16571635C GONZALO GARCIA (R: Q3150012G) Firmado digitalmente por 16571635C GONZALO GARCIA (R: Q3150012G) Fecha: 2020.09.30 15:08:57 +02'00'

PLIEGO REGULADOR DE LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERIAS Y COMEDORES DE LA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA 3

I. CONDICIONES PARTICULARES 3

1. NATURALEZA Y OBJETO DEL CONTRATO 3

2. ORGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA 3

3. RÉGIMEN ECONÓMICO DEL CONTRATO 4

4. CAPACIDAD PARA CONTRATAR 5

5. NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS 5

6. PROPOSICIONES 8

7. MESA DE CONTRATACIÓN 10

8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO 11

9. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y GARANTÍA DEFINITIVA 14

10. EJECUCIÓN DEL CONTRATO 14

11. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO. 16

12. MATERIAL 20

13. SEGUROS Y RESPONSABILIDAD CIVIL 20

14. INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES 21

15. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO 23

16. MODIFICACIONES DEL CONTRATO 24

17. REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER SOCIAL, MEDIOAMBIENTAL Y DE IGUALDAD DE GÉNERO EN LA EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS 24

18. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS 24

19. RÉGIMEN DE IMPUGNACIÓN DE ACTOS 25

II. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS 26

1. OBJETO 26

2. REFORMAS 26

3. HORARIO 26

4. SANIDAD 27

5. PERSONAL 27

6. LIBRO DE RECLAMACIONES 28

7. EXPOSICIÓN DE PRECIOS Y HORARIOS 28

8. CARACTERISTICAS DEL SERVICIO 28

9. GARANTIA DE UNA ALIMENTACION SALUDABLE, SOSTENIBLE Y DE CALIDAD 30

10. CONSUMO RESPONSABLE Y GESTIÓN DE RESIDUOS 31

11. MÁQUINAS EXPENDEDORAS 32

12. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN 33

13 NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD 35

14. NORMAS DE CONTROL FINANCIERO 36

15. OTRAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR 36

ANEXO I. - DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES EXIGIDAS PARA CONTRATAR 37

ANEXO II - OFERTA CUANTIFICABLE CON FÓRMULAS 39

ANEXO III – LISTA DE PRECIOS 42

ANEXO IV – LISTADO MÁQUINAS VENDING 45

ANEXO V – LISTADO PERSONAL A SUBROGAR 46

ANEXO VI – DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO 48

PLIEGO REGULADOR DE LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERIAS Y COMEDORES DE LA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA

I. CONDICIONES PARTICULARES

1. NATURALEZA Y OBJETO DEL CONTRATO

1.1. Naturaleza y forma de contratación

El presente contrato tiene naturaleza administrativa y se regirá por las presentes condiciones particulares y por la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Se tramitará mediante expediente de tramitación ordinaria, procedimiento abierto sin publicidad comunitaria, regulado en los artículos 72 y 138 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

La naturaleza de este contrato es de concesión de servicios regulada en los artículos 204 y siguientes de la citada Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

1.2. Objeto

El contrato tendrá por objeto la explotación de los servicios de cafeterías y comedores de la Universidad Pública de Navarra, según las condiciones establecidas en las prescripciones técnicas. Los servicios objeto del concurso serán:

- Cafetería de estudiantes del Campus Arrosadía.
- Cafetería y comedor del Edificio de Comedores.
- Cafetería y comedor del Campus de Tudela.
- Máquinas Vending.

Las ofertas deberán ser por el conjunto de los servicios.

Nº de Expediente: ABR0015/2020

1.3. Lotes

El presente contrato no es objeto de división en lotes con el fin de unificar el volumen objeto de contrato y minimizar el riego de incomparecencia a cualquiera de los que fuera susceptible de dividir.

Los números presentados por la actual concesionaria sobre la cafetería del Campus de Tudela parecen dificultar su mantenimiento con un contrato independiente, por lo que es necesaria una licitación conjunta que permita ofrecer este servicio en el citado Campus.

2. ORGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA

El órgano de contratación de este expediente es el Rector, según lo establecido en las Bases de Ejecución del Presupuesto de la Universidad.

La Unidad Gestora del contrato será el Servicio de infraestructuras, Salud Laboral y Servicios Generales.

3. RÉGIMEN ECONÓMICO DEL CONTRATO

Se fija un canon mínimo de licitación de 500 euros anuales (IVA incluido) por cada máquina Vending instalada en el Campus Universitario independientemente de que la máquina sea expendedora de productos sólidos o líquidos. A título informativo el número aproximado de máquinas Vending es de 51 en toda la Universidad (se adjunta Anexo IV) El importe señalado como canon mínimo podrá ser mejorado al alza por los licitadores.

El adjudicatario vendrá, asimismo, obligado a efectuar una inversión mínima de 150.000 euros y máxima de 250.000 euros (IVA incluido), a lo largo de toda la duración del contrato, según su oferta económica.

Se considerarán inversiones a efectos del presente contrato, entre otros conceptos, las correspondientes a adquisición de maquinaria, mobiliario e instalaciones, (agua, gas, calefacción, eléctricas, etc.). No se consideran inversiones, sino gastos de funcionamiento (a cargo del adjudicatario) los gastos ordinarios de reparación de los bienes anteriormente indicados ni la reposición de vajilla y enseres.

Las inversiones realizadas pasarán a ser propiedad de la Universidad Pública de Navarra a la finalización del contrato.

En el supuesto de resolución del contrato o de no prórroga del mismo, se efectuará una liquidación por la diferencia entre la inversión realizada y la amortización correspondiente al período transcurrido, pudiendo la Universidad optar por señalar dicha liquidación como valor de inversión en nueva adjudicación o su abono por la mejora realizada. A efectos de esta liquidación, se considerará una cifra de amortización máxima de 31.250 euros/año, ajustándose esta cuantía de forma proporcional a la inversión ofertada por el adjudicatario.

A modo de ejemplo:

	Inversión	Amortización
Valores máximos	250.000 euros	31.250 euros
Oferta adjudicatario	200.000 euros	25.000 euros

La Universidad señalará el destino de la inversión en los servicios objeto del contrato. La Universidad podrá exigir que la inversión se realice en su totalidad en el primer año de duración del contrato o en posteriores.

El adjudicatario estará obligado a prestar el servicio manteniendo el precio de los productos relacionados en el Anexo II (Proposición económica Oferta precios). El contenido del Anexo III (precios máximos de productos que no forman parte de la oferta económica pero que fijarán los importes máximos que el licitador puede cobrar al usuario) será orientativo nominalmente y deberá actualizarse con los productos que el contratista pretenda poner a la venta, lo cual deberá de ser autorizado por la Universidad.

En caso de prórroga, y siempre y cuando haya transcurrido dos años desde su adjudicación, los precios serán actualizados aplicando la variación del Índice de Precios al Consumo de Navarra, para el periodo anterior de vigencia del contrato, tomando como referencia la **variación interanual de noviembre.**

La aplicación de la subida del IPC a los precios de cada uno de los productos requerirá la conformidad de la Unidad gestora del contrato de la Universidad.

Los índices o fórmulas de revisión de precios que, en su caso, sean aplicables de acuerdo con el artículo 110 de la Ley Foral de Contratos 2/2018 serán las siguientes:

La fracción mínima autorizada de subida serán 5 céntimos de euro, siempre y cuando se cumplan las condiciones que se detallan a continuación y teniendo en cuenta que al tratarse de artículos con un precio de venta reducido, el aplicarles una subida de acuerdo al IPC vigente en ese momento, puede dar lugar a variaciones mínimas en los precios que no alcancen esa fracción mínima autorizada. Por tanto, la revisión de precios se aplicará de la siguiente forma:

- En la primera revisión, todas las variaciones mayores o iguales a 0,025€ sobre el precio original, se redondearán a la inmediata fracción superior correspondiente. Las variaciones inferiores a esa cantidad no darán lugar a modificación alguna en los precios.

- Para subidas mayores se procederá de la misma manera, siempre redondeando, al alza o a la baja, a fracciones de 5 céntimos de euro.

- En las sucesivas revisiones de precios, se aplicarían, sobre los precios originales, las variaciones del IPC desde la fecha de comienzo del contrato, aplicando la metodología descrita en los puntos anteriores.

- En caso de IPC negativo se aplicará el mismo método, pero adaptado a la correspondiente bajada de precios que se produciría, redondeándose, por tanto, a la inmediata fracción inferior.

4. CAPACIDAD PARA CONTRATAR

Podrán celebrar contratos públicos las personas naturales o jurídicas, de naturaleza pública o privada y españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica y financiera y técnica o profesional y no se encuentren incursos en causa de prohibición de contratar, según lo establecido en el artículo 12 y siguientes de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, requisitos que deberán concurrir en el momento de finalización del plazo de presentación de ofertas.

Podrán licitar uniones temporales de empresas o personas que participen conjuntamente, de acuerdo con lo señalado en el artículo 13 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Dicha participación se instrumentará mediante documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, indicando el porcentaje de participación de cada una de las personas licitadoras y designando una persona única que les represente o apodere, con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato, sin perjuicio de la existencia de facultades mancomunadas para cobros y pagos. En todo caso, los licitadores responderán solidariamente de las obligaciones contraídas.

5. NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El plazo de presentación de ofertas será de **veinte días** contados a partir de la fecha de publicación del anuncio de licitación en el Portal de Contratación de Navarra. El anuncio de licitación ofrecerá, a partir de la fecha de su publicación, acceso sin restricción, directo y completo, a los pliegos reguladores de la contratación.

De conformidad con lo indicado en el art. 53.3 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos, cada licitador no podrá presentar más de una oferta. Tampoco podrá suscribir ninguna oferta en participación conjunta con otros licitadores si lo ha hecho individualmente o figurar en más de una de esas agrupaciones. La infracción de estas normas dará lugar a la inadmisión de todas las ofertas por él suscritas de modo individual o como integrante de una agrupación.

La presentación simultánea de ofertas por parte de empresas vinculadas con un licitador, de acuerdo con la definición recogida en el art. 20 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos, supondrá, igualmente, la inadmisión de las ofertas presentadas por el licitador y por sus empresas vinculadas.

No se admitirán variantes.

El hecho de participar en el procedimiento supone que cada licitador acepta todas las condiciones del presente pliego, así como lo que prevé la legislación actualmente vigente sobre la materia. Asimismo, los licitadores aceptan que la Universidad, con el fin de promover la transparencia pública e institucional de las adjudicaciones, publique todos los datos derivados del proceso de licitación, adjudicación y ejecución de este contrato, sin perjuicio de la confidencialidad de secretos industriales y comerciales.

Las ofertas se presentarán de manera telemática a través de la Plataforma de Licitación Electrónica del Portal de Contratación de Navarra. El acceso a dicha Plataforma estará disponible en el anuncio de licitación que publique el Portal de Contratación y su utilización será obligatoria para quien licite, con independencia de su personalidad física o jurídica.

Cualquier persona interesada en la licitación podrá descargar la aplicación de escritorio que permite la preparación y presentación de ofertas utilizando mecanismos estándares de cifrado, mediante sobre digital, y su depósito en repositorio seguro.

Una vez descargada, la aplicación será válida para cualquier licitación posterior a través de PLENA.

En la Plataforma de Licitación se presentará toda la documentación correspondiente a la licitación en curso con garantía de confidencialidad hasta el momento de su apertura, se establecerá contacto con el órgano de contratación para llevar a cabo las subsanaciones o aclaraciones a la oferta que se soliciten por parte de la Mesa y se llevará a cabo la apertura del sobre C, configurándose a todos los efectos de contratación pública como sede electrónica y registro auxiliar de la Administración contratante. Por lo tanto, todas las comunicaciones y el resto de actuaciones y trámites de la licitación posteriores a la presentación de las ofertas se efectuarán por medio de dicha Plataforma.

Los interesados podrán solicitar por escrito, a través de la Plataforma de Licitación Electrónica, las aclaraciones sobre el contenido del contrato que estimen pertinentes, que serán contestadas hasta seis días naturales antes de la fecha límite de presentación de ofertas, siempre que se hayan solicitado diez días naturales antes del último día de presentación de ofertas. Las respuestas serán publicadas en la Plataforma.

MODO DE PRESENTACIÓN.

Las empresas licitadoras cumplimentarán los trámites y formularios que requiera la Plataforma de Licitación Electrónica para la presentación de ofertas, haciendo uso de la correspondiente aplicación.

Las personas físicas que presenten y/o firmen las ofertas deberán estar correctamente identificadas y, en el caso de los representantes firmantes, deberán contar con poder suficiente que les autorice para actuar y operar en la Plataforma de Licitación.

En el momento en que la empresa licitadora cierre su oferta, se generará una huella -resumen criptográfico- del contenido de la misma. En el caso de que se produjeran errores al presentar la oferta en la Plataforma de Licitación (PLENA), y si se hubiera remitido la huella –resumen criptográfico- 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 extendido

de 24 horas para la recepción de la oferta completa a través de PLENA y poder considerar completada la presentación.

