

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

<b>I.</b>	<b>CONDICIONES PARTICULARES</b>	<b>2</b>
1.	NATURALEZA Y OBJETO DEL CONTRATO	2
2.	ORGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA	3
3.	RÉGIMEN ECONÓMICO DEL CONTRATO	3
4.	CAPACIDAD PARA CONTRATAR	4
5.	NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS	4
6.	PROPOSICIONES	6
7.	MESA DE CONTRATACIÓN	11
8.	CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	11
9.	FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y GARANTÍA DEFINITIVA	16
10.	EJECUCIÓN DEL CONTRATO	16
11.	OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO	19
12.	MATERIAL	22
13.	SEGUROS Y RESPONSABILIDAD CIVIL	23
14.	INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES	23
15.	RESOLUCIÓN DEL CONTRATO	26
16.	MODIFICACIONES DEL CONTRATO	27
17.	REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER SOCIAL, MEDIOAMBIENTAL Y DE IGUALDAD DE GÉNERO EN LA EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS	27
18.	SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS	27
19.	SUBROGACIÓN	28
20.	RÉGIMEN DE IMPUGNACIÓN DE ACTOS	29
<b>II.</b>	<b>PRESCRIPCIONES TÉCNICAS</b>	<b>30</b>
1.	OBJETO	30
2.	REFORMAS	30
3.	CALENDARIO Y HORARIO	30
4.	SANIDAD	31
5.	PERSONAL	32
6.	LIBRO DE RECLAMACIONES	32
7.	EXPOSICIÓN DE PRECIOS Y HORARIOS	33
8.	CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO	33
9.	GARANTIA DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE, SOSTENIBLE Y DE CALIDAD	35
10.	CONSUMO RESPONSABLE Y GESTIÓN DE RESIDUOS	37
11.	MÁQUINAS EXPENDEDORAS	38
12.	PÉRGOLA ANEXA AL EDIFICIO DE COMEDORES	39
13.	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN	39
14.	NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD	41
15.	NORMAS DE CONTROL FINANCIERO	42
16.	OTRAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR	42
17.	CONDICIONES DE USO DE LA COCINA DEL EDIFICIO DE COMEDORES	43
18.	VISITA A LAS INSTALACIONES	45
	ANEXO I. - Declaración responsable del cumplimiento de las condiciones exigidas para contratar	47
	ANEXO II - Oferta cuantificable con fórmulas	49
	ANEXO II bis - Listado de Precios a la Venta	52
	ANEXO III – Documentación a presentar por el adjudicatario	55
	ANEXO IV- Declaración de ausencia de conflicto de intereses (DACI)	57
	ANEXO V – Listado máquinas Vending	59
	ANEXO VI – Listado de personal a subrogar	60
	ANEXO VII – Estudio de Viabilidad	63

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

---

## I. CONDICIONES PARTICULARES

### 1. NATURALEZA Y OBJETO DEL CONTRATO

#### Naturaleza y forma de contratación

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

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

Las partes contratantes quedan sometidas a lo establecido en este pliego, que tendrá carácter contractual.

Así mismo, tendrán carácter contractual la oferta técnica y económica del adjudicatario del contrato.

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

#### Objeto del contrato

El contrato tendrá por objeto la explotación de los servicios de cafeterías y comedores de la Universidad Pública de Navarra por un plazo de 5 años, según las condiciones establecidas en las prescripciones técnicas. Los servicios objeto del concurso serán:

- Cafetería de estudiantes del Campus de Arrosadía.
- Cafetería y comedor del Edificio de Comedores del Campus de Arrosadía.
- Cafetería y comedor del Campus de Tudela.
- Máquinas Vending del Campus de Arrosadía y del Campus de Tudela establecidas en el Anexo V.

Las ofertas deberán ser por el conjunto de los servicios.

*Nº de Expediente:* **ABR0013/2025**

#### Lotes

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

## 2. ORGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA

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

La Unidad Gestora del contrato será el Servicio de Infraestructuras y Servicios Generales.

## 3. RÉGIMEN ECONÓMICO DEL CONTRATO

Se fija un canon mínimo de licitación de **500 euros anuales (IVA incluido) por cada máquina Vending** que se instale en cualquiera de los edificios de los dos Campus Universitarios citados en la condición particular 1, independientemente de que la máquina sea expendedora de productos sólidos o líquidos.

A título informativo se debe tener en cuenta que el número aproximado de máquinas Vending es de 47 en toda la Universidad, figurando un listado de las existentes en el Anexo V del Pliego. El importe señalado como canon mínimo podrá ser mejorado al alza por los licitadores. Tres máquinas se ubicarán en el acceso a la cafetería del Aulario y su uso será exigible los fines de semana y festivos del periodo de exámenes (orientativamente diciembre, enero, mayo y junio). Si el licitador identifica que estas tres máquinas solo permanecerán activas los días exigidos de fines de semana y festivos, no se deberá abonar canon por estas tres máquinas.

A su vez, se fija un **canon mínimo de 15.000 euros anuales (IVA incluido)** por la explotación de las cafeterías y comedores establecidas en la condición particular 1 del presente Pliego, en el apartado “Objeto del contrato”.

El adjudicatario vendrá, asimismo, obligado a efectuar una **inversión mínima de 100.000 euros**, durante el plazo **de los 5 años de duración máxima** del presente contrato. A estos efectos, se informa de que durante el primer año de vigencia del contrato la empresa adjudicataria deberá realizar la compra e instalación de un túnel de lavado en el edificio de Comedores del Campus de Arrosadia que formará parte de esta inversión.

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

Las inversiones realizadas pasarán a ser propiedad de la Universidad Pública de Navarra a la finalización del contrato, tanto cuando esta finalización obedezca al cumplimiento del plazo máximo de duración de 5 años, como en los casos de resolución anticipada previstos en la condición particular 14 o por cualquier otra circunstancia.

La Universidad señalará el destino de la inversión en los servicios objeto del contrato.

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

El adjudicatario estará obligado a prestar el servicio conforme a los cánones y los compromisos ofertados en el **Anexo II** del pliego (“Oferta cuantificable con fórmulas”) así como con la oferta presentada en un archivo Excel vinculado al “Listado de Precios a la Venta” recogida en el **Anexo II bis** del pliego regulador.

El contenido del **Anexo II bis** del pliego, recoge los precios mínimos y máximos de los productos que forman parte de la oferta económica, y que cada licitador deberá ofertar dentro de este rango. La oferta concreta de cada licitador dentro de este rango, determinará los importes que el licitador puede cobrar a los usuarios.

Será causa de exclusión de este procedimiento de contratación ofertar en alguno, en parte o en la totalidad de los productos, precios inferiores al mínimo y superiores al máximo.

#### 4. CAPACIDAD PARA CONTRATAR

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

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

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

#### 5. NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El plazo de presentación de ofertas será de **treinta días naturales** contados a partir de la fecha de envío del anuncio de licitación al **DOUE**. El anuncio de licitación ofrecerá, a partir de la fecha de su publicación, acceso sin restricción, directo y completo, a los pliegos reguladores de la contratación.

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

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

No se admitirán variantes.

El hecho de participar en el procedimiento supone que cada licitador acepta todas las condiciones del presente pliego, así como lo que prevé la legislación actualmente vigente

sobre la materia. Asimismo, los licitadores aceptan que la Universidad, con el fin de promover la transparencia pública e institucional de las adjudicaciones, publique todos los datos derivados del proceso de licitación, adjudicación y ejecución de este contrato, sin perjuicio de la confidencialidad de secretos industriales y comerciales.

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

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

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

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

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

## MODO DE PRESENTACIÓN

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

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

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

La oferta deberá ir firmada mediante sistema de firma electrónica reconocida, válidamente emitida por un Prestador de Servicios de Certificación y que garantice la identidad e integridad de la oferta y de 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.

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

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

- a) bien se firma toda la oferta, de forma electrónica, con el certificado de la/s persona/s apoderada/s de la empresa o entidad, hecho que daría validez a la información económica introducida en los formularios de la aplicación.
- b) bien se firma la oferta con un certificado de una persona legal válida (certificado válido de una persona física o jurídica representante), y se adjuntan los documentos electrónicos de la oferta firmados por el/los apoderado/s.

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

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

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

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

Las empresas licitadoras deberán tomar las medidas oportunas para garantizar el secreto de las proposiciones, para que de ningún modo pueda conocerse el contenido de los sobres antes de acceder a los mismos, pudiéndose producir, en caso contrario, la exclusión automática de la licitación.

## 6. PROPOSICIONES

Las propuestas se presentarán en la Plataforma PLENA en **dos sobres** identificados como:

- **Sobre B.- DECLARACIÓN RESPONSABLE Y PROPUESTA DE CRITERIOS CUALITATIVOS.**
- **Sobre C.- PROPUESTA DE CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS.**

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

## **SOBRE B. DECLARACIÓN RESPONSABLE Y PROPUESTA DE CRITERIOS CUALITATIVOS**

### **B.1.- DECLARACIÓN RESPONSABLE**

De conformidad con lo previsto en el artículo 55 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, la proposición deberá ir acompañada de las declaraciones responsables firmadas por quien licita, en los términos y conforme se establece en el **Anexo I**, indicando que cumple las condiciones exigidas para contratar. Al tratarse de una contratación de valor estimado superior al umbral comunitario, la persona licitadora debe aportar el DOCUMENTO UNICO EUROPEO DE CONTRATACIÓN (DEUC), y la declaración complementaria conforme al mismo Anexo I.

**En caso de participación conjunta de varias empresas licitadoras**, cada una de ellas deberá presentar el documento anteriormente relacionado. Asimismo deberán presentar el documento privado previsto en el artículo 13 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, en que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, la identificación de la persona que representa o apodera de forma única con las facultades precisas para ejercer los derechos de todos sus integrantes y para cumplir las obligaciones derivadas del contrato por todos ellos, acumulándose luego a efectos de alcanzar las solvencias exigidas.

**Para las empresas extranjeras**, declaración de someterse a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles de cualquier orden para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional que pudiera corresponder al licitador o candidato.

**En caso de subcontratación de la explotación de las máquinas Vending, que es la única subcontratación admisible en este contrato**, la persona licitadora en su declaración responsable hará constar la relación de las personas subcontratistas y deberá aportar un documento que demuestre la existencia de un compromiso formal con las personas que tienen capacidad para comprometer a la empresa subcontratista para la ejecución del contrato. En el caso de que la solvencia técnica o económica se acredite mediante subcontratación quien licita deberá presentar el documento que demuestre el compromiso formal con los subcontratistas para la ejecución del contrato, sumándose en este caso la solvencia de todos ellos. Los subcontratistas deberán presentar una declaración responsable de no estar incurso en ninguna de las prohibiciones de contratar recogidas en el art. 22 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

### **B.2.- PROPUESTA DE CRITERIOS CUALITATIVOS**

En este **sobre B**, se adjuntará, además del DEUC y de la declaración complementaria del **Anexo I**, de conformidad con el artículo 97 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, toda la documentación de índole técnica que aporte la empresa licitadora, tanto la que acredite el cumplimiento de las características técnicas mínimas establecidos en el pliego de prescripciones técnicas, así como el cumplimiento de los criterios cualitativos de

adjudicación (los que no se calculen con fórmulas matemáticas), según se dispone en la cláusula 8.1 de este Pliego.

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

- i) Memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio, donde se incluirá una declaración de las medidas adoptadas por el licitador para controlar la calidad de los productos y servicios, y un Plan de Explotación del servicio especificando sus contenidos (calendario, horarios, relación de productos, marcas, especificaciones, calidades, gramaje, etc.), así como los equipos y enseres que se propongan aportar para la prestación del servicio y las propuestas de control higiénico y sanitario.
- ii) Listado de menús tipo ofertados, incluido el desayuno completo y desayuno tipo. Se incluirá un modelo de carta.
- iii) Servicios complementarios. Cobertura de los eventos universitarios de diversa índole que precisan de apoyo hostelero para ofrecer a sus participantes almuerzos o comidas. Entre otras actividades, la Universidad realiza anualmente una gran comida popular.
- iv) Plan de despliegue de la actividad, indicando las fases que se compromete a poner en marcha desde el momento de la firma del contrato. Necesariamente incluirá aquellos aspectos diferenciales ofertados, valorables según la cláusula 8.1 del pliego.
- v) Organización del personal que va a prestar el servicio, detallando los turnos y horarios.
- vi) Certificados de calidad relacionados con el objeto del contrato.
- vii) Composición y calidad mínima de las materias primas y/o productos a utilizar, mediante la inclusión de una lista de proveedores y marcas que el adjudicatario se compromete a mantener.
- viii) Propuesta de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento.
- ix) Medidas para la promoción de la salud (garantía de una alimentación saludable y de calidad) y la gestión responsable del medio ambiente (consumo responsable y gestión de residuos).

