

PLIEGO REGULADOR DE LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERIA Y COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA RESERVADO A CENTROS ESPECIALES DE EMPLEO DE INICIATIVA SOCIAL O A EMPRESAS DE INSERCIÓN

I.	CONDICIONES PARTICULARES	3
1.	NATURALEZA Y OBJETO DEL CONTRATO	3
2.	ORGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA	4
3.	RÉGIMEN ECONÓMICO DEL CONTRATO	4
4.	CAPACIDAD PARA CONTRATAR	5
5.	NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS	5
6.	PROPOSICIONES	7
7.	MESA DE CONTRATACIÓN	11
8.	CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	12
9.	FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO	14
10.	EJECUCIÓN DEL CONTRATO	14
11.	OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO	16
12.	MATERIAL	20
13.	SEGUROS Y RESPONSABILIDAD CIVIL	20
14.	INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES	21
15.	RESOLUCIÓN DEL CONTRATO	23
16.	MODIFICACIONES DEL CONTRATO	24
17.	REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER SOCIAL, MEDIOAMBIENTAL Y DE IGUALDAD DE GÉNERO EN LA EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS	24
18.	SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS	25
19.	SUBROGACIÓN	25
20.	CONDICIONES DE USO DE LA COCINA PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDA TRANSPORTADA	25
21.	RÉGIMEN DE IMPUGNACIÓN DE ACTOS	28
II.	PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	29
1.	OBJETO DEL CONTRATO	29
2.	DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES	30
3.	CALENDARIO Y HORARIOS	32
4.	OFERTA GASTRONÓMICA	33
5.	SISTEMA DE AUTOCONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	36
6.	PERSONAL	39
7.	LIBRO DE RECLAMACIONES	40
8.	EXPOSICIÓN DE PRECIOS Y HORARIOS	40
9.	DIGITALIZACIÓN DEL SERVICIO	40
10.	SOSTENIBILIDAD Y COMPROMISO SOCIAL	41
11.	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN	41
12.	CONTROL Y SEGUIMIENTO	42
13.	VISITA A LAS INSTALACIONES	42
	ANEXO I. - Declaración responsable del cumplimiento de las condiciones exigidas para contratar	43
	ANEXO II - Oferta cuantificable con fórmulas	45

ANEXO II bis - Listado de Precios a la Venta	46
ANEXO III – Documentación a presentar por el adjudicatario	47
ANEXO IV- Declaración de ausencia de conflicto de intereses (DACI)	49
ANEXO V - Modelo y fichas orientativas para el diseño de conceptos alineados con la oferta gastronómica descrita	51
ANEXO VI - Plano	61
ANEXO VII – Inventario cocina y cafetería/comedor	62
ANEXO VIII – Estudio de Viabilidad	66

PLIEGO REGULADOR DE LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERIA Y COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA RESERVADO A CENTROS ESPECIALES DE EMPLEO DE INICIATIVA SOCIAL O A EMPRESAS DE INSERCIÓN

I. CONDICIONES PARTICULARES

1. NATURALEZA Y OBJETO DEL CONTRATO

1.1 Naturaleza y forma de contratación

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

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

Al tratarse de un contrato reservado por motivos sociales, la participación en el mismo se reserva a Centros Especiales de Empleo de Iniciativa Social y a Empresas de Inserción de conformidad con lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

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

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

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

1.2 Objeto del contrato

El contrato tendrá por objeto la explotación de los servicios de cafetería y comedor de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Pública de Navarra por un plazo de 5 años, según las condiciones establecidas en las prescripciones técnicas.

Al amparo del artículo 8 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, la Universidad Pública de Navarra encarga anualmente a la Fundación Universidad Sociedad actividades. En concreto, por Resolución 2748/2025, de 19 de diciembre, del Rector, se aprobó el encargo a la Fundación Universidad-Sociedad de actividades que debe desarrollar durante el año 2026. Y entre estas actividades se le ha encargado la organización de eventos.

Por lo expuesto, en tanto en cuanto tenga la Fundación Universidad Sociedad encomendado el encargo de organización de eventos, también forma parte del objeto de este contrato prestar el servicio de *catering* de los eventos que se celebren en el Campus de Salud de la Universidad, a solicitud de la Fundación Universidad-Sociedad.

Asimismo, en el caso de que se deje de encomendar este encargo a la Fundación Universidad Sociedad, y se le en cargue a otra Entidad, o bien la Universidad Pública de Navarra asuma esta organización, formará parte de este contrato prestar el servicio de *catering* para los eventos que se celebren en el Campus de Salud de la Universidad, organizados o bien por la propia Universidad o por otra Entidad.

