

**CONTRATO DE SERVICIOS TÉCNICOS ENTRE EL INSTITUTO NAVARRO DE TECNOLOGÍAS E
INFRAESTRUCTURAS AGROALIMENTARIAS, S.A. (INTIA, S.A.) Y LA PROFESORA DE LA UNIVERSIDAD
PÚBLICA DE NAVARRA KIZKITZA INSAUSTI BARRENETXEA PARA EL
Control de calidad de los quesos acogidos a la D.O.P Roncal**

En Pamplona, a 10 de diciembre de 2022

REUNIDOS

De una parte Dña. Natalia Bellostas Muguerza, N.I.F. 33447487J en calidad de Gestora del Servicio Control y Certificación de INTIASA, y en nombre y representación de la empresa INSTITUTO NAVARRO DE TECNOLOGÍAS E INFRAESTRUCTURAS AGROALIMENTARIAS, S.A. con sede en Villava (Navarra) en la Avda. Serapio Huici nº 20-22, C.P 31610 y C.I.F. núm. A31864572, en adelante INTIASA.

Y de otra, Dña. Kizkitza Insausti Barrenetxea con D.N.I. 08925449T, profesora del Departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación y adscrita al Instituto IS-FOOD (Institute for Sustainability & Food Chain Innovation) de la Universidad Pública de Navarra, con sede en Pamplona, Campus de Arrosadia, con poderes suficientes para la celebración de este acto en virtud de lo establecido en el Artículo 138 de los Estatutos de la citada universidad, en adelante LA PROFESORA.

Ambas partes, reconociéndose mutuamente capacidad jurídica suficiente, suscriben el presente documento, y al efecto,

EXPONEN

PRIMERO.- Que INTIASA está interesada en la realización de análisis sensoriales, para el Control de calidad de los quesos acogidos a la D.O.P Roncal.

SEGUNDO.- Que El Laboratorio de Análisis Sensorial (LAS), integrado en el Dpto. de Agronomía, Biotecnología y Alimentación de la Universidad Pública de Navarra, está acreditado de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 para la realización de ensayos organolépticos de Queso DOP Roncal, Acreditación nº 300/LE584.

TERCERO.- Que con fecha 4 de abril de 2014 y mediante Resolución 263/2014 del Director General de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra, INTIA está autorizado para actuar como organismo de control (entidad de certificación de producto) de la DOP Roncal, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 37.1 del Reglamento (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, asumiendo la responsabilidad sobre las actividades de evaluación de conformidad del queso DOP Roncal.

CUARTO.- Que la Profesora está dispuesta a realizar el citado proyecto, a petición de INTIA, y de acuerdo con las condiciones acordadas entre ambas partes, y recogidas como Anexo a este Contrato.

Por todo ello formalizan el presente Contrato con arreglo a las siguientes

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.- El objeto del presente Contrato es la realización por parte de la Profesora Dña. Kizkitza Insausti Barrenetxea de un Proyecto de Servicios Técnicos sobre Control de calidad de los quesos acogidos a la D.O.P Roncal, para INTIASA, y a solicitud de la misma.

SEGUNDA.- ACEPTACIÓN DEL PROYECTO.- La Profesora Dña. Kizkitza Insausti Barrenetxea acepta realizar el trabajo solicitado, por medio del LAS, y de acuerdo con el programa y presupuestos de gastos que se especifican en el presente Contrato y su Anexo, que forma parte inseparable del mismo.

INTIASA se compromete a suministrar las muestras necesarias para realizar todo el estudio. Además, aportará al inicio de la campaña, las muestras de queso necesarias para los entrenamientos del panel (unos diez quesos) y a lo largo de la campaña las muestras necesarias para el control de calidad de los análisis (muestras repetidas del mismo lote) para analizar la repetibilidad y la reproducibilidad.