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

**Podrá ser causa de exclusión de la licitación incluir en este sobre B los precios de los menús y productos ofertados y de cualquiera de las ofertas de criterios que se calculen con fórmulas matemáticas, porque es esencial que quede asegurada la confidencialidad de las ofertas cuantificables mediante fórmulas hasta su apertura y valoración.**

**SOBRE C. OFERTA DE CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS:**

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

Cada persona licitadora incluirá la oferta económica y la relativa a los criterios cuantificables mediante fórmulas que habrán de presentarse conforme al modelo que figurará en el **Anexo II** “Oferta cuantificable con fórmulas”.

Asimismo, los licitadores deberán cumplimentar el archivo Excel “**2.1 Listado de Precios a la Venta.xlsx**” (similar al Anexo II bis) que se publica junto con el presente pliego en el Portal de Contratación de Navarra. En dicho archivo, cada licitador ofertará el precio de los diferentes productos que son susceptibles de venta. En el **Anexo II bis** del pliego “Listado de Precios a la Venta” figura la relación de dichos productos con su importe máximo de venta y el factor de ponderación de cada uno de ellos a efectos de puntuación.

La oferta económica estará integrada por:

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

- ✓ Canon por utilización de las instalaciones objeto de contratación (precio mínimo de licitación 15.000 euros anuales).
- ✓ Canon anual por cada máquina Vending (precio mínimo de licitación 500 euros anuales por máquina). En estos momentos, la Universidad Pública de Navarra tiene instaladas 47 máquinas Vending, no obstante, este número puede sufrir variación al alza o a la baja en función de las necesidades de la Universidad.
- ✓ Importe de la inversión para toda la vigencia del contrato. La inversión ofertada no podrá ser inferior a 100.000 euros (IVA incluido). Al inicio del contrato será necesario adquirir un nuevo tren de lavado para el edificio de Comedores.

Se considerarán presuntamente inviables, por haber sido formuladas en términos que las hacen anormalmente bajas, en este caso, por el incremento en el importe del canon anual por utilización de las instalaciones, y/o del canon anual por cada máquina vending, y/o de la inversión para toda la vigencia del contrato, las ofertas económicas de los licitadores en los siguientes supuestos:

1. Cuando, concurriendo un sólo licitador, los cánones anuales y/o la inversión ofertados superen, en más de 25 unidades porcentuales, los importes mínimos previstos de cualquiera de ellos.
2. Cuando concurren dos licitadores, los cánones anuales y/o la inversión ofertados sean superiores, en más de 20 unidades porcentuales en cualquiera de ellos, al de la otra oferta.
3. Cuando concurren tres o más licitadores, los cánones anuales y/o la inversión ofertados sean superiores, en más de 10 unidades porcentuales en cualquiera de ellos, al de la otra oferta.

En el caso en que la Mesa de Contratación, identifique que una o varias ofertas se encuentran incursas en presunción de anormalidad, deberá requerir al licitador o licitadores que las hubieren presentado, dándoles plazo suficiente para que justifiquen y desglosen razonada y detalladamente el importe de los cánones o la inversión, o cualquier otro parámetro en base al cual se haya definido la anormalidad de la oferta, mediante la presentación de aquella información y documentación que resulten pertinentes a estos efectos.

Si el órgano de contratación, considerando la justificación efectuada por el licitador y los informes técnicos recabados o, en su caso, la propuesta de la Mesa de Contratación, estimase no justificados los valores anormales de la oferta, la excluirá de la clasificación y acordará la adjudicación a favor de la mejor oferta, de acuerdo con el orden en que hayan sido clasificadas.

- b) Oferta precios de venta del listado de productos que figuran en el Anexo II bis del pliego: para presentar dicha oferta se deberá cumplimentar el archivo Excel “**2.1 Listado de Precios a la Venta.xlsx**” que se publica junto con el pliego. Los precios que los licitadores consignen en su oferta serán los precios de venta al público (IVA incluido). Será obligatoria la cumplimentación de todas las casillas del listado. En caso de dejar la casilla de algún producto en blanco se entenderá el precio máximo a efectos de su valoración. El factor de ponderación que aparece en el listado, será el número por el que se multiplicará el precio ofertado por el licitador, a los efectos de valorar más el precio de aquellos productos que la Universidad considera básicos. Se realizará el sumatorio de los precios multiplicado por el factor de ponderación que figura en la tabla. Se asignará la puntuación máxima a la propuesta económica más ventajosa para la Universidad y al resto, se aplicará la regla de tres inversa. Será causa de exclusión de este procedimiento de contratación ofertar en alguno, en parte o en la totalidad de los productos, precios inferiores al mínimo y superiores al máximo establecido en el Anexo II bis.

En la oferta económica que realice la empresa contratista se entenderá incluido el IVA.

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

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

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

**Excepcionalmente**, por motivos que deberán quedar expresados en el informe justificativo, podrá solicitarse a todas las personas interesadas la acreditación de cualquiera de los extremos

previstos sobre solvencia económica y financiera, técnica y profesional, como paso previo a la valoración de las ofertas, o bien a cualquiera de las personas licitadoras a lo largo del procedimiento.

## 7. MESA DE CONTRATACIÓN

El procedimiento será informado por la Mesa de Contratación y resuelto por el Rector.

La Mesa de contratación estará integrada por los siguientes miembros:

### Mesa titular:

Presidenta: - D<sup>a</sup> Mar González Paredes, Gerente.

Vocales: -D. Santiago Álvarez Folgueras, Director del Servicio de Infraestructuras y Servicios Generales.

- Elías Antoñanzas Malón, Gestor de la Unidad de Mantenimiento en Tudela.

- D<sup>a</sup> María Sauleda Munárriz, Interventora.

Secretaria: - D<sup>a</sup> Luisa Moreno Goñi, Técnica del Servicio Jurídico.

### Mesa suplente:

Presidenta: - D<sup>a</sup>. Begoña Pérez Eransus, Vicerrectora de Proyección Universitaria, Cultura y Divulgación.

Vocales: - D. Alberto Isusi Lomas, Jefe de la Unidad de Servicios Generales.

- D<sup>a</sup>. Emilia Cía Lecumberri, Sección de Departamentos y Centros (Tudela)

Secretaria: - D<sup>a</sup> Aintzane Echaide Gamba, Técnica del Servicio Jurídico.

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

## 8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

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

### **8.1. Criterios cualitativos (hasta 35 puntos).**

Relativos al Programa de gestión del servicio, se valorará:

- a) Prestación y organización del servicio. Menús (hasta **9 puntos**)
- b) Servicios complementarios (hasta **2 puntos**)
- c) Plan de despliegue (hasta **3 puntos**).
- d) Organización y distribución del personal que se propone para la prestación del servicio (hasta **2 puntos**).
- e) Sistema de control de la calidad, en particular alimentaria. Composición y calidad de las materias primas y/o productos a utilizar (hasta **7 puntos**).

- f) Programa de mantenimiento de instalaciones (hasta **5 puntos**).
- g) Promoción de la salud y protección del medio ambiente, proponiendo mejoras respecto al contenido obligatorio fijado en el pliego (hasta **7 puntos**).  
Si como criterio cualitativo evaluable a tenor de esta letra g) se presentan las mismas propuestas que para el apartado 8.2., letra c) de “otros criterios técnicos”, solo se valorarán en este apartado 8.1, letra g.

## **8.2. Criterios evaluables con fórmula (hasta 65 puntos).**

### **8.2.a) Oferta económica (hasta 45 puntos), repartidos de la siguiente forma:**

- Canon por la utilización de las instalaciones objeto del contrato (10 puntos).
- Canon por cada máquina Vending (10 puntos).
- Importe de la inversión (15 puntos).

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

- Los precios de venta al público recogidos en el Anexo II bis (10 puntos).

A tal fin, los licitadores deberán cumplimentar el archivo Excel **“2.1 Listado de Precios a la Venta.xlsx”**, que se publica junto con el presente pliego en el Portal de Contratación de Navarra. En dicho archivo, cada licitador ofertará el precio de los diferentes productos que son susceptibles de venta.

Será obligatoria la cumplimentación de todas las casillas del archivo excel. En caso de dejar la casilla de algún producto en blanco se entenderá el precio máximo a efectos de su valoración.

En el **Anexo II bis** del pliego “Listado de Precios a la Venta” figura la relación de dichos productos con su importe mínimo y máximo de venta y el factor de ponderación de cada uno de ellos a efectos de puntuación, que será el número por el que se multiplicará el precio ofertado por el licitador, a los efectos de valorar más el precio de aquellos productos que la Universidad considera básicos.

Se realizará el sumatorio de los precios multiplicado por el factor de ponderación que figura en la tabla. Se asignará la puntuación máxima a la propuesta económica más ventajosa para la Universidad y al resto, se aplicará la regla de tres inversa.

**Será causa de exclusión de este procedimiento de contratación ofertar en alguno, en parte o en la totalidad de los productos, precios inferiores al mínimo y superiores al máximo establecido en el Anexo II bis.**

### **8.2.b) Criterios sociales (hasta 3 puntos).**

Compromiso de contratación de personas desfavorecidas del mercado laboral: con un porcentaje de discapacidad igual o superior al 33%, perceptoras de renta

garantizada, víctimas de violencia de género, personas que hayan finalizado un itinerario de inserción o desempleadas de larga duración.

Se considerarán desempleadas de larga duración las personas inscritas en la Oficina de Empleo al menos durante 12 meses durante los 18 meses anteriores a la fecha de formalización del correspondiente contrato laboral.

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

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

Resultando:

P= Puntuación obtenida

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

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

\*3, máxima puntuación establecida para este criterio de adjudicación

Estos contratos comprenderán las nuevas contrataciones tras la firma del contrato y será necesario alcanzar la cuota prevista en sentido descendente, es decir la primera persona contratada deberá cumplir con el compromiso y una vez alcanzado el valor volver a superarlo. El valor será actualizado con cada incorporación, la cual deberá de ser comunicada y convenientemente justificada a la unidad gestora del contrato.

### 8.2.c) Otros criterios técnicos (hasta 17 puntos)

- Cumplimiento de las medidas reseñadas en el punto 9 del pliego de prescripciones técnicas, “Garantía de una alimentación saludable y de calidad”. Estas medidas deberán de ser desarrolladas y justificadas, no se valorará el simple enunciado de la medida o una manifestación de voluntad o interés de hacerlo. Se asignarán **7 puntos**, repartidos de la siguiente forma:
  - ✓ Restricción total de la venta de alimentos no naturales calóricos que superen las 200 Kcal por cada 50 gr. sólidos o 200 ml. líquidos (1 punto).
  - ✓ Limitación total de la venta de alimentos no naturales hipercalóricos, entendiendo como tal aquellos que superan las 250 Kcal por cada 50 gr. sólidos o 200 ml. líquidos (2 puntos).
  - ✓ Preparación inmediata de las pastas, arroces, carnes, pescados, en definitiva, aquellos alimentos cuyo almacenamiento caliente propicie la pérdida de propiedades, para lo que se dispondrá de preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite) y utilizar técnicas como las cocciones alimentarias al vapor, horno, parrilla,

salteado, plancha, etc. Estas medidas, que deberán de ser posibles, deberán de ser desarrolladas y justificadas, e implantadas, inmediatamente, tras la firma del contrato, no se valorará el simple enunciado de la medida o una manifestación de voluntad o interés de hacerlo (4 puntos).

- Dotación y mantenimiento del desfibrilador semiautomático del edificio de comedores y declaración jurada de compromiso de contar con personal formado (**2 puntos**). Esta dotación no formará parte de la inversión que se comprometa a realizar el licitador.
  
- Calidad de las medidas del punto 10 del pliego de prescripciones técnicas, “Consumo responsable y gestión de residuos”. Estas medidas deberán de ser desarrolladas y justificadas, e implantadas, inmediatamente, tras la firma del contrato, no se valorará el simple enunciado de la medida o una manifestación de voluntad o interés de hacerlo. Se asignarán **4 puntos**, repartidos de la siguiente forma:
  - ✓ Sustituir los envases de un solo uso (refrescos y agua) por envases de vidrio retornable, así como eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio (1 punto).
  - ✓ Adquirir mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquéllas que puedan ser adquiridas en bidones: cervezas, refrescos, zumos, etc... (1 punto).
  - ✓ Compromiso por parte de la empresa adjudicataria, cuando la Universidad solicite su colaboración en la provisión de catering en actos oficiales o protocolarios, de utilizar agua corriente en jarras y vasos de cristal, encargándose a su vez del suministro y recogida y posterior limpieza de jarras y vasos de cristal en la mesa presidencial (1 punto).
  - ✓ Compromiso de la empresa adjudicataria, cuando la Universidad solicite su colaboración en la provisión de comidas “populares”, de encargarse de la *gestión completa del servicio*, incluyendo “*gestión de menaje sostenible y residuos*” (1 punto).
  