Nº de Expediente: **ABR0013/2026**

1.3 Lotes

El presente contrato no es objeto de división en lotes debido a que la naturaleza del mismo no es susceptible de ser divisible ya que la realización de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista del servicio prestado.

2. ORGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA

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

La Unidad Gestora del contrato será la Sección de Servicios Generales.

3. RÉGIMEN ECONÓMICO DEL CONTRATO

Se fija un canon mínimo de licitación de **7.000 euros anuales (IVA incluido)** por la explotación de la cafetería y comedor de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Pública de Navarra.

La concesión no impone inversiones obligatorias iniciales.

No se consideran inversiones, sino gastos de funcionamiento (a cargo del adjudicatario) los gastos ordinarios de mantenimiento y reparación de los equipamientos, ni la reposición de vajilla y enseres.

El adjudicatario estará obligado a prestar el servicio conforme al canon ofertado en el **Anexo II** del pliego ("Oferta cuantificable con fórmulas") así como con la oferta presentada en el archivo Excel "2.1 Listado de Precios a la Venta.xlsx" vinculado al **Anexo II bis** del pliego regulador.

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

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

4. CAPACIDAD PARA CONTRATAR

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

Igualmente, al ser un contrato reservado las empresas que liciten deben contar con la certificación oficial acreditativa de disponer de alguna de las siguientes consideraciones establecidas en el artículo 36 de la citada Ley Foral de Contratos Públicos:

- *Centros Especiales de Empleo de Iniciativa Social.*
- *Empresas de Inserción.*

La acreditación del mantenimiento y cumplimiento de estos requisitos la deberá presentar la empresa que resulte adjudicataria junto con el resto de la documentación establecida en el **Anexo III**.

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

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

5. NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

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

No se admitirán variantes.

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

Las ofertas se presentarán de manera telemática a través de la Plataforma de Licitación Electrónica del Portal de Contratación de Navarra (PLENA 2.0). El acceso a dicha Plataforma estará disponible en el anuncio de licitación que publique el Portal de Contratación, y su utilización será obligatoria para quien licite, con independencia de su personalidad física o jurídica.

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

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

MODO DE PRESENTACIÓN

Las empresas licitadoras cumplimentarán los trámites y formularios que requiera la Plataforma de Licitación Electrónica para la presentación de ofertas.

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

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

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

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

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

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

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

Cada fichero individual que se anexe en la oferta electrónica tendrá un tamaño máximo permitido de 250 MB, siendo los formatos permitidos para estos documentos: “.doc”, “.docx”, “.xls”, “.xlsx”, “.ppt”, “.pptx”, “.rtf”, “.pdf”, “.jpg”, “.bmp”, “.tiff”, “.tif”, “.odt”, “.ods”, “.odp”, “.zip”. Los archivos de otros formatos podrán adjuntarse en un archivo comprimido (zip). El tamaño total de la propuesta, con todos los documentos que la formen, tendrá un límite máximo permitido de 1000 MB.

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

Las empresas licitadoras deberán tomar las medidas oportunas para garantizar el secreto de las proposiciones, para que, de ningún modo, pueda conocerse el contenido de los sobres antes de acceder a los mismos.

6. PROPOSICIONES

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

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

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

SOBRE B. DECLARACIÓN RESPONSABLE Y PROPUESTA DE CRITERIOS CUALITATIVOS

B.1.- DECLARACIÓN RESPONSABLE

De conformidad con lo previsto en el artículo 55 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, la proposición deberá ir acompañada de las declaraciones responsables firmadas por quien licita, en los términos y conforme al modelo que se adjunta al presente Pliego (**Anexo I**), indicando que cumple las condiciones exigidas para contratar. Igualmente, la persona licitadora puede utilizar el DOCUMENTO UNICO EUROPEO DE CONTRATACIÓN (DEUC).

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

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

B.2.- PROPUESTA DE CRITERIOS CUALITATIVOS

En este **sobre B**, se adjuntará, además la declaración responsable del cumplimiento de las condiciones necesarias para contratar del **Anexo I**, de conformidad con el artículo 97 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, toda la documentación de índole técnica que aporte la empresa licitadora, tanto la que acredite el cumplimiento de las características técnicas mínimas establecidos en el pliego de prescripciones técnicas, así como el cumplimiento de los criterios cualitativos de adjudicación (**los que no se calculen con fórmulas matemáticas**), según se dispone en la condición particular 8.1 del Pliego.

