al interés público.

Los efectos de la resolución del contrato serán los previstos en los artículos 161 y 217 de la LFCP.

35. RECLAMACIONES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

La reclamación especial en materia de contratación pública se podrá interponer ante el Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra por las empresas, profesionales y personas interesadas en la licitación y adjudicación del contrato, así como las organizaciones sindicales.

Son susceptibles de impugnación, el pliego regulador de la contratación, los actos de trámite o definitivos que excluyan de la licitación o perjudiquen expectativas de las licitadoras, los actos de adjudicación o la modificación del contrato.

La reclamación se presentará exclusivamente de forma telemática a través de la aplicación prevista en el Portal de Contratación de Navarra y tendrá carácter gratuito en todo caso.

La reclamación especial tiene carácter potestativo y sustitutivo, impidiendo la interposición simultánea de cualquier otro recurso administrativo basado en el mismo motivo, sin perjuicio de la interposición de cuantas otras reclamaciones o recursos basados en otros motivos se interpongan ante otros órganos.

Las reclamaciones en materia de contratación pública se interpondrán y resolverán en la forma y plazos establecidos en los artículos 124 y siguientes de la LFCP.

36. SUMISIÓN A FUERO

La presentación de una oferta al presente contrato implica aceptar la sumisión de la licitadora a la competencia de los Juzgados y Tribunales de Pamplona para cuantas acciones y reclamaciones puedan derivarse del presente contrato y respecto de las que sea válida dicha sumisión.

ANEXO I. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PRIMERA. - Condiciones generales

1.1.- Objeto

La gestión del servicio obliga a la empresa adjudicataria a desarrollar las siguientes labores:

- Servicio de cocina y comedor (desayuno, comida y cena) y otros servicios de restauración.
- Realización de todas las operaciones necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato.
- Limpieza y acondicionamiento general de todas las instalaciones y utillaje de las cocinas, comedores, almacenes, vestuarios de personal y resto de dependencias afectas al servicio.

1.2.- Explotación y Servicio

La explotación de este contrato se realizará con una plantilla mínima de empleados que permita atender adecuadamente todos los servicios propios de la cocina y comedor.

La plantilla de personal mínimo será la siguiente:

- 1 cocinero/a

El Servicio de comedor tendrá la condición de público para aquellas personas individuales o grupos alojados en el albergue, así como a grupos deportivos, asociaciones juveniles, grupos culturales o educativos que lo soliciten, con el consentimiento del Instituto Navarro de la Juventud. El adjudicatario deberá desarrollar directamente dicha explotación.

1.3.- Normativa y Reglamentación

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán con todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que se desarrollan para el correcto funcionamiento de unas instalaciones de estas características. Se cumplirá la normativa europea que sea de aplicación en España en cuanto al servicio de comedor, teniendo especial incidencia el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Asimismo, tendrá especial incidencia el Código Alimentario.

En todos los trabajos que se realicen en la explotación del servicio será responsabilidad del adjudicatario el cumplimiento de las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como de lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y demás normativa de obligado cumplimiento.

SEGUNDA. - Condiciones particulares

2.1.- Locales y acondicionamiento

El Servicio se prestará en los locales destinados a cocina, comedor, almacén con armario frigorífico y congelador, almacén de productos consumibles y vestuarios del Albergue Juvenil y Centro de Recursos para la Formación “Santo Cristo de Otadia” de Alsasua.

Si por obras u otras circunstancias, el servicio no pudiera prestarse en los locales de las instalaciones citadas, la empresa se compromete a prestarlo en el lugar que se indique por el Instituto Navarro de la Juventud.

2.2.- Reposición del menaje, maquinaria y mobiliario

El Instituto Navarro de la Juventud pondrá a disposición del adjudicatario la maquinaria y mobiliario existentes en el momento de la adjudicación y que se establecen en el ANEXO V.

El citado material será devuelto a la finalización del contrato en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado.

Es obligación del adjudicatario la reposición del mobiliario y material que se deteriore como consecuencia de su actuación.