- Calidad de las medidas del punto 11 del pliego de prescripciones técnicas, “Máquinas expendedoras” Estas medidas deberán de ser debidamente justificadas e implantadas, inmediatamente, tras la firma del contrato, no se valorará el simple enunciado de la medida o una manifestación de voluntad o interés de hacerlo. Se asignarán **4 puntos**, repartidos de la siguiente forma:
  - ✓ Compromiso de que las máquinas expendedoras de sólidos incluirán un mínimo del 60% de productos considerados saludables, tales como frutos secos naturales o tostados sin sal, fruta troceada, crudités con dips, barritas de cereales integrales bajas en calorías, tortitas de arroz o maíz bajos en sal, ensaladas, yogures, Snacks de fruta deshidratada, bocadillos

y sándwiches con productos frescos, productos 0%, hummus con palitos vegetales, etc... (2 puntos).

- ✓ Compromiso de que las máquinas expendedoras de bebidas frías deberán contener un mínimo del 60% de productos considerados saludables como zumos ecológicos refrigerados sin azúcar añadido, refrescos light, té fríos sin azúcar, smoothies, probióticos líquidos, bebidas vegetales sin aditivos, batidos yogurt sin azúcar, etc... (2 puntos).

**Serán excluidos del presente procedimiento de contratación los licitadores que no superen los 25 puntos sumando los criterios de los puntos 8.1 y 8.2.c.**

En caso de empate, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 99 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, se aplicarán los siguientes criterios de desempate:

1. Que acrediten que cuentan en su plantilla con personas con discapacidad, desfavorecidas o miembros de grupos vulnerables o que subcontraten con centros especiales de empleo o empresas de inserción.  
No se tendrán en cuenta a efectos de este criterio de desempate el compromiso de contratación a futuro establecido como criterio social en la condición particular 8.2, letra b).
2. Que acrediten que cuentan en su plantilla con un porcentaje de trabajadores eventuales no superior al 10 por 100.
3. Que acrediten la realización de buenas prácticas en materia de género en su empresa.

Se le adjudicará el contrato a la empresa que cumpla el mayor número de estos tres criterios de desempate.

En el caso de que las empresas cumplan con el mismo número de entre estos tres criterios de desempate, tendrá preferencia la empresa que cumpla los criterios según el orden de numeración establecido en esta condición particular, de tal forma que, si las empresas empatadas cumplen dos de los criterios, pero sólo una de ellas cumple con el criterio 1, esta última será la adjudicataria.

En caso de persistir el empate, se adjudicará el contrato a la empresa que tenga en su plantilla el porcentaje más elevado de personas con discapacidad, desfavorecidas o miembros de grupos vulnerables, y si continúa persistiendo, a la empresa que cuente en su plantilla con el porcentaje más bajo de trabajadores eventuales.

Si a pesar de la aplicación de estos criterios de desempate, continúan dos o más empresas empatadas, se designará por la Mesa de Contratación al adjudicatario por sorteo.

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

## 9. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y GARANTÍA DEFINITIVA

La empresa que haya resultado adjudicataria deberá presentar como requisito previo e indispensable para la formalización del contrato los documentos que figuran en el **Anexo III** de este Pliego.

Entre esta documentación, el adjudicatario de la presente contratación estará obligado a constituir una garantía definitiva por la cantidad de 20.000 euros, con carácter previo a la formalización del contrato, en las formas previstas en el artículo 70.3 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

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

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

## 10. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

**Los trabajos se iniciarán el 1 de septiembre de 2025 o fecha de formalización del contrato si esta es posterior, y finalizarán el 31 de agosto de 2030, o, a los cinco años si la fecha del contrato es posterior al 1 de septiembre de 2025.**

El contratista deberá acreditar anualmente, antes del 31 de agosto de cada año, el cumplimiento de las siguientes medidas:

- Higiene; mediante la presentación de las mediciones periódicas realizadas durante el periodo, la última medición no tendrá una fecha superior a los 2 meses previos a la finalización del segundo año de duración de este contrato.
- Acreditación del punto 8.2.b) “Criterios Sociales” los contratos de trabajo a los que se ha comprometido en su oferta junto a la documentación que acredite la dificultad que afecta a cada persona contratada a estos efectos (certificado de discapacidad, certificado emitido por el Departamento de Derechos Sociales, informe de la Agencia de Empleo correspondiente, etc)
- Mantenimiento: Mediante informes acreditativos del estado de la instalación emitidos por empresas acreditadas para la realización de estos (equipamiento, instalación eléctrica, gas, emergencias, etc.)
- Resultados de encuesta anual de satisfacción realizada por la empresa contratista y redactada junto a la Universidad.
- Cumplimiento del pliego: acreditación del cumplimiento o implantación de los puntos valorados en el pliego. Especialmente aquellos que hayan sido valorados mediante fórmulas.

A efectos de esta acreditación, el Servicio de Infraestructuras y Servicios Generales, que es la unidad gestora del contrato, determinará por qué medios debe acreditar la adjudicataria el cumplimiento de estos extremos.

A partir del 1 de enero de 2027, los precios serán actualizados anualmente de la siguiente forma:

Los importes de los cánones (instalaciones y máquinas Vending) se actualizarán con el índice armonizado de precios de los alimentos y bebidas no alcohólicas de noviembre del año anterior de Navarra.

Para los alimentos y bebidas no alcohólicas se aplicará el índice armonizado de precios de los alimentos y bebidas no alcohólicas de noviembre del año anterior de Navarra.

Para las bebidas alcohólicas se aplicará el índice armonizado de precios de las bebidas alcohólicas de noviembre del año anterior de Navarra.

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

- En la primera revisión, todas las variaciones mayores o iguales a 0,025€ sobre el precio original, se redondearán a la inmediata fracción superior correspondiente. Las variaciones inferiores a esa cantidad no darán lugar a modificación alguna en los precios.
- Para subidas mayores se procederá de la misma manera, siempre redondeando, al alza o a la baja, a fracciones de 5 céntimos de euro.
- En las sucesivas revisiones de precios, se aplicarían, sobre los precios originales, los índices tenidos en cuenta desde la fecha de comienzo del contrato, aplicando la metodología descrita en los puntos anteriores.
- En caso de índice de revisión negativo se aplicará el mismo método, pero adaptado a la correspondiente bajada de precios que se produciría, redondeándose, por tanto, a la inmediata fracción inferior.

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

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

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

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

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

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

La inspección de los trabajos corresponde al Servicio de Infraestructuras y Servicios Generales de la Universidad Pública de Navarra, pudiendo dirigir instrucciones al contratista siempre que no se opongan al marco normativo aplicable, al presente pliego y a la oferta del contratista.

Cuando el contratista o personas de él dependientes incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del contrato, el Servicio de Infraestructuras y Servicios Generales de la Universidad Pública de Navarra podrá exigir la adopción de medidas concretas para conseguir restablecer el buen orden que garantice la correcta ejecución del contrato.

El incumplimiento de las órdenes del Servicio de Infraestructuras y Servicios Generales para garantizar el correcto cumplimiento del contrato, podrá implicar la imposición de las penalidades establecidas en la condición particular 14 del presente pliego, y, en su caso, la resolución del contrato y la indemnización de daños y perjuicios a la Universidad.

El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, y, en consecuencia, será responsable de los daños que se puedan ocasionar a la Universidad o a terceros por omisiones, errores, métodos inadecuados o cualquier otra actuación incorrecta en la ejecución del contrato.

Sin perjuicio de las competencias citadas del Servicio de Infraestructuras y Servicios Generales de supervisión, control y seguimiento de la ejecución de este contrato, por Resolución de la Gerente de la Universidad, a tenor de las competencias que tiene atribuidas al amparo del artículo 43 de los Estatutos de la Universidad, se podrá nombrar una Comisión integrada por un mínimo de tres miembros, encargada de la supervisión, control e inspección de la ejecución del contrato. De cada inspección realizada por esta Comisión, levantará acta. Estas actas serán comunicadas a la Gerente y al Servicio de Infraestructuras y Servicios Generales, con el fin de que por este Servicio se haga al contratista los requerimientos que estime oportunos para corregir los defectos o irregularidades que consten en estas actas.

Circunstancias durante la ejecución del contrato: Si durante la ejecución del contrato se produjeran circunstancias que impidan mantener el servicio objeto del presente contrato (huelga del personal, no sustitución de bajas o vacaciones, no suministro de los productos específicos por parte de la empresa o cualquier otra que produzca su deterioro), la Universidad, con independencia de otras medidas previstas en estos Pliegos, adoptará las medidas que legalmente procedan.

Este contrato se halla sujeto al cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad y salud en el trabajo y, en particular, a las condiciones establecidas por el último convenio sectorial del ámbito más inferior existente en el sector en el que se encuadre la actividad de la empresa contratista.

El adjudicatario queda obligado a aportar, para la realización del trabajo, el equipo, medios auxiliares y personal que sean necesarios para la buena ejecución del aquél. El personal de la

empresa que participe en la ejecución del presente contrato, no tendrá vínculo laboral alguno con la Universidad Pública de Navarra, siendo la empresa la única responsable del cumplimiento de las obligaciones laborales respecto a los mismos.

## 11. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

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

- a) Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el abono, en su caso, de la contraprestación económica comprendida en las tarifas aprobadas.
- b) Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía asumidos por la Administración.
- c) Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.
- d) Los contratos de suministros que adjudique a terceros en el marco de la concesión deberán respetar el principio de no discriminación por razón de la nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio.

El adjudicatario hará efectivo anualmente el pago a la Universidad de los cánones correspondientes a las máquinas Vending y a la explotación de las cafeterías y comedores en dos plazos iguales, una vez emitida la factura correspondiente por parte de la Universidad.

Asimismo, la Universidad Pública de Navarra emitirá anualmente, dos facturas correspondientes a todos los consumos a que dé lugar la explotación del servicio: agua, luz, gas, teléfono, etc., a excepción de aquellos consumos correspondientes a las máquinas Vending.

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

- 1º. Iniciar las actividades objeto del concurso una vez adjudicado, conforme a lo indicado en el plan de despliegue que deberá ser aprobado, en su caso, con las modificaciones oportunas, por la Universidad.
- 2º. Presentar el plan de Prevención de Riesgos y control de “puntos críticos”, a fin de que puedan ser controlados por la Universidad, que se reserva esta facultad sin perjuicio de la obligación que tiene el adjudicatario de vigilar, por sí mismo o por quien le represente, todo lo que se haga. Este plan podrá ser alterado según las necesidades y conveniencias del servicio o del contratista, previa conformidad de la Universidad.
- 3º. El servicio deberá de estar cubierto con personal adecuadamente cualificado, siendo a su cargo las obligaciones laborales que determine la legislación vigente en cada momento en materia de salarios, seguridad social, accidentes de trabajo, mutualismo laboral, formación, seguridad e higiene, etc., justificándolo a instancia de la Universidad. El personal que preste servicios en cafetería y comedores deberá estar provisto de carnet de manipulador de

alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente. El cumplimiento de estas obligaciones se considerará obligación esencial y facultará a la Universidad para la resolución del contrato, y, en cualquier caso, la Universidad quedará exonerada de toda responsabilidad en esta materia. En caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente de manera que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

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

- 4º. Se cumplirán las normas legales sobre seguridad e higiene en el trabajo, así como las instrucciones que la Universidad indique respecto a esta materia, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos necesarios para su cumplimiento.
- 5º. Ejercerá directamente la prestación del servicio, con prohibición absoluta de cederla o subcontratarla, a excepción de la explotación de las máquinas Vending que podrá subcontratarse.
- 6º. La Universidad proporcionará locales adecuados para la prestación del servicio. Una vez finalizado el contrato, se devolverá en perfectas condiciones de uso.

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

- importe de la reparación o sustitución.
  - valoración de la inactividad durante el tiempo preciso para la reparación o sustitución y con esta finalidad se entenderá que el capital inmovilizado devengue el interés legal del dinero.
- 7º. Será por cuenta del contratista la conservación en perfecto estado del mobiliario y enseres que le sean entregados, así como la reparación de los mismos durante el periodo de vigencia del contrato. La vajilla que actualmente existe en las instalaciones es propiedad de la Universidad, no obstante, el adjudicatario deberá reponer la vajilla que se vaya rompiendo o extraviando.
  - 8º. La limpieza, orden y dotación de los locales de comedores y/o cafeterías será diaria por cuenta del adjudicatario, así como la de los diferentes espacios utilizados durante la ejecución del contrato. También será por cuenta del adjudicatario, la limpieza de exteriores y recogida de basura, de las papeleras perimetrales; así como la evacuación de los productos de desecho en el lugar que designe para tal fin la Universidad, previa separación para su reciclaje. La zona donde se depositen los residuos deberá estar siempre en estado óptimo de limpieza. Deberá, en su caso, colaborar con los programas de compostaje que la Universidad pudiera poner en práctica.