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

- i) Memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio que incluirá expresamente los siguientes apartados:
 - Modelo de servicio, organización del personal detallando turnos y horarios (apartado 6, 7, 8 del pliego de prescripciones técnicas)
 - Plan de despliegue del servicio
 - Sistema de aprovisionamiento de mercancías, control de la calidad alimentaria y control sanitario (apartado 5, 5.4, 5.5 y 5.6 del pliego de prescripciones técnicas)
 - Plan de limpieza de la instalación (apartado 5.1 y 5.2 del pliego de prescripciones técnicas)

- Programa de mantenimiento de la infraestructura y del equipamiento (apartado 11 del pliego de prescripciones técnicas)
 - Gestión de residuos y minimización de desperdicio alimentario (apartado 5.3 del pliego de prescripciones técnicas)
 - Cobertura de eventos universitarios que precisan servicio de hostelería
- ii) Propuesta de modernización del espacio: TPVs rápidos, cartelería digital, apps de prepedido (apartado 9 del pliego de prescripciones técnicas), espacio reservado para la recogida de pedidos para llevar.
- iii) Oferta gastronómica diferenciada por franjas horarias. Relación detallada de platos, menús o preparaciones que abarque, al menos, dos semanas, indicando su composición y gramaje sin hacer alusión alguna al precio de dichos menús y productos ofertados (apartado 4 del pliego de prescripciones técnicas).

La extensión máxima total del conjunto de dichos epígrafes no podrá exceder de 20 folios (40 páginas) en formato DIN A4, con un tamaño de la fuente Arial 10. En el caso de superar dicho límite solamente se valorará el contenido de las primeras 40 páginas.

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

SOBRE C. OFERTA DE CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS:

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

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

Asimismo, los licitadores deberán cumplimentar el archivo Excel "**2.1 Listado de Precios a la Venta.xlsx**" (similar al Anexo II bis) que se publica junto con el presente pliego en el Portal de Contratación de Navarra.

La oferta económica estará integrada por:

- a) **Canon por utilización de las instalaciones objeto de contratación** estableciéndose un precio mínimo de licitación de 7.000 euros anuales IVA Incluido.

Se considerarán presuntamente inviables, por haber sido formuladas en términos que las hacen anormalmente bajas, en este caso, por el incremento en el importe del canon anual por utilización de las instalaciones, las ofertas económicas de los licitadores en los siguientes supuestos:

1. Cuando, concurriendo un sólo licitador, el canon anual ofertado supere, en más de 25 unidades porcentuales, el importe mínimo previsto.
2. Cuando concurren dos licitadores, el canon anual ofertado sea superior, en más de 20 unidades porcentuales al de la otra oferta.

3. Cuando concurren tres o más licitadores, el canon anual ofertado sea superior, en más de 10 unidades porcentuales, al de las otras ofertas.

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

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

b) Oferta precios de venta del listado de productos que figuran en el Anexo II bis del pliego.

Para presentar dicha oferta se deberá cumplimentar el archivo Excel “**2.1 Listado de Precios a la Venta.xlsx**” que se publica junto con el pliego. En dicho archivo, cada licitador ofertará el precio de los diferentes productos que son susceptibles de venta. En el **Anexo II bis** del pliego “Listado de Precios a la Venta” figura la relación de dichos productos con su importe máximo de venta y el factor de ponderación de cada uno de ellos a efectos de puntuación. Los precios que los licitadores consignen en su oferta serán los precios de venta al público (IVA incluido).

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

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

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

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

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

Excepcionalmente, por motivos que deberán quedar expresados en el informe justificativo, podrá solicitarse a todas las personas interesadas la acreditación de cualquiera de los extremos previstos sobre solvencia económica y financiera, técnica y profesional, como paso previo a la valoración de las ofertas, o bien a cualquiera de las personas licitadoras a lo largo del procedimiento.

7. MESA DE CONTRATACIÓN

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

La Mesa de contratación estará integrada por los siguientes miembros:

Mesa titular:

Presidenta: - D^a Mar González Paredes, Gerente.

Vocales: - D^a. María Carmen Zabaleta Arregui, Técnica Económica del Servicio de Contratación, Patrimonio e Infraestructuras.

- D^a Idoia Fernández Pan, Profesora Ayudante Doctor del Departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación.

- D^a María Saulea Munárriz, Interventora.

Secretaria: - D^a Luisa Moreno Goñi, Jefa de la Sección de la Asesoría Jurídica.

