

Expte.: SER 06/2026

CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

1. DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO

1.1 Objeto del contrato: Servicio de alimentación de los pacientes de la Gerencia de Salud Mental y gestión del servicio de cafetería del Centro San Francisco Javier, suministro de dos equipos de cocina multifunción inteligentes y dos conjuntos de placas de inducción y servicio de explotación de las máquinas expendedoras del centro.

1.2. División por lotes: SI: ☒ NO: ☐

1.2.1 Descripción de los Lotes y código CPV de cada uno:

Lote	Denominación Lote
1	Servicio de Alimentación y Cafetería del Centro San Francisco Javier
2	Equipamiento de cocina del Centro San Francisco Javier: dos equipos de cocina multifunción inteligentes y dos conjuntos de placas de inducción
3	Concesión del servicio de máquinas expendedoras de bebidas calientes, bebidas frías y snacks en las instalaciones del Centro San Francisco Javier

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

1.2.2. Limitación de lotes de los que se puede resultar adjudicatario: SI: ☐ NO: ☒

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

1.3 Código CPV:

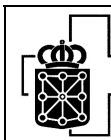
	Código principal	Código complementario
Lote 1	55322000-3 Servicios de elaboración de comidas	55330000 Servicios de cafetería
Lote 2	39314000-6 Equipamiento para cocinas industriales	
Lote 3	42933000-8 Máquinas automáticas distribuidoras	

1.4 Reserva:

Lote 1 y lote 2: SI: ☐ NO: ☒

Lote 3:

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: ☐	
Del artículo 38: SI: ☐ NO: ☒	



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

1.6. Centro de prestación del Servicio:

Centro Psicogeriátrico San Francisco Javier. Avda Villaba 53, 31015 Pamplona

Centros externos:

Hospital de día Infante Juvenil Natividad Zubieta, C/ San Cristóbal, s/n, de Pamplona.

Hospital de Día General, C/ Magdalena 1.

2. PRESUPUESTO BASE DE LA LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO

2.1. Presupuesto base de licitación:

El presupuesto base de la licitación de los Lotes 1, 2 y 3 es el siguiente (en €):

Nº de Lote:	Importe máximo de licitación anual 2026	Importe máximo de licitación anual 2027	TOTAL
1(*)	969.214,81	996.713,98	1.965.928,79
2	68.394,11		68.394,11
3	-	-	-
TOTAL	1.037.608,92	996.713,98	2.034.322,90

(*) Los precios unitarios máximos para 2026 se recogen en el anexo I.II y se contempla un crecimiento anual del 3% del precio de los menús, tal y como se recoge en apartado 17.3.1 de este cuadro de características.

2.2. Presupuesto del contrato y canon:

2.2.1 El presupuesto de los lotes 1 y 2 del contrato es el siguiente (en €):

	2026	2027
541004 52700 2278 312400 "Contratos de alimentación externa"	1.066.511,02	1.096.393,31
541004 52700 6059 312800 "Otro mobiliario y equipo"	82.756,87	

El Lote 3 no genera gasto para el órgano de contratación por lo que no se contempla presupuesto para este lote. La empresa adjudicataria de este Lote será la única beneficiaria de los ingresos que se generen como consecuencia de la venta de los productos.

De la información recabada sobre el volumen de actividad actual de las máquinas instaladas se estima que la cuantía global de facturación anual es de 17.791,29 euros.

2.2.2 Canon Lote 3

No se establece canon.

2.2.3. Financiación con fondos externos: SI: ☐ NO: ☒

2.3. Valor estimado:

El valor estimado del contrato es de **5.911.300,08**

	2026	2027	Importe prórroga 2028	Importe prórroga 2029	Importe prórroga 2030	10% variación de unidades	Valor estimado del contrato
LOTE 1	991.588,58	1.019.087,75	1.045.247,72	1.077.135,84	1.107.973,19	512.916,42	5.753.949,51
Menús	844.500,06	871.999,23	898.159,21	930.047,33	960.884,68	450.559,05	4.956.149,55
Cafetería	22.373,77	22.373,77	22.373,77	22.373,77	22.373,77		111.868,84
Extras	124.714,75	124.714,75	124.714,75	124.714,75	124.714,75	62.357,38	685.931,13
LOTE 2	68.394,11						68.394,11
LOTE 3	17.791,29	17.791,29	17.791,29	17.791,29	17.791,29		88.956,45
TOTAL							5.911.300,08

2.4. Prestación exenta de IVA:

SI: ☐ NO: ☒

3. DURACIÓN/PLAZO DE EJECUCIÓN

3.1. Plazo de duración/ejecución:

Lotes 1 y 3: Desde 1 de enero de 2026 o desde la fecha de la formalización del contrato, hasta el 31 de diciembre de 2027.

Lote 2: Tres meses desde la fecha de formalización del contrato para el suministro e instalación del equipamiento de cocina.

Plazos parciales SI: ☐ NO: ☒

3.2. Prórroga:

Lotes 1 y 3: SI: ☒ Duración máxima: Hasta 31 de diciembre de 2030 NO: ☐

Lote 2: 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: Servicio de Gestión Económica y Profesionales de la Gerencia de Salud Mental, 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:

Lote 1:

- a) Requisitos de solvencia económica y financiera: El importe del volumen global de negocios de cada uno de los tres últimos ejercicios (2022, 2023 y 2024) será igual o superior a una vez y media el presupuesto base de la licitación del lote 1 para 2026.
- 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 (2022, 2023 y 2024).

Lote 2:

- a) Requisitos de solvencia económica y financiera: El importe del volumen global de negocios de cada uno de los tres últimos ejercicios (2022, 2023 y 2024) será igual o superior al una vez y media el presupuesto base de licitación euros.
- 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 (2022, 2023 y 2024).

Lote 3:

- a) Requisitos de solvencia económica y financiera: El importe del volumen global de negocios de cada uno de los tres últimos ejercicios (2022, 2023 y 2024) será igual o superior a 26.686,935 euros.
- 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 (2022, 2023 y 2024).

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:

Lote 1:

- a) Requisitos de solvencia técnica o profesional: Haber realizado servicios de alimentación en cada uno de los tres últimos ejercicios cerrados (2022, 2023 y 2024) por importe igual o superior a al presupuesto base de la licitación del lote 1 para 2026 (IVA excluido)

- b) Medios de acreditación de la solvencia técnica o profesional: Presentación de certificados, expedidos por la empresa o centro público cliente, en el que se indique el importe, la fecha del servicio y el destinatario. El número de certificados a presentar será el necesario para acreditar la solvencia requerida

Lote 2:

- a) Requisitos de solvencia técnica o profesional: Haber realizado el suministro de equipos de cocina de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del presente contrato, durante los últimos tres años (2022, 2023 y 2024), por importe igual o superior al Presupuesto base de licitación.
- b) Medios de acreditación de la solvencia técnica o profesional: Presentación de certificados, expedidos por la empresa o centro público cliente, en el que se indique el importe, la fecha del suministro y el destinatario. El número de certificados a presentar será el necesario para acreditar la solvencia requerida

Lote 3:

- a) Requisitos de solvencia técnica o profesional: Relación de principales servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del presente contrato, efectuados durante los últimos tres años (2022, 2023 y 2024), con al menos cinco máquinas expendedoras instaladas, en cada uno de los años
- b) Presentación de certificados, expedidos por la empresa o centro público cliente, en el que se indique el número de máquinas instaladas, la fecha del servicio y el destinatario. El número de certificados a presentar será el necesario para acreditar la solvencia requerida.

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 naturales contados a partir de la fecha de envío del anuncio al DOUE.

7.3. Plazo de vigencia de las ofertas: 6 meses desde la finalización del plazo de presentación de proposiciones.

8. FORMA Y CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES

8.1. Detalle del contenido del **Sobre A** "Documentación Administrativa" para los Lotes 1, 2 y 3: 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 BC** “Proposición relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas”:

En todos los lotes se incorporará el DEUC. Adicionalmente:

8.2.A Lote 1: Servicio de alimentación de pacientes y gestión del servicio de cafetería.

- a. **Se incluirán menús para las siguientes dietas**, que se realizarán obligatoriamente de acuerdo con la **planilla base de unificación de menús de 4 semanas que se incluye en estos pliegos (anexo IV.V)**. En esta planilla se indican los grupos de alimentos genéricos (carne, verdura, arroz, etc.) de cuatro semanas completas, incluyendo todas las tomas del día.

a.1 Unidades residenciales

- **Dieta basal geriátrica 1800 kcal.** D.01 del dietario (anexo IV.II). Se ofertará un **menú cerrado de cuatro semanas** siguiendo la planilla de unificación junto con las valoraciones nutricionales de una semana, que aporten la información necesaria para su comprobación.
- **Dieta texturizados:** D.21 del dietario (anexo IV.II). Se ofertará un **menú cerrado de cuatro semanas** siguiendo la planilla de unificación junto con las valoraciones nutricionales de una semana, que aporten la información necesaria para su comprobación.

Los pacientes de las Unidades Residenciales son mayores de 60 años, con diagnóstico de Trastorno Mental Grave (TMG). Además, presentan procesos de deterioro cognitivo o diagnóstico de demencia y pueden presentar dificultades de deglución añadidas. Su perfil más sedentario justifica una dieta con menor ingesta calórica.

Se corresponden con los pacientes de las unidades residenciales del Centro San Francisco Javier.

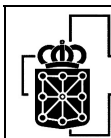
a.2 Área de hospitalización.

Dieta basal 2500 Kcal. D04 del dietario (anexo IV.II). Se ofertará un **menú cerrado de cuatro semanas** siguiendo la planilla de unificación junto con las valoraciones nutricionales de una semana, que aporten la información necesaria para su comprobación.

Los pacientes de estos dispositivos son mayores de 18 años, con una edad media entre los 40 y 45 años, con diagnóstico de Trastorno Mental Grave (TMG). Tienen un requerimiento nutricional más calórico que los pacientes de las Unidades Residenciales, como consecuencia de su menor edad y de su mayor movilidad. Se encuentran ingresados en el centro y por lo tanto realizan todas las ingestas (excepto R2 que solo realiza la comida).

Se corresponden con los pacientes de las unidades de media y larga estancia, la UTC y las unidades de Rehabilitación R1 y R2.

a.3 Hospitales de Día (desayunos y/o comidas).



Basándose en la dieta basal de 2500 Kcal D4 del dietario (anexo IV.II), se ofertará un menú cerrado de 4 semanas con las tomas del desayuno y de la comida siguiendo la planilla de unificación, junto con las valoraciones nutricionales de una semana, que aporten la información necesaria para su comprobación, así como las propuestas del resto de las tomas, acordes a las necesidades nutricionales y energéticas de estos pacientes, que complementen las comidas servidas,

Los pacientes de estos dispositivos son mayores de edad, con una edad máxima de 65 años, con diversas patologías. Tienen un requerimiento nutricional más calórico que los pacientes de las Unidades Residenciales, como consecuencia de su menor edad y de su mayor movilidad. No se encuentran ingresados y reciben la ingesta de comida y/o desayuno en días laborales, realizando el resto de ingestas en sus domicilios.

Se corresponden con los pacientes de Hospitales de día (Hospital de día general y hospital de día Psicogeriatrico).

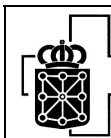
a.4 Menú trastornos de la conducta alimentaria para el Hospital de Día Infanto Juvenil (HDIJ).

Basándose en la dieta basal 2500 Kcal D4 del dietario (anexo IV.II), se ofertará un menú cerrado de 4 semanas con la toma de la comida siguiendo la planilla de unificación junto con las valoraciones nutricionales de una semana, que aporten la información necesaria para su comprobación, así como las propuestas del resto de las tomas, acordes a las necesidades nutricionales y energéticas de estos pacientes, que complementen las comidas servidas, que aporten la información necesaria para su comprobación.

Los pacientes del Hospital de día Infanto Juvenil, son pacientes adolescentes o pre-adolescentes con trastorno mental grave, con trastorno de la conducta alimentaria y con trastornos de conducta. Reciben la ingesta de desayuno y comida los días laborales, ya que no están ingresados.

En las valoraciones nutricionales exigidas para cada tipo de menú, deben estar indicados todos los aspectos que se van a valorar: energía total diaria, porcentaje de macronutrientes (HC, Proteínas, Lípidos totales y AGM, AGS, AGP), además de los gramos de fibra. Se debe incluir toda la información necesaria de cada plato, incluyendo el desglose con ingredientes y cantidades de cada uno de ellos, de forma que se pueda comprobar la calibración presentada, así **como la propuesta de menú del resto de ingestas (desayunos, meriendas y/o cenas) que se debería realizar para cubrir las recomendaciones semanales de los distintos grupos de alimentos, en los menús de los centros que no las incluyen**

- b. Se presentará 1 semana completa de menús con platos **texturizados (siguiendo la planilla base de la primera semana)**. Se presentarán las fichas de los platos indicando el nombre completo de cada plato, ingredientes que lo componen y fotografía de su presentación. Además, se indicará la formación específica que se impartirá al personal responsable en dicha materia.
- c. Se deberá ofertar un conjunto de **productos naturales laxantes** que faciliten el tránsito intestinal.



- d. **Fichas de plato:** se presentarán las siguientes fichas de platos **para cada grupo de menús** (residenciales, área de hospitalización, Hospitales de día y trastorno conducta alimentaria), que incluirán recetas representativas de cada grupo de alimentos incluyendo imagen de presentación del plato:

- ✓ **2 fichas de primeros platos:** verduras, pasta, arroz, legumbre o ensalada.
- ✓ **2 fichas de segundos platos:** carne, pescado, huevos o masas.
- ✓ **2 fichas de guarniciones:** verduras, arroz, ensaladas, patatas fritas u otros.
- ✓ **2 fichas de postres caseros:** frutas, compotas, purés de frutas, lácteos u otros.
En caso de no elaborar ningún postre casero, añadir 2 fichas de plato más de primero, segundo o guarnición, según su elección.

En las fichas de plato se deberá hacer constar los componentes necesarios para la elaboración del mismo señalando las calidades junto con sus cantidades en crudo y determinando posteriormente el gramaje del plato confeccionado, el proceso de elaboración y cocinado del mismo, el contenido dietético del plato, la identificación de los 14 alérgenos según el Reglamento vigente (UE 1169/2011), una fotografía del plato finalizado con presentación del mismo, y cuantos otros datos considere la empresa seleccionada.

- e. **Información de la organización del personal.** Se deberá indicar en el formato del Anexo VII. Las empresas licitadoras, deberán garantizar que disponen de los medios humanos necesarios para la elaboración y distribución de los menús. Se debe comprobar que están cubiertas todas las tomas del día y que los horarios del personal se ajustan a las necesidades requeridas en los desayunos, comidas, meriendas y cenas.
- f. Informe sobre el porcentaje de alimentos frescos o de temporada que se incluirán en los menús y explicación sobre su cuantificación y seguimiento.
- g. La oferta económica, de acuerdo con el modelo del **Anexo I.II** deberá reunir las siguientes condiciones:
- El precio unitario de cada producto no podrá exceder, en ningún caso, del precio máximo indicado en el Modelo de proposición económica adjunto como **Anexo I.II** (en formato Excel facilitado en el portal de contratación de Navarra), con un máximo de 2 decimales. Si algún precio unitario supera los referidos precios máximos, se tendrá por ofertado el precio máximo. Hay que distinguir:
 - ✓ precio unitario de cada uno de los servicios (desayuno, comida, merienda y cena).
 - ✓ precio unitario de los productos extras. En la tabla se incluye una estimación del consumo de productos extras para el año 2026.
 - Se señalará el tipo de IVA a aplicar.

El precio ofertado para el Lote 1 se calcula de la siguiente forma: Suma de los importes obtenidos de multiplicar los precios unitarios de cada servicio y de cada producto extra por el número de estimaciones anuales.

- h. Declaración sobre la confidencialidad de la oferta presentada el caso en que se desee declarar confidencial parte de la oferta, en concreto lo que se refiera a secretos técnicos o comerciales y/o los aspectos confidenciales de la oferta. Quien licite no podrá extender

la declaración de confidencialidad a toda su propuesta y deberá motivar la confidencialidad.

8.2.B Lote 2: Equipos.

- a. Las fichas técnicas de cada uno de los equipos, donde se pueda comprobar las características de las prescripciones técnicas y los criterios de adjudicación.
- b. certificado de formación técnica del fabricante para valorar criterio de adjudicación.
- c. Memoria en la que se describan los recursos humanos y materiales de que disponen para la prestación del servicio de asistencia técnica de postventa, así como sus compromisos en materia de tiempo de respuesta, disponibilidad de repuestos
- d. La proposición económica, y oferta relativa a otros criterios cuantificables mediante fórmula, de acuerdo con el anexo V. Se incorporará a la plataforma de licitación tanto en formato Excel como en formato pdf firmado por la persona autorizada.

