

ANEXO I: GUÍA PARA LA PREPARACIÓN DEL DEUC

SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE

Ir a la web: <https://visor.registrodelicitadores.gob.es/espd-web/filter?lang=es>

- Una vez en la página, marcar “soy un operador económico” e “importar un DEUC”.
- En “examinar”, cargar el archivo en formato xml (previamente descomprimir el archivo zip en tu pc. Se obtendrá el archivo “espd-request.xml” que es el que se debe cargar desde la página web).

Ver pantalla:

Bienvenido al servicio DEUC

1 El documento europeo único de contratación (DEUC) consiste en una declaración de la situación financiera, las capacidades y la idoneidad de las empresas para un procedimiento de contratación pública. Está disponible en todas las lenguas de la UE y se utiliza como prueba preliminar del cumplimiento de los requisitos exigidos en los procedimientos de contratación pública en toda la UE. Gracias a dicho documento, los licitadores ya no tendrán que proporcionar pruebas documentales completas y diferentes formularios utilizados anteriormente en la contratación pública de la UE, lo que significa una considerable simplificación del acceso a las oportunidades de licitación transfronterizas. A partir de octubre de 2018 el DEUC se ofrecerá exclusivamente en formato electrónico.

La Comisión Europea proporciona un servicio gratuito en línea para los compradores, los licitadores y las demás partes interesadas en cumplimentar el documento de forma electrónica. El formulario en línea puede rellenarse, imprimirse y luego enviarse al comprador junto con el resto de la oferta. Si el procedimiento se realiza electrónicamente, el DEUC podrá exportarse, almacenarse y transmitirse de forma electrónica. El DEUC presentado en el marco de un procedimiento de contratación pública anterior puede reutilizarse siempre que la información siga siendo correcta. Los licitadores podrán ser excluidos del procedimiento o ser objeto de enjuiciamiento si la información contenida en el DEUC se ha falseado gravemente, se ha ocultado o no puede completarse con documentos justificativos.

Para más información sobre el DEUC, sírvase pulsar aquí

Si le interesan las respuestas a las preguntas más frecuentes sobre el DEUC, consulte Folleto de preguntas más frecuentes

¿Quién es usted? ⓘ

- ☐ Soy un poder adjudicador ⓘ
- ☐ Soy una entidad adjudicadora ⓘ
- ☒ Soy un operador económico ⓘ

¿Qué desea hacer?

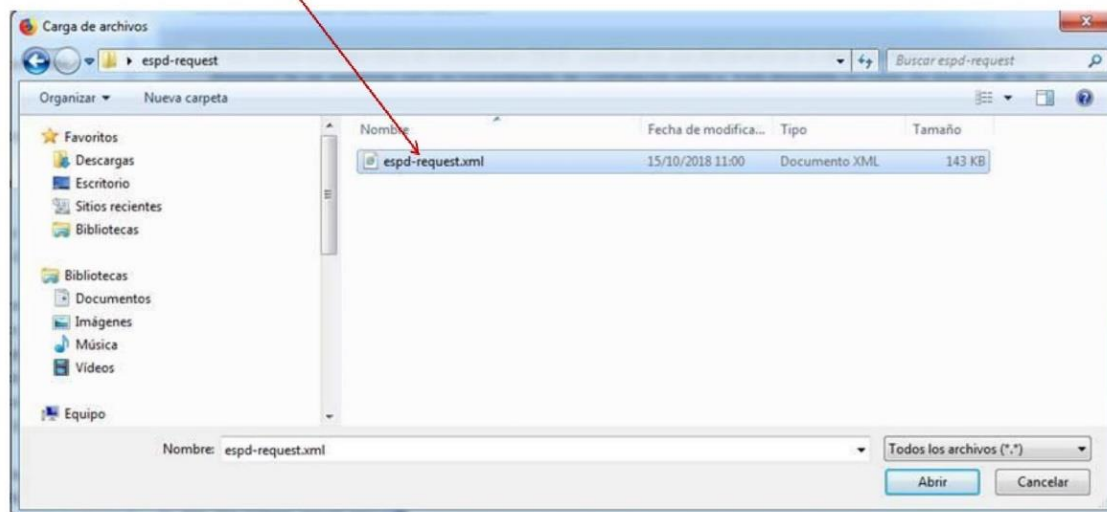
- ☒ Importar un DEUC ⓘ
- ☐ Fundir dos DEUC ⓘ
- ☐ Generar respuesta ⓘ

Cargar documento

Cargue una solicitud DEUC o una respuesta DEUC

Examinar...

⏮ Previo ✖ Cancelar ⏭ Siguiente



- Una vez cargado en la página del DEUC, se debe seleccionar “¿dónde tiene la sede su empresa?” y marcar “siguiente”.
- Se accederá a una nueva página en donde se deben ir completando todos los campos (a partir de “Parte II: Información sobre el operador económico” hasta “finalización”).
- Al final, marcar “visión general” y, si está todo conforme, “descargar como” (opción en pdf) y de ahí firmarlo digitalmente para incluirlo dentro del sobre de la oferta para el concurso.

ANEXO II: MODELO DECLARACIÓN RESPONSABLE CAPACIDAD DE CONTRATAR
SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN
BALUARTE

(En caso de participación conjunta entregar una hoja por empresa participante)

D./Dña. _____ con DNI nº _____
en representación de _____ con CIF nº _____
en calidad de _____ según escritura _____

Declara que:

a. Forma de participación, tamaño y correo electrónico a efectos de notificaciones

- Forma de participación (marque con una "X"):

- ☐ Individual
☐ Conjunta

En el caso de que la oferta se instrumente en forma de participación conjunta se incluye documento privado en el que se manifieste esta voluntad, de conformidad con el artículo 13 de la LFCP.