Mesa suplente:

Presidenta: - D^a. M^a José Iñigo Berrio, Directora del Servicio de Contratación, Patrimonio e Infraestructuras.

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

- D. Javier Sola Landa, Jefe de la Sección de Contratación.

Secretaria: - D^a. Davinia Ruiz Gordillo, Técnica del Servicio Jurídico.

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

Concluido el plazo de presentación de proposiciones, se procederá en acto interno, a la apertura y valoración de las ofertas y a la evaluación de los criterios cualitativos (sobre B) de las mismas.

En todo caso, la apertura de la documentación relativa a los criterios cuantificables mediante fórmula se realizará después de la apertura y valoración de la documentación relativa a criterios sometidos a la aplicación de juicios de valor. Esta sucesión quedará acreditada en PLENA.

Si la Mesa de Contratación considera que la oferta presentada adolece de oscuridad o de inconcreción, podrá solicitar aclaraciones complementarias, respetando en todo caso el principio de igualdad de trato de quienes hayan licitado, que no podrán modificar la oferta presentada. El plazo de contestación será mínimo de cinco días y máximo de diez. Dicho requerimiento se producirá por medios telemáticos, a través del módulo de notificaciones de PLENA.

Podrán desecharse las ofertas técnicamente inadecuadas o que no garanticen adecuadamente la correcta ejecución del contrato. Deberá quedar constancia documental de todo ello.

Efectuada esta evaluación, o examinada la admisión de las ofertas, procederá la apertura de la documentación relativa a los criterios cuantificables mediante fórmula. Esta parte de la oferta permanecerá secreta hasta el momento señalado en el Portal para la apertura del sobre C.

Una vez realizada la apertura de la documentación, se hará pública la puntuación obtenida por cada empresa licitadora en la valoración de criterios no cuantificables mediante fórmulas, así como la oferta presentada en los criterios cuantificables mediante fórmulas.

8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

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

8.1. Criterios cualitativos (50 puntos).

- ✓ Relativos al Programa de gestión del servicio (hasta 30 puntos), se valorará:
 - a) Modelo de servicio, organización del personal detallando turnos y horarios (hasta 8 puntos).
 - b) Plan de despliegue del servicio (hasta 3 puntos).
 - c) Sistema de aprovisionamiento de mercancías, control de la calidad alimentaria y control sanitario (hasta 4 puntos).
 - d) Plan de limpieza de la instalación (hasta 4 puntos).
 - e) Programa de mantenimiento de la infraestructura y del equipamiento (hasta 4 puntos).
 - f) Gestión de residuos y minimización de desperdicio alimentario (hasta 4 puntos).
 - g) Cobertura de eventos universitarios que precisan servicios de hostelería (hasta 3 puntos).
- ✓ Propuesta de modernización del espacio (hasta 2 puntos):
TPVs rápidos, cartelería digital, apps de prepedido, espacio reservado para la recogida de pedidos para llevar.
- ✓ Oferta gastronómica (hasta 18 puntos):
Se orientará hacia una propuesta saludable, equilibrada y respetuosa con las necesidades del entorno universitario-hospitalario, basada en una selección armoniosa de alimentos que combine adecuadamente proteínas de calidad, verduras frescas, hidratos de carbono complejos, grasas saludables y fruta fresca o lácteos. El modelo alimentario se inspirará en una “rueda equilibrada”, priorizando la variedad, la moderación y la estacionalidad. En el **Anexo V** se recogen, a modo de ejemplo, varias propuestas sobre el relato gastronómico y la filosofía culinaria del servicio.

Serán excluidos del presente procedimiento de contratación los licitadores que no superen los 25 puntos sumando los criterios establecidos en la condición particular 8.1.” Criterios cualitativos”.

8.2. Criterios evaluables con fórmula (50 puntos).

Se repartirán atendiendo a las siguientes ofertas económicas:

