

Expte. nº: SER 03/2024

**CONTRATO MIXTO
CONCESIÓN DE SERVICIOS Y
CONTRATO DE SERVICIO
Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de
Contratos Públicos**

CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1. Definición y Reserva:

a) Definición: Contrato mixto relativo a la concesión de servicios de gestión y explotación de cafeterías del Hospital García Orcoyen de Estella y del Hospital Universitario de Navarra, así como el contrato de servicio de alimentación de personal de guardia y personal autorizado del Hospital Universitario de Navarra, y los aperitivos de los donantes de sangre para el Servicio Navarro de Salud.

b.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: ☒

b.2) Del artículo 38

SI: ☐ :

NO: ☒

1.2 Código CPV: 55330000-2 "Servicios de cafetería"

55320000-9 "Servicios de suministro de comidas"

1.3. División por lotes: SI: ☐ NO: ☒

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

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

2.A INFORMACIÓN ECONÓMICA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DEL HGOE Y HUN.

El valor estimado de la totalidad de la concesión de servicios es de 23.046.681,38 euros. El plan de viabilidad de la concesión se encuentra como información adicional en el anuncio de esta licitación publicado en el Portal de Contratación de Navarra.

Canon mínimo: 30.000 euros.

Inversiones de reposición mínima anual no reembosable: 185.000 euros IVA no incluido.

Listado de precios de productos de cafetería para el año 2024. Anexo V

2.B PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN, PRESUPUESTO DEL CONTRATO DE SERVICIO Y VALOR ESTIMADO

2b.1. Precio máximo de licitación: Ver Anexo C 1 (IVA excluido).

Las cantidades que se señalan en el Anexo C 1, 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.

2b.2. Presupuesto en cómputo anual del contrato: 292.960,76 euros (10% IVA incluido).

Presupuesto del contrato: 1.464.803,80 euros (10% IVA incluido).

2b.2.1. Financiación con fondos externos: SI: ☐ NO: ☒

2b.3. Valor estimado: 1.731.131,74 euros.

2b.4. Prestación exenta de IVA: SI: ☐ NO: ☒

3. DURACIÓN/PLAZO DE EJECUCIÓN

3.1. Plazo de duración/ejecución: 5 años a contar desde la fecha de formalización del contrato. Se prevé que el contrato pueda iniciarse en el 1 de julio de 2024.

Plazos parciales SI: ☐ NO: ☒

3.2. 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:

Órgano: Subdirección de Administración, Servicios Generales y Transición Ecológica del HUN.

Con la colaboración del Servicio de Aprovisionamiento y Servicios Generales

Dirección: C/ Tudela nº 20 –31002 Pamplona (Navarra)

Teléfono: 848-428843 / 848-428760

5. CAPACIDAD PARA CONTRATAR

Requisitos adicionales: SI: ☐ (Ver apartado 13). 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 conjunto los tres últimos ejercicios (2021, 2022 y 2023) será, igual o superior 800.000 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 (2021, 2022 y 2023).

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 o profesional: Haber efectuado servicios similares al objeto de la concesión, en cada uno de los tres años (2021, 2022 y 2023).
- b) Medios de acreditación de la solvencia técnica o 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 2021, 2022 y 2023. También será admitido cualquier otro medio de prueba distinto al solicitado que sea admitido en derecho.
- c) 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 2023, 2022 y 2023.

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: 30 días.

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:

a) Garantía provisional:

SI: ☐ Porcentaje: %.

NO: ☒

b) Otros documentos:

SI: ☐

NO: ☒

8.2. Detalle del contenido del Sobre B "Propuesta relativa a criterios sometidos a juicios de valor", además de los documentos indicados en la cláusula 8 del pliego:

Organización del servicio a prestar (horarios del personal, turnos de trabajo, categorías, puestos de trabajo) conforme al Anexo IV.

1. Organización de trabajos y personal con estimación de capacidad de atención por tramos horarios, en días laborables y festivos para cafetería de público general.
2. Organización para atender con la mayor capacidad las horas punta de servicios, desayunos, comidas y cenas.
3. Capacidad de respuesta ante los picos de demanda.
4. Plan de atención a servicios especiales (eventos).

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”:

1. Oferta económica. Modelo Anexo C.1

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. Criterio social. Modelo Anexo C.2 Se deberá presentar, en su caso, el compromiso Modelo Anexo C.2 firmado por el representante de la empresa, de que la empresa, en caso de resultar adjudicataria, dará la formación a que se refiere el apartado 17.2 “Condiciones especiales de ejecución”, íntegramente en horario laboral o se compensará con tiempo de descanso equivalente, indicando el número de personas que realizarán la formación en las citadas condiciones.

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 sometidos a juicios de valor: hasta 20 puntos.

La puntuación de la propuesta técnica, se otorgará de acuerdo con la siguiente distribución:

Organización del servicio a prestar (horarios del personal, turnos de trabajo, categorías, puestos de trabajo). 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.
- Capacidad de respuesta a picos de demanda y plan de atención a servicios especiales (eventos). Hasta 5 puntos.

10.1.2 Criterios cuantificables mediante fórmula.

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

1.a) Se otorgarán 20 puntos al licitador que oferte la cantidad **más alta** por la suma de los dos conceptos (Canon e inversión). El resto de ofertas se minorarán proporcionalmente, según la fórmula:

Oferta X – (C+I)

Puntos Oferta X = ----- x 20

258.000 – (C+I)

Siendo:

Oferta X: Sumatorio del importe ofertado para el canon y del importe ofertado para la inversión mínima anual de reposición no reembolsable. Si la oferta presentada supera los 258.000 euros, se tomará como valor de la "Oferta X" 258.000 euros.

C+I: Sumatorio de las cantidades establecidas en el apartado 2.A "INFORMACIÓN ECONÓMICA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DEL HGOE y DEL HUN" del Cuadro de Características en concepto de canon y en concepto de inversión mínima anual de reposición no reembolsable.

En el caso de que la suma del canon más la inversión de oferta más alta no supere los 215.000 euros, se otorgarán 0 puntos en este apartado.

En el caso de que la suma del canon más la inversión de oferta más alta superen los 258.000 euros, se otorgarán 20 puntos en este apartado.

1.b) Por el servicio de alimentación se asignarán 30 puntos de la siguiente forma:

1º) Se obtiene un **importe total anual** de cada oferta obtenido como el sumatorio de los precios unitarios ofertados para desayunos, comidas y cenas servidas en cafetería, comidas y cenas, servidas en el área quirúrgica y los de los aperitivos de donantes respectivamente, multiplicado por las cantidades estimadas de cada uno de ellos que figuran en el modelo de propuesta económica **Anexo C.1.**

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

$$\text{Puntos Oferta X} = \frac{\text{Importe máximo} - \text{Importe total anual oferta X (euros)}}{\text{Baja 30\% ó Baja máx admitida si es sup. a 30\%}} \times 30$$

Siendo:

Importe máximo: Sumatorio de los precios unitarios máximos para desayunos, comidas y cenas servidas en cafetería, comidas y cenas, servidas en el área quirúrgica y los de los aperitivos de donantes respectivamente, por las cantidades anuales estimadas de cada uno de ellos que figuran en el modelo de propuesta económica **Anexo C.1.** (266.327,96 euros)

Importe total anual oferta X: Sumatorio de los precios unitarios ofertados para desayunos, comidas y cenas servidas en cafetería, comidas y cenas, servidas en el área quirúrgica 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 C.1.**

Baja 30%: Valor del 30% del importe máximo, en euros.

Baja máx admitida sup. a 30%: 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 30% 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 se truncará a dos decimales.**

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 dos de las opciones de segundos platos a base de pescado o carnes magras (pollo, pavo, conejo). **3 puntos**.

3.- Ofrecen en los postres todos los días fruta fresca entre las opciones. **2 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. **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.- Criterio social. Hasta 10 puntos

Se otorgarán 1 punto por cada trabajador de los que realiza directamente el servicio en cualquiera de las cafeterías del HGOE y del HUN, al licitador que se comprometa a realizar o que haya realizado la formación a que se refiere el apartado 17.2 "Condiciones especiales de ejecución" íntegramente en horario laboral o que vaya a compensarla o la haya compensado con tiempo de descanso equivalente, siempre y cuando se sustituya o se haya sustituido al trabajador en formación para que no repercuta en el servicio prestado.

Si el compromiso es para 10 trabajadores o más, se obtendrán 10 puntos.

10.2. Puntuación mínima por debajo de la cual se excluye la oferta:

SI: ☒ No se admitirán ofertas que no obtengan al menos 10 puntos en los criterios sometidos a juicios de valor y 10 puntos en el apartado 2 Oferta menús, de los criterios cuantificables mediante fórmulas.

10.3. Criterios para considerar una oferta anormalmente baja:

☒ Por referencia al precio máximo de licitación. Porcentaje: 30 %.

Se presumirá oferta anormalmente baja, aquella cuyo importe total anual de la oferta, relativa al contrato del servicio de alimentación del personal de guardia y personal autorizado, 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 C.1 sea inferior al 30% del presupuesto del contrato, sin el 10% IVA establecido en el apartado

2b.2 del Cuadro de características.