La oferta económica no podrá ser superior al importe máximo establecido en el apartado 2.1 de este cuadro de características. Se entenderá que el precio ofertado no incluye el IVA.

8.2.C Lote 3: Máquinas expendedoras

- a. Listado con las máquinas que proponen para cada localización, con indicación de la localización propuesta, marca, modelo y año de fabricación. Asignar a cada máquina números consecutivos a efectos de su identificación en la valoración de los criterios.
- b. Fichas técnicas de las máquinas y Test según norma EN / EVA EMP para las máquinas refrigeradas y Etiquetado energético de acuerdo con el Reglamento Delegado (UE) 2019/2018 para las máquinas de bebidas calientes).
- c. Identificación de los métodos de pago aceptados por cada máquina
- d. Listado de productos ofrecidos en las máquinas de aperitivos indicando su calificación o no como productos saludable y justificación de dicha calificación.
- e. Acreditación del café orgánico ofertado y de café u otros productos de comercio justo ofertados.
- f. Oferta económica y otras ofertas evaluables de forma automática, mediante el anexo VI correspondiente, que Se incorporará tanto en formato excel como en formato pdf firmado por la persona autorizada.

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:

A) Lote 1:

A1. CRITERIOS RESPECTO A LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS (hasta 25 puntos):

A1.1 PARA UNIDADES RESIDENCIALES Y ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN (Tabla 1) (hasta 12 puntos):

GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	PUNTUACIÓN
Consumo diario		
Cereales Siempre pan integral	4-6 raciones	1 punto*
Fruta fresca y de temporada	2-3 raciones	1 punto
Verduras y hortalizas	2-3 raciones	1 punto
Lácteos ⁽¹⁾	2-3 raciones	1 punto
Consumo semanal		
Patatas	Como guarnición: 1-2 raciones Como plato: 1 ración	0,5 puntos 0,5 puntos
Legumbres	3-4 raciones	1 punto
Pescados	Pescados blancos: 2-3 raciones Pescados azules: 1-2 raciones	1 punto 1 punto
Huevos	3-4 raciones	1 punto
Carnes	Carnes blancas ⁽²⁾ : 3-4 raciones Carnes rojas ⁽³⁾ : 1 ración	1 punto 1 punto
Otros: carnes procesadas ⁽⁴⁾ y masas ⁽⁵⁾	1 ración	1 punto

Tabla 1. Elaboración propia a partir de las recomendaciones de la SENC 2018, pirámide dieta mediterránea y del Comité Científico de la AESAN 2022.

⁽¹⁾ Se permitirán un máximo de 3 raciones de lácteos con azúcares añadidos a la semana.

⁽²⁾ Se consideran carnes blancas: pollo, pavo, conejo y otras aves.

⁽³⁾ Se consideran carnes rojas: ternera, cerdo, cordero, pato, buey y caballo.

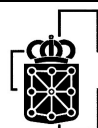
⁽⁴⁾ Se consideran carnes procesadas: albóndigas, salchichas, hamburguesas y embutidos.

⁽⁵⁾ Se consideran masas: precocinados, croquetas, empanadas, hojaldres y pizzas.

* Para obtener el punto en este grupo se deberá cumplir tanto la frecuencia de consumo diaria como la indicación de pan integral en todas las tomas.

A1.2 PARA HOSPITAL DE DÍA Y TRASTORNO DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA (Tabla 2) (hasta 13 puntos):

GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PUNTUACIÓN
PRIMEROS PLATOS		
Hortalizas y verduras (no incluye patatas)	1-2	1 punto
Legumbres	1-2 (≥ 6 al mes)	1 punto*
Arroz	0-1	1 punto
Pasta	0-1	1 punto
Patata	0-1	1 punto



SEGUNDOS PLATOS		
Carnes	Carnes blancas (1): 1-2 (≤ 6 al mes)	1 punto*
	Carnes rojas (2): 0-1 (≤ 2 al mes)	1 punto*
Pescados	1-3, siendo 1 ración de pescado azul	1 punto
Huevos	1-2	1 punto
Otros: carnes procesadas (3) y masas (4)	0-1 (≤ 2 al mes)	1 punto*
GUARNICIONES		
Ensaladas variadas	3-4	0,5 puntos
Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres, pasta, arroz, etc.)	1-2	0,5 puntos
POSTRES		
Fruta fresca y de temporada	4-5	1 punto
Lácteos no azucarados (yogur, queso fresco, requesón, etc.)	0-1	1 punto

Tabla 2. Elaboración propia a partir de las recomendaciones de la Guía de Alimentación para la planificación de menús escolares. Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra. Gobierno de Navarra, 2020.

* Para obtener el punto en estos grupos se deberá cumplir tanto la frecuencia de consumo semanal como las raciones máximas o mínimas establecidas al mes.

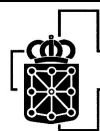
Observaciones a tener en cuenta:

- Legumbres: se incluirán preferentemente como primer plato.
- Las frecuencias de consumo diario y semanal de las Tablas 1 y 2 se establecerán sobre la misma planilla de unificación de dietas.
- Para todas las dietas incluidas en el dietario de cocina (Anexo IV.II) se deberá seguir el principio de unificación de dietas. Por ejemplo, si la dieta basal lleva pasta, la dieta sin gluten deberá llevar pasta sin gluten.
- El menú ovolactovegetariano, deberá estar unificado con la planilla presentada y, además, la composición de dicho menú deberá tener 1 plato verdura + 1 plato de hidrato de carbono o proteína vegetal como ingrediente principal, todos los días de la semana.
- La valoración se realizará sobre las 4 semanas presentadas. Se valorará la frecuencia de los grupos de alimentos indicados en las Tablas 1 y 2. Para otorgar el punto final de cada grupo de alimentos, se deberán cumplir los 7 días de la semana en el caso de frecuencia de consumo diaria (Tabla 1) y los 5 días de la semana en el caso de frecuencia de Hospital de día y trastorno de la conducta alimentaria (Tabla 2) y las 4 semanas en el caso de frecuencia de consumo semanal (Tablas 1 y 2). En caso contrario se otorgarán 0 puntos.

A2. COMPOSICIÓN Y VARIEDAD DE LOS MENÚS (hasta 37 puntos):

Cantidad y variedad de los distintos grupos de alimentos.

A2.1. COMPOSICIÓN Y VARIEDAD DE LOS MENÚS - PESOS DE ALIMENTOS (Tabla 3) (hasta 9 puntos):



GRUPO DE ALIMENTO	HOSPITALIZACIÓN, HOSPITAL DE DÍA Y TRASTORNO CONDUCTA ALIMENTARIA	UNIDADES RESIDENCIALES (BASAL GERIATRICA)	PUNTUACIÓN
	PESO ALIMENTOS	PESOS ALIMENTOS	
Cereales y patata	40-60 g pan	30-60 g pan	1 punto
	60-80 g arroz o pasta	50-70 g arroz o pasta	
	20-30 g cereales desayuno	20-30 g cereales desayuno	
	150-200 g patata	100-150 g patata	
Frutas	150-200 g	150-200 g	1 punto
Verduras y hortalizas	150-200 g	150-200 g	1 punto
Lácteos	220-250 ml leche	200-250 ml leche	1 punto
	125 g yogur	125 g yogur	
	50-60 g queso curado/semicurado	30-40 g queso curado/semicurado	
	80-125 g queso fresco	60-80 g queso fresco	
Pescados	100-150 g	100-150 g	1 punto
Carnes blancas (1) y rojas (2)	100-150 g	100-125 g	1 punto
Huevos	100-120 g	100-120 g	1 punto
Legumbres	60-80 g	50-70 g	1 punto
Otros: carnes procesadas (3) y masas (4)	100-150 g	100-125 g	1 punto

Tabla 3: Elaboración propia a partir de las recomendaciones de la SENC 2018 y del Comité Científico de la AESAN 2022.

Observaciones a tener en cuenta:

- Se debe adaptar el menú presentado al perfil del usuario. En los menús residenciales, sustituir la fruta natural por compotas, manzana asada, etc. en la medida de lo posible y como mínimo en la toma del desayuno. En los menús no residenciales (HOSPITALIZACIÓN, HOSPITAL DE DÍA Y TRASTORNO CONDUCTA ALIMENTARIA), también se puede sustituir alguna de las raciones de fruta natural por macedonia de frutas natural, compota, etc.
- Deberá indicarse siempre el nombre específico del plato (por ejemplo, pimientos rellenos de merluza y no, pimientos rellenos de pescado).

Criterios de puntuación del apartado 2.1:

- La valoración se realizará sobre la información detallada de la primera semana presentada. Se valorará la cantidad de los alimentos que componen los platos según las indicaciones de la tabla. Para otorgar el punto final en cada apartado, se deberán cumplir los 7 días de la semana presentada (5 días en el Hospital de día y Trastorno de la conducta alimentaria). En caso contrario se otorgarán 0 puntos.

A2.2. COMPOSICIÓN Y VARIEDAD DE LOS MENÚS - MENÚS, TECNOLOGÍAS CULINARIAS Y GUARNICIONES (Tabla 4) (hasta 28 puntos):

ASPECTO A VALORAR	Residenciales y hospitalización	Hospitales de día y trastornos de la conducta
Menús variados (*)	6 puntos.	6 puntos.
Técnicas culinarias y guarniciones saludables	Hasta 4 puntos.	Hasta 4 puntos.
Utilización de aceites ricos en AGM	4 puntos	4 puntos

Tabla 4.

(*) No se podrá repetir ningún plato (con la composición idéntica) en un ciclo de 2 semanas.

- La valoración se realizará sobre las 4 semanas presentadas. Para otorgar la puntuación de cada aspecto a valorar, se deberán cumplir los 7 días de la semana en el caso de menú residenciales y hospitalización y los 5 días de la semana en el caso de frecuencia de Hospital de día y trastorno de la conducta alimentaria. En caso contrario se otorgarán 0 puntos.

Criterios de puntuación del apartado 2.2:

- Menús variados: La valoración se realizará sobre las 4 semanas presentadas.
- Se otorgarán 6 puntos si no se repite ningún plato (con la composición idéntica) en un ciclo de 2 semanas consecutivas. En caso contrario, la puntuación será 0.
- Técnicas culinarias y guarniciones saludables: La valoración se realizará sobre la información detallada de las 4 semanas presentadas. Si se utilizan platos ricos en grasa (frituras, rebozados, empanados) como máximo 4 veces/semana, tanto en técnicas culinarias como en guarniciones: se obtienen 4 puntos.
- Si sólo se cumple el criterio en técnicas culinarias o en guarniciones: se obtienen 2 puntos.
- Si no se cumple el criterio en ningún aspecto, la puntuación será 0.
- Utilización de aceites ricos en AGM: La valoración se realizará sobre la información detallada de la primera semana presentada. Se consideran aceites ricos en ácidos grasos monoinsaturados el aceite de oliva y el aceite de girasol alto oleico.
- Se cumple el criterio si se utilizan ambos aceites para cocinar y el aceite de oliva para aliñar 4 puntos. Si no se cumple el criterio completo, la puntuación será 0.

- La frecuencia, cantidad y variedad de menús presentada en las 4 semanas deberá mantenerse durante el tiempo que dure el contrato.

A3. PLATOS TEXTURIZADOS (hasta 4 puntos):

La valoración se realizará sobre la información detallada de la semana presentada. Se analizarán todos los ingredientes que componen cada uno de los platos texturizados y las cantidades, en crudo, de cada ingrediente para las tomas de comida y cena.

- Se otorgarán 4 puntos si los menús texturizados están correctamente unificados con el menú basal. Se otorgará 1 punto si solo se unifica en comidas o en cenas.

A4. CRITERIO MEDIOAMBIENTAL (hasta 4 puntos):

- Se otorgarán 4 puntos por el compromiso de ofrecer en todos los menús al menos un 50% de alimentos frescos y de temporada.
- Se otorgarán 2 puntos por el compromiso de ofrecer en todos los menús entre un 25% y un 49% de alimentos frescos y de temporada.
- Se otorgarán 0 puntos en caso de no cumplir en todos los menús el porcentaje mínimo del 25% de alimentos frescos y de temporada.

Alimentos frescos: los que no hayan precisado de cámaras de atmósfera controlada ni sufrido procesos de ultra congelación

Alimentos de temporada: conforme a la descripción del Código Alimentario Español. Se deberá hacer referencia al tiempo (momento) y la concreción de productos (principalmente fruta, verdura y pescado) que, de manera natural y debido a su ciclo biológico, se encuentran en el punto óptimo de consumo en algún momento del año. Se recomienda acompañar un calendario y un listado.

El porcentaje que se indique en el informe deberá mantenerse durante el tiempo que dure el contrato.

Para la acreditación del cumplimiento de este criterio, se adjuntará un **informe cuatrimestral** que indique y justifique el porcentaje total de alimentos frescos y de temporada que se han incluido en los menús.

A.5 OFERTA ECONOMICA: hasta 20 puntos:

A las ofertas admitidas se les asignará la puntuación de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P_x = \left[1 - \left(\frac{O_x - O_m}{PBL} \right)^{x3} \right] \times 20$$

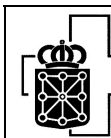
dónde:

Px: puntos asociados al precio de la oferta x

Ox: precio ofertado anualidad 2026 a valorar (x)

Om: es la mejor oferta económica anualidad de 2026

PBL es el precio máximo de licitación para 2026 recogido en apartado 2.1. de este cuadro de características.



“Precio Ofertado”: Será la suma de los importes resultantes de multiplicar los precios unitarios ofertados (2 decimales) para cada concepto, desayuno, comida, merienda, cena y cada uno de los productos extras por la cantidad estimada anual de cada uno detallado en el Anexo I.II

A6. CRITERIO SOCIAL: hasta 10 puntos

- Se otorgarán hasta 8 puntos al licitador que se comprometa a realizar las acciones formativas en alguna de las siguientes materias:

- manipulación de alimentos: cursos avanzados en seguridad alimentaria, gestión de alérgenos o gestión de residuos.
- prevención de riesgos laborales, higiene postural, movimientos repetitivos, trabajo estático u otros similares.

La valoración se realizará según el número de horas de formación ofertadas por persona:

- Mayor o igual a 2 horas y menos de 3 horas: 2 puntos
 - Mayor o igual a 3 horas y menos de 4 horas: 4 puntos
 - Mayor o igual a 4 horas y menos de 5 horas: 6 puntos
 - Mayor o igual a 5 horas: 8 puntos
- Se otorgará 2 puntos si la empresa presenta un plan de formación específico para la elaboración de platos texturizados para los trabajadores que realizan dichas tareas. Dicho plan de formación debe incluir los siguientes apartados: objetivos, contenidos, metodología y evaluación. La formación que se presente deberá tener un mínimo de 4 horas de duración.

Se acreditará la formación en el plazo de 4 meses desde el inicio del contrato mediante un informe emitido por la empresa en el que constará el material empleado en la formación, el horario y lugar de la formación, así como el control de asistencia en el que constará el contenido de la formación, duración, fecha de realización, lugar, nombre, apellido, firma del personal formado y firma del personal formador.

B) Lote 2:

B1. CRITERIOS TÉCNICOS AUTOMÁTICOS:

B.1.1 Eficiencia energética (HASTA 20 PUNTOS):

Para cada uno de los DOS equipos se obtendrá una puntuación máxima de 10 puntos en función del consumo eléctrico de cada equipo.

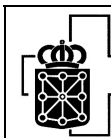
- B.1.1.1. Equipo de cocina multifunción de una sola cuba (hasta 10 puntos)

A Los equipos de cocina multifunción de una sola cuba con potencia total conectada inferior a 35 Kw se les asignará la puntuación de acuerdo con la siguiente regla:

- Si la potencia total conectada es mayor o igual a 25 kw y menor a 35 kw:

$$Px = (35 - potencia\ x) * 1$$

Siendo:



- Px, la puntuación que corresponde a la empresa x por este apartado,
- Potencia x; la potencia total conectada del equipo ofertado
- Si la potencia total conectada es menor de 25 kw: 10 puntos

- B.1.1.2. Equipo de cocina multifunción con dos cubas(hasta 10 puntos):

Los equipos de cocina multifunción de dos cubas con potencia total conectada inferior a 30 Kw tendrán se les asignará la puntuación de acuerdo con la siguiente regla:

- Si la potencia total conectada es mayor o igual a 20 kw y menor a 30 kw:

$$Px = (30 - potencia\ x) * 1\ punto$$

Siendo:

- Px, la puntuación que corresponde a la empresa x por este apartado,
- Potencia x; la potencia total conectada del equipo ofertado

- Si la potencia total conectada es menor de 20 kw: 10 puntos

Sistema de control y verificación: Para la valoración de este apartado se presentarán las fichas técnicas de cada uno de los equipos, donde se pueda comprobar su consumo eléctrico.