El concesionario responderá de los deterioros que puedan surgir en las instalaciones y mobiliario reparándolos a su costa, y del extravío que se produzca, reponiéndolos o satisfaciendo la indemnización correspondiente.

El material necesario para la explotación, vajillas, cristalería, cubiertos, bandejas, jarras de acero inoxidable, vinajeras, etc. se conservarán en perfecto estado y sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

2.3.- Mantenimiento y reparación

El mantenimiento de la maquinaria, tanto preventivo como correctivo será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario comunicará al responsable del centro las averías producidas en los equipos e instalaciones.

El responsable del centro se reserva el derecho de revisar periódicamente la maquinaria e instalaciones propiedad del Instituto Navarro de la Juventud.

Toda reparación que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, gas, etc.) deberá comunicarse a los responsables del centro.

La totalidad de las obras y modificaciones que sea necesario realizar en las instalaciones de la propiedad deberán estar previamente autorizadas por el Instituto Navarro de la Juventud.

Los desperfectos producidos en la obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte del adjudicatario, correrán a cargo del Instituto Navarro de la Juventud.

2.4.- Limpieza y desinfección.

La limpieza y desinfección de los distintos locales, paredes, cristales, mostradores, bandejas, mobiliario, etc, así como los utensilios utilizados, será por cuenta del adjudicatario. El adjudicatario se compromete a limpiar y desinfectar diariamente, en profundidad, las dependencias del comedor antes, durante y después de los periodos de servicio de comidas y a limpiar diariamente los espacios de cocina, vestuarios, almacenes, mobiliario y otras zonas afectas de la explotación.

Asimismo, el adjudicatario se compromete a realizar dos limpiezas generales, a fondo, una por semestre.

El adjudicatario deberá informar con la suficiente antelación de las fechas en las que se vayan a llevar a cabo las limpiezas generales, tanto las obligatorias como las adicionales si las hubiera.

El equipamiento y productos de limpieza y desinfección lo aportará el adjudicatario.

Los productos de limpieza serán los adecuados para las superficies y utensilios sobre los que se apliquen, teniendo especial cuidado en que no los dañen.

Los productos desinfectantes utilizados deben estar en el listado de virucidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente a virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476 (listado publicado por el Ministerio de Sanidad).

2.5.- Basuras

El adjudicatario es el responsable de la evacuación de los productos de desecho a los contenedores de la calle. Los carros y contenedores de transporte de basura deberán estar siempre limpios y sin olores.

2.6.- Fluidos y energía

El contratista correrá con los gastos de los consumos de gas de la cocina.

Los gastos derivados de los consumos de agua corriente, agua caliente, electricidad y calefacción serán por cuenta del Instituto Navarro de la Juventud.

2.7.- Horario de comedor

El servicio de comedor cubrirá en todo momento las necesidades de los alojados en los centros, pudiendo ser modificados con objeto de dar un mejor servicio, siempre que no suponga un aumento de costes a la empresa adjudicataria. Con carácter general el comedor permanecerá abierto todos los días que permanezca abierto el albergue y de la siguiente forma:

- Desayuno de 7:30 h. a 9:00 h.
- Comida de 13:00 h a 15:00 h.
- Cena de 20:00 h a 22:00 h.

Cualquier modificación en el horario, deberá ser autorizada previamente por el Instituto Navarro de la Juventud

El adjudicatario se compromete a servir comidas especiales previo acuerdo con las instituciones o grupos contratantes, siempre que sea autorizado por el Instituto Navarro de la Juventud.

2.8.- Vestuario.

El adjudicatario dotará al personal del vestuario adecuado para el desarrollo de sus funciones, debiendo estar uniformado acorde con la actividad de hostelería, siendo los gastos a cargo del mismo.

2.9.- Controles, análisis bacteriológicos, plan de higiene y limpieza.

El Instituto Navarro de la Juventud se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización de 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 reglamentación higiénico-sanitaria vigente.

2.10.- Menús Base.