☐ Por referencia al resto de ofertas presentadas

11. MESA DE CONTRATACIÓN

SI: ☒

NO: ☐

MIEMBROS DE LA MESA DE CONTRATACIÓN:

Presidente:

- Titular: Don Iñigo Ascunce Echavarren, Subdirector de Aprovisionamiento, Infraestructuras y SSGG del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.
- Suplente: Don Alberto Mainz Urzainqui, Ingeniero técnico del Servicio de Aprovisionamiento y SSGG del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.

Vocales:

- Titular: Doña Helena Rabal Etxeberría, Interventora Delegada en el Departamento de Salud.
- Suplente: Doña Marta Paternain Remón, Interventora Delegada en el Departamento de Salud.
- Titular: Iñaki Oficialdegui Ganuzas, Jefe de Sección de Servicios Generales del HUN.
- Suplente: Enrique Echavarren Zozaya, Subdirector de Administración, Servicios Generales y Transición Ecológica del HUN.
- Titular: José Javier Iñigo Erdozain, Jefe de Sección de Servicios Generales del HGOE.
- Suplente: Jesús Mardones Arrastia, Jefe del Servicio de Gestión económica del HGOE

Vocal Secretaria:

- Titular: Natividad Azcona Comas. Técnica/o de Administración Pública (Rama Jurídica) del Servicio de Régimen Jurídico.
- Suplente 1: Mónica Monreal Cía. Técnica/o de Administración Pública (Rama Jurídica) del Servicio de Régimen Jurídico.
- Suplente 2: Saturnino Salgado Domínguez. Técnica/o de Administración Pública (Rama Jurídica) del Servicio de Régimen Jurídico.

12. APERTURA DE LAS PROPOSICIONES. En acto interno

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: 2 meses desde la apertura del sobre C.

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

15.1. Garantía definitiva:

SI: ☒

Porcentaje: 4% del importe anual de adjudicación del contrato de servicio relativo

a la alimentación del personal de guardia y personal autorizado por el centro.

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 3.000.000,00 € que incluya las siguientes coberturas.

- Explotación, incluyendo la actividad desarrollada en locales de terceros, particularmente en los del SNS-O.
- Patronal (sublímite mínimo por víctima de 300.000,00 €).
- Productos entregados o servicios prestados.
- Daños causados a los objetos confiados con un sublímite mínimo de 150.000,00 €.

16. FORMALIZACIÓN: Plazo: 5 días desde la finalización del plazo de suspensión de la adjudicación.

17. EJECUCIÓN

17.1. Condiciones generales de ejecución: : SI: ☒ NO: ☐

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, 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, si es requerida por la unidad gestora, 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:

a) De las personas pertenecientes a la empresa adjudicataria que presten su servicio en cualquiera de las cafeterías del HGOE y del HUN, un mínimo de 10 de ellas, deberán recibir acciones formativas relacionadas con el objeto del contrato en los dos primeros meses de ejecución del mismo, en las cualquiera de las siguientes materias:

- Manipulación de alimentos
- Nutrición y hábitos saludables

Y obligatoriamente en:

- Igualdad entre hombres y mujeres

Los cursos deberán tener una duración mínima de 2 horas (mínimo total de formación, 4 horas).

En el caso de que las personas pertenecientes a la empresa adjudicataria hayan recibido ya dichas acciones formativas, con la duración mínima exigida, en los últimos doce meses, la empresa adjudicataria deberá acreditarlo.

Para la acreditación del cumplimiento de la condición especial, la empresa adjudicataria deberá presentar en el plazo máximo de dos meses desde el inicio del contrato, los diplomas de asistencia y/o aprovechamiento en la formación que se haya descrito, indicando objetivos, contenidos,

metodología, evaluación y duración.

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, se realizará mediante cartas de pago, facilitadas por el HUN, que se abonarán anualmente 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 del HUN.

Inversiones

Se destinará un importe anual de 185.000 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 de los hospitales.

Obligatoriamente 5.000 euros anuales (25.000 euros en la totalidad de los 5 años de concesión) se dedicarán a mejorar las instalaciones, renovación o incorporación de equipamiento en la cocina y cafetería del HGOE y 180.000 euros anuales (900.000 euros en la totalidad de los 5 años de concesión) a mejorar las instalaciones, renovación o incorporación de equipamiento en las cocinas y cafeterías del HUN.

Si a la finalización del año, las inversiones realizadas, no han llegado a la cantidad anual 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 de cada uno de los hospitales, debiendo ser aprobadas por estos últimos.

Un mes antes de la finalización de la concesión, si no se han realizado inversiones por las cantidades estipuladas para el HUN, 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 de la concesión. En el caso del HGOE, si a la finalización de la concesión no se han realizado inversiones por las cantidades estipuladas, el saldo pendiente pasará a canon que deberá ser ingresado dentro de los cinco días anteriores a la finalización de la concesión.

17.3.2 Abono del precio del contrato del 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 precios de adjudicación unitario, sin IVA, 2 decimales * nº unidades (desayuno, comida, cena servidas en cafetería, comidas, cenas servidas en área quirúrgica, aperitivos BSTN) = 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 HUN, 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 del pliego regulador "Condiciones generales de ejecución" *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.*, el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea tiene la facultad, con independencia de cualquier otra medida prevista en este pliego 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: ☐ NO: ☒

17.5. Penalidades:

Además de las establecidas en la cláusula 17.5.2 del Pliego, otras faltas específicas:

SI: ☒ NO: ☐

- 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.

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

SI: ☐ NO: ☒

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

17.7. Subrogación de trabajadores: SI: ☒ NO: ☐

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 (Publicado en el Portal de Contratación de Navarra)

Convenio de aplicación: Convenio nacional de Restauración Colectiva.

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 de los hospitales, adoptará las disposiciones encaminadas a que la entrega de los bienes se produzca en las condiciones convenidas.

18. MODIFICACIÓN

18.1. Modificación por causas específicas (art. 114.3.b LFCP):

Contrato del servicio de alimentación personal de guardia y autorizado y aperitivos del BSTN.

SI: ☒ 20% NO: ☐

-Si por razones de programación médica se produce un incremento del personal de guardia.

-Si se incrementa el número de médicos residentes en formación y como consecuencia aumenta

el número de guardias correspondientes.

-Si por aumento de la actividad quirúrgica aumentan las prolongaciones de jornada en quirófano.

18.2. Posibilidad de aumento de unidades a suministrar (art. 144.1 LFCP):

Contrato del servicio de alimentación personal de guardia y autorizado y aperitivos del BSTN.

SI: ☒ 10% NO: ☐

19. SUBCONTRATACIÓN Y CESIÓN

19.1. Admisión de la subcontratación de prestaciones accesorias:

SI: ☒ NO: ☐

19.2. Obligación de subcontratación con empresas 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: ☒

19.3. Admisión de la cesión

SI: ☐ NO: ☒

20. CAUSAS DE RESOLUCIÓN E INVALIDEZ

Causas específicas: SI: ☐ NO: ☒

21. PLAZO DE GARANTÍA

SI: ☐ NO: ☒ Por la naturaleza del contrato.

22.- RELACIÓN DE ANEXOS:		Dónde se encuentra	Dónde debe presentarse
Anexo I	Hoja resumen datos de la licitadora.	En Pliego regulador.	En sobre A
Anexo II	Instrucciones para rellenar el DEUC.	En Pliego regulador.	DEUC en sobre B
Anexo III	Instrucciones para constituir la garantía.	En Pliego regulador.	
Anexo IV	Organización del personal.	En Pliego regulador.	En sobre B
Anexo V	Listado de precios de productos de cafetería del HGOE y HUN para el año 2024.	En Pliego regulador.	
Anexo VI	Listado de precios máquinas expendedoras del HGOE y HUN para el año 2024.	En Pliego regulador.	
Anexo VII	Relación del equipamiento actual.	En Pliego regulador.	
Anexo VIII	Estimación servicios alimentación guardias y personal autorizado.	En Pliego regulador.	
Anexo C.1	Oferta criterio económico.	En Pliego regulador.	En sobre C
Anexo C.2	Oferta criterio social.	En Pliego regulador.	En sobre C
Anexo IX	Prescripciones técnicas.	En Pliego regulador.	

INFORMACIÓN ADICIONAL PUBLICADA EN EL PORTAL DE CONTRATACIÓN

- Listado de Personal con derecho a subrogación en cumplimiento del art. 67.2 de la LFCP.
- Plan de viabilidad de la concesión del servicio de gestión y explotación de las cafeterías del HGOE y del HUN.
- Listado de máquinas expendedoras del HGOE y del HUN.

PLIEGOS REGULADORES DEL CONTRATO MIXTO RELATIVO A LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DEL HOSPITAL GARCÍA ORCOYEN DE ESTELLA Y DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE NAVARRA, ASÍ COMO EL CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAL DE GUARDIA Y PERSONAL AUTORIZADO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE NAVARRA, Y LOS APERITIVOS DE LOS DONANTES DE SANGRE PARA EL SERVICIO NAVARRO DE SALUD.

I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL CONTRATO

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.a) 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 servicios o prestaciones 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 1.1.b) del Cuadro de Características cuando así se indique en el mismo, al amparo de los artículos 36 o 38 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos (en adelante, LFCP).

2A. INFORMACIÓN ECONÓMICA DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DEL HGOE y DEL HUN

La información de carácter económico relativa a la concesión del servicio es la establecida en el apartado 2.A del Cuadro de Características

2B. PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN, PRESUPUESTO DEL CONTRATO DE SERVICIO Y VALOR ESTIMADO

2b.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 2b.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.