El adjudicatario presentará a la Gerencia de la Universidad el Plan de limpieza de locales e instalaciones, en el que se incluirán todos los elementos objeto de limpieza periódica, que deberá ser aprobado por la Universidad y podrá revisarse su cumplimiento de la forma que se considere más conveniente.

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

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

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

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

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

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

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

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

El adjudicatario de este contrato ha de disponer del personal necesario para el desarrollo de las actividades objeto del mismo, garantizando las sustituciones de las ausencias que se pudieran producir. El número mínimo de empleados ha de ser en todo momento el suficiente para prestar el servicio en condiciones óptimas.

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

- 15º El adjudicatario deberá prestar servicio en los distintos edificios de la Universidad que se requieran mediante la instalación de máquinas expendedoras de refrescos, bebidas calientes y alimentos sólidos.
- 16º La Universidad se reserva el derecho de limitar en espacio y/o tiempo, una parte del comedor para que empleados, empleadas y estudiantes puedan comer alimentos elaborados en casa. La limpieza de estos espacios correrá por cuenta del adjudicatario.
- 17º Serán de cuenta del adjudicatario toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios del Estado, Comunidad Foral o Ayuntamiento, a que dé lugar la explotación del servicio.
- 18º Serán de cuenta del adjudicatario todos los consumos a que dé lugar la explotación del servicio: agua, luz, gas, teléfono, calefacción, etc., a excepción de aquellos consumos correspondientes a las máquinas Vending.

A meros efectos informativos, los importes (IVA incluido) de los consumos realizados en el año 2024 son los siguientes:

	<b>Cafetería de estudiantes del Campus Arrosadia</b>	<b>Cafetería y comedor del Edificio de Comedores del Campus Arrosadia</b>	<b>Cafetería y comedor del Campus Tudela</b>
<b>Electricidad</b>	20.338,40 €	35.008,40 €	9.066,90 €
<b>Residuos</b>	1.424,30 €	1.424,30 €	230,30 €
<b>Agua</b>	2.333,90 €	2.973,90 €	882,50 €
<b>Gas</b>	1.200,40 €	3.023,30 €	984,20 €
<b>Teléfono</b>	27,60 €	27,60 €	

- 19º El adjudicatario deberá realizar el mantenimiento de las instalaciones por medio de empresas debidamente autorizadas durante todo el periodo de vigencia del contrato en las condiciones que se indican en las prescripciones técnicas. Este punto deberá de ser justificado con carácter previo a la renovación del contrato.
- 20º El adjudicatario facilitará a la Universidad, y publicitará físicamente, una dirección web en la que ofrezca información relacionada con el servicio ofertado incluyendo: horarios, lista de precios, menús, desayunos, datos de composición nutricional de menús y productos de máquinas expendedoras, así como otra información saludable como, por ejemplo, tiempo de distintos ejercicios físicos para quemar las calorías aportadas. Este apartado estará convenientemente indicado en el plan de despliegue del proyecto.
- 21º El adjudicatario tendrá la obligación de gestionar los residuos en los términos descritos en el punto 10 de las prescripciones técnicas.

## 12. MATERIAL

La Universidad pondrá a disposición del adjudicatario el inventario de los bienes que componen los servicios objeto de la concesión a fin de que comprueben dicho extremo y firmen su conformidad. El adjudicatario los recibirá en uso durante el tiempo de duración del

contrato, comprometiéndose a adquirir por su cuenta todo aquello que sea necesario para el desarrollo del objeto de la explotación.

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

Una vez finalizada la vigencia de este contrato, el adjudicatario deberá efectuar la devolución de todo lo que le fue entregado mediante acta de entrega e inventario valorado, a la Universidad Pública de Navarra, de forma inmediata.

### 13. SEGUROS Y RESPONSABILIDAD CIVIL

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

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

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

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

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

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

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

### 14. INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES

Los incumplimientos del Pliego de condiciones particulares y prescripciones técnicas, así como de su oferta técnica y económica cometidos por el contratista adjudicatario que a continuación se relacionan serán penalizados por la Universidad Pública de Navarra. A tal

efecto se consideran como incumplimientos y motivarán la imposición de penalidades los siguientes:

### **Penalidades**

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

#### Incumplimientos leves:

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

#### Incumplimientos graves:

- Reiteración en incumplimientos leves. 3 penalizaciones por incumplimientos leves.
- Venta, exhibición o exposición de bienes o artículos distintos a los propios del objeto del contrato sin autorización previa de la Gerencia de la Universidad Pública de Navarra.
- La aplicación de otros precios distintos a los autorizados sin la previa aprobación de la Universidad.
- Incumplimiento de las normas relativas a la garantía de una alimentación saludable y de calidad establecidas en el punto 9 del pliego de prescripciones técnicas.
- Incumplimiento en el calendario de apertura establecido en el pliego.
- Ausencia de medidas de seguridad en el uso de equipos de trabajo que no supongan un riesgo de accidente.
  
- Subcontratación de labores ordinarias recogidas en los pliegos.
- Incumplimiento en la obligación de mantener adecuadamente las instalaciones proporcionados para la prestación del servicio que atenten contra la conservación de los bienes.

- Ausencia injustificada de personal directivo experimentado identificado en la oferta.
- Incumplimiento de las órdenes recibidas por parte de la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo y cuya infracción fuera catalogada como grave.

Incumplimientos muy graves:

- Reiteración en incumplimientos graves. 3 penalizaciones por incumplimientos graves.
- Retraso injustificado en la implantación del despliegue tras la firma del contrato.
- Incumplimiento en la obligación de mantener adecuadamente las instalaciones proporcionadas para la prestación del servicio que atenten contra la seguridad de los trabajadores y/o usuarios.
- Incumplimiento en los requerimientos de carácter social, medioambiental y de igualdad de género.
- Ausencia de medidas de seguridad en el uso de equipos de trabajo que supongan un riesgo de accidente. Tanto para los trabajadores de la contrata como para instalaciones y usuarios.
- Realización de reformas sin permiso de la Universidad.
- Incumplimiento de las órdenes recibidas por parte de la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo y cuya infracción fuera catalogada como muy grave.
- Incumplimiento en la prohibición de vender alcohol de más de 18 grados, tabaco o alcohol a menores.
- Incumplimiento del criterio social ofertado en la contratación de personas desfavorecidas del mercado laboral, (criterio de la condición 8.2, letra b). Se entenderá como tal el mantenimiento del dato por debajo del límite comprometido durante más de tres meses, una vez comunicada la primera contratación. Cada trimestre consecutivo, en el que no se modifique el dato, se producirá un nuevo incumplimiento.

El importe de la penalidad para cada tipo de incumplimiento será el siguiente:

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

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación adoptado a propuesta de la unidad gestora del contrato, previa audiencia del contratista por espacio de cinco días, y se podrán hacer efectivas con cargo a la garantía definitiva constituida por el contratista.

En todo caso, la imposición de penalidades no excluye la eventual indemnización que pudiera corresponder a la Universidad por los daños y perjuicios ocasionados por la empresa licitadora ni, en su caso, de la declaración de la prohibición de contratar.

Sin perjuicio de derecho que asiste a la Universidad Pública de Navarra para resolver el contrato, en los términos establecidos en este Pliego y en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, cuando por culpa o negligencia del adjudicatario o de su personal se

incumpla cualquiera de las condiciones de su ejecución, o se causase daños a usuarios, el contratista quedará obligado a satisfacer a la Universidad Pública de Navarra o, en su caso, a los usuarios, una indemnización por los daños y perjuicios causados.

La exigencia de indemnización se acordará por el órgano de contratación mediante el oportuno procedimiento, con audiencia previa del contratista.

En el procedimiento para la declaración de la prohibición de contratar, se aplicará lo establecido en el artículo 24 y concordantes de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

## 15. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

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

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

- k) La quinta penalización impuesta al contratista por distintos incumplimientos graves o muy graves.
- l) Cualesquiera otras causas que se establezcan expresamente en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, o se deriven de la misma, y de las condiciones establecidas en el presente pliego de contratación.

## 16. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

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

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

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

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

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

## 18. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS

Conforme al Reglamento General de Protección de Datos de la Unión Europea (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD), la UPNA, el contratista y el resto de licitadores se comprometen a cumplir la normativa aplicable y guardar la más estricta confidencialidad sobre los datos personales de los representantes y el personal interviniente en la licitación y ejecución del contrato y todos aquellos datos a los que pueda tenerse acceso. El deber de confidencialidad deberá observarse igualmente en aquellos supuestos en que así lo exijan otras normas aplicables, distintas de la protección de datos, o los intereses esenciales de la propia UPNA.

Los datos personales objeto de tratamiento serán gestionados con la finalidad de permitir la licitación y ejecución de este contrato. La base jurídica que legitima el tratamiento de dichos datos personales reside en el art. 6.1.b del RGPD (relación contractual). Para la UPNA, se trata, además, de una cuestión de interés público y obligación legal (apartados c) y e) del artículo 6.1).

Los datos personales a tratar se conservarán mientras resulte preciso para liquidar el contrato y las obligaciones jurídicas derivadas del mismo. Dichos datos personales no serán comunicados a terceros, excepto en caso de obligación legal aplicable. Asimismo, cabrá comunicar esos datos en ejecución de contratos de encargado o subencargado de tratamiento de datos para garantizar el cumplimiento de la normativa de protección de datos. Finalmente, se informa que las personas interesadas y/o afectadas podrán ejercitar sus derechos de información, acceso, rectificación, supresión y otros en la materia ante [delegado.protecciondatos@unavarra.es](mailto:delegado.protecciondatos@unavarra.es)

Si la adjudicación del contrato licitado implicase la contratación de un encargo de tratamiento de datos, según los artículos 28 del RGPD y 33 de la LOPDGDD, procedería la suscripción de un contrato de encargado de tratamiento entre la UPNA (Responsable de Tratamiento) y el contratista adjudicatario (Encargado de Tratamiento).

Consecuentemente, la concurrencia a la presente licitación y la presentación de la correspondiente oferta comporta la aceptación de esta cláusula de protección de datos y la asunción del contrato de encargado de tratamiento que la UPNA determine.

## 19. SUBROGACIÓN

La contratación se encuentra sometida, en las condiciones previstas en el artículo 67 de la LFCP, a la subrogación de todos los trabajadores que, a pesar de pertenecer a otra empresa, vengán realizando la actividad objeto del contrato.

Las condiciones de subrogación serán las establecidas en el convenio colectivo sectorial de la actividad objeto del contrato en el caso de que este exista y regule la subrogación. Si no existiese convenio sectorial de aplicación en la actividad objeto del contrato o existiendo no regulase la subrogación, procederá la subrogación de todos los trabajadores que, a pesar de pertenecer a otra empresa, vengán realizando la actividad objeto del contrato.

El incumplimiento por el contratista de la obligación prevista en el artículo 67 de la LFCP será considerado como muy grave y será penalizado con un 10% del importe de adjudicación del contrato.

A los efectos de conocer la actual plantilla, la antigüedad, categoría, tipo de contrato, jornada y remuneración se incorpora como **Anexo VI** la relación de dichos datos.

**Estos datos han sido facilitados por la empresa actualmente prestadora del servicio** sin que la Universidad se responsabilice de la exactitud, completitud o veracidad de los mismos, todo ello sin perjuicio de los efectos jurídicos originados en la empresa suministradora de los mismos.

Remitida dicha información a la representación sindical de los trabajadores que prestan los servicios objeto del contrato en la Universidad Pública de Navarra y una vez transcurrido el plazo para presentar alegaciones, ésta no ha emitido informe a la misma en tiempo y forma, lo

que implica que se da por efectuado por esta Universidad el trámite preceptivo establecido en el artículo 67.1 de la Ley Foral 2/2018, de 13 abril, de Contratos Públicos de Navarra.

Sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de lo establecido en el artículo 44 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, el contratista tiene la obligación de responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones de la Seguridad Social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a éste último.

## 20. RÉGIMEN DE IMPUGNACIÓN DE ACTOS

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

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

## II. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 1. OBJETO

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

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

Las ofertas deberán ser por el conjunto de los servicios.

