

PLIEGO REGULADOR DE LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE LA COCINA-COMEDOR DE LA RESIDENCIA DEPORTIVA FUERTE DEL PRÍNCIPE DE PAMPLONA, ADSCRITA AL INSTITUTO NAVARRO DEL DEPORTE Y DE LA ACTIVIDAD FÍSICA, DESDE EL DÍA 1 DE ABRIL DE 2025 HASTA EL DÍA 1 DE ABRIL DE 2029.

1. OBJETO.

Es objeto del presente Pliego el establecimiento de los pactos y condiciones definidores de los derechos y obligaciones, que han de regir en sus aspectos jurídicos, administrativos y económicos el contrato de concesión de servicios relativo a la gestión y explotación de la cocina-comedor de la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe, de Pamplona, adscrita al Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, desde el día 1 de abril de 2025 hasta el día 1 de abril de 2029.

La ejecución del contrato se realizará con arreglo a lo establecido en este Pliego y en su Anexo I de Prescripciones Técnicas.

2. NATURALEZA Y RÉGIMEN JURÍDICO.

El presente contrato tiene carácter administrativo y se trata de un contrato de concesión de servicios de acuerdo con lo previsto en el artículo 32 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos y en su Capítulo III del Título III: Del contrato de concesión de servicios. Las partes quedan sometidas expresamente a lo previsto en el presente pliego.

El régimen jurídico básico del contrato está constituido por las cláusulas incluidas en el presente pliego y en su Anexo I- Prescripciones Técnicas. En defecto de éstas, por lo dispuesto en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, y por las demás disposiciones aplicables a la contratación administrativa.

Visto el objeto del contrato, así como las prestaciones previstas en el mismo, la codificación de la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) conforme al Reglamento (CE) 213/2008 de la Comisión de 28 de noviembre de 2007 es: CPV-55320000-9 Servicios de suministros de comida; 55321000-6 – Servicios de preparación de comidas; 55322000-3 – Servicios de elaboración de comidas.

3. LOTES Y RESERVA DE CONTRATO.

Esta contratación no es objeto de la división en lotes, por cuanto la realización independiente de las diversas prestaciones, comprendidas en el objeto de contrato, pudiera dificultar la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, además de que la naturaleza del objeto del contrato implica la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones; todo ello a los efectos de lo señalado en el artículo 41 LFCP.

Además, teniendo en cuenta la obligación de subrogación del personal adscrito a los servicios que se licitan por parte del adjudicatario no procede la reserva a Centros Especiales de Empleo o a Empresas de Inserción Social.

4. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA DEL CONTRATO.

El órgano de contratación es el Director Gerente del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, en virtud del artículo 12.j) del Decreto Foral 257/2023, de 15 de noviembre, por el que se aprueban sus Estatutos, en relación con el artículo 9.2 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, y la unidad gestora del contrato es la Sección de Gestión de Infraestructuras, del citado organismo autónomo.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN.

5.1 El plazo de ejecución del contrato será desde el día 1 de abril de 2025 (o de ser posterior, desde la fecha de formalización del contrato) hasta el 1 de abril de 2029.

5.2 El presente contrato no será objeto de prórroga.

6. VALOR ESTIMADO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO

El valor estimado de la concesión del servicio asciende a 1.339.036,36 euros (10% IVA excluido). Para determinar esta cantidad se ha tenido en cuenta, el volumen de negocios total de la empresa concesionaria que se generará durante la duración del contrato (excluido el IVA), teniendo en cuentas las estimaciones realizadas en el Estudio de Viabilidad y de acuerdo con los precios establecidos en las Prescripciones Técnicas (Anexo I). A estos efectos, el volumen de negocios se determina teniendo en cuenta la totalidad de ingresos que se estima que obtendrá la empresa por el pago de las tarifas correspondientes al servicio por parte de las personas usuarias, deduciendo el IVA de este importe.

7. RÉGIMEN ECONÓMICO DEL CONTRATO

7.1 Canon:

El canon que deberá satisfacer la adjudicataria al Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, será la determinada por aquella en su proposición.

El canon mínimo a abonar será de 2.421,34 euros anuales, pudiendo las licitadoras ofertar un canon superior hasta un máximo de 4.842,68 euros (conforme a los criterios de adjudicación establecidos en la Cláusula 14).

En el caso del ejercicio 2025, el importe definitivo del canon se calculará proporcionalmente, en función de la fecha de inicio del contrato

Dicho canon no estará sujeto al Impuesto sobre el Valor Añadido, de acuerdo con lo establecido en el artículo 7.9 de la Ley Foral 19/1992, de 30 de diciembre, reguladora de dicho impuesto.

Este importe se hará efectivo en un solo pago, mediante el abono de la carta de pago que se facilitará al efecto por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

El importe del canon anual se incrementará, conforme al IPC de Navarra del año anterior.

El abono del canon se efectuará en el plazo de 30 días naturales siguientes al inicio de la ejecución del contrato y durante el mes de enero de cada año de vigencia del contrato. En todo caso, deberá presentarse al efecto el resguardo acreditativo de haber consignado la cantidad correspondiente en la forma establecida por el Gobierno de Navarra.

Si la adjudicataria incurriera en mora, la Administración podrá exigir el cobro en vía de apremio, sin perjuicio de declarar la resolución de la concesión por causa de

incumplimiento de la misma.

7.2 Tarifas:

El empresario adjudicatario percibirá su retribución de los usuarios del servicio mediante el abono de los precios que a continuación se detallan. Durante el periodo que dure la contratación de la concesión del servicio de la cocina-comedor, el cual será desde el día 1 de abril de 2025 hasta el 1 de abril de 2029, se aplicarán los siguientes precios máximos:

Desayuno	2,73 euros IVA excluido	3.00 euros IVA incluido
Comida	9 euros IVA excluido	9.90 euros IVA incluido
Cena	8,05 euros IVA excluido	8.85 euros IVA incluido
Pensión Completa	19.78 euros IVA excluido	21.75 euros IVA incluido

Esos precios tendrán el carácter de máximos y en la licitación podrán reducirse y serán los que se apliquen.

8. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y TRAMITACIÓN DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

8.1 Los trabajos objeto del presente pliego serán adjudicados, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 72 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, por el procedimiento abierto inferior al umbral comunitario.

8.2 El expediente se tramita de forma ordinaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 138 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

La participación en el procedimiento y la presentación de proposiciones presume, por parte del licitador, la aceptación incondicional de las cláusulas del presente Pliego, de las Prescripciones Técnicas del contrato y de las previsiones establecidas por la legislación actualmente vigente en la materia, así como la declaración responsable de la exactitud de todos los datos presentados y de que reúne todas las condiciones exigidas para la contratación.

9. CAPACIDAD PARA CONTRATAR

9.1. Están capacitadas para contratar con la Administración las personas naturales o jurídicas, de naturaleza pública o privada y españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y que no estén afectadas por ninguna de las prohibiciones o incompatibilidades para contratar enumeradas en el artículo 22 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

9.2. La Administración podrá contratar con uniones de empresarios que se constituyan temporalmente al efecto, así como con licitadores 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.

9.3. Cada persona o entidad licitadora únicamente podrá presentar una sola proposición. Las licitadoras que participen conjuntamente no podrán presentar proposiciones a título individual, ni en concurrencia con empresas distintas. El

incumplimiento de esta prohibición dará lugar a la inadmisión de todas las ofertas suscritas por la licitadora infractora.

10. SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA; TÉCNICA O PROFESIONAL

10.1. La solvencia económica y financiera se acreditará por la licitadora en cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación en el plazo señalado en la cláusula 19 del presente pliego, mediante una declaración sobre el volumen de negocios de la empresa por un importe mínimo de 158.487,81 euros IVA excluido (174.336,60 euros, IVA incluido), en cada uno de los tres últimos ejercicios (2022, 2023 y 2024) o en aquellos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o del inicio de las actividades del candidato o licitador, en la medida en que se dispongan de las referencias de dicho volumen de negocios.

Si por una razón justificada el licitador no se encontrase en condiciones de presentar las referencias solicitadas, podrá acreditar su solvencia económica y financiera por medio de cualquier otro documento que el órgano de contratación considere adecuado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 16.4 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

10.2. La solvencia técnica o profesional se acreditará, en el plazo señalado en la cláusula 19 del presente Pliego, por la licitadora en cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación mediante:

a) Relación de los principales servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, efectuados durante los tres últimos años (2022, 2023, 2024) en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario público o privado.

Se considerará que quien licite posee solvencia técnica o profesional para la ejecución de este contrato, cuando acredite haber ejecutado, en el curso de los últimos tres años, al menos, un contrato que tenga por objeto actividades de características semejantes al del presente contrato, durante al menos el periodo de un año ininterrumpidamente.

La acreditación se llevará a cabo mediante la aportación de certificados emitido por la empresa o entidad contratante, en la que conste la denominación del contrato, el importe (o canon) anual y total, la fecha de inicio y de finalización, y haciendo expresa mención a su ejecución de forma satisfactoria. No se aceptará como válida la acreditación realizada por el licitador, ni la acreditación mediante certificados en los que no se recojan los extremos mencionados. El número de certificados a presentar será el necesario para acreditar la solvencia requerida. (Modelo en Anexo IV)

Estos certificados no serán necesarios para el caso en que los servicios se hayan realizado para el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física. En este caso será necesario para el licitador indicarlo así expresamente identificando los servicios realizados.

En el caso de licitadores individuales o profesionales, que han prestado estos servicios por cuenta propia, deberán acreditar que están o han estado dados de alta como autónomos, así como de alta en el impuesto de actividades Económicas en el epígrafe correspondiente a actividades similares al objeto de esta concesión, durante al menos el periodo de un año ininterrumpidamente en el curso de los tres últimos años.

b) La persona encargada del servicio de cocina-comedor, deberá contar con al menos cinco años de experiencia en servicios relacionados con el objeto de este contrato.

Esta experiencia mínima se acreditará a través de los correspondientes certificados de las entidades receptoras de esos servicios, que acrediten las labores realizadas, así como la buena ejecución de esos servicios.

c) Todo el personal que preste el servicio de cocina-comedor deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

d) En el caso de que la solvencia se acredite mediante subcontratación se estará a lo dispuesto en el artículo 18 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de contratos públicos.

Tanto la solvencia económica y financiera como la solvencia técnica y profesional exigidas deberán mantenerse durante toda la vigencia del contrato.

11. INFORMACIÓN Y CONSULTAS

Dentro del plazo para presentar las ofertas, se comunicará a través del Portal de Contratación, en el anuncio de licitación correspondiente, la realización de una visita guiada a la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe de Pamplona y a las instalaciones objeto de este contrato, a fin de que cualquier licitador interesado conozca dichas instalaciones, que deberá indicarlo enviando un email a: jbarkosb@navarra.es.

En dicho email, las personas interesadas en participar en la licitación podrán solicitar aclaraciones e información adicional sobre los pliegos y demás documentación complementaria, las cuales serán facilitadas a través del Portal de Contratación hasta tres días naturales antes de la fecha límite de presentación de ofertas, siempre que hayan sido solicitadas, al menos, seis días naturales antes de esa fecha.

12. PLAZO Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES:

Las proposiciones se presentarán conforme al artículo 95 de la LFCP, a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA), que estará disponible en el anuncio de licitación del Portal de Contratación de Navarra (www.contrataciones.navarra.es), de acuerdo con lo establecido en los párrafos siguientes.

Así mismo, todas las comunicaciones y resto de actuaciones de trámites que procedan con los interesados, se efectuará a través de PLENA.

El anuncio de licitación se publicará en el Portal de Contratación de Navarra.

El plazo de presentación de proposiciones será de 15 días a partir de la fecha del envío del anuncio de licitación al Portal de Contratación de Navarra.

La presentación de las proposiciones supone por parte de las empresas licitadoras la aceptación incondicional de las cláusulas de este Pliego, así como la declaración responsable de la exactitud de todos los datos presentados y de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para participar en la licitación.

Incurrir en falsedad al efectuar la declaración responsable a que se refiere la cláusula 11, o al facilitar cualesquiera otros datos relativos a la capacidad y solvencia, o haber incumplido, por causa que le sea imputable al licitador, la obligación de comunicar la información que limite la validez del certificado acreditativo de la personalidad y representación de la empresa inscrita en el Registro Voluntario de Licitadores de Navarra, conllevará, además de la exigencia de las responsabilidades de cualquier tipo a que hubiere lugar, la aplicación de lo dispuesto en el artículo 22 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Los licitadores deberán seguir los trámites que exija la plataforma de licitación electrónica de Navarra para la presentación de ofertas.

En el momento en que la empresa licitadora cierre su oferta, se generará una huella -resumen criptográfico- del contenido de la misma, quedando como constancia de la oferta. En el caso de que quien licite tenga problemas en la presentación de su oferta en PLENA (a estos efectos se advierte de que cuanto mayor sea el peso, medido en MB, de las

ofertas, mayor puede ser el tiempo requerido para completar su presentación. Ello con independencia de la concurrencia de otras circunstancias, como una menor velocidad de subida de datos debida a la calidad de la conexión, u otras), si la huella –resumen criptográfico- es remitida, dentro del plazo de presentación de ofertas, al órgano de contratación por correo electrónico a la dirección de contacto establecida en el Portal de Contratación, se dispondrá de un plazo extendido de 24 horas para la recepción de la oferta completa a través de PLENA y para considerar completada la presentación.

