



CONDICIONES REGULADORAS

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

CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES.....	4
1. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN Y OBJETO	4
2. PODER ADJUDICADOR Y ÓRGANO DE CONTRATACIÓN	4
3. CONFIGURACIÓN DE LOTES.	4
4. ALCANCE.....	5
5. PLAZO DE DURACIÓN	5
6. PRECIO DE LOS SERVICIOS	5
7. VALOR ESTIMADO	6
8. EMPRESAS QUE PUEDEN SOLICITAR SU PARTICIPACIÓN	7
9. SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA	7
10. SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL.....	7
11. GARANTÍA PROVISIONAL.....	9
CAPÍTULO II: PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN	10
12. MESA DE CONTRATACIÓN.....	10
13. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN	10
14. CONFIDENCIALIDAD DE LA OFERTA.....	12
15. CONTENIDO DE LOS SOBRES	12
16. ADMISIÓN Y CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS	15
17. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	16
18. OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS	22
19. PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN.....	23
20. ADJUDICACIÓN	24
21. GARANTÍA DEFINITIVA	25
CAPÍTULO III: EJECUCIÓN DEL CONTRATO	26
22. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO	26
23. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN DE LOS TRABAJOS.....	26
24. FACTURACIÓN Y PAGO.....	26
25. REVISIÓN DE PRECIOS	27
26. OBLIGACIONES CONTRACTUALES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA.....	28
27. SECRETO PROFESIONAL.....	30
28. PREVENCIÓN DE LA CORRUPCIÓN	30
29. REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER SOCIAL, MEDIOAMBIENTAL Y DE IGUALDAD DE GÉNERO	31
30. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.....	32
31. SUBCONTRATACIÓN	33
32. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD.....	33
33. ACCIONES DE COMUNICACIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA	33
34. RIESGO Y VENTURA.....	33
35. CESIÓN DEL CONTRATO A TERCERAS PARTES	33
36. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO	34
37. SEGUIMIENTO DE LA EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS	34
38. EJECUCIÓN DEFECTUOSA	34
39. PENALIZACIONES	36
40. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO	36
41. VIGILANCIA DEL CONTRATO	37
CAPÍTULO IV: RÉGIMEN JURÍDICO.....	38
42. RÉGIMEN JURÍDICO	38
43. RECLAMACIONES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA.....	38
44. SUMISIÓN A FUERO	38
45. TRATAMIENTO DE LOS DATOS Y CONSENTIMIENTO	38

ANEXOS

ANEXO I – GUÍA PARA LA PREPARACIÓN DEL DEUC

ANEXO II – MODELO DECLARACIÓN RESPONSABLE CAPACIDAD DE CONTRATAR

ANEXO III – MODELO DE OFERTA CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS

ANEXO IV – MODELO DE CERTIFICADO DE BUENA EJECUCIÓN

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

ANEXO VI – COMPROMISO DE SUBCONTRATACIÓN

ANEXO VII – INFORMACIÓN DEL PERSONAL SUSCEPTIBLE DE SUBROGACIÓN

ANEXO VIII – MODELO DE DECLARACIÓN UBICACIÓN CENTRO DE ELABORACIÓN

ANEXO IX – MODELO DE DECLARACIÓN PROVEEDOR DE CERCANÍA

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

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

ANEXO XII – MEMORIA DE EQUIPAMIENTO

ANEXO XIII – OFERTA ECONÓMICA PARA EL SERVICIO DE CATERING EN EL EDIFICIO EN EVENTOS

CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES

1. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN Y OBJETO

Se trata de un procedimiento abierto con publicidad comunitaria, definido por el artículo 72 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos (en adelante LFCP), mediante el cual se establecen las condiciones a las que deberá ajustarse la adjudicación de la persona jurídica (en adelante, “entidad”) y la contratación del servicio de catering en eventos y del servicio de barras en actos programados en Baluarte, durante el período de vigencia fijado en las presentes Condiciones Regulatoras.

Nomenclaturas CPV:

- 55320000: Servicios de suministro de comidas

2. PODER ADJUDICADOR Y ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

Al amparo del artículo 11 de la LFCP, el poder adjudicador será Navarra Impulsa Cultura, Deporte y Ocio, S.L. (en adelante NICDO). El órgano de contratación será la persona que ostente las facultades de representación de NICDO.

3. CONFIGURACIÓN DE LOTES.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 41.4.b) de la LFCP, no procede la división del presente contrato en lotes, al concurrir la circunstancia de que la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en su objeto podría dificultar su correcta ejecución desde el punto de vista técnico, así como la necesidad de coordinación de las diferentes prestaciones comprendidas en el objeto del contrato.

Las actividades objeto del contrato —catering en eventos y servicio de barras— se desarrollan en espacios comunes del edificio (cocinas, office, cámaras frigoríficas, almacenes y zonas auxiliares) cuya capacidad es limitada y no permite un uso compartido simultáneo por diferentes operadores económicos sin comprometer la correcta prestación del servicio.

Asimismo, la ejecución del contrato implica la necesidad de almacenar alimentos, bebidas, menaje, utillaje y demás materiales necesarios para ambos servicios, lo que exige una gestión integrada de los espacios de almacenamiento.

Adicionalmente, debe tenerse en cuenta que existe la posibilidad de que en un momento dado puedan desarrollarse de forma simultánea el servicio de catering y el servicio de barras. Esta concurrencia de actividades requeriría el uso compartido de las instalaciones de cocina y apoyo.

Por todo ello, se concluye que la coexistencia de varias entidades adjudicatarias resulta imposible a nivel operativo y organizativo.

De esta manera, resultará adjudicataria una única entidad; aquella cuya puntuación sea la más elevada una vez aplicados los criterios de adjudicación previstos en la estipulación 17.

4. ALCANCE

El presente procedimiento incluye los servicios de restauración en el Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra Baluarte, incluyendo el catering en eventos y el servicio de barras en actos programados.

La prestación se realizará con los medios humanos y materiales necesarios, en cumplimiento de la normativa vigente y sin alterar el normal funcionamiento del edificio, de acuerdo con lo indicado en el documento de Condiciones Técnicas.

La contratación de estos servicios se encuentra sometida, en las condiciones previstas en el artículo 67 de la LFCP, a la subrogación de todos los trabajadores que vienen realizando la actividad objeto del contrato, a cuyo efecto se incluye en el Anexo VII la información facilitada por la actual empresa prestadora de los servicios.

5. PLAZO DE DURACIÓN

La duración del contrato será de siete (7) años, contados desde la fecha de inicio de la prestación del servicio, que será determinada en el contrato a firmar.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 45.2 de la LFCP, se establece un plazo superior al ordinario de cuatro años al resultar necesario para permitir la adecuada amortización de las inversiones que deberá realizar la entidad que resulte adjudicataria para la prestación de los servicios objeto del contrato, de acuerdo con lo dispuesto en la estipulación 13 de las Condiciones Técnicas.

La duración de siete (7) años se considera proporcionada y necesaria para garantizar la viabilidad económica de las inversiones exigidas, permitiendo su recuperación a lo largo del periodo de vigencia del contrato y asegurando al mismo tiempo la adecuada calidad y continuidad en la prestación del servicio.

6. PRECIO DE LOS SERVICIOS

A. SERVICIO DE CATERING EN EL EDIFICIO EN EVENTOS

El importe de los servicios a prestar se establece en base a un precio fijo por cada configuración base, así como precios unitarios por conceptos adicionales (piezas dulces, piezas saladas, aperitivos, postres adicionales, etc.) para un evento tipo de hasta 150 comensales. Cuando el número real de comensales del evento supere dicho umbral, se aplicará el rapel de descuento ofertado por la entidad adjudicataria según lo dispuesto en el criterio de adjudicación correspondiente.

A todos los efectos se entenderá que los precios ofertados incluyen todos los costes directos, costes auxiliares, costes indirectos, gastos generales, así como el correspondiente margen o beneficio industrial, a lo largo de toda la eventual duración del contrato, a excepción del IVA correspondiente.

Los precios unitarios máximos se recogen en el Anexo XIII "Oferta económica para el servicio de catering en el edificio en eventos". Asimismo, a efectos de licitación, al objeto de asignar la puntuación para el criterio precio (estipulación 17.B.3.A), se establece un único precio total.

Las cantidades anuales reflejadas en el Anexo XIII para cada tipología de menú, pieza o concepto adicional tienen carácter meramente estimativo y orientativo, no constituyendo en ningún caso un compromiso mínimo de contratación. La prestación efectiva de los servicios dependerá exclusivamente de la programación y necesidades reales que se produzcan durante la vigencia del contrato.

B. SERVICIO DE BARRAS EN ACTOS PROGRAMADOS

El precio del servicio vendrá determinado por un porcentaje sobre la facturación total mensual que se genere por el servicio de barras (IVA excluido), que NICDO abonará a la entidad adjudicataria.

A efectos de licitación, se establece un porcentaje máximo de retribución, que se recoge en el Anexo III "Modelo de oferta criterios cuantificables mediante fórmulas", debiendo las entidades licitadoras formular su oferta a la baja respecto de dicho porcentaje máximo.

A todos los efectos se entenderá que la entidad adjudicataria realiza los cálculos correspondientes para que mediante el porcentaje ofertado se puedan cubrir todos los costes directos, costes auxiliares, costes indirectos, gastos generales, así como el correspondiente margen o beneficio industrial, a lo largo de toda la eventual duración del contrato, a excepción del IVA que resulte de aplicación.

7. VALOR ESTIMADO

El cálculo del valor estimado se realiza según el artículo 42 de la LFCP, en cuantía suficiente para cubrir los costes directos en los que tendrá que incurrir la entidad adjudicataria, incluidos los costes laborales, los costes indirectos y gastos generales, así como un margen o beneficio industrial, a lo largo de toda la eventual duración del contrato (7 años).

La determinación de la cuantía, en euros, se establece en base a una estimación anual de necesidades y cuantías máximas estimadas, teniendo en cuenta un análisis previo del histórico de los servicios de restauración relacionados con el objeto del contrato que se han realizado para NICDO en los últimos años.