### 2. REFORMAS

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

### 3. CALENDARIO Y HORARIO

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

#### **Edificio de Comedores del Campus de Arrosadia**

Lectivos, de lunes a viernes,

Cafetería de 9:00 a 16:30 h.

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

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

#### **Cafetería de estudiantes del Campus de Arrosadia**

Lectivos de lunes a viernes, de 7:30 a 19:30 h. y cocina para servicio de comidas de 8:00 a 20:00 h.

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

Sábados, domingos, festivos y cierre administrativo. Cerrado.

La cafetería del aulario deberá de prestar servicio para aquellos actos institucionales que puedan ser prestados en sábados, domingos, festivos o cierre administrativo y para los cuales haya una solicitud expresa.

### **Cafetería y Comedor del Campus de Tudela**

Lectivos, de lunes a viernes, Cafetería de 9 a 19:00 h. y cocina para servicio de comidas de 13:00 a 16:00 h.

Vacaciones (Semana Santa, verano y Navidad), Cafetería de 8:30 a 14:00 h. Cocina cerrada.

Sábados, domingos, festivos y cierre administrativo. Cerrado.

La cafetería del Tudela deberá de prestar servicio para aquellos actos institucionales que puedan ser prestados en sábados, domingos, festivos o cierre administrativo y para los cuales haya una solicitud expresa.

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

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

Solo está permitido la instalación de terraza exterior en la cafetería del aulario, en la zona prevista para ello. En todo caso, las mesas y sillas, serán ordenadas de tal manera que se cumpla este criterio al inicio de cada turno (mañana y tarde).

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

Consideraciones:

- Vacaciones:

Tendrá consideración de vacaciones de Semana Santa, la semana de vacaciones académicas conforme a la normativa universitaria.

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

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

- Cierre administrativo:

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

## **4. SANIDAD**

Los adjudicatarios serán responsables del correcto funcionamiento sanitario de las cafeterías y/o comedores.

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

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

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

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

## 5. PERSONAL

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

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

- 1.- El personal se encuentre uniformado.
- 2.- Que realice su actividad laboral con la máxima diligencia y corrección.

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

- 3.- A requerimiento de la Universidad Pública de Navarra, el adjudicatario se compromete a sustituir el personal que no mantenga el grado de higiene, corrección y profesionalidad exigible.
- 4.- El listado de personal se mantendrá permanentemente actualizado. Cualquier variación en el número de personas deberá de ser autorizado por la Universidad. Cualquier alta o baja en el personal contratado deberá de ser comunicado a la unidad encargada de la gestión del contrato.

El todo caso, el adjudicatario de este contrato ha de disponer del personal necesario para el desarrollo de las actividades objeto del mismo, garantizando las sustituciones de las ausencias que se pudieran producir. El número mínimo de empleados ha de ser en todo momento el suficiente para prestar el servicio en condiciones óptimas.

## 6. LIBRO DE RECLAMACIONES

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

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

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

## 7. EXPOSICIÓN DE PRECIOS Y HORARIOS

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

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

El adjudicatario asegurará la publicación web de los menús, lo hará de tal manera que siempre se encuentre a la vista la semana siguiente a la del día y ofrecerá información permanente de la existencia de los mínimos exigidos por el contrato y de la composición nutricional de los menús. También publicará los horarios y calendario de apertura.

## 8. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El servicio se realizará, en los espacios utilizados durante la ejecución del contrato, en perfectas condiciones de limpieza y orden, así como con la correcta dotación; debiendo sustituir, vaciar, limpiar y completar el equipamiento auxiliar que pudiera, por su uso, deteriorarse, llenarse, ensuciarse o terminarse. En particular mesas, sillas, microondas, papeleras, servilleteros, etc.

El adjudicatario presentará a la Gerencia de la Universidad el Plan de limpieza de locales e instalaciones, en el que se incluirán todos los elementos objeto de limpieza y reposición periódica.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar:

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

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

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

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

Las cafeterías ofertarán azúcar integral y leches vegetales o sin lactosa.

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

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

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

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

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

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

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

- Un primer plato compuesto por al menos tres opciones a elegir entre: legumbres, arroces, pasta, verduras, patatas o ensaladas.
- Un segundo plato compuesto por al menos tres opciones a elegir entre: carnes, aves, pescados o huevos. El segundo plato se acompañará siempre de guarniciones.
- Pan.

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

Por defecto el menú se servirá con fruta o postre lácteo. La persona usuaria podría solicitar otro postre “casero” (pastel, tarta, helado, natillas, arroz con leche, flan, etc.) con el consiguiente incremento económico.

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

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

- d) Otras consideraciones:

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

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

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

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

Siempre habrá agua a disposición gratuita de los usuarios.

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

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

Se considera que es una alimentación saludable aquella que prioriza la alimentación natural al consumo de alimentos procesados, que combina los grupos alimenticios de manera que realicen la aportación calórica y nutricional necesaria según los grupos de edad y actividad, que ayude a proteger a los usuarios de enfermedades no transmisibles como la diabetes, enfermedades cardíacas, accidentes cerebrovasculares y cáncer.

Se considera saludable, por ejemplo, la reducción de azúcares libres (< 10% de la ingesta calórica total), limitar el consumo de grasas (<30% de la ingesta diaria) y la reducción de la sal (< 5g/día) y siempre yodada.

En particular se solicitan las siguientes medidas:

- En las instalaciones objeto de contratación, la comunidad universitaria podrá utilizar los comedores para comer su propia comida trasladada en fiambra o tupper, que podrá calentar en las microondas existentes para el citado menester. Las microondas, suministradas por la Universidad, se colocarán de tal manera y en tal cantidad que permitan su utilización con el mínimo impacto sobre los usuarios. Los usuarios de este servicio no podrán hacer un uso gratuito de los medios puestos por el concesionario.
- La limpieza diaria de las microondas corresponde a la concesionaria.
- Siempre existirá bizcocho casero (hecho in situ con ingredientes naturales) como alternativa saludable a la bollería industrial.
- Se dispondrá, a solicitud del cliente, de leche desnatada, sin lactosa y bebidas vegetales de la mejor calidad.
- Se ofrecerá aceite de oliva virgen para los aderezos.
- En menús, pinchos, bocadillos y sándwiches se ofrecerá, al mismo precio, pan integral como alternativa al pan blanco.
- Los menús y dietas serán supervisados por profesionales con formación suficiente y acreditada en nutrición y dietética.
- Los menús diarios que se sirvan deberán ser elaborados en el día con materias primas de calidad, cuidando el equilibrio dietético.

Para su confección se seguirán las siguientes pautas:

- Un primer plato compuesto por al menos tres opciones a elegir entre: legumbres, arroz, pasta, verduras, patatas o ensaladas.

- Un segundo plato compuesto por al menos tres opciones a elegir entre: carnes, aves, pescados o huevos. El segundo plato se acompañará siempre de guarniciones.
- Al menos uno de cada tres primeros platos será a base de verduras y hortalizas. Serán frescas al menos dos veces por semana.
- Se ofertará, al menos, 1 plato de legumbre al día.
- Se ofrecerán hortalizas, verduras o legumbres como alternativa de guarnición en los segundos platos.
- Existirán siempre platos de pescado de primera calidad.
- La oferta de fritos se limitará a dos veces por semana.
- Existirá siempre fruta fresca de temporada (entera o manipulada, como macedonia)
- Existirá la posibilidad de ofrecer plato único formado por cualquiera de los platos diarios formados por legumbres, arroces y/o verduras y postre.
- Existirá la posibilidad de elegir medio menú: un plato (a elegir entre los primeros o segundos platos) y postre, o bien menús completos a base de medias raciones.
- Solo están permitidas bebidas alcohólicas de baja graduación (vino y cerveza) que se podrán solicitar por copas o en unidades individuales.
- Los menús serán bajos en sal con condimentos alternativos (pimienta, especias, hierbas aromáticas, etc.).
- En el cocinado de alimentos se utilizarán aceites alto oleico.
- En el apartado de postres y repostería, deberá de existir siempre oferta de productos de elaboración propia como alternativa saludable a los de elaboración industrial.
- Se tendrá en cuenta el equilibrio en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, de forma que el menú no resulte hiperprotéico ni hipercalórico.
- Los excedentes diarios (24 h.) de menús podrán ser comercializados tras la finalización del servicio de comidas diario. Too good to go.

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

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

## 10. CONSUMO RESPONSABLE Y GESTIÓN DE RESIDUOS

- a.- El adjudicatario deberá conocer la legislación en relación a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. El adjudicatario tendrá la obligación de implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con las exigencias normativas y con un mejor comportamiento medioambiental.
- b.- El adjudicatario tendrá la obligación 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 que preste el servicio de Cafetería Comedor será el responsable de que cada residuo sea depositado en los contenedores internos adecuados y, en su caso los externos, de recogida selectiva.
- c.- La fracción orgánica, correctamente separada, se eliminará a través del contenedor específico que la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona o de la Ribera dispone en las inmediaciones del comedor o, en su caso, podrá aprovecharse como materia orgánica para la obtención de compost mediante su incorporación al sistema que la Universidad pueda gestionar durante el transcurso del contrato.
- d.- El adjudicatario se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva. Los contenedores de recogida selectiva se encontrarán cerca de los contenedores de basura, de forma que la separación en origen no suponga un esfuerzo adicional para el personal de las que presta el servicio.
- e.- Ofrecer en el menú, por defecto, agua corriente en vaso de cristal. La persona usuaria podría solicitar otra bebida con el consiguiente incremento económico.
- f.- En cumplimiento de la Ley Foral 14/2018 de residuos (Art. 24.2), no se pondrá a la venta agua en botellas de un solo uso.

### Medidas valorables en este apartado:

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

## 11. MÁQUINAS EXPENDEDORAS

En la actualidad la Universidad Pública de Navarra tiene **47** máquinas Vending instaladas en diferentes dependencias (**Anexo V**). Este número puede sufrir variaciones al alza o a la baja de acuerdo con las necesidades que determine la Universidad.

Tres máquinas se ubicarán en el acceso a la cafetería del Aulario y su uso será exigible los fines de semana y festivos del periodo de exámenes (orientativamente diciembre, enero, mayo y junio). Si el licitador identifica que estas tres máquinas solo permanecerán activas los días exigidos de fines de semana y festivos, no se deberá abonar canon por estas tres máquinas.

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

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

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

### Alimentación saludable:

Las máquinas expendedoras de sólidos incluirán un mínimo del 40% de productos considerados saludables, frutos secos naturales o tostados sin sal, productos lácteos 0%, Chips de vegetales o legumbres, barritas de cereales integrales, tortitas de arroz y maíz sin sal, fruta pelada y cortada envasada de cuarta gama, yogurt sin azúcar añadido, hummus con palitos vegetales, etc.

Las máquinas expendedoras de bebidas frías deberán contener un mínimo del 40% de productos considerados saludables como zumos ecológicos refrigerados sin azúcar añadido, smoothies, bebidas vegetales, refrescos light, té fríos sin azúcar, yogurt bebible sin azúcar, etc.

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

### Comercio Justo:

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

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

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

Medidas valorables en este apartado:

- Mejora del porcentaje de sólidos y líquidos dedicado a alimentación saludable.
- Procedimiento de gestión de incidencias. Detallar el procedimiento de subsanación de incidencias con respecto a las máquinas de vending (errores en las devoluciones, problemas que surjan si no expende el producto, etc...), el cual deberá ser aprobado por la Universidad.

## 12. PÉRGOLA ANEXA AL EDIFICIO DE COMEDORES

La Universidad ha instalado una pérgola en el edificio de comedores con una dotación de mesas tipo PICNIC, que permitirán liberar la presión de las personas que llevan sus fiambreras en el comedor central. No quiere decir que este sea el lugar de uso de fiambreras ni tampoco que no pueda usarse como zona de comedor, es una instalación más para utilizar con la que se cuenta. La limpieza de este espacio correrá a cuenta del adjudicatario.

La gestión física (apertura y cierre) de este espacio corresponderá a la empresa adjudicataria que deberá utilizarla de manera que no genere situaciones anómalas cuando no se encuentre presente su personal.

La Universidad se reserva el derecho de utilizar este espacio para aquellos actos que considere oportunos, gastronómicos o no, que podrán realizarse con la empresa adjudicataria u otras. En ese caso, la limpieza del espacio correrá a cargo del usuario, que en el caso de ser realizado por el adjudicatario será por su cuenta.

## 13. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

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

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

### 1.-Instalación eléctrica de Baja Tensión.

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

### 2.- Alumbrado.

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

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

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

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

### 4.-Instalación antirrobo.

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

5.-Instalación de detección de incendios.

Revisión según reglamento.

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

Revisión según reglamento.

7.-Instalación de fontanería general.