2b.2. Presupuesto del contrato

El presupuesto del contrato (IVA incluido) asciende a la cantidad prevista en el apartado 2b.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 2b.2.1 del Cuadro de Características dicha circunstancia.

2b.3. Valor estimado del contrato

El valor estimado del contrato, que incluye el importe máximo de licitación, las posibles prórrogas, 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 2b.3 del Cuadro de Características.

3. DURACIÓN/PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de duración/ejecución del contrato, así como los plazos parciales que en su caso pudieran establecerse, serán los fijados en el apartado 3.1 del Cuadro de

Características (o el menor que resulte de la adjudicación del contrato de acuerdo con la oferta presentada por el adjudicatario), y comenzará a contarse a partir de su formalización o desde la fecha que se indique en el documento contractual.

El contrato podrá ser prorrogado si así se indica en el apartado 3.2 del Cuadro de Características, por el/los periodo/s que se establezca/n y previo acuerdo entre las partes, hasta la fecha señalada en el mismo.

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 prorroga 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, 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 LFCP, ni se hallen en una situación de conflicto de intereses.

Si hubieran 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

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. Documentos y datos de los licitadores de carácter confidencial.

Los licitadores deberán indicar, si procede, 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 sometidos a juicios de valor”.

Sobre C- “Proposición relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas”.

Si no se utilizaran criterios de adjudicación sometidos a juicios de valor 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) 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.

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

c) 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.

d) 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.

e) En el caso de contratos reservados por motivos sociales (Art. 36 LFCP) Acreditación como Centro Especial de Empleo sin ánimo de lucro y/o de iniciativa social y/o Centro de Inserción Sociolaboral, mediante acreditación emitida a tal efecto por el organismo competente.

f). En el caso de contratos reservados en el ámbito sanitario, sociales, culturales y educativos (Art. 38 LFCP) Acreditación del cumplimiento de las exigencias establecidas en el art. 38.1 apartados a), b) y c) de la LFCP.

g) 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 SOMETIDOS A JUICIOS DE VALOR”:

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

b) Toda la documentación de índole técnica que aporte el licitador para la valoración de su oferta (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 sometidos a juicios de valor. 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 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, en el supuesto de ser aceptadas expresamente por el órgano de contratación en el acuerdo de adjudicación, formarán parte del contrato.

SOBRE C “PROPOSICIÓN RELATIVA A 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 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 por debajo de la cual se excluye la oferta

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 serán excluidas, entendiéndose que el licitador no cumple los requisitos mínimos exigibles para la ejecución del contrato.

10.3. Criterios para considerar una oferta anormalmente baja

Se presumirá que una oferta es anormalmente baja, por referencia al precio de licitación o al resto de ofertas presentadas, conforme a lo indicado en el apartado 10.3 del Cuadro de Características.

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 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 el empate, 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 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 que será como mínimo 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 “Proposición relativa a criterios no cuantificables mediante fórmulas”

Calificada la documentación general, la Mesa de Contratación procederá, en acto interno, a la apertura, en su caso, de los sobres B “Proposición relativa a criterios sometidos a juicios de valor”, 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 todo caso, la apertura de la documentación relativa a los criterios cuantificables mediante fórmula se realizará después de la apertura y valoración de la documentación relativa a criterios sometidos a la aplicación de juicios de valor.

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 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).

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 oferta con la mejor calidad precio, en aplicación de los criterios 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. 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 asistencias 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.

17.4. 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, atendiendo, en todo caso, al principio de proporcionalidad. 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.

- Incumplimiento de las órdenes recibidas por parte de la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo.
- Infracción de las condiciones establecidas para la subcontratación.

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, procedería 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 acreditase 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.

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, de conformidad con lo previsto en el artículo 114.3.b) de la LFCP, así como las debidas a circunstancias imprevisibles y cuando el valor de la modificación sea inferior al 10 % del importe de la adjudicación, conforme a los artículos 114.3.a) y 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 los servicios accesorios que, en su caso, se señalen en el apartado 19.2 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.

Podrán ser causas de resolución del contrato las contempladas en los artículos 160 y 232 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 definitiva que, en su caso, se hubiera constituido.

22. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

En el [Anexo IX](#)

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 la 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.

ANEXO IX PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DEL HOSPITAL GARCÍA ORCOYEN DE ESTELLA Y DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE NAVARRA, ASÍ COMO EL CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAL DE GUARDIA Y PERSONAL AUTORIZADO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE NAVARRA, Y LOS APERITIVOS DE LOS DONANTES DE SANGRE PARA EL SERVICIO NAVARRO DE SALUD.

1. OBJETO

El objeto del presente contrato es la prestación del Servicio de gestión y explotación de las cafeterías del Hospital García Orcoyen de Estella (HGOE) y del Hospital Universitario de Navarra (HUN) y alimentación del personal de guardia y personal autorizado del HUN y aperitivos para donantes de sangre, consistente en:

- Servicio de barra de los productos y precios que se indican en estas prescripciones técnicas.
- 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 HGOE y del HUN.
- Servicios de comidas y cenas a servir en cafetería de personal para el personal de guardia y en la cafetería de público para personas autorizadas por el HUN.
- Servicios de comidas y cenas a servir en el área quirúrgica, para el personal autorizado en el HUN.
- 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 disponen el HGOE y el HUN en las siguientes direcciones:
 - Cafetería del HGOE (personal y público general) situadas en la C/ Santa. Soria, 22. Estella (Navarra).
 - Cafetería del HUN A (personal y público general) situadas en la C/ Irunlarrea, 3. Pamplona (Navarra).
 - Cafetería del HUN B (personal y público general) situadas en la C/ Irunlarrea, 4. Pamplona (Navarra).
 - Cafetería del HUN D (Clínica Ubarmin) situada en la Avda de Aoiz 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 de los hospitales 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 a los hospitales, 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 de los hospitales 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.
- No se permite dispensar tabaco.
- El concesionario deberá disponer, tanto para el personal de los hospitales 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 3 opciones (con guarnición), un postre a elegir entre 3 opciones. Incluirá pan y agua.

Horario:

A) La cafetería del HGOE permanecerá abierta desde las 8 horas hasta las 21 horas, todos los 365 días del año.

- El horario de comidas en el HGOE 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.

B) Las cafeterías de HUN A y HUN B, 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 comidas en las cafeterías del HUN A y HUN B, será el siguiente:

- Público: de 12:30 h. a 16:00 horas.
- Personal: de 13:00 h. a 16:00 horas.

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

C) El horario de la cafetería del HUN D (Clínica Ubarmin) será desde las 8 horas hasta las 21 horas, todos los días del año.

- El horario de comidas y cenas en el HUN D (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 HGOE o del HUN, según corresponda.

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 HGOE y del HUN.

Precios de los productos de cafetería:

- La lista de precios indicados en el [Anexo V](#) "LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA DEL HGOE Y HUN" de las prescripciones técnicas son los precios máximos que han de regir en la cafetería de cada uno de los productos. Anualmente podrán ser revisados siempre que la unidad gestora del contrato apruebe su modificación.
- 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 [Anexo VI](#) "LISTADO DE PRECIOS MÁQUINAS DE LAS EXPENDEDORAS DEL HGOE Y HUN", de las prescripciones técnicas 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. Anualmente podrán ser revisados siempre que la unidad gestora del contrato apruebe su modificación.

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

- Los Hospitales designarán 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 HGOE y del HUN.
- 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 Hospital Universitario 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 tanto el HGOE como el HUN pondrán a disposición del concesionario la maquinaria y mobiliario existentes en el momento de la adjudicación. En el en el [Anexo VII](#) "RELACIÓN DEL EQUIPAMIENTO ACTUAL.", 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 la propiedad.
- 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 pasara 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 hospital correspondiente.

- La totalidad de las obras que sea necesario realizar en las instalaciones de la propiedad, deberán estar previamente autorizadas por la Dirección del hospital que corresponda.
- 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 de la propiedad.
- 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 los hospitales 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 de cada uno de los hospitales el "Plan de Limpieza" de locales e instalaciones, que deberá ser aprobado por el hospital que corresponda 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 de los hospitales. 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.
- En el HUN la propiedad dispone de contadores independientes, remitiendo mensualmente al concesionario la cantidad de Kws, litros y termias consumidas.
- El precio aplicado en el HUN será el que aplique la empresa suministradora de energía o fluido al Hospital, incluidos todos los impuestos.
- En el HGOE:
 - Consumo de agua fría y saneamiento: Se suministra desde la instalación del hospital, le hospital ha instalado un contador de agua propio para la cafetería. No hay un contrato independiente, por lo que se facturará con un precio fijo por m3.
 Precio fijo 1,3 €/m3 (durante la duración de la concesión)
 Consumo de agua del 2023: 297 m3.
 - Consumo de agua caliente: no se repercutirá al adjudicatario.
 - Consumo de gas: contador y contrato independiente. Se repercutirá la factura recibida íntegra.
 Consumo de gas en el 2023: 795 Kwh
 Coste según facturas en el 2023 IVA incluido: 1.618 €
 - Consumo de electricidad: no hay un suministro y contrato independiente. Se suministra desde un cuadro eléctrico del hospital, con un contador de KWh propio sin posibilidad de aplicar periodos. Se aplicará un precio fijo por KWh.
 Precio fijo 0,12 €/KWh. (durante la duración de la concesión)
 Consumo de electricidad en el 2023: 66.682 KWh
- El importe correspondiente a los consumos, será abonado por medio de Carta de Pago facilitada por el cada uno de los hospitales.