B.1.2 Asistencia Técnica Postventa (HASTA 10 PUNTOS)

- B.1.2.1. Si el proveedor dispone de un **certificado de formación técnica** del fabricante: 5 puntos.

(Sistema de control y verificación: Para obtener la puntuación entregará **certificado** de formación técnica del fabricante.

- B.1.2.2. Se valorará, hasta 5 puntos el **menor tiempo de respuesta presencial ante los avisos de avería**, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Px = \frac{(24 - tiempo\ de\ respuesta\ en\ horas\ oferta\ x)}{23} x 5$$

El tiempo de respuesta ofertado será mayor o igual a 1 hora y menor o igual a 24

B.1.3 Plazo de garantía (HASTA 10 PUNTOS):

Se valorará la ampliación **de garantía de los equipos de cocina multifunción**, respecto al mínimo de tres años establecido en las prescripciones técnicas, con un máximo de 10 puntos, de acuerdo con la siguiente tabla:

	Puntos
Garantía de los equipos 3 años.	0
Garantía 4 años.	3
Garantía 5 Años	6
Garantía 6 Años o más	10

B.1.4. Formación sobre el manejo de los equipos (HASTA 20 PUNTOS):

Oferta de horas de formación adicionales a las obligatorias recogidas en el anexo de prescripciones técnicas, en horario a convenir con el personal de cocina del Centro San Francisco Javier, de acuerdo con la siguiente regla:

- Se asignarán 2 puntos por cada tres horas de formación adicionales, con un máximo de 20 puntos.

B2. OFERTA ECONOMICA (HASTA 40 PUNTOS):

La oferta económica se valorará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Px = \frac{PBL - Ox}{(\max(PBL - Om, \text{Baja del 20\% respecto al PBL}))} \times 40$$

Donde, PBL es el Presupuesto Base de Licitación
Ox es el precio de la oferta que se va a valorar
Om es menor precio ofertado

C) Lote 3:

C1. CRITERIOS TÉCNICOS AUTOMATICOS:

C1.1 Resolución de averías: Hasta 12 puntos.

Se valorará la reducción de los tiempos de resolución de averías en las máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos con respecto al plazo máximo de 24 horas previsto en las prescripciones técnicas tras el aviso realizado por el responsable del contrato. La puntuación por el tiempo de resolución de averías, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Pi = 12 - 12 \frac{ti - 6}{(t_{\max} - t_{\min})}$$

Siendo

- Pi, la puntuación otorgada a la licitadora i
- ti el tiempo en horas de resolución de averías ofertado por la licitadora i
- t max el tiempo máximo valorable, e igual a 24 horas
- t min, el tiempo mínimo valorable, igual a 6 horas

Las ofertas de tiempo de resolución e averías por debajo de 6 horas recibirán la puntuación máxima.

C.1.2 Métodos de pago: Hasta 6 puntos.

Se valorarán los métodos de pago sin contacto aceptados en las máquinas expendedoras: pago móvil, código QR u otros adicionales a los exigidos en las prescripciones técnicas, de acuerdo con la siguiente regla:

- Por cada máquina que tiene un solo método de pago adicional: 0,3 puntos.
- Por cada máquina que tiene dos o más métodos de pago adicionales: 0,6 puntos.

C.1.3 Eficiencia energética: hasta 15 puntos

C.1.3.1 Se valorará el menor consumo energético de las **máquinas de bebidas calientes** (hasta 8 puntos)

Se asignará la máxima puntuación a la oferta con menor consumo medio de las máquinas de bebidas calientes, medido en Wh/litro de acuerdo con el estándar EVA-EMP 3.1b y al resto de forma inversamente proporcional, con arreglo a la siguiente fórmula:

$$P_i = 8 \times (B/C)$$

Siendo

- B= Menor consumo medio de las maquinas de bebidas calientes
- C= Consumo medio de las máquinas de bebidas calientes de oferta a valorar de la licitadora i.

C.1.3.2 Se valorará el menor consumo energético de las **máquinas de bebidas refrigeradas** (hasta 7 puntos)

Se asignará la máxima puntuación a la oferta con menor consumo medio de las máquinas de vending refrigeradas, medido en KWh/año de acuerdo con los resultados del test de la norma EN-50597 y al resto de forma inversamente proporcional, con arreglo a la siguiente fórmula:

$$P_i = 7 \times (B/C)$$

Siendo

- B= Menor consumo medio de las maquinas refrigeradas
- C= Consumo medio de las máquinas refrigeradas de la oferta a valorar, de la licitadora i.

En este sentido, y para poder comparar diferentes ofertas, las empresas licitadoras, para poder comparar las distintas ofertas, se deberán presentar:

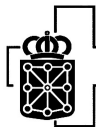
- los resultados del estándar EVA-EMP 3.1b (en Wh/l), para las máquinas de bebidas calientes
- los resultados del test de la norma EN-50597 (en kWh/año) para las máquinas refrigeradas

C.1.4. Si la **opción de bebida caliente sin vaso** se oferta con un **5% de descuento** respecto al precio de la opción con vaso: 2 puntos.

C.1.5. Oferta de productos provenientes de comercio justo y orgánico (hasta 15 puntos)

Como criterio social, vinculado a la responsabilidad social, se valora la oferta de café, chocolate u otros productos provenientes de comercio justo. Como criterio ambiental, se valora el origen orgánico del café, ya que reduce el impacto ambiental, promueve la salud y la sostenibilidad

- si las máquinas de café ofertan la opción de café en grano proveniente de comercio justo: 6 puntos
- Si en las máquinas de café se ofertará la opción de café en grano proveniente de agricultura ecológica (según el Reglamento (CE) nº 2018/848 (5 puntos), etiquetado de acuerdo con dicho reglamento.
- Si en las máquinas se oferta chocolate, te u otros productos de comercio justo (hasta 4 puntos, 2 puntos por cada producto de comercio justo ofertado)



A estos efectos se considerarán de comercio justo aquellos productos producidos y comercializados conforme a los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI), y avalados a través de la marca WFTO (World Fair Trade Organization) que avala a entidades; mediante la garantía del Sello FLO (Fair Labelling Organization/Organización del Sello de Comercio Justo), que certifica productos, o a través de cualquier certificación equivalente.

Para acreditar la oferta café ecológico se identificará la marca de café ofertada y se presentará fotografía del envase en el que se vea el logotipo orgánico de la UE y el código del organismo de control.

C2. OFERTA ECONOMICA (hasta 50 puntos):

Se valora la oferta económica de acuerdo con los precios ofertados para los cafés, las latas de refrescos de 33 cc y las botellas de agua sin gas de 50 cl, de acuerdo con la siguiente fórmula

$$P_x = \left[1 - \left(\frac{O_x - O_m}{PPL} \right)^{x1,5} \right] \times 50$$

Donde, P_x es la puntuación otorgada a la licitador x por este criterio,

O_x es la oferta económica ponderada del licitador x , calculado de acuerdo a los productos en los que se valora el precio y los factores de ponderación recogidos en el anexo VI

O_m es la menor oferta económica ponderada de la licitación

PPL es el precio ponderado de la licitación,

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

Lote 1:

SI: ☒ No se admitirán ofertas que no obtengan al menos el 40% de la puntuación de los apartados A1, A2 y A3.

NO ☐

Lote 2 y Lote 3:

SI: ☐

NO ☒

10.3. Criterios para considerar una oferta anormalmente baja:

Lote 1:

☒ Por referencia al precio máximo de licitación. Porcentaje: 10 %.

☐ Por referencia al resto de ofertas presentadas

Lote 2:

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

☐ Por referencia al resto de ofertas presentadas

Lote 3: No se establece umbral de oferta anormalmente baja.

11. MESA DE CONTRATACIÓN

SI: ☒

NO: ☐

MIEMBROS DE LA MESA DE CONTRATACIÓN:

Presidente:

- Titular: Minerva Ullate Fabo, jefa de sección de Innovación y mejora de procesos del SNS-Osasunbidea.
- Suplente1: Iñigo Ascunce Echavarren, Subdirector de Aprovisionamiento, Infraestructuras y SSGG del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.
- Suplente 2: Patxi Esparza, Director de Gestión Económica y Servicios Generales

Vocales:

- Titular: Doña Mendía Echeverría Arteta, Interventora Delegada en el Departamento de Salud.
- Suplente: Doña Marta Paternain Remon, Interventora Delegada en el Departamento de Salud.
- Titular: Ricardo Atanes Martínez, Jefe de Sección de Servicios Generales de Salud Mental.
- Suplente: Enrique Amóztegui Hermoso de Mendoza, Jefe del Servicio de Gestión Económica y de Profesionales de la Gerencia de Salud Mental.
- Titular: Don Alberto Mainz, ingeniero técnico del Servicio Navarro de Salud – Osasunbidea.
- Suplente: Don Eduardo Frias Pardo, diplomado en empresariales del Servicio Navarro de Salud

Vocal Secretaria:

- Titular: Don Félix Ángel Cermeño Alonso, Técnico de Administración Pública (Rama Jurídica) del Servicio de Régimen Jurídico.
- Suplente 1: Don Jaime Araujo Egaña, Técnico de Administración Pública (Rama Jurídica) del Servicio de Régimen Jurídico.
- Suplente 2: Doña María Teresa Fernández Baraibar, Técnica de Administración Pública (Rama Jurídica) del Servicio de Régimen Jurídico.

La mesa de contratación podrá recabar el asesoramiento de dos colegiados del Colegio Oficial de dietistas -nutricionistas de Navarra para la valoración técnica de las ofertas del lote 1.

12. APERTURA DE LAS PROPOSICIONES

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 el acto de apertura del sobre BC

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

15.1. Garantía definitiva:

Lote 1:

SI: ☒ Porcentaje: 4% del importe anual de adjudicación de 2026..

NO: ☐

Lote 2 y lote 3:

SI: ☐

NO: ☒

15.2. Otros documentos:

Lote 1: 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 €.

Lote 2: No

Lote 3: Original o fotocopia de la póliza y del último recibo del seguro de Responsabilidad Civil que cubra los riesgos derivados del servicio, incluido el personal a su cargo, por un importe mínimo de cincuenta mil (50.000) euros.

16. FORMALIZACIÓN

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

17. EJECUCIÓN

17.1. Condiciones generales de ejecución:

Lote 1: SI: ☒ NO: ☐

El adjudicatario deberá entregar a la unidad gestora la siguiente documentación al inicio del contrato:

- En el plazo máximo de un mes desde el inicio del contrato, el adjudicatario deberá justificar la disposición del graduado o diplomado en Nutrición humana y dietética, presentando los documentos acreditativos de su titulación y de su contratación.
- En el plazo de 4 meses desde la firma del contrato, del **protocolo completo de las dietas** indicadas en el Anexo IV.II (excepto las ya presentadas en la oferta) siguiendo los criterios en vigor para cada una de las dietas o menús y asumiendo la tarea de analizar las observaciones que a cada dieta se puedan realizar desde las diferentes unidades de los Centros. Los menús serán planificados y diseñados por las personas designadas por la Gerencia de Salud Mental y por el Dietista-Nutricionista del proveedor seleccionado y deberán seguir las directrices marcadas por las sociedades científicas en materia de nutrición y en la medida de lo posible seguirán los criterios tenidos en cuenta en su oferta relativa a las dietas.

- Elaboración y entrega al Centro de **un manual de dietas**, que incluirá las **fichas de cada plato de todas las dietas**, entre las cuales estarán las fichas entregadas en la oferta presentada, en el plazo máximo de 5 meses a partir de la firma del contrato.
En las fichas de platos se deberá hacer constar como mínimo los siguientes aspectos: componentes necesarios para la elaboración del mismo señalando las calidades junto con sus cantidades en crudo y determinando posteriormente el gramaje del plato confeccionado, proceso de elaboración y cocinado del mismo, contenido dietético del plato, identificación de los 14 alérgenos según el Reglamento Vigente (UE 1169/2011), fotografía del plato finalizado con presentación del mismo, sistema de emplatado, y cuantos otros datos considere la empresa seleccionada.
Todas las fichas del manual de dietas deberán estar elaboradas según los criterios de las fichas entregadas para la valoración de la licitación, entendiéndose que el proveedor seleccionado elaborará los platos con los criterios con los que se le han valorado las primeras fichas.
- El proveedor seleccionado, al inicio del contrato, presentará un listado de los proveedores, productos y calidades
- Anualmente se entregará un informe con el resumen de las ventas de la cafetería.

Lote 2: SI: ☐ NO: ☒

Lote 3: SI: ☒ NO: ☐

- Anualmente se entregará un informe con las ventas de los distintos productos en las distintas máquinas de vending.

17.2 Condiciones especiales de ejecución:

A) Lote 1:

A1) La empresa deberá disponer de procedimientos específicos para prevención del acoso laboral, sexual y el acoso por razón de sexo, y para dar cauce a las denuncias que puedan formular quienes hayan sido objeto de este.

Para acreditar su disposición deberá aportar en el plazo de seis meses desde la firma del contrato una memoria de las medidas adoptadas y de las acciones de comunicación de tales medidas al personal adscrito a la ejecución del contrato.

A2) Siempre que sea posible, la empresa adjudicaria deberá adquirir los yogures naturales u otros productos alimentarios suministrados en marco del contrato, por el importe de licitación que se recoge en el anexo I.II para los yogures naturales, a empresas de inserción sociolaboral o centros especiales de empleo.

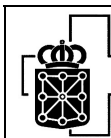
Se acreditará con una periodicidad mínima semestral, mediante la presentación de las facturas correspondientes.

B) Lote 2:

Recogida, recuperación o reutilización de los envases o embalajes y, si fuera el caso, la recogida y reciclado de los desechos o de los productos. En el acta de recepción del equipamiento se dejará constancia de dicha circunstancia y se comunicará a la Unidad Gestora del contrato el momento en que se va a producir esa recogida, recuperación, reciclado o reutilización.

C) Lote 3:

- Los vasos que se ofrezcan en las máquinas expendedoras deberán estar elaborados con material biodegradable, señalándose esta condición en el propio envase. La



acreditación de la condición especial de ejecución se realizará mediante la presentación de los certificados PEFC o FSC, o equivalentes, de los vasos de las máquinas de bebidas calientes.

- En caso de ofrecer en las máquinas expendedoras productos de comercio justo, se indicará en las máquinas expendedoras.

17.3. Abono del precio del contrato:

A) Lote 1:

El pago de la prestación 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 de cada centro, a través del Departamento de Hacienda y Política Financiera, mediante transferencia bancaria a la cuenta del adjudicatario.

Los precios de las ingestas (desayuno, comida, merienda y cena se incrementarán un 3% anualmente.

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.

B) Lote 2:

El contratista tendrá derecho al abono del precio del suministro efectivamente entregado e instalado y formalmente recibido por la Administración, con arreglo a las condiciones establecidas en el contrato.

El abono del importe del suministro se efectuará por el adquirente, previa presentación de la correspondiente factura, a través del Departamento de Hacienda y Política Financiera mediante transferencia bancaria a la cuenta del adjudicatario.

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.

17.4. Revisión de precios:

A) Lote 1:

SI: ☒ NO: ☐

Teniendo en cuenta el alto peso estimado de los alimentos en el presupuesto base de licitación (27%) y la posible volatilidad de su precio, se establece la revisión de precios de este lote, para evitar el desequilibrio económico del contrato.

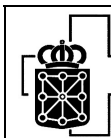
La revisión del precio de los menús se realizará por primera vez en enero de 2028, y, en caso de prórroga, anualmente, en enero de 2029 y enero de 2030, de acuerdo con Índice de precios al consumo del grupo 011 del ECOICOP ((European Classification of Individual Consumption by Purpose), que incluye alimentos, del Instituto Nacional de Estadística. ,

La fórmula de revisión de precios es

$$\text{Previsado} = P_0 \times [1 + (\bar{I} - I_0) / I_0]$$

, donde

- P_0 es el precio inicial del menú, que será objeto de revisión.
- $\bar{I}$:



- Para la primera revisión, la media de los índices desde el mes de la adjudicación, hasta el mes de agosto del año 2027
- Para las siguientes revisiones la media de los índices desde septiembre del año anterior, hasta agosto del año en curso.