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

8.-Instalación de saneamiento. Con especial atención a la arqueta separadora de grasas.

Limpieza de la arqueta separadora de grasas (Vehículo especial absorción de grasas y su posterior tratamiento), al menos 1 vez al año.

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

9.-Instalación de climatización.

Limpieza semestral de rejillas y difusores.

10.-Instalación de ventilación y campanas de extracción.

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

11.-Instalaciones frigoríficas.

Revisión anual y resolución de averías. Obligado por reglamento.

12.- Mobiliario.

Reparación y reposición del mobiliario.

13.- Carpinterías y superficies.

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

El adjudicatario se compromete a entregar informes anuales a la Universidad, acerca del mantenimiento realizado. Los informes recogerán los mantenimientos preventivos realizados y las averías resueltas, con indicación de:

- 1) fecha.
- 2) descripción de la avería.
- 3) descripción de la resolución y elementos cambiados.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 14. NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD

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

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

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

- \* Relación calidad/cantidad
- \* Facilidades para el cliente

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

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

Con una periodicidad mínima anual deberá elaborarse una encuesta de satisfacción con el servicio, la cual deberá de ser aprobada por la unidad gestora del contrato con el visto bueno de la Gerencia de la Universidad.

El resultado negativo de los análisis y de las encuestas, podrán ser causa de resolución anticipada del contrato.

## 15. NORMAS DE CONTROL FINANCIERO

El contratista debe facilitar los siguientes informes:

- Informe anual:** Tres meses después de finalizar el ejercicio económico deberá facilitar a la unidad gestora del contrato y a la Gerencia de la Universidad la cuenta de pérdidas y ganancias, así como el balance de situación correspondiente a la explotación objeto del contrato durante ese año, confeccionado con los principios y normas establecidos en el vigente Plan General de Contabilidad y separando las unidades de negocio de Tudela, Comedores y Cafetería.
- Otros informes:** Si los estados financieros y/o los informes no fueran facilitados a tiempo o fueran incompletos, el coste soportado por la Universidad para obtener la información correcta/completa correrá a cargo del contratista, si así lo considerara esta Universidad.

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

## 16. OTRAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR

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

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

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

La empresa adjudicataria tendrá la obligación de colaborar en la realización de actividades organizadas por la propia Universidad en las instalaciones universitarias. A este respecto, se informa de que la Universidad celebra anualmente una comida para los miembros de la comunidad universitaria en el Campus. Por ello, podrá contratar la organización de este evento con la empresa adjudicataria.

## 17. CONDICIONES DE USO DE LA COCINA DEL EDIFICIO DE COMEDORES

La Universidad Pública de Navarra podrá autorizar a la empresa adjudicataria del servicio la utilización de las instalaciones de cocina del Edificio comedores para la elaboración de comidas a otros centros de Navarra, sin que en ningún momento pueda exceder de 1.000 comidas diarias. Esta autorización será objeto de una negociación entre la Universidad y la empresa adjudicataria y se sustanciará en una Resolución del Rector que detallará las condiciones de uso. La Universidad no está obligada a aprobar esta autorización.

La empresa no podrá ceder los espacios ni las instalaciones ni el equipamiento, total o parcialmente ni destinarlos a un uso distinto del autorizado, sin la previa y expresa conformidad de la Universidad.

El importe por la utilización de las instalaciones y equipamiento cuyo uso se autorice, quedará fijado en un canon por comida.

El adjudicatario hará efectivo el pago del canon a la Universidad en dos plazos iguales: el primero antes del 31 de julio de cada año y el segundo, antes del 31 de enero del año inmediatamente posterior. En el documento de pago se expresará el número de comidas mensuales que se han elaborado en las instalaciones de la Universidad.

La empresa adjudicataria queda obligada a proporcionar a la Universidad detalle del número de comidas a servir en virtud de los contratos suscritos y los que suscriba en un futuro con los diferentes centros, durante la vigencia de la autorización.

La autorización de uso comenzará a partir del día siguiente de la notificación de la Resolución correspondiente. La autorización de uso de la cocina no podrá tener un plazo de vigencia superior al del contrato de servicios de cafeterías y comedores de la Universidad.

Asimismo, dicha autorización quedará sin efecto si por cualquier causa con anterioridad a dicha fecha, queda resuelto el contrato de servicios de cafeterías y comedores de la Universidad.

### Condiciones y requisitos de la autorización:

#### Personal:

La empresa se compromete a utilizar en las instalaciones su propio personal, no estando permitida la participación de otra entidad o institución, o personal ajeno a esa entidad, sin previa autorización expresa de la Universidad.

El personal que desarrolle esta actividad no interferirá en el buen funcionamiento del servicio en la Universidad y no estará adscrito a la misma sino a la empresa por lo que **no tendrá la consideración de personal subrogable**. Por tanto, en el listado de personal a subrogar (**Anexo VI**) no está incluido este personal.

Se cubrirá el servicio con personal adecuadamente cualificado, siendo a su cargo las obligaciones laborales que determine la legislación vigente en cada momento en materia de salarios, seguridad social, accidentes de trabajo, mutualismo laboral, formación, seguridad e

higiene, etc., justificándolo mensualmente, deberá estar provisto de carnet de manipulador de alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente. El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones facultará a la Universidad para la resolución de la autorización, y, en cualquier caso, la Universidad quedará exonerada de toda responsabilidad en esta materia.

En todo caso, el personal de la entidad cesionaria que realice su labor en los espacios e instalaciones cedidas deberá estar asegurado de accidentes y salud por parte de dicha entidad, quedando la Universidad libre de cualquier responsabilidad por accidentes o enfermedad que pudieran sufrir en el recinto de la Universidad Pública de Navarra y de sus instalaciones y por el uso de los equipos.

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

La empresa será asimismo responsable en todo momento del estricto cumplimiento de todas sus obligaciones tanto salariales como de Seguridad Social y de cualquier otra naturaleza en relación con su personal.

En relación a la coordinación de la actividad en materia de Prevención de Riesgos Laborales entre la Universidad Pública de Navarra y la entidad cesionaria, esta entidad se atenderá a las obligaciones que en esta materia establece la ley respecto al intercambio de información, procedimiento de coordinación de actividades empresariales, información del personal, planificación de la actividad preventiva, evaluación de riesgos e información del plan de emergencia.

#### Equipamiento:

La empresa admitirá estar conforme con el equipamiento instalado, siendo este suficiente para el desarrollo de la actividad. En el marco de la legislación vigente, las nuevas inversiones por ampliación de la capacidad de producción o por adaptación a futuras normativas que hayan de efectuarse, durante la vigencia de la autorización, serán por cuenta de la empresa.

El cesionario queda obligado a mantener en perfecta conservación el inmueble y las instalaciones, siendo responsable de los daños, detrimentos o deterioros causados con ocasión del ejercicio de su actividad. Asimismo, desarrollará sus actividades bajo su exclusiva responsabilidad, quedando la Universidad exonerada de cualquier responsabilidad u obligación respecto de las mismas, incluyendo los supuestos de incendio, destrucción, etc., y siendo obligación del cesionario la formalización de la oportuna póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los mismos.

Los gastos de mantenimiento y reparación de maquinaria propiedad de la Universidad serán por cuenta de la empresa, salvo en caso de que los daños fueran imputables a la Universidad o se encuentren en garantía.

La entidad cesionaria responderá de los daños que pudieran ocasionarse por un uso inadecuado de las instalaciones o equipos de la Universidad, así como de la responsabilidad civil derivada del uso de los mismos y de la actividad llevada a cabo por su propio personal en las instalaciones de la Universidad.

La Universidad se reserva el derecho de inspeccionar en cualquier momento el inmueble y las instalaciones y menaje objeto de la autorización de uso, en garantía de su aplicación al fin que motiva la cesión, y exigir al cesionario, si procede, la realización de las actuaciones necesarias para la adecuación a los fines para los que fue cedido.

En caso de que los locales, y equipamiento cuyo uso se autoriza a la empresa, sufran daños debidos al incumplimiento de las normas sobre uso y conservación de los mismos por parte de éste o de su personal, la Universidad deducirá un cargo por el importe de la indemnización correspondiente, si la empresa no hubiere procedido a su reparación o reposición, en su caso.

### **Causas de extinción:**

Serán causas de extinción de la autorización de uso de la cocina del Edificio de Comedores de la Universidad las siguientes:

- Resolución del contrato de servicios de cafeterías y comedores de la Universidad
- Expiración del plazo de duración establecido
- Incumplimiento de las obligaciones establecidas en este condicionado.
- Mutuo Acuerdo entre la empresa y la Universidad Pública de Navarra.
- Revocación unilateral acordada por la Universidad Pública de Navarra, por razones de interés público, o cuando se produzcan daños en el dominio público, o impidan la utilización para actividades de mayor interés público o menoscaben el uso general, sin generar derecho a indemnización.

A la finalización de la autorización por cualquiera de estas causas, la empresa deberá dejar las Instalaciones y equipamiento a disposición de la Universidad Pública de Navarra en buenas condiciones de conservación y mantenimiento, siendo de cargo de la empresa, el coste de las reparaciones, acondicionamientos y sustituciones si las mismas son consecuencia de no haber respetado la empresa, dichas condiciones de conservación y mantenimiento, así como, en su caso, el coste de los gastos necesarios para la retirada de los elementos que dejare abandonados.

Todo ello sin perjuicio de la eventual indemnización que pudiera corresponder a la Universidad por los daños y perjuicios ocasionados por la empresa ni, en su caso, de la declaración de la prohibición de contratar.

Para la exigencia de dicha indemnización y en su caso, de la declaración de la prohibición de contratar, se seguirá el procedimiento establecido en la condición particular 14 del pliego regulador de este contrato.

## **18. VISITA A LAS INSTALACIONES**

Las empresas interesadas en la presente licitación podrán visitar los lugares donde se van a desarrollar los servicios a contratar en las siguientes fechas:

- Cafetería de estudiantes y Cafetería-Comedor del Edificio de Comedores en el Campus de Arrosadia (Pamplona): el miércoles día **4 de junio de 2025 a las 9:00 horas** en el hall de entrada del Aulario.
- Cafetería y comedor del Campus de Tudela: el jueves día **5 de junio de 2025 a las 9:00 horas** en el hall de entrada del edificio.

**ANEXO I. - Declaración responsable del cumplimiento de las condiciones exigidas para contratar****INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR EL DOCUMENTO EUROPEO ÚNICO DE CONTRATACIÓN (DEUC) POR LAS PERSONAS LICITADORAS**

Para poder cumplimentar el Anexo referido a la declaración responsable mediante el modelo normalizado Documento Europeo Único de Contratación (DEUC) deberá seguir los siguientes pasos:

1. Descargar a su equipo el fichero espd-request.xml que se encuentra disponible en el anuncio de publicación del PLENA.
2. Abrir el siguiente link: <https://visor.registrodelicitadores.gob.es/espd-web/>
3. Seleccionar el idioma “español”
4. Seleccionar la opción “Soy operador económico”
5. Seleccionar la opción “importar un DEUC”
6. Cargar el fichero DEUC.xml que previamente se ha descargado a su equipo.
7. Seleccione el país y pinche “siguiente”.
8. Cumplimentar los apartados del DEUC correspondiente.
9. Firmar el documento.

Este documento debidamente cumplimentado y firmado se deberá presentar junto con el resto de la documentación de la licitación de acuerdo con lo establecido en los pliegos que rigen la convocatoria y dentro del plazo fijado en la misma.

Cuando concurra a la licitación agrupado en una UTE, se deberá cumplimentar un documento por cada una de las empresas que constituyan la UTE.

En caso de que la empresa licitadora acredite la solvencia necesaria para celebrar el contrato basándose en la solvencia y medios de otras entidades independientemente de la naturaleza de la relación jurídica que tenga con ellas, se deberá cumplimentar un documento por la empresa licitadora y otro por la empresa cuyos medios se adscriben.

Tienen a su disposición la “Recomendación de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa sobre la utilización del Documento Europeo Único de Contratación previsto en la nueva Directiva de contratación pública”, publicada en el Boletín Oficial del Estado Núm. 85 del viernes 8 de abril de 2016 (Sec. III Pág. 24845) en el siguiente link:

<http://www.boe.es/boe/dias/2016/04/08/pdfs/BOE-A-2016-3392.pdf>

Incurrir en falsedad al efectuar la declaración responsable, será motivo de prohibición para contratar, conforme a lo establecido en el artículo 22.1i) de la Ley Foral de Contratos.