- Servicio de catering en el edificio en eventos: 881.516,00 € anuales, IVA excluido.
- Servicio de barras en actos programados: 120.000 € anuales, IVA excluido.

Adicionalmente, considerando un 20 % adicional por potenciales necesidades y/o incremento de costes en mercado, resulta una cifra anual estimada de 1.201.819,20 €, IVA excluido. Teniendo en cuenta la duración total prevista (7 años), el valor estimado del contrato asciende a la cantidad total de 8.412.734,40 €.

Toda esta estimación del valor de los servicios para el plazo de vigencia del contrato es aproximada y no supone compromiso de gasto. Únicamente generarán obligación de pago los servicios efectivamente realizados, según las presentes Condiciones Regulatoras.

8. EMPRESAS QUE PUEDEN SOLICITAR SU PARTICIPACIÓN

Podrán concurrir al proceso de licitación las personas jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica y financiera, técnica o profesional, y no se encuentren incursas en causa de prohibición de contratar, requisitos que deberán concurrir en el momento de finalización del plazo de presentación de ofertas.

La presentación de proposiciones por las entidades interesadas supone la aceptación incondicional por su parte de la totalidad de las presentes Condiciones Regulatoras, sin salvedad o reserva alguna.

9. SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

Las personas licitadoras deberán acreditar la solvencia económica y financiera para la ejecución del contrato. Los umbrales mínimos exigidos son (para ambos lotes):

- Cifra de negocios (volumen ingresos), en el ámbito al que se refiere el contrato, superior a 1.250.000,00 €/año en cada uno de los tres últimos ejercicios respecto de los cuales exista la obligación de presentar las cuentas anuales ante el Registro Mercantil.
- Un patrimonio neto positivo en los últimos tres años.
En caso de incumplimiento, acreditación fehaciente de haber adoptado medidas durante el siguiente ejercicio para equilibrar el patrimonio.

Medio de acreditación: Cada empresa integrante de la oferta deberá aportar extracto fiel del balance recogido en las cuentas anuales depositadas en el Registro Mercantil o registro oficial que corresponda, referido a los tres últimos ejercicios respecto de los cuales exista la obligación de presentar las cuentas anuales ante el Registro Mercantil. Las cuentas se deberán aportar de acuerdo con los modelos normalizados o con justificantes que cercioren su efectivo depósito.

10. SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL

La entidad licitadora que pretenda concurrir a la presente licitación, para acreditar su solvencia técnica y profesional, deberá acreditar:

A. REGISTRO SANITARIO AUTONÓMICO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

Requisitos: Inscripción en el Registro sanitario autonómico de empresas alimentarias y alimentos.

Medios de acreditación: Certificación de su inscripción o, en su defecto, declaración responsable de su inscripción en el registro sanitario autonómico de empresas alimentarias y alimentos, de acuerdo con el modelo del Anexo XI.

B. MEDIOS MATERIALES

Requisitos: Dado que la actividad objeto del contrato se desarrollará en el Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra Baluarte, ubicado en la ciudad de Pamplona/Iruña en la Comunidad Foral de Navarra, se requiere que la entidad licitadora disponga de un centro de elaboración de comidas desde el cual vaya a realizar el suministro situado a una distancia máxima de 100 km por carretera desde Pamplona/Iruña.

Esta exigencia se establece al objeto de garantizar la adecuada calidad del servicio, la correcta conservación de los alimentos y unos tiempos de transporte reducidos, que permitan una prestación eficiente y acorde con las necesidades operativas del centro, asegurando en todo caso que el tiempo de desplazamiento sea inferior a una hora.

Medios de acreditación: Autorización del centro como lugar de elaboración de comidas, emitida por el órgano competente. La ubicación deberá coincidir con la indicada en el Anexo VIII.

C. PRINCIPALES SERVICIOS REALIZADOS

Requisitos: Presentación de al menos tres certificados de cliente de buena ejecución relacionados con el objeto del contrato efectuados por la empresa licitadora en el curso de los tres últimos años (2023, 2024, 2025). El certificado deberá estar firmado por la empresa a la que se ejecutó el servicio, debiendo cumplir como requisito mínimo haber prestado servicios de catering en al menos cinco eventos con cada uno de los clientes y debiendo certificar un número de comensales simultáneos igual o superior a 300 personas en uno de los certificados e igual o superior a 150 personas en los otros dos.

Medio de acreditación: Se deberán aportar certificados de buena ejecución expedidos por tres clientes distintos, según modelo del Anexo IV.

D. EQUIPO HUMANO DESIGNADO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Requisitos: Designación de una persona encargada de la gestión e interlocución con NICDO como “**Responsable del servicio**”, que deberá tener una experiencia profesional en gestión de servicios de restauración o concesiones de restauración mínima de siete años.

Medio de acreditación:

- Currículum Vitae que deberá identificar (resaltado en otro color, subrayado, etc.), con total claridad, la información que sirva para acreditar los niveles de solvencia establecidos. El documento deberá estar firmado digitalmente o de forma manuscrita por ésta.
- Se deberá aportar, adicionalmente, “Informe de trabajadores en alta” (ITA), emitido por la Tesorería General de la Seguridad Social, identificando las personas designadas. En el caso de que personas del equipo de trabajo no aparezca en el ITA, se deberá aportar, adicionalmente, declaración responsable por la que ésta manifieste su compromiso en prestar los servicios que le fuera a requerir la empresa licitadora en el caso de resultar adjudicataria del concurso (conforme Anexo V).

11. GARANTÍA PROVISIONAL

No procede.

CAPÍTULO II: PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

12. MESA DE CONTRATACIÓN

De conformidad con el artículo 50 de la LFCP, se constituirá una Mesa de Contratación integrada por:

- Presidencia: Paula Noia, Directora de los centros Baluarte, Planetario, Música Cine y Filmoteca de NICDO.
 - o Suplente: Javier de la Fuente, Director Comercial de NICDO.
- Secretaría: Irene Pérez (NICDO), Responsable de compras y jurídico de NICDO (Graduada en Derecho).
 - o Suplente: Jorge Aleixandre, Director jurídico de CPEN (Licenciado en Derecho).
- Vocalía con funciones de control económico: Silvia Urdánoz (NICDO), Directora Financiera (NICDO).
 - o Suplente: Naiara Arlegui, Técnica de administración (NICDO).
- Vocalía técnica: Jon Zarranz, Responsable de Restauración de NICDO.
 - o Suplente: Eduardo Nanclares, Director de Calidad y Sostenibilidad de NICDO y Staff de Operaciones de Apoyo a la Dirección de NICDO en Baluarte.

En caso de necesidad se sustitución de cualquier miembro de la mesa, la designación se publicará en el Portal de Contratación de Navarra.

13. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

LUGAR

Las proposiciones se presentarán electrónicamente a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA). Asimismo, todas las comunicaciones y resto de actuaciones de trámites que procedan con las personas licitadoras se efectuarán a través de PLENA.

Desde el anuncio de licitación del Portal de Contratación de Navarra se podrá acceder al espacio de PLENA que le permite la preparación y presentación de las solicitudes de participación mediante sobre digital.

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

FORMA DE PRESENTACIÓN

La solicitud de participación deberá ir firmada mediante firma electrónica reconocida, válidamente emitida por un Prestador de Servicios de Certificación y que garantice la identidad e integridad del documento, la oferta y todos los documentos asociados a la misma, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica y demás disposiciones de contratación pública electrónica. **Los documentos que se adjunten a través de PLENA deberán estar firmados digitalmente o de forma manuscrita.**

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

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

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

En el momento en que la entidad licitadora cierre su oferta, se generará una huella -resumen criptográfico- del contenido de la misma, quedando como constancia de la oferta. En el caso de que quien licite tenga problemas (*) en la presentación de su oferta en PLENA, si la huella -resumen criptográfico- es remitida, dentro del plazo de presentación de ofertas, al órgano de contratación por correo electrónico a la dirección de contacto establecida en el Portal de Contratación, se dispondrá de un plazo extendido de 24 horas para la recepción de la oferta completa a través de PLENA y para considerar completada la presentación. Sin cumplir tales requisitos no será admitida la solicitud de participación en el caso de que se recibiera fuera del plazo fijado en el anuncio de licitación.

() A estos efectos se advierte de que cuanto mayor sea el peso (medido en MB) de las ofertas, mayor puede ser el tiempo requerido para completar su presentación. Ello con independencia de la concurrencia de otras circunstancias, como una menor velocidad de subida de datos debida a la calidad de la conexión, u otras.*

La presentación de proposiciones por las personas licitadoras supone la aceptación incondicional por su parte a la totalidad de las presentes Condiciones Regulatoras, sin salvedad o reserva alguna.

PLAZO

El plazo de presentación de las ofertas (solicitudes de admisión) se fijará en el anuncio de licitación.

En el caso de discrepancia entre el anuncio publicado en el DOUE y el anuncio del Portal de Contratos de Navarra, prevalecerá el mayor plazo de entre los dos.

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

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

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

A este respecto se informa que es necesario que la hora del equipo desde el que se vaya a realizar la presentación coincida con un margen máximo de desfase de 5 minutos, con la hora del servidor de Gobierno de Navarra. Los servidores de Gobierno de Navarra, utilizan como referencia el Tiempo Universal Coordinado (UTC), que es la escala de tiempo universal mantenida

por los laboratorios internacionales de referencia con una precisión: +/- 1seg. Esta es, por tanto, la hora oficial de los servicios electrónicos:

- Fuente horaria primaria: hora.roa.es (Real Instituto y Observatorio de la Armada: dos servidores en San Fernando-Cádiz y un tercero situado en Madrid)
- Fuentes horarias secundarias:
 - canon.inria.fr , INRIA, Paris
 - i2t15.i2t.ehu.es , UPV-EHU

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

La presentación de proposiciones por los interesados supone la aceptación incondicional por parte de la entidad licitadora de la totalidad de las presentes Condiciones Regulatorias, sin salvedad o reserva alguna.

14. CONFIDENCIALIDAD DE LA OFERTA

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

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

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

NICDO procederá al respecto de la confidencialidad y sigilo respecto de las ofertas presentadas, de conformidad con el artículo 54 de la LFCP.