Sin cumplir tales requisitos no será admitida la solicitud de participación en el caso de que se recibiera fuera del plazo fijado en el anuncio de licitación.

Si al proceder a la apertura de los sobres, se detecta una presentación fuera de plazo sobre la cual se ha recibido una huella, ésta se validará, si la huella coincide, y la fecha de recepción está dentro de las 24 horas extendidas, la oferta se dará por válida y se abrirá.

Si por el contrario la huella no coincide, o bien la oferta se ha recibido fuera del plazo de 24 horas extendidas, la oferta se excluirá, no abriéndose nunca su contenido.

En caso de que la oferta hubiera sido presentada fuera de plazo y la empresa o entidad licitadora adujera la existencia de problemas técnicos en la presentación, se verificará si en el momento de presentación de la oferta existieron problemas de índole técnica en la Plataforma. Solamente en el caso de que hubiera acaecido incidencia técnica en el normal funcionamiento de la Plataforma, la oferta presentada será admitida.

El desconocimiento del licitador o problemas técnicos ajenos a la Plataforma no justificarán la extemporaneidad en la presentación de la oferta y conllevarán la exclusión.

Desde el anuncio de licitación del Portal de Contratación se puede acceder al espacio de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA) donde cualquier persona interesada en la licitación puede descargar una aplicación de escritorio que le permite la preparación y presentación de ofertas mediante sobre digital.

Las ofertas son cifradas en el escritorio de quien vaya a licitar utilizando mecanismos estándares de cifrado, y una vez presentadas, son depositadas en el repositorio seguro.

La oferta deberá ir firmada mediante firma electrónica reconocida, válidamente emitida por un Prestador de Servicios de Certificación y que garantice la identidad e integridad del documento, la oferta y todos los documentos asociados a la misma, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

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

Los formatos admitidos por PLENA para los documentos que se anexan en la presentación de la oferta son los utilizados habitualmente (doc, docx, xls, xlsx, ppt, pptx, rtf, sxw, abw, pdf, jpg, bmp, tiff, tif, odt, ods, odp, odi, dwg, zip.), y como medida alternativa, para adjuntar archivos de otros formatos, se pueden envolver en un archivo comprimido (ZIP).

En caso de discordancia entre los valores objetivos introducidos en los formularios de la plataforma y los documentos anexos que dan respaldo a cada criterio prevalecerán los documentos y anexos suscritos electrónicamente por la entidad o empresa licitadora o quien tenga poder de representación.

13. CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES

Las propuestas se presentarán de acuerdo con la estructura establecida para esta oferta en PLENA y contendrá 3 sobres, identificados como:

Sobre nº 1. Documentación general.

Sobre nº 2. Documentación relativa a los Criterios Cualitativos.

Sobre nº 3. Documentación relativa a los Criterios cuantificables mediante fórmulas.

La inclusión en los sobres nº 1 y nº 2 de cualquier referencia a la oferta económica o criterios cuantificables mediante fórmulas, determinará la inadmisión o exclusión de la proposición.

Los sobres contendrán la siguiente leyenda y documentos:

Sobre nº 1: “Documentación General”.

Los documentos incluidos en este sobre irán numerados y deberán ser originales o fotocopias compulsadas notarial o administrativamente.

a) Declaración responsable (conforme al Modelo del Anexo II de este Pliego) firmada por quien licita, en la que manifieste que:

- Reúne los requisitos de capacidad jurídica y de obrar y, en su caso, que el firmante ostenta la debida representación.
- Reúne los requisitos exigidos de solvencia económica, financiera y técnica o profesional.
- No está incurso/a en causa de prohibición de contratar, así como de que se halla al corriente en el cumplimiento de las Obligaciones Tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
- Reúne el resto de requisitos legales para la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, así como aquellos otros establecidos en el presente Pliego regulador y su Anexo I.
- Se somete a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias con renuncia, al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderle (SOLAMENTE EN EL CASO DE EMPRESAS EXTRANJERAS).

b) **Constitución de una Unión Temporal de Empresas:** Cuando se prevea la constitución de una unión de empresas de carácter temporal, se aportará el compromiso de constituirla en caso de resultar adjudicatarias, conforme al modelo de Compromiso de constitución en Unión Temporal de Empresas que se adjunta en el **Anexo III** del presente Pliego.

No será necesaria la constitución en escritura pública de la Unión Temporal de Empresas hasta que se haya efectuado la adjudicación del contrato a su favor.

c) **Participación conjunta:** Cuando dos o más personas físicas o jurídicas participen de forma conjunta, se aportará un documento privado en el que se manifieste esta voluntad, se indique el porcentaje de participación de cada uno de ellos y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta su extinción

Las circunstancias a que se refieren los apartados anteriores, deberán concurrir en la fecha final de presentación de ofertas o solicitudes de participación y subsistir en el momento de perfección del contrato.

Sobre nº 2: Documentación relativa a los Criterios Cualitativos.

Memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio, que incluirá:

- Listado de menús tipo ofertados, incluido desayuno, comida y cena. Se valorará más de dos opciones a elegir en los primeros y segundos platos, así como en el postre.
- La composición y calidad de las materias primas y/o productos a utilizar. El producto fresco, de temporada y de proximidad será mejor valorado que el producto fresco que no lo sea, y éste mejor valorado que el producto congelado, en conserva o semipreparado.
- Disposición para atender servicios complementarios cuando, además de los residentes soliciten servicios de alimentación federaciones, clubes, asociaciones o Departamentos del Gobierno de Navarra, que previamente hayan sido autorizados por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física. Se valorará el compromiso por parte de la empresa de dar servicio de comedor a un número inferior a 12 personas.
- Sistema de pre anotación para la elección del menú a elegir en cada servicio de comida y cena.
- Propuesta de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento. Se valorará cada limpieza extra que se proponga y el sistema de seguimiento de la limpieza
- Sistema de autocontrol de la calidad, en particular alimentaria.

Sobre nº 3: Criterios cuantificables mediante fórmulas.

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

1. Oferta económica:

La propuesta económica tendrá en cuenta tanto el canon como el precio del menú ofertado. (modelo incluido en el Anexo VI), e incluirá la firma digital del licitador o persona que lo represente.

No serán admitidas aquellas proposiciones cuyo importe sea inferior al canon mínimo establecido ni aquellas cuyo importe sea superior al canon máximo establecido. Se utilizarán como máximo dos decimales. Respecto de las cantidades recogidas en la oferta prevalecerán las cantidades expresadas en letra respecto de las expresadas en cifras.

Deberá acreditarse que con el canon propuesto se mantiene el equilibrio económico de la contraprestación, teniendo en cuenta el estudio de viabilidad que se adjunta como Anexo VII. Por tanto, la oferta deberá ser adecuada para que el adjudicatario haga frente al coste derivado de la explotación de la concesión.

No se admitirán aquellas propuestas cuyo importe del menú sea superior al precio máximo establecido en el Anexo VI y se utilizarán como máximo dos decimales

No se admitirá la presentación de más de una propuesta económica; su infracción dará lugar a inadmitir todas las proposiciones presentadas por el licitador.

La presentación de la oferta presume la aceptación incondicional por el licitador del pliego regulador y las prescripciones técnicas que rigen esta contratación.

2. Criterios Sociales:

Compromiso de la licitadora de que, cuando se requieran nuevas contrataciones por bajas, sustituciones, jubilaciones y refuerzos para la ejecución del contrato, se

contratará a personas que reúnan alguna de las siguientes características: Un porcentaje de discapacidad igual o superior al 33%; perceptoras de renta garantizada; mujeres víctimas de violencia de género o personas desempleadas de larga duración.

Cuando se den esas circunstancias durante la ejecución del contrato, la entidad adjudicataria que haya asumido dicho compromiso deberá acreditar su cumplimiento.

3. Personal:

La empresa adjudicataria deberá contar con un equipo de empleados compuesto por una plantilla media, según necesidades del servicio de, al menos, los siguientes profesionales y las siguientes jornadas semanales (personal a subrogar relacionado en el Anexo V). La no disposición de este personal dará lugar a la inadmisión de la propuesta:

- Un/a cocinero/a encargado/a, 38 horas
- Un/a cocinero/a, 33,25 horas.
- Un/a ayudante de cocina, 38 horas.
- Un/a auxiliar de cocina, 20 horas.
- Un/a auxiliar de cocina, 29 horas.

En la propuesta que haga cada empresa se deberá detallar la relación de personal que vaya a prestar el servicio, así como las tareas que desarrollará y turnos de trabajo.

El incremento en el horario del personal que atenderá el servicio de cocina-comedor, así como el incremento del horario del servicio (desayuno, comida y cena), se valorará conforme a lo establecido en la cláusula 14 del Pliego.

14. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará a favor de la oferta que presente mejor relación calidad precio, de conformidad con el artículo 64 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, entendiéndose como tal la oferta que mayor puntuación obtenga una vez aplicados los criterios de adjudicación.

El contrato se adjudicará a la propuesta que obtenga mayor puntuación, sobre un máximo de 100 puntos.

Para la selección de la persona natural o jurídica adjudicataria se tendrán en cuenta los siguientes criterios y sus correspondientes ponderaciones, teniendo en cuenta, que, en su caso, las valoraciones numéricas que resulten de la aplicación de los métodos de ponderación, deberán tener dos cifras decimales.

Criterios cualitativos (hasta 40 puntos):

Memoria de la prestación y organización técnica del servicio: 40 puntos. En este apartado se valorará:

- a) Variedad, cantidad y opciones de los menús tipo ofertados hasta 10 puntos.
- b) Composición y calidad de las materias primas y/o productos a utilizar: hasta 10 puntos
- c) Servicios complementarios: hasta 2,5 puntos.
- d) Características del sistema de pre-anotación para la elección del menú a elegir en cada servicio: hasta 10 puntos.
- e) Programa de mantenimiento de instalaciones: hasta 2,5 puntos.
- f) Sistema de autocontrol de la calidad, en particular alimentaria: hasta 5 puntos.

Criterios cuantificables mediante fórmula (hasta 60 puntos):

1º. Oferta económica: 10 puntos

Se otorgará la máxima puntuación (10 puntos) al licitador que oferte el importe de canon más alto. El resto de ofertas se minorarán proporcionalmente de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos de la oferta} = \frac{\text{canon ofertado}}{\text{canon de la oferta más alta}} \times 10$$

2º. Precio del menú: 25 puntos

Se otorgará la máxima puntuación (25 puntos) al licitador que oferte el porcentaje de descuento sobre las tarifas fijadas para el desayuno, comida y cena (pensión completa) más alto. El resto de ofertas se minorarán proporcionalmente de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos de la oferta} = \frac{\% \text{ descuento ofertado}}{\% \text{ descuento oferta más alta}} \times 25$$

3º. Criterios Sociales (Hasta 10 puntos)

Se asignarán 10 puntos en el caso de que la licitadora aporte el compromiso, firmado digitalmente por la persona que ostente su representación legal, de que cuando se requieran nuevas contrataciones por bajas, sustituciones, jubilaciones y refuerzos para la ejecución del contrato, se contratará a personas que reúnan alguna de las siguientes características: Un porcentaje de discapacidad igual o superior al 33%; perceptoras de renta garantizada; mujeres víctimas de violencia de género o personas desempleadas de larga duración.

4º. Personal (hasta 15 puntos)

La puntuación mayor en cada apartado la tendrá la empresa que indique mayor incremento y el resto de ofertas se baremará en proporción directa a dicha puntuación.

- Incremento en el horario del personal que atenderá el servicio de cocina-comedor: hasta 15 puntos.

15. MESA DE CONTRATACIÓN

De conformidad con el artículo 50 de la Ley Foral de Contratos 2/2018, se constituirá una mesa de contratación integrada por:

Presidente: D. Josu Barkos Beloki, Director de la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe.

Suplente: D. Xabier Larraya Garriz, Subdirector de Atención a Entidades y Rendimiento Deportivo del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

Vocales:

- D^a. Nuria Madoz Zubillaga, Jefa de la Sección de Gestión de Infraestructuras del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

Suplente: D^a. Lourdes Zudaire Etxarri, Jefa de la Sección de Administración y Gestión del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

- D^a. Margarita García Fidalgo, Técnico de Grado Medio en Administración, de la Sección de Gestión de Infraestructuras del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

Suplente: - D^a. María Rocío Garrido Ruiz, Arquitecta Técnica de la Sección de Gestión de Infraestructuras del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

Vocal-Interventor: D^a Beatriz Barber Zugaldía, Interventora Delegada del Departamento de Economía y Hacienda en el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

Suplente: Quien legalmente le corresponda.

Secretario: D. Esteban Imaz Vacas, Jefe de la Sección de Régimen Jurídico del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

Suplente: Quien legalmente le corresponda.

16. CONFIDENCIALIDAD DE LA OFERTA

La empresa licitadora podrá designar como confidencial información incluida en su oferta por formar ésta parte de su estrategia empresarial y, en particular, por contener secretos técnicos o comerciales.

La declaración de confidencialidad no debe perjudicar el cumplimiento de las obligaciones en materia de transparencia, publicidad e información que debe darse a cada participante y, por tanto, no podrá extenderse a toda la propuesta.

En el caso de que en su oferta no indique nada expresamente al respecto, se entenderá que la oferta no contiene información de carácter confidencial.

El Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física procederá al respeto de la confidencialidad y sigilo respecto de las ofertas presentadas de conformidad con el artículo 54 de la Ley Foral de Contratos 2/2018.

17. OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS

Cuando se presente una oferta anormalmente baja que haga presumir al órgano de contratación que no va a ser cumplida regularmente, antes de rechazar la oferta, se comunicará dicha circunstancia a la persona afectada para que en el plazo de cinco días presente la justificación que considere oportuna.

Tendrán esta consideración las ofertas cuyo porcentaje de descuento sobre los precios públicos máximos fijados para el desayuno, comida y cena (pensión completa) sea superior al 15%.

En el caso de que sea presentada una oferta anormalmente baja, se estará a lo dispuesto en el artículo 98 de la LFCP.

18. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO Y ADJUDICACIÓN

18.1. En primer lugar, la Mesa de Contratación, en acto interno, procederá a la apertura y análisis del sobre nº 1 (documentación general), y comprobará que la documentación ha sido presentada correctamente.

Si la documentación aportada en el sobre nº 1 fuera incompleta u ofreciese alguna duda, se requerirá al licitador que la complete o subsane, otorgándole un plazo de cinco días. Si transcurrido este plazo no se ha completado la información requerida se procederá a su exclusión del procedimiento.

18.2. En segundo lugar, en acto interno, se procederá a la apertura del sobre nº 2 y a la valoración de los criterios no cuantificables mediante la aplicación de fórmulas (cualitativos). Si alguna de las ofertas presentadas adolece de oscuridad o inconcreción, el órgano de contratación podrá solicitar aclaraciones complementarias concediendo un plazo de cinco días.

Una vez estudiadas por los dietistas del CEIMD las ofertas presentadas, emitirán un informe justificando detalladamente su valoración y puntuación y explicando las características de dichas ofertas, que se elevará a la Mesa de Contratación, junto con el informe justificativo en el que se puntuará el resto de criterios cualitativos.

18.3. Efectuada la valoración de los criterios cualitativos, se publicará en el Portal de Contratación de Navarra con al menos tres días de antelación el lugar, fecha y hora de la apertura pública del sobre nº 3 que contiene la documentación relativa a los criterios cuantificables mediante fórmulas.

Si alguna de las ofertas económicas tiene la consideración de anormalmente baja se procederá de conformidad con lo dispuesto en el artículo 98 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

18.4. En caso de que se produjera empate en la puntuación entre dos o más licitadores, éste se dirimirá aplicando los criterios fijados en el artículo 99 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos. En los casos en que en aplicación de los criterios anteriores persistiera el empate, éste se resolverá mediante sorteo.

18.5. La Mesa de Contratación formulará la correspondiente propuesta de adjudicación en la que figurará el orden de prelación de los licitadores que han formulado una propuesta admisible con las puntuaciones que han obtenido.

18.6. El licitador a cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación, a petición de la administración contratante, deberá presentar en un plazo máximo de 7 días naturales la documentación señalada en la cláusula 19.

La falta de aportación de la documentación necesaria en dicho plazo supondrá la exclusión del licitador del procedimiento, sin perjuicio de la posibilidad de iniciar un expediente de prohibición para contratar con el INDAF de conformidad con lo dispuesto en el artículo 22.1 j) y 23 de la LFCP.

En este supuesto, la Unidad Gestora propondrá al órgano de contratación la adjudicación a favor del licitador siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas, previa presentación de la documentación prevista señalada en la cláusula 19 en el plazo máximo de siete días naturales desde la notificación de dicha circunstancia.

19. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL LICITADOR A CUYO FAVOR VAYA A RECAER LA PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN.

El licitador a cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación, a petición de la administración contratante, deberá presentar en un plazo máximo de 7 días naturales la siguiente documentación: (*)

a) Documentación acreditativa de la personalidad jurídica: si el licitador fuese persona jurídica, deberá presentarse la escritura de constitución y, en su caso, de modificación, debidamente inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, deberá aportar la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acto fundacional, en el que consten las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

Si el licitador fuera una persona física, deberá presentar el Documento Nacional de Identidad.

Cuando la oferta se presente por licitadores que participen conjuntamente, cada uno de ellos acreditará su personalidad y capacidad de obrar, debiendo indicar en documento privado los nombres y circunstancias de los empresarios que la suscriben, la participación de cada uno de ellos y designar la persona o entidad que durante la vigencia del contrato ha de ostentar la plena representación de todos ellos frente a la Administración. El citado documento deberá estar firmado por cada uno de los licitadores agrupados o por sus respectivos representantes.

La responsabilidad será siempre solidaria, e indivisible el conjunto de obligaciones dimanantes del contrato.

b) Poder a favor de la persona que firme la proposición económica en nombre del licitador y, en su caso, de la persona (en el supuesto de que sea diferente a la que haya firmado la proposición económica) que vaya a firmar el contrato junto con su D.N.I. Si el licitador fuera persona jurídica, el poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable.

En el caso de sociedades mercantiles, cooperativas y sociedades laborales que se encuentren inscritas en el Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra, regulado mediante Decreto Foral 236/2007, de 5 de noviembre, la aportación de la copia del certificado de inscripción en dicho Registro obtenida electrónicamente a través de Internet, junto con una declaración responsable de su vigencia, eximirá al licitador de aportar la documentación relativa a su personalidad y representación

c) Documentación acreditativa de la solvencia económica y financiera, en los términos establecidos en el apartado 10.1 del presente Pliego Regulador.

d) Documentación acreditativa de la solvencia técnica o profesional, en los términos establecidos en el apartado 10.2 del presente Pliego Regulador.

e) Certificado del Ayuntamiento en el que el licitador tribute por el Impuesto de Actividades Económicas, acreditativo de estar al corriente del pago del mismo (emitido dentro de los seis meses anteriores a la finalización del plazo de presentación de proposiciones). Dicho certificado podrá sustituirse por el documento de Alta en el citado impuesto y último recibo del mismo. Si el licitador está exento de pagar dicho impuesto, se aportará únicamente una declaración responsable en tal sentido.

f) En todo caso, certificado del Departamento de Economía y Hacienda del Gobierno de Navarra, acreditativo de estar al corriente en sus obligaciones tributarias con la Hacienda Foral o, en su caso, de que no se mantienen obligaciones tributarias con la misma (se puede obtener, con el número PIN, en la dirección http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/1849/Certificados-telematicosexpedidos-por-la-Hacienda-Tributaria-de-Navarra) (emitido dentro de los tres meses anteriores a la finalización del plazo de presentación de proposiciones).

g) Además, si el licitador tiene domicilio fiscal fuera de Navarra, certificado de la Agencia Estatal de Administración Tributaria, acreditativo de estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias (emitido dentro de los seis meses anteriores a la finalización del plazo de presentación de proposiciones). Si tiene domicilio fiscal en la CAV, en lugar de dicho certificado se presentará el emitido por las Haciendas Forales de Álava, Vizcaya o Guipúzcoa.

h) Certificado de la Tesorería Territorial de la Seguridad Social, acreditativo de estar al corriente en el pago de las cuotas a que estuviese obligado (emitido dentro de los seis meses anteriores a la finalización del plazo de presentación de proposiciones).

i) En su caso, declaración responsable del o de los subcontratistas de que están de acuerdo en cumplir las condiciones del contrato y de que no están incurso en ninguna de las circunstancias del artículo 22 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

j) Certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales de cada una de las personas que vayan a intervenir en la prestación del servicio, conforme el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor.

k) Copia de la póliza del seguro de responsabilidad civil para la cobertura de los daños que pudiera ocasionarse con motivo del desarrollo del contrato, con una cobertura mínima de 300.000 euros por siniestro.

(*) En el caso de licitadores que participen conjuntamente, cada uno de ellos deberá aportar los documentos señalados.

(*) Los licitadores extranjeros, en sustitución de los documentos señalados en los apartados e), f), g) e h) deberán aportar el certificado o certificados expedidos por la autoridad competente del país de procedencia, por los que se acredite que se hallan al corriente en el pago de los impuestos y tributos y de las cotizaciones sociales que se deriven del ordenamiento jurídico de su país.

Si la Mesa de Contratación apreciara defectos subsanables en la documentación presentada dará al licitador afectado un plazo mínimo de 5 días para que los corrija, advirtiéndole de que en caso contrario se procederá a su inadmisión.

La falta de aportación de la documentación en plazo supondrá la exclusión del licitador del procedimiento, con los efectos previstos en el artículo 22 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

20. GARANTÍA DEFINITIVA

Con carácter previo a la formalización del contrato, se constituirá por el contratista una garantía definitiva por importe del 4% de los ingresos anuales previstos en el contrato y establecidos en el Estudio de Viabilidad: 13.390,36 euros, IVA excluido). La garantía podrá constituirse:

- En metálico, a través de la Carta de Pago correspondiente (Para su formalización deberá contactarse con el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física).
- Mediante aval a primer requerimiento prestado, por alguno de los Bancos, Cajas de Ahorro, Cooperativas de Crédito y Sociedades de Garantía Recíproca autorizados para operar en España (debiendo ser entregado en el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, quien lo depositará en la Tesorería del Departamento de Economía y Hacienda). Los impresos e instrucciones para su formalización están disponibles, asimismo, en la dirección: http://www.navarra.es/home_es/Servicios/Recursos/Impresos+de+Tesoreria.htm).
- Por contrato de seguro de caución celebrado con una entidad aseguradora autorizada para operar en el ramo de caución.

La garantía señalada quedará 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, así como a la reparación de los posibles daños y perjuicios ocasionados por el contratista durante la ejecución del contrato. Será incautada en los casos de resolución por incumplimiento culpable del contratista.

La garantía será devuelta una vez transcurrido el plazo de garantía señalado en el presente Pliego regulador.

21. ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

21.1 Adjudicación:

Una vez realizada la propuesta de adjudicación por parte de la Mesa de Contratación, el Órgano de Contratación adjudicará el contrato a la proposición con mejor relación calidad-precio, teniendo en cuenta los criterios establecidos en el presente Pliego, y sin perjuicio del derecho a declarar desierto el procedimiento.

La resolución de adjudicación deberá ser motivada y contendrá al menos las razones por las que se ha rechazado una candidatura u oferta, las características y ventajas de la oferta seleccionada, señalando el plazo de suspensión de la eficacia de la adjudicación y los medios de impugnación que procedan y se comunicará a todos los interesados en la licitación.

La resolución de adjudicación del Órgano de Contratación se ajustará a la propuesta de adjudicación, salvo en los casos en que se haya efectuado con infracción del ordenamiento jurídico en los que, previo informe vinculante de la Junta de Contratación Pública, la licitación quedará sin efecto, y salvo en los casos en que la infracción afecte exclusivamente a la entidad licitadora a cuyo favor se hace la propuesta, en los que la adjudicación se hará a favor de la siguiente entidad licitadora en el orden de valoración de las ofertas que no se encuentre afectado por la infracción.

De conformidad con lo establecido en el artículo 101.5 de la LFCP, se podrá declarar desierta la licitación por motivos de interés público.

De no realizarse la adjudicación del contrato dentro del plazo máximo de un mes, a contar desde el día siguiente a la apertura del sobre nº 3 (Criterios cuantificables mediante fórmula), las entidades licitadoras tendrán derecho a retirar su oferta sin penalidad alguna.

La adjudicación se publicará en el Portal de Contratación de Navarra en el plazo de 5 días desde la adjudicación del contrato.

En cualquier caso, la adjudicación del contrato queda condicionada a la existencia de crédito adecuado y suficiente para financiar las obligaciones derivadas del mismo en el ejercicio 2025 y en el resto de ejercicios de vigencia del contrato.

La eficacia de la adjudicación quedará suspendida durante un plazo de diez días naturales contados desde la fecha de remisión de la notificación de la adjudicación en caso de que dicha notificación se efectúe mediante medio electrónicos. Si la remisión de la notificación se realiza por medio no electrónicos, la eficacia de la adjudicación quedará suspendida durante un plazo de quince días naturales contados desde la fecha de la emisión.

21.2 Formalización

El contrato se formalizará en documento administrativo en el plazo de cinco días naturales contados desde la terminación del plazo de suspensión.

Para la formalización del contrato, la adjudicataria deberá acreditar la existencia de la garantía de acuerdo con la cláusula 20 del presente pliego.

Si el contrato no se formalizase en plazo por causas imputables al contratista, el órgano de contratación podrá optar por resolver el contrato, previa audiencia del

interesado, con incautación de las garantías constituidas para la licitación o con abono por parte de éste de una penalidad equivalente al 5 por 100 del valor estimado del contrato e indemnización complementaria de daños y perjuicios en todo lo que exceda dicho porcentaje, o bien conceder un nuevo plazo improrrogable con aplicación del régimen de penalidades previsto en los pliegos reguladores de la contratación, para la demora en la ejecución del contrato.

No podrá iniciarse la ejecución hasta que no se formalice el contrato,

22. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y CONDICIONES ESPECIALES

22.1. CONDICIONES GENERALES

El contratista se halla sujeto al cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia de fiscalidad, de Seguridad Social, protección del medio ambiente, protección del empleo, igualdad de género, de acoso por razón de sexo o acoso sexual, condiciones de trabajo, prevención de riesgos laborales y demás disposiciones en materia laboral, inserción socio-laboral 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.

Además, el contratista concesionario 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 establecidas.

b) Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía del órgano de contratación.

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.