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 de los hospitales cuantas deficiencias detecte relacionadas con estas labores.

12. CONTROLES, ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS.

Los hospitales ejercerán 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 responsable de cada uno de los hospitales (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 modificado por el Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007 y modificado por el Reglamento (UE) 2017/1495 de la Comisión, de 23 de agosto de 2017, 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 52 máquinas dispensadoras (48 en el HUN y 4 en el HGOE) de productos alimenticios que se encuentran distribuidas por todos los centros. 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 de los hospitales 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.

El adjudicatario deberá gestionar este servicio (carga de material, programación de precios según listado, etc.), y también es responsable del correcto funcionamiento de estas, incluyendo la reparación de las posibles averías.

El adjudicatario deberá incorporar a las máquinas dispensadoras el sistema de pago VTA-tarjeta, para que los trabajadores del HGOE puedan realizar el pago por este sistema, y se les aplique los precios del listado. El coste de la instalación de este sistema se imputará como inversiones realizadas.

14. GASTO FACTURADO POR EL HOSPITAL A LA CONCESIÓN EN SUMINISTROS DE ELECTRICIDAD GAS Y AGUA.

Durante 2023 el HUN facturó a la empresa concesionaria 173.072 euros. En el año 2023 el HGOE facturó a la concesionaria 10.006,36 euros.

15. OTROS DATOS DE 2022 RELATIVOS AL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE NAVARRA Y DEL HOSPITAL GARCÍA ORCOYEN DE ESTELLA PARA LA ESTIMACIÓN DEL VOLUMEN DE NEGOCIO.

Hospital Universitario de Navarra

- Empleados: 6.450
- Camas: 1.245
- Ingresos: 50.950
- Estancias: 305.898
- Intervenciones quirúrgicas: 42.967
- Consultas: 782.700
- Urgencias: 207.459

Hospital García Orcoyen de Estella

- Empleados: 549
- Camas: 104
- Ingresos: 3.244
- Estancias: 15.126
- Intervenciones quirúrgicas: 3.308
- Consultas: 62.177
- Urgencias: 27.465

16. DESGLOSE DE SUPERFICIES DE LA CAFETERIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE NAVARRA

ZONA	m2
CAFETERÍA HGOE	212
CAFETERÍA HUN A	578
CAFETERÍA HUN B	553
CAFETERIA HUN D (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. Anexo VII

ANEXO I
HOJA RESUMEN DE DATOS DE LA LICITADORA

(a incluir en el Sobre A-‘Documentación Administrativa’)

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

DECLARA:

Que, a efectos de 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

ANEXO II

INSTRUCCIONES 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://visor.registrodelicitadores.gob.es/esp-web/filter?lang=es>
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.

Solo debe cumplimentarse la parte V en el caso de que el procedimiento de adjudicación sea el procedimiento restringido o el procedimiento de licitación con negociación

Es obligatorio responder a todas las preguntas de los apartados que figuran en el DEUC.

9. Imprimir el documento.

Este documento debidamente cumplimentado 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.

Cuando el contrato esté dividido en lotes y los medios para acreditar la solvencia varíen de un lote a otro, deberá presentarse un documento por cada uno de los lotes a los que se presente oferta. No obstante, si los medios para acreditar la solvencia son los mismos para todos los lotes y lo que varía son los requisitos en función del número de lotes a los que la empresa presente o pretenda presentar oferta, se cumplimentará un solo documento para todos ellos.

Cuando concurra a la licitación en participación o agrupado en una UTE, se deberá cumplimentar un documento por cada una de las empresas que participen o 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 III

INSTRUCCIONES PARA CONSTITUIR LA GARANTÍA DEFINITIVA

I. Instrucciones 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
- Una vez obtenido el aval, este, se presentará en el Centro Gestor a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra y será el Centro Gestor quien se encargue de verificar los datos y de tramitarlo con la Sección de Tesorería del Departamento de Hacienda y Política Financiera del Gobierno de Navarra.
- Desde la Sección de Tesorería, se enviarán por correo electrónico dos resguardos del depósito, uno para el/la adjudicatario/a y otro para el Centro Gestor.
- En el ejemplar del depósito 'para el centro gestor' indicará la unidad gestora a la que se dirige: SERVICIO DE APROVISIONAMIENTO Y SERVICIOS GENERALES DEL SNS-O. (Código del Centro Gestor **52111**).

II. Para constituir la garantía en METALICO:

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 (PONER NOMBRE DE UNIDAD GESTORA) que ha realizado el ingreso de forma telemática ó entregar el resguardo del banco en dicho Servicio.

ANEXO IV

ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL.

Detallar por separado cada una de las cafeterías (HGOE, HUN A, HUN B, HUN D): Personal en cocina y personal en cafetería

(1) Categoría. Dietista-Nutricionista, cocinero/a, ayudante, camarero/a, etc.

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

(3) Horario

(4) Número (Puestos de Trabajo)

				lunes					martes					miércoles					jueves					viernes					Sábados					Domingos y festivos																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
				Turno ⁽²⁾					Horario ⁽³⁾					Puestos ⁽⁴⁾																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
⁽¹⁾																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	

ANEXO V

LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA HGOE Y HUN PARA EL AÑO 2024

Lista de precios (IVA incluido) de los productos de cafetería

	PÚBLICO	PERSONAL
Producto	2024	2024
Café (normal y descaf.) solo, cortado, con leche	1,30 €	0,90 €
Café con leche en vaso	1,35 €	1,00 €
Infusión con agua	1,10 €	0,90 €
Cacao o Infusión con leche	1,25 €	1,05 €
Vaso de leche	1,10 €	0,90 €
Vaso para llevar	0,10 €	0,20 €
Grifo (Naranja, limón, cola, tónica, etc)	1,25 €	0,75 €
Lata de refresco	1,85 €	1,45 €
Cerveza sin alcohol	2,00 €	1,40 €
Zumo envasado (20 cl)	1,75 €	1,45 €
Zumo natural (20 cl)	2,85 €	2,20 €
Mosto	1,35 €	0,95 €
Sidra, manzana	1,20 €	0,90 €
Botella litro mosto	2,00 €	1,15 €
Botella litro sidra, manzana	2,00 €	1,90 €
Nestea lata	2,20 €	1,60 €
Bitter	1,50 €	1,40 €
Zumo envasado 1 litro	2,50 €	2,10 €
Botellín de agua 33c l	1,20 €	0,65 €
Botellín de agua 50c l	1,30 €	0,95 €
Botella agua grande, 1 1/2	1,75 €	1,45 €
Gaseosa	1,00 €	0,75 €
Batido	1,80 €	1,45 €
Bollería (todas las variantes)	1,20 €	0,85 €
Bollería rellena, a la plancha c/mantequilla y mermelada	2,00 €	1,40 €
Mini bollería	0,80 €	0,70 €
Ración de tarta	2,60 €	2,00 €
Bollo de pan	0,70 €	0,50 €
Ajoarriero o calamares	4,00 €	2,90 €
Lomo, filete o pechuga	3,80 €	3,15 €
Jamón serrano o queso	3,25 €	1,75 €
Embutidos (bacon, salchichas, chistorra)	2,95 €	2,05 €
Embutidos (chorizo, salchichón)	2,95 €	2,05 €
Atún	2,95 €	1,90 €
Tortilla sola	2,15 €	1,35 €
Hamburguesa	3,90 €	2,90 €
Vegetal	3,20 €	2,20 €
Ingrediente extra	0,60 €	0,35 €
Ajoarriero o calamares	2,00 €	1,55 €
Lomo	1,80 €	1,55 €

Pechuga de pollo	2,05 €	1,55 €
Filete	1,95 €	1,45 €
Jamón serrano o queso	3,25 €	0,90 €
Embutidos (bacon, salchichas, chistorra)	1,95 €	1,55 €
Embutidos (chorizo, salchichón)	1,85 €	1,40 €
Atún	1,50 €	0,95 €
Tortilla sola	1,06 €	0,70 €
Hamburguesa	1,90 €	1,45 €
Vegetal	1,60 €	1,10 €
Ingrediente extra	0,35 €	0,20 €
Sandwich mixto (Jamón York y Queso)	3,00 €	1,85 €
Sandwich mixto con huevo	3,40 €	2,20 €
Sandwich jamón serrano	3,50 €	2,20 €
Sandwich jamón serrano con huevo	3,80 €	2,55 €
Sandwich vegetal/atún	3,60 €	1,85 €
Sandwich mixto y vegetal (2 pisos)	5,65 €	4,65 €
Sandwich de tortilla	2,95 €	1,55 €
Tostada de aceite	1,30 €	0,85 €
Tostada de mantequilla	1,30 €	0,85 €
Tostada de jamón	3,00 €	2,20 €
Tostada de ajo y tomate	2,10 €	1,50 €
Tostada de nata o mermelada	2,00 €	1,50 €
Tostada de nata y mermelada	2,50 €	1,80 €
Variados/fritos/tortilla	1,45 €	1,00 €
Mini bocadillos	1,45 €	1,05 €
<u>Menú del día - Comidas, pan y postre</u>	8,75 €	5,45 €
Idem para llevar	9,10 €	6,25 €
<u>Menú del día - Cenas, pan y postre</u>	8,00 €	4,45 €
Idem para llevar	8,25 €	5,15 €