- Tamaño (marque con una "X"):

- ☐ Mediana
☐ Pequeña
☐ Micro

En el caso de persona jurídica tener condición de PYME en el momento de presentación de la oferta, indicar categoría (conforme a los criterios expuestos en la tabla siguiente):

Categoría de empresa	Efectivos	Volumen de negocio	Balance general
Mediana	<250	≤ 50 millones EUR	≤ 43 millones EUR
Pequeña	<50	≤ 10 millones EUR	≤ 10 millones EUR
Micro	<10	≤ 2 millones EUR	≤ 2 millones EUR

La definición de PYME está recogida en el Anexo I del Reglamento (UE) nº651/2014 de la Comisión. El texto define los tipos de empresa y fija un método transparente para calcular los límites financieros y el número de empleados. Para pertenecer a una categoría se debe cumplir el límite de número de empleados y no superar la cifra de negocio o la de balance general.

- Dirección de correo electrónico a efectos de notificaciones: _____

Esta dirección deberá coincidir con la que figure en la oferta (solicitud de admisión) presentada en PLENA por su parte. En caso de modificación, deberá comunicarse por escrito a NICDO.

b. Mantenimiento de los medios humanos

Declaro que, en caso de resultar adjudicataria, prestaré los servicios con el personal concreto designado en la oferta, asumiendo el compromiso de que si, durante la ejecución del contrato, fuera voluntad de esta sustituir a alguna persona del equipo:

- a) Presentaré previamente la propuesta a NICDO, debiendo acreditarse que el personal propuesto en sustitución cuenta con la misma o superior cualificación y experiencia que el sustituido.

b) Deberé contar, en cualquier caso, con la autorización de NICDO para hacerla efectiva.

c. Conflicto de intereses

Declaro que ni la entidad licitadora ni ningún miembro del equipo técnico asignado, directa o indirectamente, tienen un interés financiero, económico o personal que comprometa o pueda parecer que compromete su imparcialidad e independencia en la prestación del servicio objeto de contratación.

d. Justificación de los requisitos para contratar

- a) Reúno los requisitos de capacidad jurídica y de obrar y, en su caso, que el firmante ostenta la debida representación.
- b) Reúno los requisitos exigidos de solvencia económica, financiera y técnica o profesional.
- c) No estoy incurso en causa de prohibición de contratar. Esta declaración incluirá la manifestación de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
- d) Reúno el resto de los requisitos legales para la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, así como aquellos otros establecidos en los pliegos de contratación.
- e) Me someto a la jurisdicción de los juzgados y tribunales de Pamplona para todas las incidencias, con renuncia al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderme.
- f) Cuento con el compromiso por escrito de otras entidades respecto de la adscripción de sus medios o la disposición de sus recursos, en su caso.
- g) Declaro haber tenido en cuenta en la elaboración de su oferta las obligaciones que, en materia de protección de empleo, condiciones de trabajo y prevención de riesgos laborales les impone el convenio colectivo de aplicación.

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO III: MODELO DE OFERTA CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS

SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE

D/Dña. _____ con DNI nº _____
en representación de _____ con CIF _____
en calidad de _____ según escritura _____

Enterado/a del procedimiento para la contratación del **servicio de catering en eventos y del servicio de barras en actos programados**, acepta incondicionalmente las Condiciones Regulatoras que rigen esta licitación y se compromete al cumplimiento de los servicios de acuerdo con los siguientes criterios cuantificables mediante fórmulas:

1. CRITERIOS SOCIALES (máximo 10 puntos)

La entidad que represento se compromete a cumplir con las siguientes cuestiones relacionadas con criterios sociales, según indicado en el Cuadro de Disposiciones Particulares del Pliego de Condiciones Regulatoras:

- Plan de formación para una atención inclusiva y accesible y para la atención a personas con necesidades alimentarias especiales (marcar con una "X" lo que corresponda):

☐ No se presenta compromiso de programa formativo o el programa presentado no cumple los requisitos mínimos establecidos.....0 puntos

☐ Compromiso de implantación de un programa formativo con una duración mínima de 8 horas que incluya además acciones de refuerzo o actualización formativa durante la vigencia del contrato ¹..5 puntos

¹ Incluir en su caso programa formativo en el que se establezca la duración mínima del mismo y su contenido, así como compromiso de realización del mismo en el plazo máximo de seis meses desde la selección de la persona adjudicataria. En caso contrario, se valorará con 0 puntos.

- Acuerdos estables con proveedores "de cercanía" (marcar con una "X" lo que corresponda):

☐ La entidad licitadora no tiene acuerdos estables con proveedores "de cercanía" o no se presenta la documentación acreditativa adecuada.....0 puntos

☐ Se presenta la documentación acreditativa adecuada con respecto a un proveedor "de cercanía" ².....1 punto

☐ Se presenta la documentación acreditativa adecuada con respecto a dos proveedores "de cercanía" ³.....2 puntos

☐ Se presenta la documentación acreditativa adecuada con respecto a tres proveedores "de cercanía" ⁴.....3 puntos

^{2,3,4} Incluir en su caso certificado conforme al anexo IX; así como evidencia de relación mercantil en los 3 ejercicios anteriores (2023, 2024 y 2025) mediante presentación de extracto informe de cuentas de la entidad licitadora o declaración del responsable financiero de la entidad licitadora mostrando el extracto del listado de ventas generado por ERP/programa de facturación en donde se relaciones dichos proveedores e importes facturados en cada uno de esos años. En caso contrario, se valorará con 0 puntos.