El índice nacional de precios del subgrupo Alimentos se obtiene en el INE (<https://www.ine.es/jaxiT3/Tabla.htm?t=23707&L=0>)

Índices de Precios de Consumo Armonizado. Base 2025

índices nacionales

Índices nacionales de subgrupos ECOICOP ver.2

Unidades: Índice, Tasas

Seleccione valores a consultar

Subgrupos ECOICOP ver.2	Tipo de dato	Periodo
Índice general	Índice	2026M02
01.1 Alimentos	Variación mensual	2026M01
01.2 Bebidas no alcohólicas	Variación anual	2025M12
02.1 Bebidas alcohólicas		2025M11
02.3 Tabaco		2025M10
03.1 Vestido		2025M09
Seleccionados: 1	Seleccionados: 1	Seleccionados: 6
Total: 46	Total: 3	Total: 350

Elija forma de presentación de la tabla

Tipo de dato	Periodo
Subgrupos ECOICOP ver.2	
Decimales a mostrar: 2	

B) Lote 2:

SI: ☐ NO: ☒

B) Lote 3:

SI: ☒

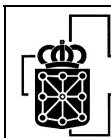
En lo que respecta a la revisión de los precios de los productos a la venta, el adjudicatario, anualmente y una vez transcurridos 12 meses del inicio de la prestación, podrá proponer una actualización de los precios de las bebidas calientes y de las bebidas frías, con un máximo del 30% de la media de variación mensual del índice 0121 café, té y cacao, y 0122 Agua mineral, refrescos, zumos de frutas y vegetales, respectivamente. (<https://www.ine.es/jaxiT3/Tabla.htm?t=23714>)

17.5. Penalidades:

Lote 1:

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

SI: ☒
NO: ☐



- a) Faltas graves específicas. Tendrán la consideración de faltas graves la resistencia a suministrar datos, facilitar información, facilitar el control de los servicios comprendidos en el contrato o prestar colaboración al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea. El incumplimiento de los compromisos adquiridos en la oferta.
- b) Faltas muy graves específicas. Serán faltas muy graves la negativa absoluta a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección y el incumplimiento de la condición especial de ejecución durante el periodo de ejecución del contrato.

Lote 2:

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

SI: ☒

NO: ☐

- a) Faltas muy graves específicas: Falta de disponibilidad de componentes o recambios en el plazo establecido en las prescripciones técnicas.

Lote 3:

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

SI: ☒

NO: ☐

a) Faltas leves específicas:

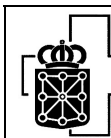
- La falta de exposición en lugar visible para los usuarios de la lista o rótulos de precios o exhibición defectuosa de los mismos.
- La falta de exposición del título habilitante para el ejercicio de la actividad y de la información sobre los productos de comercio justo o y saludables dispensados.
- Almacenar o apilar productos, envases o residuos en la zona de vending.
- El retraso injustificado en el inicio de la explotación una vez transcurrido el plazo marcado a la formalización del contrato.

b) Faltas graves específicas:

- La no reposición o falsedad puntual en el suministro de los productos de comercio justo o saludables ofertados
- La fijación de unos precios de venta al público que excedan los ofertados por el adjudicatario.
- La sustitución de las máquinas instaladas por otras que no cumplan con las mismas condiciones técnicas que las ofertadas inicialmente.
- Mantener sin funcionamiento por no sustitución o por no reparación de averías producidas en las máquinas expendedoras por un plazo superior a 72 horas.
- La demora en la reposición de productos tras su desabastecimiento por un plazo superior a 48 horas.
- La falta de colaboración en la labor inspectora de la gerencia de Salud Mental.
- La comisión de 3 faltas leves específicas en un periodo de 6 meses.

c) Faltas muy graves específicas:

- La desobediencia a los legítimos requerimientos de los inspectores y autoridades.
- La venta de artículos en deficientes condiciones.
- El servicio de productos alimentarios no autorizados.



- Subrogar prestaciones parciales accesorias o ceder el contrato sin autorización expresa del órgano de contratación.
- La carencia del seguro exigido en el pliego de condiciones del concurso.
- Igualmente se considerará infracción muy grave la reiteración o reincidencia en una misma infracción grave o la comisión de 3 faltas graves en un periodo de 6 meses.

Sanciones en el Lote 1, 2 y 3 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 (Lote 1, 2 y 3): SI: ☐ NO: ☒

17.7. Subrogación de trabajadores:

Lote 1:

SI: ☒ NO: ☐

Convenio de aplicación: Convenio Colectivo del Sector de hostelería de Navarra (BON 211, del 10 de octubre de 2023).

Lote 2 y 3:

SI: ☐ NO: ☒

18. MODIFICACIÓN

18.1. Modificación por causas específicas (art. 114.3.b LFCP): SI: ☐ NO: ☒

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

Lote 1:

SI ☒ La empresa adjudicaria deberá adquirir los yogures naturales, u otros productos lacteos por importe estimado equivalente, suministrados en el marco de este contrato, siempre que sea posible por haber distribución en Navarra de dichos productos.

A Centros Especiales de Empleo sin ánimo de lucro ☒

A Centros Especiales de Empleo de iniciativa social ☒

A Empresas de Inserción ☒

NO: ☐

Lotes 2 y 3:

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

Lote 1:

SI: ☐

NO: ☒

Por la naturaleza del contrato.

Lote 2:

SI: ☒

NO: ☐

La ofertada por la empresa adjudicataria, con un mínimo de 3 años.

Lote 3:

SI: ☐

NO: ☒

Por la naturaleza del contrato

RELACIÓN DE ANEXOS:

22.- RELACIÓN DE ANEXOS:		Dónde se encuentra	Dónde debe presentarse
Anexo I.I	Declaración oferta económica Lote 1	En pliego regulador	Sobre BC
Anexo I.II	Oferta Económica LOTE 1	En excel	Sobre BC
Anexo II	Hoja resumen datos de la licitadora.	En Pliego regulador.	Sobre A
Anexo III	Instrucciones para rellenar el DEUC.	En Pliego regulador.	-
Anexo IV.I	Prescripciones técnicas.	En Pliego regulador.	-
Anexo IV.II	Dietario cocina.	En Pliego regulador.	-
Anexo IV.III	Relación del equipamiento actual.	En Pliego regulador.	-
Anexo IV.IV	Listado de precios de productos de cafetería del centro san Francisco Javier para el año 2026.	En Pliego regulador.	-
Anexo IV.V	Planilla base de unificación de menús	En Pliego regulador	-
Anexo V	Criterios cuantificables mediante fórmulas lote 2	En excel	Sobre BC
Anexo VI	Criterios cuantificables mediante fórmulas lote 3	En excel	Sobre BC
Anexo VII	Organización del personal.	En Pliego regulador.	Sobre BC
Anexo VIII	Instrucciones para constituir la garantía.	En Pliego regulador.	-

NOTA:

En aquellos textos en los que se ha utilizado el género gramatical masculino o femenino para referirse a colectivos mixtos, debe entenderse que se emplean para designar de forma genérica a individuos de ambos sexos, sin que comporte intención discriminatoria alguna. El único objetivo es facilitar la lectura del presente documento.

INFORMACIÓN ADICIONAL PUBLICADA EN EL PORTAL DE CONTRATACIÓN

Listado del personal a subrogar

Informe de viabilidad

PLIEGO REGULADOR QUE HA DE REGIR EL OBJETO DEL CONTRATO DEFINIDO EN EL APARTADO 1 DEL CUADRO DE CARACTERÍSTICAS.

I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL CONTRATO

1. DEFINICIÓN DEL CONTRATO

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

El código CPV que corresponde a dicho contrato es el referido en el apartado 1.3 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.

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 1.4 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).

2. PRESUPUESTO BASE DE LA LICITACIÓN, PRESUPUESTO DEL CONTRATO Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

2.1. Presupuesto base de la licitación

El presupuesto base de licitación del contrato es el que figura en la cláusula 2.1 del Cuadro de Características y se distribuye en las anualidades y lotes, en su caso, fijados en dicha cláusula.

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

Las proposiciones que superen dicho precio máximo serán desechadas.

2.2. Presupuesto del contrato

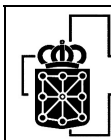
El presupuesto del contrato (IVA incluido) asciende a la cantidad prevista en el apartado 2.2 del Cuadro de Características. En el supuesto de que el objeto del contrato se divida en lotes, se estará al importe señalado para cada lote en dicho apartado.

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

2.3. Valor estimado del contrato

El valor estimado del contrato, 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 2.3 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 hasta la fecha señalada en el mismo.

La prórroga se acordará de forma expresa, previo acuerdo entre las partes, excepto que en el apartado 3.2 del Cuadro de características se establezca la posibilidad de que el órgano de contratación apruebe la prórroga obligatoria.

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 prórroga 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. Plazo de vigencia de las ofertas

El plazo de vigencia de las ofertas de los licitadores será el que se indique en el apartado 7.3 del Cuadro de Características. En el caso de que no se indique, dicho plazo será de 1 mes.

7.4. 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.

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 de la empresa licitadora 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 constituir la 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”:

En este sobre se incluirá:

- 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.

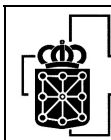
En ningún caso se incluirán en este sobre documentos que contengan información sobre criterios que proceda valorar con fórmulas objetivas, excluyéndose a quienes lo hicieran. En caso de presentarse catálogos u otros documentos que contengan información relativa a criterios sometidos a juicios de valor 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.

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 suministro, o como contrato de servicio, según se indique en el apartado 9.1

El contrato se adjudicará por el procedimiento establecido en el apartado 9.2 del Cuadro de Características.

El expediente se tramitará mediante la forma prevista en el apartado 9.3 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 los criterios precedentes, se produjera empate entre dos o más licitadores, 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 el 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 caso de persistir dicho empate, este se dirimirá a favor de la empresa que tenga un mayor porcentaje de trabajadores fijos 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 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%.

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

11. MESA DE CONTRATACIÓN

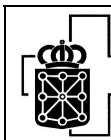
Si así se indica en el apartado 11 del Cuadro de Características, la Mesa de Contratación estará compuesta por las personas allí indicadas, tendrá las funciones y actuará de conformidad con lo señalado en la LFCP, teniendo presentes, en lo referente a convocatoria, sesiones, quórum, funciones de sus 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 sometidos a juicios de valor”

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”

La Mesa de Contratación procederá, en acto interno, a la apertura, de los sobres 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:

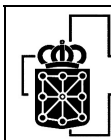
1.1. Si la empresa está inscrita en el Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra, de acuerdo con el Decreto Foral 236/2007 de 5 de Noviembre (BON 149, de 30 de noviembre de 2007), por el que se regula la Junta de Contratación Pública y los procedimientos y registros a su cargo,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

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 del precio de los suministros efectivamente entregados y formalmente recibidos por la Administración, 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 celebra 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.

Asimismo, si así se establece en dicho apartado el pago del precio podrá consistir parte en dinero y parte en la entrega de otros bienes de la misma clase, sin que en ningún caso, el importe de éstos pueda superar el precio de licitación. En tal caso, la entrega de los bienes por la Administración se acordará por el órgano de contratación en el mismo procedimiento que se siga para la adjudicación del contrato de suministro.

17.4. Revisión de precios

No existirá revisión de precios, salvo cuando así se establezca en el apartado 17.4 del Cuadro de Características, en los supuestos y términos recogidos en el artículo 109 de la LFCP .

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.
- 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 la proporción indicada en el artículo 147.3 de la Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos.
- 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.

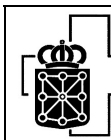
Las medidas de seguridad con las que se cuente de modo constante, además de las ya citadas referidas al personal, serán:

- 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. 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.

6. 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.

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

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 13 RGPD, 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.

8. Derechos de los titulares de los datos.

Quando 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 suministradas 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

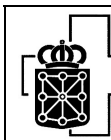
Quedarán en propiedad del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea tanto las prestaciones contratadas como los derechos inherentes a los trabajos realizados, su propiedad industrial y comercial, reservándose el Servicio Navarro de Salud - Osasunbidea su utilización, no pudiendo ser objeto de comercialización, 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 224 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

El plazo de garantía será de dos años, salvo que el licitador hubiera ofertado uno superior, y comenzará a contar desde la fecha de recepción. Podrá exceptuarse el plazo de garantía en el caso de que así lo contemple el apartado 21 del Cuadro de Características.

En el supuesto de que hubiere recepciones parciales, el plazo de garantía de las unidades recibidas 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

Las expresadas en el Anexo III.

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 cuestiones litigiosas surgidas sobre la adjudicación, interpretación, modificación, y resolución de este contrato serán resueltas por el Órgano de Contratación, cuyas resoluciones podrán ser

objeto de recurso de alzada ante el Consejero de Salud, en el plazo de un (1) mes desde la publicación o notificación del acto impugnado.

No obstante, con carácter potestativo y sustitutivo de cualquier otro recurso administrativo, los pliegos de contratación, los actos de trámite o definitivos que les excluyan de la licitación o perjudiquen sus expectativas y los demás actos previstos en el artículo 122 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, podrán ser objeto de reclamación en materia de contratación pública por parte de los interesados. La reclamación podrá interponerse ante el Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra en el plazo de diez días naturales contados a partir del día siguiente al de la notificación o, en su caso, publicación del acto impugnado y deberá fundarse exclusivamente en los motivos señalados en el artículo 124 de la citada Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Contra la decisión que se adopte en la reclamación especial o en el recurso de alzada podrá interponerse recurso contencioso-administrativo ante la Jurisdicción del mismo orden, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente a su notificación, de conformidad con lo establecido en el artículo 46 de la Ley reguladora de dicha Jurisdicción.

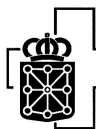
ANEXO I.I
DECLARACIÓN OFERTA ECONÓMICA LOTE 1
(A incluir en el Sobre BC "Proposición relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas").

D/Dña. con DNI y domicilio en calle, actuando en nombre propio o en representación de la empresa (táchese lo que no proceda) con NIF y domicilio en calle teléfono.....,

DECLARO

Que conozco y acepto incondicionalmente las cláusulas del presente pliego y se comprometo a su ejecución con estricta sujeción a los requisitos correspondientes al lote 1.

Que la oferta económica presentada por la empresa -----, es la que aparece en el archivo Excel (ANEXO I.II) subido a PLENA (Plataforma de licitación electrónica) y me comprometo al cumplimiento del contrato en las condiciones que en ella se establece.



(Lugar, Fecha y Firma de la licitadora)

ANEXO I.II OFERTA ECONÓMICA LOTE 1
(A incluir en el sobre BC)
(En excel)

ANEXO II
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 III
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 IV.I
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**LOTE 1:
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DE CAFETERÍA**

El objeto de este apartado de las prescripciones técnicas es definir el alcance, condiciones, metodología, recursos, etc. que habrán de regir el contrato relativo al servicio de alimentación de pacientes de los centros de la Gerencia de Salud Mental y el servicio de cafetería del Centro San Francisco Javier para el año 2026 comprendiendo las prestaciones indicadas a continuación.

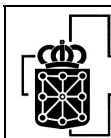
1. CONTENIDO RELATIVO AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

El proveedor seleccionado, deberá disponer de todos los medios necesarios para garantizar la correcta ejecución del objeto del Contrato.

El adjudicatario prestará los siguientes servicios:

- **Servicio de desayuno, comida, merienda y cena para los siguientes centros:**
 - Unidades Residenciales del Centro San Francisco Javier (de lunes a domingo)
 - Clínica de Rehabilitación R1 (hospitalización completa de lunes a domingo), situada en el recinto del Centro San Francisco Javier.
 - Unidad de Tratamiento Continuo UTC (hospitalización parcial de lunes a viernes) del Centro San Francisco Javier.
 - Unidades de media y larga estancia (UME y ULE) del Centro San Francisco Javier (de lunes a domingo)
- **Servicio de desayuno y comida para los siguientes centros:**
 - Hospital de Día Psicogeriátrico del Centro San Francisco Javier (de lunes a viernes)
 - Hospital de Día Infanto-Juvenil Natividad Zubieta, situado en la Calle San Cristóbal, s/n, de Pamplona.(de lunes a viernes)
- **Servicio de comida para los siguientes centros:**
 - Clínica de Rehabilitación R2 (hospitalización parcial de lunes a viernes), situada en el recinto del Centro San Francisco Javier.
 - Hospital de Día General, situado en calle Magdalena 1 (servicio de lunes a viernes)
- **Alimentos extras:**

Los alimentos extras son solicitados por los diferentes pabellones o son aquellos que se deben incluir por prescripción facultativa en los menús diarios en un período determinado. La estimación de estos productos se encuentra recogida en **ANEXO I.II Proposición Económica. Lote 1.**



- También se incluyen como alimentos extras los **Aperitivos o servicios extraordinarios**, estimados en el mismo Anexo. El proveedor seleccionado los suministrará en aquellas fechas que determine la Gerencia de Salud Mental. A continuación, se indica el calendario de aperitivos o servicios extraordinarios previstos para el año 2026, para unas 45 personas cada uno.