22.2. OBLIGACIONES DE TRANSPARENCIA.

El contratista está obligado a suministrar a la unidad gestora del contrato, previo requerimiento y en un plazo de 10 días, toda la información necesaria para el cumplimiento por la Administración de las obligaciones de transparencia previstas en el Título II de la Ley Foral 5/2018, de 17 de mayo, de Transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.

22.3. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

En toda la documentación que se genere como consecuencia de la ejecución del contrato la adjudicataria deberá realizar un uso no sexista del lenguaje. La empresa adjudicataria deberá estar en disposición de acreditar en cualquier momento durante la vigencia del contrato el cumplimiento de la referida condición especial de ejecución.

22.4. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL

La presente contratación se encuentra sometida a la obligación del adjudicatario de la subrogación (en las condiciones que señala el artículo 67 de la Ley Foral 2/2018, de

13 de abril, de Contratos Públicos), de los/as trabajadores/as que vienen realizando la actividad objeto del contrato que se relacionan, con sus condiciones laborales, en el Anexo V de este Pliego. Esta información se pone a disposición de las entidades licitadoras para permitir una exacta evaluación de los costes laborales.

La nueva empresa quedará subrogada en los derechos y obligaciones laborales y de Seguridad Social del anterior, incluyendo los compromisos de pensiones, en los términos previstos en su normativa específica, y, en general, cuantas obligaciones en materia de protección social complementaria hubiere adquirido. Cuando se prevea la posibilidad de que la empresa adjudicataria contrate con terceros la realización parcial del contrato, se contemplará la obligación de esa segunda empresa de subrogar a todos los trabajadores y trabajadoras que con anterioridad venían desarrollando esa actividad, quedando la nueva empresa subrogada en los derechos y obligaciones laborales y de Seguridad Social del anterior, incluyendo los compromisos de pensiones, en los términos previstos en su normativa específica y, en general, cuantas obligaciones en materia de protección social complementaria hubiere adquirido.

23. RIESGO Y VENTURA.

La ejecución del servicio objeto de la concesión se realizará a riesgo y ventura de la persona natural o jurídica concesionaria y serán por cuenta de éstas las pérdidas, averías o perjuicios que experimente durante la ejecución de las actuaciones objeto de la presente concesión. La adjudicataria asume el riesgo operacional en la gestión y explotación del servicio, que puede suponer que la empresa obtenga pérdidas que no resulten meramente residuales como consecuencia de la exposición a los riesgos del mercado. El riesgo operacional abarca el riesgo de demanda.

24. EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El contrato se ejecutará con estricta sujeción a los compromisos adquiridos por el concesionario en su oferta, las condiciones técnicas y demás condiciones que rigen la concesión conforme a lo establecido en este Pliego, de acuerdo con las instrucciones que para su interpretación diere la Administración al concesionario.

La realización de la actividad objeto de la concesión se desarrollará bajo la supervisión, inspección y control de la unidad gestora, que podrá dictar las instrucciones precisas para el fiel cumplimiento de lo convenido. En todo caso, la Administración conservará los poderes de policía necesarios para asegurar la buena marcha de los servicios de que se trate.

En el comedor deberá hallarse a disposición de los usuarios el correspondiente “Libro de Reclamaciones”, quedando la persona natural o jurídica concesionaria obligada a informar al órgano gestor de aquéllas que se originen.

Cuando el concesionario o personas dependientes de él incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben el interés general o lo convenido para la concesión, la unidad gestora podrá exigir la adopción de medidas concretas para conseguir reestablecer el buen orden de la ejecución de lo pactado.

El concesionario será responsable de la calidad técnica de los servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros por las omisiones o errores cometidos por él o por las personas a su cargo, en la ejecución de la actividad objeto de la concesión.

Quienes resulten dañados o perjudicados, deberán ser compensados a su costa.

Si durante la concesión se produjeran circunstancias que impidan mantener el servicio objeto de la presente concesión (huelga o falta de personal, no suministro de los

productos específicos por parte del concesionario o cualquier otra circunstancia que provoque el deterioro del servicio), la Administración, con independencia de otras medidas establecidas en este Pliego, tendrá la facultad, previo aviso al concesionario, de subsanar tales carencias de la forma que considere más oportuna, pudiendo repercutir al concesionario el coste que le haya ocasionado la adopción de tales medidas.

25. DERECHOS Y DEBERES DEL CONCESIONARIO.

1) Serán derechos de la persona natural o jurídica concesionaria los siguientes:

- Recaudar de los usuarios del servicio los precios o tarifas correspondientes, establecidos en el apartado 7.2 "TARIFAS" del presente pliego, o los que en su caso establezca en la licitación la empresa adjudicataria, siempre por debajo de dichos precios máximos.

2) Serán deberes de la persona natural o jurídica concesionaria los siguientes:

- 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.

- Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía atribuidos a la Administración los que se refiere el artículo anterior.

- 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.

- La conservación del recinto (dominio público) ocupado, así como el mantenimiento y perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene del mismo.

- Poner todos los medios a su alcance para conservar el carácter confidencial de todos los trabajos llevados a cabo para el buen fin del servicio objeto de la concesión.

- No utilizar para sí ni proporcionar a terceras personas datos de información alguna sin la autorización escrita del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

- No introducir variación alguna en los locales ni en sus instalaciones y servicios, sin autorización previa del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

Las obras que realice y las instalaciones y servicios nuevos que implante, siempre con la referida autorización, quedarán en beneficio de la Administración al término de la concesión sin que la persona concesionaria tenga derecho a formular petición alguna en concepto de indemnización o por cualquier título.

26. GASTOS.

Corresponderá a la persona natural o jurídica adjudicataria:

- Uniformar por su cuenta a todo el personal durante el tiempo de trabajo.

- Abonar el importe de los gastos y tasas de toda clase, según las disposiciones vigentes, que ocasione la preparación, adjudicación y formalización y ejecución del servicio objeto de concesión.

- Aportar el material de limpieza, maquinaria, escobas, mopas, fregonas, productos de limpieza, etc., necesarios para la realización del servicio.

- Responder a los deterioros que puedan surgir en las instalaciones y equipamiento, reparándolos a su costa o satisfaciendo la indemnización correspondiente, de acuerdo con lo expuesto en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

- Abonar los sueldos y salarios y seguridad social de los trabajadores.

27. INDEMNIZACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS.

Son imputables al concesionario todos los daños y perjuicios que se causen como consecuencia de la ejecución de la concesión. La Administración responderá única y exclusivamente de los daños y perjuicios derivados de una orden suya, inmediata y directa.

El Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física no se hará responsable de la falta de pago de la persona natural o jurídica a sus proveedores, ni de los deterioros o robos que se puedan cometer en las instalaciones en que se ejecuta la concesión del servicio. Tampoco se hará cargo de la falta de pago de los sueldos y salarios y seguridad social de los trabajadores.

La solicitud de resarcimiento de los daños imputables a la Administración se tramitará conforme a la legislación aplicable en materia de responsabilidad patrimonial de las Administraciones Públicas.

28. CESIÓN DEL CONTRATO Y SUBCONTRATACIÓN.

La cesión y subcontratación del contrato quedarán sometidas a las previsiones de los artículos 107 y 108 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

29. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

Una vez perfeccionado el contrato, el órgano de contratación sólo podrá introducir modificaciones en las prestaciones que lo integran en los términos establecidos en los artículos 114 y 115 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

30. MANTENIMIENTO DEL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO

Se deberá preservar el equilibrio económico de la concesión de servicios en los términos que fueron considerados para su adjudicación, teniendo en cuenta el interés general y el interés del concesionario, de conformidad con lo dispuesto en la presente cláusula.

En el caso de que los acuerdos que dicte el órgano de contratación respecto al desarrollo del servicio carezcan de trascendencia económica el contratista no tendrá derecho a indemnización por razón de los mismos.

El órgano de contratación deberá restablecer igualmente el equilibrio económico del contrato, en beneficio de la parte que corresponda, en los siguientes supuestos:

a) Cuando se produzcan modificaciones de la concesión en los términos previstos en el pliego y siempre que no tengan carácter esencial o vulneren el principio de competencia e igualdad de trato.

b) Cuando actuaciones de la Administración contratante, determinen de forma directa la ruptura sustancial de la economía de la concesión.

c) Cuando causas de fuerza mayor determinaran de forma directa la ruptura sustancial de la economía del contrato.

d) Cuando circunstancias imprevisibles al momento de formular ofertas impidan la ejecución de la concesión en los términos pactados.

En los supuestos previstos en el apartado anterior, el restablecimiento del equilibrio económico del contrato se realizará mediante la adopción de las medidas que en cada

caso procedan. Estas medidas podrán consistir en la modificación de las tarifas a abonar por los usuarios, la reducción del plazo del contrato y, en general, en cualquier modificación de las cláusulas de contenido económico incluidas en el contrato. Así mismo, podrá ampliarse el plazo del contrato por un período que no exceda de un 10% de su duración inicial, respetando los límites máximos de duración previstos legalmente.

En cualquier caso, y atendiendo al riesgo de demanda asumido por la concesionaria, no procederá el equilibrio económico del contrato cuando no se cumplan las previsiones iniciales de demanda de personas usuarias del servicio que se hayan contemplado en el estudio de viabilidad del contrato, salvo si esta circunstancia deriva directamente de medidas adoptadas por la Administración. De esta forma, la adjudicataria asume el riesgo operacional en la gestión y explotación del servicio, que puede suponer que la empresa obtenga pérdidas que no resulten meramente residuales como consecuencia de la exposición a los riesgos del mercado.

31. REVERSION Y PLAZO DE GARANTÍA.

Cuando finalice el plazo contractual el servicio revertirá a la Administración, debiendo el contratista entregar las obras, instalaciones y material entregadas por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, sin cargas y en un estado de conservación y funcionamiento adecuados.

Previamente a la finalización del contrato, el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física designará personal técnico para inspeccionar el estado en que se encuentran, ordenando, a la vista de los resultados de inspección, la ejecución de las obras, trabajos de reparación y reposición que se estimen necesarios para mantener aquéllas en las debidas condiciones de uso y que serán de cuenta de la persona natural o jurídica concesionaria.

De acuerdo con el artículo 159 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, se establece un plazo de garantía de 1 mes a contar desde la reversión del servicio. Transcurrido este plazo, se devolverá, en su caso, la garantía consignada.

32. RÉGIMEN DE INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES.

Cuando la unidad gestora del contrato detecte anomalías en la prestación del servicio, y al amparo del artículo 146 LFCP, podrá imponer penalizaciones proporcionales a los incumplimientos hasta un máximo de 20% del importe de la garantía definitiva, por incumplimiento comunicado por escrito.

Cuando las penalidades por incumplimiento excedan del 10% del importe de la garantía definitiva, procederá iniciar el procedimiento para declarar la prohibición para contratar.

Serán objeto de penalización los incumplimientos imputables a la parte contratista que, con arreglo a la correspondiente clasificación, se detallan a continuación:

1.- Incumplimientos leves:

- Almacenar o apilar productos, envases o residuos en las zonas comunes del edificio.
- Deterioro leve del mobiliario o equipamiento del centro cuando se produzcan como consecuencia de la actividad objeto de la concesión.
- Incumplimiento en la obligación de mantener adecuadamente las instalaciones proporcionadas para la prestación del servicio.
- Omisión o retraso injustificado en la reparación o reposición de mobiliario o enseres.

- Elaboración de productos distintos a los aprobados.
- 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.

2.- Incumplimientos graves:

- Falta de apertura o incumplimiento del horario de apertura o cierre.
- Incorrección en el trato con las personas usuarias.
- Retraso en facilitar la información requerida en orden a verificar el cumplimiento de las condiciones esenciales de ejecución exigidas en el presente pliego.
- Entorpecimiento a las inspecciones realizadas por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, y falta de colaboración con el personal técnico responsable, cuando no constituya falta muy grave.
- Deterioro grave en el mobiliario o equipamiento del centro, cuando se produzca como consecuencia de la actividad objeto de la concesión.
- Incumplimiento en el calendario de apertura establecido en el Pliego.
- Incumplimiento de las normas relativas a la garantía de una alimentación saludable.
- Incumplimiento en la obligación de mantener adecuadamente las instalaciones proporcionadas para la prestación del servicio que atenten contra la conservación de los bienes.
- 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.
- Incumplimiento o mal funcionamiento de alguno de los sistemas utilizados para la pre-anotación.
- Incumplimiento o mal funcionamiento de alguno de los sistemas utilizados para el control de la calidad y el mantenimiento del servicio de cocina – comedor.
- Reiteración de una misma falta leve o comisión de 3 faltas leves distintas.

3.- Incumplimientos muy graves:

- Falta de apertura o incumplimiento del horario de apertura o cierre en reiteradas ocasiones.
- La desobediencia a los legítimos requerimientos del personal inspector y autoridades.
- Incumplimiento de los compromisos de su oferta.
 - Realización de actividades y participación de otras personas o entidades no previstas en el pliego ni autorizadas de forma expresa.
 - Falta manifiesta de aseo, higiene o limpieza en el personal.
 - No desarrollar/ o llevar a cabo deficientemente, las actividades propias de la concesión, según lo previsto en el pliego y su oferta.
 - Venta o expedición de productos alimentarios no autorizados. Se incluye la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.
 - Ceder o traspasar la concesión a terceras personas sin la previa autorización del

Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

- Ausencia de medidas de seguridad en el uso de equipos de trabajo que supongan un riesgo de accidente. Tanto para los trabajadores de la empresa adjudicataria como para instalaciones y usuarios.