## DECLARACIÓN COMPLEMENTARIA

Don/Dña. .... D.N.I. ....  
con domicilio en .....  
en nombre propio o en representación de .....  
.....

visto el pliego regulador que ha de regir en la *“Contratación del servicio de cafeterías y comedores de la Universidad Pública de Navarra”* (ABR0013/2025)

**DECLARA de forma responsable:**

- Que la empresa a la que representa, según la definición de empresas vinculadas contenida en el artículo 20 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos:

No pertenece a ningún grupo de empresas vinculadas.

Pertenece al grupo de empresas denominado:

.....

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

Documento firmado digitalmente por:

**ANEXO II - Oferta cuantificable con fórmulas**

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

**DECLARA QUE** acepta incondicionalmente el pliego regulador para la **“Contratación del servicio de cafeterías y comedores de la Universidad Pública de Navarra”** (ABR0013/2025) sometida expresamente a la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, y se compromete a prestar el servicio de referencia con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones que a continuación se indican:

OFERTA ECONÓMICA	
CONCEPTO	Importe (IVA incluido)
Canon anual por la utilización de las instalaciones objeto del contrato. <i>(Importe mínimo de licitación 15.000 € anuales)</i>	
Canon anual por cada máquina de Vending. <i>(Importe mínimo de licitación 500 € anuales por máquina)</i>	
Importe de la inversión. <i>(Importe mínimo de licitación 100.000 €)</i>	

CRITERIOS SOCIALES	
CONCEPTO	VALOR OFERTADO
Compromiso de contratación <i>(expresado en porcentaje)</i> de personas desfavorecidas del mercado laboral: con un porcentaje de discapacidad igual o superior al 33%, perceptoras de renta garantizada, víctimas de violencia de género, personas que hayan finalizado un itinerario de inserción o desempleadas de larga duración. Dicho compromiso de contratación se computará desde la firma del contrato y será mantenido durante la vigencia del mismo.	%

<b>OTROS CRITERIOS</b> <i>(marque con una X lo que proceda)</i>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Compromiso de restricción total de la venta de alimentos no naturales calóricos que superen las 200 Kcal por cada 50 gr. sólidos o 200 ml. líquidos.		
Compromiso de limitación total de la venta de alimentos no naturales hipercalóricos, entendiendo como tal aquellos que superan las 250 Kcal por cada 50 gr. sólidos o 200 ml. líquidos		
Preparación inmediata de las pastas, arroces, carnes, pescados, en definitiva, aquellos alimentos cuyo almacenamiento caliente propicie la pérdida de propiedades, para lo que se dispondrá de preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite) y utilizar técnicas como las cocciones alimentarias al vapor, horno, parrilla, salteado, plancha, etc.		
Dotación y mantenimiento del desfibrilador semiautomático del edificio de comedores y declaración jurada de compromiso de contar con personal formado.		
Sustitución de los envases de un solo uso (refrescos y agua) por envases de vidrio retornable, así como eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio.		
Adquisición de mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquéllas que puedan ser adquiridas en bidones (cervezas, refrescos, zumos, etc.).		
Compromiso de la empresa adjudicataria, cuando la Universidad solicite la colaboración de la empresa adjudicataria en la provisión de catering en actos oficiales o protocolarios, de utilizar agua corriente en jarras y vasos de cristal, encargándose a su vez del suministro y recogida y posterior limpieza de jarras y vasos de cristal en la mesa presidencial.		
Compromiso por parte de la empresa adjudicataria, cuando la Universidad solicite su colaboración en la provisión de catering en actos oficiales o protocolarios, de utilizar agua corriente en jarras y vasos de cristal, encargándose a su vez del suministro y recogida y posterior limpieza de jarras y vasos de cristal en la mesa presidencial		
Compromiso de la empresa adjudicataria, cuando la Universidad solicite su colaboración en la provisión de comidas “populares”, de encargarse de la <i>gestión completa del servicio</i> , incluyendo <i>“gestión de menaje sostenible y residuos”</i>		

Compromiso de que las máquinas expendedoras de sólidos incluirán un mínimo del 60% de productos considerados saludables, Tales como frutos secos naturales o tostados sin sal, fruta troceada, crudités con dips, barritas de cereales integrales bajas en calorías, tortitas de arroz o maíz bajos en sal, ensaladas, yogures, Snacks de fruta deshidratada, bocadillos y sándwiches con productos frescos, productos 0%, hummus con palitos vegetales, etc.		
Compromiso de que las máquinas expendedoras de bebidas frías deberán contener un mínimo del 60% de productos considerados saludables como zumos ecológicos refrigerados sin azúcar añadido, refrescos light, té fríos sin azúcar, smoothies, probióticos líquidos, bebidas vegetales sin aditivos, batidos yogurt sin azúcar, etc		

Documento firmado digitalmente por:

**ANEXO II bis - Listado de Precios a la Venta**

CONCEPTO	Precio mínimo de licitación	Precio máximo de licitación	Factor de Ponderación	Oferta de la licitadora	
<b>Bebidas calientes, bollería y pinchos</b>	1,30 €	1,50 €	1		
	Cafés (solo, cortado, con leche, descafeinado, con hielo)	0,15 €	0,25 €	0,25	
	Suplemento bebida soja, avena, almendra	1,10 €	1,30 €	1	
	Infusiones	1,30 €	1,50 €	0,25	
	Infusiones especiales o con leche	1,35 €	1,50 €	0,25	
	Cola-Cao/Nesquik	1,80 €	2,00 €	1	
	Zumo de naranja natural (200 ml)	1,25 €	1,40 €	0,5	
	Bollería (croissant, napolitana de chocolate, mariposa o similar)	1,25 €	1,40 €	1	
	Tostada de pan de molde o normal con aceite o mantequilla y mermelada	1,25 €	1,40 €	1	
	Ración de bizcocho casero	0,35 €	0,50 €	1	
	Pieza de fruta (manzana, plátano, naranja, ...)	1,50 €	1,75 €	1	
	Pincho tortilla de patata	1,85 €	2,10 €	0,5	
	Pincho tortilla de patata especial	1,60 €	1,75 €	1	
	Pincho mini (al menos 5 variedades, peso mínimo pan 45 gr)	2,00 €	2,50 €	0,5	
	Pincho especial (mayor tamaño, elaboraciones más costosas)	2,15 €	2,40 €	0,5	
DESAYUNO TIPO (café/infusión especial/refresco/zumo envasado y bollería/pincho mini/tostada)	3,60 €	4,00 €	0,5		
DESAYUNO COMPLETO (Café/infusión especial, bollería/pincho mini/tostada y zumo de naranja pequeño)					

Comidas		Comedor	8,50 €	9,50 €	1
Menú buffet			8,50 €	9,50 €	1
Medio menú buffet			6,50 €	7,50 €	0,5
Extra postre			0,75 €	1,00 €	0,25
Menú en mesa			14,50 €	17,00 €	0,5
Talonarios de 10 menús buffet			80,00 €	90,00 €	0,75
Talonarios de 30 menús buffet			225,00 €	255,00 €	1
Platos combinados básicos (especificar anexo con listado de opciones)			8,00 €	9,00 €	0,5
Platos combinados especiales (especificar anexo con listado de opciones)			9,25 €	10,50 €	0,5
Hamburguesa normal (carne, queso y 3 vegetales)			4,50 €	6,00 €	0,5
Hamburguesa especial, otros ingredientes. (especificar anexo con listado de opciones)			6,50 €	8,00 €	0,5
Sándwich básico (jamón y queso, vegetal)			3,00 €	4,00 €	0,5
Sándwich especial (mixto o vegetal con huevo, doble, elaboraciones especiales)			4,50 €	6,00 €	0,5
Bocadillo tortilla patatas			3,00 €	4,00 €	0,5
Bocadillo 1/2 ingredientes			4,00 €	5,00 €	0,5
Bocadillo especial (varios ingredientes) (especificar anexo con listado de opciones)			5,00 €	6,50 €	0,5
Ensalada mixta			4,00 €	5,00 €	0,5
Ensalada especial			5,00 €	6,50 €	0,5
Raciones básicas (patatas alioli, bravas, otras salsas, nuggets, ensaladilla)			2,50 €	3,50 €	0,25
Raciones normales (rabas, pollo frito, croquetas, fritos variados, pasta)			4,00 €	5,50 €	0,25
Comidas Cafetería					

		1,60 €	1,80 €	0,25
<b>Bebidas</b>	Refrescos lata 33 cl	1,60 €	1,80 €	0,25
	Refresco botella	1,90 €	2,30 €	0,25
	Cerveza lata - Indicar marca de referencia	1,80 €	2,20 €	0,25
	Caña cerveza tercio- Indicar marca de referencia	2,00 €	2,40 €	0,25
	Batidos	1,50 €	1,70 €	0,25
	Aquarius	1,60 €	1,80 €	0,25
	Zumos	1,50 €	1,70 €	0,25
	Biofrutas	1,90 €	2,30 €	0,25
	Mosto	1,30 €	1,50 €	0,25
	Bolsa aperitivos	1,25 €	1,40 €	0,25
<b>Otros</b>	Snack chocolate	1,50 €	1,70 €	0,25
	Chicles	1,25 €	1,40 €	0,25
	Gominolas	1,50 €	1,70 €	0,25
	Frutos secos	1,80 €	2 €	0,75
	Caramelos Halls o similares	1,50 €	1,70 €	0,25
	Chupa chups	0,45 €	0,50 €	0,25
	Bebidas calientes (Cafés, chocolate, infusión)	0,65 €	0,75 €	1
	Café Comercio justo	0,75 €	0,85 €	1
	Refrescos lata 33 cl.	1,20 €	1,35 €	0,25
	Refrescos botella 0,5 l.	1,55 €	1,70 €	0,25
<b>Vending</b>	Bebida isotónica 50 cl. (Aquarius, Powerade, Gatorade)	1,55 €	1,70 €	0,25
	Zumos de fruta brick 33 cl.	1,20 €	1,35 €	0,25
	Batidos 20 cl.	1,15 €	1,25 €	0,25
	Pastas "Guembitas" normales e integrales o similares	1,25 €	1,40 €	0,5
	Barritas energéticas	1,25 €	1,40 €	0,5
	Snacks 45 gr., galletas 100 gr., pan pipas	1,25 €	1,40 €	0,5

### ANEXO III – Documentación a presentar por el adjudicatario

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

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

1º. Si la empresa fuese una persona individual deberá presentar el Documento Nacional de Identidad, o fotocopia autenticada notarial o administrativamente del mismo, o documento que reglamentariamente le sustituya.

Si la empresa fuese una persona jurídica deberá presentar la escritura de constitución o, en su caso, de modificación, debidamente inscrita en el Registro Mercantil.

Las empresas no españolas de Estados miembros de la Comunidad Europea deberán acreditar su inscripción en un registro profesional o comercial, cuando este requisito sea exigido por la legislación del Estado respectivo.

Las demás empresas extranjeras deberán acreditar su capacidad de obrar mediante certificación expedida por la respectiva representación diplomática española en el Estado correspondiente.

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

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

#### B) Acreditación de constitución de garantía definitiva.

Constitución de la garantía definitiva por valor del 4% del importe de adjudicación del contrato.

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

Solvencia económica y financiera, mediante la declaración formulada por entidades financieras o por alguno de los medios establecidos en las letras b y c del artículo 16.2 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Solvencia técnica o profesional, mediante la presentación de una relación de los principales contratos de la misma naturaleza ejecutados por la empresa adjudicataria que se refieran a

los últimos tres años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada por cualquier prueba admisible en Derecho.

#### **D) Certificación de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y de Seguridad Social y cumplimiento Plan Igualdad y Discapacidad.**

1.- La empresa adjudicataria deberá presentar la siguiente documentación

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

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

Asimismo, deberán presentar la siguiente documentación exigida en la letra f) del artículo 22.1 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos:

- Certificación que acredite que el 2% de sus empleados son trabajadores con discapacidad, en el caso de empresa de 50 o más trabajadores.
- Certificación que acredite la existencia de un plan de igualdad inscrito en el Registro correspondiente, en el caso de empresas de 50 o más trabajadores.

2.- En el caso de empresas extranjeras, se les exigirá que aporten los certificados o documentación expedida por la autoridad competente acreditativa de que no tiene deudas con el erario público ni en materia de impuestos ni respecto a sus trabajadores, de conformidad con lo que establezca la normativa del país de su domicilio social.

Asimismo, en cuanto al plan de igualdad y empleados con discapacidad, se estará a lo que disponga la normativa del país de su domicilio social.

A estos efectos, se les exigirá que aporten el certificado que corresponda expedido por la autoridad competente de este último extremo y de que no están incursas en la prohibición de contratar.