- ✓ Febrero - Aperitivos Rosco de San Blas y Santa Águeda.
- ✓ Marzo - Aperitivo Buñuelos San José.
- ✓ Abril - Aperitivo Torrijas Semana Santa.
- ✓ Mayo - Aperitivo Fiesta de la Verdura.
- ✓ Junio - Fiesta RAEM.
- ✓ Julio - Aperitivo San Fermín y Día del Helado.
- ✓ Agosto - Día del Helado.
- ✓ Octubre - Fiesta campeonatos.
- ✓ Noviembre -Aperitivo Fiesta del Otoño.
- ✓ Diciembre - Fiesta Psicogeriatría y Aperitivo festival de Navidad.
- ✓ Todos los meses Pastel de Cumpleaños para pacientes Residenciales.

- **Menús días especiales** (Navidad, puentes diciembre, fiestas patronales), sin que se modifique el precio de la dieta. Estos menús tendrán un carácter festivo y se elaborarán con productos propios de este tipo de fechas.

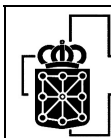
1.1. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO

- Gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stocks, calidad; deben proceder de establecimientos autorizados sanitariamente, disponiendo en cada caso de la documentación de acompañamiento comercial de dichas materias primas (para garantizar la trazabilidad y las condiciones de transporte).
- En lo relativo a adquisiciones, conservación y transporte de mercaderías, el proveedor seleccionado garantizará:
 - Stocks mínimos para una semana.
 - Verificación de que sus proveedores cumplan las exigencias del vigente código alimentario y las reglamentaciones correspondientes.
- El proveedor seleccionado, al inicio del contrato, presentará un listado de los proveedores, productos y calidades. Este listado permanecerá siempre actualizado. **Todos los productos serán de calidad extra o primera.** El Centro San Francisco Javier, cuando lo considere, podrá solicitar una muestra de un producto así como la ficha técnica. El Centro se reserva el derecho de sustituir cualquier producto que no se adapte por otro equivalente en función de criterios de calidad, cantidad, registro sanitario u otros que considere convenientes.
- Recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, según la normativa vigente.

1.2. ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONFECCIÓN DE PLATOS

El servicio de alimentación podrá demandar cualquiera de las dietas que se incluyen en el **Anexo IV.II**. El adjudicatario se encargará de:

- Elaboración y puesta a disposición de la unidad gestora del contrato, en el plazo de 4 meses desde la firma del contrato, del **protocolo completo de las dietas** indicadas en el [Anexo IV.II](#) (excepto las ya presentadas en la oferta) siguiendo los criterios en vigor



para cada una de las dietas o menús y asumiendo la tarea de analizar las observaciones que a cada dieta se puedan realizar desde las diferentes unidades de los Centros. Para ello es imprescindible se disponga de personal titulado (graduado o diplomado) en Nutrición Humana y Dietética. Los menús serán planificados y diseñados por las personas designadas por la Gerencia de Salud Mental y por el Dietista-Nutricionista del proveedor seleccionado y deberán seguir las directrices marcadas por las sociedades científicas en materia de nutrición y en la medida de lo posible seguirán los criterios tenidos en cuenta en su oferta relativa a las dietas.

- Elaboración y entrega al Centro de **un manual de dietas**, que incluirá las **fichas de cada plato de todas las dietas**, entre las cuales estarán las fichas entregadas en la oferta presentada, en el plazo máximo de 2 meses a partir de la firma del contrato.

En las fichas de platos se deberá hacer constar como mínimo los siguientes aspectos: componentes necesarios para la elaboración del mismo señalando las calidades junto con sus cantidades en crudo y determinando posteriormente el gramaje del plato confeccionado, proceso de elaboración y cocinado del mismo, contenido dietético del plato, identificación de los 14 alérgenos según el Reglamento Vigente (UE 1169/2011), fotografía del plato finalizado con presentación del mismo, sistema de emplatado, y cuantos otros datos considere la empresa seleccionada.

Todas las fichas del manual de dietas deberán estar elaboradas según los criterios de las fichas entregadas para la valoración de la licitación, entendiéndose que el proveedor seleccionado elaborará los platos con los criterios con los que se le han valorado las primeras fichas.

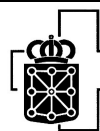
- Los pacientes recibirán una única opción de menú adecuado a sus características y con una rotación mínima de cuatro semanas.
- Confección de los platos con arreglo a la oferta presentada a la licitación, en el caso de los correspondientes a las dietas 01 y 04, y con arreglo al protocolo de dietas citado, para el resto de las dietas del [Anexo IV.II](#)
- Asesoramiento dietético al personal del SNS-O encargado del Servicio de Alimentación.
- Confección de los menús o dietas especiales que por prescripción facultativa le sean indicados, siguiendo el principio de unificación de dietas.
- Confección de dietas **texturizadas** para aquellos pacientes que precisen dietas de textura modificada.

La elaboración de protocolos y la confección de platos indicada en este punto deberán ajustarse a las siguientes condiciones:

- La alimentación que se confeccione en el Centro deberá proporcionar una comida que responda a la prescripción facultativa, equilibrada, terapéutica, variada, agradable y atractiva en su presentación.
- Tal y como se indica en el punto 1 de estas prescripciones técnicas, hay centros que recibirán 4 ingestas diarias (desayuno, comida, merienda y cena), y otros solamente recibirán una o dos ingestas diarias. En cualquiera de los casos, dichas ingestas tendrán la composición mínima de la dieta basal indicada en este punto.

La composición mínima de la dieta basal será la siguiente:

- ✓ Desayuno.
 - a. Chocolate, café con leche o cacao, o infusión.
 - b. Zumo o fruta.
 - c. Galletas, biscotes, bizcocho, pan, fiambre, mantequilla y mermelada o similares.



✓ Comida:

- d. Primer plato.
- e. Segundo plato con guarnición.
- f. Postre.
- g. Pan.

✓ Merienda:

- h. Café con leche o cacao, o infusión o zumo o yogur.
- i. Galletas, biscotes, bollería, mantequilla, mermelada, bocadillo de fiambre o fruta del tiempo.

✓ Cena:

- j. Primer plato.
- k. Segundo plato con guarnición.
- l. Postre.
- m. Pan.

Los pacientes pueden solicitar leche o café con leche extra en el desayuno, merienda y/o cena, que deberá ser suministrado sin incremento de precio. Esta leche extra no computará a efectos nutricionales. A efectos informativos, actualmente se suministra un 15% de leche extra sobre la que se suministra en el menú en los pabellones. Esta leche extra se suministra en su mayor parte en los desayunos y en las cenas.

Los menús deberán adaptarse, en lo posible, a los productos de temporada (como mínimo 2 estaciones invierno - verano).

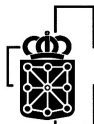
La Gerencia de Salud Mental establecerá unos periodos gastronómicos de ruptura de dieta (aperitivos o servicios extraordinarios).

Las diferentes unidades podrán necesitar productos naturales laxantes, que faciliten el tránsito intestinal y que podrán ser incluidos en las dietas habituales o en sustitución de otros.

Las dietas específicas para diabéticos se compondrán de un número mayor de ingestas: desayuno, comida, merienda, cena y recena o almuerzo, sin que se modifique el precio de la dieta.

1.3. EMPLATADO

- El emplatado de las comidas y cenas se realizará:
 - Centralizado en la cocina del Centro San Francisco Javier.
 - Por medio de bandejas isotérmicas individualizadas
 - El tiempo de emplatado no deberá ser superior a 45-60 minutos, siendo propietario de dicho proceso el dietista-nutricionista del proveedor seleccionado.
 - Las bandejas serán transportadas en carros que se enviarán a las diferentes unidades y a los centros externos al Centro San Francisco Javier.
- Los desayunos y meriendas podrán ser emplatados en las condiciones anteriormente descritas o servidos en tazas isotérmicas individuales.
- El emplatado de la media mañana deberá ser independiente del desayuno.

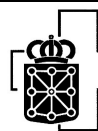


1.4. DISTRIBUCIÓN

- El sistema de distribución de los servicios garantizará en todo caso que los alimentos lleguen en óptimas condiciones de temperatura, según la legislación vigente ($\geq 65^{\circ}\text{C}$ para todas las comidas de consumo en caliente), manteniendo sus propiedades organolépticas.
- La distribución (entrega y recogida) de los carros a las unidades dentro del recinto del Centro San Francisco Javier será realizada por los celadores de la gerencia de Salud Mental (GSM) en los días laborables, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria el resto de los días. Para ello pueden utilizar las motos y carros que la GSM pone a su disposición.
- El transporte de los servicios y su recogida a los centros fuera del recinto del Centro San Francisco Javier, será realizada por la empresa adjudicataria.
- El proveedor seleccionado no podrá suministrar bebidas ni comidas a los pacientes ni a dependencia alguna del centro si no son solicitadas y autorizadas por el procedimiento administrativo establecido. La Gerencia de Salud Mental determinará a quién procede autorizar en cada caso.
- También incluye la recogida y retorno a la cocina del Centro San Francisco Javier de los carros, bandejas y tazas utilizadas en el proceso.

1.5. GESTIÓN INFORMATIZADA DE LAS DIETAS

- El número de dietas y tipo de dietas a suministrar se indicarán mediante el sistema de gestión de dietas existente en el Centro.
- En el período desde el cierre de la ingesta hasta el inicio del emplatado (fuera de hora), todo cambio en las dietas a suministrar se actualizará antes de emplatar, para que sólo se suministre y contabilice una dieta.
- Para todas las solicitudes realizadas por teléfono, con el suministro se adjuntará un albarán de entrega que deberá ser conformado por el servicio receptor.
- Periódicamente, el proveedor seleccionado entregará a la persona designada por el Centro una relación de los servicios prestados en un período anterior que no hayan quedado reflejados en el sistema informático de gestión. Dichos períodos serán acordados **en el primer mes de contrato**, entre el responsable designado por el Centro y el proveedor.
- Gestión informática del programa de dietas existente en el centro; recopilar la información necesaria para establecer el número y el tipo de dietas a suministrar, recogida de etiquetas, introducción de los platos para cada dieta, cualquier otra tarea derivada de este proceso. Deberán introducirse las modificaciones de las dietas asignadas a los pacientes para que los platos que se suministren coincidan con la etiqueta que acompaña la bandeja. El programa actual es Dietools.



1.6. HORARIO

- El proveedor seleccionado queda obligado a mantener cubierta y en completo servicio la cocina de lunes a domingo durante los horarios establecidos por la Gerencia de Salud Mental.
- Los Turnos cubrirán la distribución de comidas a pacientes en:
 - Desayuno – Comida – Merienda – Cena.
- El horario de prestación del servicio, será el adecuado para que las tomas se realicen en condiciones organolépticas adecuadas según el horario de cada pabellón. Los horarios en los que se realizan las tomas en las diferentes unidades serán los siguientes:

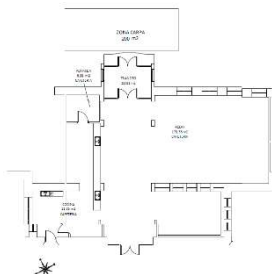
	Desayuno			Comida					Merienda		Cena		
	9:15	9:30	10:30	13:00	13:15	13:25	13:30	13:45	16:30	16:45	19:40	20:00	20:30
Pabellón Xabier 1 (unidades residenciales)		x		x					x		x		
Pabellón Xabier 2 y 3 (unidades residenciales)		x		x					x			x	
Pabellón Miravalles (unidades residenciales)	x						x		x				x
Unidad de Media Estancia (UME) y Unidad de Larga Estancia (ULE)	x				x				x				x
Clínica de Rehabilitación R1 y Unidad de Tratamiento Continuo (UTC)	x							x	x			x	
Clínica de Rehabilitación R2								x					
Hospital de día Psicogeriátrico			x	x									
Hospital de día General						x							
Hospital de día Infante Juvenil Natividad Zubieta				x									

2. CONTENIDO RELATIVO AL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO SAN FRANCISCO JAVIER

2.1 CONDICIONES GENERALES

- Se deberán realizar todas las operaciones necesarias para cumplir el objeto del contrato.
- En todo caso el proveedor seleccionado, deberá disponer de todos los medios necesarios para garantizar la correcta ejecución del objeto del Contrato.

- Los servicios de cafetería serán prestados en los locales que a tal efecto se encuentran habilitados en el centro, en la Avda. de Villava 53, en Pamplona. La cocina será compartida con la que el centro dispone para el servicio de alimentación a pacientes.



- El Centro cede para su uso, el espacio físico dentro del recinto ubicado al lado de la cafetería (según plano), con una superficie aproximada de 200 m2 interiores y otros 200 m2 exteriores. La cesión de uso se realizará durante la vigencia del contrato y sus prórrogas.
- Se deberá establecer los sistemas y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración y/o cocinado de las materias primas necesarias y verificar que los trabajos se realicen de la forma más idónea
- El servicio de cafetería se prestará a todos los pacientes del Centro San Francisco Javier y a sus familiares, así como a los visitantes y trabajadores del centro y a aquellas personas que los responsables del centro estimen oportuno. El adjudicatario será informado mensualmente por la gerencia de Salud Mental de aquellos cursos que se vayan a impartir en el Centro San Francisco Javier a fin de que atienda también el servicio de cafetería a este colectivo, en cuyo caso, deberá ofrecer pinchos suficientes y en las mismas condiciones particulares que las establecidas en este Pliego, para el número de personas asistentes al curso.
- El adjudicatario garantizará el mantenimiento del servicio durante todo el año excepto los días de Navidad y Año Nuevo, independientemente de problemas laborales propios o de proveedores, transportes, climatología, etc. En caso contrario correrá con el coste adicional que el suministro suponga al centro.
- Previa solicitud del adjudicatario, la gerencia de Salud Mental podrá autorizar la instalación temporal de una terraza exterior (mesas, sillas, sombrillas) en el espacio contiguo a la cafetería, en cuyo caso se indicará el tipo de mobiliario y el periodo de instalación. La limpieza de este espacio contiguo será por cuenta del adjudicatario.
- Deberán mantenerse siempre los locales en perfectas condiciones, sujetándose a las inspecciones higiénico-sanitarias de los organismos competentes en dicha materia, así como a las que pudiera efectuar la gerencia de Salud Mental.
- Tanto los locales como su entorno deberán conservarse limpios y sin residuos, manteniéndose permanentemente las condiciones de higiene general de los locales. Igualmente se mantendrán limpias y libres de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a las cafeterías, incluidas las zonas de carga y descarga, utilizadas para la recepción de mercancías.

2.2 CONDICIONES PARTICULARES

- No se permite dispensar bebida alcohólica alguna.
- No se permite dispensar tabaco.

- El adjudicatario estará dispuesto a realizar cualquier servicio propio de la actividad de restauración imprevisto que sea necesario, siempre que sea encargado con suficiente antelación.
- Los alimentos estarán protegidos del público por medio de vitrinas y en las debidas condiciones de conservación.
- Deberá haber variedad, calidad y presentación en los productos ofertados. Los artículos ofertados, así como las materias primas utilizadas para las elaboraciones, **deberán ser de calidad extra o primera** y deberán estar perfectamente preparados en cuanto a condimentación, presentación y aportación nutricionales.
- Los servicios de cafetería **se realizarán a respetando los precios indicados en el Anexo IV.IV**. La lista de precios de los productos de la cafetería se colocará en un lugar perfectamente visible, así como la inclusión de nuevos artículos que deberán ser autorizados, previa solicitud del adjudicatario, por la gerencia de Salud Mental.
- Será por cuenta del adjudicatario la reposición del menaje.
- El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección y conservación de los alimentos y materias primas, así como su manipulación, preparación y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas en la normativa que resulte de aplicación. La gerencia de Salud Mental podrá comprobar si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados, y en caso negativo, instar al adjudicatario a que los cambie.
- Será por cuenta de la Gerencia de Salud Mental el mantenimiento de las instalaciones generales siempre que por éste se haya hecho un uso adecuado de los mismos.
- El adjudicatario asumirá el mantenimiento normal de cualquier material y equipo puestos a su disposición. Se adjunta inventario actualizado en el **Anexo IV.III**.
- Será por cuenta del adjudicatario la limpieza de la cafetería de la barra hacia adentro y de los utensilios de cocina. En el resto del local solo se realizará el barrido y recogida de vajilla salvo en el espacio cedido, lindante a la cafetería, en el que el adjudicatario tendrá que efectuar las labores de limpieza. Igualmente se incluye la limpieza de todos los elementos de la cafetería: maquinaria, utillaje, mobiliario, superficies de trabajo, fregaderos, etc...
- Al inicio del contrato y en un plazo máximo de 5 meses desde la fecha de formalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá realizar una inversión de mejora en la cafetería de 10.000 euros que abonará el órgano de contratación a la contratista. El importe estimado de esta inversión está incluida en los precios de los menús y de los productos extras, por lo que no se facturará de forma independiente. La inversión realizada pasará a ser propiedad del órgano de contratación a la finalización del contrato, tanto cuando esta finalización obedezca al cumplimiento del plazo máximo de duración de 5 años como en los casos de resolución anticipada o por cualquier otra circunstancia.