- Movilidad sostenible (marcar con una “X” lo que corresponda):

- ☐ No se aporta documentación acreditativa de ninguna de las opciones de movilidad sostenible... 0 puntos
- ☐ Opción 1: Se posee un plan de movilidad sostenible ⁵ 2 puntos
- ☐ Opción 2: Se dispone de un vehículo de emisiones 0 para el transporte del producto desde el centro de elaboración ⁶ 2 puntos

⁵ Incluir documento aprobado o acta de aprobación por Comité / Consejo / Administrador, así como informe de seguimiento o documento de control en los últimos 12 meses. En caso contrario, se valorará con 0 puntos.

⁶ Incluir declaración responsable conforme al anexo X y documentación acreditativa de la titularidad o disponibilidad del vehículo puesto a disposición (permiso de circulación o contrato de arrendamiento, renting, leasing o equivalente). En caso contrario, se valorará con 0 puntos.

2. PROPUESTA DE CUANTÍA DE INVERSIONES (máximo 5 puntos)

La entidad que represento comprometo la siguiente cuantía total de inversión a la ejecución del contrato:

- ☐ Compromiso de inversión de 100.000 euros, IVA excluido (mínimo indispensable) 0 puntos
- ☐ Compromiso de inversión de 140.000 euros, IVA excluido 2,5 puntos
- ☐ Compromiso de inversión de 180.000 euros, IVA excluido 5 puntos

3. PROPUESTA ECONÓMICA (máximo 30 puntos)

A. SERVICIO DE CATERING EN EL EDIFICIO EN EVENTOS (máximo 25 puntos)

Cumplimentar oferta económica de acuerdo con el Anexo XIII.

Se considerará oferta anormalmente baja según lo estipulado en la estipulación 19 de las Condiciones Regulatoras. La emisión de un precio por encima de los precios máximos de licitación supondrá la inadmisión de la oferta completa.

NICDO, para la valoración del criterio precio, aplicará el importe indicado en el cuadro rojo con fondo gris “PRECIO TOTAL OFERTADO”, que se calculará automáticamente en el Excel una vez la entidad licitadora haya cumplimentado la totalidad de los precios unitarios ofertados.

Este precio es cerrado, debiendo cumplir con todo lo previsto en las Condiciones Regulatoras, Condiciones Técnicas y sus anexos e incluye todos los conceptos, toda clase de impuestos, licencias, recargos, etc., así como todos los gastos derivados del contrato, tareas accesorias, exceptuado únicamente el Impuesto sobre el valor añadido (IVA).

Los precios de la oferta se aplicarán en cualquier circunstancia de horario y fecha.

La puntuación obtenida en este apartado se redondeará a dos decimales.

B. SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS (máximo 5 puntos)

PORCENTAJE MÁXIMO DE RETRIBUCIÓN	PORCENTAJE DE RETRIBUCIÓN OFERTADO
87 %	_____ %

Se considerará oferta anormalmente baja según lo estipulado en la estipulación 19 de las Condiciones Regulatoras. La emisión de un porcentaje por encima del porcentaje máximo de retribución supondrá la inadmisión de la oferta completa.

NICDO, para la valoración de la propuesta económica, aplicará el importe indicado por la entidad licitadora en el cuadro rojo con fondo gris “PORCENTAJE DE RETRIBUCIÓN OFERTADO”.

El porcentaje de la oferta se aplicarán en cualquier circunstancia de horario y fecha.

La puntuación obtenida en este apartado se redondeará a dos decimales.

4. RAPEL DE DESCUENTO PARA EL SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS (máximo 5 puntos)

La entidad que represento oferta el siguiente porcentaje de descuento a aplicar sobre los precios unitarios ofertados para el evento tipo de hasta 150 comensales en el criterio 3.A, de acuerdo con los siguientes tramos:

TRAMO	DESCUENTO OFERTADO (%)
Tramo 1: de 151 a 200 comensales	_____ %
Tramo 2: de 201 a 250 comensales	_____ %
Tramo 3: de 251 a 300 comensales	_____ %
Tramo 4: más de 300 comensales	_____ %

El descuento se aplicará automáticamente sobre el total del pedido una vez aplicados los precios unitarios ofertados.

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO IV: MODELO DE CERTIFICADO DE BUENA EJECUCIÓN

SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE

SERVICIO DE CATERING EN EL EDIFICIO EN EVENTOS

D./D^a. _____

en representación de _____

con CIF nº _____

Declara que:

- _____ (entidad licitadora) le ha prestado servicios de catering en eventos con un número de comensales simultáneos igual o superior a _____ personas, en un número de eventos igual o superior a 5, a plena satisfacción, durante los últimos tres años (2023, 2024 y 2025).

(Lugar, fecha y firma)

**ANEXO V: MODELO DE COMPROMISO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS A LA
ENTIDAD/PERSONA LICITADORA**

**SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN
BALUARTE**

D./D^a. _____

con DNI número _____

Se comprometo a prestar los servicios de restauración conforme a su rol de “Responsable del Servicio” que le sean requeridos por _____ (nombre de la persona física o jurídica licitadora) en caso de que esta resulte adjudicataria del contrato.