ANEXO VI

LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS HGOE Y HUN

Lista de precios (IVA incluido) de los productos de las máquinas expendedoras

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 ENERGÍ	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 €

ANEXO VII

RELACIÓN DEL EQUIPAMIENTO ACTUAL HUN

INVENTARIO de la Cafetería del Hospital Universitario de Navarra (febrero de 2024)

	HUN A	
Número	Referencia	Adquisición
	CAFETERÍA PÚBLICO	
14	Mesas 80x90	INV INICIAL
19	Mesas 1,20x90	INV INICIAL
5	Mesas de 90x60	INV INICIAL
2	Lavavajillas Sammic SL290	INV INICIAL
1	Extracción/Renovación aire salón cafetería	INV INICIAL
1	Termo 6+6	INV INICIAL
2	Cesta universal	INV INICIAL
4	Cesta universal platos	INV INICIAL
4	Cesta universal cubiertos FCS13	INV INICIAL
2	Horno microondas	INV INICIAL
5	MESA Lac H-75 60x60 est. Ceniza	18/06/2014
5	MESA Eder 120x80 est. Ceniza	18/06/2014
8	MESA Lac H-75 120x80 est. Blanco rayado	18/06/2014
2	MESA Lac H-75 60x80 Est. Blanco rayado	18/06/2014
6	MESA Lac H-75 120x80 est. Maple	18/06/2014
6	MESA Eder 120x80 est. vison	18/06/2014
3	MESA Eder 60x80 est. Ceniza	18/06/2014
6	SILLA Miss barniz blanco	18/06/2014
10	SILLA Miss barniz nude	18/06/2014
24	SILLA Miss barniz arena	18/06/2014
20	SILLA Miss barniz nogal	18/06/2014
13	SILLA Dane barniz vison epoxi aluminio	18/06/2014
12	SILLA Dane barniz nogal epoxi aluminio	18/06/2014
13	SILLA Bob barniz vison epoxi aluminio	18/06/2014
6	SILLA Bob barniz nogal epoxi aluminio	18/06/2014
180	Cuchara café lleida	31/12/2014
120	Cuchara moka	31/12/2014
120	Cuchillo standard mesa 1001	28/02/2014
1	Máquina embolsadora de paraguas	04/03/2014
2	TPV / IMPRESORA	15/07/2014
2	Cargador tarjetas vending / Lector códigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	15/07/2014
1	FABRICADOR DE HIELO	01/06/2016
1	VITRINA REFRIGERADA BAJO BARRA	25/04/2016
1	CAMARA BEBIDAS ALTA	19/09/2017

Número	Referencia	Adquisición
	SELF COMEDOR PÚBLICO	
1	Distribuidor Band./pan/serv. SDVPPT	INV INICIAL
1	Kit 4 ruedas SKR para bandejero	INV INICIAL
5	CUBETA MELAMINA NEGRA POLAR 16.2x26x10 3.2lts.	30/08/2014
6	CUBETA CUADRADA MELAMINA NEGRA 16'2x17'3x10 2L	30/08/2014
8	PINZA SERVICIO 23cm. POLICARB. NEGRO	30/08/2014
1	OLLA ALTA 28cm. EFFICIENT	30/08/2014
1	Cubertero panero sobremesa	29/04/2014
3	Vitrina expositora refrigerada fondo MOD.AMBAR-COLOR BLANCO	29/04/2014
1	Elemento encastrable cuba fría 4 GN	29/04/2014
1	Estructura cristales 1 altura	29/04/2014
1	PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MODULO 1500	29/04/2014
2	Estructura cristales 1 altura	29/04/2014
2	Elemento encastrable vitrocerámica 4 GN	29/04/2014
1	Elemento encastrable vitrocerámica 3 GN	29/04/2014
2	Módulo servicios cafetera, tolva , cajón y 2 armarios	29/04/2014
2	M/L. Encimera de trabajo mural longitud máx 2800	29/04/2014
1	Rebaje en sobre para zona piletas	29/04/2014
1	Pileta soldada a mesa con cantos redondeados	29/04/2014
1	Grifo monomando fregadero caño largo. CUARTO FRÍO	29/04/2014
1	Grifo rodilla caño + válvula de retención + mezclador+ acoplamiento	29/04/2014
4	M/L. Mueble buffet con encimera en silestone y zócalo perimetral	29/04/2014
1	MURO SEPARADOR TRAS MUEBLE CON VIDRIO	29/04/2014
1	CARRO CALIENTE-DISTFORM	29/04/2014
6	PANEL PARA CARRO BANDEJAS	29/04/2014

Número	Referencia	Adquisición
	OFFICE Y ALMACENES Y VESTUARIOS	
1	Mueble fregadero entra. Túnel lavado 680x815x890	INV INICIAL
1	Tunel lavado Colged Techpro	INV INICIAL
1	Mesa descarga lavado hoonved motorizada	INV INICIAL
1	Mesa rodillos hoonved M-770133	INV INICIAL
1	Mesa sala lavado 2075x515x910mm (Acortada para ajustar al nuevo lavavajillas	INV INICIAL
1	Balda mural 2075x350 mm. Con refuerzo	INV INICIAL
1	Balda mural 1800x400 mm. Con refuerzo	INV INICIAL
1	Cámara carne 1,60x1,88x2,28 mts. Zannotti 5/8 C.V.	INV INICIAL
1	Cjot. Estantería cámara carnes	INV INICIAL
1	Cámara frutas 1,50x1,88x2,28 Zannotti 5/8 C.V.	INV INICIAL
1	Cjto. Estantería cámara frutas	INV INICIAL
1	Cámara cons. Congelado 1,62x1,88x2,28 1,7 CV	INV INICIAL
1	Cto. Estantería cámara cons. Congelado	INV INICIAL
1	Extractor especial para humedad hedt	INV INICIAL
1	Campa especial inox. 1600x1100x300 c/caída vapor	INV INICIAL

1	Módulos estantería almacén	INV INICIAL
1	Extractor centrífugo-sala compresores	INV INICIAL
1	Chapa inox. 2280x650 Protec. Pared sala lavado	INV INICIAL
1	Estantería metal point formada por 3 módulos	INV INICIAL
1	Carro de 52x52	INV INICIAL
1,5	M/L. Mesa recepción vajilla	30/06/2014
1	M/L. Mesa auxiliar lavadora	30/06/2014
1	Pileta soldada a mesa con cantos redondeados	30/06/2014
1	Grifo ducha dos aguas (muelle inoxidable)	30/06/2014
1,8	M/L. Mesa de trabajo mural	30/06/2014
1	Pileta soldada a mesa con cantos redondeados	30/06/2014
1	Lavamanos con papelera y cepillo de uñas	30/06/2014
1	Equipo refrigeración de área - cuarto frio	30/06/2014
1	Equipo refrigeración de área - cuarto frio	30/06/2014
	CHEF SALADE CUARTO FRIO	
1	Caja fuerte de seguridad Nivel 1	13/02/2014
1	Carretilla transporte c/ruedas neumática	28/02/2014
1	Video-grabador, disco duro, fuente de alimentación y 1 cámara adicional	03/03/2014
1	Hacha Bombero cámara frigorífica, recomendación PRL	24/04/2014
1	PC HP Pro Desk 400 G1 con factor de forma reducido (SFF) Windows 8.1 pro	26/06/2014
1	monitor LCD retroiluminado LED 20" HP W2072 con altavoces integrados	26/06/2014
1	Impresora multifuncional	26/06/2014
2	MERRY CHEF	2020
1	CAFETERA 3 GRUPOS	2020
2	MOLINILLOS	2020
1	FUENTE AGUA KM 0	2020
1	CAMARA VITRINA EXPOSITORA HELADOS	2020
1	ARMARIO CALIENTE BAJO	2020
1	MUEBLE BLANCO BANDEJERO LINEA SELF	2020
1	ARMARIO BLANCO ENTRADA	2020
1	PUERTA AUTOMATICA ENTRADA HOSPITAL-CAFET	2020
1	ZUMERA Z40	2020
2	TERMOS LECHE	2020

Número	Referencia	Adquisición
	COCINA PLANTA PRIMERA	
2	Cubeta edesa GN-1/1 -200mm c/asas	INV INICIAL
1	Cubeta edesa GN-1/1 -150mm	INV INICIAL
4	Cesta lavabandejas 500x500 CE-7	INV INICIAL
1	Instalación chimenea para cocina calorifugada	INV INICIAL
1	Elemento neutro EN9-2 N°135G5677002	INV INICIAL
1	Freidora V2200 -N°0136G5734001	INV INICIAL
1	Fry-top FT9-6 GLC N°111G8205001 Serie 900 cromoduro	INV INICIAL
1	Elemento neutro EN9-2 N°135G5677001	INV INICIAL
1	Cocina gas C9-12G N°0110G82090 Serie 900 mod.T601	INV INICIAL
1	Elemento neutro EN9-4 N°0110G4927001	INV INICIAL