2.3 HORARIOS MÍNIMOS DE APERTURA

El adjudicatario queda obligado a mantener completo el servicio de cafetería durante los horarios que determine el Centro, y que por norma general serán:

Lunes a viernes

* De 10:00 a 13:00

Fines de semana y festivos

* De 10:00 a 13:00

* De 17:00 a 18:30

* De 17:30 a 18:30

2.4 OFERTA DE SERVICIOS Y PRECIOS

La empresa adjudicataria deberá ofrecer si los usuarios lo solicitan, los productos indicados en la lista del [Anexo IV.IV](#), con los precios máximos que se indican

Aquellos artículos propuestos por el adjudicatario que no se encuentran relacionados en el [citado anexo IV.IV](#), deberán ser objeto de aprobación por la gerencia de Salud Mental antes de incluirse en la oferta de la cafetería. Para ello, deberán aportar un informe de precios de mercado para cada artículo.

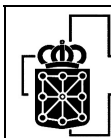
El incumplimiento de los precios máximos de los artículos de la cafetería será penalizado en los términos que establece el PCAP.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios sellada por el Centro San Francisco Javier y en lugar fácilmente visible por los usuarios, debiendo disponer habitualmente de los artículos que aparecen en el listado de precios. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios de acuerdo con los precios mencionados. El Centro San Francisco Javier no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios. El adjudicatario estará obligado a entregar el correspondiente justificante (ticket) de pago por los servicios realizados al usuario.

3. CONTROLES BACTERIOLÓGICOS

- El adjudicatario realizará durante el año y a su cargo análisis microbiológicos de control de producto acabado o semielaborado de cocina y cafetería, que permitirán comprobar tanto si la materia prima como el producto final ofrecido se corresponden a lo señalado en este Pliego y comprobar si se cumple todo tipo de normas alimentarias. Además, incluirán muestras de superficies y de equipos de trabajo si se utilizan en la preparación de alimentos.
- El número de muestras necesarias estará definido en los sistemas de autocontrol basados en las APPCC que el proveedor seleccionado deberá entregar. Como mínimo, 2 productos de cocina y 1 de cafetería cada mes analizando los siguientes microorganismos: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* y recuento de aerobios mesófilos a 30°C. Además, se realizará 1 análisis mensual de superficies de trabajo de cocina y 1 de equipos de trabajo, para recuento de mesófilos totales en superficies.
- Serán realizados por un laboratorio legalmente acreditado. Los resultados deberán remitirse al responsable designado por el Centro y la empresa adjudicataria adoptará las medidas necesarias para corregir los incumplimientos que se deriven, en su caso, de los resultados analíticos.
- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11.3 del Real Decreto 3484/2000, la empresa deberá reservar "comidas testigo" con la finalidad y condiciones que se determinan en dicha norma.
- En todos los casos, la norma de referencia para interpretar los resultados es el Reglamento CE 2073/2005, de criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sistema de APPCC. Además, se utilizará como guía el anexo del RD 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

4. RESIDUOS



- Corresponderá al adjudicatario la evacuación de los residuos, previa selección para su reciclaje (separación de residuos), hasta los contenedores que disponga la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona. Se deberá realizar de acuerdo a las normas establecidas por el Centro.
- Cualquier tasa o impuestos que grave la gestión de residuos generados por las actividades objeto del contrato serán por cuenta del adjudicatario al ser consecuencia directa de su actividad.
- La contratista deberá contratar a gestores autorizados para la retirada de todos aquellos residuos que no estén incluidos en el grupo I (envases contaminados, aceites...).

5. DESINFECCIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN

- Se realizarán por cuenta del Centro las operaciones de desinfección, desratización y desinsectación, para lo cual el adjudicatario facilitará el acceso al personal encargado de estas labores.
- El adjudicatario estará obligado a comunicar de forma inmediata a los responsables del Centro cuantas deficiencias detecte.

6. LIMPIEZA DE COCINA Y CAFETERÍA

- Será por cuenta del adjudicatario la limpieza completa de las instalaciones (suelo, paredes, techo, puertas, ventanas, puntos de luz, etc...).
- También será por cuenta del adjudicatario la limpieza de:
 - Limpieza de contenedores, carros, bandejas, vajillas, etc., utilizados en el proceso.
 - Limpieza, desinfección y acondicionamiento general de la cocina, equipos, cámaras, campana extractora, superficies de trabajo, fregaderos y utillaje.
- En la cafetería la limpieza se realizará de barra hacia adentro salvo que se autoriza la instalación de una terraza exterior, en cuyo caso, la limpieza será de ambos espacios.
- Todos los materiales y productos utilizados para la limpieza serán por cuenta del proveedor seleccionado.
- El adjudicatario debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un centro sanitario, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Gerencia de Salud Mental. La empresa deberá tenerlo en cuenta a la hora de planificar la plantilla por turnos, tanto en cocina como en cafetería.
- Normas generales en la metodología de la limpieza:
 - No barrer en seco, utilizar siempre el sistema de limpieza en húmedo.
 - Nunca emplear agua sola.
 - Fregar el suelo utilizando el sistema de doble cubo.
- El adjudicatario se encargará de realizar la purga de los grifos de la cocina y cafetería de acuerdo a las instrucciones que le indique la Gerencia de Salud Mental.

7. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- Mantenimiento de la maquinaria, tanto preventivo como correctivo, que deberá quedar reflejado en el correspondiente **libro de mantenimiento**.
- El mantenimiento de la maquinaria y mobiliario, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta del adjudicatario.
- El adjudicatario mantendrá activa una ficha por equipo puesto a su disposición, donde deberá recogerse el mantenimiento preventivo que se realice, así como el correctivo, debiendo constar en la misma, fecha, mantenimiento realizado, piezas sustituidas, etc.
- El adjudicatario comunicará a la Gerencia de Salud Mental las averías importantes producidas en los equipos o instalaciones del Centro.
- La Gerencia de Salud Mental podrá revisar periódicamente la maquinaria e instalaciones de su propiedad. Si en dicha revisión se detectasen averías o deterioro de las instalaciones o maquinaria, serán comunicadas al proveedor seleccionado, concediendo un plazo para su reparación. Si pasado el plazo no se ha realizado su reparación, el Centro podrá realizarla, repercutiendo su costo en la factura mensual.
- En caso de que la reparación no sea posible o aconsejable por el estado del equipo, el adjudicatario incorporará uno de su propiedad para la realización del servicio, recuperándolo a la finalización de la prestación.
- La totalidad de las obras propuestas por el adjudicatario a su cargo (por pequeñas que sean) en las instalaciones de la propiedad, deberán estar previamente autorizadas por la Gerencia de Salud Mental, y quedarán a beneficio del centro.
- Los desperfectos producidos en la obra civil, si son consecuencia del uso correcto, correrán a cargo de la propiedad.
- En el supuesto de que el Centro San Francisco Javier disponga la realización de obras de remodelación de las instalaciones que impidan, con carácter excepcional, el uso de las mismas, el adjudicatario deberá garantizar la prestación del servicio sin costo añadido, pactando con el órgano competente el sistema más adecuado.
- Las reparaciones de las siguientes instalaciones, correrán a cargo de la propiedad:
 - Instalaciones eléctricas.
 - Agua.
 - Gas.
 - Calefacción.
 - Climatización.
 - Asimismo, será por cuenta de la propiedad la conservación de los edificios.

8. NORMATIVA

- Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el código alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones que las desarrollan, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España.
- Deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa de seguridad alimentaria de los ámbitos local, foral, estatal y comunitario.
 - Los productos suministrados por el proveedor seleccionado deberán cumplir la normativa vigente en materia de etiquetado, envasado y registro sanitarios.
 - Normativa sobre el personal manipulador de alimentos.
 - Normativa técnico - sanitaria sobre comedores colectivos.

- Normativa referente a elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- El adjudicatario deberá disponer de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

9. INSPECCIÓN Y CONTROL DEL CENTRO

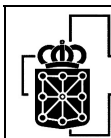
- El centro establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados. Asimismo, se atenderá a la presentación y al cumplimiento del horario del servicio de comidas. Se podrá certificar mediante un acta.
- Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades de control oficial de la seguridad alimentaria.

10. FLUIDOS Y ENERGÍA

- La energía eléctrica, el gas, el agua y calefacción serán a cargo del Centro.

11. MEDIOS HUMANOS

- El adjudicatario dispondrá para la ejecución de las prestaciones objeto del presente Pliego del personal necesario para su cumplimiento, garantizando en todo momento el personal necesario y adecuado para obtener la máxima calidad y la disponibilidad para cada prestación durante las horas que éstas se realizan. El coste de dicho personal estará incluido en el precio de las prestaciones.
- El adjudicatario se obliga a cumplir con la normativa de prevención de incendios del Centro.
- Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir permanentemente identificado. Esta uniformidad será aprobada por la Gerencia de Salud Mental.
- La plantilla deberá incluir el graduado/a o diplomado/a en nutrición humana y dietética necesario para el control y supervisión de todos los emplatados.
- Responsable:
 - Dentro de la plantilla existirá un responsable que deberá estar presente en el Centro de 8 a 15 horas los días laborables y en su ausencia se designará un responsable dentro de la plantilla que esté de turno.
- Todo aumento de plantilla respecto a la existente al inicio del contrato que, en su caso, suponga derecho de subrogación en próximos contratos deberá ser expresamente **autorizado** por la Gerencia de Salud Mental.
- Interlocutores:
 - La Gerencia de Salud Mental designará un interlocutor que canalizará todas sus instrucciones.
 - El adjudicatario canalizará todas sus comunicaciones con la propiedad a través de su responsable en el Centro.
- Asesoramiento:



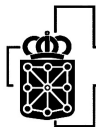
- El adjudicatario estará obligado a prestar asesoramiento técnico, siempre que se le solicite, sin cargo alguno.

12. MAQUINARIA, MOBILIARIO Y MENAJE

- El Centro San Francisco Javier dispone de locales para estos efectos, estos locales se encuentran acondicionados para tal fin y comprenden las instalaciones de cocina y cafetería.
- El Centro San Francisco Javier pondrá a disposición del proveedor seleccionado la maquinaria, mobiliario y menaje existente en el momento de la adjudicación.
- En el [Anexo IV.III](#) se indica, orientativamente, el equipamiento actual, realizándose un inventario definitivo en el momento de comenzar el servicio.
- El adjudicatario podrá aceptar o denegar todo, o parte, del material indicado. El material rechazado será retirado por el Centro.
- El adjudicatario podrá incorporar la maquinaria y mobiliario de su propiedad que considere necesario para realización del servicio y, al finalizar el contrato, podrá disponer de ellas.
- Las instalaciones que se ponen a disposición del proveedor seleccionado **deberán ser utilizadas con la diligencia** y cuidados debidos y para los fines objeto del contrato. En caso de desperfectos, asumirá el coste de los mismos.
- Las instalaciones no podrán utilizarse para servicios que no estén relacionados con el objeto del Contrato salvo expresa autorización de la Gerencia de Salud Mental.
- El material aceptado será devuelto a la finalización de la prestación del servicio en buen estado de conservación y funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el proveedor seleccionado deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado y reflejar el mismo en el correspondiente libro de mantenimiento.
- Al finalizar el contrato se realizará un inventario del equipamiento y sus posibles defectos. La corrección de los posibles defectos correrá a cargo del adjudicatario. En caso contrario, el Centro podrá realizarlo repercutiendo su costo en la factura mensual o aval.
- El adjudicatario deberá incorporar todo el menaje, vajilla, cubertería, jarras, bandejas y tazas isotérmicas, etc. que necesite para la realización del servicio, así como su reposición durante el contrato. Éste deberá ser de buena calidad, reservándose el Centro aceptar el que se proponga. Las reposiciones pasarán a ser propiedad de la Gerencia de Salud Mental en el momento en que se realicen, considerándose totalmente amortizadas, no teniendo el proveedor seleccionado derecho a reembolso alguno por ellas.

13. PLAN DE CONTINGENCIA

- El adjudicatario dispondrá de un plan de contingencia ante situaciones extraordinarias o sobrevenidas que pudieran surgir en el Centro San Francisco Javier y que impidan el funcionamiento normal de la cocina.
- En este plan deberá contener como mínimo:
 - Protocolo de actuación en caso de inutilización parcial de la cocina (fallo eléctrico, suministro de gas, agua...).



- Para el caso, por el motivo que sea, de cierre total de la cocina del hospital, se presentará un plan alternativo para prestar el servicio, ya sea por cocinas centralizadas de la propia empresa, por la prestación de este servicio en otras instituciones similares al hospital, o bien por la existencia de acuerdos formales con otras empresas o instituciones; en este caso se deberán acreditar los acuerdos suscritos. Se indicará expresamente el tiempo de respuesta y las condiciones del transporte de la comida.

**LOTE 2:
EQUIPAMIENTO DE COCINA**

1. OBJETO

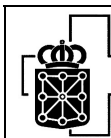
El objeto del este apartado es exponer las condiciones técnicas que debe reunir el equipamiento que constituyen el objeto de la contratación, así como las condiciones de suministro e instalación, de servicio técnico posterior y de capacidad técnica de los licitadores, para los elementos que se detallan, con destino en el Servicio de Cocina del Centro San Francisco Javier, en Pamplona.

1.1. Los elementos objeto de la contratación son los siguientes:

- Dos (2) equipos de cocción multifunción inteligente para cocina profesional con los accesorios correspondientes.
- Dos (2) placas de inducción con armarios abiertos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SUMINISTROS

- **A. Un equipo de cocina multifunción inteligente**, con las siguientes características mínimas:
 - Capacidad mínima de 100 l de volumen útil en una sola cuba, y superficie de fritura mayor de 35 dm².
 - Varios modos de funcionamiento que permitan cocinar, asar, freír y cocer.
 - Base de la cuba de alto rendimiento que permita una distribución del calor uniforme en varias zonas.
 - Ducha de mano integrada
 - Función basculante eléctrica para un fácil volcado y limpieza
 - Sistema de elevación y descenso de la cesta.
 - Entrada de agua y llenado automático
 - Vaciado del agua de cocción o lavado directamente a desagüe integrado en la cuba.
 - Pantalla TFT de alta resolución a color.
 - Visualización digital valores temperatura, configuración señales acústicas.
 - Construcción total en Acero Inoxidable.
 - El equipo deberá incluir, si no lo tiene incorporado, una mesa soporte o similar que permita trabajar a una altura adecuada, construida en acero inoxidable.
- **B. Un equipo de cocina multifunción inteligente**, con las siguientes características mínimas:
 - Capacidad mínima de 50 litros de volumen útil en dos cubas iguales y superficie de fritura mayor de 17 dm², cada una.
 - Cada cuba podrá trabajar de manera independiente.
 - Varios modos de funcionamiento que permitan cocinar, asar, freír y cocer
 - Base de la cuba de alto rendimiento que permita una distribución del calor uniforme en una o varias zonas.
 - Ducha de mano integrada.
 - Función basculante eléctrica para un fácil volcado y limpieza.
 - Sistema de elevación y descenso de la cesta.
 - Entrada de agua y llenado automático, por litros.
 - Vaciado del agua de cocción o lavado directamente a desagüe integrado en la cuba.
 - Pantalla TFT a color con pantalla táctil de cristal.



- Visualización digital valores temperatura, configuración señales acústicas.
 - Construcción total en Acero Inoxidable.
 - El equipo deberá incluir, si no lo tiene incorporado, una mesa soporte o similar que permita trabajar a una altura adecuada, construida en acero inoxidable.
 - Se podrá ofertar dos equipos de cocina multifunción inteligente que cumpla las características anteriores, en lugar de un solo equipo de dos cubas.
- ✓ **C. Dos conjuntos de placa de inducción de dos zonas de cocción**, con las siguientes características cada uno:
- Potencia mínima de 2x3,5 kW y alimentación Trifásica.
 - Protección al sobrecalentamiento.
 - Niveles de potencia Ajustables.
 - Detección automática de recipientes.
 - El bloque de inducción irá encastrado en armario con puertas, baldas y laterales cerrados, construida en acero inoxidable.

3. FORMACIÓN

La empresa adjudicataria ofrecerá un programa de formación de mínimo 24 horas para el manejo de los equipos para todo el personal que el Centro determine. Esta formación se realizará de acuerdo con la disponibilidad del personal del Centro, podrá ser en turno de mañana y/o tarde, impartándose a solicitud del Centro y en jornadas de máximo 6 horas diarias. Además, podrán ofertarse horas extra valorables, para perfeccionar la formación mínima.