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO VI: COMPROMISO DE SUBCONTRATACIÓN

SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE

De una parte, D./Dña. _____
en representación de _____
con NIF nº _____, en adelante, **ENTIDAD LICITADORA**.

De otra parte, D./Dña. _____
en representación de _____
con NIF nº _____, en adelante, **ENTIDAD SUBCONTRATISTA**.

DECLARAN

1. Que la **ENTIDAD LICITADORA** se compromete, en caso de resultar adjudicataria, a subcontratar con la **ENTIDAD SUBCONTRATISTA** la ejecución de las siguientes prestaciones:

2. Que la **ENTIDAD SUBCONTRATISTA** se compromete a ejecutar dichas prestaciones conforme a los términos establecidos en las Condiciones Regulatoras y declara que:
 - a. Reúno los requisitos de capacidad jurídica y de obrar y, en su caso, que el firmante ostenta la debida representación.
 - b. No estoy incurso en causa de prohibición de contratar, conforme al artículo 22 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.
 - c. Me hallo al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
 - d. Reúno el resto de los requisitos legales para la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, así como aquellos otros establecidos en los pliegos de contratación.
 - e. Me someto a la jurisdicción de los juzgados y tribunales de Pamplona/Iruña para todas las incidencias, con renuncia al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderme.

Y en prueba de conformidad, firman el presente documento:

Firma **ENTIDAD LICITADORA**

Firma **ENTIDAD SUBCONTRATISTA**

ANEXO VII: INFORMACIÓN DEL PERSONAL SUSCEPTIBLE DE SUBROGACIÓN

SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE

ANTIGÜEDAD	CÓD. DEPARTAMENTO	CÓD. DELEGACIÓN	CÓD. CONTRATO	% JORNADA	S. BRUTO AÑO
01/05/2000	Dirección	Baluarde N.Operc	Indefinido T.Completo	100	40.000,08 €
03/03/2025	Admón.	Baluarde N.Operc	Indefinido T.Completo	100	23.363,88 €
11/07/2007	Cocina	Baluarde Eventos	Indefinido T.Completo	100	33.570,60 €
07/11/2025	Cocina	Verduarte	Indefinido T.Completo	100	24.519,36 €
17/05/2021	Servicio	Verduarte	Indefinido T.Completo	100	33.831,12 €
17/05/2021	Servicio	Verduarte	Indefinido T.Completo	100	27.046,92 €
08/10/2024	2º Maitre	Baluarde Eventos	Indefinido T.Parcial	95	28.327,32 €
11/09/2021	Cocina	Baluarde Eventos	Indefinido T.Parcial	95	22.238,64 €
03/12/2021	Cocina	Verduarte	Indefinido T.Parcial	70	17.684,40 €
16/04/2024	Cocina	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	75	13,11.-€/bruto hora
03/06/2022	Cocina	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	75	13,11.-€/bruto hora
01/04/2022	Limpieza	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	80	13,11.-€/bruto hora
22/03/2025	Limpieza	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	75	13,11.-€/bruto hora
01/04/2007	Limpieza/Cocina	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	70	13,55.-€/bruto hora
19/09/2022	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	30	13,11.-€/bruto hora
21/05/2022	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	75	13,11.-€/bruto hora
25/05/2023	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	20	13,11.-€/bruto hora
28/09/2024	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
01/03/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	20	13,11.-€/bruto hora
07/07/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	80	13,11.-€/bruto hora
19/09/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
19/09/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
16/10/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
31/10/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
22/10/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
22/10/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
22/10/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
22/10/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
08/02/2025	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
10/11/2023	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	75	13,11.-€/bruto hora
19/09/2024	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	30	13,11.-€/bruto hora
14/09/2024	Servicio	Baluarde Eventos	Fijo Discontinuo	30	13,11.-€/bruto hora

05/10/2024	Servicio	Baluart Eventos	Fijo Discontinuo	70	13,11.-€/bruto hora
11/05/2022	Servicio	Baluart Eventos	Fijo Discontinuo	100	13,55.-€/bruto hora
10/02/2022	Servicio	Baluart Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
11/04/2022	Servicio	Baluart Eventos	Fijo Discontinuo	50	13,11.-€/bruto hora
04/06/2022	Servicio	Baluart Eventos	Fijo Discontinuo	75	13,11.-€/bruto hora
16/03/2022	Servicio	Baluart Eventos	Fijo Discontinuo	75	13,55.-€/bruto hora
29/11/2023	Limpieza	Verduarte	Fijo Discontinuo	80	13,11.-€/bruto hora
29/10/2003	Servicio	Verduarte	Fijo Discontinuo	79	12.150,00 €
18/11/2022	Servicio	Verduarte	Fijo Discontinuo	80	13,55.-€/bruto hora

Información a fecha 20/04/2026.

ANEXO VIII: MODELO DE DECLARACIÓN UBICACIÓN CENTRO DE ELABORACIÓN

SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE

D./D^a. _____

en representación de _____

con CIF nº _____

Declara que:

- El centro de elaboración de comidas desde el que se realiza el suministro se encuentra ubicado en _____.

Junto al presente documento se aporta autorización del referido centro como lugar de elaboración de comidas, emitida por el organismo competente.

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO IX: MODELO DE DECLARACIÓN PROVEEDOR DE CERCANÍA

SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE

D./D^a. _____

en representación de _____

con CIF nº _____

Declara que:

- Su sede (razón social/domicilio fiscal) se encuentra ubicada en la provincia de _____
- Que ha suministrado productos perecederos a _____ (entidad licitadora) por importe superior a los 5.000 €/año en cada uno de los 3 últimos años (2023, 2024 y 2025).