15. CONTENIDO DE LOS SOBRES

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

SOBRE 1: DOCUMENTACIÓN GENERAL Y CRITERIOS SOMETIDOS A JUICIO DE VALOR:

Documentación general:

Contenidos a incluir:

- **Documento Europeo Único de Contratación (DEUC)** de la entidad licitadora debidamente cumplimentado. Su cumplimentación se realizará a través del archivo XML publicado en el anuncio de licitación. Guía para la presentación del DEUC en el Anexo I.

- **Declaración general responsable, conforme al modelo del Anexo II, que incluye:** Identificación de la persona (física o jurídica), tipo de PYME (en su caso), categorías/lotés a los que se presenta, forma de participación (individual o conjunta) y dirección de correo electrónico.

Criterios sometidos a juicio de valor:

Contenidos a incluir:

- Plan de gestión y explotación del servicio (extensión máxima: 15 páginas): Las entidades licitadoras deberán incluir un plan de gestión y explotación del servicio estructurado, que deberá contener, como mínimo, la siguiente información:
 - Modelo de organización del servicio: Descripción detallada de la organización del servicio, que incluya:
 - Organigrama general y, en su caso, específico por tipologías de evento.
 - Identificación de los perfiles profesionales adscritos al contrato, con descripción de funciones y niveles de responsabilidad.
 - Propuesta de dimensionamiento del personal en función de distintos escenarios de aforo o tipologías de evento.
 - Sistemas de coordinación interna y relación con NICDO.
 - Procedimientos de sustitución del personal y cobertura ante incidencias o picos de actividad.
 - Protocolos de atención al cliente y control de calidad: Descripción de los protocolos y procedimientos de atención al cliente y aseguramiento de la calidad, que contemple:
 - Procedimientos operativos antes, durante y después del evento.
 - Protocolos de actuación ante incidencias o reclamaciones.
 - Herramientas o mecanismos de seguimiento y mejora continua del servicio.
 - Identificación de responsables del control de calidad.
 - Plan de contingencia y capacidad de respuesta operativa: Plan de contingencia, que incluya:
 - Medidas para la gestión de incrementos imprevistos de comensales o asistentes.
 - Capacidad de aprovisionamiento urgente, indicando proveedores, tiempos de reacción o stocks disponibles.
 - Sistemas de movilización de personal adicional, con indicación de tiempos de respuesta.
 - Propuestas de soluciones operativas alternativas (adaptación de menús, reorganización del servicio, etc.).
 - Identificación de los tiempos de respuesta comprometidos ante distintos escenarios.

- Oferta gastronómica: Las entidades licitadoras deberán incluir la documentación relacionada con la oferta gastronómica, que deberá contener, como mínimo, la siguiente información:
 - Programación y planificación de menús: Propuesta estructurada de programación de menús, adaptada a las distintas tipologías de menú objeto del contrato, que incluya:
 - Definición de una planificación de menús, pudiendo organizarse por ciclos temporales, temporadas o tipologías de evento.
 - Ejemplos representativos de menús completos para las distintas modalidades de servicio.
 - Fichas técnicas básicas de una selección representativa de elaboraciones, que incluyan ingredientes principales y la identificación de alérgenos conforme a la normativa vigente.
 - Descripción del equilibrio y coherencia gastronómica de la propuesta.
 - Diversidad alimentaria y atención a necesidades alimentarias específicas: Descripción de la integración de opciones adaptadas a necesidades alimentarias específicas, que contemple:
 - Incorporación de alternativas vegetarianas y veganas dentro de la oferta habitual.
 - Propuestas aptas para personas con celiaquía u otras intolerancias alimentarias, con indicación de las medidas adoptadas para su correcta elaboración y servicio.
 - Identificación clara de dichas opciones dentro de los menús propuestos.
 - Descripción de los criterios de diseño de la oferta para garantizar su integración real y no meramente puntual.
- Plan de sostenibilidad del servicio (extensión máxima: 10 páginas): Propuesta específica en materia de sostenibilidad y gestión responsable del servicio, que deberá contener, como mínimo, la siguiente información
 - Plan de sostenibilidad y circularidad de materiales: Descripción de las medidas orientadas a reducir el impacto ambiental derivado de los materiales y consumibles utilizados en la prestación del servicio, que contemple:
 - Medidas dirigidas a minimizar el uso de plásticos y productos de un solo uso.
 - Tipos de materiales, envases, utensilios o consumibles previstos, indicando su carácter reutilizable, reciclable o compostable, en su caso.
 - Sistemas previstos para la reutilización, separación selectiva y correcta gestión de residuos.
 - Medidas de reducción de consumos y optimización de recursos durante la ejecución del servicio.
 - Descripción general del modelo de circularidad y sostenibilidad aplicado a la prestación del servicio.

- Plan de prevención del desperdicio alimentario y gestión de excedentes: Descripción de las medidas previstas para minimizar el desperdicio alimentario durante la ejecución del contrato, que contemple:
 - Sistemas de planificación y ajuste de aprovisionamientos y producción en función de previsiones de asistencia o consumo.
 - Procedimientos de control y seguimiento del desperdicio alimentario generado durante la prestación del servicio.
 - Medidas previstas para el reaprovechamiento, redistribución o donación de excedentes alimentarios, en su caso.
 - Protocolos de gestión diferenciada de residuos orgánicos y restos alimentarios.
 - Indicadores, herramientas o mecanismos de evaluación y seguimiento de las medidas implantadas.

SOBRE 2. CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS:

Contenidos a incluir:

- **Anexo III**, debidamente cumplimentado y firmado.
- **Anexo XIII**, debidamente cumplimentado.
- En su caso, documentación acreditativa del cumplimiento de los criterios sociales declarados.

16. ADMISIÓN Y CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS

En acto interno, la Mesa de Contratación procederá a la apertura, análisis y valoración del sobre 1, comprobando la presentación de la documentación general y, a continuación, procediendo a la calificación de los criterios sometidos a juicio de valor. Se dejará constancia documental de todo ello.

Posteriormente, se celebrará el acto interno de apertura del sobre 2 con los criterios cuantificables mediante fórmula, dejando constancia de esta sucesión a través de PLENA.

Durante el proceso de calificación, en los casos en que la documentación general sea incompleta o presente alguna duda, se requerirá a la persona afectada para que la complete o subsane. En el caso de que, en la propuesta presentada para los criterios cuantificables mediante fórmula, la Mesa de Contratación aprecie oscuridad o inconcreción, esta podrá solicitar las aclaraciones complementarias oportunas.

Los requerimientos de aclaración y/o subsanación se comunicarán a través del módulo de notificaciones de PLENA, otorgando un plazo de respuesta, al menos, cinco días. La falta de contestación transcurrido dicho plazo supondrá la exclusión en el procedimiento.

17. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará a favor de la oferta que presente mejor relación calidad-precio, de conformidad con el artículo 64 de la LFCP, entendiendo como tal la oferta que mayor puntuación total obtenga una vez aplicados los criterios de adjudicación siguientes:

CRITERIOS SOMETIDOS A JUICIO DE VALOR (SOBRE 1)	
Plan de gestión del servicio	25 puntos
Oferta gastronómica	20 puntos
Plan de sostenibilidad del servicio	5 puntos
CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS (SOBRE 2)	
Criterios sociales	10 puntos
Propuesta de cuantía inversiones	5 puntos
Propuesta económica	30 puntos
Rapel de descuento para el servicio de catering en eventos	5 puntos

A. CRITERIOS SOMETIDOS A JUICIO DE VALOR

1. Plan de gestión del servicio: Se valorará con hasta 25 puntos, el Plan de Gestión presentado por la entidad licitadora, atendiendo a su coherencia, viabilidad y adecuación a las características del contrato, conforme a los siguientes subcriterios:

- Modelo de organización del servicio (hasta 10 puntos): Se valorará la definición y adecuación de la estructura organizativa adscrita al contrato, incluyendo organigrama general y, en su caso, específico por tipologías de evento, identificación de perfiles profesionales, funciones y niveles de responsabilidad, así como los sistemas de coordinación interna y con NICDO. Se valorará especialmente la claridad en la asignación de responsabilidades, la definición de mandos y canales de comunicación, y la adecuación de la estructura propuesta al volumen potencial de actividad.
- Protocolos de atención al cliente y control de calidad (hasta 7,5 puntos): Se valorará la concreción y operatividad de los protocolos de prestación del servicio y aseguramiento de la calidad, incluyendo procedimientos antes, durante y después del evento, protocolos de atención al cliente e instrumentos de mejora continua, con identificación de responsables. Se tendrá especialmente en cuenta la claridad de los protocolos, la trazabilidad de las incidencias y la incorporación de indicadores objetivos y mecanismos de seguimiento.
- Plan de contingencia y capacidad de respuesta operativa (hasta 7,5 puntos): Se valorará la capacidad de la entidad licitadora para dar respuesta eficaz a situaciones extraordinarias o imprevistas durante la ejecución del servicio, tales como incrementos de comensales, modificaciones de última hora, incidencias logísticas o cambios en la planificación del evento. A

tal efecto, se valorará la concreción de las medidas previstas en relación con la capacidad de aprovisionamiento urgente, la movilización extraordinaria de medios personales y materiales, los tiempos de respuesta comprometidos y las soluciones operativas alternativas previstas. Se tendrá especialmente en cuenta la viabilidad real de las soluciones propuestas y su adecuación a las características del contrato.

2. Oferta gastronómica: Se valorará con hasta 20 puntos, la calidad, coherencia, diversidad y grado de planificación de la oferta gastronómica propuesta por la entidad licitadora en relación con las distintas tipologías de servicio objeto del contrato, conforme a los siguientes subcriterios:

- Programación y planificación de menús (hasta 10 puntos): Se valorará la presentación de una programación estructurada de menús (por ciclos temporales o temporadas) que incluya fichas técnicas representativas con identificación de ingredientes y alérgenos conforme a la normativa vigente. La puntuación se otorgará en función del nivel de detalle, equilibrio, diversidad y viabilidad real de la planificación presentada.
- Diversidad alimentaria y atención a necesidades alimentarias específicas (hasta 10 puntos): Se valorará la incorporación en la oferta gastronómica de opciones adecuadas para personas con necesidades alimentarias específicas, en particular alternativas vegetarianas, veganas y aptas para personas con celiaquía u otras intolerancias alimentarias. La puntuación se asignará en función de su presencia real y estructural en la oferta y su coherencia con el modelo de servicio propuesto.