TERCERA.- RESPONSABLES DEL SERVICIO TÉCNICO Y DE SU SEGUIMIENTO.- Las responsables del estudio serán, por una parte, la Profesora Kizkitza Insausti Barrenetxea y por la otra parte, D. Carmen Díaz de Cerio Lacalle, Directora de Certificación de INTIASA para la DOP Roncal.

CUARTA.- DURACIÓN.- La duración prevista para el desarrollo del proyecto será desde la fecha de firma del presente contrato, hasta el 31/12/2025, pudiendo revisarse anualmente de mutuo acuerdo si ambas partes lo consideran oportuno. Dicho acuerdo se reflejará por escrito y firmado por ambas partes.

QUINTA.- IMPORTE, CONDICIONES Y FORMA DE PAGO.- Como contraprestación por la realización del estudio contemplado en el presente Contrato Servicios, INTIASA abonará anualmente la cantidad de **seis mil ciento cincuenta y nueve euros y treinta y seis céntimos de euro (6.159,36€)** en dos plazos anuales:

- 50 % (3.079,68 €) en abril de 2023, 2024, 2025
- 50 % (3.079,68 €) en noviembre de 2023, 2024, 2025

Estos importes incluyen la realización del control de calidad de 50 muestras de queso con D.O.P. Roncal. En el caso de que las actividades se extendieran anualmente más allá de lo previsto en el plan de trabajo y presupuesto aceptados, por necesidades del propio trabajo o a demanda de la empresa, se facturarían los importes adicionales a razón de 150,00 € por cada muestra efectuada.

Todas las cantidades de esta cláusula se incrementarán con el correspondiente IVA vigente.

El abono de las cantidades se realizará, previa presentación de las correspondientes facturas emitidas por la OTRI de la Universidad Pública de Navarra, en la cuenta IBAN ES26 2100 9161 4922 0003 6068, abierta en CaixaBank (BIC CAIXESBBXXX) a nombre de la Universidad Pública de Navarra, mediante transferencia bancaria, haciendo referencia al presente Contrato (Código OTRI: 2022 904 183).

SEXTA.- CONFIDENCIALIDAD.- Cada una de las partes se compromete a no difundir bajo ninguna forma las informaciones científicas, técnicas o comerciales a las que haya podido tener acceso por el desarrollo del trabajo, mientras esas informaciones no sean de dominio público, o no exista un acuerdo expreso de ambas partes para la difusión. En toda publicación de resultados parciales o finales de este trabajo figurarán siempre los autores del mismo en su condición de tales. En cualquiera de los casos de difusión de resultados se hará siempre referencia especial al presente Contrato.

La Universidad Pública de Navarra podrá incluir en sus informes sobre actividad investigadora el título del presente contrato “Control de calidad de los quesos acogidos a la D.O.P Roncal” vinculado a los investigadores participantes en el mismo.

El Laboratorio de Análisis Sensorial comunicará los resultados de los ensayos exclusivamente a INTIA.

SÉPTIMA.- CONFLICTOS DE INTERÉS.- Propietarios: El LAS está integrado en el Dpto. de Agronomía, Biotecnología y Alimentación de la Universidad Pública de Navarra, por lo que no está relacionado con la producción, elaboración y/o comercialización de quesos DOP Roncal, ni de ningún tipo de producto agroalimentario.

Actividades del Laboratorio: El LAS realiza actividades relacionadas con el desarrollo de sus funciones formativas, educativas y de investigación.

El Laboratorio (LAS) no desarrolla ninguna actividad de producción, elaboración, comercialización y/o consultoría de productos agroalimentarios incompatibles con las disposiciones establecidas en la norma ISO/IEC 17065, como son:

1. El diseño, elaboración o distribución de quesos de oveja DOP Roncal.
2. La prestación de servicios de asesoría a operadores productores de queso DOP Roncal.
3. El suministro de cualquier otro producto o servicio que pudiera comprometer la confidencialidad, objetividad o imparcialidad del proceso de certificación de la DOP Roncal.