#### **E) Declaración de ausencia de conflicto de intereses (Anexo IV).**

**ANEXO IV- Declaración de ausencia de conflicto de intereses (DACI)**

Expediente: ABR0013/2025

Contrato: ***“Contratación de la concesión para la prestación de los servicios de cafeterías y comedores de la Universidad Pública de Navarra”***

Al objeto de garantizar la imparcialidad en el procedimiento de contratación/subvención arriba referenciada, el abajo firmante, como participante en el proceso de preparación y tramitación del expediente, declara:

**DECLARA:**

Primero. Estar informada/o de lo siguiente:

1. Que el artículo 61.3 «Conflicto de intereses», del Reglamento (UE, Euratom) 2018/1046 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de julio (Reglamento financiero de la UE) establece que «existirá conflicto de intereses cuando el ejercicio imparcial y objetivo de las funciones se vea comprometido por razones familiares, afectivas, de afinidad política o nacional, de interés económico o por cualquier motivo directo o indirecto de interés personal.»
2. Que el artículo 52 «Resolución de conflictos de interés» de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, en su párrafo primero dice «Los órganos de contratación deberán tomar las medidas adecuadas para luchar contra el fraude, el favoritismo y la corrupción, y prevenir, detectar y solucionar de modo efectivo los conflictos de intereses que puedan surgir en los procedimientos de licitación con el fin de evitar no solo cualquier distorsión de la competencia y garantizar la transparencia en el procedimiento y la igualdad de trato a todos los candidatos y licitadores».
3. Que el apartado 3 de la Disposición Adicional centésima décima segunda de la Ley 31/2022, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para 2023 prorrogado para 2024, establece que «el análisis sistemático y automatizado del riesgo de conflicto de interés resulta de aplicación a los empleados públicos y resto de personal al servicio de entidades decisoras, ejecutoras e instrumentales que participen, de forma individual o mediante su pertenencia a órganos colegiados, en los procedimientos descritos de adjudicación de contratos o de concesión de subvenciones».
4. Que el apartado 4 de la citada disposición adicional centésima décima segunda establece que:
  - «A través de la herramienta informática se analizarán las posibles relaciones familiares o vinculaciones societarias, directas o indirectas, en las que se pueda dar un interés personal o económico susceptible de provocar un conflicto de interés, entre las personas a las que se refiere el apartado anterior y los participantes en cada procedimiento».
  - «Para la identificación de las relaciones o vinculaciones la herramienta contendrá entre otros, los datos de titularidad real de las personas jurídicas a las que se refiere el artículo 22.2.d).iii) del Reglamento (UE) 241/2021, de 12 febrero, obrantes en las bases de datos de

la Agencia Estatal de Administración Tributaria y los obtenidos a través de los convenios suscritos con los Colegios de Notarios y Registradores».

5. Que el artículo 23 «Abstención», de la Ley 40/2015, de 1 octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, establece que deberán abstenerse de intervenir en el procedimiento «las autoridades y el personal al servicio de las Administraciones en quienes se den algunas de las circunstancias señaladas en el apartado siguiente», siendo éstas:

a) Tener interés personal en el asunto de que se trate o en otro en cuya resolución pudiera influir la de aquél; ser administrador de sociedad o entidad interesada, o tener cuestión litigiosa pendiente con algún interesado.

b) Tener un vínculo matrimonial o situación de hecho asimilable y el parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los interesados, con los administradores de entidades o sociedades interesadas y también con los asesores, representantes legales o mandatarios que intervengan en el procedimiento, así como compartir despacho profesional o estar asociado con éstos para el asesoramiento, la representación o el mandato.

c) Tener amistad íntima o enemistad manifiesta con alguna de las personas mencionadas en el apartado anterior.

d) Haber intervenido como perito o como testigo en el procedimiento de que se trate.

e) Tener relación de servicio con persona natural o jurídica interesada directamente en el asunto, o haberle prestado en los dos últimos años servicios profesionales de cualquier tipo y en cualquier circunstancia o lugar».

Segundo. Que en el momento de la firma de esta declaración y a la luz de la información obrante en su poder, no se encuentra incurso en ninguna situación que pueda calificarse de conflicto de interés, en los términos previstos en el apartado primero de esta declaración, que pueda afectar a su participación en este procedimiento.

Tercero. Que se compromete a poner en conocimiento de sus superiores, sin dilación, cualquier situación de conflicto de intereses o causa de abstención que dé o pudiera dar lugar a dicho escenario.

Cuarto. Conoce que una declaración de ausencia de conflicto de intereses que se demuestre que sea falsa acarrearán las consecuencias disciplinarias, administrativas y/o judiciales que establezca la normativa de aplicación.

*Firmado electrónicamente*

## ANEXO V – Listado máquinas Vending

	Líquidos calientes	Líquidos refrigerados	Sólidos y líquidos refrigerados
<b>Aulario</b>	3	1	3
<b>Sario</b>	2	1	1
<b>Tudela</b>	2	1	1
<b>Sóforas</b>	1		1
<b>Rectorado</b>	1		1
<b>Pabellón deportivo</b>	1	1	1
<b>Olivos</b>	1	1	1
<b>Pinos</b>	1	1	1
<b>Tejos</b>	1	1	1
<b>Acebos</b>	1		1
<b>Madroños</b>	1	1	1
<b>Magnolios</b>	1		1
<b>Encinas</b>	1	1	1
<b>Jerónimo de Ayanz</b>	1		
<b>Servicio informático</b>	1		
<b>Edif. Mutilva</b>			1
<b>Cafetería Aulario</b>	1*	1*	1*
<b>TOTALES</b>	<b>19 + 1*</b>	<b>9+1*</b>	<b>16+1*</b>

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

### ANEXO VI – Listado de personal a subrogar

CTRO	CENTRO	FECHA ALTA/ MOTIVO BAJA	FIN CONTRATO	EMPLEADO	ANTIGÜEDAD	FECHA BAJA	CONTRATO	CATEGORIA	CONVENIO	JORNADA DIARIA	BRUTO ANUAL	OBSERVACIONES
<b>Cafetería de Estudiantes del Campus de Arrosadía</b>												
I51	UPNA	02/09/2024	1	09/07/2010	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	4,2	12.820,84 €			
I51	UPNA	27/08/2024	4	23/09/2006	300	AUX.SERV. LIMPIEZA	RESTAURACION COLECTIVA	5	14.769,34 €			
I51	UPNA	30/09/2024	6	16/11/2010	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	4	12.210,20 €			
I51	UPNA	01/11/2021	8	25/06/2013	100	ENCARGADO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	32.546,84 €			
I51	UPNA	04/09/2024	10	04/09/2024	300	COCCINERO	RESTAURACION COLECTIVA	4	10.839,46 €			
I51	UPNA	27/01/2025	30	27/01/2025	410	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	20.595,10 €			SUSTITUYE N° 27
I51	UPNA	27/08/2024	32	31/01/2006	300	ASL +3A IN	RESTAURACION COLECTIVA	4	12.210,20 €			
I51	UPNA	04/09/2024	15	20/11/2023	389	AUX.SERV. LIMPIEZA	RESTAURACION COLECTIVA	3	7.869,68 €			
I51	UPNA	02/01/2024	18	02/01/2024	100	COCCINERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	23.704,06 €			
I51	UPNA	16/01/2025	19	16/01/2025	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	20.595,10 €			
I51	UPNA	02/09/2024	23	01/09/2021	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	6,5	17.614,28 €			
I51	UPNA	08/08/2024	24	01/10/2020	300	COCCINERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	20.595,10 €			
I51	UPNA	02/09/2024	25	28/08/2000	300	COCCINERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	23.362,02 €			
I51	UPNA	02/09/2024	27	13/10/2005	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	23.199,66 €			

**Cafetería de Estudiantes y Comedores del Campus de Arrosadía**

I51	UPNA	30/09/2024	28	14/07/2008	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	6,5	19.689,16 €
I51	UPNA	02/09/2024	29	07/08/2001	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	23.362,02 €

**Edificio Comedores del Campus de Arrosadía**

I51	UPNA	19/09/2024	2	19/09/2024	300	JEFE DE COCINA	RESTAURACION COLECTIVA	7,5	25.821,74 €
I51	UPNA	17/02/2025	9	17/02/2025	502	AUX.SERV.LIMPIEZA	RESTAURACION COLECTIVA	4	10.492,82 € FIN CONTRATO 16/04/2025
I51	UPNA	27/08/2024	11	30/09/2002	300	COCINERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	24.612,35 €
I51	UPNA	11/09/2024	12	11/09/2024	389	AUX.SERV.LIMPIEZA	RESTAURACION COLECTIVA	7,5	19.674,20 €
I51	UPNA	27/08/2024	16	05/02/2001	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	23.361,95 €
I51	UPNA	27/08/2024	17	14/09/1999	300	SUPERVISOR EXPLOTAC.	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	32.360,00 €
I51	UPNA	27/08/2024	20	25/10/2004	300	COCINERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	23.199,59 €
I51	UPNA	17/02/2025	26	17/02/2025	502	AUX.SERV.LIMPIEZA	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	19.936,54 € FIN CONTRATO 16/04/2025
I51	UPNA	01/11/2021 EXCEDENCIA	31	27/11/2007	189	JEFE DE COCINA	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	29.546,98 € EXCEDENCIA VOLUNTARIA
I51	UPNA	07/01/2025	33	07/01/2025	502	AUX.SERV.LIMPIEZA	RESTAURACION COLECTIVA	4	10.492,82 € FIN CONTRATO 31/03/2025
I51	UPNA	02/09/2024	34	23/09/2002	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	6,5	20.473,26 €
I51	UPNA	03/03/2025	35	03/03/2025	510	AUX.SERV.LIMPIEZA	RESTAURACION COLECTIVA	7,5	19.674,20 € SUSTITUYE Nº 12

**Cafetería y Comedor del Campus de Tudela**

107	CAF CAMPUS TUDELA	01/11/2021	36	10/01/2014	200	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	6,5	19.841,82 €
107	CAF CAMPUS TUDELA	20/09/2024	5	12/01/2008	300	CAMARERO	RESTAURACION COLECTIVA	6,5	19.841,82 €
107	CAF CAMPUS TUDELA	02/09/2024	22	02/09/2024	389	COCINERO	RESTAURACION COLECTIVA	7,6	20.595,10 €

**ANEXO VII – Estudio de Viabilidad**
**ESTUDIO DE VIABILIDAD DE LA EXPLOTACIÓN ANUAL DE CAFETERÍAS, COMEDORES Y MÁQUINAS DE VENDING DE LA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA**

Gastos de explotación anuales	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Personal	556.195,00 €	567.318,90 €	578.665,28 €	590.238,58 €	602.043,36 €
Inversión	20.000,00 €	20.000,00 €	20.000,00 €	20.000,00 €	20.000,00 €
Suministros (Energía, agua, teléfono)	78.786,00 €	80.361,72 €	81.968,95 €	83.608,33 €	85.280,50 €
Materias Primas (estimado)	357.731,00 €	364.885,62 €	372.183,33 €	379.627,00 €	387.219,54 €
Gastos Generales (5% gastos)	52.560,60 €	53.611,81 €	54.684,05 €	55.777,73 €	56.893,28 €
Canon Instalaciones	15.000,00 €	15.300,00 €	15.606,00 €	15.918,12 €	16.236,48 €
Canon Máquinas Vending	23.500,00 €	23.970,00 €	24.449,40 €	24.938,39 €	25.437,16 €
<b>Total Costes</b>	<b>1.103.772,60 €</b>	<b>1.125.448,05 €</b>	<b>1.147.557,01 €</b>	<b>1.170.108,15 €</b>	<b>1.193.110,32 €</b>

Ingresos por servicios cafetería anuales	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Máquinas expendedoras	101.520,00 €	103.550,40 €	105.621,41 €	107.733,84 €	109.888,51 €
Ingresos cafeterías	1.019.101,21 €	1.039.483,23 €	1.060.272,90 €	1.081.478,36 €	1.103.107,92 €
Eventos Extras	36.000,00 €	36.720,00 €	37.454,40 €	38.203,49 €	38.967,56 €
<b>Total Ingresos</b>	<b>1.156.621,21 €</b>	<b>1.179.753,63 €</b>	<b>1.203.348,71 €</b>	<b>1.227.415,68 €</b>	<b>1.251.963,99 €</b>

Diferencia ingresos-costes	52.848,61 €	54.305,58 €	55.791,69 €	57.307,53 €	58.853,68 €
% de beneficio calculado para la empresa	4,79%	4,83%	4,86%	4,90%	4,93%

**VALOR ESTIMADO DE LA CONCESIÓN** 5.739.996,13 €

*Los importes correspondientes a los años 2027, 2028, 2029 y 2030 de esta tabla han sido estimados con una subida del 2%. La actualización se llevará a cabo a partir del 1 de enero de 2027 anualmente, si procede, de acuerdo con la cláusula 10 de este pliego regulador.*