3. Plan de sostenibilidad del servicio: Se valorará con hasta 5 puntos, la calidad, concreción y viabilidad de las medidas propuestas por la entidad licitadora para minimizar el impacto ambiental derivado de la ejecución del contrato y promover un modelo de prestación sostenible y circular, conforme a los siguientes subcriterios:

- Sostenibilidad y circularidad de materiales (hasta 2,5 puntos): Se valorará la incorporación de medidas dirigidas a reducir el impacto ambiental de los materiales y consumibles empleados en la prestación del servicio, incluyendo la minimización del uso de plásticos y productos de un solo uso, la utilización de materiales reutilizables, reciclables o compostables, y la implantación de sistemas de reutilización y separación de residuos. Se tendrá especialmente en cuenta la coherencia global del modelo propuesto, la trazabilidad de las medidas planteadas y su viabilidad real en relación con las características del contrato.
- Prevención del desperdicio alimentario y gestión de excedentes (hasta 2,5 puntos): Se valorará la existencia de un plan específico orientado a la reducción o eliminación del desperdicio alimentario durante la ejecución del contrato, incluyendo medidas de planificación de

aprovisionamientos, control de consumos, reaprovechamiento seguro de excedentes y protocolos de gestión de alimentos no consumidos. Asimismo, se valorará la definición de procedimientos concretos para la donación, reutilización o reciclaje de excedentes alimentarios, así como la incorporación de indicadores o mecanismos de seguimiento y evaluación de resultados.

B. CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS

1. Criterios sociales (hasta 10 puntos): Dado el alcance y las características de los servicios objeto de contratación, determinadas prácticas sociales y de preservación ambiental llevadas a cabo por la entidad licitadora tienen vinculación directa o indirectamente con procesos del ciclo de vida del servicio y suponen una mejora en términos de sostenibilidad y accesibilidad universal por lo que aportan mayor valor añadido a los trabajos y resulta ajustada su configuración como criterios de adjudicación. Por ello, se valorará con hasta 10 puntos, el cumplimiento de determinados aspectos por parte de la entidad adjudicataria, en atención a los siguientes subcriterios:

- Plan de formación para una atención inclusiva y accesible y para la atención a personas con necesidades alimentarias especiales (hasta 5 puntos): Se valorará el compromiso de la entidad licitadora de implementar, durante el primer año de ejecución del contrato, un programa de formación específico dirigido al personal adscrito al contrato, orientado a mejorar la atención inclusiva y accesible a las personas usuarias del servicio, así como la correcta gestión de necesidades alimentarias especiales. El programa formativo deberá tener una duración mínima de 8 horas, deberá realizarse en el plazo máximo de seis meses desde la formalización del contrato con la persona adjudicataria y deberá contemplar, al menos, los siguientes contenidos mínimos: 1) atención inclusiva y accesible a personas con discapacidad o con necesidades específicas en entornos de restauración y eventos; 2) conocimiento básico de las principales alergias e intolerancias alimentarias; 3) protocolos de manipulación y servicio de alimentos para evitar contaminaciones cruzadas; 4) información y comunicación adecuada al cliente sobre ingredientes, alérgenos y opciones disponibles. La puntuación se asignará de forma automática, atendiendo a:
 - No se presenta compromiso de programa formativo o el programa presentado no cumple los requisitos mínimos establecidos: 0 puntos
 - Compromiso de implantación de un programa formativo con una duración mínima de 8 horas que incluya además acciones de refuerzo o actualización formativa durante la vigencia del contrato: 5 puntos
- Acuerdos estables con proveedores “de cercanía” (hasta 3 puntos): Se valorará la posesión de acuerdos de la entidad licitadora con hasta tres proveedores “de cercanía”, entendiéndose como tal a efectos de la presente licitación aquel que suministre productos perecederos por

importe anual superior a 5.000 € en cada uno de los 3 últimos años vencidos (2023, 2024 y 2025) cuya sede (provincia de ubicación de su razón social o domicilio fiscal en caso de persona física) coincida con la provincia declarada por la entidad licitadora en el Anexo VIII. Por cada uno de los proveedores “de cercanía” que se pretenda acreditar se deberá aportar certificado conforme al Anexo IX; así como evidencia de relación mercantil en los 3 ejercicios anteriores (2023, 2024 y 2025) mediante presentación de extracto informe de cuentas de la entidad licitadora o declaración del responsable financiero de la entidad licitadora mostrando el extracto del listado de ventas generado por ERP/programa de facturación en donde se relacionen dichos proveedores e importes facturados en cada uno de esos años. La puntuación se asignará de forma automática, atendiendo a:

- La entidad licitadora no tiene acuerdos estables con proveedores “de cercanía” o no se presenta la documentación acreditativa adecuada: 0 puntos
 - Se presenta la documentación acreditativa adecuada con respecto a un proveedor “de cercanía”: 1 punto
 - Se presenta la documentación acreditativa adecuada con respecto a dos proveedores “de cercanía”: 2 puntos
 - Se presenta la documentación acreditativa adecuada con respecto a tres proveedores “de cercanía”: 3 puntos
- Movilidad sostenible (hasta 2 puntos): Se valorará la implantación de un plan de movilidad sostenible o acreditación de que, al menos, un vehículo utilizado para el transporte del producto desde el centro de elaboración es de emisiones cero (la entidad licitadora deberá ser titular o disponer del mismo; el vehículo deberá tener etiqueta DGT emisiones 0 -azul- y deberá aportar declaración responsable conforme anexo VII). La puntuación se asignará de forma automática, atendiendo a:
- Opción 1: Se aporta documento aprobado o acta de aprobación por Comité / Consejo / Administrador, así como informe de seguimiento o documento de control en los últimos 12 meses: 2 puntos
 - Opción 2: Se aporta declaración responsable conforme a Anexo X y documentación acreditativa de la titularidad o disponibilidad del vehículo puesto a disposición (permiso de circulación o contrato de arrendamiento, renting, leasing o equivalente): 2 puntos
 - En caso de no acreditar correctamente ninguna de las dos opciones, se valorará con 0 puntos.

- 2. Propuesta de cuantía de inversiones (hasta 5 puntos):** Se valorará la cuantía de las inversiones que la entidad licitadora se compromete a realizar para la adecuada prestación de los servicios objeto del contrato.

La puntuación se asignará de forma automática en función de la cuantía total de inversión comprometida (IVA excluido), teniendo en cuenta que el importe mínimo de inversión que se debe comprometer en el marco del presente contrato es de 100.000 euros, conforme al siguiente baremo:

- Compromiso de inversión de 100.000 euros €: 0 puntos
- Compromiso de inversión de 140.000 euros €: 2,5 puntos
- Compromiso de inversión de 180.000 euros €: 5 puntos

3. Propuesta económica: Se valorará con hasta 30 puntos, atendiendo a:

- A. Servicio de catering en el edificio en eventos (hasta 25 puntos): La puntuación correspondiente a la oferta presentada (P_i), se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$P_i = P_{max} \times B_i \times K$$

donde:

P_{max} : Puntuación máxima (25 puntos)

B_{max} : Baja mayor de entre todas las ofertas.

B_i : Baja ofertada. Dicho valor se calculará de la siguiente forma:

$$B_i = \frac{(\text{Precio máximo de licitación} - \text{Precio ofertado } (P_i))}{\text{Precio máximo de licitación}}$$

"Precio Ofertado" (P_i): aplicación de los precios unitarios ofertados a las unidades estimadas

K : será igual a 3 (K predeterminada) si la B_{max} es igual o inferior al 33,33 % (0,3333) -inversa de dicha K predeterminada-. Es decir, en este caso la fórmula a aplicar será:

$$P_i = 25 \times B_i \times 3$$

Si, por el contrario, la B_{max} es superior al 33,33 % (0,3333), K será igual a $\frac{1}{B_{max}}$

Es decir, en este supuesto, la fórmula a aplicar será:

$$P_i = 25 \times B_i \times \frac{1}{B_{max}}$$

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

- B. Servicio de barras en actos programados (hasta 5 puntos): Las entidades licitadoras deberán ofertar el porcentaje de retribución que percibirán sobre los ingresos totales generados por el servicio de barras en actos programados en el Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra Baluarte.

A tal efecto, se establece un porcentaje máximo de retribución, que se recoge en el Anexo III “Modelo de oferta criterios cuantificables mediante fórmulas”. Las entidades licitadoras deberán formular su oferta a la baja respecto de dicho porcentaje máximo.

El porcentaje ofertado se aplicará sobre el importe total mensual de los ingresos generados por el servicio de barras (IVA excluido), constituyendo la retribución que NICDO abonará a la entidad adjudicataria.

Por ejemplo; si en el servicio de barras de eventos, a la finalización del mes, se ha facturado un total de 12.000 euros (por la suma de todos los eventos), y la entidad adjudicataria ha ofertado un porcentaje de retribución del 80%, NICDO deberá pagar a la entidad adjudicataria 9.600 euros por el servicio de barras de ese mes, quedándose con el restante 20%, es decir, 2.400 euros.

No se admitirán ofertas que superen el porcentaje máximo establecido.

La puntuación se asignará mediante la aplicación de la siguiente fórmula:

$$P_i = P_{max} \times \frac{O_{min}}{O_i}$$

donde:

P_i : puntuación obtenida por la oferta i

P_{max} : puntuación máxima del criterio: 5 puntos

O_i : porcentaje ofertado por el licitador i

O_{min} : menor porcentaje ofertado entre las ofertas admitidas

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

- 4. Rapel de descuento para el servicio de catering en eventos (hasta 5 puntos):** Se valorará el porcentaje de descuento adicional que la entidad licitadora se comprometa a aplicar sobre los precios unitarios ofertados para el evento tipo de hasta 150 comensales (precios ofertados para el criterio 3.A), cuando el número real de comensales del evento supere dicha cantidad.