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO X: MODELO DE DECLARACIÓN PUESTA A DISPOSICIÓN DE VEHÍCULO 0 EMISIONES

SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE

D./D^a. _____

en representación de _____

con CIF nº _____

Enterado/a de las condiciones reguladoras DEL CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE, declara compromiso de utilizar para el transporte del producto con motivo del objeto del presente contrato, un vehículo con distintivo ambiental **cero emisiones**¹.

Matrícula del vehículo: _____

Adicionalmente, se aporta documentación acreditativa de la titularidad o disponibilidad del vehículo identificado.

¹etiqueta DGT 0 emisiones, azul.

<https://www.dgt.es/nuestros-servicios/tu-vehiculo/tus-vehiculos/distintivo-ambiental/>

(Lugar, fecha y firma)

**ANEXO XI: MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE REGISTRO SANITARIO
AUTONÓMICO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS**

**SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN
BALUARTE**

D./D^a. _____

en representación de _____

con CIF nº _____

Enterado/a de las condiciones reguladoras DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y DEL SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE, declara que su entidad se encuentra inscrita en el Registro sanitario autonómico de empresas alimentarias y alimentos.

Nº de Registro: _____

<https://administracionelectronica.navarra.es/GN.Sanidad.GAIA.Publico/BuscadorRegistros>

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO XII: MEMORIA DE EQUIPAMIENTO

SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS Y SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS EN BALUARTE

1. CONSIDERACIONES GENERALES

Se recoge en este anexo un inventario de las instalaciones y equipamiento existente en el edificio que se enmarcan en el ámbito de actuación del presente contrato. Se trata de un listado enunciativo realizado con el objeto de que cualquier entidad que tenga interés en participar en el proceso conozca las instalaciones existentes y su nivel de equipamiento, careciendo esta de cualquier valor contractual.

2. LISTADO DE EQUIPAMIENTO

2.1 SÓTANO -2

- 2 unidades de MESA DE EMPLATADO, construida en acero inoxidable, con balda baja, cantos redondos y dimensiones 4000x800x850 mms.
- 1 unidad MUEBLE, construido en acero inoxidable y dimensiones 1500x600x850 mms.
- 1 unidad CÁMARA DE COMIDA PREPARADA TN (30 m3) y medidas exteriores: 2530 x 5330 x 2530.
- • 1 unidad CÁMARA DE BEBIDAS TN (6,1 m3). Medidas exteriores: 1730 x 1730 x 2530.
- • 1 unidad CÁMARA BASURAS TN (6,1 m3). Medidas exteriores: 930 x 3330 x 2530

2.2 SÓTANO -1

- 1 unidad CÁMARA CONGELACION. Medidas exteriores: 2210 x 2610 x 2610.
- 1 unidad CÁMARA DE CARNES TN (16,1 m3). Medidas exteriores: 2865 x 2530 x 2530.
- 1 unidad CÁMARA DE VARIOS TN (9,2 m3). Medidas exteriores: 1665x 2530 x 2530.
- 1 unidad BÁSCULA DE PRECISIÓN hasta 60Kg
- 1 unidad CAJA FUERTE CON TECLADP EMPOTRADA. Volumen interior: 10 litros.
- 1 unidad MESA DE TRABAJO con 2 fregaderos. Dimensiones: 7000-2700x650x850 mms.
- 1 unidad MESA DE TRABAJO con fregadero. Dimensiones: 1600x800x900 mms.
- 1 unidad ARMARIO FRIGORÍFICO PESCADERO. Dimensiones: 960 x 2.000 x 760 mm.
- 1 unidad MESA DE ENTRADA LAVAVAJILLAS. Dimensiones: 1700x800x900 mms.
- 1 unidad TÚNELES DE ARRASTRE DE CESTAS PARA LAVAR VAJILLA. Capacidad cuba: 100 lts. Consumo agua aclarado: 285 lts./h. Dimensiones: 1500x860x1430 mm. Provisto de condensador de vahos.
- 1 unidad MESA SALIDA LAVAVAJILLAS. Dimensiones: 1200x800x900 mms.
- 1 unidad MUEBLE BAJOMOSTRADOR. Dimensiones: 3000x700x900 mms.
- 1 unidad MUEBLE BAJOMOSTRADOR. Dimensiones: 1500x700x900 mms.
- 1 unidad MESA DE APOYO. Dimensiones: 1500x400x850 mms.

- 1 unidad FREGADERO GRANDE con fregadero. Dimensiones: 1400x650x850 mms.
- 1 unidad MESA DE TRABAJO. Dimensiones: 2500x650x850 mms.
- 2 unidades COCINA A GAS. Cuatro fuegos abiertos. Potencia: 25 Kw. Dimensiones: 800x900x900 mm.
- 3 unidades MESAS DE APOYO. Dimensiones: 400x900x850 mms.
- 1 unidad SARTÉN BASCULANTE A GAS. Temperatura de 100°C a 290°C. Potencia: 19,5 kw. Dimensiones: 800x900x900 mm.
- 1 unidad MARMITA. Capacidad cuba: 150 litros. Potencia: 21 Kw. Dimensiones: 800x900x900 mm.
- 2 unidades FRY-TOP. Dimensión plancha: 796x547 mm. Potencia: 14 Kw. Dimensiones: 800x900x900 mm.
- 1 unidad FREIDORA A GAS. Dos cubas de 22 lits. cada una. Potencia: 40 Kw. Dimensiones: 800x900x900 mm.
- 1 unidad ABATIDOR MIXTO. Dimensiones: 1400x1200x2100 mms.
- 1 unidad CAMPANA CENTRAL
- 1 unidad CAMPANA PARA HORNO MURAL
- 1 unidad TAJO DE TRABAJO. Dimensiones: 450x450x850 mms.