Si en el acto de apertura del sobre A se detecta una oferta presentada fuera de plazo para la que se haya recibido la huella, la presentación quedará validada si la huella coincide y la recepción se produjo dentro del plazo ampliado de 24 horas, teniéndose la oferta por válida y procediéndose a la apertura del sobre. En caso contrario, la empresa será excluida de la licitación y no se abrirán los sobres de su oferta.

Si la oferta hubiera sido presentada fuera de plazo y la empresa licitadora adujera la existencia de problemas técnicos en la presentación por medio de PLENA, se verificará si en el momento de presentación de la oferta existieron los problemas de índole técnica alegados. La oferta será admitida solo en el caso de haberse producido una incidencia técnica en el normal funcionamiento de la Plataforma. El desconocimiento del licitador o problemas técnicos ajenos a PLENA no justificarán la extemporaneidad en la presentación de la oferta y determinarán la exclusión del procedimiento de licitación.

La oferta deberá ir firmada mediante sistema de firma electrónica reconocida, válidamente emitida por un Prestador de Servicios de Certificación y que garantice la identidad e integridad de la oferta y todos los documentos asociados a la misma, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica y demás disposiciones de contratación pública electrónica.

La proposición deberá estar firmada por el licitador o persona que lo represente. En el caso de licitadores en participación conjunta irá firmada por todos y cada uno de sus componentes o por su representante.

Con independencia de la persona que realice el envío de la oferta, la oferta electrónica deberá estar firmado por la persona con poder bastante para contratar en nombre y representación de la empresa o entidad. Se ofrecen, por tanto, dos posibilidades:

a) 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.

b) 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.

A tales efectos, los documentos que necesariamente deberían ir firmados por el/la apoderado/s serían, la declaración responsable de cumplimiento de requisitos previos, y la oferta propiamente dicha, esto es, los documentos técnicos y económicos evaluados mediante juicio de valor, y los documentos técnicos y económicos evaluables mediante criterios fórmula.

Cada fichero individual que se anexe en la oferta electrónica tendrá un tamaño máximo permitido de 50 MB. El tamaño total de la oferta, con todos los documentos que la forman, tendrá un tamaño máximo permitido de 100 MB. PLENA no establece límite alguno en el número de archivos que se pueden adjuntar a una oferta.

Además de pdf, PLENA admite otros formatos utilizados habitualmente para los documentos que se anexen a la oferta (doc, docx, xls, xlsx, ppt, pptx, rtf, sxw, abw, jpg, bmp, tiff, tif, odt, ods, odp, odi, dwg, zip.). Los archivos de otros formatos podrán adjuntarse incluyéndolos en un archivo comprimido (zip).

En caso de discordancia entre los valores objetivos introducidos en los formularios de la Plataforma de Licitación y los documentos anexos que dan respaldo a cada criterio, prevalecerán los documentos y anexos suscritos electrónicamente por quien represente a la empresa licitadora.

Las empresas licitadoras deberán tomar las medidas oportunas para garantizar el secreto de las proposiciones, para que de ningún modo pueda conocerse el contenido de los sobres antes de acceder a los mismos, produciéndose, en caso contrario, la exclusión automática de la licitación. De esta forma, cualquier referencia en los sobres A o B a la oferta económica o los criterios cuantificables mediante fórmulas, determinará la inadmisión de la proposición y la exclusión del procedimiento de licitación.

6. PROPOSICIONES

Cada uno de los sobres contendrá los archivos electrónicos que correspondan a los documentos siguientes:

SOBRE A. DOCUMENTACION DE LA PERSONA LICITADORA:

Tal y como se permite en el artículo 55 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, la documentación inicial a presentar por los licitadores será:

- Declaración responsable del licitador conforme al modelo que se adjunta al presente pliego, (**Anexo I**), indicando que cumple las condiciones exigidas para contratar. Igualmente, la persona licitadora puede utilizar el DOCUMENTO UNICO EUROPEO DE CONTRATACIÓN (DEUC).

- 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, en su caso, al fuero jurisdiccional que pudiera corresponder al licitador o candidato (**para las empresas extranjeras)**

El licitador a cuyo favor recaiga la propuesta de adjudicación, deberá presentar los documentos que se relacionan en el **Anexo VI.** Esta documentación se presentará en el plazo máximo de **siete días naturales** desde la notificación del requerimiento.

SOBRE B. OFERTA CUALITATIVA:

En este sobre se adjuntará, de conformidad con el artículo 97 de la Ley Foral de Contratos toda la documentación de índole técnica que aporte la persona licitadora a efectos de la valoración y puntuación de los criterios cualitativos (los que no se calculen con fórmulas matemáticas)

La documentación deberá contener, como mínimo y de manera diferenciable, los siguientes epígrafes:

i) Memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio, donde se incluirá una declaración de las medidas adoptadas por el licitador para controlar la calidad de los productos y servicios, y un Plan de Explotación del servicio especificando sus contenidos (calendario, horarios, relación de productos, marcas, especificaciones, calidades, gramaje, etc.), así como los equipos y enseres que se propongan aportar para la prestación del servicio y las propuestas de control higiénico y sanitario.

ii) Listado de menús tipo ofertados, incluido el desayuno completo y desayuno tipo. Se incluirá un modelo de carta.

iii) Servicios complementarios. Cobertura de los eventos universitarios de diversa índole que precisan de apoyo hostelero para ofrecer a sus participantes almuerzos o comidas. La Universidad lleva unos años realizando una gran comida popular.

iv) Plan de despliegue de la actividad, indicando las fases que se compromete a poner en marcha desde el momento de la firma del contrato. Necesariamente incluirá aquellos aspectos diferenciales ofertados, valorables según el punto 8.1

v) Plantilla de personal que se compromete a mantener para la prestación del servicio, detallando los turnos, horarios y categorías profesionales.

vi) Certificados de calidad relacionados con el objeto del contrato.

vii) Composición y calidad de las materias primas y/o productos a utilizar.

viii) Propuesta de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento.

ix) Medidas para la promoción de la salud (Garantía de una alimentación saludable y de calidad) y la gestión responsable del medio ambiente (Consumo responsable y gestión de residuos).

Se incluirá en este sobre la referencia y definición de menús sin los precios de los productos ofertados.

Será causa de exclusión de la licitación incluir en este sobre, los criterios que se calculen con fórmulas matemáticas porque es esencial que quede asegurada la confidencialidad de las ofertas cuantificables mediante fórmulas hasta la apertura y valoración de ofertas prevista en el artículo 97 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

SOBRE C. OFERTA DE CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS:

En este sobre se incluirá la oferta económica y la relativa a los criterios cuantificables mediante fórmulas.

Cada persona licitadora incluirá la oferta económica y la relativa a los criterios cuantificables mediante fórmulas que habrán de presentarse conforme al modelo que figurará en el Anexo II "Oferta cuantificable con fórmulas". Se entregará, así mismo, el listado OFERTA PRECIOS.

La oferta económica estará integrada por:

a) Los licitadores realizarán su propuesta económica de acuerdo con el siguiente desglose de conceptos:

- Canon anual por cada máquina Vending (mínimo 500 euros). En estos momentos, la Universidad Pública de Navarra tiene instaladas 51 máquinas Vending, no obstante, este número puede sufrir variación al alza o a la baja en función de las necesidades de la Universidad.

- Importe de inversión para toda la vigencia del contrato. La inversión ofertada no podrá ser inferior a 150.000 euros ni superar en su conjunto la cuantía de 250.000 euros (IVA incluído).

b) Oferta precios: Los precios que los licitadores consignen en las ofertas económicas serán los precios de venta al público (IVA incluido). A tal fin, en sus ofertas económicas, se ajustarán a la lista de precios que se acompaña en el Anexo II. Será obligatoria la cumplimentación de todas las casillas del listado OFERTA PRECIOS. En caso de dejar la

casilla de algún producto en blanco se entenderá el precio máximo a efectos de su valoración. En dicho Anexo aparece la columna "factor de ponderación" que será el número por el que se multiplicará el precio ofertado por el licitador, a los efectos de valorar más el precio de aquellos productos que la Universidad considera básicos. Se realizará el sumatorio de los precios multiplicados por el factor de ponderación que figura en la tabla. El listado deberá ser presentado en un archivo en formato Excel.

La proposición económica, así como la lista de productos ofertados deberán ajustarse al modelo incluido en el presente pliego de condiciones.

En la oferta económica que realice la empresa contratista se entenderá incluido el IVA, si bien dicho impuesto deberá indicarse como partida independiente. Si la empresa licitadora está exenta del pago del IVA, deberá hacerlo constar así en su oferta y acreditarlo.

No se aceptarán ofertas económicas que tengan omisiones, errores o tachaduras que impidan conocer, claramente, lo que la Administración estime fundamental para considerar la oferta. En el caso de que, por error material o aritmético, no coincidan las cantidades expresadas en letra y en cifra, y para evitar que se pueda interpretar la concurrencia de doble oferta, la Mesa de Contratación considerará, en todo caso, que la oferta económica válida es la que figura en letra. Deberá estar firmada por la empresa licitadora o persona que la represente.

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

Para la acreditación del punto 8.2.b) se requerirá la presentación de los contratos de trabajo junto otra documentación que acredite la dificultad que afecta a cada persona contratada a estos efectos (certificado de discapacidad, certificado emitido por el Departamento de Derechos Sociales, informe de la Agencia de Empleo correspondiente, etc)

7. MESA DE CONTRATACIÓN

El procedimiento será informado por la Mesa de contratación y resuelto por el Rector. La Mesa de contratación estará integrada por los siguientes miembros:

Mesa titular:

Presidente: - D. Joaquín Romero Roldán, Gerente.

Vocales: - D. Santiago Alvarez Folgueras, Director del Servicio de Infraestructuras, Salud Laboral y Servicios Generales.
- D. Alberto Isusi Lomas, Jefe de la Unidad de Servicios Generales.
- Dª. María Sauleda Munárriz, Interventora.

Secretaria: - Dª. Cristina Abaurrea Arizmendi, Jefa de la Sección de la Asesoría Jurídica.

Mesa suplente:

Presidenta: - Dª. Begoña Pérez Eransus, Vicerrectora de Proyección Universitaria, Cultura y Divulgación

Vocales: - Dª. Susana Pérez Leza, Jefa de la Unidad de Salud Laboral y Gestión Medioambiental
- D. José Miguel Mateo Celaya, Técnico de la Unidad de Salud Laboral y Gestión Medioambiental

Secretaria: - Dª. Isabel Ibarrola San Martín, Técnica de la Asesoría Jurídica.

De cada sesión de la Mesa de Contratación se levantará el acta correspondiente por la Secretaria de la Mesa. La actuación de la Mesa de Contratación se ajustará a lo dispuesto en los artículos 50 y 51 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

La Mesa evaluará la documentación técnica y para formular la propuesta, atenderá los siguientes criterios y ponderación:

- **8.1. Criterios cualitativos.** (Documentación a presentar en el sobre B).

- Programa de gestión del servicio: 50 puntos. En este apartado se valorará:

a) Prestación y organización del servicio. Variedad, cantidad y opciones de los menús tipo ofertados: hasta **10 puntos**.

b) Servicios complementarios: hasta **2 puntos.**

c) Plan de despliegue: hasta **3 puntos**.

d) Organización y distribución del personal que se propone para la prestación del servicio: hasta **3 puntos**.

e) Sistema de control de la calidad, en particular alimentaria. Composición y calidad de las materias primas y/o productos a utilizar hasta **5 puntos**.

f) Programa de mantenimiento de instalaciones: hasta **5 puntos.**

g) Promoción de la salud, proponiendo mejoras respecto al contenido obligatorio fijado en el pliego: hasta **5 puntos**. (no se valorarán aquellas propuestas presentadas en el apartado de "*otros criterios*").

h) Otros criterios: hasta **17 puntos**:

- Dotación y mantenimiento de desfibriladores semiautomáticos en las instalaciones objeto del contrato y declaración jurada de compromiso de contar con personal formado: hasta **2 puntos**. Esta dotación no formará parte de la inversión que se comprometa a realizar el licitador.

- Cumplimiento de las medidas reseñadas en el punto 9 del pliego de prescripciones técnicas, "Garantía de una alimentación saludable y de calidad". Estas medidas deberán de ser desarrolladas y justificadas, no se valorará el simple enunciado de la medida o una manifestación de voluntad o interés de hacerlo: hasta **7 puntos.**

  Concretamente:

  - Restricción total de la venta de alimentos no naturales calóricos que superen las 200 Kcal por cada 50 gr. sólidos o 200 ml. líquidos. **1 punto.**
  - Limitación total de la venta de alimentos no naturales hipercalóricos, entendiendo como tal aquellos que superan las 250 Kcal por cada 50 gr. sólidos o 200 ml. líquidos. **2 puntos.**
  - Preparación inmediata de las pastas, arroces, carnes, pescados, en definitiva aquellos alimentos cuyo almacenamiento caliente propicie la pérdida de propiedades, para lo que se dispondrá de preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite) y utilizar técnicas como las cocciones alimentarias al vapor, horno, parrilla, salteado, plancha, etc. **4 puntos.**

- Calidad de las medidas del punto 10 del pliego de prescripciones técnicas, "Consumo responsable y gestión de residuos" Estas medidas deberán de ser desarrolladas y justificadas, e implantadas, inmediatamente, tras la firma del contrato, no se valorará el simple enunciado de la medida o una manifestación de voluntad o interés de hacerlo: hasta **4 puntos**.