Se podrá ofertar un descuento para cada uno de los siguientes tramos:

- Tramo 1: De 151 a 200 comensales
- Tramo 2: De 201 a 250 comensales
- Tramo 3: De 251 a 300 comensales.
- Tramo 4: más de 300 comensales.

El descuento ofertado tendrá la consideración de compromiso contractual, aplicándose automáticamente a la facturación del evento cuando corresponda.

La puntuación se asignará conforme a la siguiente fórmula:

$$P = 5 \times \left(0,25 \times \frac{Do}{Dmáx} \text{ (tramo 1)} + 0,25 \times \frac{Do}{Dmáx} \text{ (tramo 2)} + \right. \\ \left. 0,25 \times \frac{Do}{Dmáx} \text{ (tramo 3)} + 0,25 \times \frac{Do}{Dmáx} \text{ (tramo 4)} \right)$$

Siendo:

- **Do:** El descuento ofertado en cada tramo
- **Dmáx:** El descuento máximo ofertado en cada tramo

18. OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS

En el caso del servicio de catering en el edificio en eventos, tendrá la consideración de oferta anormalmente baja toda aquella propuesta cuyo “precio ofertado” se encuentre bajo alguno de los siguientes supuestos:

- Cuando, concurriendo una sola entidad licitadora, sea inferior al precio de licitación en más de 33,33 unidades porcentuales.
- Cuando concurren dos entidades licitadoras, la que sea inferior en más de 20 unidades porcentuales a la otra oferta. En cualquier caso, también se considerará si alguna de las ofertas es inferior al presupuesto base de licitación en más de 33,33 unidades porcentuales.
- Cuando concurren tres entidades licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media.
- Cuando concurren cuatro o más entidades licitadoras, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, si entre ellas existen ofertas que sean superiores a dicha media en más de 10 unidades porcentuales, se procederá al cálculo de una nueva media sólo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado. En todo caso, si el número de las restantes ofertas es inferior a tres, la nueva media se calculará sobre las tres ofertas de menor cuantía.

En el caso del servicio de barras en actos programados, tendrá la consideración de oferta anormalmente baja toda aquella propuesta cuyo porcentaje de retribución ofertado se encuentre incurso en alguno de los siguientes supuestos:

- Cuando, concurriendo una sola entidad licitadora, el porcentaje ofertado sea inferior al porcentaje máximo de licitación en más de 33,33 unidades porcentuales.
- Cuando concurren dos entidades licitadoras, aquella cuyo porcentaje de retribución sea inferior en más de 20 unidades porcentuales al de la otra oferta. En cualquier caso, también se considerará

anormalmente baja si alguna de las ofertas es inferior al porcentaje máximo de licitación en más de 33,33 unidades porcentuales.

- Cuando concurren tres entidades licitadoras, aquellas cuyo porcentaje de retribución sea inferior en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de los porcentajes ofertados. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de mayor porcentaje cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media.
- Cuando concurren cuatro o más entidades licitadoras, aquellas cuyo porcentaje de retribución sea inferior en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de los porcentajes ofertados. No obstante, si entre ellas existen ofertas que sean superiores a dicha media en más de 10 unidades porcentuales, se procederá al cálculo de una nueva media únicamente con las ofertas que no se encuentren en dicho supuesto. En todo caso, si el número de las restantes ofertas es inferior a tres, la nueva media se calculará sobre las tres ofertas de menor porcentaje.

En el caso de que alguna de las ofertas tenga esta consideración será de aplicación el artículo 98 de la LFCP.

19. PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN

Entre las ofertas admitidas, una vez valoradas estas según los criterios de adjudicación establecidos en la estipulación 17, se solicitará, a la entidad cuya oferta haya obtenido mayor puntuación total, que presente la siguiente documentación (si hubiera una situación de empate será de aplicación lo previsto en el artículo 99 de la LFCP):

1. **Copia del NIF.**
2. **Escritura de constitución y/o modificación**, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, deberá aportarse la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acto fundacional en el que constaren las normas por las que se regula su actividad inscrito en su caso, en el correspondiente Registro Oficial.
3. **Poder notarial** en el que se establezcan las facultades de representación de las personas firmantes de la proposición, o certificación del Registro Mercantil, justificativo de las facultades representativas. Los poderes generales, sujetos a inscripción en el Registro Mercantil, se presentarán con la justificación del cumplimiento de este requisito.

Estos dos últimos documentos podrán ser sustituidos por una certificación del Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral, además de la declaración jurada de su vigencia actual.

4. Documentación de acreditación de la **solvencia económica y financiera**, en los términos establecidos en la estipulación 9 de las presentes Condiciones Regulatorias.
5. Documentación de acreditación de la **solvencia técnica o profesional**, en los términos establecidos en la estipulación 10 de las presentes Condiciones Regulatorias.

6. En el caso de que la entidad adjudicataria pretenda llevar a cabo **subcontratación**, se incluye compromiso de subcontratación entre la entidad adjudicataria y la entidad subcontratista y declaración responsable del subcontratista de que está de acuerdo en cumplir las condiciones del contrato y que no concurre en ninguna de las circunstancias del artículo 22 de la LFCP, conforme al modelo del Anexo VI.
7. Documentación de acreditación de la disposición de **póliza de seguros**, en los términos establecidos en la estipulación 30 de las presentes Condiciones Regulatoras.
Se incluirá copia de la póliza de seguro, así como acreditación de estar al corriente de pago de la misma, que podrá ser o bien certificado de la entidad aseguradora en el que se declare que la póliza se encuentra al corriente de pago o bien certificado bancario del pago de la prima. En el supuesto de que la entidad licitadora no tuviera contratada en el momento de la preparación de la oferta una póliza o sus coberturas no alcanzaran el importe requerido, deberá presentar un compromiso de la entidad aseguradora de constituir y/o incrementarlo hasta el nivel exigido, en caso de resultar adjudicataria.
8. **Documentación acreditativa de hallarse al corriente en las obligaciones tributarias**, lo que se llevará a cabo de la siguiente manera:
 - Certificación administrativa de las Administraciones Tributarias de las que la entidad licitadora sea sujeto pasivo, de hallarse al corriente de las obligaciones tributarias.
 - Documentación acreditativa de hallarse al corriente en las obligaciones con la Seguridad Social lo que se llevará a cabo mediante una Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social de que la empresa licitadora se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social.
9. **Garantía** del 4% del importe de adjudicación del primer año, según los términos establecidos en la estipulación 21.

La Mesa de Contratación examinará la documentación aportada y en el caso que sea conforme a lo previsto en las Condiciones Regulatoras, elevará la propuesta de adjudicación, al órgano de contratación. Si la documentación no cumpliera las condiciones requeridas, la Mesa de Contratación realizará una nueva propuesta de adjudicación, a la siguiente entidad licitadora que haya obtenido mayor puntuación.

20. ADJUDICACIÓN

El órgano de contratación comunicará a las entidades licitadoras las decisiones adoptadas, conforme al artículo 100.3 de la LFCP.

Dichas decisiones tendrán suspendidos sus efectos durante el plazo de 10 días naturales contados desde la fecha de remisión de la comunicación de adjudicación, salvo que se hubiera recibido una sola oferta, en cuyo caso serán eficaces desde el momento de la comunicación.

La renuncia expresa de las personas licitadoras no que no hayan resultado adjudicatarias a presentar alegaciones dará lugar a la finalización anticipada del plazo de suspensión. Para ello deberán enviar un email a la dirección i.perez@nicdo.es expresando dicha renuncia.

21. GARANTÍA DEFINITIVA

Se exigirá a la entidad adjudicataria la constitución de una garantía del 4 % del importe de adjudicación del primer año.

La garantía responderá de todas las obligaciones económicas derivadas del contrato, de las posibles penalidades impuestas a la empresa adjudicataria con motivo de su ejecución, de los gastos originados por demoras de la empresa adjudicataria por incumplimiento de sus obligaciones y de los daños y perjuicios ocasionados a NICDO o a cualquier tercero con motivo de la inexacta ejecución del contrato, de su incumplimiento total o parcial o de su cumplimiento defectuoso, así como de la incautación que pueda decretarse en los casos de resolución.

La garantía se podrá constituir: i) En metálico, ii) Mediante aval primer requerimiento con renuncia a los beneficios de división, orden y exclusión prestado por alguno de los Bancos, Cajas de Ahorros, Cooperativas de Crédito y Sociedades de Garantía Recíproca autorizado para operar en España, iii) Por contrato de seguro de caución celebrado con una entidad aseguradora autorizada para operar en el ramo de caución.

La fianza o garantía será devuelta a la finalización del contrato, una vez cumplido satisfactoriamente o resuelto sin culpa de la empresa adjudicataria. La ejecución de la fianza o garantía no impedirá a NICDO a emprender las acciones que correspondan hasta el total resarcimiento de los daños y perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial o del cumplimiento defectuoso del contrato.

CAPÍTULO III: EJECUCIÓN DEL CONTRATO

22. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

El contrato se formalizará con la entidad adjudicataria en el plazo de un mes contados desde la finalización del plazo de suspensión de la adjudicación, en caso de que este aplique.

Formarán parte del contrato, como anexo al mismo, las presentes Condiciones Regulatoras, anexos y la oferta de la entidad adjudicataria.

A petición de la entidad, podrá elevarse el documento a escritura pública, siendo por cuenta de esta los gastos derivados de su otorgamiento.

El acuerdo formalizado tendrá naturaleza mercantil.

23. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN DE LOS TRABAJOS

En el caso del servicio de catering en el edificio en eventos, de forma general, una vez trasladada la necesidad por parte de NICDO, se acordará con la entidad adjudicataria la prestación de los trabajos, en base a los precios unitarios ofertados.

No se precisará por parte de la empresa adjudicataria un perfil dedicado a gestión directa con los clientes finales de reservas o pedidos, correspondiendo estas funciones a personal interno de NICDO.