Clientes del LAS: En el ámbito de la realización de ensayos organolépticos de quesos DOP Roncal INTIASA es el único cliente, por lo que no existen clientes comunes con INTIASA Certificación que supongan un conflicto de interés. Si hubiera otras demandas de este servicio el LAS lo comunicará a INTIASA para su conocimiento y evaluación del riesgo para la imparcialidad.

El Laboratorio (LAS) se compromete a informar puntualmente a INTIASA Certificación de cualquier situación que pueda incidir en la confidencialidad e independencia de sus actuaciones en el ámbito del presente contrato.

OCTAVA.- MODIFICACIÓN O RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.- Las partes podrán denunciar o modificar el presente Contrato en cualquier momento por mutuo acuerdo. Dicha modificación se reflejará por escrito y firmado por ambas partes.

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas en virtud del presente Contrato por una de las partes facultará a la otra para resolver el mismo. En tal caso, la Profesora deberá entregar un informe técnico

dando cuenta de los trabajos desarrollados hasta el momento del incumplimiento, y la Empresa abonará la cantidad correspondiente a los trabajos desarrollados.

NOVENA.- AUTORIZACIÓN.- La eficacia del presente Contrato queda supeditada a la obtención de las autorizaciones previstas en la Normativa para contratar con entidades públicas y privadas, o con personas físicas, la realización de trabajos de carácter científico, técnico o artístico (art.138 de los Estatutos de la Universidad, de acuerdo con el art. 83 de la LOU y demás legislación vigente al respecto).

DÉCIMA.- JURISDICCIÓN.- Ambas partes se comprometen a tratar de solventar de mutuo acuerdo las diferencias que puedan presentarse en la aplicación o interpretación del presente Contrato.

En último caso, las partes someterán las divergencias que pudieran plantearse en orden a la interpretación o incumplimiento del presente Contrato a los Juzgados y Tribunales de Pamplona.

Y en prueba de conformidad, firman el presente Contrato, en el lugar y fecha arriba indicados.

POR INTIA, S.A.,

POR LA UPNA LA PROFESORA,

Dña. Dña. Natalia Bellostas Muguerza

Dña. Kizkitza Insausti Barrenetxea

ANEXO**PRESUPUESTO**

Objeto del análisis: Control de calidad de los quesos acogidos a la D.O.P. Roncal

Análisis Sensorial, entre el 15 de junio y el 15 de diciembre, de 50 muestras de queso: mediante un panel de catadores entrenado y en sala de cata normalizada incluyendo: control de calidad según procedimiento acreditado por ENAC, elaboración de informes y dirección.

* Control de Calidad según procedimiento acreditado por ENAC	1.809,41 €
* Elaboración de informes y Dirección	3.000,00 €
* Participación en una jornada promocional para público en general	60,00 €
* Calibración de equipos	195,00 €
* Materiales necesarios para realizar las catas: Fichas de cata, platos, manzanas, referencias...	200,00 €
SUBTOTAL COSTES DIRECTOS	5.264,41 €
* Costes Indirectos (17% sobre directos)	894,95 €
TOTAL PRESUPUESTO (sin IVA)	6.159,36 €

Estos importes se incrementarán con el IVA vigente.

LUGAR DE REALIZACIÓN DE LAS CATAS

Las catas se realizarán en Pamplona, en las instalaciones de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Biociencias de la Universidad Pública de Navarra-UPNA, en una sala de cata normalizada que consta de 7 cabinas individuales y de sistema de control de las condiciones ambientales (luz, humedad relativa y temperatura).

PROCEDIMIENTO

UNE-EN ISO/IEC 17025:2017

RESULTADOS

El Laboratorio de Análisis Sensorial de la UPNA elaborará un informe con los resultados obtenidos para INTIASA. Además, se garantizará la confidencialidad de las muestras, de los datos y de los resultados obtenidos.

PERSONA DE CONTACTO

Kizkitza Insausti Barrenetxea

Area de Producción Animal

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Biociencias

Universidad Pública de Navarra, Campus Arrosadía, 31006 Pamplona

Tel.: 948 169881

Email: kizkitza.insausti@unavarra.es