1	Horno mixto	22/03/2017
1	Soporte horno MSP110	INV INICIAL
1	Campana Basic 1200x1100 pared c/caja ventilac.3CV	INV INICIAL
1	Descalcificador para horno y montaje	INV INICIAL
1	Robot coupe R-Z	31/03/2014
1	Picadora pica 12 II N° 9911412	INV INICIAL
1	Lineal estanteria edesa 1922x500x1750	INV INICIAL
1	Estante mural inox. 1400x400 mm	INV INICIAL
1	Estante mural inox. 1200x400 mm	INV INICIAL
4	Cubeta perforada cocción 1/1-65 mm	INV INICIAL
1	Mesa refrigerada coreco MRG-200	INV INICIAL
1	Doble estante inox. 1800x400 mm	INV INICIAL
1	Mesa central c/ruedas 2000x700x850 mm 4 cajones	INV INICIAL
2	Insectocutores	INV INICIAL
1	Mesa inox. 850x400x850 con estante	INV INICIAL
1	Placa lisa XCP.PL de 35x35 para cocina	INV INICIAL
2	Mesa trabajo mural 70x35 mod. MTM-700	INV INICIAL
1	Pileta de 70x50x40	INV INICIAL
1	Pileta de 55x50x30	INV INICIAL
4	Cubetas GN 1/4	INV INICIAL
2	Mesa de trabajo de acero inoxidable de dimensiones 213x60x200x60	INV INICIAL
1	Mesa de trabajo de acero inoxidable de 90x28	INV INICIAL
1	Cortadora de fiambres marca o mas (320) Eurocort GP 330 TCE	18/09/2017
1	Interfono profesional (nuevo)	INV INICIAL
x	Utensilios para cocina y comedores (2009)	INV INICIAL
x	Utensilios para cocina y comedores (2010)	INV INICIAL
1	Colocación puerta vaivén y grifo	INV INICIAL
1	Minimontacargas	INV INICIAL
1	Columna monomando prelavado	INV INICIAL
1	Carro reforzado transporte	INV INICIAL
1	Lavavajillas 2018 TUNEL DE LAVADO	INV INICIAL
3	Sarten Hercules 28 cm	30/08/2014
1,5	M/L. Mesa recepción vajilla	30/06/2014
2	M/L. Mesa auxiliar lavadora	30/06/2014
1	Pileta soldada a mesa con cantos redondeados	30/06/2014
1	Grifo ducha dos aguas (muelle inoxidable)	30/06/2014
1	CAJA EXTRACION VAHOS+BANCADA+INSTALACACIÓN+CONDUCTOS	30/06/2014
12	CHAPA LISA PARA BAÑO MARIA AUTOSERVICIOS HN+HVC	29/04/2014
2	CHEF SALAD	31/10/2014
1	CARRO CALIENTE 20 BANDEJAS	2020
1	VARIO COOKING RATIONAL	2020

Número	Referencia	Adquisición
	CAFETERÍA PERSONAL	
1	Horno microondas HMG 900	INV INICIAL
1	Mueble bandejero cubertero-Tolva	INV INICIAL
1	Mueble neutro de apoyo entrega vasos con dos estantes inferiores	INV INICIAL
1	Baño maría 4 GN 1/1	INV INICIAL
1	Mueble neutro de apoyo caja	INV INICIAL
1	Mueble cafetero	INV INICIAL
1	Mesa fría de 4 puertas y cajón con grupo de motor	INV INICIAL
10	Metros de barra separadora self	INV INICIAL
1	Zona neutra apoyo	INV INICIAL
1	Mesa entrada a lavavajillas	INV INICIAL
3	Carros desbarazado 12 + 12 niveles	02/02/2017
7	Aparatos de aire acondicionado	INV INICIAL
2	Vitrina expositora refrigerada fondo 650 mm. COLOR BLANCO	30/06/2014
2	M.L. Guía deslizabandejas	30/06/2014
2	Mueble neutro con estante intermedio	30/06/2014
2	Estructura cristales 1 altura	30/06/2014
2	Conjunto vidrio 1500	30/06/2014
2	PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MODULO 1500	30/06/2014
2	Guía deslizabandejas	30/06/2014
2	Zócalo para autoservicio	30/06/2014
2	Vidrio frontal 750	30/06/2014
2	Vidrio frontal 1500	30/06/2014
2	TERMINAL DE LINEA	30/06/2014
1	Fuente de agua fría	30/06/2014
1	FILTRO COMPLETO	30/06/2014
1	RECOGE-GOTAS INOX	30/06/2014
4	PANEL PARA CARRO BANDEJAS	30/06/2014
1	TRAMPILLA PARA FINAL AUTOSERVICIO	18/07/2014
2	M.L. Módulo neutro	18/07/2014
1	M.L. Guía deslizabandejas	18/07/2014
1	CONJUNTO DE REMATES	30/06/2014
1	DESMONTAJE-TRASLADO-MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA AUTOSERVICIO ACTUAL-NHH	30/06/2014
2	Carro para 12 bandejas NO DISTRIBUYE	30/06/2014
6	Plafón lateral carros color gris NO DISTRIBUYE	30/06/2014
8	MESA Lac H-75 120x80 est. Blanco rayado	17/06/2014
5	MESA Lac H-75 60x80 est. Blanco rayado	17/06/2014
3	MESA Lac H-75 120x80 est. Maple epoxi aluminio	17/06/2014
4	MESA Lac H-75 60x80 est. Maple epoxi aluminio	17/06/2014
6	MESA Eder 120x80 Est. vison	17/06/2014
2	MESA Eder 60x80 Est. vison	17/06/2014
6	MESA Eder 120x80 est. Ceniza	17/06/2014
3	MESA Eder 60x80 est. Ceniza	17/06/2014
13	SILLA Miss barniz nude	17/06/2014

21	SILLA Miss barniz arena	17/06/2014
16	SILLA Miss barniz nogal	17/06/2014
15	SILLA Dane barniz vison epoxi aluminio	17/06/2014
15	SILLA Bob barniz vison epoxi aluminio	17/06/2014
6	SILLA Bob barniz nogal epoxi aluminio	17/06/2014
3	TABURETE Dane H-75 Barniz gris aluminio	17/06/2014
3	TABURETE Dane H-75 Barniz gris aluminio	17/06/2014
1	TPV / IMPRESORA	15/07/2014
1	Cargador tarjetas vending / Lector códigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	15/07/2014
1	MERRY CHEF	INV INICIAL
1	CAFETERA 3 GRUPO	INV INICIAL
2	MOLINILLOS	INV INICIAL
1	FABRICADOR HIELO	INV INICIAL
1	FUENTE AGUA KM 0	INV INICIAL

Número	Referencia	Adquisición
	URGENCIAS Y OTROS	
7	Monitor profesional LCD LED 42"	23/06/2014
7	Soporte pantalla LCD Pared	23/06/2014
9	Reproductor IP Plus S2	23/06/2014
1	Módulo software IDS Media Corporativo	23/06/2014
9	Módulo Software IDS Media pantalla IDSScreen	23/06/2014
2	Pantalla Totem 42" Classic ST 42	23/06/2014
1	KIOSKO	

	HUN B	
Número	Referencia	Adquisición
	COCINA	
1	Campana extracción vahos	INV INICIAL
1	Campana extracción motor incorporado	INV INICIAL
1	Campana extracción mural 2400x1000	INV INICIAL
1	Cámara baja C-365-C	INV INICIAL
1	Cámara baja C-365-C	INV INICIAL
1	Cámara baja C-365-C	INV INICIAL
1	Túnel de lavado vajilla mod. ACS-101 comenda	INV INICIAL
1	Módulo de secado sobre salida mod.	INV INICIAL
1	Armario frigorífico FA-1304-T	INV INICIAL
1	Horno mixto convección vapor	INV INICIAL
1	Cocina a gas FOC Serie 900 mod-T601	INV INICIAL
1	Rational variocooking	INV INICIAL
1	Freidora alto rendimiento	INV INICIAL
1	Carro caliente isotérmico con humidificador	INV INICIAL
1	Abatidor/congelador temperatura mod. HCM-1	INV INICIAL
1	Cámara frigorífica mod. 8MGN-1960 EN	INV INICIAL
1	Lavamanos a pedal edesa mod. LP-54	INV INICIAL