- Ejecutar obras no autorizadas.

- Incumplimiento en los requerimientos de carácter social, medioambiental y de igualdad de género.

- 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 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.

- Reiteración de una misma falta grave o comisión de 3 faltas graves distintas.

Los incumplimientos del contratista se penalizarán de acuerdo con la clasificación establecida en los pliegos, con arreglo a la siguiente escala:

- Incumplimientos leves, con hasta el 1% del importe de la garantía definitiva.

- Incumplimientos graves, desde el 1% hasta el 5% del importe de la garantía definitiva.

- Incumplimientos muy graves, desde el 5% hasta el 10% del importe de la garantía definitiva.

Esta penalidad podrá alcanzar el 20% del importe de la garantía definitiva en caso de incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato previstas en el Pliego.

El límite máximo de la cuantía total de las penalidades que pueden imponerse a un contratista no podrá exceder del 20% del importe de la garantía definitiva. Cuando las penalidades por incumplimiento excedan del 10% del importe de la fianza de los ingresos previstos en el contrato procederá iniciar el procedimiento para declarar la prohibición de contratar.

La imposición de las penalidades requerirá acuerdo del órgano de contratación, a propuesta de la unidad gestora del contrato, previa audiencia del contratista; y se harán efectivas sobre la garantía que, en su caso, se hubiese constituido.

La imposición de las penalidades previstas en los dos artículos anteriores no excluye la eventual indemnización a la Administración, que deberán determinarse de forma independiente.

Si del incumplimiento por parte del concesionario/a se derivase perturbación grave en el servicio público que no pudiera repararse por otros medios, el órgano de contratación optará entre la resolución del contrato o la intervención del mismo hasta que dicha perturbación desaparezca. En todo caso, el contratista deberá abonar a la Administración los daños y perjuicios que efectivamente le haya causado.

33. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Las causas de resolución del contrato serán las generales señaladas en el artículo 160 de la LFCP, así como las específicas para los contratos de concesión de servicios establecidas en el artículo 215 de dicha Ley Foral.

La resolución del contrato se acordará por el órgano de contratación mediante

procedimiento tramitado conforme dispone el artículo 160.3 LFCP, resultando aplicable en cuanto a los efectos de la misma, lo dispuesto en los artículos 161 y 217 del mismo texto legal.

Así mismo, se considerará obligación contractual esencial el pago, dentro del plazo establecido, del canon ofertado.

34. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL.

34.1. La empresa adjudicataria no podrá utilizar para sí ni proporcionar a terceros dato alguno de los trabajos contratados ni publicar, total o parcialmente, el contenido de los mismos sin autorización escrita del órgano de contratación. La empresa adjudicataria adquiere, igualmente, el compromiso de la custodia fiel y cuidadosa de la documentación que se le entregue para la realización del trabajo y, con ello, la obligación de que ni la documentación ni la información que ella contiene o a la que acceda como consecuencia del trabajo llegue, en ningún caso, a poder de terceras personas.

34.2. El adjudicatario se compromete a cumplir, en el desarrollo de sus funciones, la normativa vigente relativa a la protección de datos personales y, en particular, el Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y la libre circulación de esos datos, la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD) y demás disposiciones complementarias. De la misma forma, se compromete a comunicar y hacer cumplir a su personal las obligaciones establecidas en el presente pliego y, en concreto, las relativas al deber de secreto. En atención a lo establecido en la normativa citada, la adjudicataria queda obligada a informar a su personal del deber de guardar secreto sobre los datos de carácter personal y cualesquiera informaciones o circunstancias relativas a las personas cuyos datos pudiera conocer por razón de su trabajo.

34.3. La obligación de secreto y confidencialidad obliga a las partes incluso una vez cumplido, terminado y resuelto el contrato.

34.4. Como efecto de la adjudicación, la empresa seleccionada adquiere la condición de Encargado de Tratamiento y como tal quedará obligada al cumplimiento de lo establecido en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril, y normativa complementaria.

34.5. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11 LOPDGDD y en el artículo 13 RPD, se comunica a los licitadores:

- los datos suministrados con ocasión de su participación en la adjudicación del presente contrato van a ser incorporados para su tratamiento por la Dirección del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, con la finalidad de gestionar su participación en la licitación, y, en el caso de resultar adjudicatario del mismo, el control y ejecución de la relación jurídica que surja entre las partes;

- pueden contactar con el delegado de protección de datos de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra a través de la Unidad Delegada de Protección de Datos del Gobierno de Navarra adscrita a la Dirección General de Presidencia y Gobierno Abierto;

- la comunicación de sus datos personales es requisito legal para ser admitido a la licitación, quedando excluido en caso contrario;

- que, respecto a los datos de carácter personal recogidos para su tratamiento, tienen la posibilidad de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación, limitación de tratamiento, oposición y a la portabilidad de los datos, mediante solicitud dirigida por escrito al responsable del tratamiento a la dirección antes señalada en los

términos que señala la legislación vigente;

- que sus datos se conservarán hasta que sea ejecutiva la adjudicación del contrato y, en el caso de quien resulte adjudicatario, hasta que se reciba el contrato, siempre que no exista recurso o litigio pendiente, y, en su caso, hasta lo exigido por la vigente normativa administrativa.

- su derecho a presentar reclamación respecto a la protección de sus datos ante la Agencia de Protección de Datos.

35. CONFIDENCIALIDAD.

El contratista deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato. Este deber se mantendrá durante un plazo de cinco años desde el conocimiento de la información.

No se podrá divulgar la información facilitada por los empresarios que estos hayan designado como confidencial. A estos efectos, los licitadores deberán indicar en la declaración responsable la relación de documentación para los que propongan ese carácter confidencial. La declaración de confidencialidad no se podrá extender a toda la propuesta. En caso de que lo haga, el órgano de contratación de forma motivada determinará aquella documentación que no afecta a secretos técnicos o comerciales.

36. RÉGIMEN JURÍDICO Y RECURSOS.

36.1. La contratación de los trabajos objeto del presente pliego es de naturaleza administrativa. En lo no dispuesto en aquél será de aplicación lo dispuesto en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

El presente pliego regulador, las prescripciones técnicas y demás documentos anexos revestirán carácter contractual. Asimismo, tendrá carácter contractual la oferta técnica y económica que resulte adjudicataria del contrato y en su caso, el documento de formalización del contrato.

36.2. Las cuestiones litigiosas que se susciten sobre la interpretación, resolución y efectos del contrato serán resueltas en primer término por el órgano de contratación, contra cuyas resoluciones podrá interponerse:

- Recurso de alzada ante la Consejera de Cultura, Deporte y Turismo, en el plazo de un mes, desde la notificación o publicación del acto impugnado.

- Potestativamente, y con carácter sustitutivo de cualquier otro recurso administrativo, los interesados en la licitación podrán interponer, contra los actos de trámite o definitivos que les excluyan de la licitación o perjudiquen sus expectativas y contra los demás actos previstos en el artículo 122 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, reclamación ante el Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra, en el plazo de diez días naturales contados a partir del día siguiente al de la notificación o, en su caso, publicación del acto impugnado. Esta reclamación se presentará telemáticamente en el Portal de Contratación de Navarra.

Contra la resolución de los mencionados recursos, podrá interponerse recurso contencioso-administrativo, ante la Jurisdicción del mismo orden en el plazo de dos meses. Este plazo se computará a partir del día siguiente a la notificación o publicación del acto que se recurra.

ANEXO I

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COCINA-COMEDOR DE LA RESIDENCIA DEPORTIVA FUERTE DEL PRÍCIPE, DE PAMPLONA, DEL INSTITUTO NAVARRO DEL DEPORTE Y DE LA ACTIVIDAD FÍSICA, PARA EL PERIODO 2025-2029.

PRIMERA- OBJETO DEL CONTRATO

1.1.- OBJETO DEL SERVICIO

El contrato tendrá por objeto la explotación del servicio de cocina-comedor de la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe he implicará las siguientes tareas:

- Servicio de cocina y comedor (desayuno, comida, y cena) y otros servicios de restauración tales como la elaboración de comidas, aperitivos, lunch... para federaciones, clubes, asociaciones o Departamentos del Gobierno de Navarra
- Atención a las personas residentes y usuarias de la Residencia.
- Realización de todas las operaciones necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato.
- Limpieza y acondicionamiento general de todas las instalaciones y utillaje de las cocinas, comedores, almacenes, vestuarios de personal y resto de dependencias afectas al servicio.
- Mantenimiento de las instalaciones maquinaria y mobiliario.

1.2.- EXPLOTACIÓN Y SERVICIO

Todo lo referente a la gestión económica del Servicio será a cargo de la empresa adjudicataria, quien se encargará del cobro de los importes correspondientes a los servicios prestados.

La empresa adjudicataria será la responsable de efectuar todos los pagos que se deriven del funcionamiento de la instalación (personal, seguros, productos de alimentación, productos de limpieza, productos no alimentarios, etc.).

Los gastos de suministros y fluidos energéticos (agua, luz y gas) serán asumidos por el Instituto del Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

1.2.1.- Horario de comedor

El servicio de comedor cubrirá en todo momento las necesidades de los alojados en la Residencia, pudiendo ser modificados por el responsable del centro en función de un mejor servicio y no supongan un aumento de costes a la empresa adjudicataria. Con carácter general el comedor permanecerá abierto todos los días que permanezca abierta la Residencia, de la siguiente forma:

- desayuno de 7:00 horas a 9:00 horas. En verano de 8:00 a 9:00 horas.
- comida de 13:30 a 15:30 horas.
- cena de 20:30 a 22:00 horas.

Cualquier modificación en el horario, deberá ser autorizada previamente por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

En la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe de Pamplona, con autorización del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, y debido a motivos deportivos, académicos o particulares debidamente justificados, determinados residentes podrán realizar el servicio de comida y cena más tarde de los horarios establecidos. Para ello dispondrán del

comedor anexo y podrán calentar sus platos por medio del microondas existente en el local.

El adjudicatario se compromete a servir comidas especiales previo acuerdo con las instituciones o grupos contratantes, siempre que sea autorizado por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

1.2.2.- Variedad y Composición de Menús Base y Precios

En el proyecto técnico se tendrá en cuenta los precios al público, variedad y gramaje adecuado de los diferentes platos ofertados y las variables que puedan aportar para cubrir las necesidades individuales. Se desglosarán los precios de desayuno, comida y cena, así como el total de las tres comidas diarias no pudiendo superar la cifra de 21.75 euros (I.V.A. incluido), correspondiendo los siguientes precios máximos (I.V.A. incluido) establecidos en el punto 7.2 "TARIFAS" del presente pliego: desayuno 3.00 euros, comida 9.90 euros y cena 8.85 euros.

Los precios deberán incluir el valor de materia prima, transporte, gastos de personal, impuestos, beneficio empresarial y otros.

Las empresas deberán presentar la opción diaria de 2 menús, tanto en la comida como en la cena, de manera que los usuarios puedan optar por cada uno, en la elección y mezcla de los mismos. Uno de esos 2 menús ofertados deberá cumplir con las pautas de un menú saludable, que deberá ser revisado y valorado por la dietista del Centro de Estudios, Investigación y Medicina del Deporte (CEIMD), en el momento de la licitación.

Las empresas deberán de implantar un sistema de pre-anotación para la elección del menú a elegir en cada servicio, garantizando de esta manera la elección del menú ofertado a cada persona interesada.

La empresa adjudicataria deberá cumplir, en los casos que así se requiera las exigencias de las dietas hipocalóricas pautadas por los dietistas que traten con los deportistas alojados en la Residencia, en cuanto a preparación, tipo de alimentos y gramaje se refiere.

Las empresas ofertantes deberán presentar un mínimo de 3 semanas de menús que permitan una rotación y se aconseja que se diseñen de manera diferente para invierno y verano, utilizando los productos de temporada en los que incluya, desayuno, comida (con ensalada), y cena, atendándose a los aportes recomendados, de acuerdo con la siguiente relación:

- ENERGÍA: aportes recomendados:

- Hombres: 2.200 – 3.500 Kcal. /diarias
- Mujeres: 1.800 – 2.700 Kcal. /diarias

- Distribución de la Energía:

- Proteínas: 12-15% del aporte calórico total deben corresponder a:
 - 0,8 gr./kg peso corporal/día para estudiantes sedentarios.
 - 1,2-1,7 gr./kg peso corporal/día para deportistas.
 - Se deberá respetar el porcentaje recomendado de proteínas animales y vegetales siendo esta de 60% y 40% respectivamente.
- Hidratos de carbono: 52-58% del aporte calórico total:
 - 4-10 gr./kg de peso corporal/día dependiendo de las necesidades de cada persona
- Lípidos: 25-30% del aporte calórico total respetando los porcentajes:
 - AGS: < 10%
 - AGM: < 10%
 - AGP: < 7%

Para ello no se deberá abusar de las salsas ni de productos animales (carnes rojas, embutido, mantequilla, etc.), utilizar aceite de oliva en la cocina y alternar pescados azules y frutos secos (nueces) en las preparaciones.

- Fibra: se deberá proporcionar 5 raciones de verduras y frutas para conseguir llegar a las recomendaciones mínimas; 3 frutas y 2 raciones de verduras/día.