En el proyecto técnico se tendrá en cuenta la variedad, calidad (el producto fresco, de temporada y de proximidad será mejor valorado que el producto fresco que no sea de temporada ni de proximidad y este mejor valorado que el producto congelado, en conserva o semipreparado), propiedades dietéticas, información sobre alérgenos y gramaje de los diferentes platos ofertados y las variables que puedan aportar para cubrir las necesidades individuales.

Las empresas deberán presentar la opción diaria de 2 menús, de manera que los usuarios puedan optar por cada uno, en la elección y mezcla de los mismos.

Las empresas ofertantes deberán presentar un mínimo de 2 semanas de menús (comidas y cenas), unos para los meses de verano (junio, julio, agosto y septiembre) y los otros para el resto del año, que permitan una rotación, utilizando los productos de temporada, en los que incluya, desayuno, comida y cena,

Los desayunos deberán contener como mínimo:

Leche entera y semidesnatada (desnatada alternativa).
Cereales de desayunos varios.
Pan.
Galletas.
Embutido (se recomienda que sea jamón de York, serrano y pavo).
Queso semigraso.
Fruta del tiempo y/o macedonia.
Zumos sin azúcar añadido.
Aceite de oliva, tomate natural, mantequilla y mermelada.

Tanto las **comidas** como las **cenas** deberán tener un primer plato, segundo y postre.

Primeros platos:
Verdura: 2 raciones al día, preferiblemente una en crudo (ensalada) y otra en cocido.
Legumbre: mínimo 2 raciones a la semana.
Pasta: mínimo una ración a la semana.
Arroz: mínimo una ración a la semana.
Segundos platos:
5-6 raciones carne/semana.
5-6 raciones pescado/semana.
2 raciones huevos/semana: 4 unidades/semana en forma de tortilla, huevo duro, etc.

Tanto la carne como el pescado irán acompañados por guarniciones vegetales**:** pimientos verdes o rojos, calabacín, berenjenas, arroz, champiñones, patata cocida, frita, asada, etc.
Postres: Fruta o lácteo enteros y desnatados a elegir.

Se deberá prever la atención a personas celiacas. Para ello en el desayuno se deberá contar al menos con pan sin gluten y en las comidas y cenas al menos uno de los primeros y de los segundos platos no contendrá gluten.

Así mismo, se presentará un listado de menús en frío, en bolsas de viaje sobre un mínimo de 10 modalidades distintas de oferta.

2.11.- Precio de los menús.

Los precios máximos, IVA incluido, establecidos por el Consejo de Gobierno del Instituto Navarro de la Juventud para los menús en el albergue Otadia para el año 2021 son los siguientes:

- Desayuno: 3,50 euros.
- Comida: 8,50 euros.
- Cena: 7,50 euros.
- Pensión completa: 19,50 euros

2.12.- La empresa adjudicataria situará en el almacén de la instalación, los alimentos necesarios para cubrir cualquier contingencia imprevista y prestar el servicio adecuado.

2.13.- Podrán hacerse menús especiales para grupos, de acuerdo con los propios usuarios. Si hubiese alguna variación en el precio, deberán llegar a un acuerdo entre las dos partes.

2.14.- El sistema de comedor será el de autoservicio.

2.15.- La empresa adjudicataria cobrará directamente los servicios de comidas a los residentes y usuarios habilitando la forma que considere más apropiada, manifestándolo en el proyecto técnico.

2.16.- Los servicios de cocina se realizarán solo y exclusivamente para usuarios del albergue.

2.17.- Sin variar el precio del menú base, la empresa deberá facilitar comida en frío para aquellos usuarios individuales o grupos, que así se lo hagan saber con 24 horas de antelación, para transportar en bolsas de viaje.

2.18.- El seguimiento y control se realizará por parte del Instituto Navarro de la Juventud, abarcando todos y cada uno de los apartados que componen este pliego, apoyándose cuando lo estime conveniente en el personal facultativo y técnico de otros Departamentos del Gobierno de Navarra que guarden relación con los motivos de seguimiento y cumplimiento de la explotación que se pretende adjudicar.