2.3 PLANTA BAJA

- 1 unidad MONOBLOCK con 3 BOTELLEROS FRIGORÍFICOS. Dimensiones: 2600-8000-3700x580 mms.
- 2 unidades LAVAVASOS. Producción lavado 30 cestas/hora. Dimensión cestas: 400x400 mm. Dimensiones 460 x 540 x 630 mm.
- 1 unidad ENCIMERA. Cocina a gas de dos fuegos abiertos. Potencia: 9 Kw Dimensiones: 400x700x 300 mm.
- 1 unidad FRY-TOP A GAS con plancha. Dimensiones placa: 396x547 mms. Potencia: 6,3 Kw Dimensiones: 400x700x300 mm.
- 1 unidad MESA DE LAVADO con fregadero. Dimensiones: 1800x650x900 mms.
- 1 unidad LAVAVAJILLAS. Producción: 30/20 cestos/hora. Dimensiones: 600x600x826 mm.
- 1 unidad CAMPANA MURAL.

2.4 PLANTA PRIMERA

- 1 unidad MESA DE APOYO. Dimensiones: 400x700x900 mms.
- 1 unidad COCINA A GAS. 4 fuegos abiertos. Potencia fuegos abiertos: 18 Kw. Dimensiones: 800x700x900 mms.
- 1 unidad FRY-TOP A GAS con plancha lisa. Dimensiones placa: 396x547 mm. Potencia: 6,3 Kw. Dimensiones: 400x700x900mm
- 1 unidad FREIDORA PORTATIL SOBRE RUEDAS. Capacidad de litros: 12. Potencia eléctrica: 8.5 Kw. Dimensiones: 330 x 640 x 980 mm

- 1 unidad GRATINADOR DE TECHO MOVIL
- 1 unidad MUEBLE CENTRAL. Provisto de BAJOMOSTRADOR de dimensiones: 1.500 x 700 x 850 mm. Lavamanos de 400x400x200 mms. Dimensiones Totales: 5000x600x900 mm.
- 1 unidad CAMPANA MURAL
- 1 unidad HORNO para 20 bandejas

2.5 PLANTA SEGUNDA

- 1 unidad MESA DE TRABAJO con fregadero. Incluido BAJOMOSTRADOR GASTRONORM. Dimensiones: 1500x900 mms.
- 1 unidad MESA SALIDA LAVAVAJILLAS. Dimensiones: 1400x780x900 mms.
- 1 unidad LAVAVAJILLAS CAMPANA. Cesta de 500 x 500 mm. Producción 860 platos/hora. Dimensiones: 625 x 765 x 1.420 mm.
- • 1 unidad MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS con fregadero. Dimensiones: 1100- 1800x780x900 mms.
- 1 unidad MESA CENTRAL CON ARMARIO CALIENTE. Con fregadero. Dimensiones: 3800x600x900 mms
- 1 unidad ENCIMERA. Provista de BAJOMOSTRADOR GASTRONORM. Dimensiones: 1500x900 mms.
- 1 unidad HORNO MIXTO CON GENERADOR DE VAPOR. Potencia: 11 Kw. Dimensiones: 930x750x810 mms.
- 1 unidad BAÑO MARÍA ELÉCTRICO. Potencia: 1.8 Kw. Dimensiones: 450x900x850 mm.
- 4 unidades MÓDULO INTERMEDIO NEUTRO. Dimensiones: 400x900x900 mms.
- 1 unidad COCINA A GAS. Cuatro fuegos abiertos. Potencia: 25 Kw. Dimensiones: 800x900x900 mm.
- 1 unidad MÓDULO NEUTRO. Dimensiones: 400x900x900 mm
- 1 unidad FRY-TOP. Plancha lisa. Dimensión plancha: 796x547mm. Dimensiones: 800x900x900.
- 1 unidad MÓDULO NEUTRO. Dimensiones: 600x900x900 mms.
- 1 unidad MUEBLE. Provisto de BAJOMOSTRADOR GASTRONORM. Dimensiones: 3800x600x900 mms.
- 1 unidad MUEBLE ESPECIAL INTERIOR DE MOSTRADOR UNIDO A MUEBLE CAFETERO. Con BOTELLERO DE 1200. Dimensiones: 3000x600x1000mms.
- 1 unidad CAMPANA COMPENSADA MURAL
- 2 unidad ARMARIO FRIGORÍFICO. Volumen: 575 litros. Dimensiones: 710 x 2000 x 800 mm.
- 1 unidad ARMARIO DE CONGELACION. Volumen: 575 litros. Dimensiones: 710 x 2000 x 800 mm.
- 1 unidad MESA. Dimensiones: 600x700x900 mms.
- 1 unidad GRATINADOR DE TECHO MOVIL.