Los desayunos deberán contener como mínimo:

Leche entera, semidesnatada (desnatada alternativa) y sin lactosa.

Café

Cereales de desayunos varios (bajos en azúcar).

Pan

Galletas

Embutido (se recomienda que sea jamón de York, serrano y pavo)

Queso semigraso

Fruta del tiempo y/o macedonia

Zumos sin azúcar añadido

Aceite, mantequilla y mermelada

Tanto las **comidas** como las **cenas** deberán tener un primer plato, segundo y postre.

Primeros platos:

Verdura: 2 raciones al día, preferiblemente una en crudo (ensalada) y otra en cocido.

Legumbre: mínimo entre 1 y 2 raciones a la semana.

Pasta: mínimo una ración a la semana.

Arroz: mínimo una ración a la semana.

Segundos platos:

5-6 raciones carne/semana.

5-6 raciones pescado/semana.

2 raciones huevos/semana: 5 unidades/semana en forma de tortilla, huevo duro, etc.

Tanto la carne como el pescado irán acompañados por guarniciones vegetales: pimientos verdes o rojos, calabacín, berenjenas, arroz (poco), champiñones, patata cocida, frita, asada, etc.

Postres: Fruta o lácteo enteros y desnatados a elegir.

- De los platos ofrecidos podrá repetir quien lo desee.

Recomendaciones de los minerales más importantes según edades:

Edad	Sexo	Ca (mg/día)	Fe (mg/día)	Mg (mg/día)	Zn (mg/día)
14-18 años	Masculino	1300	11	410	11
	Femenino		15	360	9
19-30 años	Masculino	1000	8	400	11
	Femenino		18	310	8

Además, se aconseja no abusar de la sal en las preparaciones, ni de productos enlatados o precocinados para que la ingesta diaria de Na (sodio) no supere los 3 gramos diarios.

- Recomendaciones de vitaminas liposolubles:

Edad	Sexo	Vit A (µg/día)	Vit D (µg/día)	Vit E (mg/día)	Vit K (µg/día)
14-18 años	Masculino	900	5	15	75
	Femenino	700			75
19-30 años	Masculino	900			120
	Femenino	700			90

- Recomendaciones de vitaminas hidrosolubles:

Edad	Sexo	Tiamina (mg/día)	Riboflav (B2) (mg/día)	Piridox (B6) (mg/día)	Folato (mg/día)	Vit B12 (µg/día)	Vit C (mg/día)	
14-18 años	Masc	1,2	1,3	1,3	400	2,4	75	
	Fem	1,0	1,0	1,2			65	
19-30 años	Masc	1,2	1,3	1,3				90
	Fem	1,1	1,1					75

- Así mismo, se presentará un listado de menús en frío, en bolsas de viaje sobre un mínimo de 10 modalidades distintas de oferta.

1.2.3.- La empresa adjudicataria situará en el almacén de la Instalación, los alimentos necesarios para cubrir cualquier contingencia imprevista y prestar el servicio adecuado.

1.2.4.- Trimestralmente, los menús base serán revisados por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, y contarán con el visto bueno del Centro de Estudios, Investigación y Medicina Deportiva.

Podrán hacerse menús especiales para grupos, de acuerdo con los propios usuarios, si hubiese alguna variación en el precio, deberán llegar a un acuerdo entre las dos partes.

1.2.5.- El sistema de comedor será el de autoservicio, no obstante, la empresa adjudicataria se compromete previo presupuesto a servir en mesa, con el personal necesario, comidas especiales para grupos de 4 a 6, de 8 a 10, de 12 a 14 y de 16 a 20 comensales.

Estas comidas especiales serán para grupos pertenecientes al Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, Federaciones Deportivas, diferentes departamentos del Gobierno de Navarra, o aquellos otros que se autoricen desde el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

1.2.6.- La empresa adjudicataria cobrará directamente los servicios de comidas a los residentes y usuarios habilitando la forma que considere más apropiada, manifestándolo en el proyecto técnico.

Los servicios de comidas correspondientes a los residentes exentos de pago, servicios especiales y actividades propias del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, serán facturados a final de mes por el adjudicatario y abonados por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, según corresponda. Para ello dotará a la dirección del Centro del soporte que permita el control de los servicios facturados.

Los servicios que se hagan a los diferentes departamentos del Gobierno de Navarra se abonarán previa presentación de factura, una vez realizado el servicio, en el Centro Contable del Departamento correspondiente.

1.2.7.- La solicitud de posibles dietas que el servicio médico oportuno pudiera prescribir, será atendida por la empresa adjudicataria sin alterar el precio fijado para los menús base.

1.2.8.- Tendrá a disposición de quien lo solicite, infusiones de manzanilla, té, poleo, etc.

1.2.9.- No está permitida la venta de bebidas alcohólicas en la Residencia. Si en alguna ocasión la empresa adjudicataria vendiese o proporcionase bebidas alcohólicas en el comedor a algún menor de edad, aparte de las acciones legales que pudiera dar lugar, podrá ser causa de rescisión de contrato.

1.2.10.- Así mismo, no se permitirá fumar en el comedor general ni en el resto de instalaciones.

1.2.11.- La empresa adjudicataria será responsable del orden en el comedor y de cuidar

que no salga del mismo menaje.

Si hubiese alguna queja de comportamiento sobre alguna persona residente o usuaria, se deberá comunicar por escrito a la Dirección de la Residencia para que este ejerza las acciones que corresponda.

1.2.11.- Los servicios de cocina se realizarán solo y exclusivamente para usuarios de la Residencia, actividades del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, de otros departamentos del Gobierno de Navarra... así como otras entidades que sean autorizadas por el propio Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

1.2.12.- Sin variar el precio del menú base, la empresa deberá ofrecer a todas las personas usuarias del servicio cocina-comedor un sistema que permita llevarse los menús para consumirlos fuera de la Residencia.

1.2.13.- Sin variar el precio del menú base, la empresa deberá facilitar comida en frío para aquellos usuarios individuales o grupos, que así se lo hagan saber con 24 horas de antelación, para transportar en bolsas de viaje.

1.2.14.- El seguimiento y control se realizará por parte de la Dirección de la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe, con la colaboración de la Sección de Gestión de Infraestructuras del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, abarcando todos y cada uno de los apartados que componen este Pliego, apoyándose cuando lo estime conveniente en el personal facultativo y técnico de otros Departamentos del Gobierno de Navarra que guarden relación con los motivos de seguimiento y cumplimiento de la explotación que se pretende adjudicar.

1.3.- NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán con todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que se desarrollan para el correcto funcionamiento de unas instalaciones de estas características. Se cumplirá la normativa europea que sea de aplicación en España en cuanto al servicio de comedor, teniendo especial incidencia el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Asimismo, tendrá especial incidencia el Código Alimentario.

En todos los trabajos que se realicen en la explotación del servicio será responsabilidad del adjudicatario el cumplimiento de las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como de lo dispuesto en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo, y demás normativa de obligado cumplimiento.

SEGUNDA- CONDICIONES PARTICULARES

2.1.- PERSONAL

La explotación de este contrato se realizará con una plantilla mínima de empleados (adjuntamos como ANEXO V el personal a subrogar), que permita atender adecuadamente todos los servicios propios de la cocina y comedor en la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe y será la siguiente:

- Un/a cocinero/a encargado/a, 38 horas
- Un/a cocinero/a, 33,25 horas.
- Un/a ayudante de cocina, 38 horas.
- Un/a auxiliar de cocina, 20 horas.
- Un/a auxiliar de cocina, 29 horas.

La contratación se encuentra sometida, en las condiciones previstas en el artículo 67, de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de contratos públicos a la subrogación de todos los trabajadores que, a pesar de pertenecer a otra empresa, venga realizando la actividad objeto del contrato.

La adjudicataria, en un momento, garantizará, 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, la empresa adjudicataria deberá presentar mensualmente los TC1 y TC2 especificando las variaciones habidas, así como los contratos nuevos que realice.

El personal contratado por el adjudicatario para prestar su servicio en la cocina- comedor deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos.

La facultad de control y dirección del trabajo corresponde a la empresa adjudicataria por disponer la misma de una titularidad independiente a la del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, 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 adoptar todas aquellas medidas que considere necesarias para que su personal cumpla los siguientes requisitos:

El personal dedicado a la preparación, elaboración y, en general, a la manipulación de alimentos observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada más que en el momento de emprender sus funciones. La empresa adjudicataria dotará al personal de la indumentaria adecuada para el desarrollo de sus funciones.

El personal realizará la 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 prevención de riesgos laborales, así como acerca de la adecuada atención al residente. Se encontrará en posesión de la acreditación necesaria de haber superado cursos de capacitación para el trabajo que desarrollan, según la normativa vigente.

Todo personal, antes de iniciarse el trabajo, deberá lavarse las manos con agua caliente, jabón cepillo de uñas, repitiendo esta operación cuando lo requieran las condiciones del mismo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

El personal aquejado de lesión cutánea que pueda estar en contacto con los alimentos, deberá someterse al oportuno tratamiento y la debida protección con vendaje impermeable.

El manipulador que padezca enfermedades susceptibles de ser transmitidas a través de los alimentos, o que sea portador de gérmenes, deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle y cualquiera otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear su actividad laboral específica con otra que pueda suponer una fuente de contaminación.

A requerimiento del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física el adjudicatario se compromete a sustituir el personal que no mantenga el grado de higiene, corrección y profesionalidad exigible.

El listado de personal se mantendrá permanentemente actualizado. Cualquier variación en el número de personas deberá de ser autorizado por el Instituto Navarro del Deporte y de

la Actividad Física. Cualquier alta o baja en el personal contratado deberá de ser comunicado a la unidad encargada de la gestión del contrato.

La adjudicación de la explotación será desde el día 1 de abril de 2025 hasta el 1 de abril de 2029.

2.2.- LOCALES Y ACONDICIONAMIENTO

El Servicio se prestará en los locales destinados a cocina, comedor, almacenes y vestuarios de la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe, de Pamplona. ANEXO VIII.

Si por obras u otras circunstancias, el servicio no pudiera prestarse en los locales de la instalación citadas la empresa se compromete a prestarlo en el lugar que se indique por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

2.3.- REPOSICIÓN DEL MENAJE, MAQUINARIA Y MOBILIARIO

El Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física pondrá a disposición del adjudicatario la maquinaria, mobiliario y enseres existentes en el momento de la adjudicación y que se establecen en el ANEXO IX.

El citado material será devuelto a la finalización del contrato en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado.

Es obligación del adjudicatario la reposición del mobiliario y material, especificado en el Anexo IX que se deteriorase como consecuencia de la adjudicación y actuación del adjudicatario.

El concesionario responderá de los deterioros que puedan surgir en las instalaciones y mobiliario reparándolos a su costa, y del extravío que se produzca, reponiéndolos o satisfaciendo la indemnización correspondiente.

2.4.- MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

El mantenimiento de la maquinaria, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta del adjudicatario, así como del montacargas.

El adjudicatario comunicará al responsable de la Residencia todas las averías producidas en los equipos e instalaciones.

El responsable de la Residencia se reserva el derecho de revisar periódicamente la maquinaria e instalaciones de propiedad del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

El adjudicatario se compromete a entregar informes anuales al Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, 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 y modificaciones y toda reparación que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, gas, etc.), que sea necesario realizar en las instalaciones de la propiedad deberán comunicarse y estar previamente autorizadas por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

Los desperfectos producidos en la obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte del adjudicatario, correrán a cargo del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

2.5.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección de los distintos locales, paredes, cristales, mostradores, bandejas, mobiliario, etc, así como los utensilios utilizados, será por cuenta del

adjudicatario. El adjudicatario se compromete a limpiar y desinfectar diariamente, en profundidad, las dependencias del comedor antes, durante y después de los periodos de servicio de comidas, limpiar diariamente los espacios de cocina, vestuarios, almacenes, mobiliario y otras zonas afectas de la explotación, manteniéndolos limpios durante todo el día.

Después de cada jornada de trabajo, o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los últimos empleados, que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen diariamente, serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados de nuevo.

El menaje se limpiará y enjuagará para, después, ser lavado con detergente autorizado y, por último, se sumergirá durante un tiempo mínimo de treinta segundos, en agua a temperatura no inferior a 80º C. El aclarado se llevará a cabo con abundante agua corriente a fin de eliminar por completo el detergente.

Todos los locales fijos y de temporada se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza por los métodos más idóneos para no levantar polvo, ni producir alteraciones ni contaminaciones y, en ningún caso, mientras se estén preparando alimentos.

La desinsectación y desratización se efectuará al menos con una periodicidad semestral y siempre que se considere oportuno. Se emplearán productos autorizados y/u homologados por organismos competentes.

No se permitirá el acceso, ni la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, en donde se elaboren o almacenen alimentos.

Asimismo, el adjudicatario se compromete a realizar dos limpiezas generales, a fondo, una por semestre. El adjudicatario deberá informar con la suficiente antelación de las fechas en las que se vayan a llevar a cabo las limpiezas generales, tanto las obligatorias como las adicionales, si las hubiera.

El equipamiento y productos de limpieza y desinfección lo aportará el adjudicatario.

Los productos de limpieza serán los adecuados para las superficies y utensilios sobre los que se apliquen, teniendo especial cuidado en que no los dañen.