2.19.- El servicio de comedor deberá prestarse siempre y cuando haya un mínimo de 10 personas que lo soliciten. El contratista deberá dar servicio a un número inferior de comensales siempre que se hubiese comprometido a hacerlo, puntuando por ello su oferta en el apartado de mejora de las propuestas técnicas; y podrá hacerlo, si lo estima conveniente, cuando no hubiera aceptado dicho compromiso.

2.20.- El albergue permanecerá cerrado si no se ocupa en un número superior a 10 personas.

ANEXO II. MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

D/Dña.
con D.N.I. número
en representación de
con C.I.F.
y con dirección de correo electrónico a efectos de notificaciones

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 55 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos (LFCP), DECLARO:

a) Reunir los requisitos de capacidad jurídica y de obrar y, en su caso, que quien firma ostenta la debida representación.

b) Poseer la solvencia económica, financiera y técnica o profesional exigida para la ejecución del contrato.

c) No incurrir en ninguna de las prohibiciones de contratar del artículo 22 de la LFCP, así como estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.

d) Reunir el resto de requisitos legales para la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, así como aquellos otros establecidos en el pliego regulador de la contratación.

e) Someterme a la jurisdicción de los juzgados y tribunales de Pamplona para todas las incidencias, con renuncia al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderme.

f) Contar con el compromiso por escrito de otras entidades respecto de la adscripción de sus medios o la disposición de sus recursos, en su caso.

g) Acreditar, en caso de resultar adjudicataria, la posesión y validez de los documentos y requisitos exigidos, en el plazo máximo de 7 días naturales desde que me sean requeridos.

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO III. MODELO DE PROPOSICIÓN A VALORAR MEDIANTE FÓRMULAS

D/Dña.
con D.N.I. número
en representación de
con C.I.F.

Enterado/a de las condiciones y requisitos que se exigen para concurrir a la licitación del contrato de "*concesión del servicio de cocina-comedor en el Albergue Juvenil Santo Cristo de Otadia para el año 2021*", me comprometo a ejecutar dichos trabajos con sujeción estricta al pliego regulador de la contratación, por el precio que se señala a continuación así como a cumplir con los siguientes criterios sociales.

1º. OFERTA ECONÓMICA:

Canon ofertado: …….euros.

(Canon mínimo: 924,22 €)

2º. PRECIO DEL MENU:

Descuento sobre el precio máximo establecido por el Consejo de Gobierno del Instituto Navarro de la Juventud en el año 2021 para la pensión completa (desayuno, comida y cena): ……%
(El precio máximo fijado es de 19,50 euros IVA incluido. Se considerará oferta anormalmente baja un descuento superior al 20 %)

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO IV. CONSENTIMIENTO DEL ADJUDICATARIO PARA LA OBTENCIÓN DE CERTIFICADO DE LA HACIENDA FORAL DE NAVARRA Y DE LA TESORERÍA GENERAL DE LA SEGURIDAD SOCIAL POR EL INSTITUTO NAVARRO DE LA JUVENTUD

☐ Autorizo al Instituto Navarro de la Juventud para que, en el marco de la presente licitación, solicite directamente al Departamento de Economía y Hacienda del Gobierno de Navarra el certificado acreditativo de estar al corriente en mis obligaciones Tributarias.

(Lugar, fecha y firma)

☐ Autorizo al Instituto Navarro de la Juventud para que, en el marco de la presente convocatoria, solicite directamente a la Tesorería General de la Seguridad Social el certificado acreditativo de estar al corriente en el cumplimiento de mis obligaciones con la Seguridad Social.

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO V. RELACIÓN DE PERSONAL OBJETO DE SUBROGACIÓN.