Se formalizará un documento entre la entidad adjudicataria y el poder adjudicador solicitante del servicio a través de hoja de pedido, orden de compra o documento equivalente en donde se deje constancia del alcance y precio acordados. En caso de conflicto por cualquier disposición o regulación adicional y/o contradictoria y las presentes Condiciones Regulatoras, prevalecerá lo aquí dispuesto.

En el caso del servicio de barras en actos programados, de forma general, una vez trasladada la fecha de celebración de un acto o evento para el cual resulte necesaria su apertura, se acordará con la entidad adjudicataria la prestación de los trabajos a través de una comunicación en la que se deje constancia de los horarios de apertura y estimación del número de asistentes.

24. FACTURACIÓN Y PAGO

La entidad adjudicataria emitirá a la finalización de cada mes una factura a NICDO por los trabajos realizados durante el mes anterior. Será necesario que en dichas facturas se detalle el importe correspondiente a cada evento, en aras a facilitar la comprobación y contabilidad analítica de NICDO.

Los servicios de catering en el edificio en eventos se facturarán, de acuerdo con las necesidades del evento concreto, en base a los precios unitarios ofertados por la entidad licitadora y el porcentaje de descuento que en su caso resulte pertinente aplicar vinculado al tramo concreto según el número de comensales que vayan a asistir.

Para los servicios de barras en actos programados, la entidad adjudicataria deberá facturar el importe que resulte de aplicar al ingreso generado por NICDO el porcentaje ofertado por su parte.

Por ejemplo; si en el servicio de barras de eventos, a la finalización del mes, se ha facturado un total de 12.000 euros (por la suma de todos los eventos), y la entidad adjudicataria ha ofertado un porcentaje de retribución del 80%, NICDO deberá pagar a la entidad adjudicataria 9.600 euros por el servicio de barras de ese mes, quedándose con el restante 20%, es decir, 2.400 euros.

Los pagos se realizarán por transferencia a la cuenta bancaria que se designe.

El período de pago se establece, como máximo, en 60 días, a contar desde la recepción de la factura; debiendo tener en cuenta el día habitual previsto de pagos, que en el caso de NICDO es el último día de cada mes.

25. REVISIÓN DE PRECIOS

De conformidad con lo previsto en el artículo 109 LFCP, se establece la procedencia de la revisión de precios en el marco del presente contrato, habida cuenta de la necesidad de realizar inversiones iniciales por parte de la entidad adjudicataria para la correcta ejecución del mismo (ver estipulación 13 de las Condiciones Técnicas).

En particular, la entidad adjudicataria deberá asumir la adquisición, instalación y mantenimiento de equipamientos, medios materiales e instalaciones necesarias para la prestación del servicio de catering y servicio de las barras, cuya recuperación económica se produce de forma progresiva a lo largo de la vigencia del contrato.

En este sentido, la revisión de precios se justifica en la necesidad de garantizar el equilibrio económico del contrato y permitir la adecuada amortización de las inversiones realizadas, evitando que variaciones significativas en los costes afecten a la viabilidad de la prestación.

La revisión de precios tendrá lugar cada dos años desde la formalización del contrato. No obstante, para llevar a cabo la revisión de precios será requisito imprescindible que el contrato se hubiese ejecutado, al menos, en el 20 % de su importe, de acuerdo con lo indicado en el artículo 110 de la LFCP.

De conformidad con lo dispuesto en el citado artículo, la revisión de precios del presente contrato se llevará a cabo mediante la aplicación de una fórmula polinómica basada en índices oficiales publicados por el Instituto Nacional de Estadística.

La revisión se efectuará conforme a la siguiente expresión:

$$P_t = P_0 \times \left[0,45 \cdot \frac{IA_t}{IA_0} + 0,35 \cdot \frac{IL_t}{IL_0} + 0,20 \cdot \frac{IG_t}{IG_0} \right]$$

Donde:

- P_t : precio revisado en el momento de aplicación de la revisión.
- P_0 : precio de adjudicación del contrato.
- IA_t e IA_0 : índice de precios de consumo correspondiente al grupo “alimentos y bebidas no alcohólicas”, publicados por el Instituto Nacional de Estadística, en el momento de revisión y en la fecha base, respectivamente.
- IL_t e IL_0 : índice de costes laborales publicado por el Instituto Nacional de Estadística, en el momento de revisión y en la fecha base, respectivamente.
- IG_t e IG_0 : índice general de precios de consumo (IPC) publicado por el Instituto Nacional de Estadística, en el momento de revisión y en la fecha base, respectivamente.

A los efectos de lo previsto en el artículo 110 de la LFCP, se considerará como fecha base la fecha de adjudicación del contrato, siempre que ésta se produzca dentro del plazo de tres meses desde la finalización del plazo de presentación de ofertas, o, en caso contrario, la fecha en que se cumplan dichos tres meses.

La fórmula de revisión de precios tendrá carácter invariable durante toda la vigencia del contrato.

En todo caso:

- La revisión únicamente podrá afectar a la parte del contrato susceptible de variación de costes, es decir, al servicio de catering.
- No procederá la revisión de precios en períodos en los que el contrato se encuentre suspendido por causa imputable a la entidad adjudicataria.
- La revisión de precios no tendrá carácter retroactivo y se aplicará exclusivamente a partir del momento en que resulte procedente conforme a la normativa.

26. OBLIGACIONES CONTRACTUALES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA

El acuerdo se ejecutará con estricta sujeción a los compromisos adquiridos en su oferta por la entidad adjudicataria, a las estipulaciones que rigen las presentes Condiciones Regulatoras, Condiciones Técnicas y anexos y, de forma general, de acuerdo con las instrucciones que para su interpretación diere el representante de NICDO.

Además de las funciones establecidas en las Condiciones Técnicas, la entidad adjudicataria también vendrá obligada a realizar todas aquellas que, aún no comprendidas entre las anteriores, resulten necesarias para el correcto y satisfactorio cumplimiento del contrato en su conjunto.

La persona adjudicataria cumplirá con los principios, las normas y los cánones éticos propios de las actividades, los oficios y las profesiones correspondientes a las prestaciones objeto del contrato, actuando en todo momento con imparcialidad, de buena fe y con arreglo al código deontológico de su profesión o gremio. No utilizará la información confidencial conocida en cualquier fase del procedimiento contractual para obtener, directamente o indirectamente, una ventaja o beneficio de cualquier tipo en interés propio ni en el de terceras personas. Velará especialmente por el adecuado cumplimiento de las cláusulas sociales o medioambientales que, como condiciones especiales de ejecución, se hubiesen incluido en los pliegos y ejecutará el contrato con el compromiso de que su trabajo contribuya a la satisfacción del interés general, evitando provocar de modificación del contrato, que solo podrá llevarse a cabo en los supuestos previstos legalmente.

Adicionalmente, la entidad adjudicataria tendrá las siguientes obligaciones:

1. Poner a disposición para la ejecución del contrato los medios humanos y/o materiales cuya posesión y/o disponibilidad, en su caso, se haya acreditado en el procedimiento de adjudicación a efectos de cumplir los requisitos de solvencia técnica o profesional, así como lo incluido adicionalmente en su oferta.

En cualquier caso, la entidad adjudicataria empleará la dedicación que sea necesaria por parte de sus medios humanos para el cumplimiento del alcance y niveles de servicio establecidos en el contrato, siendo a su cargo todos los costes que para ello se originen.

- Resultará a cargo de la entidad adjudicataria 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.; estando en todo caso obligada a cumplir, como mínimo, las condiciones salariales de la plantilla conforme al convenio colectivo sectorial de aplicación.
- El personal que utilice la entidad adjudicataria en la ejecución del presente contrato no adquirirá relación laboral alguna con NICDO por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente de la entidad adjudicataria.
- La entidad adjudicataria deberá disponer de un seguro de responsabilidad civil o responsabilidad civil profesional que cubra los posibles daños frente a terceros.

Será responsable de todos los daños y perjuicios ocasionados a NICDO y a terceros en el desarrollo de su actividad, así como de los daños y perjuicios que se deriven. NICDO quedará exonerada de toda responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados a terceros derivados de los servicios.

La entidad adjudicataria se compromete a disponer del citado aseguramiento durante toda la vigencia del contrato, y mantenerlo hasta la finalización del periodo de reclamación de daños que establezca en cada momento la legislación vigente. En caso de que las pólizas contratadas tengan franquicia, esta debe ser asumida por la entidad adjudicataria en caso de siniestro.

Durante la vigencia del contrato, NICDO podrá solicitar en cualquier momento el efectivo cumplimiento de este apartado, solicitando a la entidad adjudicataria copia de la póliza de seguro, así como acreditación de estar al corriente del pago de la misma.

2. Responder de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para NICDO o para terceras partes de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.
3. Seguir las instrucciones de la entidad contratante para el desarrollo del trabajo y los plazos de ejecución.
4. Garantizar una transición ordenada y coordinada tanto en el inicio como en la finalización de la prestación del servicio, colaborando a tal efecto con NICDO y, en su caso, con la anterior o futura prestadora del servicio, especialmente en aquellas cuestiones relacionadas con la subrogación de personal, traspaso operativo, organización de medios y continuidad de la actividad. Tanto la entrada en funcionamiento de la entidad adjudicataria como el cese de su actividad al término del contrato deberán realizarse de manera que, en ningún caso, se produzca la interrupción, suspensión o deterioro significativo de los servicios objeto del contrato por causa imputable a la entidad adjudicataria.

27. SECRETO PROFESIONAL

La persona adjudicataria se compromete a garantizar el secreto profesional en relación con cualquier información obtenida en la ejecución de los servicios, así como a tomar las medidas necesarias para la buena conservación de la información y del material de cualquier tipo, suministrado o perteneciente a NICDO, para lo cual divulgarán entre sus empleados la obligación del deber de secreto estableciendo los protocolos que se requieran para su efectivo cumplimiento.

La obligación de secreto y confidencialidad persiste una vez se haya finalizado o resuelto el contrato.

La persona adjudicataria que incurra en contravención de esta obligación de secreto o confidencialidad, será responsable de todos los daños y perjuicios que su actuación pueda ocasionar.