  Concretamente:

  - Sustituir los envases de un solo uso (refrescos y agua) por envases de vidrio retornable, así como eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio. **1 punto**.
  - Adquirir mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquéllas que puedan ser adquiridas en bidones (cervezas, refrescos, zumos, etc.). **1 punto**.
  - Compromiso de la empresa adjudicataria, cuando la universidad solicite la colaboración de la empresa adjudicataria en la provisión de catering en actos oficiales o protocolarios, de utilizar agua corriente en jarras y vasos de cristal, encargándose a su vez del suministro y recogida y posterior limpieza de jarras y vasos de cristal en la mesa presidencial. **1 punto**.
  - Compromiso de la empresa adjudicataria, cuando la Universidad solicite su colaboración en la provisión de comidas "populares", de encargarse de la *gestión completa del servicio*, incluyendo "*gestión de menaje sostenible y residuos*". **1 punto**.

- Calidad de las medidas del punto 11 del pliego de prescripciones técnicas, "Máquinas expendedoras" Estas medidas deberán de ser debidamente justificadas e implantadas, inmediatamente, tras la firma del contrato, no se valorará el simple enunciado de la medida o una manifestación de voluntad o interés de hacerlo: hasta **4 puntos.**

  Concretamente:

  - 60 % de alimentos saludables. 1 punto.
  - 60 % de bebidas saludables: 1 punto.
  - Ampliación del número de contenedores de residuos para envases en la cercanía de las máquinas, 1 punto.
  - Propuesta de pago sin dinero en metálico. Tarjeta universitaria, tarjeta de crédito, conexión bluetooth, NFC. 1 punto.

No se valorarán las ofertas económicas de aquellas propuestas técnicas que no superen los 20 puntos.

- 8.2. Criterios evaluables con fórmula. (Documentación a presentar en el sobre C).

a) Oferta económica: 45 puntos. Esta puntuación se dividirá en los siguientes apartados:

- Canon máquinas Vending: **10 puntos**.

- Importe de la inversión: **20 puntos**.

En estos tres apartados se asignará la puntuación máxima a la propuesta económica más ventajosa para la Universidad y el resto, se calculará de forma directamente proporcional.

- Los precios que los licitadores consignen en las ofertas económicas serán los precios de venta al público del Anexo II (IVA incluido): **15 puntos**. A tal fin, en sus ofertas económicas, se ajustarán a la lista de precios que se acompaña como Anexo. Será obligatoria la cumplimentación de todas las casillas del Anexo II. En caso de dejar la casilla de algún producto en blanco se entenderá el precio máximo a efectos de su valoración. En dicho Anexo aparece la columna "factor de ponderación" que será el número por el que se multiplicará el precio ofertado por el licitador, a los efectos de valorar más el precio de aquellos productos que la Universidad considera básicos. Se realizará el sumatorio de los precios multiplicado por el factor de ponderación que figura en la tabla. Se asignará la puntuación máxima a la propuesta económica más ventajosa para la Universidad y al resto, se aplicará la regla de tres inversa.

b) Cláusulas sociales: **5 puntos**:

- Compromiso de contratación de personas desfavorecidas del mercado laboral: con un porcentaje de discapacidad igual o superior al 33%, perceptoras de renta garantizada, víctimas de violencia de género, que hayan finalizado un itinerario de inserción o desempleadas de larga duración.

Se otorgarán **3 puntos** a la licitadora que se comprometa a realizar el mayor porcentaje de contrataciones de personas desfavorecidas del mercado laboral entendiendo como tal las realizadas desde la fecha de firma del contrato y mantenidas durante la vigencia del mismo. El valor indicado será el mínimo establecido, en su caso, como condición de ejecución. El resto de licitadoras obtendrán una puntuación decreciente y proporcional, conforme a la siguiente fórmula:

$$P= (\%PD/MO)*3$$

Resultando:

P= Puntuación obtenida

%PD= porcentaje de personas desfavorecidas del mercado laboral que se compromete a contratar el licitador

MO= mejor oferta sobre contratación de personas con dificultades de acceso al mercado laboral

3= máxima puntuación establecida para este criterio de adjudicación

Estos contratos comprenderán tanto las nuevas contrataciones como la modificación de la dedicación del personal contratado temporal que pudiera estar anteriormente en la empresa. El valor será actualizado con cada incorporación, la cual deberá de ser comunicada a la unidad gestora el contrato.

- Se otorgarán **hasta 2 puntos** a la propuesta de organización y/o participación de jornadas de formación en Riesgos Laborales para los/as trabajadores/as adscritos/as al contrato. Se asignarán 0,5 puntos por cada una de las jornadas (que deben tener cada una de ellas una duración mínima de 5 horas) en las que se promueva y facilite la participación sin coste para el trabajador/a.

Situaciones de empate: si una vez aplicados todos los criterios precedentes, hubiera empate en la puntuación final de dos o más licitadores, la Mesa de contratación utilizará los siguientes criterios para dirimir el empate:

1. Mayor porcentaje de trabajadores con discapacidad, siempre que éste no sea inferior al 3%.
2. Menor porcentaje de trabajadores eventuales, siempre que éste no sea superior al 10%.
3. Realización de buenas prácticas en materia de género.
4. Sorteo.

Los criterios se aplicarán en el orden expuesto de forma que sólo se tendrá en cuenta uno si aplicado el anterior se mantiene el empate inicial. A tal efecto, la Mesa de Contratación requerirá la documentación pertinente a las empresas afectadas, otorgándoles un plazo de 5 días para su aportación.

No se valorarán las ofertas económicas de aquellas propuestas técnicas que no superen los 25 puntos.

La Mesa de Contratación formulará su propuesta de adjudicación indicando el importe de las ofertas de los licitadores admitidos.

9. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y GARANTÍA DEFINITIVA

El adjudicatario de la presente contratación estará obligado a constituir una garantía definitiva por la cantidad de 12.000 euros, con carácter previo a la formalización del contrato, en las formas previstas en el artículo 70.3 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

La garantía definitiva queda afecta al cumplimiento de las obligaciones del contratista hasta el momento de la finalización del plazo de garantía y, en particular, al pago de las penalidades por demora así como a la reparación de los posibles daños y perjuicios ocasionados por el contratista durante la ejecución del contrato.

El contrato se formalizará en documento administrativo en el plazo de 15 días naturales contados desde la terminación del plazo de suspensión de la adjudicación, constituyendo dicho documento título suficiente para acceder a cualquier registro público.

10. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del contratista.

Los trabajos se iniciarán con la firma del contrato, y finalizarán el 31 de diciembre de 2021.

El contrato podrá prorrogarse por periodos anuales, por resolución expresa del Rector, previa conformidad del contratista y acreditación de estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y de la Seguridad Social. El contrato no podrá tener un plazo de vigencia superior a 10 años, incluidas todas sus prórrogas.

Si el contratista mostrase interés en prorrogar el servicio, se deberán acreditar el cumplimiento de las siguientes medidas:

- Higiene; mediante la presentación de las mediciones periódicas realizadas durante el periodo, la última medición no tendrá una fecha superior a los 2 meses previos a la firma de la Resolución de prórroga.
- Acreditación del punto 8.2.b) mediante los contratos de trabajo junto con la documentación que acredite la dificultad que afecta a cada persona contratada a estos efectos (certificado de discapacidad, certificado emitido por el Departamento de Derechos Sociales, informe de la Agencia de Empleo correspondiente, etc) o, en su caso, la

documentación que acredite la imposibilidad del cumplimiento de dicha cláusula porque no existan personas con dificultades de acceso al mercado laboral interesadas y/o cualificadas para el trabajo en cuestión.

- Mantenimiento: Mediante informes acreditativos del estado de la instalación emitidos por empresas acreditadas para la realización de estos (equipamiento, instalación eléctrica, climatizadora, gas, emergencias, etc.)
- Resultados de encuesta anual de satisfacción realizada por la empresa contratista y redactada por la Universidad.
- Cumplimiento del pliego: Acreditación del cumplimiento o implantación de los puntos valorados en el pliego. Especialmente aquellos que hayan sido valorados como mejoras.

En caso de prórroga, y siempre y cuando haya transcurrido un año desde su adjudicación, los precios serán actualizados aplicando la variación del Índice de Precios al Consumo de Navarra, para el periodo anterior de vigencia del contrato, tomando como referencia la **variación interanual de noviembre.** Asimismo, se actualizará el importe de los cánones con el citado Índice de Precios al Consumo.

La aplicación de la subida del IPC a los precios de cada uno de los productos requerirá la conformidad de la unidad gestora del contrato, con el visto bueno de la Gerencia de la Universidad.

Los precios de aquellos productos y servicios ofertados y no incluidos en el Anexo II también deberán ser comunicados y autorizados por la Gerencia de la Universidad e incluidos en la lista de precios.

La variación de precios no podrá ser llevada a efecto por el adjudicatario hasta que no reciba la oportuna autorización escrita de la Gerencia de la Universidad Pública de Navarra.

Si el contratista no estuviera interesado en la prórroga del contrato deberá notificarlo fehacientemente a esta Universidad con tres meses de antelación a la finalización del plazo inicial o de la prórroga correspondiente. Si no manifestase nada en tal sentido, se presumirá su conformidad con la prórroga que, caso de interesar a la Universidad, se acordará expresamente.

En el momento en que por parte de la Universidad pueda procederse a facilitar la oportuna acreditación, electrónica o no, de los miembros de la Comunidad Universitaria, se podrá autorizar al adjudicatario el cobro de un precio mayor del menú diario para las personas que no sean miembros de la Universidad Pública de Navarra. Dicho importe superior se determinará por la Universidad oído el adjudicatario.

Cuando el contrato se resuelva con anterioridad a la finalización del periodo de vigencia máximo del mismo, el contratista deberá seguir ejecutando el contrato, a instancia de la Universidad, hasta que se resuelva la adjudicación del siguiente.

Este contrato se ejecutará con estricta sujeción a los compromisos adquiridos por el adjudicatario en su oferta, las cláusulas técnicas y administrativas particulares que rige el presente contrato y de acuerdo con las instrucciones que para su interpretación diere al contratista la Universidad Pública de Navarra.

La supervisión, control e inspección de la ejecución del contrato corresponde al Director del Servicio de infraestructuras, salud laboral y servicios generales de la Universidad Pública de Navarra, pudiendo dirigir instrucciones al contratista siempre que no se opongan a las disposiciones en vigor y al presente pliego.

La documentación que aporte, en su caso, la Universidad para la ejecución del contrato, será devuelta a la recepción de los trabajos y su valor es puramente ilustrativo, por lo que su utilización es a riesgo y ventura del adjudicatario.

Toda la información y documentación recogida o elaborada en el curso de los trabajos será propiedad de la Universidad Pública de Navarra y será entregada al Servicio de infraestructuras, salud laboral y servicios generales de la Universidad Pública de Navarra al finalizar el trabajo.

El contratista no podrá hacer uso de dicho material, ni publicar, divulgar o proporcionar a terceros ningún dato o documento procedente de los trabajos de no mediar consentimiento expreso de la Administración propietaria, obligándose a resarcir a la misma por los perjuicios que por incumplimiento de dicho compromiso pudieran irrogársele. Igualmente, la Administración contratante se reserva en exclusiva el derecho de explotación de los trabajos encomendados al adjudicatario, al que queda prohibido cualquier tipo de explotación, salvo acuerdo, en contrario de las partes.

Cuando el contratista o personas de él dependientes incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del contrato, la unidad gestora competente podrá exigir la adopción de medidas concretas para conseguir restablecer el buen orden la ejecución de lo pactado.

El incumplimiento de las órdenes dictadas por la unidad gestora del contrato implicará la imposición de las penalidades que contempla el presente pliego de condiciones esenciales.

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 la Universidad o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

Circunstancias durante la ejecución del contrato: Si durante la ejecución del contrato se produjeran circunstancias que impidan mantener el servicio objeto del presente contrato (huelga del personal, no sustitución de bajas o vacaciones, no suministro de los productos específicos por parte de la empresa o cualquier otra que produzca su deterioro), la Universidad, 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.

Este 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 sectorial del ámbito más inferior existente en el sector en el que se encuadre la actividad de la empresa contratista.

El adjudicatario queda obligado a aportar, para la realización del trabajo, el equipo, medios auxiliares y personal que sean necesarios para la buena ejecución del aquél. El personal de la empresa que participe en la realización de las actividades de asistencia no tendrá vínculo laboral alguno con la Universidad Pública de Navarra, siendo la empresa la única responsable del cumplimiento de las obligaciones laborales respecto a los mismos.

11. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

El contratista concesionario de servicios estará sujeto al cumplimiento de las siguientes obligaciones:

a) Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el abono, en su caso, de la contraprestación económica comprendida en las tarifas aprobadas.

b) Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía asumidos por la Administración.

c) Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.

d) Los contratos de suministros que adjudique a terceros en el marco de la concesión deberán respetar el principio de no discriminación por razón de la nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio.

El adjudicatario hará efectivo el pago a la Universidad del canon correspondiente a las máquinas Vending en dos plazos iguales: el primero antes del 31 de julio de cada año y el segundo antes del 31 de enero del año inmediatamente posterior.

Además de la obligación de prestar el servicio, el adjudicatario tendrá las siguientes obligaciones:

1º. Iniciar las actividades objeto del concurso una vez adjudicado, conforme a lo indicado en el plan de despliegue que deberá ser aprobado, en su caso con las modificaciones oportunas, por la Universidad.

2º Presentar el plan de Prevención de Riesgos y control de “puntos críticos”, a fin de que puedan ser controlados por la Universidad, que se reserva esta facultad sin perjuicio de la obligación que tiene el adjudicatario de vigilar, por sí mismo o por quien le represente, todo lo que se haga. Este plan podrá ser alterado según las necesidades y conveniencias del servicio o del contratista, previa conformidad de la Universidad.

3º. El servicio deberá de estar cubierto con personal adecuadamente cualificado, siendo a su cargo las obligaciones laborales que determine la legislación vigente en cada momento en materia de salarios, seguridad social, accidentes de trabajo, mutualismo laboral, formación, seguridad e higiene, etc., justificándolo a instancia de la Universidad. El personal que preste servicios en cafetería y comedores deberá estar provisto de carnet de manipulador de alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente. El cumplimiento de estas obligaciones se considerará obligación esencial y facultará a la Universidad para la resolución del contrato, y, en cualquier caso, la Universidad quedará exonerada de toda responsabilidad en esta materia. En caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente de manera que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

A efectos de subrogación del personal, se adjunta al presente pliego el listado del personal que presta el servicio actualmente (Anexo V). El convenio por el que se rigen es el Convenio Colectivo de Hostelería de Navarra.

4º. Se cumplirán las normas legales sobre seguridad e higiene en el trabajo, así como las instrucciones que la Universidad indique respecto a esta materia, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos necesarios para su cumplimiento.

5º. Ejercerá directamente la prestación del servicio, con prohibición absoluta de cederla o subcontratarla, a excepción de la explotación de las máquinas Vending que podrá subcontratarse.

6º. La Universidad proporcionará locales adecuados para la prestación del servicio. Una vez finalizado el contrato, se devolverá en perfectas condiciones de uso.

En caso de que los locales cedidos al adjudicatario sufran daños debidos al incumplimiento de las normas sobre uso y conservación de los mismos por parte de éste o de su personal, la Universidad, entre otras decisiones que pudiera adoptar en base a las tipología del incumplimiento, deducirá un cargo por el importe de la indemnización correspondiente, que tendrá dos componentes:

- importe de la reparación o sustitución.

- valoración de la inactividad durante el tiempo preciso para la reparación o sustitución y con esta finalidad se entenderá que el capital inmovilizado devengue el interés legal del dinero.

7º. Será por cuenta del contratista la conservación en perfecto estado del mobiliario y enseres que le sean entregados, así como la reparación de los mismos durante el periodo de vigencia del contrato. La vajilla que actualmente existe en las instalaciones es propiedad de la Universidad, no obstante, el adjudicatario deberá reponer la vajilla que se vaya rompiendo o extraviando.

8º. La limpieza de los locales de comedores y/o cafeterías será diaria por cuenta del adjudicatario, así como la de los diferentes espacios utilizados. También será por cuenta del adjudicatario, la limpieza de exteriores y recogida de basura, así como la evacuación de los productos de desecho en el lugar que designe para tal fin la Universidad, previa separación para su reciclaje. La zona donde se depositen los residuos deberá estar siempre en estado óptimo de limpieza. Deberá, en su caso, colaborar con los programas de compostaje que la Universidad pudiera poner en práctica.

El adjudicatario presentará a la Gerencia de la Universidad el Plan de limpieza de locales e instalaciones, que deberá ser aprobado por la universidad y podrá revisarse su cumplimiento de la forma que se considere más conveniente.

9º El adjudicatario se obliga a prestar el servicio en condiciones especialmente cuidadosas en cuanto al trato de los usuarios, comprometiéndose a un riguroso control respecto a las condiciones de amabilidad y diligencia del personal a su servicio. A tal efecto se compromete a la presentación semestral de los resultados de dicho control que podrá consistir en encuestas de satisfacción, resultado de la llevanza del libro de reclamaciones, resolución de los hipotéticos conflictos surgidos, y cuantas otras medidas de control pueda ofertar en su programa el adjudicatario. En cualquier caso y previo a la renovación del contrato, se presentarán los resultados de las encuestas realizadas en el año que finaliza.

El personal deberá utilizar una vestimenta adecuada a la función que realiza, cuidando al máximo la limpieza del vestuario. Esta uniformidad será a cargo del Adjudicatario y deberá reponerla cuando presente un aspecto deteriorado. En ningún caso la vestimenta resultará discriminatoria para el personal.

10º El contratista estará obligado a mantener durante el período de la adjudicación o sus posibles prórrogas, el mismo o equivalente nivel de experiencia en los directivos que gestionen la explotación de acuerdo con la oferta presentada.

11º Queda prohibida rigurosamente la expedición de productos o prestación de servicios ajenos a la actividad de hostelería, salvo los autorizados expresamente por la Universidad como aclaración o interpretación del condicionado.

12º Queda prohibida la venta, suministro o dispensación, gratuita o no, de bebidas alcohólicas de más de 18 grados centesimales en todos los servicios de cafetería y comedores objeto del presente contrato, de acuerdo con el art. 4 de la Ley Foral 10/1991, de 16 de marzo, sobre prevención y limitación del consumo de bebidas alcohólicas por menores de edad.

13º El adjudicatario deberá disponer de los medios necesarios para cobrar el importe de los consumos realizados bien en metálico, bien mediante pago electrónico.

14º El personal contratado por el adjudicatario para el servicio de la cafetería y/o comedores no adquirirá relación laboral alguna con la Universidad Pública de Navarra, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario respecto del personal, con arreglo a la legislación laboral, sin que en ningún caso resulte responsable la Universidad Pública de Navarra de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y sus empleados, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión e interpretación del contrato.

El adjudicatario está obligado a mantener en todo momento y en cualquier circunstancia el número de trabajadores y dedicación ofertados. Asimismo, deberá incrementar el personal cuando la utilización del servicio así lo requiera. Esto incluye el refuerzo de personal en horas punta.

El adjudicatario garantizará a la Universidad, mediante los documentos precisos, que los contratos laborales realizados se encuentran conforme con la legislación laboral, así como que se abonan a la Tesorería de la Seguridad Social las cuotas legalmente establecidas en cada momento. Así pues, deberá presentar, cuando la Gerencia los solicite, los RLC y RNT especificando las variaciones habidas, así como los contratos nuevos que realice.

15º El adjudicatario deberá prestar servicio en los distintos edificios de la Universidad que se requieran mediante la instalación de máquinas expendedoras de refrescos, bebidas calientes y alimentos sólidos.

16º La universidad se reserva el derecho de limitar en espacio y/o tiempo, una parte del comedor para que empleados, empleadas y estudiantes puedan comer alimentos elaborados en casa. La limpieza de estos espacios correrá por cuenta del adjudicatario.

17º Serán de cuenta del adjudicatario toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios del Estado, Comunidad Foral o Ayuntamiento, a que dé lugar la explotación del servicio.

18º Serán de cuenta del adjudicatario todos los consumos a que dé lugar la explotación del servicio: agua, luz, gas, teléfono, calefacción, etc., a excepción de aquellos consumos correspondientes a las máquinas Vending.

A meros efectos informativos, los importes (IVA incluido) de los consumos realizados en el año 2019 son los siguientes:

	Cafetería Campus Pamplona	Comedor Pamplona	Cafetería Campus Tudela
Electricidad	15.438,48	23.253,81	4.905
Residuos	1.265,88	3.797,64	2.686
Agua	3.366,33	2.486,70	1.196
Gas	1.656,54	3.783,97	1.880
Teléfono	81,24	40,39	-

19º El adjudicatario deberá realizar el mantenimiento de las instalaciones por medio de empresas debidamente autorizadas durante todo el periodo de vigencia del contrato en las condiciones que se indican en las prescripciones técnicas. Este punto deberá de ser justificado con carácter previo a la renovación del contrato.

20º El adjudicatario facilitará a la Universidad, y publicitará físicamente, una dirección web en la que ofrezca información relacionada con el servicio ofertado incluyendo: horarios, lista de precios, menús, desayunos, datos de composición nutricional de menús y productos de máquinas expendedoras, así como otra información saludable como por ejemplo, tiempo de distintos ejercicios físicos para quemar las calorías aportadas. Este apartado estará convenientemente indicado en el plan de despliegue del proyecto.

21º El adjudicatario tendrá la obligación de gestionar los residuos en los términos descritos en el punto 10 de las prescripciones técnicas.

12. MATERIAL

La Universidad pondrá a disposición del adjudicatario el inventario de los bienes que componen los servicios objeto de la concesión a fin de que comprueben dicho extremo y firmen su conformidad. El adjudicatario los recibirá en uso durante el tiempo de duración del contrato, comprometiéndose a adquirir por su cuenta todo aquello que sea necesario para el desarrollo del objeto de la explotación.

La empresa adjudicataria dispone de un mes para revisar el estado de las instalaciones las cuales se obliga a mantener. Pasado el mes el adjudicatario no podrá realizar reclamaciones sobre el estado de las mismas.

Una vez terminado el período de vigencia de la adjudicación, el adjudicatario se obliga a efectuar la devolución de todo lo que le fue entregado mediante acta de entrega e inventario valorado, a la Universidad Pública de Navarra, de forma inmediata.

13. SEGUROS Y RESPONSABILIDAD CIVIL

El adjudicatario vendrá obligado a mantener, a su cargo, durante el tiempo de vigencia del contrato una póliza de responsabilidad civil que cubra los posibles daños ocasionados por el desarrollo del servicio, por un importe mínimo de 600.000 euros por siniestro. A tal efecto, el contratista remitirá copia de esta a la Gerencia de la Universidad, en el momento de la puesta a su disposición del local, así como los recibos posteriores y justificantes de pagos.

El contratista será responsable durante la ejecución del contrato de todos los daños y perjuicios directos e indirectos, que se puedan ocasionar a cualquier persona, propiedad o servicio público o privado, con ocasión o como consecuencia de los actos, omisiones o negligencias del personal a su cargo, o de una deficiente organización.

Los servicios públicos o privados que resulten dañados deberán ser reparados a su costa, con arreglo a la legislación vigente sobre el particular.

Las personas que resulten perjudicadas deberán ser compensadas, a su costa, adecuadamente.

Las propiedades públicas o privadas que resulten dañadas deberán ser reparadas, a su costa, restableciendo sus condiciones primitivas o compensando adecuadamente los daños y perjuicios causados.

La Universidad responderá única y exclusivamente de los daños y perjuicios derivados de una orden inmediata y directa de la misma.

El adjudicatario vendrá obligado a mantener, a su cargo, durante el tiempo de vigencia del contrato una póliza de responsabilidad civil patronal, por un importe mínimo de 600.000 euros por siniestro, que cubra la responsabilidad civil que le sea exigida al adjudicatario del servicio, de conformidad con la normativa legal vigente y con sujeción a los límites y estipulaciones contenidos en la póliza, por accidentes de trabajo ocurridos en el desarrollo de la actividad asegurada.

14. INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES

Los incumplimientos del Pliego de Cláusulas cometidos por el contratista que a continuación se relacionan serán penalizados por la Universidad Pública de Navarra. A tal efecto se consideran como incumplimientos y motivarán la imposición de penalidades los siguientes:

Penalizaciones

Conforme al artículo 146 de la Ley Foral de Contratos, se prevé la imposición de penalidades al contratista en los siguientes supuestos:

Incumplimientos leves:

- Omisión en la obligación de disponer de la lista de precios y los precios de productos en vitrinas a la vista.
- Omisión en la obligación de disponer del horario de apertura a la vista.
- Omisión en la disposición de los precios en expositores.
- Incumplimiento en el horario de apertura o cierre.
- Incumplimiento en la obligación de identificar al personal.
- Incumplimiento en las obligaciones de contar con personal formado y cualificado, incluyendo disponer del carnet de manipulador de alimentos.
- Venta de productos distintos a los autorizados.
- Incumplimiento en la obligación de limpiar diariamente los locales y su entorno exterior.
- Incumplimiento en la obligación de mantener adecuadamente las instalaciones proporcionados para la prestación del servicio que atenten contra la imagen universitaria.
- Omisión o retraso injustificado en la reparación o reposición de mobiliario o enseres de las averías identificadas en el pliego de prescripciones técnicas.
- Incumplimiento de las órdenes recibidas por parte de la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo y cuya infracción fuera catalogada como leve.