Los productos desinfectantes utilizados deben estar en el listado de virucidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente a virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476 (listado publicado por el Ministerio de Sanidad).

2.6.- BASURAS

El adjudicatario es el responsable de la evacuación de los productos de desecho a los contenedores de la calle. Los carros y contenedores de transporte de basura deberán estar siempre limpios y sin olores.

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.

El adjudicatario tendrá la obligación de 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 de la empresa adjudicataria será el responsable de que cada residuo sea depositado en los contenedores internos adecuados y, en su caso los extremos, de recogida selectiva.

2.7.- HORARIO DE COMEDOR

El servicio de comedor cubrirá en todo momento las necesidades de los alojados en la Residencia, pudiendo ser modificados por el responsable del centro en función de un mejor

servicio y no supongan un aumento de costes a la empresa adjudicataria. Con carácter general el comedor permanecerá abierto todos los días que permanezca abierta la Residencia, de la siguiente forma:

- desayuno de 7'00 horas a 9 horas. En verano de 8,00 a 9,00 horas.
- comida de 13,30 a 15'30 horas.
- cena de 20,30 a 22,00 horas.

Cualquier modificación en el horario, deberá ser autorizada previamente por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

En la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe de Pamplona, con autorización del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física y debido a motivos deportivos, académicos, o personales debidamente justificados, determinados residentes podrán realizar el servicio de comida y cena más tarde de los horarios establecidos. Para ello dispondrán del comedor anexo y podrán calentar sus platos por medio del microondas existente en el local.

El adjudicatario se compromete a servir comidas especiales previo acuerdo con las instituciones o grupos contratantes, siempre que sea autorizado por el Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

2.8.- CONTROLES, ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS, PLAN DE HIGIENE Y LIMPIEZA.

Los adjudicatarios serán responsables del correcto funcionamiento sanitario de la cocina y comedor.

1.- El Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización de los controles que estime oportunos y en particular los siguientes:

- Controles bacteriológicos de utensilios y alimentos.
- Técnicas de preparación.
- Calidad y cantidad de materias primas.
- Verificación de que los proveedores cumplan la reglamentación higiénico-sanitaria vigente.

Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

2.- Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:

a) Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.

b) Identificar los puntos de control crítico, en el paso o pasos del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.

c) Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.

d) Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.

e) Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.

f) Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados

a la naturaleza y tamaño del establecimiento.

g) Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o debe modificarse ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración del establecimiento.

3.- Las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, sus sistemas de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, podrán exigir a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación), durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

2.9.- LIBRO DE RECLAMACIONES

En el comedor deberá hallarse a disposición de los usuarios el correspondiente “Libro de Reclamaciones”, quedando la persona natural o jurídica concesionaria obligada a informar al órgano gestor de aquellas que se originen.

ANEXO II

A INCLUIR EN EL SOBRE Nº 1 “DOCUMENTACIÓN GENERAL”

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES EXIGIDAS PARA CONTRATAR CON LA ADMINISTRACIÓN

Don/Doña....., con DNI
....., en nombre propio/en representación de (según
proceda)....., con domicilio en
....., con
NIF..... y teléfono, suscribe la presente DECLARACIÓN
responsable manifestando:

1.- Que tengo / Que la entidad por mí representada tiene (según proceda) capacidad para contratar con la Administración, y que la persona que firma la proposición en nombre de la entidad licitadora cuenta con poder legalmente otorgado para representarle.

2.- Que reúno los requisitos de solvencia económica y financiera y técnica y profesional exigidos en el Pliego regulador de la presente contratación.

3. Que no estoy incurso (caso de ser persona individual) / Que ni la empresa ni su personal administrador están incurso (según proceda) en ninguna de las causas de exclusión para contratar a que se refieren los artículos 22 a 26 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

4. Que estoy al corriente / Que la empresa por mí representada está al corriente (según proceda) en el cumplimiento de las obligaciones sobre Seguridad y Salud en el trabajo y sobre Prevención de Riesgos Laborales impuestas por las disposiciones vigentes.

5. Que reúno el resto de requisitos legales para la ejecución de las prestaciones objeto del presente contrato, así como aquellos otros establecidos en el pliego regulador y en su Anexo I.

6. Que conozco y acepto el Pliego regulador de la presente contratación y sus Prescripciones Técnicas.

7. Que me comprometo a acreditar la posesión y validez de los documentos exigidos en el plazo máximo de siete días desde su requerimiento por la Mesa de Contratación.

8. Someterme a la jurisdicción de los juzgados y tribunales de Pamplona para todas las incidencias, con renuncia al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderme.

9. Contar con el compromiso escrito de otras entidades respecto de la adscripción de sus medios o la disposición de sus recursos, en su caso.

10. Que consiento expresamente la utilización del correo electrónico como medio para practicar notificaciones en la siguiente dirección electrónica y persona de contacto:

E-mail:.....

Persona de contacto:.....

Y para que así conste y surta los efectos oportunos, expido y firmo la presente.

En , a dede 2025

ANEXO III

A INCLUIR EN EL SOBRE nº 1 “DOCUMENTACIÓN GENERAL”

MODELO DE COMPROMISO DE CONSTITUCIÓN EN UNIÓN TEMPORAL DE EMPRESAS

D.....con DNI nº.....,
en nombre y representación de la empresa A.....,
con CIF..... y domicilio social.....

D.....con DNI nº.....,
en nombre y representación de la empresa B.....,
con CIF..... y domicilio social.....

D.....con DNI nº.....,
en nombre y representación de la empresa C.....,
con CIF..... y domicilio social.....

se comprometen, en caso de resultar adjudicatarios de la **concesión del servicio de cocina-comedor de la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe, de Pamplona, adscrita al Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física**, a constituirse en unión temporal de empresas, cuyo exclusivo objeto sea la realización del referido servicio.

Asimismo se designa a D/Dª.....,
(cargo)..... de la empresa.....,
como la persona que ha de representar a la UTE durante la vigencia del Contrato.

Igualmente designan como domicilio de la referida UTE.....

La participación de las empresas agrupadas sobre el total del servicio será de:

Empresa A:.....%

Empresa B:.....%

Empresa C:.....%

En , a dede 2025

Empresa A.....Empresa B.....Empresa C.....Representante

(Firma del representante de cada una de las empresas licitadoras)

ANEXO IV
SOLVENCIA TÉCNICA

MODELO DE INFORME DE SERVICIOS DE REFERENCIA DEL LICITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA:

DATOS DEL SERVICIO:

Identificación del Servicio	
Empresa/Entidad	
Responsable	
Precio Final del Servicio	
Plazo ejecución (Fecha inicio- Fecha final)	

INFORMACIÓN SOLICITADA AL RESPONSABLE DE LA CONTRATACIÓN:

Grado de satisfacción en cuanto a:

	Muy bien	Bien	Regular	Mal	Muy Mal
Cumplimiento del servicio					
Calidad de la ejecución					

DATOS DEL AUTOR DEL INFORME:

Nombre Dirección y Teléfono	
Empresa u Organismo	
Cargo en la Empresa u Organismo	

En a de de 2025

Firma y/o sello

ANEXO V

Empresa	Convenio	Porcentaje anual	Tipo Contrato	Centro de Trabajo	Categoría	Fecha de Emisión	SALARIO BRUTO ANUAL +	MESES O HORAS INDIVIDUALES O CONTRATO ENCLUIDAS EN SALARIO BRUTO ANUAL	VENCIMIENTO
AUZO LAGUN S.COOP.	RESTAURACIÓN COLECTIVIDADES ESTATAL	87,50	100	RESIDENCIA FUERTE EL PRÍNCIPE	COCINERO	28/08/2012	20.799,98 €	41,68 €	
AUZO LAGUN S.COOP.	RESTAURACIÓN COLECTIVIDADES ESTATAL	100,00	100	RESIDENCIA FUERTE EL PRÍNCIPE	2º JEFE COCINA	14/01/2002	28.375,94 €	200,00 €	
AUZO LAGUN S.COOP.	RESTAURACIÓN COLECTIVIDADES ESTATAL	100,00	100	RESIDENCIA FUERTE EL PRÍNCIPE	AYUDANTE COCINA	13/09/2004	23.362,00 €		
AUZO LAGUN S.COOP.	RESTAURACIÓN COLECTIVIDADES ESTATAL	55,39	200	RESIDENCIA FUERTE EL PRÍNCIPE	AUXILIAR COCINA	20/11/2006	12.850,06 €		
AUZO LAGUN S.COOP.	RESTAURACIÓN COLECTIVIDADES ESTATAL	76,32	200	RESIDENCIA FUERTE EL PRÍNCIPE	COCINERO	16/05/2024	15.718,10 €		

FECHA: 24/1/2025, Salarios de 2024.
* SALARIO BRUTO ANUAL SIN FESTIVOS

AUZO LAGUN KOOP.E.
F-20032553



(Presidencia Cuarte)

Se Adjunta Documento

Iruña, 2025ko urtarrilaren 24an

RESIDENCIA FUERTE EL PRINCIPE

El convenio de aplicación de la empresa AUZO LAGUN en todos los centros que gestiona , al igual que en este, es el Convenio Estatal de Colectividades.

La empresa AUZO LAGUN no tiene ningún acuerdo de mejora firmado con el comité, pero tenemos constancia de que individualmente trabajadoras concretas tienen alguna mejora a nivel particular.

Saludos,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Itziar' followed by a stylized surname.

Itziar Lukanbio
(Presidenta Comité de AUZO LAGUN)

ANEXO VI
A INCLUIR EN EL SOBRE nº 3 “Criterios cuantificable mediante Fórmulas”

MODELO DE OFERTA ECONOMICA

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COCINA-COMEDOR EN LA RESIDENCIA DEPORTIVA FUERTE DEL PRÍNCIPE DE PAMPLONA
--

D./Dña....., con D.N.I. nº.....,
con domicilio en....., C.P.....,
localidad....., teléfono....., en nombre propio o en
representación de (según proceda),....., con N.I.F y
domicilio en, enterado del procedimiento abierto
tramitado para adjudicar el contrato de concesión del servicio de cocina-comedor en la
Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe, de Pamplona, centro adscrito al Instituto
Navarro del Deporte y de la Actividad Física.

DECLARO:

Que conozco y acepto el Pliego Regulador de la contratación y las Prescripciones
Técnicas que ha de regir el contrato señalado.

Que me comprometo / Que la entidad por mi representada se compromete (según
proceda) al cumplimiento del contrato por el precio anual de:

1º. OFERTA ECONÓMICA:

Canon ofertado: euros.

(en letra) Euros.

(Canon mínimo: 2.421,34€)

2º. PRECIO DEL MENU:

Descuento sobre el precio máximo establecido en el apartado 7.2 “TARIFAS” del
presente pliego, para la pensión completa (desayuno, comida y cena):
.....%

(El precio máximo fijado es de 21,75 euros IVA incluido. Se considerará oferta
anormalmente baja un descuento superior al 15 %)

En a de de 2025

Firma y sello

ANEXO VII

ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COCINA-COMEDOR DE LA RESIDENCIA DEPORTIVA FUERTE DEL PRÍNCIPE, DE PAMPLONA, DEL INSTITUTO NAVARRO DEL DEPORTE Y DE LA ACTIVIDAD FÍSICA.

El Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física quiere contratar la explotación de la concesión del servicio de cocina-comedor de la Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe de Pamplona, para el periodo 2025-2029.

En la Residencia se presta servicio de alojamiento y alimentación, durante todo el año a deportistas, estudiantes, federaciones deportivas, etc, salvo los periodos de Semana Santa y Navidades.

Para el adecuado funcionamiento de ésta instalación es imprescindible contar con un servicio adecuado de cocina-comedor, servicio que, debido a la falta de personal del Instituto Navarro del Deporte y de la Actividad Física, debe recaer en una empresa del sector de la alimentación.

La Residencia Deportiva Fuerte del Príncipe de Pamplona dispone de una capacidad de alojamiento para 88 personas, por lo que la empresa adjudicataria deberá tener capacidad para dar servicio de alimentación (desayuno, comida y cena), al menos a las personas alojadas en ella.

Para la prestación de este servicio la empresa adjudicataria deberá contar como mínimo con el siguiente personal:

- Un/a cocinero/a encargado/a, 38 horas.
- Un/a cocinero/a, 33,25 horas.
- Un/a ayudante de cocina, 38 horas.
- Un/a auxiliar de cocina, 20 horas.
- Un/a auxiliar de cocina, 29 horas.

Asimismo, cuenta con el equipamiento necesario para el almacenamiento, conservación y tratamiento de alimentos, para la elaboración de comidas y demás inherente al servicio a prestar, así como el mobiliario preciso.

Para la elaboración del estudio de viabilidad se ha tomado como referencia el estudio de viabilidad económica realizado por la empresa AUSOLAN, empresa que actualmente presta los servicios de cocina comedor en el centro. A su vez, en lo que a gastos de personal se refiere, se ha tenido en cuenta los datos aportados por la empresa actual y que se detallan en el Anexo V de este pliego.

GASTOS.

La explotación del servicio conlleva una serie de gastos cuyos importes anuales figuran en el siguiente cuadro.

Como anteriormente se ha dicho, en lo que a gastos de personal se refiere, se ha tenido en cuenta los datos aportados por la empresa actual y que se detallan en el Anexo V de este pliego.

A dicho gasto se le ha incluido una previsión de incremento de convenio, antigüedad, etc. Del 5% anual hasta el año 2029.