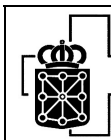
4. SERVICIO TÉCNICO

El licitador deberá disponer de los recursos humanos y materiales necesarios para la prestación del servicio de asistencia técnica de postventa con los siguientes requisitos:

- 4.1. El tiempo de respuesta técnica en periodo de garantía será como máximo de 6 horas desde la recepción del aviso de la anomalía. La resolución total de la misma será como máximo de 72 horas
- 4.2. El tiempo de respuesta técnica ante una solicitud de suministro de repuesto será como máximo de 72 horas.
- 4.3. Cuando el licitador disponga de mecanismos reglados para la prestación del servicio de mantenimiento correctivo de los productos suministrados que lo requieran, deberá describir en su propuesta técnica el alcance de dicho servicio.
- 4.4. El licitador se compromete a mantener los componentes y repuestos, durante un período de diez (10) años posteriores a la firma del acta de recepción.

5. CONDICIONES DE SUMINISTRO

- 5.1 El suministro de los elementos, se entiende entregado en el Centro San Francisco Javier, montado en el local de destino definitivo, en condiciones de funcionamiento e incluye la retirada de elementos de embalaje o cualquier otro desperdicio que se produzca en el montaje.
- 5.2 Las documentaciones técnicas, las de identificación en la fabricación y las de garantía, así como los manuales técnicos y de uso, de todos los elementos que lo requieran para su funcionamiento, serán entregados en cantidad no inferior a uno por elemento.
- 5.3 La Gerencia de Salud mental gozará de todas las facultades de comprobación e inspección, con el fin de asegurar que el material entregado se corresponda con la oferta presentada y cumpla con los requisitos del presente Pliego.



- 5.4 La empresa deberá entregar equipos nuevos y con todos los accesorios para su correcta utilización.
- 5.5 El horario para descarga, montaje de instalaciones necesarias, así como desmontaje del equipamiento a **sustituir**, y el montaje del nuevo equipamiento se realizará en horario autorizado por la Gerencia de Salud mental. Se permitirá la realización de algunas labores que no afecten al correcto funcionamiento de la cocina, previa autorización expresa de la Gerencia de Salud mental.

6. CONDICIONES DE GARANTÍA

- 6.1 El plazo mínimo de garantía de los dos equipos de cocción, el bloque de cocina profesional y las placas de inducción será de 3 años.
- 6.2 No deben existir elementos o componentes cuya garantía fuera diferente de la que afecta al resto del equipo. La garantía total incluirá en su alcance a todos los componentes del equipo, elementos auxiliares, instalaciones y piezas de repuestos.
- 6.3 Como garantía total, se entiende que ningún componente del equipo, elementos auxiliares, instalaciones y piezas de repuestos se encuentran definidos como fungibles.
- 6.4 La garantía total incluirá en sus prestaciones el mantenimiento preventivo según los protocolos y frecuencia recomendados por el fabricante, incluyendo materiales, mano de obra, desplazamientos, dietas y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma.
- 6.5 La garantía incluirá en sus prestaciones el mantenimiento correctivo, incluyendo repuestos, mano de obra, desplazamientos, dietas y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma.
- 6.6 Durante la vigencia de la garantía, de manera bianual, y en todo caso siempre antes de la finalización del periodo de garantía, el Adjudicatario realizará una inspección de los suministros realizados.
- 6.7 Cuando los suministros requieran de servicio técnico, el licitador, al menos durante el plazo de vigencia de la garantía, deberá disponer de asistencia técnica suficiente, respetando las siguientes condiciones:
- 6.7.1 El tiempo de respuesta técnica en periodo de garantía será como máximo de 6 HORAS desde la recepción del aviso de la anomalía. Entendiendo por tiempo de respuesta técnica el tiempo transcurrido desde que es notificada la anomalía hasta que el técnico se presenta en las dependencias del centro en disposición física de proceder a su reparación.
- 6.7.2 La resolución total de la misma será como máximo de TRES DÍAS laborables. Aquellos equipos que se averíen en periodo de garantía e implique una parada de su utilización superior a 72 horas, deberán ser sustituidos por uno de similares características en un plazo no superior a 48 horas.

7. INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS

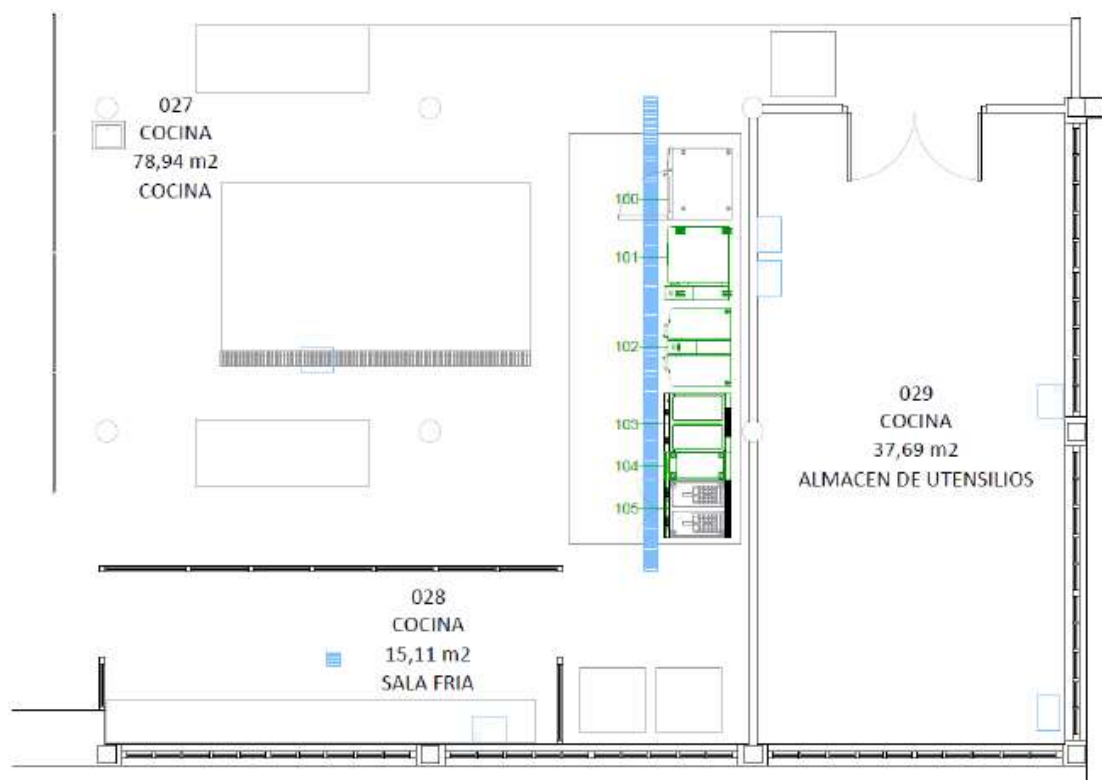
La instalación de los equipos y todos los kits y accesorios necesarios corre a cargo del adjudicatario.

8. RECEPCIÓN DE LOS EQUIPOS

La empresa adjudicataria, una vez instalados los equipos, y de conformidad con las fechas propuestas al efecto por el Centro, realizará la prueba de conformidad o test de aceptación, en su caso, correspondiente. Estas pruebas se realizarán en presencia del personal técnicamente cualificado, autorizado por la Gerencia de Salud mental. En un periodo no superior a 10 días

laborables, se entregará a la Gerencia de Salud mental un informe escrito en el que consten **los** resultados de la aceptación efectuada y se incorporará al acta de recepción de los equipos.

9. PLANO DE DISTRIBUCIÓN E INSTALACIÓN

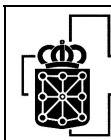


- 100 - horno existente
- 101 - equipo cocina multifunción inteligente 100 l
- 102 - equipo cocina multifunción inteligente 50 l
- 103 - bloques inducción dos zonas
- 104 - mesa encimera
- 105 - freidora 2 cubas existente

LOTE 3: SERVICIO DE VENDING

1.1. SERVICIO DE VENDING

El adjudicatario realizará la gestión de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de mantenimiento, reparación, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, teniendo la adjudicataria como contrapartida el precio que abonan los usuarios por los productos expedidos.



La reposición de los productos será la adecuada al consumo de las máquinas, con un mínimo semanal, poniendo especial atención a las temperaturas de conservación y a las fechas de caducidad de los productos alimenticios, asegurando, en todo momento, el aprovisionamiento y la seguridad alimentaria. El horario que se establecerá previo acuerdo con la Gerencia de Salud mental, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse, realizándose en todo caso en horas que no causen molestias a los usuarios.

En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro.

Una vez adjudicado el contrato, el adjudicatario podrá presentar productos distintos a los ofrecidos en las máquinas previa autorización de la Gerencia de Salud mental.

Todos los productos ofertados deberán cumplir con las especificaciones del fabricante, de la legislación vigente y de las autoridades sanitarias.

El adjudicatario deberá realizar por su cuenta, sin coste para el SNS-O, el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las máquinas expendedoras con el fin de garantizar su correcto funcionamiento.

El adjudicatario debe realizar como mínimo una visita semanal al centro.

En dichas visitas deberá realizarse, entre otras actividades, las siguientes:

- Verificación del correcto funcionamiento de las máquinas.
- Limpieza de las máquinas y retirada y gestión de los deshechos.
- Reposición de productos.
- Verificación de las fechas de caducidad de los productos y, en su caso, retirada de los mismos.
- Retirada de las reclamaciones de los usuarios, a efectos de su gestión con el fin de dar una respuesta a las mismas. El adjudicatario llevará registro de visitas y avisos de avería recibidos, que podrá ser reclamado por la Dirección

En caso de avería de alguna de las máquinas, el adjudicatario deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada en un tiempo máximo de 24h desde el aviso de avería, sea por parte de un usuario o del personal del centro.

Las máquinas que no puedan ser reparadas en el centro se sustituirán por otras de características similares en un plazo no superior a 48 horas.

El adjudicatario deberá llevar un registro de las averías e incidencias que podrá ser solicitado en cualquier momento por el responsable del contrato.

Las máquinas refrigeradas deberán contar con una clase de eficiencia energética mínimo D de acuerdo con el Reglamento Delegado (UE) 2019/2018.

Las máquinas de bebidas calientes deberán contar con una clasificación energética mínimo C calculado según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP 3.1b) o equivalente.

Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).

El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras, así como de los conjuntos panelados en los que se integren. La limpieza abarcará también el espacio que ocupan las máquinas, debiendo proceder a su limpieza al menos una vez cada tres meses.

Las máquinas instaladas deberán mantenerse en funcionamiento 24 horas los 365 días del año salvo los periodos necesarios para reposición, limpieza y mantenimiento de las mismas.

En cada máquina figurará en lugar visible el nombre de la empresa adjudicataria y su domicilio, así como un número de teléfono gratuito, donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones referidas al funcionamiento de las máquinas o a la calidad del servicio.

En relación con el servicio de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos, se establecerán los controles de calidad periódicos que se estimen oportunos, al objeto de comprobar la calidad y presentación de los productos, precios y cumplimiento de la normativa de Higiene.

1.2. OFERTA DE PRODUCTOS

1.2.1. En todas las máquinas de aperitivos, o de aperitivos y bebidas un mínimo del 30% corresponderán a alimentos que favorezcan la adopción de hábitos alimentarios saludables a los usuarios. Estos productos estarán indicados en el expositor, con colores u de otro modo de identificación clara

A efectos orientativos, se consideran alimentos saludables los siguientes:

Bebidas frías saludables:

- Aguas envasadas.
- Yogur y Kefir sin azúcares/edulcorantes añadidos
- Productos naturales
- Leche en cualquiera de sus variedades: entera, semidesnatada o desnatada
- Gazpacho/salmorejo sin azúcares añadidos.
- Zumos de frutas que no contengan azúcares añadidos

Alimentos sólidos saludables

- Frutos secos
- Fruta entera o cortada
- Ensaladas
- Otros alimentos procesados con lista ingredientes corta y sencilla
- Chocolates con más del 70% de cacao
- Humus con palitos de zanahoria
- Galletas integrales
- Sandwich o bocadillo con pan integral

Se prohíbe que se ofrezcan productos que hayan sido elaborados con ingredientes procedentes de Organismos Modificados Genéticamente (OMG), de acuerdo con el Reglamento (CE) N° 1829/2003 Y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y de alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

El adjudicatario acatará las disposiciones establecidas por Gerencia de Salud mental, respecto a la prohibición de venta de bebidas alcohólicas.

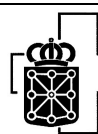
En las máquinas de bebidas calientes, el café será 100% natural. El café será en grano y será molido por la máquina.

Las máquinas de café estarán configuradas de forma que la opción por defecto sea sin azúcar, pudiendo los usuarios añadir azúcar si lo desean.

La máquina tendrá opción de dispensar café sin vaso

1.3. PRECIOS MÁXIMOS

Se fijan los siguientes precios máximos de venta al público:



Bebidas calientes	precio máximo (IVA incluido)	cantidad mínima
CAFÉS (SOLO, C/LECHE...)	0,85	12 cl
CHOCOLATE Y CAPUCHINO	0,85	12 cl
DESCAFEINADO (SOLO, C/LECHE...), LECHE, TE	0,85	13 cl

Bebidas frías	precio máximo	cantidad mínima
Agua, 0,5 litros	0,9	0,5 l
Refrescos y bebidas isotónicas	1,05	0,33l
Zumos envasados	1,2	250 cl

Productos sólidos	precio máximo	cantidad mínima
Frutos secos	1,05	30 gr
Snaks (Doritos, chaskis y similares)	1,1	
Chocolatinas	1,05	
bollería	1,1	
Chicles, caramelos, gominolas	1,05	

Otros productos no tienen precio máximo

1.4. SISTEMA DE PAGO

Las máquinas expendedoras permitirán como mínimo el pago en efectivo y el pago con tarjeta.

1.5. OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA EJECUCION DEL CONTRATO DURACION Y RESOLUCION

Será obligación del contratista indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de la ejecución del contrato. Para todo ello deberá suscribir un Seguro de Responsabilidad Civil que cubra los riesgos derivados del servicio, incluido el personal a su cargo, por un importe mínimo de cincuenta mil (50.000) euros.

El contratista será responsable de la calidad de los productos expedidos por las máquinas, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración contratante o para terceros por las omisiones o métodos inadecuados.

Serán igualmente deber de la empresa adjudicataria ejercer por sí la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión, que incluye las labores de limpieza y reposición. Sólo se permitirá la subcontratación de las labores de mantenimiento técnico y reparación por averías.

En caso de incumplimiento por parte del adjudicatario de las condiciones pactadas, calidad de los artículos, precios, calidad del servicio, de acuerdo con la apreciación de la Gerencia de Salud mental, se podrá rescindir el contrato, sin más obligación por parte del órgano de contratación que el preaviso con un mes de anticipación, viniendo obligado el adjudicatario a continuar la

prestación del servicio en las condiciones estipuladas hasta que la Gerencia de Salud mental realice un nuevo contrato.

1.6. CANON DE EXPLOTACIÓN

No hay canon de explotación

1.7. INFORME DE ACTIVIDAD

El adjudicatario presentará anualmente un informe indicando:

1. El consumo anual de cada producto.
2. En las bebidas calientes, la cantidad de vasos de un solo uso usados y el porcentaje de consumiciones sin vaso respecto al total.
3. Certificados de mantenimiento de las máquinas.
4. Kilos o unidades de productos de agricultura ecológica suministrados.

1.8. UBICACIÓN ACTUAL DE LAS MÁQUINAS VENDING

Las máquinas previstas a efectos de licitación son las siguientes:

- **En la cafetería del centro:**
 - Máquina expendedora de bebidas frías.
 - Máquina expendedora de bebidas calientes.
 - Máquina expendedora de snacks y zumos.
- **En la entrada principal del centro**
 - Máquina expendedora de bebidas calientes,
- **En la 1ª planta del pabellón Areta (Aulas) del Centro San Francisco Javier:**
 - Máquina expendedora de bebidas calientes.
- **En la 1ª planta del pabellón Elorz (residencia).**
 - Máquina expendedora de bebidas calientes.
- **En la zona ambulatoria del pabellón Irati-UME:**
 - Máquina expendedora de bebidas calientes
 - Máquina expendedora de snacks/mixta
- **En la Galería del pabellón Arga:**
 - Máquina expendedora de bebidas calientes.
 - Máquina expendedora de bebidas frías.

La empresa adjudicataria podrá proponer distintas zonas de ubicación de máquinas expendedoras, o máquinas mixtas bebidas frías/calientes, según criterios de utilización de las mismas, cuya instalación será por cuenta del adjudicatario, quedando expresamente prohibida la prestación del servicio fuera de las ubicaciones designadas sin autorización de la Gerencia de Salud mental.