Incumplimientos graves:

- Reiteración en incumplimientos leves. 3 penalizaciones por incumplimientos leves.
- Venta, exhibición o exposición de bienes o artículos distintos a los propios del objeto del contrato sin autorización previa de la Gerencia de la Universidad Pública de Navarra.
- La aplicación de otros precios distintos a los autorizados sin la previa aprobación de la Universidad.
- Incumplimiento de las normas relativas a la garantía de una alimentación saludable y de calidad establecidas en el punto 9 del pliego de prescripciones técnicas.

- Incumplimiento en el calendario de apertura establecido en el pliego.
- Ausencia de medidas de seguridad en el uso de equipos de trabajo que no supongan un riesgo de accidente.
- Subcontratación de labores ordinarias recogidas en los pliegos.
- Incumplimiento en la obligación de mantener adecuadamente las instalaciones proporcionados para la prestación del servicio que atenten contra la conservación de los bienes.
- Ausencia injustificada de personal directivo experimentado identificado en la oferta.
- Incumplimiento de las órdenes recibidas por parte de la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo y cuya infracción fuera catalogada como grave.

Incumplimientos muy graves

- Reiteración en incumplimientos graves. 3 penalizaciones por incumplimientos graves.
- Retraso injustificado en la implantación del despliegue tras la firma del contrato.
- Incumplimiento en la obligación de mantener adecuadamente las instalaciones proporcionadas para la prestación del servicio que atenten contra la seguridad de los trabajadores y/o usuarios.
- Incumplimiento en los requerimientos de carácter social, medioambiental y de igualdad de género.
- Ausencia de medidas de seguridad en el uso de equipos de trabajo que supongan un riesgo de accidente. Tanto para los trabajadores de la contrata como para instalaciones y usuarios.
- Realización de reformas sin permiso de la Universidad.
- Incumplimiento de las órdenes recibidas por parte de la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo y cuya infracción fuera catalogada como muy grave.
- Incumplimiento en la prohibición de vender alcohol de más de 18 grados, tabaco o alcohol a menores.
- Incumplimiento en la contratación de personas desfavorecidas del mercado laboral. Se entenderá como tal el mantenimiento del dato por debajo del límite comprometido durante más de tres meses, una vez comunicada la primera contratación. Cada trimestre consecutivo, en el que no se modifique el dato, se producirá un nuevo incumplimiento.

El procedimiento a seguir para determinar la correspondiente penalidad será el siguiente:

- Apercibimiento previo, por escrito, dirigido por el Director del Servicio de infraestructuras, salud laboral y gestión medioambiental de la Universidad al contratista o responsable de la explotación en el que se detalle la irregularidad cometida, dando un plazo máximo de cinco (5) días para subsanarla.
- En caso de que persistiera el incumplimiento, se procederá a levantar acta, detallando el día, la hora, el apartado incluido en la Base de sanciones incumplido, la irregularidad cometida y especificación del importe de la sanción, con al menos dos testigos. Dicha acta se comunicará al interesado de la misma forma que el escrito de apercibimiento, haciendo

constar que se establece un plazo máximo de diez (10) días a contar desde su notificación, para que el contratista formule sus alegaciones pertinentes.

- Posteriormente, el Órgano de contratación resolverá, haciendo constar en la Resolución los posibles recursos a interponer por el adjudicatario. Asimismo incluirá que en caso de no hacerse efectivo el importe de la penalidad en el plazo de cinco (5) días, se procederá a descontar dicho importe de la garantía definitiva impuesta.

El importe a establecer para cada tipo de incumplimiento será el siguiente:

1) Hasta 1000 euros para los incumplimientos calificados como leves.
2) Hasta 2500 euros para los incumplimientos calificados como graves.
3) Hasta 5000 euros para los incumplimientos calificados como muy graves. En este caso. la universidad, podrá acordar la resolución del contrato.

15. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se entenderá cumplido por el contratista cuando se haya realizado durante toda su vigencia a satisfacción de la Universidad la totalidad de su objeto según lo pactado en el contrato.

Será causa de resolución del contrato, además de las previstas en los artículos 160 y 215 de la Ley Foral de Contratos, las siguientes:

a) La demora superior a 6 meses por parte del órgano de contratación en la entrega al contratista de la contraprestación o de los medios auxiliares a que se obligó según el contrato.
b) La supresión del servicio por razones de interés público.
c) La imposibilidad de la explotación del servicio como consecuencia de acuerdos adoptados por el órgano de contratación con posterioridad al contrato.
d) El incumplimiento por parte del contratista que derive en una perturbación grave del servicio público, debidamente apreciada y declarado tal carácter por parte del órgano de contratación.
e) Suspender la actividad por un tiempo superior a 15 días durante el período de la explotación, sin autorización, salvo causa de fuera mayor o caso fortuito.
f) Fuerza mayor o caso fortuito que obligue a la Universidad Pública de Navarra a declarar extinguida la explotación de la actividad.
g) Por cualquier sanción de la Autoridad Administrativa en cualquiera de sus ámbitos, que determina el cierre del local objeto de la explotación.
h) Si agotados los plazos estipulados en este Pliego, no se hubiere efectuado el pago de las liquidaciones correspondientes, se entenderá resuelto el contrato por incumplimiento de pago, con pérdida de garantía, sin perjuicio de que se inicie el procedimiento previsto en la legislación vigente para el cobro de las cantidades adeudadas, y las actuaciones pertinentes en orden a la reclamación de los daños y perjuicios irrogados a esta Universidad.
i) Rescate del servicio por parte de esta Universidad, si ésta estimase conveniente la explotación de la actividad comercial por sí misma, con las consecuencias previstas en la legislación aplicable.

j) Penalizado dos veces el contratista por el mismo motivo, una tercera penalización será motivo de resolución del contrato.

k) La quinta penalización impuesta al contratista por motivos distintos.

16. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

Una vez perfeccionado el contrato, el Órgano de Contratación sólo podrá introducir modificaciones por razón de interés público en los elementos que lo integran, siempre que sean debidas a necesidades nuevas o causas imprevistas, justificándolo debidamente en el expediente.

En aplicación del artículo 114 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, se relacionan las circunstancias que podrían dar lugar a una modificación del contrato:

- variación de la actividad universitaria
- variación de los horarios actuales de servicio

17. REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER SOCIAL, MEDIOAMBIENTAL Y DE IGUALDAD DE GÉNERO EN LA EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS

El contrato se halla sujeto al cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia de fiscalidad, Seguridad Social, protección del medio ambiente, protección del empleo, igualdad de género, de acoso por razón de sexo o acoso sexual, condiciones de trabajo, prevención de riesgos laborales y demás disposiciones en materia laboral, inserción sociolaboral de las personas con discapacidad, y a la obligación de contratar a un número o porcentaje específico de personas con discapacidad y, en particular, a las condiciones establecidas por el último convenio colectivo sectorial del ámbito más inferior existente de aplicación en el sector en el que se encuadre la actividad a contratar. La oferta económica deberá ser adecuada para que el adjudicatario haga frente al coste derivado de la aplicación, como mínimo, del convenio sectorial que corresponda, sin que en ningún caso los precios/hora de los salarios contemplados puedan ser inferiores a los precios/hora, más las mejoras precio/hora del convenio más los costes de Seguridad Social.

18. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS

1.-Deber de secreto y confidencialidad

El contratista garantizará el cumplimiento por parte de todo su personal del deber de secreto y confidencialidad respecto a cualquier información, datos, estudios, investigaciones, y similares concernientes a la Universidad Pública de Navarra, de los que dicho personal pueda tener conocimiento con ocasión de la prestación del servicio o actividad contratada.

El contratista queda así obligado por el deber de sigilo y confidencialidad impuesto por el artículo 54.2 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos. Respecto a la gestión de la información, el contratista queda sometido igualmente a las medidas del Esquema Nacional de Seguridad, regulado por el Real Decreto 3/2010 o norma que en el futuro se aprobare. Asimismo, el contratista debe cumplir la Política y Normativa de Seguridad de la Información de la UPNA, aprobadas por su Consejo de Gobierno en sesiones de 31 de enero y 7 de mayo de 2019.

2.- Protección de datos de carácter personal

Los datos recabados por la UPNA en relación con personas físicas vinculadas con la entidad o sujeto contratista serán objeto de tratamiento conforme a las actividades de "Gestión de Contratación Pública" y, en su caso, de "Gestión Económica", así clasificadas en el Registro de Actividades de Tratamiento de Datos de la UPNA. Este registro es objeto de aprobación por Resolución 599/2019, de 5 de abril, del Gerente de la Universidad Pública de Navarra y de publicación en Boletín Oficial de Navarra nº 94, de 16 de mayo de 2019.

Asimismo el contratista y sus empleados quedan sometidos al Reglamento General de Protección de Datos (UE), a la Ley Orgánica 3/2018 de Protección de Datos así como a la política y normativa propias de la UPNA en la materia.

3- Información sobre confidencialidad y privacidad

El acceso completo a la información mencionada en los puntos 1 y 2 podrá efectuarse a través de la página web de la Universidad Pública de Navarra https://www.unavarra.es/

Esta información resulta accesible en su apartado web sobre Información y datos seguros

Concretamente la política de privacidad en materia de contratación pública estará disponible, dentro de dicho apartado, según la referencia Protección de datos en la contratación pública

19. RÉGIMEN DE IMPUGNACIÓN DE ACTOS

Las reclamaciones en materia de contratación pública se interpondrán y resolverán según lo establecido en los artículos 122 y siguientes de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Los licitadores deberán identificar una dirección electrónica para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos, en el caso de reclamación en materia de contratación pública.

II. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO

El contrato tendrá por objeto la explotación de los servicios de cafeterías y comedores de la Universidad Pública de Navarra según las condiciones establecidas en las prescripciones técnicas. Los servicios objeto del concurso serán:

- Cafetería de estudiantes del Campus Arrosadía.
- Cafetería, Cocina y Comedor del Edificio de Comedores.
- Cafetería y comedor del Campus de Tudela.
- Máquinas vending.

Las ofertas deberán ser por el conjunto de los servicios.

2. REFORMAS

El adjudicatario no podrá introducir variación alguna en los locales, instalaciones y servicios, sin autorización expresa de la Universidad.

3. HORARIO

El horario de las diferentes dependencias será como mínimo el que sigue y podrá variar conforme al calendario académico aprobado anualmente por la Universidad.

Edificio de Comedores

Lectivos, de lunes a viernes,

Cafetería de 9:00 a 16:30 h.

Comedores autoservicio y servicio en mesa 13:00 a 16:00 h.

Vacaciones, sábados, domingos, festivos y cierre administrativo. Cerrado.

Cafetería del Aulario

Lectivos de lunes a viernes, de 7:30 a 20:30 h. y cocina para servicio de comidas de 8:00 a 20:00 h.

Vacaciones (Semana Santa, Verano y Navidad), Cafetería de 7:30 a 16:00 h. y cocina para servicio de comidas de 9:00 a 15:30 h.

Sábados, domingos, festivos y cierre administrativo. Cerrado.

Cafetería y Comedor del Campus de Tudela

Lectivos, de lunes a viernes, Cafetería de 9 a 17:00 h. y cocina para servicio de comidas de 13:00 a 15:30 h.

Vacaciones (Semana Santa, verano y Navidad), Cafetería de 8:30 a 12:00 h. Cocina cerrada.

Sábados, domingos, festivos y cierre administrativo. Cerrado.

La Universidad Pública de Navarra podrá modificar puntualmente la apertura de alguna o de todas sus instalaciones fuera del horario establecido, comunicando la situación a la empresa adjudicataria con el tiempo suficiente.

El adjudicatario podrá solicitar la apertura de las instalaciones fuera del horario y calendario establecidos, correspondiendo a la Gerencia de la Universidad la autorización para dicha apertura. La solicitud se cursará con el tiempo suficiente para tramitar el expediente correspondiente.

La instalación de terrazas exteriores deberá solicitarse a la Gerencia de la Universidad y ser autorizada expresamente por resolución de ésta que fijará las características del citado servicio (número de mesas, metros cuadrados, etc...) En todo caso, la limpieza de las zonas habilitadas como terraza correrá por cuenta del adjudicatario.

Consideraciones:

- Vacaciones:

Tendrá consideración de vacaciones de Semana Santa, la semana de vacaciones escolares conforme a la normativa del Departamento de Educación del Gobierno de Navarra.

Tendrá consideración de vacaciones de Navidad, el periodo comprendido entre el 24 de diciembre y el 6 de enero, ambos inclusive.

Tendrá consideración de vacaciones de verano, los meses de julio y agosto.

- Cierre administrativo:

Tendrá esta consideración los periodos en los que las instalaciones universitarias permanezcan cerradas, tales como, libranza única, festividad de San Fermín en Pamplona y Santa Ana en Tudela, conforme al calendario laboral de la Universidad.