28. PREVENCIÓN DE LA CORRUPCIÓN

La entidad adjudicataria debe ser consciente, conocer y comprender los términos de las normas contra la corrupción, por lo que se abstendrá de cualquier actividad que constituya una violación de las disposiciones de dichas normas de lucha contra la corrupción.

La entidad adjudicataria no realizará u ofrecerá, ya sea de forma directa o a través de persona interpuesta, cualquier beneficio o ventaja no justificados de cualquier naturaleza, para sí o para un tercero, como contraprestación para favorecer indebidamente a otro en la adquisición o venta de mercancías o en la contratación de relaciones mercantiles.

Igualmente, no realizará ofrecimiento, ventaja o promesa, ya sea directamente o a través de persona interpuesta, de ningún tipo, a miembros de la Administración Pública dentro del marco de la relación comercial del presente contrato.

En el supuesto de que, en cualquier momento de la relación de prestación de servicios, NICDO tuviera la sospecha de que la entidad adjudicataria (o cualquiera de las personas relacionadas con ella) ha vulnerado o se detecta el riesgo de incumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de la corrupción, NICDO notificará por escrito a la entidad la suspensión de la relación de prestación de servicios por período de un mes, durante el cual la entidad facilitará a NICDO toda aquella información y documentación que se le pudiera requerir a efectos de determinación y esclarecimiento de las circunstancias que han motivado la sospecha. NICDO podrá extender el período de suspensión durante un mes adicional si lo considerase necesario para evaluar adecuadamente la información y documentación entregada.

29. REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER SOCIAL, MEDIOAMBIENTAL Y DE IGUALDAD DE GÉNERO

CONDICIONES GENERALES

1. El contrato se halla sujeto al cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia de fiscalidad, de Seguridad Social, protección del medio ambiente, protección del empleo, igualdad de género, de acoso por razón de sexo o acoso sexual, condiciones de trabajo, prevención de riesgos laborales y demás disposiciones en materia laboral, inserción 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.
2. La oferta económica deberá ser adecuada para que la entidad adjudicataria 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.
3. Será obligación de la entidad adjudicataria responder de los salarios impagados a la plantilla afectada por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad Social devengadas, aun en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquella sea subrogada por la nueva empresa contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a esta última.

4. Todas las condiciones especiales de ejecución que formen parte del contrato serán exigidas igualmente a todas las empresas subcontratadas que participen de la ejecución del mismo.

CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

MEDIOAMBIENTALES

Toda la documentación que se genere como consecuencia de la ejecución del contrato, tal como facturas, comunicaciones, circulares informativas, etc., deberá ser emitida en formato electrónico y enviada o puesta a disposición vía mail y/o web, salvo que NICDO manifieste lo contrario, siendo obligatorio en ese caso la utilización de papel reciclado o similar.

30. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

La entidad contratista vendrá obligada a indemnizar cualquier tipo de daños personales, materiales y perjuicios consecuenciales, derivados de la ejecución del servicio adjudicado, tanto a NICDO y sus dependientes como a terceros.

A efectos de garantizar la indemnización, el contratista deberá suscribir una póliza de seguro de responsabilidad civil que contemplará las siguientes coberturas y condiciones mínimas. La vigencia del seguro deberá mantenerse durante todo el periodo de contratación del servicio adjudicado.

LÍMITE MÍNIMO DE INDEMNIZACIÓN: 600.000 euros por siniestro y año.

RESPONSABILIDADES Y COBERTURAS GARANTIZADAS:

1. Responsabilidad Civil de Explotación, que incluya expresamente el servicio a realizar como actividad asegurada.
2. Responsabilidad Civil Productos (suministro de bebidas y alimentos, intoxicaciones alimentarias).
3. Responsabilidad Civil Subsidiaria de Subcontratistas (en caso de que subcontraten servicios para la ejecución del contrato).
4. Responsabilidad Civil Patronal (sublímite por víctima mínimo de 300.000 euros).
5. Responsabilidad Civil Cruzada (en caso de que subcontraten servicios para la ejecución del contrato, sublímite por víctima mínimo de 300.000 euros).
6. Defensa jurídica y constitución de fianzas civiles y criminales.

En ningún caso, las franquicias aplicables repercutirán sobre el beneficiario de las indemnizaciones que se deriven de la ejecución del presente contrato.

Se deberá a incluir a NICDO como asegurado adicional en póliza, SIN perder por ello la condición de tercero. No se aceptarán sublímites más allá de los expresamente previstos (RC Patronal y RC Cruzada, en su caso).

La entidad adjudicataria se compromete a disponer del citado aseguramiento durante toda la vigencia del contrato y mantenerlo hasta la finalización del periodo de reclamación de daños que establezca en cada momento la legislación vigente.

31. SUBCONTRATACIÓN

Se admitirá la subcontratación, conforme a lo dispuesto en el artículo 107 de la LFCP.

32. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD

La entidad adjudicataria (y los miembros de su equipo de trabajo) queda obligada a tratar de forma confidencial y reservada la información recibida, así como a tratar los datos conforme a las instrucciones y condiciones de seguridad que dicte la persona responsable del contrato. La entidad adjudicataria deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato al que se le haya dado el referido carácter o que, por su propia naturaleza, deba ser tratada como tal y estará obligado a guardar sigilo respecto a los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del contrato, de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo, durante la vigencia del contrato y los cinco años posteriores al vencimiento de éste

33. ACCIONES DE COMUNICACIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

En el supuesto de que la empresa adjudicataria estuviera interesada en efectuar cualquier acción de comunicación pública relacionada con la presente licitación o con la ejecución del contrato, deberá previamente comunicarlo a NICDO a los efectos de coordinar dichas acciones, debiendo existir en todo caso la conformidad por parte de NICDO.

34. RIESGO Y VENTURA

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura de la entidad adjudicataria y serán por cuenta de esta las pérdidas que experimente durante la ejecución del mismo sin perjuicio de su aseguramiento por la parte interesada.

35. CESIÓN DEL CONTRATO A TERCERAS PARTES

Los derechos y obligaciones dimanantes del contrato solo podrán ser cedidos a una tercera persona, siempre que las cualidades técnicas o personales de la cedente no hayan sido determinantes en la adjudicación, cuando concurra alguna de las circunstancias previstas en el artículo 108 de la LFCP y ello no implique otras modificaciones sustanciales del contrato o tenga por objeto eludir la aplicación de dicha LFCP.

La persona cesionaria quedará subrogada en todos los derechos y obligaciones que corresponderían a la persona cedente.

36. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

Se estará sujeto a lo previsto en el artículo 114 de la LFCP, previéndose además la posibilidad de que el contrato pueda ser objeto de modificación en el caso de:

- Nuevas unidades no comprendidas en el alcance inicial o cuyas características difieran sustancialmente de ellas y sean precisas contratar para responder a causas objetivas que las hagan necesarias, hasta el 20 % del importe de adjudicación.
- Cuando tenga lugar la aprobación de nuevas normas o modificación de las normas existentes que tengan relación con el alcance de los trabajos.
- Cuando el valor de la modificación sea inferior al 10 % del importe de adjudicación.

El importe máximo de modificación que podrá afectar a cada contrato será, como máximo, del 50 % del precio adjudicado.

37. SEGUIMIENTO DE LA EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS

La ejecución de los trabajos se desarrollará bajo la supervisión, inspección y control de la persona responsable de NICDO, quien podrán dictar las instrucciones precisas para el fiel cumplimiento de lo convenido, así como ser informado en cualquier momento del estado de desarrollo de los trabajos. En este contexto, podrá realizar periódicamente una evaluación del grado de cumplimiento de las condiciones establecidas y, en especial, de las condiciones especiales de ejecución y de las mejoras o incrementos de los niveles de servicio y/o calidad comprometidos en su oferta por la entidad adjudicataria.

Dentro de esta evaluación NICDO podrá realizar encuestas de satisfacción entre los usuarios del servicio, cuyos resultados se integrarán como parte del proceso de evaluación periódica. La entidad adjudicataria asume el compromiso de una actitud de mejora continua, adoptando las medidas preventivas y/o correctivas que, de mutuo acuerdo con NICDO, se deriven de dicha evaluación.

38. EJECUCIÓN DEFECTUOSA

Cuando la entidad adjudicataria o personas dependientes de esta incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del contrato, cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del mismo o por baja en el rendimiento convenido, NICDO, dará por escrito instrucciones precisas y detalladas con el fin de remediar las faltas o defectos observados, haciendo constar en el escrito el grado del incumplimiento (leve, grave o muy grave), el plazo para subsanarlo y las observaciones que se estimen oportunas al objeto de conseguir restablecer el buen orden la ejecución de lo pactado, pudiendo repercutir sobre la entidad adjudicataria los costes derivados del incumplimiento.