1	Multifresh irinox mod. MF-45 , 1 plus	INV INICIAL
9	Gastronorm pequeñas	INV INICIAL
19	Gastronorm medianas	INV INICIAL
6	Gastronorm grandes	INV INICIAL
6	Gastronorm súper grandes	INV INICIAL
1	Cacerolas Grandes	INV INICIAL
1	Cacerolas pequeñas	INV INICIAL
4	Cazos	INV INICIAL
1	Sartenes	INV INICIAL
6	Cazos de servir	INV INICIAL
4	Espumaderas	INV INICIAL
4	Cucharones pequeños	INV INICIAL
2	Escurridores	INV INICIAL
1	Batidora industrial	INV INICIAL
1	Cortadora embutidos	INV INICIAL
1	Picadora industrial	INV INICIAL
4	Espátulas self	INV INICIAL
5	Pinzas servir	INV INICIAL
6	Tablas corte	INV INICIAL
2	Microondas	INV INICIAL
60	Bandejas servir pinchos	INV INICIAL
300	Bandejas comida cafetería público	INV INICIAL
250	Bandejas comida cafetería personal	INV INICIAL
1	Carro pan	INV INICIAL
22	Bandejas carro pan	INV INICIAL
1	Soporte para cuchillos en pared	INV INICIAL
	Cuchillos, Sierra 6, corte 4, machete 1	INV INICIAL
1	Chino	INV INICIAL
1	Plataforma transportar mercancía	INV INICIAL
336	Platos llanos comida	INV INICIAL
336	Platos hondos	INV INICIAL
808	Platos postre	INV INICIAL
707	Platos café	INV INICIAL
244	Platos cortado	INV INICIAL
440	Chuchillos comida	INV INICIAL
360	Cucharas comida	INV INICIAL
300	Tenedores comida	INV INICIAL
300	Cucharillas café	INV INICIAL
384	Cucharillas cortado	INV INICIAL
400	Tenedores postre	INV INICIAL
192	Cuchillo postre	INV INICIAL
260	Tazas café	INV INICIAL
312	Tazas cortado	INV INICIAL
48	Vasos de agua	INV INICIAL
12	Tazas consomé	INV INICIAL
6	Termos grandes café y leche	INV INICIAL

120	Taza Te-caldo 9593 rex blanca	31/10/2014
2	Mod. Chef aluminio rustidera 50x35	31/12/2014
2	Mod. Chef aluminio olla recta 36	31/12/2014
2	Mod. Chef aluminio olla recta 30	31/12/2014
1	Mod. Chef aluminio olla recta 34	31/12/2014
1	Mod. Chef aluminio cacerola 32	31/12/2014
1	Afilador prof. Oval diamantado	31/08/2013
1	Cubo basura 100lts	31/08/2013

Número	Referencia	Adquisición
	PERSONAL	
2	vitrinas expositoras pinchos y bollos	INV INICIAL
1	Panera + Bandejero	INV INICIAL
1	Calentadora por infrarrojos modelo GRBM-30	INV INICIAL
1	Estantería de platos (2 baldas)	INV INICIAL
1	Baño maría modelo G-20	INV INICIAL
1	Estantería (2 baldas)	INV INICIAL
1	Vitrina refrigerada Silko VA-20	INV INICIAL
1	Expositor menús	INV INICIAL
3	Carros recoger bandejas comedor	INV INICIAL
1	Máquina enfriadora de agua, fuente	INV INICIAL
1	Bufett ensaladas self.	INV INICIAL
1	Armario hielos "Ice-cuber"	INV INICIAL
1	Cámara frigorífica mod. 8TI-200/4	INV INICIAL
2	Estanterías de (3 baldas)	INV INICIAL
1	Armario cajón posos	INV INICIAL
10	Mesas grandes	24/10/2014
6	Mesas pequeñas	24/10/2014
48	Sillas	24/10/2014
7	M.L. Módulo neutro	18/07/2014
6,6	M.L. Guía deslizabandejas	18/07/2014
1	Vitrina mural expositora refrigerada fondo 650 mm. (Prod. lácteos y charcutería)	18/07/2014
1	REMATE FINAL AUTOSERVICIO	18/07/2014
1	Elemento encastrable cuba fría 4 GN	18/07/2014
1	Estructura cristales 1 altura	18/07/2014
1	Conjunto vidrio 1500	18/07/2014
1	TPV / IMPRESORA	15/07/2014
1	Cargador tarjetas vending / Lector códigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	15/07/2014
1	MERRYCHEF	2020
1	CAFETERA SPAZIALE 3 GRUPOS	2020
2	MOLINILLOS AUTOMATICOS	2020
1	ZUMERA Z40	2020
1	ARCON EXPOSITOR HELADOS SOBREMESA	2020
3	INSECTOCUTOR	2020

Número	Referencia	Adquisición
	PÚBLICO	
1	1 Expositor menú	INV INICIAL
4	4 Vitrinas expositoras pinchos y bollos	INV INICIAL
26	Mesas pequeñas	INV INICIAL
48	Sillas	INV INICIAL
1	Máquina hielos "Brema"	INV INICIAL
1	M/L. Mueble buffet con encimera en silestone y zócalo perimetral	29/04/2014
1	M/L. Mueble buffet con encimera en silestone y zócalo perimetral	29/04/2014
1	Cubertero panero sobremesa	29/04/2014
1	Elemento encastrable pista fría 4 Gn	29/04/2014
1	Estructura cristales 1 altura	29/04/2014
1	Conjunto vidrio 1500	29/04/2014
1	PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MODULO 1500	29/04/2014
2	Vitrina expositora refrigerada fondo 650 mm. COLOR BANCO	29/04/2014
2	Estructura cristales 1 altura	29/04/2014
1	Conjunto vidrio 1500	29/04/2014
1	Elemento encastrable cuba fría 4 GN	29/04/2014
1	Elemento encastrable cuba fría 3 GN	29/04/2014
1	Estructura cristales 1 altura	29/04/2014
1	Conjunto vidrio 1500	29/04/2014
1	Conjunto vidrio 1125	29/04/2014
1	PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MODULO 1125	29/04/2014
1	PANTALLA ILUMINACIÓN PARA MODULO 1500	29/04/2014
6	PANEL PARA CARRO BANDEJAS	31/01/2015
6	PANEL PARA CARRO BANDEJAS	31/01/2015
2	PANEL PARA CARRO BANDEJAS	31/01/2015
2	Elemento encastrable vitrocerámica 4 GN	29/04/2014
4	Estructura cristales 1 altura	29/04/2014
2	Conjunto vidrio 1500	29/04/2014
2	Vidrio frontal 1500	29/04/2018
2	Estructura cristales 1 altura	29/04/2014
2	Conjunto vidrio 1500	29/04/2014
2	PANTALLA INFRAROJOS PARA MODULO 1500	29/04/2014
1,4	M/L. Mueble sotabanco de servicios	29/04/2014
1	Módulo servicios cafetera, tolva , cajón y 2 armarios	29/04/2014
1	CHAPA PERFORADA PARA REJILLAS TUNEL DE LAVADO	29/04/2014
1	Cajón auxiliar	29/04/2014
1	BARRA MARRO CAFETERA	29/04/2014
2	CIERRE PUERTA+TIRADOR PUERTA	29/04/2014
1	Puerta inox para mueble	29/04/2014
900	Bandeja autoservicio polifibra	29/04/2014
3	Carro para 12 bandejas	02/02/2017
6	Plafón lateral carros color gris	29/04/2014
1	DESMONTAJE-TRASLADO-MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA	29/04/2014

	AUTOSERVICIO ACTUAL	
11	CHAPA LISA BAÑO MARIA	29/04/2014
4	PEANA CHAPA ONOX.PERFORADA PARA CUBA FRIA	24/12/2014
1	Máquina embolsadora de paraguas	04/03/2014
1	Cámara de seguridad cctv adicional	05/06/2014
2	TPV / IMPRESORA	15/07/2014
2	Cargador tarjetas vending / Lector códigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	15/07/2014
2	Carro Bandejero	28/11/2014
6	Plafón lateral	29/04/2014
1	MÁQUINAS DE CAFÉ SPAZIALE 2GR	30/06/2014
2	MOLINILLOS Para máquina de café spaziale 2gr	30/06/2014
1	CAMARA EXPOSITORA BEBIDAS	2020
1	CAMARA EXPOSITORA HELADOS	2020
1	ZUMERA Z 40	2020
1	FUENTE AGUA KM 0	2020
2	PUERTAS AUTOMATICAS EXTERIOR	2020
2	MERRYCHEF	2020

Número	Referencia	Adquisición
	SELF	
1	Expositor menús	INV INICIAL
2	Carros bandejas comidas	INV INICIAL
12	Mesas grandes	INV INICIAL
11	Mesas pequeñas	INV INICIAL
60	Sillas	INV INICIAL
1	Carro recoger vajilla	INV INICIAL
	ALMACÉN BAJO	
1	Cámara frigorífica, dos secciones, cong. Y refrigerado	INV INICIAL
1	Cámara frigorífica refrigerada	INV INICIAL
1	Contenedor grande transporte de basuras	INV INICIAL
2	Contenedores pequeños transporte basuras	INV INICIAL
	OFFICE ALMACENES Y VESTUARIO	
1	Carretilla transporte c/ruedas neumática	28/02/2014
1	Hacha Bombero cámara frigorífica, recomendación PRL	24/04/2014
1	PC HP Pro Desk 400 G1 con factor de forma reducido (SFF) Windows 8.1 pro	26/06/2014
1	monitor LCD retroiluminado LED 20" HP W2072 con altavoces integrados	26/06/2014
1	Impresora multifuncional	26/06/2014
1	CAJA FUERTE	
1	KIOSKO	