4. SANIDAD

Los adjudicatarios serán responsables del correcto funcionamiento sanitario de la cafetería y/o comedores.

El personal contratado por el adjudicatario para prestar sus servicios en la cafetería y/o comedores deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos.

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las medidas sanitarias que vengan exigidas ante cualquier situación sanitaria extraordinaria que pudiera desencadenarse por la situación provocada por el COVID-19.

Se identificarán los alérgenos y los valores nutricionales de los alimentos presentados en cafeterías y menús diarios de los comedores.

El adjudicatario realizará las operaciones de desinfección y desratización necesarias en las dependencias de Cafeterías.

Estos procesos se realizarán con los medios técnicos adecuados y uso de productos autorizados. El adjudicatario estará obligado a comunicar de forma inmediata a los responsables la Universidad cuantas deficiencias encuentre en estas labores.

5. PERSONAL

La facultad de control y dirección del trabajo corresponde a la empresa adjudicataria por disponer la misma de una titularidad independiente a la de la Universidad, así como de organización autónoma.

No obstante, dado que las instalaciones que va a utilizar el contratista son bienes de dominio público, el contratista se compromete a adoptar todas aquellas medidas que considere necesarias para que su personal cumpla los siguientes requisitos:

1.- El personal se encuentre uniformado e identificado adecuadamente.

2.- Que realice su actividad laboral con la máxima diligencia y corrección.

Formación del personal: Todo el personal que trabaje en el servicio de restauración deberá haber recibido una correcta formación sobre los medios a emplear y las medidas de higiene y de prevención de riesgos laborales, así como acerca de la adecuada atención al cliente.

3.- A requerimiento de la Universidad Pública de Navarra, el adjudicatario se compromete a sustituir el personal que no mantenga el grado de higiene, corrección y profesionalidad exigible.

4.- El listado de personal se mantendrá permanentemente actualizado. Cualquier variación en el número de personas deberá de ser autorizado por la Universidad. Cualquier alta o baja en el personal contratado deberá de ser comunicado a la unidad encargada de la gestión del contrato.

6. LIBRO DE RECLAMACIONES

En cada una de las cafeterías y comedores, y a disposición del público, deberá hallarse un libro de reclamaciones reglamentario, quedando el adjudicatario obligado a informar a la Universidad Pública de Navarra de aquellas que se originen.

El contratista debe asegurar en todo momento la presencia de algún responsable en la explotación capaz de tomar decisiones, responder de cuestiones o hacerse cargo de reclamaciones de los clientes, siempre para la total satisfacción del mismo, cuyo nombre ha de ser comunicado a la Gerencia, debiendo estar presente habitualmente en la actividad comercial.

El adjudicatario informará de la posibilidad de formular quejas, reclamaciones y sugerencias a través de una dirección de correo electrónico de la Universidad Pública de Navarra.

7. EXPOSICIÓN DE PRECIOS Y HORARIOS

La empresa deberá tener expuestos al público los precios de los servicios ofertados y los horarios, que no podrán ser modificados sin consentimiento de la Universidad Pública de Navarra.

Al pie de los expositores de pinchos, bollería y bizcocho se dispondrán los precios.

El adjudicatario ofrecerá mediante la utilización de códigos QR que enlacen con página web del adjudicatario, información actualizada de los menús y desayunos que se ofrecen.

8. CARACTERISTICAS DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria deberá proporcionar:

Servicio de cafetería con dispensación de pinchos durante todo el horario indicado, con preparación de bocadillos, platos combinados, hamburguesas, sándwich durante el horario del servicio de comidas también indicado en el punto 3.

Servicio de comedor con línea de autoservicio, servicio en mesa y comedor de protocolo, en los locales y horarios indicados en el punto 3.

a) En las tres cafeterías, como mínimo hasta las 12:00 h., se ofertará y estará convenientemente publicitado un desayuno tipo compuesto por café/descafeinado/infusión/refresco/zumo envasado y bollería/porción de bizcocho casero/tostada con mantequilla y mermelada o aceite de oliva virgen extra/pincho; y uno

completo, igualmente a precio fijo, que incluya, además del desayuno tipo, un zumo de naranja natural.

* Se entenderá que la solicitud de una bebida y un sólido, del tipo identificado en este punto es un desayuno tipo y como tal deberá realizarse el cobro.

Las cafeterías ofertarán azúcar integral.

b) Con carácter general sobre pinchos, bocadillos y platos combinados

El "pincho" será, al menos, el equivalente a una baguette dividida porciones de 12 cm o una pieza de 60 gr.

El "bocadillo" será, al menos. una porción de barra de pan de unos 20 cm o una pieza de 110 gr.

El "pincho de tortilla" será equivalente a una tortilla de 26 cm. de diámetro dividida en 8 raciones (aprox. 125-150 gr) y se suministrará con pan.

Los platos combinados serán variados y entre las opciones a elegir siempre habrá alguno equilibrado y saludable (ej. ensalada o verdura y pollo o pescado a la plancha).

c) En los comedores, los menús diarios que se sirvan serán elaborados con materias primas de calidad y cuidando una esmerada presentación y la vigilancia de los niveles dietéticos de los mismos.

Los menús de la línea de autoservicio, tendrán la siguiente composición:

- Un primer plato compuesto por al menos tres opciones a elegir entre: legumbres, arroces, pasta, verduras o patatas. Además, deberá ofrecerse un buffet de ensaladas o la posibilidad de repetir media ración del primer plato.

- Un segundo plato compuesto por al menos tres opciones a elegir entre: carnes, aves, pescados o huevos. El segundo plato se acompañará siempre de guarniciones.

- Postre: fruta natural, en almíbar, yogur, helado, repostería, natillas, flan, arroz con leche, etc.

- Pan a voluntad

- Por defecto, el menú se servirá con agua corriente en vaso de cristal. La persona usuaria podría solicitar otra bebida (agua mineral en botella de cristal, refrescos, vino o cerveza) con el consiguiente incremento económico.

Los menús ofertados para ser servidos en mesa, contarán con una oferta de, al menos, 6 primeros, 6 segundos platos y oferta de postres variados, que cumplan, de manera general las exigencias del pliego.

La utilización del comedor de protocolo estará restringida a los órganos de gobierno de la Universidad y deberá contar con una oferta que permita ofrecer a los participantes, al menos, 4 primeros y 4 segundos, ambos elaborados con alimentos de excelente calidad. La empresa adjudicataria podrá disponer que este servicio sea contratado con unos días de anticipación con el fin de disponer de la mercancía en condiciones de frescura adecuadas.

d) Otras consideraciones:

El licitador deberá adjuntar una relación detallada de menús, que abarque, al menos, un mes, indicando su composición y gramaje.

El adjudicatario deberá disponer en la composición de menús de una variante para personas que estén siguiendo regímenes alimenticios, celíacos, diabéticos y régimen bajo en grasas y sal.

Los platos que configuren el menú ofertado deberán estar valorados económicamente de forma individual, de tal manera que permitan al comensal, elaborar su menú de forma personalizada.

Se posibilitará, a la persona usuaria, la confección de un menú vegetariano.

Se ofrecerá la posibilidad de solicitar menús para llevar mediante la utilización de envases seguros.

Siempre habrá agua a disposición gratuita de los usuarios.

9. GARANTIA DE UNA ALIMENTACION SALUDABLE, SOSTENIBLE Y DE CALIDAD

La Universidad Pública de Navarra, alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas y en consonancia con su Plan de Universidad saludable, desea con este pliego promover una alimentación saludable, responsable, sostenible y ética, tanto a nivel local como global con el entorno y con el resto de seres vivos del planeta. Para ello es fundamental que la producción de los alimentos sea culturalmente coherente y no tenga una repercusión ambiental considerable, priorizando alimentos poco procesados, locales y de temporada y potenciar actividades culinarias y gastronómicas.

En particular se solicitan las siguientes medidas:

Siempre existirá bizcocho casero (hecho in situ con ingredientes naturales) como alternativa saludable a la bollería industrial.

Se dispondrá, a solicitud del cliente, de leche desnatada, sin lactosa y bebidas vegetales.

Se ofrecerá aceite de oliva virgen para los aderezos.

En menús, pinchos, bocadillos y sándwiches se ofrecerá, al mismo precio, pan integral como alternativa al pan blanco.

Los menús y dietas serán supervisados por profesionales con formación suficiente y acreditada en nutrición y dietética.

Los menús diarios que se sirvan deberán ser elaborados en el día con materias primas de calidad, cuidando el equilibrio dietético.

Para su confección se seguirán las siguientes pautas:

a. Al menos uno de cada tres primeros platos será a base de verduras, hortalizas. Serán frescas al menos dos veces por semana.

b. Legumbres, se ofertarán, al menos 2 de cada a la semana.

c. Se ofrecerán hortalizas, verduras o legumbres como alternativa de guarnición en los segundos platos.

d. Existirán siempre platos de pescado, al menos una vez por semana será azul.

e. La oferta de fritos se limitará a dos veces por semana.

f. Al menos una de cada tres opciones de postre será fruta fresca (entera o manipulada, como macedonia)

g. Existirá la posibilidad de ofrecer plato único formado por cualquiera de los platos diarios formados por legumbres, arroces y/o verduras y postre.

h. Existirá la posibilidad de elegir medio menú: un plato (a elegir entre los primeros o segundos platos) y postre, o bien menús completos a base de medias raciones.

i. Solo están permitidas bebidas alcohólicas de baja graduación (vino y cerveza) que se podrán solicitar por copas o en unidades individuales.

j. Los menús serán bajos en sal con condimentos alternativos (pimienta, especies, hierbas aromáticas, etc.).

k. En el cocinado de alimentos se utilizarán aceites alto oleico.

l. En el apartado de postres y repostería, deberá de existir oferta de productos de elaboración propia como alternativa saludable a los de elaboración industrial.

m. Se tendrá en cuenta el equilibrio en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, de forma que el menú no resulte hiperprotéico ni hipercalórico.

n. Los excedentes diarios (24 h.) de menús podrán ser comercializados tras la finalización del servicio de comidas diario. Too good to go.

Medidas valorables en este apartado (deberán de ser acreditadas en la documentación explicativa del proyecto):

- Limitación en la venta de alimentos calóricos.
- Limitar los envasados de plástico (postres lácteos, estuches de azúcar, etc.)
- Preparación inmediata de las pastas, arroces, carnes, pescados, en definitiva aquellos alimentos cuyo almacenamiento caliente propicie la pérdida de propiedades, para lo que se dispondrá de preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite) y utilizar técnicas como las cocciones alimentarias al vapor, horno, parrilla, salteado, plancha, etc.

10. CONSUMO RESPONSABLE Y GESTIÓN DE RESIDUOS

a.- El adjudicatario deberá conocer la legislación en relación a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. El adjudicatario tendrá la obligación de implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con las exigencias normativas y con un mejor comportamiento medioambiental.

b.- El adjudicatario tendrá la obligación se separar los residuos según las posibilidades de reciclaje de éstos: vidrio, papel y cartón, latas y envases, restos orgánicos de comidas y aceites domésticos usados, que deberán ir en sus contenedores respectivos. El personal que preste el servicio de Cafetería Comedor será el responsable de que cada residuo sea depositado en los contenedores internos adecuados y, en su caso los externos, de recogida selectiva.

c.- La fracción orgánica, correctamente separada, se eliminará a través del contenedor específico que la mancomunidad dispone en las inmediaciones del comedor o, en su caso, podrá aprovecharse como materia orgánica para la obtención de compost mediante su incorporación al sistema que la universidad pueda gestionar durante el transcurso del contrato.

d.- El adjudicatario se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva. Los contenedores de recogida selectiva se encontrarán cerca de los contenedores de basura, de forma que la separación en origen no suponga un esfuerzo adicional para el personal de las que presta el servicio.

e.- Ofrecer en el menú, por defecto, agua corriente en vaso de cristal. La persona usuaria podría solicitar otra bebida con el consiguiente incremento económico.

f. En cumplimiento de la Ley Foral 14/2018 de residuos (Art. 24.2), no se pondrá a la venta agua en botellas de un solo uso.

Medidas valorables en este apartado:

- Sustituir los envases de un solo uso (refrescos y agua) por envases de vidrio retornable, así como eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio.
- Adquirir mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquéllas que puedan ser adquiridas en bidones (cervezas, refrescos, zumos, etc.)
- Compromiso de la empresa adjudicataria, cuando la universidad solicite la colaboración de la empresa adjudicataria en la provisión de catering en actos oficiales o protocolarios, de utilizar agua corriente en jarras y vasos de cristal, encargándose a su vez del suministro y recogida y posterior limpieza de jarras y vasos de cristal en la mesa presidencial.
- Compromiso de la empresa adjudicataria cuando la Universidad solicite la colaboración de en la provisión de comidas “populares”, de encargarse de la gestión completa de servicio, incluyendo gestión de menaje sostenible y residuos.

11. MÁQUINAS EXPENDEDORAS

En la actualidad la Universidad Pública de Navarra tiene 51 máquinas Vending instaladas en diferentes dependencias (Anexo IV). Este número puede sufrir variaciones al alza o a la baja de acuerdo con las necesidades que determine la Universidad.