2.6 PLANTA TERCERA

- 1 unidad MESA DE APOYO. Dimensiones: 3000x700x900 mms.
- 1 unidad ENCIMERA FRY-TOP a gas con plancha lisa. Dimensiones placa: 396x547 mms. Potencia: 6,3 Kw. Dimensiones: 400x700x300 mm.
- 1 unidad ENCIMERA COCINA A GAS. 4 fuegos abiertos. Potencia fuegos abiertos: 18 Kw. Dimensiones: 800x700x300 mms
- 1 unidad MESA ENTRADA LAVA VAJILLAS con fregadero. Dimensiones. 900x780x900 mms.
- 1 unidad LAVAVAJILLAS CAMPANA. Cesta de 500 x 500 mm. Producción 720 platos/hora. Dimensiones: 625 x 735 x 1.420 mm.
- 1 unidad MESA DE SALIDA LAVAVAJILLAS. Dimensiones. 600x780x900 mms.
- 1 unidad HORNO. Capacidad para 20 bandejas.
- 1 unidad CAMPANA MURAL

2.7. VARIOS ZONA DE RESTAURACIÓN

- 1 unidad PELADORA DE PATATAS. Capacidad 6 kg. por operación. Producción 120/150 kg/hora Potencia 370w. Dimensiones con soporte: 411 x 700 x 945 mm.
- 1 unidad BLOQUE MOTOR + BRAZO BATIDOR + BRAZO TRITURADOR. Longitud del brazo triturador 377 mm. Longitud brazo batidor 396 mms.
- 2 unidades CORTADORA DE FIAMBRES. Cuchilla de 300 mm. Transmisión por correa Afilador incorporado no extraíble. Dimensiones: 600 x 480 x 420 mms.
- 1 unidades EXPRIMIDOR INDUSTRIAL. Dimensiones: 180x400 mm.
- 2 unidades HORNO MICROONDAS. Volumen interior 24 Litros. Dimensiones: 508 x 420 x 305 mm.
- 1 unidad CORTADORA DE HORTALIZAS. Diámetro de los discos 205 mm. Producción 150/300 kg/h. Dimensiones: 290x560x520 mms
- 1 unidad BATIDORA MEZCLADORA. Capacidad del caldero 10 l. Dimensiones: 360 x 530 x 725 mm.
- 1 unidad FREIDORA DE SOBREMESA. Capacidad: 4-5 litros. Dimensiones: 486x376x296 mm.
- 1 unidad FREIDORA DE SOBREMESA DE DOS DEPÓSITOS. Capacidad: 2x4-5 litros.
- 1 unidad ENVASADORA AL VACÍO. Longitud barra soldadura: 400 mm. Tipo de soldadura doble. Bomba de 20m³/h. Dimensiones exteriores: 642 x 506 x 460 mm.
- 2 unidades CARROS CALIENTES PARA LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS EN BANQUETES. Bloque de calefacción, en seco. Cubeta con agua para crear humedad. Termostato regulable de 0 a 90°C. y termómetro exterior. 4 ruedas. Dimensiones: 810x810x1740 mm.
- 2 unidades CARROS CALIENTES PARA LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS EN BANQUETES. Bloque de calefacción, en seco. Cubeta con agua para crear humedad. Termostato regulable de 0 a 90°C. y termómetro exterior. 4 ruedas. Dimensiones: 810x810x1200 mm.
- 4 unidades CARROS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS EN BANQUETES. 4 estantes. Provistos de parachoques circulares de 100 mm. Dimensiones: 995x595x975 mm.
- 2 unidades CARROS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS EN BANQUETES. 3 estantes. Provistos de parachoques circulares de 100 mm. Dimensiones: 995x595x975 mm.

- 2 unidades CARROS PARA EL TRANSPORTE DE PLATOS. 2 estantes. Provistos de parachoques circulares de 100 mm. Dimensiones: 785x625x825mm.
- 2 unidades CARROS PARA EL TRANSPORTE DE PLATOS. 2 estantes. Provistos de parachoques circulares de 100 mm. Capacidad: 300 platos. Dimensiones: 1105x795x850 mm.
- 4 unidades CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN "RACK MOVIL PARA PLATOS", (para HORNOS 20 Bandejas). 20 kgs. por nivel con un máximo total de 200 kgs. N° de guías: 16. Dimensiones: 458x628x1715 mm.
- 7 unidades CARRO PORTA PLATO MOVILES.
- 15 unidades ESTANTERIAS ATORNILLADAS EN LA PARED
- Mesas redondas y rectangulares
- Sillas monocromas y de colores
- Barras móviles

2.8. MENAJE

INVENTARIO RESTAURACIÓN BALUARTE				
CRISTALERÍA				
Producto	Marca	Modelo	Medida	2026
Copa vino		CABERNET 35		1600
Copa vino		CABERNET 58		470
Copa Champagne		CABERNET		320
Copa balón reforzada		BOHEME		72
Vaso tubo		ARCOROC	160 mm	1000
Vaso sidra		ARCOROC		1000
Vaso whisky bajo		ICEBERG	30 cl	25
Vaso whisky alto		ICEBERG		20
Vaso licor (zumo)		ISLANDE	550	400
Vaso licor		CAFEINO MACHACAO		216
Vaso licor (chupito)		YPSILON	1500	190
Decantador jarra		YPSILON	025 cl	200
Decantador jarra		YPSILON	1 l	45
CUBERTERÍA				
Producto	Marca	Modelo	Medida	2026
TENEDOR DE MESA	Dalia	Miro 9200		1400
CUCHILLO DE MESA	Dalia	Miro 9200		1200
CUCHILLO CHULETERO	Dalia	Miro 9200		600
TENEDOR DE POSTRE	Dalia	Miro 9200		650