A los importes correspondientes en materia prima y productos no alimentarios aportados por la empresa actual, se les aplica un incremento de IPC de 3,5% hasta el 2029.

Cabe destacar que, actualmente, durante la prestación del servicio de cocina comedor de la Residencia no se ha implantado ningún sistema de pre anotación, lo cual conlleva un mayor excedente en materia prima que termina desechándose. Teniendo en cuenta que para la ejecución del servicio de este pliego se exige un sistema de pre anotación, se ha considerado un ahorro como mínimo del 10% en los gastos de materia prima respecto a los datos otorgados por la empresa actual.

GASTOS	IMPORTE ANUAL
Personal	101.106,94€
Seguridad Social personal	30.331,82€
Previsión de Incremento de convenio y antigüedad, premio vinculación 5%	6.571,90€
Materia Prima	110.177,26€
Previsión de Incremento de IPC 3.5%	3.856,20€
Gasto no alimentario (productos de limpieza y desechables)	10.570,79€
Previsión de Incremento de IPC 3.5%	369,98€
Mantenimiento	19.788,31€
Gastos generales	7.961,5€
GASTOS ESTIMADOS	290.734,70 €
GASTOS ESTIMADOS IVA incluido	319.808,17€
Canon	4.842,68 €
TOTAL GASTOS	324.650,85 €

INGRESOS

Para calcular los ingresos generados, se contemplan los siguientes supuestos:

- Se prevé una ocupación completa de la Residencia de septiembre a junio, es decir los 80 residentes.
- Los residentes-deportistas tienen las plazas de septiembre a julio.
- Para los residentes-estudiantes, el curso lectivo se considera de octubre a mayo, pero normalmente se alojan desde septiembre y alguna semana de junio
- Un 12.5% de los residentes hacen uso del servicio del comedor la cena de los viernes; desayuno, comida y cena del sábado; y desayuno comida del domingo.
- Un 50% de los residentes hacen uso del servicio del comedor la cena del domingo.
- Los meses de junio, julio y agosto se considera una ocupación de 50 % del total de las plazas.
- Se cierra la Residencia 2 semanas en Navidades y otra en Semana Santa, coincidiendo con las vacaciones escolares.

- Los precios máximos IVA incluido de desayuno, comida y cena, establecidos en el punto 7.2 "TARIFAS" del presente pliego, son:

- Desayuno: 3,00 euros
- Comida: 9,90 euros
- Cena: 8,85 euros

Haciendo el total de las tres comidas diarias: 21,75 euros (I.V.A. incluido).

Calculo de los ingresos (IVA incluido) generados por los residentes-deportistas y residentes-estudiantes del 1 de septiembre al 31 de mayo (curso escolar):

Semanalmente:

- (80 residentes x 21.75 euros del menú completo x 4 días) + (80 residentes x 12.90 € de desayuno y comida el viernes) = 7.992 euros lunes-viernes.
- viernes noche: 10 residentes x 8.85€ (cena) = 88,5 euros viernes cena.
- Sábados (desayuno, comida y cena) y domingos (desayuno y comida) = (10 residentes x 21.75 del menú completo el sábado) + (10 residentes x 12.90 de desayuno y comida el domingo) = 346,5 euros sábados y domingos (desayuno y comida).
- Domingos noche: 40 residentes x 8.85€ (cena) = 354 euros domingo cena.
- Total: 7.992 euros lunes-viernes + 88,5 euros viernes-cena + 346,5 euros sábados (desayuno, comida y cena) y domingos (desayuno y comida) + 354 euros domingo-cena = 8.781 euros.

Curso escolar:

- 8.781 x 35 semanas= 307.335 euros, supone el curso escolar.

Los meses de verano: Junio, julio y agosto:

40 plazas x 21,75 €/día x 7 días x 10 semanas = 60.900 euros, en verano.

IMPORTE TOTAL DE INGRESOS ANUALES = 307.335 euros + 60.900 euros=
368.235 euros (IVA incluido).

CÁLCULO DEL BENEFICIO ESTIMADO ANUAL

El beneficio estimado de la actividad se obtiene restando los gastos estimados (incluido canon) de los ingresos estimados.

Los ingresos anuales estimados son de: 368.235 euros.

Los gastos anuales estimados son de: **324.650,85** euros.

Se estima un beneficio anual de **43.584,15 euros** (IVA incluido).

VALOR ESTIMADO DE LA CONCESIÓN

Calculamos el conjunto de los ingresos estimados durante periodo de la

concesión, excluyendo el IVA: 334.759,09 euros anuales IVA excluido, lo que hace un total de 1.339.036,36 euros IVA excluido.

ANEXO VIII

DEPENDENCIAS AFECTADAS A LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR EN LA RESIDENCIA DEPORTIVA FUERTE DEL PRÍNCIPE DE PAMPLONA.

1. Vestuario de personal en el edificio antiguo.
2. Hall, distribuidor de entrada a cocina y almacenes.
3. Almacén, bajo escalera, para almacenaje de aceites usados.
4. Almacén con 2 armarios frigorífico y 1 congelador.
5. Almacén productos de limpieza.
6. Almacén, abovedado, de víveres ..
7. Escalera de acceso de almacén a cocina.
8. Cocina.
9. Patinillo interior.
10. Pequeña oficina.
11. Zona de lavavajillas (office).
12. Comedor general.
13. Comedor especial.
14. Terraza exterior.

ANEXO IX

RESIDENCIA DEPORTIVA FUERTE DEL PRINCIPE

RELACIÓN DE INVENTARIO GENERAL DE LA COCINA, COMEDOR Y ALMACENES EN 2023

DETALLE DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO	USO/LUGAR	Inventario 2023
MOSTRADOR EN ACERO INOXIDABLE	barra autoservicio	1
CÁMARA FRIGORÍFICA	barra autoservicio	1
MESA CALIENTE (ARMARIO)	barra autoservicio	1
RESISTENCIAS CALIENTA CUBETAS	barra autoservicio	1
TOSTADOR DE PAN EN ACERO INOXIDABLE	comedor	1
MICROONDAS	comedor	1
CÁMARA CONGELADORA	comedor	1
CÁMARA FRIGORÍFICA	comedor	1
ARMARIO CON CÁMARA FRIGORÍFICA	comedor	1
TERMO DE ACERO	comedor	1
ARMARIO CALENTADOR	comedor	1
CAMPANA EXTRACTORA	comedor	1
CAMPANA EXTRACTORA	office	1
LAVAPLATOS	office	1
CUBETAS LAVA CUBIERTOS	office	2
BANDEJAS LAVA PLATOS	office	6
CARRO DE SERVIR CON RUEDAS	comedor	2
CARRO BANDEJERO	comedor	3
CUBETAS DE ACERO PARA CUBIERTOS	comedor	4
ESTANTERÍAS	office	2
MESA DE ACERO CON RUEDAS	office	1
MESA DE ACERO 50 x 84 x 85 CM	comedor	1
MESAS DE COMEDOR 130 CM DE LARGO	comedor	20
SILLAS DE COMEDOR	comedor	78
MESA DE ACERO INOXIDABLE 4 M LARGO	office	1
MESA FREGADERO ACERO INOXIDABLE 2,5 M LARGO	office	1
DISPENSADOR DE PAPEL	office	1
COCINA		
CÁMARA CONGELADORA	cocina	1
CÁMARA FRIGORÍFICA	cocina	1
CÁMARA ABATIDORA DE FRÍO	cocina	1
HORNO DE CONVECCIÓN	cocina	1
OLLA A PRESIÓN GRANDE	cocina	1
SARTÉN BASCULANTE	cocina	1
COCINA DE 6 FUEGOS	cocina	1
PLANCHA DE FREÍR EN ACERO INOXIDABLE	cocina	1
CORTADOR DE FIAMBRES	cocina	1
CAMPANA EXTRACTORA	cocina	1
ARMARIO FREGADERO CON CÁMARA FRIGORÍFICA	cocina	1
FREIDORA	cocina	2
CAFETERA	cocina	1
BÁSCULA PEQUEÑA	cocina	1
FUENTE DE AGUA	cocina	1
MESA DE ACERO INOXIDABLE 1,20 M LARGO	cocina	1

MESA FREGADERO DE ACERO INOXIDABLE 2,40 M LARGO	cocina	1
CARRO ACERO INOXIDABLE 2 BALDAS DE 1,40 M LARGO	cocina	2
ESTANTERÍA ACERO INOXIDABLE, 1,90 Y 0,90 M LARGO	cocina	2
MESA FREGADORA 3 M LARGO	cocina	1
ESTANTERÍA DE ACERO INOXIDABLE 3 M LARGO	cocina	2
MENAJE COCINA		
CAZO DE LECHE	cocina	1
CUCHILLOS DE COCINA	cocina	5
MACHETE DE CARNE	cocina	1
TABLAS DE CORTAR DE COLORES	cocina	4
ESPÁTULA DE METAL	cocina	1
BATIDORAS	cocina	2
ACCESORIOS DE BATIDORA	cocina	2
CHINO	cocina	1
MANGA COLADORA	cocina	1
ESCURRIDORES DE VERDURA	cocina	1
BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE 15 CM DE ALTO	cocina	6
BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE 6 CM DE ALTO	cocina	18
TAPA DE BANDEJA	cocina	10
COLADOR DE ACERO INOXIDABLE	cocina	2
PRENSA PURÉS	cocina	1
SARTÉN DE 28 CM DIÁMETRO	cocina	3
SARTÉN DE 24 CM DIÁMETRO	cocina	4
CAZO ACERO INOXIDABLE DE 21 CM DIÁMETRO	cocina	1
PAELLERA ACERO INOXIDABLE DE 47 CM DIÁMETRO	cocina	1
PAELLERA ACERO INOXIDABLE DE 42 CM DIÁMETRO	cocina	1
CACEROLA ACERO INOXIDBLE DE 38,5 CM DIÁMETRO	cocina	2
CACEROLA ACERO INOXIDBLE DE 42,5 CM DIÁMETRO	cocina	2
CACEROLA ACERO INOXIDBLE DE 48,5 CM DIÁMETRO	cocina	2
CACEROLA ACERO INOXIDBLE DE 53 CM DIÁMETRO	cocina	2
TAPA DE CAZUELA DE ACERO INOX. DE 30'50 CM DIÁME.	cocina	1
TAPA DE CAZUELA DE ACERO INOX. DE 38'50 CM DIÁME.	Cocina	1
TAPA DE CAZUELA DE ACERO INOX. DE 42'50 CM DIÁME.	cocina	2
TAPA DE CAZUELA DE ACERO INOX. DE 48'50 CM DIÁME.	cocina	2
TAPA DE CAZUELA DE ACERO INOX. DE 53'00 CM DIÁME.	cocina	2
DISPENSADOR DE PAPEL	cocina	2
MENAJE DE OFFICE , COMEDOR , Y COMEDOR PEQUEÑO		
PLATOS LLANOS	office	132
PLATOS HONDOS	office	87
PLATOS DE POSTRE	office	90
TAZAS CON ASAS	office	52
VASOS	office	120
BANDEJAS GRANDES	office	69
BANDEJAS PEQUEÑAS	office	94
TENEDORES	comedor	90
TENEDORES DE POSTRE	comedor	45
CUCHARAS	comedor	75
CUCHARILLAS	comedor	18
CUCHILLOS	comedor	77
CUBETAS ACERO INOXIDABLE PARA CUBIERTOS	comedor	4
JARRAS METÁLICAS	office	23
JARRAS METÁLICAS PEQUEÑAS	office	6

JARRAS DE CRISTAL	office	7
AZUCARERO GRANDE	office	2
FRUTEROS	office	1
BANDEJAS METÁLICAS MEDIANAS	office	6
BANDEJAS METÁLICAS GRANDES	office	2
PINZAS	office	4
CUCHARONES	office	3
CAZO SALSA PEQUEÑO	office	4
CAZO SALSA GRANDE	office	3
CUCHILLO PAN	office	1
BANDEJAS LAVAPLATOS	office	7
CUBETAS LAVAPLATOS	office	2
ESPUMADERAS	office	7
COMEDOR PEQUEÑO		
MESAS PLEGABLES 160 CM LARGO	comedor peque.	6
SILLAS DE COMEDOR NEGRAS	comedor peque.	19
COLGADOR DE MADERA	comedor peque.	1
PAPELERA	comedor peque.	1
ARMARIO DE MADERA	comedor peque.	1
MICROONDAS	comedor peque.	1
FRIGORÍFICO PEQUEÑO	comedor peque.	1
PAPELERA DE METAL	comedor peque.	1
CONTENEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	comedor peque.	1
CUADROS PEQUEÑOS ENMARCADOS	comedor peque.	3
CUADRO GRANDE DE MADERA	comedor peque.	1
JARDINERA CON PLANTA PLASTIFICADA	comedor peque.	2
ALMACÉN		
CÁMARA CONGELADORA PANELABLE	almacén	1
CÁMARA FRIGORÍFICA PANELABLE	almacén	1
BÁSCULA	almacén	1
ACCESORIOS MÁQUINA PELA PATATAS	almacén	10
MÁQUINA PELA PATATAS	almacén	1
CÁMARA FRIGORÍFICA GRANDE	almacén	1
MONTACARGAS	almacén	1
ESTANTERÍAS	almacén	8
MESA FREGADERO ACERO INOXIDABLE 2 M LARGO	almacén	1