Actualmente, 3 máquinas se encuentran ubicadas en el acceso a la cafetería del aulario y, su funcionamiento será exigible, al menos, los fines de semana y festivos del periodo de exámenes (orientativamente diciembre, enero, mayo y junio). Si el adjudicatario decide que estas tres máquinas solo permanecerán activas los días exigidos, la Universidad no cobrará por ellas el canon estipulado.

Las máquinas expendedoras de café y productos similares ofrecerán la posibilidad de que el usuario aporte su propio recipiente con una reducción del precio.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de que las máquinas expendedoras dispongan de carteles a partir de los cuales se informe de la valoración nutricional en grasas trans y azúcares, así como la información sobre la presencia de alérgenos de los productos contenidos en la máquina, indicando la equivalencia de la actividad física que se debería realizar para quemar dichas calorías. Deberá facilitar a la universidad la ficha técnica de los productos ofertados. Esta información se ofrecerá mediante la utilización de códigos QR que enlacen con página web del adjudicatario.

Las máquinas expendedoras dispondrán de alimentos sin gluten y específicos para otras alergias, disponiendo de la información necesaria.

Alimentación saludable:

Las máquinas expendedoras de sólidos incluirán un mínimo del 40% de productos considerados saludables, frutos secos naturales y tostados bajos en sal, productos lácteos 0%, zumos ecológicos refrigerados, snacks dulces y salados bajos en grasas trans, azúcares añadidos y sal y fruta pelada y cortada envasada de cuarta gama.

Las máquinas expendedoras de bebidas frías deberán contener un mínimo del 40% de productos considerados saludables como zumos ecológicos refrigerados sin azúcar añadido, refrescos light.

En cumplimiento de la Ley Foral 14/2018 de residuos (Art. 24.2), no se pondrá a la venta agua en botellas de un solo uso.

Comercio Justo:

Las máquinas expendedoras deberán contener algún producto de comercio justo. La oferta de productos de chocolate incluirá un mínimo del 30% de comercio justo.

Todas las máquinas expendedoras de café y similares deberán contener productos de comercio justo.

La empresa gestora de las máquinas expendedoras procurará efectuar el suministro de productos alimentarios reduciendo al máximo los envases, que serán en todo caso de plástico reciclado, evitando especialmente las bandejas de polietileno en las máquinas.

Medidas valorables en este apartado:

- Colocación de esquinas de leche fresca
- Mejora del porcentaje de sólidos y líquidos dedicado a alimentación saludable.
- Colocación de contenedores de residuos para envases en la cercanía de las máquinas.
- Modelos de pago sin dinero en metálico. Tarjeta universitaria, tarjeta de crédito, conexión bluetooth, NFC

12. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

El adjudicatario realizará el mantenimiento de las instalaciones y los equipos suministrados por la Universidad para la ejecución del contrato con empresas autorizadas.

De forma general el adjudicatario se responsabilizará del correcto funcionamiento de todas las instalaciones necesarias para dar el servicio objeto de contrato, en particular:

1.-Instalación eléctrica de Baja Tensión.

Obligaciones establecidas por el reglamento electrotécnico de baja tensión de revisión cualificada periódica.

2.- Alumbrado.

Reposición de tubos y lámparas. No se permitirá más de un 10% de elementos fundidos en un mismo local.

3.-Instalación de gas natural y aparatos receptores de gas.

Revisión anual y resolución de averías. Obligaciones establecidas según reglamento.

La Universidad, como propietaria de las instalaciones, realizará la inspección obligatoria cada cuatro años.

4.-Instalación antirrobo.

Facilitar a la empresa de seguridad contratada por la universidad la revisión anual y la resolución de averías.

5.-Instalación de detección de incendios.

Revisión según reglamento.

6.- Detección de gas de las cocinas. (Cocinas de comedores y cafetería del aulario). Revisión según reglamento.

7.-Instalación de fontanería general.

Revisión anual y reparaciones. Obligado por el Código Técnico de la Edificación.

8.-Instalación de saneamiento.

Revisión anual y reparaciones. Obligado por el Código Técnico de la Edificación.

9.-Instalación de climatización.

Limpieza semestral de rejillas y difusores.

10.-Instalación de ventilación y campanas de extracción.

Revisión cuatrimestral, con limpieza o sustitución de filtros. Limpieza semestral de rejillas. Averías en extractores. Quedan exceptuados únicamente los extractores de los aseos.

11.-Instalaciones frigoríficas.

Revisión anual y resolución de averías. Obligado por reglamento.

12.- Mobiliario.

Reparación y reposición del mobiliario.

13.- Carpinterías y superficies.

Mantenimiento, reparación y reposición de puertas manuales. Limpieza de superficies incluyendo techos y falsos techos.

El adjudicatario se compromete a entregar informes anuales a la Universidad, acerca del mantenimiento realizado. Los informes recogerán los mantenimientos preventivos realizados y las averías resueltas, con indicación de: 1) fecha; 2) descripción de la avería; 3) descripción de la resolución y elementos cambiados.

La totalidad de las obras que sea necesario realizar en las instalaciones de la propiedad deberán estar previamente autorizadas por la Gerencia.

La Universidad se obliga al mantenimiento de las instalaciones de Alta Tensión, las bombas de calor y extractores de aseos, puertas automáticas y persianas automáticas, así como el mantenimiento de los elementos estructurales y la cubierta.

Así mismo, la Universidad, como propietaria de las instalaciones, realizará la inspección obligatoria de la instalación del gas cada cuatro años.

El adjudicatario trasladará los avisos de avería de las instalaciones indicadas en este apartado, por correo electrónico, a través del responsable que nombre el adjudicatario.

La Universidad se compromete a atender la avería en un plazo máximo de seis horas laborales y a resolverla a la mayor brevedad posible teniendo en cuenta su importancia, suministro de repuestos o cualquier otra variable.

Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, correrán a cargo de la Universidad Pública de Navarra, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte del adjudicatario.

La universidad se compromete a colaborar con la empresa adjudicataria del servicio y las empresas que contrate para el mantenimiento, con vistas a resolver averías y asegurar el mejor servicio posible. Este compromiso no presupone la resolución de averías por parte del personal contratado por la universidad.

La empresa deberá entregar anualmente a la Universidad Pública de Navarra copia de los contratos suscritos con las empresas autorizadas para realizar el mantenimiento.

13 NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD

La Universidad podrá realizar las inspecciones que considere oportunas, sin previo aviso, para evaluar la calidad de los productos ofertados y de los proveedores en los distintos servicios. De estas inspecciones se dará cuenta al adjudicatario a fin de mejorar o corregir las deficiencias que se hayan podido observar. El adjudicatario estará obligado a cooperar en su subsanación. La Universidad estará dotada de autoridad suficiente para someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en los menús por el personal del adjudicatario, pudiendo modificar una y otra o ambas si a su criterio no se cumplen los mínimos exigibles.

El Inspector designado por la Universidad en lo referente al contrato del servicio de cafeterías y comedores realizará o solicitará la realización de cuantos controles periódicos estime oportunos y en particular los siguientes:

* Controles bacteriológicos de utensilios y alimentos
* Técnicas de preparación
* Calidad y cantidad de materias primas (distribución, recepción, conservación, manipulación, elaboración y venta)
* Verificación de que los proveedores cumplan la reglamentación higiénico sanitaria vigente
* Confortabilidad
* Profesionalidad del personal empleado por el concesionario
* Aspecto físico y cuidado personal de los empleados
* Trato a los clientes
* Limpieza, orden y conservación
* Higiene del personal, de las instalaciones, de los productos y de las materias primas
* Rapidez en el servicio
* Relación calidad/precio
* Grado de satisfacción del cliente
* Relación calidad/cantidad
* Facilidades para el cliente

Los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del adjudicatario cuando sean solicitados por él.

En todo caso, el adjudicatario se compromete a realizar a su cargo, al menos cuatro análisis bacteriológicos múltiples por año (utensilios y alimentos), y entregar copia de sus resultados al Inspector designado por la Universidad.

Con una periodicidad mínima anual deberá elaborarse una encuesta de satisfacción con el servicio, la cual deberá de ser aprobada por la unidad gestora del contrato con el visto bueno de la Gerencia de la Universidad. Estas encuestan y las medidas de mejora, deberán de formar parte, inexcusablemente, de la documentación presentada previamente a la prorroga anual del contrato.

14. NORMAS DE CONTROL FINANCIERO

El contratista debe facilitar los siguientes informes:

a.- Informe anual: Tres meses después de finalizar el ejercicio económico deberá facilitar a la unidad gestora del contrato y a la Gerencia de la Universidad la cuenta de pérdidas y ganancias así como el balance de situación correspondiente a la explotación objeto del contrato durante ese año, confeccionado con los principios y normas establecidos en el vigente Plan General de Contabilidad.

b.- Otros informes: Si los estados financieros y/o los informes no fueran facilitados a tiempo o fueran incompletos, el coste soportado por la Universidad para obtener la información correcta/completa correrá a cargo del contratista, si así lo considerara esta Universidad.

Toda la información del contratista, entregada a la Universidad Pública de Navarra es confidencial y no se transmitirá a terceras partes sin el consentimiento por escrito del mismo.

15. OTRAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR

La utilización de las instalaciones para actividades fuera del objeto del contrato requerirá la previa autorización de la Universidad Pública de Navarra y podrá suponer una compensación a la Universidad en calidad de canon por su utilización.

El adjudicatario deberá colaborar en las campañas de mejora de hábitos alimenticios que la Universidad le proponga.

Asimismo, deberá presentar un Informe anual del estado de las instalaciones y de vajilla, etc.

La empresa adjudicataria tendrá la obligación de colaborar en la realización de actividades organizadas por la propia Universidad en las instalaciones de cafetería y comedores.

ANEXO I. - Declaración responsable del cumplimiento de las condiciones exigidas para contratar

DATOS DE LA EMPRESA:

Nombre	
NIF	
Dirección	
C. Postal	
Teléfono	
Fax	
Mail	

Don/Dña. ..... D.N.I. .....

con domicilio en .....

en nombre propio o en representación de .....

.....

enterado del Pliego Regulador que ha de regir en la "Contratación del ……";

DECLARA de forma responsable:

- Que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Universidad Pública de Navarra y se compromete a la presentación, caso de que sea requerido, de la documentación exigida en el artículo 12 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

- Que su finalidad o actividad tiene relación directa con el objeto del contrato y reúne los requisitos de solvencia económica y financiera, técnica o profesional exigidos en el pliego.

- Que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias, de Seguridad Social y de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales, impuestas por las disposiciones legales vigentes.

- Que no está incursa en ninguna de las prohibiciones para contratar con las Administraciones Públicas de Navarra, de conformidad con la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, y que en los órganos de administración no figura ninguna de las personas a que se refiere la Ley 5/2006, de 10 de abril, de regulación de conflictos de intereses de los miembros del Gobierno y Altos Cargos de la Administración General del Estado.

- Que identifica como dirección electrónica para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos, en el caso de reclamaciones en materia de contratación pública la siguiente: …….

- Que consiente expresamente la utilización del correo electrónico como medio para practicar notificaciones en la dirección electrónica facilitada.

- Que la empresa a la que representa, según la definición de empresas vinculadas contenida en el artículo 20 de la Ley foral de Contratos Públicos:

☐ No pertenece a ningún grupo de empresas vinculadas.

☐ Pertenece al grupo de empresas denominado:
……..…….

(En caso afirmativo, deberá indicar la relación exhaustiva de sus empresas vinculadas).

- Que la empresa a la que representa, tiene la condición de:

☐ MEDIANA

☐ PEQUEÑA

☐ MICRO

☐ NINGUNA (Gran empresa)

....., ... de ..... de .....

(lugar, fecha y firma)

Firmado: .....

ANEXO II - Oferta cuantificable con fórmulas

D/Dña. .....

con DNI ..... y domicilio en .....

calle .....

actuando en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda).....

.....con NIF .....

y domicilio en ..... calle .....

teléfono....., dirección de correo electrónico .....

.....

DECLARA QUE acepta incondicionalmente el pliego regulador para la contratación del servicio de cafeterías y comedores de la Universidad Pública de Navarra, sometida expresamente a la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, y se compromete a prestar el servicio de referencia con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones que a continuación se indican:

Oferta económica:

- Canon anual por cada máquina Vending:……. euros
- Importe de Inversión:……..…….. euros

(en números y letras), en el que se entienden incluidos todos los impuestos y especialmente el IVA.

Criterios sociales:

- % de personas desfavorecidas del mercado laboral que se compromete a contratar el licitador…….

- Número de jornadas de formación en Riesgos Laborales para los/as trabajadores/as adscritos/as al contrato ……..

....., ... de ..... de .....

(lugar, fecha y firma del licitador)

Firmado: .....