- ✓ Canon por la utilización de la cafetería-comedor objeto del contrato (hasta 15 puntos).
Se asignará la puntuación máxima a la propuesta económica más ventajosa para la Universidad y el resto, se calculará de forma directamente proporcional.
- ✓ Los precios de venta al público recogidos en el Anexo II bis (hasta 35 puntos).
A tal fin, los licitadores deberán cumplimentar el archivo Excel **“2.1 Listado de Precios a la Venta.xlsx”**, que se publica junto con el pliego en el Portal de Contratación de Navarra. En dicho archivo, cada licitador ofertará el precio de los diferentes productos que son susceptibles de venta.
Será obligatoria la cumplimentación de todas las casillas del archivo Excel. En caso de dejar la casilla de algún producto en blanco se entenderá el precio máximo a efectos de su valoración.
En el **Anexo II bis** del pliego **“Listado de Precios a la Venta”** figura la relación de dichos productos con su importe mínimo y máximo de venta y el factor de ponderación de cada uno de ellos a efectos de puntuación, que será el número por el que se multiplicará el precio ofertado por el licitador, a los efectos de valorar más el precio de aquellos productos que la Universidad considera básicos.
Se realizará el sumatorio de los precios multiplicado por el factor de ponderación que figura en la tabla. Se asignará la puntuación máxima a la propuesta económica más ventajosa para la Universidad y al resto, se aplicará la regla de tres inversa.

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

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

1. Que acrediten que cuentan en su plantilla con un porcentaje de trabajadores eventuales no superior al 10 por 100.
2. Que acrediten la realización de buenas prácticas en materia de género en su empresa.

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

En el caso de que las empresas cumplan con el mismo número de entre estos dos criterios de desempate, tendrá preferencia la empresa que cumpla los criterios según el orden de numeración establecido en esta condición particular, de tal forma que, si las empresas

empatadas cumplen uno de los criterios, pero sólo una de ellas cumple con el criterio 1, esta última será la adjudicataria.

En caso de persistir el empate, se adjudicará el contrato a la empresa que cuente en su plantilla con el porcentaje más bajo de trabajadores eventuales.

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

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

9. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

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

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

10. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

Los trabajos se iniciarán el día 1 de septiembre de 2026, o a fecha de formalización del contrato si esta es posterior, y finalizarán el 31 de agosto de 2031, o a los cinco años de la fecha de su inicio.

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

- Higiene, mediante la presentación de las mediciones periódicas realizadas durante el periodo, la última medición no tendrá una fecha superior a los 2 meses previos a la finalización del segundo año de duración de este contrato.
- Mantenimiento, mediante informes acreditativos del estado de la instalación emitidos por empresas acreditadas para la realización de estos (equipamiento, instalación eléctrica, gas, emergencias, etc.)
- Resultados de encuesta anual de satisfacción realizada por la empresa contratista y redactada junto a la Universidad.
- Cumplimiento del pliego, mediante la acreditación del cumplimiento o implantación de las exigencias recogidas en el pliego con especial incidencia en la oferta gastronómica.

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

A partir del 1 de enero de 2028, los precios serán actualizados anualmente de la siguiente forma:

El importe del canon se actualizará con el índice armonizado de precios de los alimentos y bebidas no alcohólicas de noviembre del año anterior de Navarra.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cuando el contratista o personas de él dependientes incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del contrato, la Sección de Servicios Generales de

la Universidad Pública de Navarra podrá exigir la adopción de medidas concretas para conseguir restablecer el buen orden que garantice la correcta ejecución del contrato.

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

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

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

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

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

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

11. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

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

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

- b) Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía asumidos por la Administración.
- c) Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.
- d) Los contratos de suministros que adjudique a terceros en el marco de la concesión deberán respetar el principio de no discriminación por razón de la nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio.
- e) El adjudicatario hará efectivo anualmente el pago a la Universidad del canon correspondiente a la explotación de la cafetería-comedor.

Dentro del mes siguiente a la finalización de cada uno de los períodos anuales, la UPNA notificará a la adjudicataria la factura del canon correspondiente. La adjudicataria deberá abonarla a la Universidad en el plazo máximo de un mes desde su notificación.

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

Estas facturas deberán ser abonadas por la entidad adjudicataria a la Universidad en el plazo máximo de un mes desde que se le haya notificado la factura correspondiente.

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

- 1º. Iniciar las actividades objeto del concurso una vez adjudicado, conforme a lo indicado en el plan de despliegue que deberá ser aprobado, en su caso, con las modificaciones oportunas, por la Universidad.
- 2º. Presentar el plan de Prevención de Riesgos y control de “puntos críticos”, a fin de que puedan ser controlados por la Universidad, que se reserva esta facultad sin perjuicio de la obligación que tiene el adjudicatario de vigilar, por sí mismo o por quien le represente, todo lo que se haga. Este plan podrá ser alterado según las necesidades y conveniencias del servicio o del contratista, previa conformidad de la Universidad.
- 3º. El servicio deberá de estar cubierto con personal adecuadamente cualificado, siendo a su cargo las obligaciones laborales que determine la legislación vigente en cada momento en materia de salarios, seguridad social, accidentes de trabajo, mutualismo laboral, formación, seguridad e higiene, etc., justificándolo a instancia de la Universidad. El personal que preste servicios en cafetería y comedor deberá estar provisto de carnet de manipulador de alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente. El cumplimiento de estas obligaciones se considerará obligación esencial y facultará a la Universidad para la resolución del contrato, y, en cualquier caso, la Universidad quedará exonerada de toda responsabilidad en esta materia. En caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente de manera que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.
- 4º. Se cumplirán las normas legales sobre seguridad e higiene en el trabajo, así como las instrucciones que la Universidad indique respecto a esta materia, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos necesarios para su cumplimiento.