CATEGORÍA PROFESIONAL	TIPO DE CONTRATO	PORCENTAJE DE JORNADA	ANTIGÜEDAD	SALARIO BRUTO ANUAL
COCINERO/A	200. (Indefinido a tiempo parcial)	65,78 %	15/02/2008	10.363,35 €

ANEXO VI. INVENTARIO

1	Cámara congeladora y refrigeradora panelable de color blanco, de 700 ancho x 1700 alto x 640 mm. Fondo, marca Crolls	Almacén de la Cocina	1
2	Cocina, 33.600 kcal./h. Con 6 fuegos, 1 horno, armario guarda sartenes y 2 planchas de hierro fundido intercambiables. Medidas de la cocina : de 1275 de ancho x 850 de alto y 900 mm de fondo, marca Fagor.	Cocina	1
3	Armario frigorífico de acero inoxidable 18/8, de tres puertas, de 1400 de largo x 800 de fondo x 2000 mm. De alto, con una capacidad útil de 1.515 litros y una potencia del compresor de 3/8 c.v. Marca Fagor modelo afp-1603.	Almacén de la Cocina	2
4	Peladora de patatas combinada y con su correspondiente peana de apoyo y accesorios para diferentes cortes de patatas. Marca Sammic.	Cocina	1
5	Freidora doble, de 600 x 700 x 950 mm. De alto. Mueble, 2 cubas, cestillo y tapa de acero inoxidable. Capacidad 24 litros de aceite y 24 litros de agua marca Movitril.	Cocina	1
6	Horno de convección eléctrico con una potencia de 9.300 w, de 865 de largo x 775 de fondo x 700 mm. De alto, equipado con 5 bandejas. Marca Fagor.	Cocina	1
7	Cortadora de fiambre de acero inoxidable , diámetro de cuchilla 250 mm., marca Braher.	Cocina	1
8	Electroportatil combinado (batidora), compuesto por bloque motor más brazo batidor con serie de piñones de acero con eje inoxidable, más brazo triturador de 380 mm en acero inoxidable con eje rectificado. marca Samic, modelo tr/bm-330.	Cocina	1
9	Lavavajillas con cuba, calderín de aclarado y revestimiento exterior de acero inoxidable. marca Fagor, modelo fi-48. alto 850, ancho 600 y fondo 600mm.potencia 3,375 kw. capacidad de lavado hasta 220/300 platos /hora.	Cocina	1
10	Carros bandejero alto CBC-12 Dimensiones: 584x725x1700mm	Comedor	2
11	Tostadora TP 200 Dimensiones: 525x305x445mm	Comedor	2
12	Cubetas para lava cubiertos, en plástico.	Cocina	2
13	Bandeja para lavar platos, en plástico.	Cocina	3
14	Bandeja para lavar vasos, en plástico.	Cocina	3
15	Microondas de 555 de frente x 450 de fondo x 370 ctms. de alto, marca Amana radarange, modelo rfs/57se.	Cocina	1
16	Mostrador autoservicio compuesto por 2 elementos neutros con armadura de perfiles de acero laminado. interior plancha de acero galvanizado dimensiones 1.- largo 1.200 , ancho 700 y alto 850 mm. y 2.- largo 1.100 , ancho 700 y alto 850 mm. mesa caliente (baño maría) de iguales características que los elementos neutros con puertas correderas de acero, termostato, juego de tres marmitas con sus correspondientes tapaderas en acero inoxidable de 18/8, grifos de entrada y salida de agua y una potencia de 3.000 w. dimensiones largo 1.200 , ancho 700 y alto 850 mm. a lo largo tiene un correbandejas nervado de acero inoxidable de 3.500 mm. de largo. tiene también estanterías de acero, equipadas con luz fluorescente en los tres elementos. marca soberana Franke.	Barra Autoservicio	1
17	Portabandejas y cubiertos con 8 cubetas de 26 x 260 x 260 mm. de iguales características que los elementos neutros y el baño maría. dimensiones largo 800, fondo 500 y alto 1.333 mm. marca soberana Franke.	Barra Autoservicio	1
18	Campana extractora de vahos de 2,50 x 1,70 mts. construida en acero inoxidable y cristal. con módulos comogras, tipo central de salida techo, desmontables y con drenaje para su limpieza. extractor y tubería incorporada.	Cocina	1
19	Peso	Cocina	1
20	Cortadora de hortalizas modelo ca-300 marca Sammic	Cocina	1
21	Arcón congelador de 1300 x 600 marca Koxka	Cocina y Almacén	2
22	Taquilla metálica: cuerpo de 3 unidades, con un estante en cada cuerpo de 990 de largo, 500 de fondo y 1.800 de alto en mm..	Vestuario	1
23	Cubos para basura y desperdicios	Cocina	1
24	Estantería metálica tipo permax con 5 baldas. 1.200 de largo, 400 de fondo y 2.000 de alto en mm..	Almacén Cocina	1
25	Estantería metálica tipo permax con 5 baldas. 1.000 de largo, 400 de fondo y 2.000 de alto en mm..	Almacén Cocina	1
26	Estantería de madera con 5 baldas. 1.000 de largo, 400 de fondo y 1.900 de alto en mm..	Almacén Cocina	4
27	Estantería de acero inoxidable para depósito de vajilla con 3 baldas. 900 de largo, 300 de fondo y 1.337 de alto en mm..	Barra Autoservicio	1
28	Carro con ruedas para transporte con tres estantes, distancia entre ellos 270 mm. Construido en acero inoxidable. De 900 x 500 x 920 mm..	Barra Autoservicio	1
29	Mesa de trabajo con tapa de acero inoxidable con estante inferior liso y de estructura totalmente soldada de 930 de largo x 600 de ancho x 850 de alta. En mm	Cocina	1
30	Mesa de trabajo con tapa de acero inoxidable con estante inferior liso y de estructura totalmente soldada de 2.000 de largo x 600 de ancho x 850 de alta. En mm	Cocina	1
31	Mesa de trabajo y de almacén vajilla con tapa de acero inoxidable con 2 estantes lisos y de estructura totalmente soldada de 5.300de largo x 600 de ancho x 850 de alta. En mm	Cocina	1