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

1	Lavadora de vajilla. Barra	INV INICIAL
1	Sotabanco de servicios. Mueble trasero barra	INV INICIAL
1	Sotabanco de servicios. Mueble trasero barra	INV INICIAL
1	Mueble trasera tirajes. Box coca cola y SM	INV INICIAL
70	Bandeja Self-Services	INV INICIAL
1	Soporte acero 3 cunas. Almacenaje agua	INV INICIAL
2	Botellero frigorífico	INV INICIAL
2	Peto Botellero. Trasera botelleros	INV INICIAL
1	Mueble interior barra 3,6 metros	INV INICIAL
2	Pileta 37x34x15 cms. Barra	INV INICIAL
12	Cortinas screen con guías. Persianas/estores	INV INICIAL
1	Cajas registradoras táctiles elco-data	INV INICIAL
1	Impresoras cajas registradoras	INV INICIAL
3	Cafetera manual 3 grupos SIENA	INV INICIAL
1	Cortador fiambres sammic	INV INICIAL
1	Encimera bajo mostrador	INV INICIAL
1	Bajo mostrador infrico	INV INICIAL
1	Triturador DYNAMIC. No funciona (está en mantenimiento)	INV INICIAL
2	Estantería inox 4 estantes	INV INICIAL
2	Estantería inox 4 estantes	INV INICIAL
1	Sistema de seguridad C.C.T.V Videograbador, cámaras, fuente alimentación, cable señal	INV INICIAL
3	Campana 1/1 plástico 11010	30/09/2014
3	Slate bandeja pizarra melam. Gn 1/1	30/09/2014
3	Campana redonda 38 Roll-top	30/09/2014
1	Escalera brico-en 6 peldaños	31/07/2013
1	TPV / IMPRESORA	15/07/2014
1	Cargador tarjetas vending / Lector códigos de barras / Cajón Negro 4 hilos R19	15/07/2014
1	Máquina embolsadora de paraguas	04/03/2014

Número	Referencia	Adquisición
	OFFICE ALMACENES Y VESTUARIO	
1	Hacha Bombero cámara frigorífica, recomendación PRL	24/04/2014
1	PC HP Pro Desk 400 G1 con factor de forma reducido (SFF) Windows 8.1 pro	26/06/2014
1	monitor LCD retroiluminado LED 20" HP W2072 con altavoces integrados	26/06/2014
1	Impresora multifuncional	26/06/2014
1	Carretilla transporte c/ruedas neumática	28/02/2014
1	MERRYCHEF	2020
1	ZUMERA Z40	2020
1	FUENTE AGUA KM 0	2020
1	"KIOSKO" AUTOVENTA	2020
1	CAFETERA 3 GRUPOS	2020
2	MOLINILLOS	2020
1	PUERTA AUTOMATICA COCINA/BARRA	2020
1	VITRINA SOBREMESA CAMARA HELADOS	2020
6	MAQUINAS CLIMATIZACION	2020

Número	Referencia	Adquisición
	MÁQUINAS DISPENSADORAS HUN A	
1	BRIO 3 PLANTA PRIMERA URGENCIAS	2018
1	KIKKO RY ALMACÉN GENERAL	2018
1	BRIO 3 OFFICE HEMATOLOGÍA	2018
1	ASTRO-2 OFFICE URGENCIAS	2018
1	TANGO URGENCIAS	2018
1	G-DRINK/9/DL URGENCIAS	2018
1	CANTO 2 TOUCH URGENCIAS	2018
1	KIKKO PLANTA BAJA PABELLÓN G	2018
1	CANTO 2 TOUCH HALL PABELLÓN E	2018
1	DRINK/6/DL HALL PABELLÓN E	2018
1	ASTRO 2 TR CENTRAL	2018
1	V-609/7 CENTRAL	2018
1	SAMBA TOP 6-40 CENTRAL	2018
1	ASTRO 2 TR CENTRAL	2018
1	V-609/5 CENTRAL	2018
1	G-DRINK/6 CENTRAL	2018
1	G-DRINK/6 CENTRAL	2018
1	INSTANT RADIOTERAPIA	2018
1	V-585 RADIOTERAPIA	2018
	MÁQUINAS DISPENSADORAS HUN B	
1	KIKKO SÓTANO HUN B OFFICE	2018
1	V-550/8 MATERNAL	2018
1	SFERA FOOD MADICINA GENERAL	2018
1	V-609/5 MEDICINA GENERAL	2018
1	CANTO 2 TOUCH MEDICINA GENERAL	2018
1	CANTO 2 TOUCH MEDICINA GENERAL	2018
1	SPAZIO PABELLÓN C	2018
1	CANTO 2 TOUCH MATERNAL	2018
1	CANTO 2 TOUCH MATERNAL	2018
1	G-DRINK/9 CENTRAL	2018
	MÁQUINAS DISPENSADORAS HUN C SAN MARTÍN	
1	SPAZIO 7C RY-BOTON-KIT PLANTA TERCERA	2018
1	V-585 RAYOS X	2018
1	SPAZIO 7C RY-BOTON-KIT RAYOS X	2018
	MÁQUINAS DISPENSADORAS HUN C PRÍNCIPE DE VIANA	
1	SFERA FOOD SÓTANO	2018
1	V-550/8 SÓTANO	2018
1	ASTRO-2 SÓTANO	2018
1	ASTRO-2 PLANTA BAJA	2018
1	SAMBA TOP 6-40 PLANTA BAJA	2018
1	G-DRINK/9/DL PLANTA BAJA	2018
1	SPAZIO 7C RY-BOTON-KIT PLANTAPRIMERA	2018
1	SPAZIO 7C RY-BOTON-KIT PLANTA SEGUNDA	2018
1	SPAZIO RY BOTON-KIT PLANTA TERCERA	2018

	MÁQUINAS DISPENSADORAS HUN D	
1	SAMBA TOP 6-40 HALL	2018
1	ASTRO-2 HALL	2018
1	SAMBA TOP 6-40 HALL	2018
1	V-550/8 HALL	2018
1	ASTRO-2 HALL	2018
1	BRIO 250 QUIRÓFANO	2018
1	KIKKO QUIRÓFANO 2	2018

RELACIÓN DEL EQUIPAMIENTO ACTUAL HGOE

INVENTARIO de la Cafetería del Hospital García Orcoyen (febrero de 2024)

Número	Referencia	Adquisición
	Hall entrada principal y urgencias:	
1	Máquina de bebidas calientes Zensia 6 Espresso	2020
1	Máquina de comidas y bebidas frías MISTRAL H85/50/6 Nº 452589	2005
1	Máquina de bebidas frías Azkoyen Palma H	2004
1	Máquina de bebidas calientes Zensia 6 Espresso	2020
1	Mueble para 3 máquinas	2020
	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
1	TV Hisense Led 40" con soportes de pared.	2021
1	TV Hisense Dolby Vision Led 43" con soportes de pared.	2023
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	Cafetera tres grupos Futurmat Ariete F3	2019
2	Molinos Azyoken Capriccio	2005
1	Filtro depurador descalcificadora 8 l.	2005
1	Maquina exprimidora de zumos modelo minex.	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
1	Termo leche 6 L Lada	2008
1	Eurowave CW-25ED	2008
1	micro Hondas y grill MWD2820G Norm	2008
8	Vitrinas de cristal para barra	

	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 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 de 280x90x90 con modulo para cajones, estanterías, etc.	2020
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	Limpiadora freidoras VITO 30	2005
1	Central alarma de gas CA-2 N° 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
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	micro Hondas y grill MWD2820G Norm	2008
	Vestuarios, baños, y otros:	
1	Caja fuerte Electr.10000 SP. 270x385x200 MM.	2005
1	Disp. Seca manos Papel CPO520.	2005

1	Dosificador de Jabón C-BCD.	2005
1	Lavadora de ropa Hoover Otsein carga superior	2016
1	Armario metálico con puertas y baldas 170x90x50	2020
1	Módulos dobles para un total de 8 taquillas	2020
1	Instalación de cámaras y alarma antiintrusión.	

ANEXO VIII

ESTIMACION DE SERVICIOS ANUALES ALIMENTACIÓN PERSONAL DE GUARDIA Y PERSONAL AUTORIZADO

SERVIDAS EN CAFETERÍA		
DESAYUNOS	COMIDAS	CENAS
26.760	52.690	34.100

SERVIDAS EN ÁREA QUIRÚRGICA	
COMIDAS	CENAS
4.600	184

Estimación anual.

ANEXO C.1
CRITERIO ECONÓMICO

(A incluir en el Sobre C- "Proposición relativa a 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, acepta incondicionalmente el pliego regulador que rige 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.

Gestión y explotación de las cafeterías del HGOE y HUN.

Canon anual ofertado:.....euros sin IVA. (Mínimo 30.000 euros). No se aplica IVA
Inversiones anuales mínimo:.....euros sin IVA. (Mínimo 185.000 euros sin IVA).

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

Servicio	Precio Ofertado sin IVA	Precio máximo sin IVA	Cantidades estimadas anuales	Porcentaje de IVA aplicable
Desayuno cafetería		0,91 €	26.760	
Comida cafetería		2,27 €	52.690	
Cena cafetería		2,09 €	34.100	
Comida quirófanos		3,27 €	4.600	
Cena quirófanos		3,09 €	185	

Servicio de aperitivos para donantes de sangre BSTN.

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)

ANEXO C.2

CRITERIO SOCIAL

(a incluir en el Sobre C-“Proposición relativa a 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, se compromete a formar o declara que han sido formadas en los últimos doce meses, en las materias a que se refiere el apartado 17.2.a) del Cuadro de Características, “Condiciones especiales de ejecución” íntegramente en horario laboral o con compensación de tiempo de descanso equivalente. Declara asimismo que los trabajadores en formación se sustituirán o fueron sustituidos durante el tiempo de formación.

Número de trabajadores:

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