ANEXO II - OFERTA PRECIOS

	PRECIO MÁXIMO	Factor de ponderación	OFERTA LICITADOR
Desayunos y almuerzos			
CAFÉS (solo, cortado, con leche, descafeinado, con hielo)	1	1	
Bollería (croissant, napolitana de chocolate, mariposa o similar)	1	0,5	
Tostada de pan de molde o normal con aceite o mantequilla y mermelada	1	0,25	
Ración de bizcocho casero	1	0,5	
Zumo de naranja natural (200 ml.)	1,50	0,5	
Cola-cao	1,10	0,25	
Infusiones	0,85	0,25	
Infusiones especiales	1	0,25	
Pincho básico (tortilla de patata)	1	1	
Pincho mini (Jamón con tomate, bacon con pimiento o con queso, jamón con pimiento o con queso)	1,25	1	
Pincho normal (tortillas variadas, lomo, vegetal, atún)	1,5	1	
Pincho especial (mayor tamaño, hamburguesa, otras elaboraciones más costosas)	1,75	0,5	
DESAYUNO TIPO (café/infusión/refresco/zumo envasado y bollería/pincho básico/tostada)	1,75	0,5	
DESAYUNO COMPLETO (Café/infusión, bollería/pincho básico/tostada y zumo de naranja pequeño)	3	0,5	
Comidas - Comedor			
Menú bufet	6,5	1	
Medio menú bufet	5	0,5	
Menú en mesa	10	0,75	
Menú en comedor de protocolo	20	0,5	
Talonarios de 10 menús bufet	60	0,75	
Talonarios de 30 menús bufet.	165	1	
Comidas Cafetería			
Platos combinados básicos (especificar anexo con listado de opciones)	6	0,75	
Platos combinados especiales (especificar anexo con listado de opciones)	7	1	
Hamburguesa normal (carne, queso y 3 vegetales)	2,5	0,5	
Hamburguesa especial, otros ingredientes. (especificar anexo con listado de opciones)	3,5	0,25	
Sandwich básico (jamón y queso, vegetal)	1,75	0,5	
Sandwich especial (mixto o vegetal con huevo, doble, elaboraciones especiales)	2,5	0,25	
Bocadillo básico (tortilla de patata, vegetal, salchichas)	2	0,5	
Bocadillo normal 1/2 ingredientes(Lomo, Pollo, Jamón, bacon)	2,5	1	
Bocadillo especial (hamburguesas, varios ingredientes) (especificar anexo con listado de opciones)	3,5	0,5	
Ensalada mixta	2	0,5	
Ensalada especial	2,5	0,5	

Raciones básicas (patatas alioli, bravas, otras salsas, nuguets, ensaladilla)	1,75	0,25	
Raciones normales (rabas, pollo frito o guisado, croquetas, fritos variados, pasta)	2,25	0,25	
Refrescos 20 cl	1,15	0,5	
Refrescos lata 33 cl	1,25	0,5	
Refresco botella	1,25	0,5	
Cerveza normal - Indicar marca de referencia	1,25	0,25	
Fruta del tiempo	0,6	0,5	
Vending			
BEBIDAS CALIENTES (Cafés, chocolate, infusión)	0,50	1	
REFRESCOS LATA 33 cl.	0,90	0,75	
Refrescos botella 0,5 l.	1,2	0,5	
Bebida isotónica 50 cl.(Aquarius, Powerade, Gatorade)	1,35	0,5	
Zumos de fruta brick 33 cl.	0,9	0,75	
Batidos 20 cl.	1	0,25	
Pastas “Guembitas” normales e integrales	1	0,5	
Snacks 45 gr., galletas 100 gr., pan pipas	1,1	0,5	

....., ... de ..... de .....

(lugar, fecha y firma del licitador)

Firmado: .....

ANEXO III – Lista de precios

Descripción	Precios máximos
BEBIDAS FRÍAS:	
BEBIDA ISOTÓNICA LATA	1,40
COPA DE VINO	0,50
MINUTE MAID O SIMILAR	1,75
MOSTO	0,70
NESTEA LATA O SIMILAR	1,20
VITAL TRINA	1,70
ZUMOS CRISTAL	1,00
ZURITO	0,50
VASO CON HIELO	0,15
BURN	1,90
BEBIDAS CALIENTES:	
CAFÉ CON LECHE VASO	0,90
CAFE DOBLE	1,35
CAFÉ MESA	0,95
VASO DE LECHE	0,80
HELADOS:	
CALIPPO DE FRESA O SIMILAR	1,10
CALIPPO LIMA LIMON O SIMILAR	1,10
CORNETO CHOCOLATE O SIMILAR	1,95
CORNETO ENIGMA O SIMILAR	1,95
CORNETO O SIMILAR	1,75
HELADO DRACULA O SIMILAR	1,10
HELADO FRIGO PIE O SIMILAR	1,10
HELADO MAGNUM TEMPLATION O SIMILAR	1,10
HELADO POPEYE O SIMILAR	0,85
HELADO SANDWICH STRACCIATELLA O SIMILAR	1,95
HELADO TWISTER O SIMILAR	1,10
MAGNUM BLANCO O SIMILAR	1,95
MAGNUM GOLD O SIMILAR	1,80
NESTLE GOLD O SIMILAR	2,30

OPCIONES MENÚS:	
COMBO 1: PINCHO BÁSICO + REFRESCO	2,00
COMBO 2 HAMB. O SAND. + PF + BEBIDA	4,00
COMBO 3 PIZZA O PASTA + BEBIDA	4,50
EXTRA BEBIDA	0,80
EXTRA PAN	0,50
EXTRA POSTRE	0,50
PERRITO CALIENTE BÁSICO	2,10
PERRITO CALIENTE COMPLETO	2,30
Opción de pincho en PAN ROMANO	+0,1
PIZZA VARIADA	4,50
PRIMER PLATO	2,00
SEGUNDO PLATO	2,30
OTROS:	
CHICLES TRIDENT SENSES O SIMILAR	1,50
CHUPA CHUPS	0,30
GOMINOLAS	1,15
HALLS	1,15
MENTOS	1,00
ORBIT	0,90
COCTEL FRUTOS SECOS	1,40
HERO MUESLY	1,00
CROISSANT	0,75
DONUTS	0,80
NAPOLITANA DE CHOCOLATE	0,80
BOMBA	0,90
PALMERA	1,15
TOBLERONE	1,50
NUSSINI	1,20
TOKKE	1
TWIS	1
LACASITOS	0,65
PRINGLES	1,50
MATUTANO	1,10
VENDING:	
LATA NESTEA O SIMILAR 33 cl.	1,00

BURN O SIMILAR	1,70
CAFÉ COMERCIO JUSTO	+0,05 €
CAPUCHINO AVELLANA	+0,05 €
CHICLES TRIDENT	0,65
PASTAS	0,60
CHUPA-CHUP KOJAK	0,65
BARRITAS BICENTURI, ALL BRAN	1
GALLETAS CRACKERS, DIGESTIVE	0,80
PALMERA CHOCOLATE	1
M&M, LACASITOS, CONGUITOS, GALLETAS PRINCIPE, OREO	1
KINDER BUENO, KIT KAT	1
FRUTOS SECOS	0,75

ANEXO IV – Listado máquinas Vending

	Líquidos calientes	Líquidos refrigerados	Sólidos y líquidos refrigerados
Aulario	2	2	3
Sario	1	1	1
Ciencias de la Salud	1	1	1
Tudela	2	2	1
Sóforas	1		1
Rectorado	1		1
Pabellón deportivo	1	1	1
Olivos	1		1
Pinos	1	1	1
Tejos	1	1	1
Acebos	1	1	1
Madroños	1		1
Magnolios	1		1
Encinas	1		1
Jerónimo de Ayanz	1		1
Servicio informático	1		1
Edif. Mutilva	1		1
Cafetería Aulario	1*	1*	1*
Total:	19 + 1*	10+1*	19+1*

* En el acceso a Cafetería. Sin Canon si no se mantiene activa a diario.

ANEXO V – Listado personal a subrogar

CENTRO	JORNADA SEMANAL	CATEGORIA	FECHA ANTIGUEDAD	TIPO CONTRATO	RETRIBUCIÓN ANUAL SEGÚN CALENDARIO SERVICIO	OBSERVACIONES
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	38	CAMARERA	06/04/2001	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	17.865,30 €	
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	30	COCINERA	02/11/2017	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL	15.025,56 €	
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	20	CAMAREA	16/11/2010	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	9.402,60 €	REDUCCION DE JORNADA POR GUARDA LEGAL
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	38	ASL	01/07/2005	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	17.865,30 €	
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	27,5	CAMARERA	02/09/2019	OBRA O SERVICIO	11.783,80 €	
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	38	CAMARERA	07/08/2001	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	17.865,47 €	
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	33,25	CAMARERA	14/07/2008	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	15.632,10 €	REDUCCION DE JORNADA POR GUARDA LEGAL
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	21	CAMARERA	09/07/2010	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	9.872,40 €	
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	38	COCINERA	28/08/2000	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	17.982,50 €	
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	38	CAMARERA	14/09/2004	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	17.865,30 €	REPRESENTANTE LEGAL DE LOS TRABAJADORES, IT
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	38	COCINERA	09/07/2008	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	24.700,00 €	
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	38	ENCARGADA	25/06/2013	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	28.941,80 €	
CAFETERíA AULARIO (UPNA)	30	COCINERA	13/03/2018	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL	15.025,56 €	
CAFETERíA CAMPUS TUDELA (UPNA)	32,5	CAMARERA	12/01/2008	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	15.283,00 €	

CAFETERíA CAMPUS TUDELA (UPNA)	30	COCINERA	07/01/2020	INTERINIDAD	12.521,30 €	
CAFETERíA CAMPUS TUDELA (UPNA)	32,5	CAMARERA	10/01/2014	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL	17.307,12 €	
CAFETERíA CAMPUS TUDELA (UPNA)	38	COCINERA	30/09/1999	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	19.044,34 €	IP
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	38	2º ENCARGADA	20/08/1999	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	23.003,40 €	
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	38	JEFA DE COCINA	27/11/2007	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	27.304,32 €	
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	20	ASL	31/01/2006	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	9.402,60 €	
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	25	ASL	23/09/2006	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	11.373,80 €	
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	20	ASL	02/09/2002	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	9.402,60 €	
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	38	CAMARERA	13/10/2005	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO	21.432,00 €	
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	38	COCINERA	25/10/2004	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	17.865,30 €	
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	32,5	CAMARERA	23/09/2002	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	15.690,70 €	
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	38	CAMARERA	05/02/2001	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	17.982,50 €	
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	38	COCINERO	25/08/2008	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	18.907,30 €	IP
COMEDOR CAMPUS ARROSADIA	38	COCINERA	30/09/2002	INDEFINIDO FIJO DISCONTINUO	18.907,30 €	

ANEXO VI – Documentación a presentar por el adjudicatario

La empresa adjudicatario deberá presentar los siguientes documentos (según art. 55 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos):

A) Acreditación de la personalidad jurídica del contratista y, en su caso, su representación.

1º. Si la empresa fuese una persona individual deberá presentar el Documento Nacional de Identidad, o fotocopia autenticada notarial o administrativamente del mismo, o documento que reglamentariamente le sustituya.
Si la empresa fuese una persona jurídica deberá presentar la escritura de constitución o, en su caso, de modificación, debidamente inscrita en el Registro Mercantil.
Las empresas no españolas de Estados miembros de la Comunidad Europea deberán acreditar su inscripción en un registro profesional o comercial, cuando este requisito sea exigido por la legislación del Estado respectivo.
Las demás empresas extranjeras deberán acreditar su capacidad de obrar mediante certificación expedida por la respectiva representación diplomática española en el Estado correspondiente.

2º. Poder notarial bastante al efecto, a favor de la persona que hubiera firmado la proposición en nombre de la empresa y Documento Nacional de Identidad de la persona apoderada. En el caso de personas jurídicas, este poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil.

La aportación de la copia del certificado de inscripción en el **Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra**, regulado por D.F. 174/2004, de 19 de abril, junto con una declaración responsable de su vigencia, eximirá al licitador de aportar la documentación relacionada en los puntos 1º y 2º, respecto a su personalidad y representación.

B) Acreditación de constitución de garantía definitiva.

Constitución de la garantía definitiva por importe de 12.000 euros.

C) Acreditación de su solvencia económica y financiera, técnica y profesional.

Acreditación de la solvencia económica y financiera mediante la declaración formulada por entidades financieras.
Acreditación de la solvencia técnica mediante la presentación de una relación de los principales contratos de la misma naturaleza ejecutados por el licitador que se refieran a los últimos tres años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada por cualquier prueba admisible en Derecho.

D) Certificación de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y de Seguridad Social.

- Certificaciones que acrediten hallarse al corriente de las obligaciones tributarias impuestas por las disposiciones vigentes.
- Certificaciones que acrediten hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.

Las certificaciones tendrán validez a efectos de participación en los procedimientos de licitación, durante el plazo de 6 meses, a contar desde la fecha de expedición. Si las certificaciones caducasen antes de la adjudicación del contrato, el licitador propuesto como adjudicatario deberá presentar certificaciones actualizadas a requerimiento del órgano de contratación.