32	Mesa de trabajo con tapa de acero inoxidable con estante inferior liso y de estructura totalmente soldada de 2.400 de largo x 600 de ancho x 850 de alta. En mm. Se encuentra soldada a uno de los dos fregaderos de la cocina.	Cocina	1
33	Fregadero con bastidor construido totalmente en acero inoxidable. Formado por cubeta de 450 x 450 x 275 mm. Y un escurridor. Dimensiones largo 1,200, ancho 600 y alto 850 mm.	Cocina	1
34	Fregadero con bastidor construido totalmente en acero inoxidable. Formado por cubeta de 500 x 600 x 300 mm. Y un escurridor. Dimensiones largo 1,200, ancho 600 y alto 850 mm. Lleva soldada una mesa de trabajo antes citada.	Cocina	1
35	Tabla de troceo construida en polietileno atóxico. Dimensiones 600 x 400 x 45 mm.	Cocina	1
36	Tabla de troceo construida en polietileno atóxico. Dimensiones 500 x 3500 x 25 mm.	Cocina	1
37	Mesa con patas laterales en tubo de acero y tablero contrachapeado de 30mm. Con cantos redondeados (sin cantoneras) cubierto de formica de 900 de ancho x 2.000 de largo x 740 de alto en mm..	Comedor	5
38	Mesa con patas laterales en tubo de acero y tablero contrachapeado de 30mm. Con cantos redondeados (sin cantoneras) cubierto de formica de 900 de ancho x 2.600 de largo x 740 de alto en mm..	Comedor	3
39	Silla con soporte de en perfil de acero de 1ª calidad cerrado en toda su longitud pintado y asientos y respaldo en formica a juego con las mesas.	Comedor	60
40	Extintor.	Comedor y Cocina	3
41	Cuadro.	Comedor	2
42	Cortina para ventanal del comedor.	Comedor	6
43	Mural.	Comedor	3
44	Reloj de pared.	Comedor	1
45	Señalización.	Cocina y Comedor	3
46	Portarrollos para papel alimentario.	Cocina	1
47	Dispensador de papel continuo marca Tork.	Cocina	1
48	Dispensador de jabón	Cocina	1
49	Puesto de manguera contra incendios.	Cocina	1
50	Secador de manos eléctrico, marca Fapema (juper)	Vestuario	1
51	Bandeja	Barra Autoservicio	102
52	Tazas café grande	Barra Autoservicio	51
53	Tazas café pequeña	Barra Autoservicio	24
54	Platillos café	Barra Autoservicio	98
55	Pinza	Cocina	9
56	Paleta servir	Cocina	6
57	Espumadera	Cocina	5
58	Plato acero	Cocina	10
59	Cucharón servir	Cocina	20
60	Cazo servir	Cocina	13
61	Lava frutas	Barra Autoservicio	30
62	Canastillos pan	Cocina	6
63	Jarra de acero 2 L.	Cocina	8
64	Vinagreras	Barra Autoservicio	10
65	Vaso agua	Barra Autoservicio	75
66	Vaso whisky agua	Barra Autoservicio	1
67	Batidora	Cocina	2
68	Cazo servir grande	Cocina	2
69	Copa coñac	Barra Autoservicio	60
70	Bandeja acero redonda	Cocina	10
71	Bandeja acero ovalada	Cocina	4
72	Sopera acero	Cocina	10
73	Pucheros hacer café	Cocina	2
74	Cazo acero guisar	Cocina	6
75	Escurridor verduras	Cocina	1
76	CAZUELA DE 52X18	Cocina	1
77	CAZUELA DE 48X18	Cocina	3
78	CAZUELADE 48X28	Cocina	1
79	CAZUELA DE 38X14	Cocina	3
80	CAZUELA DE 38X20	Cocina	1
81	CAZUELA DE 30X27	Cocina	1