CUCHILLO LUNCH	Dalia	Miro 9200		800
TENEDOR PESCADO	Dalia	Miro 9200		700
PALA PESCADO	Dalia	Miro 9200		700
CAZO SALSA				12
CAZO SOPERO				20
TENEDOR LUNCH	Dalia	Miro 9200		400
CUCHARA SOPERA	Dalia	Miro 9200		570
CUCHARA POSTRE	Dalia	Miro 9200		370
CUCHARA DE CAFÉ/TE	Dalia	Miro 9200		50
CUCHARA MOKA	Dalia	Miro 9200		550
PARTE MARISCOS				450
MENAJE				
Producto	Marca	Modelo	Medida	2026
PLATO PASTA SONE CHINE	Roval	ultra strona	27 cm	290
PLATO OVAL HONDO 21 SON E	Roval	ultra strona	21 cm	260
PLATO HONDO SONE CHINE	Roval	sauare	227 cm	500
PLATO LLANO SONE CHINE	Roval	sauare	263 cm	400
PLATO POSTRE SONE CHINE	Roval	sauare	21 cm	750
PLATO PAN SONE CHINE	Roval	ultra strona	17 cm	500
PLATO CAFÉ SONE CHINE	Roval	sauare	10 4 cm	450
TA2A CAFÉ SONE CHINE	Roval	sauare		450
TA2A DE TE SONE CHINE	Roval	sauare		225
PLATO DE TE SONE CHINE	Roval	sauare	13 cm	375
CUSILETE VIEJO VALLE	Roval		5 x 5 x 5	25
CUSILETE VIEJO VALLE	Roval		5 x 5 x 4	110
SALSERAS	Roval			6
TETERA	Roval	Roval85		12
JARRA LECHE	Roval	Roval85		7
Pizarra foto		Piedras Galicia	60 x 30	20
Pizarra foto		Piedras Galicia	24 x 14	26
VARIOS				
Producto	Marca	Modelo	Medida	2026
LECHERAS JARRA TERMO INOX 1 L	LACOR	63.360.00	0,60	60
TERMOS INOX LECHE	LACOR	62.481.00	1,00	41
TERMOS INOX CAFÉ	LACOR	62.485.00	1,50	24

CHAMPANERAS ACERO INOX	BRA	2 BOTELLAS	22,5	12
CHAMPANERAS ACERO INOX	SCRENPRULL		40	16
PIE CHAMPANERAS ACERO INOX	BRA			10
BANDEJAS ACERO RECTANGULAR	PINPINOX	CON ASAS	60X47	40
BANDEJAS OVAL ANTI DESLIZANTE		NEGRA		5
BANDEJAS MELAMINA			52X40	70
PINZA DE HIELO				20
OFFICE				
Producto	Marca	Modelo	Medida	2026
Carro transporte platos 112,5 L x 50,5 An x 78,5 Alto	CAMBRO	fcpl 150		12
Carro de transporte platos metal	FRANKE			1
Carro hielo	CAMBRO			3
Carro platos de pan	CAMBRO			2
Cestas para copas CAVERNET 58cl	CAMBRO	16S900		39
Cestas para copas AGUA-VINO	CAMBRO	25S800		45
Cestas para copas CAVA	CAMBRO	36S900		16
Cesta para vasos tubo	CAMBRO	49G712		10
Cesta vaso sidra	CAMBRO	25G414		23
Cestas para vasos whisky bajo	CAMBRO	16S418		9
Cestas para vasos whisky alto	CAMBRO	36G712		4
Cestas para copas BOEME Reforzada	CAMBRO	16S638		15
Cesta Vaso VINO ISLANDE 16cl800	CAMBRO	49G414		4
Cesta Vaso LICOR ISLANDE 5,5cl	CAMBRO	49G44		4
Cesta para Vaso LICOR Ypsilon 0,25 cl	CAMBRO	25G414		4
Cestas para decantadora jarra Ypsilon 0,25 cl	CAMBRO	36G712		6
Cestas cara decantadora jarra Ypsilon 01	CAMBRO	16G1034		4
Cestas taza café	CAMBRO	20C258		63
Cestas taza te	CAMBRO	20C258		
Cestas plato café	CAMBRO	CP14820-2		13
Cesta plato te				
Cestas lavaplatos	CAMBRO	PR59314		12
Cestas lavabandeja	CAMBRO	OEPR314		16
1/2 cesta lavado cubierto 8 comp. Asa inox.		8FB434		6

Carros cestas copas	CAMBRO	CDR2020		24
COCINA				
Producto	Marca	Modelo	Medida	2026
REJILLA HORNO PQ.				52
REJILLA HORNO GR.				30
AMERICANA				30
GASTRONORM GR. HONDA				5
GASTRONORM LISA				40
GASTRONORM NORMAL				40
GASTRONORM HONDA				61
GASTRONORM AGUJEROS				5
GASTRONORM GR. CUDR.				31
GASTRONORM PQ. 1/6				10
GASTRONORM PQ. 1/9				16
PEROLA GR.				7
PEROLA ALTA				5
PEROLA PQ.				4
SOUTE				16
CAZO GR.				1
CAZO ME.				5
CAZO PQ.				8
RALLADOR				8
CHINO				13
COLADOR				4
DOSIFICADOR				3
VARILLA GR.				7
VARILLA PQ.				5
TABLA DE CORTE GR.				8
TABLA DE CORTE PQ.				7
CUCHILLO SIERRA				6
CUCHILLO CEBOLLERO				8
MACHETE				1
PUNTILLAS				6
TIJERAS				3
PELADOR				2
ABRELATAS				2
AFILADOR				2
ESPATULAS				9
LENGUA				6
SACABOLAS				4
PINCELES				3