ANEXO IV.II
DIETARIO COCINA

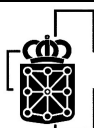
- 00. DIETA ABSOLUTA**
- 01. DIETA BASAL GERIATRICA 1800 KCAL**
- 02. DIETA BASAL 2000 KCAL**
- 03. DIETA BASAL 2200KCAL**
- 04. DIETA BASAL 2500 KCAL**
- 05. DIETA HIPOCALÓRICA 1200 KCAL**
- 06. DIETA HIPOCALÓRICA 1500 KCAL**
- 07. DIETA DIABÉTICA 1500 KCAL**
- 08. DIETA DIABÉTICA 1800 KCAL**
- 09. DIETA BAJA EN COLESTEROL**
- 10. DIETA DE PROTECCION BILIAR Y HEPÁTICA**
- 11. DIETA DE PROTECCIÓN GÁSTRICA**
- 12. DIETA RICA EN FIBRA**
- 13. DIETA DE DIÁLISIS BAJA EN SODIO Y POTASIO**
- 14. DIETA ASTRINGENTE**
- 15. DIETA BAJA EN PURINAS**
- 16. DIETA HIPERPROTEICA**
- 17. DIETA LIQUIDA**
- 18. DIETA PEDIÁTRICA.**
- 19. DIETA ESPECIAL.**
- 20. DIETA FÁCIL MASTICACIÓN (Puré + Blando)**
- 21. DIETA TEXTURIZADOS**

MATICES APLICABLES A CUALQUIERA DE LAS DIETAS DESCRITAS ANTERIORMENTE

- DIETA SIN SAL
- DIETA SIN CERDO
- DIETA SIN GLUTEN
- DIETA SIN HUEVO
- DIETA SIN LACTOSA
- DIETA VEGETARIANA
- DIETA OVOLACTOVEGETARIANA

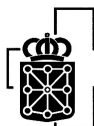
TEXTURAS APLICABLES A CUALQUIER DIETA

- BLANDA
- TURMIX

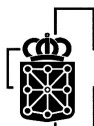


ANEXO IV.III
RELACIÓN DEL EQUIPAMIENTO ACTUAL

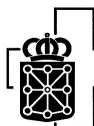
INVENTARIO COCINA 2025				
EQUIPO	MARCA / mod.	Nº de Serie	Nº Inventario de SNS	COMENTARIO
BÁSCULA	GRAM mod. ZMISSIL-F3-150	Nº 0000308642	0148397	
CÁMARA CONGELADORA	KIDE mod. EMF2010M1G	Nº EMF2-053642	0151573	CÁMARA 1
CÁMARA CONGELADORA	KOXKA mod. S8/13-18/R	Nº 339914 NN4.1446	0151590	CÁMARA 2
CÁMARA CONGELADORA	KIDE mod. EMB3020L5T	Nº EMB3-050364	0151591	CÁMARA 3
CÁMARA	EDENOX	Nº---	0152130	CÁMARA 5
MÁQUINA DE LAVADO	FAGOR mod. LP-70BDD HRS	Nº 4376011	0148391	
TREN DE LAVADO	HOBART mod. FTNi-E-A	Nº 867723583	0148392	
CENTRAL ALARMA GAS	FIDEGAS mod. CA 8	Nº 16 0708 0031	0148359	Asociada a: 6 detectores Exx
MATAMOSCAS	Eurokill 80	--	--	puerta exterior
	Eurokill 80	Nº 148402	--	
	--	Nº 485848	--	puerta oficinas
	--	--	--	puerta cámaras
	PLUS ZAP	--	--	puerta a jardín
ARMARIO CALIENTE	DISTRORM mod. F0400007	Nº 905519/001	0152122	
ARMARIO CALIENTE	---	----	0152104	
CALENTADOR BANDEJAS	NUOVAIR mod. NA1.60	Nº MSC2105003	0152126	
HORNO	DUE EFFE mod. UNOX	Nº XF023 2018K0085457	0152111	
HORNO	FRIMA mod. ---	---	0152133	
HORNO	RATIONAL mod. LM200FE	Nº E21MJ23113097561	0152134	
SARTEN	--	--	---	
SARTEN	ROSINOX	--	0152129	
CAMPANA EXTRACTORA (SARTENES)	---	---	0151576	
CAMPANA EXTRACTORA (COCINAS)	---	---	0151575	



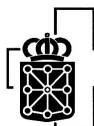
MARMITA	FAGOR mod. MG9-15 BP	Nº 1120510350	0148380	FUERA DE USO
MARMITA	FAGOR mod. MG9-15 BP	Nº 1120510151	0148379	
MARMITA	FAGOR mod. MG9-15 BP	Nº---	0148378	
CÁMARA DESCONGELACIÓN	FAGOR	Nº---	0152131	
REFRIGERADOR	INFRICO mod. AEX1000TF	Nº 010080044140632	0152143	
CORTADORA DE CARNE	MG mod- 350	Nº ---	148387	
COCINA	FAGOR	---	---	4 FUEGOS
COCINA	FAGOR	---	---	4 FUEGOS
FREIDORA	---	---	---	2 POZOS
MESA INOX	---	---	0152142	
MESA INOX	---	---	0152144	
CALIENTA PLATOS	EDESA	----	---	
CALIENTA PLATOS	---	----	0152152	
CALIENTA PLATOS	---	----	0152149	
CALIENTA PLATOS	EDENOX	----	0152139	
CALIENTA PLATOS	Nhh	Nº 98316011	----	
CALIENTA CUBIERTOS	---	---	---	
BAÑO MARÍA	---	----	----	4 SECCIONES
LAVABO INOX	---	----	0152141	
LAVABO INOX	---	----	----	
CINTA TRANSPORTADORA	VULCANIZADOS RUIZ	Nº 10456	----	
CARRO TRANSPORTE				14 Uds
MAQUINA AIRE ACONDICIONADO	DAIKIN mod. RXS35G2V1B	Nº J015735	0148403	Unidad interior de pared con mando inalámbrico
MESA DE TRABAJO INOX	IBERTRANSA	----	----	
CARROS DE TRABAJO	---	---	0148404	12 Uds
MOVIL	ALCATEL mod. 3088X-3AALWE1	IMEI: 355938100946880	----	



TELEFONO FIJO	MITEL	---	---	
PANTALLA	DELL	---	0096911	
PANTALLA	HP	---	---	
TECLADO	DELL	---	---	ALAMBRICO
TECLADO	HP	---	---	
PC	DELL	---	0137582	
PC	DELL	---	0129150	
RATON	DELL	---	---	ALAMBRICO
RATON	HP	---		
IMPRESORA	LEXMARK mod. MS621	---	0108335	
IMPRESORA	HP mod. LaserJet Enterprise M611	---	0141365	
INVENTARIO CAFETERIA 2025				
FRIGORIFICO	FAGOR mod. MSP- 150	----	0148122	Almacén
LAVABO INOX	---	---	0148120	2 pozos
HORNO	FAGOR	---	0148123	
BOTELLERO GLP	---	---	0148124	
CAMPANA EXTRACTORA	----	----	0148121	Almacén
CAJA REGISTRADORA	LF-100 mod. 100	Nº S/N 348819	----	Con pesaje electrónico
CAFETERA	LASPAZIALE mod. S2	----	----	
MOLINILLO DE CAFÉ	ANFIM	----	----	
MOLINILLO DE CAFÉ	ANFIM	----	----	
FREGADERO INOX	----	----	0148236	2 pozos
LAVAVAJILLAS	FAGOR mod. FI-30	----	0148237	
VITRINA	COMERSA	----	0152002	CÁMARA 1
ARCÓN FRIGORIFICO	FAGOR mod. BFP	----	0151445	CÁMARA 2
VITRINA ABATIBLE	GAYC mod. VARC6A	Nº 97801160	148238	CÁMARA 3
ARCÓN FRIGORIFICO	FAGOR mod. BFP	----	0151446	CÁMARA 4
MUEBLE INOX	----	----	0151447	
MÁQUINA DE HIELO	HV	----	0152001	



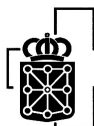
FREGADERO INOX	----	----	0151344	
TELEFONO FIJO	MITEL	---	----	
EQUIPO DE MUSICA	PHILIPS mod. FP9300	----	----	SEMI AUTOMATIC TURNTABLE / AM-FM STEREO TUNER / HIGH POWER STEREEO HIFI AMPLIFIER
CLIMATIZADOR	----	----	----	
EXTRACTOR	----	----	----	



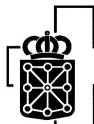
ANEXO IV.IV

**LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA DEL CENTRO
SAN FRANCISCO JAVIER PARA EL AÑO 2026**

	PRODUCTOS	PRECIOS €
	café con hielo	0,95
	café con leche	0,9
	café cortado	0,8
	café descafeinado	0,9
	café descafeinado express	0,95
	café doble	1,25
	café solo	0,75
	Nesquick o similar	1,2
	té, manzanilla	0,7
	vaso de leche	0,75
REFRESCOS	cola 200 cc	1
	naranja	1
	limón	1
	tónica	1
	bitter kas o similar	1
	manzana	0,95
	cerveza sin alcohol	1,15
	zumos	1
	batidos	1,2
	mosto/sidra	1
	aquarius o similar	1,3
	multifrutas	1,3
	agua mineral 1/2 litro	1,45
	lata Nestea sin azúcar o similar	1,3
	lata refresco	1,3
BOLLERIAS/CHUCHERIAS	croissant	0,9
	coronilla	0,9
	Bollo suizo	0,9
	Bizcocho	0,9
	magdalena	0,55
	Muffins o similar	1,2
	resto bollería	1,1
	chocolates (M-joy) o similar	1,3
	caramelos Halls o similar	1,3
	chupa chups o similar	0,4
	patatas fritas	1,15



	chicles sin azúcar	1,1
	PRODUCTOS	PRECIOS
BOCADILLOS (el pan puede ser blanco, enriquecido o integral) (Pan sin gluten para aquellos pacientes que lo necesiten)	jamón con tomate	1,55
	jamón con pimienta	1,55
	anchoas con tomate	1,45
	jamón	1,4
	jamón y queso	1,8
	tortilla	1,8
	romano general	1,5
	romano con tomate y jamón	1,5
	pincho mixto	1,3
	sandwich vegetal	1,3
	sandwich de atún y mahonesa	1,35
TAPAS (con pan blanco, enriquecido o integral) (Pan sin gluten para aquellos pacientes que lo necesiten)	atún con tomate ruedas	1,35
	mixto huevo	1,45
	rollito de york con ensalada	1,3
	tortilla de patata	1,2
	tortilla de pimienta verde	1,35
	tortilla rellena	1,45
	tortilla con mahonesa	1,3
	magras con tomate	1,4
	tortilla vegetal	1,4
	chistorra	1,1
	choricillo	0,95
	bacon con pimienta	1,2
	jamón con pimienta	1,3
	tortilla mixta	1,3
	croissant con ensaladilla	1,4
	croissant con jamón y queso	1,4



ANEXO IV.V

PLANILLA BASE DE UNIFICACION DE MENUS

SEMANA 1 PROPUESTA

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA	1º PL	LEGUMBRE	PASTA	LEGUMBRE	ARROZ	VERDURA	LEGUMBRE	PATATA
	2º PL	HUEVO	PESCADO	CARNE	PESCADO	OTROS	CARNE	PESCADO
	POSTRE							
		CEREAL						
CENA	1º PL	PASTA	VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA
	2º PL	PESCADO	CARNE	HUEVO	CARNE	HUEVO	PESCADO	HUEVO
	POSTRE							
		CEREAL						

SEMANA 2 PROPUESTA

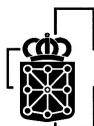
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA	1º PL	PASTA	VERDURA	LEGUMBRE	LEGUMBRE	PATATA	LEGUMBRE	ARROZ
	2º PL	HUEVO	CARNE	PESCADO	CARNE	PESCADO	OTROS	CARNE
	POSTRE							
		CEREAL						
CENA	1º PL	VERDURA	PASTA	VERDURA	PASTA	VERDURA	VERDURA	VERDURA
	2º PL	PESCADO	HUEVO	CARNE	HUEVO	CARNE	HUEVO	PESCADO
	POSTRE							
		CEREAL						

SEMANA 3 PROPUESTA

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA	1º PL	VERDURA	LEGUMBRE	ARROZ	VERDURA	LEGUMBRE	PASTA	VERDURA
	2º PL	CARNE	PESCADO	HUEVO	CARNE	PESCADO	CARNE	CARNE
	POSTRE							
		CEREAL						
CENA	1º PL	PATATA	VERDURA	VERDURA	PASTA	VERDURA	VERDURA	LEGUMBRE
	2º PL	HUEVO	OTROS	CARNE	PESCADO	HUEVO	PESCADO	HUEVO
	POSTRE							
		CEREAL						

SEMANA 4 PROPUESTA

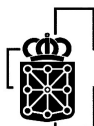
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA	1º PL	PATATA	VERDURA	ARROZ	LEGUMBRE	PASTA	VERDURA	LEGUMBRE
	2º PL	PESCADO	CARNE	PESCADO	HUEVO	CARNE	CARNE	PESCADO
	POSTRE							
		CEREAL						
CENA	1º PL	LEGUMBRE	PASTA	VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA
	2º PL	CARNE	HUEVO	CARNE	PESCADO	PESCADO	HUEVO	OTROS
	POSTRE							
		CEREAL						



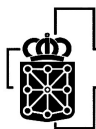
ANEXO V

LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA DEL CENTRO SAN FRANCISCO
JAVIER PARA EL AÑO 2026

	PRODUCTOS	PRECIOS €
	café con hielo	0,95
	café con leche	0,9
	café cortado	0,8
	café descafeinado	0,9
	café descafeinado express	0,95
	café doble	1,25
	café solo	0,75
	Nesquick o similar	1,2
	té, manzanilla	0,7
	vaso de leche	0,75
REFRESCOS	cola 200 cc	1
	naranja	1
	limón	1
	tónica	1
	bitter kas o similar	1
	manzana	0,95
	cerveza sin alcohol	1,15
	zumos	1
	batidos	1,2
	mosto/sidra	1
	aquarius o similar	1,3
	multifrutas	1,3
	agua mineral 1/2 litro	1,45
	lata Nestea sin azúcar o similar	1,3
	lata refresco	1,3
BOLLERIAS/CHUCHERIAS	croissant	0,9
	coronilla	0,9
	Bollo suizo	0,9
	Bizcocho	0,9
	magdalena	0,55
	Muffins o similar	1,2
	resto bollería	1,1
	chocolates (M-joy) o similar	1,3
	caramelos Halls o similar	1,3
	chupa chups o similar	0,4
	patatas fritas	1,15
	chicles sin azúcar	1,1
	PRODUCTOS	PRECIOS
	jamón con tomate	1,55

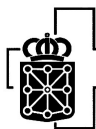


BOCADILLOS (el pan puede ser blanco, enriquecido o integral) (Pan sin gluten para aquellos pacientes que lo necesiten)	jamón con pimiento	1,55
	anchoas con tomate	1,45
	jamón	1,4
	jamón y queso	1,8
	tortilla	1,8
	romano general	1,5
	romano con tomate y jamón	1,5
	pincho mixto	1,3
	sandwich vegetal	1,3
	sandwich de atún y mahonesa	1,35
TAPAS (con pan blanco, enriquecido o integral) (Pan sin gluten para aquellos pacientes que lo necesiten)	atún con tomate ruedas	1,35
	mixto huevo	1,45
	rollito de york con ensalada	1,3
	tortilla de patata	1,2
	tortilla de pimiento verde	1,35
	tortilla rellena	1,45
	tortilla con mahonesa	1,3
	magras con tomate	1,4
	tortilla vegetal	1,4
	chistorra	1,1
	choricillo	0,95
	bacon con pimiento	1,2
	jamón con pimiento	1,3
	tortilla mixta	1,3
	croissant con ensaladilla	1,4
	croissant con jamón y queso	1,4



ANEXO V.
OFERTA CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULA. LOTE 2
En excel

(A incluir en el Sobre BC “Proposición relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas”)



ANEXO VI.
OFERTA CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULA. LOTE 3
En excel

(A incluir en el Sobre BC “Proposición relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas”)

ANEXO VIII .-

INSTRUCCIONES PARA CONSTITUIR GARANTIA (AVAL BANCARIO O METALICO)
(A entregar en caso de ser adjudicatario, en DOCUMENTACION PREVIA A FORMALIZACION)

I. Instrucciones para constituir la garantía mediante AVAL BANCARIO:

- Los impresos para la formalización del Aval están disponibles en la dirección:
http://www.navarra.es/home_es/Servicios/Recursos/Impresos+de+Tesoreria.htm
- El Aval se presentará 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.

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 Aprovisionamiento y Servicios Generales del SNS-O que ha realizado el ingreso de forma telemática y entregar el resguardo del banco.