82	CAZUELA DE 22X16	Cocina	2
83	Jarra de cristal 1,5 L.	Cocina	3
84	Rallador	Cocina	1
85	Colador pequeño	Cocina	3
86	Colador grande	Cocina	2
87	Chino	Cocina	2
88	Colador café	Cocina	1
89	Bandeja asar	Cocina	21
90	Puchero acero grande	Cocina	4
91	Batidora pequeña	Cocina	1
92	Batidora grande	Cocina	1
93	Pasapurés	Cocina	1
94	Espátula	Cocina	1
95	Afila cuchillos	Cocina	1
96	Cuchillo grande	Cocina	4
97	Cuchillo patatero	Cocina	3
98	Tijera	Cocina	2
99	Abrelatas	Cocina	4
100	Abrechapas	Cocina	1
101	Sacacorchos	Cocina	2
102	Cuchara madera	Cocina	1
103	Olla Express	Cocina	2
104	Sartenes grandes	Cocina	4
105	Sartenes de distintos tamaños	Cocina	8
106	Termo grande 2 litros	Cocina	5
107	Cuchillo Durson's para carne	Cocina	1
108	Cuchillo pan sierra	Cocina	1
109	Plato llanos	Barra Autoservicio	76
110	Plato hondos	Barra Autoservicio	72
111	Plato de postre	Barra Autoservicio	59
112	Cuchara	Barra Autoservicio	84
113	Tenedor	Barra Autoservicio	93
114	Cuchillo	Barra Autoservicio	74
115	Cucharilla	Barra Autoservicio	62
116	Tenedor de postre	Barra Autoservicio	61
117	Machete	Cocina	1
118	Flanera	Barra Autoservicio	52
119	Vaso grande de agua	Barra Autoservicio	6
120	Tetera 1/2 litro	Cocina	1
121	Cuencos de acero inxoidable de 27X15	Cocina	9
122	Bandejas redondas de 27 cm de diametro	Cocina	7
123	Bandejas alargadas de 40X26	Cocina	4
124	Cubos de acero inoxidable de 20X33	Cocina	4
125	Bandejas de acero inxoidable de 50X30X5	Cocina	14
126	Bandejas de acero inoxidable de 50X30X7	Cocina	11
127	Tablas para picar	Cocina	4
128	Bol de cristal pequeño	Cocina	15