Se establece la siguiente clasificación de incumplimientos y los posibles hechos, con carácter enunciativo y no limitativo:

- Faltas leves: Incumplimiento puntual, no sustancial, de las condiciones de prestación de los servicios, uso indebido del material, instalaciones o equipamientos puestos a disposición por NICDO, faltas de puntualidad del personal adscrito al servicio que no alteren gravemente el desarrollo del evento o actividad programada, daños leves ocasionados a bienes o instalaciones de NICDO por negligencia del personal de la entidad adjudicataria, demora injustificada en la preparación, montaje o retirada de los servicios de catering o de barras, comportamiento irregular o poco decoroso del personal de la empresa adjudicataria hacia clientes, asistentes o personal de NICDO y/o falta de exactitud o errores formales en facturas o justificantes remitidos a NICDO, deficiencias menores en la presentación, reposición o limpieza de las barras o espacios de catering que no afecten de forma sustancial al servicio o faltas puntuales de comunicación o coordinación con el personal de NICDO en relación con la organización operativa de un evento.
- Faltas graves: Incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales incluidos en la oferta, el incumplimiento parcial de la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, la ejecución defectuosa del contrato que afecte de forma relevante a la calidad del servicio prestado, el incumplimiento de las instrucciones o directrices dictadas por NICDO, el incumplimiento de los plazos para el montaje o desmontaje de los elementos necesarios para la prestación de los servicios, el incumplimiento de las condiciones de calidad, presentación o composición de los productos y bebidas, la falta de reposición suficiente de productos en barras o servicios de catering que genere una prestación inadecuada del servicio durante un evento, el incumplimiento de las normas sanitarias o de manipulación de alimentos cuando no constituya infracción muy grave y/o la reincidencia en un mismo incumplimiento leve anterior.
- Faltas muy graves: Incumplimiento de las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral establecidas por las disposiciones legales vigentes, en especial: el incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato, infracción de las condiciones establecidas para la subcontratación, incumplimiento de las obligaciones laborales o sociales en relación con el personal adscrito al contrato y el incumplimiento de la normativa en materia de igualdad entre mujeres y hombres, los incumplimientos de la obligación del secreto profesional, de las obligaciones derivadas del cumplimiento de la legislación aplicable en materia de protección de datos, la falta de mantenimiento de la póliza de seguro con las coberturas, como mínimo, establecidas en las presentes Condiciones Regulatorias, el falseamiento, ocultación o manipulación de la información relativa a los ingresos obtenidos en la prestación del servicio de barras, el incumplimiento grave de la normativa sanitaria o de seguridad alimentaria que pueda suponer riesgo para la salud de los usuarios, el cierre injustificado de las barras o negativa a prestar el servicio de catering en actos programados en los que deba prestarse conforme al contrato, la cesión, traspaso o explotación del servicio por terceros sin la autorización de NICDO cuando esta sea exigible y/o la reincidencia en un mismo incumplimiento grave anterior.

39. PENALIZACIONES

Los incumplimientos se sancionarán con arreglo a la siguiente escala:

- Incumplimientos leves, hasta el 1 % del importe total de adjudicación.
- Incumplimientos graves, hasta el 5 % del importe total de adjudicación.
- Incumplimientos muy graves, hasta el 10 % del importe total de adjudicación. Esta penalidad podrá alcanzar el 20 % del importe total de adjudicación en caso de incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato.

Cuando las penalizaciones por incumplimiento excedan del 10 % del precio ofertado, NICDO podrá iniciar el procedimiento para declarar la prohibición de contratar.

El límite máximo de la cuantía total de las penalizaciones que podrán imponerse no podrá exceder del 20 % del precio ofertado.

40. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato podrá ser objeto de resolución cuando concurra alguna de las siguientes causas:

- El incumplimiento de las cláusulas y/o condiciones contenidas en el mismo.
- La muerte o incapacidad sobrevenida de la entidad adjudicataria o la extinción de su personalidad jurídica, salvo que se acuerde la continuación del contrato con sus personas herederas o entidades/empresas sucesoras. En los casos de fusión, escisión, aportación o transmisión de empresas o ramas de la empresa se entenderá subrogada en los derechos y deberes de la entidad adjudicataria la entidad resultante o beneficiaria siempre que conserve la solvencia requerida para la formalización del contrato.
- La declaración de insolvencia en cualquier procedimiento y, en caso de concurso, la apertura de la fase de liquidación, salvo que, en este último caso, la entidad adjudicataria preste las garantías suficientes a juicio de sociedad contratante para la ejecución del mismo.
- Una valoración global negativa (inferior a 6 puntos sobre 10) en las encuestas de satisfacción realizadas por NICDO durante un determinado trimestre siempre y cuando la entidad adjudicataria no haya adoptado las medidas correctoras requeridas en el plazo que a tal efecto se le otorgue (mínimo un trimestre completo).
- Incurrir en falta tipificada como “muy grave” o en dos faltas tipificadas como “graves”.
- Cuando las penalizaciones alcancen el 20% del importe de adjudicación.
- El mutuo acuerdo entre las partes.
- Una vez transcurrido el segundo año de vigencia, NICDO podrá acordar la resolución anticipada del contrato, con un preaviso mínimo de seis meses. En tal supuesto, y siempre que la resolución no sea imputable a la entidad adjudicataria, NICDO compensará a ésta por la parte de las inversiones efectivamente realizadas, justificadas y directamente vinculadas al contrato que no se encuentren amortizadas en el momento de la resolución, calculándose dicha compensación conforme a un

criterio de amortización lineal en función del tiempo de vigencia inicialmente previsto. En ningún caso procederá compensación por gastos corrientes ni por lucro cesante.

- Cualquier otra determinada por la legislación vigente.

41. VIGILANCIA DEL CONTRATO

La ejecución y desarrollo del contrato se llevará a cabo bajo la dirección, inspección y control general del órgano de contratación de NICDO, quien podrá dictar las instrucciones oportunas para el fiel cumplimiento de lo convenido.

A su vez, NICDO se reserva el derecho a realizar cuantas comprobaciones considere necesarias para verificar las prestaciones realizadas y la adecuación de las mismas a los requisitos establecidos en las presentes Condiciones Regulatorias.

A lo largo de la vigencia del contrato, se podrá requerir a la entidad adjudicataria la actualización de las declaraciones responsables, documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos de adjudicación, así como, en su caso, solicitar la documentación acreditativa respecto a su capacidad, así como, de forma complementaria:

- Escritura de constitución y/o modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, deberá aportarse la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acto fundacional en el que constaren las normas por las que se regula su actividad inscrito en su caso, en el correspondiente Registro Oficial.
- Poder notarial en el que se establezcan las facultades de representación de las personas firmantes de la proposición, o certificación del Registro Mercantil, justificativo de las facultades representativas. Los poderes generales, sujetos a inscripción en el Registro Mercantil, se presentarán con la justificación del cumplimiento de este requisito.

Estos dos últimos documentos podrán ser sustituidos por una certificación del Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral, además de la declaración jurada de su vigencia actual.

- Documento acreditativo de alta en el impuesto sobre Actividades Económicas/Licencia Fiscal y último recibo del impuesto, cuando sea exigible.

Dicho requerimiento deberá ser atendido en el plazo máximo de siete días desde el envío de la solicitud.

CAPÍTULO IV: RÉGIMEN JURÍDICO

42. RÉGIMEN JURÍDICO

El régimen jurídico del contrato, en atención al artículo 34.2 de la LFCP, es el siguiente:

- En cuanto a su preparación y adjudicación, los contratos se regirán por la LFCP.
- En lo relativo a efectos y extinción les serán de aplicación las normas de Derecho Privado, salvo lo establecido en la LFCP sobre condiciones especiales de ejecución, modificación y subcontratación.

Las partes contratantes quedarán sometidas a lo establecido en las presentes Condiciones Regulatoras y sus documentos anexos, a lo dispuesto en la LFCP, así como toda la normativa relacionada que resulte de aplicación en cada caso, en especial, a la normativa vigente que regula de forma específica la prevención de riesgos laborales.

El desconocimiento de las Condiciones Regulatoras para la contratación en cualquiera de sus términos, de los documentos anexos que formen parte de estas o de las bases y normas de toda índole promulgadas por NICDO que puedan tener aplicación en la ejecución de lo pactado, no eximirá a la entidad adjudicataria de la obligación de su cumplimiento.

43. RECLAMACIONES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

Las reclamaciones en materia de contratación pública se interpondrán y resolverán según lo establecido en los artículos 122 y siguientes de la LFCP.

44. SUMISIÓN A FUERO

La presentación de la oferta implica la aceptación de la sumisión de la entidad licitadora a la competencia de los Juzgados y Tribunales de Pamplona/Iruña para cuantas acciones y reclamaciones puedan derivarse del presente contrato y respecto de las que sea válida dicha sumisión.

45. TRATAMIENTO DE LOS DATOS Y CONSENTIMIENTO

En relación con el tratamiento de los datos de carácter personal que pudieran darse o en el marco de su participación en este procedimiento, como consecuencia de la adjudicación, formalización, desarrollo y ejecución del contrato, de conformidad con lo indicado en el art. 13 del Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) se informa a las personas licitadoras de los siguientes extremos:

Datos del Responsable: Navarra Impulsa, Cultura, Deporte y Ocio SL (en adelante el Responsable) sita en Plaza de la Constitución s/n, 31002 Pamplona/Iruña, con número de teléfono 948 06 60 66.

El Responsable ha designado un responsable de protección de datos que puede contactarse en la dirección de email protecciondedatos@nicdo.es

Finalidad y legitimación de los tratamientos:

- a) Gestionar la participación en la licitación.
- b) En el caso de resultar adjudicataria, se emplearán los datos con la finalidad de formalización, desarrollo, control y ejecución de la relación jurídica que surja entre las partes.

En ambos casos, la legitimación de los tratamientos se fundamenta en el art. 6.1.b) RGPD (el tratamiento es necesario para la ejecución de un contrato o para la aplicación a petición de este de medidas precontractuales) y en el artículo art. 6.1.c) RGPD (el tratamiento es necesario para el cumplimiento de una obligación legal aplicable al responsable del tratamiento) en conexión con la Ley Foral 5/2018, de 17 de mayo, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno y Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos).

Plazos de conservación: Los datos serán conservados durante el tiempo necesario para cumplir con la finalidad para la que se recabaron y para determinar las posibles responsabilidades que se pudieran derivar de dicha finalidad y del tratamiento de los datos.

Comunicaciones y/o transferencias: Las cesiones de datos previstas son las establecidas en el presente pliego, las determinadas por la Ley Foral 5/2018, de 17 de mayo, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno y Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos (lo que comporta publicación de los datos de los licitadores y los adjudicatarios en la plataforma de contratación).

Derechos del titular de los datos: Tiene la posibilidad de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación u oposición. El ejercicio de los citados derechos podrá hacerse mediante solicitud dirigida por escrito al responsable, en los términos que suscribe la legislación vigente. Asimismo, podrá presentar una reclamación ante la autoridad de control competente ejerciendo esa función en España la Agencia Española de Protección de Datos (www.aepd.es).

Consentimiento: Mediante el envío o la presentación de la documentación solicitada, la persona licitadora da su consentimiento para el tratamiento autorizado de sus datos y aceptan voluntariamente dar transparencia institucional a todos los datos derivados de los procesos de licitación, adjudicación y ejecución hasta su finalización.