- 5º. Ejercerá directamente la prestación del servicio, con prohibición absoluta de cederla o subcontratarla.
- 6º. La Universidad proporcionará locales adecuados para la prestación del servicio. Una vez finalizado el contrato, se devolverá en perfectas condiciones de uso.

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

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

- 7º. Será por cuenta del contratista la conservación en perfecto estado del mobiliario y enseres que le sean entregados, así como la reparación de los mismos durante el periodo de vigencia del contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15º Serán de cuenta del adjudicatario toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios del Estado, Comunidad Foral o Ayuntamiento, a que dé lugar la explotación del servicio.

16º Serán de cuenta del adjudicatario todos los consumos a que dé lugar la explotación del servicio: agua, luz, gas, teléfono, calefacción, etc.

17º El adjudicatario deberá realizar el mantenimiento de las instalaciones por medio de empresas debidamente autorizadas durante todo el periodo de vigencia del contrato en las condiciones que se indican en las prescripciones técnicas. Este punto deberá de ser justificado con carácter previo a la renovación del contrato.

18º El adjudicatario facilitará a la Universidad, y publicitará físicamente, una dirección web en la que ofrezca información relacionada con el servicio ofertado incluyendo: horarios, lista de precios, menús, desayunos, datos de composición nutricional de menús, así como otra información saludable como, por ejemplo, tiempo de distintos ejercicios físicos para quemar las calorías aportadas.

19º El adjudicatario tendrá la obligación de gestionar los residuos en los términos descritos en el punto 5.3 de las prescripciones técnicas.

12. MATERIAL

La Universidad pondrá a disposición del adjudicatario el inventario de los bienes que componen los servicios objeto de la concesión a fin de que comprueben dicho extremo y firmen su conformidad. Dicho inventario está recogido en el **Anexo VII** del pliego.

El adjudicatario los recibirá en uso durante el tiempo de duración del contrato, comprometiéndose a adquirir por su cuenta todo aquello que sea necesario para el desarrollo del objeto de la explotación.

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

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

13. SEGUROS Y RESPONSABILIDAD CIVIL

El adjudicatario vendrá obligado a mantener, a su cargo, durante el tiempo de vigencia del contrato una póliza de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato ante la Universidad o terceros, con las siguientes coberturas, límites /sublímites:

- Responsabilidad civil de explotación donde se incluye la responsabilidad civil profesional (o esta cobertura solo, la RC profesional)
- Responsabilidad civil patronal o accidentes de trabajo
- Responsabilidad civil subcontratistas y Cruzada (siempre y cuando se permita)
- Responsabilidad civil por productos (alimentarias por posibles intoxicaciones, alergias...).
- Defensa y fianzas
- Límite por año y anualidad mínimo 600.000€
- Sublímite exclusivamente para la garantía de responsabilidad civil patronal y la responsabilidad civil cruzada (si se permite la subcontratación) mínimo de 300.000 €. Si se establece un sublímite por víctima en el resto de las coberturas (no en la RC patronal / Cruzada) el límite mínimo será de 600.000€

Una copia de dicha póliza será entregada a la Universidad, junto con el recibo del último pago de la prima efectuado tal y como se recoge en el **Anexo III** del Pliego.

La vigencia del seguro deberá mantenerse durante todo el periodo de contratación del servicio adjudicado.

La responsabilidad establecida en los apartados anteriores será sin perjuicio de la responsabilidad penal en que puedan incurrir, tanto la propia adjudicataria (mediante sus representantes legales) como su personal.

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

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

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

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

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

14. INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES

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

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

Incumplimientos leves:

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

Incumplimientos graves:

- Reiteración en incumplimientos leves: 3 penalizaciones por incumplimientos leves.

- Venta, exhibición o exposición de bienes o artículos distintos a los propios del objeto del contrato sin autorización previa de la Gerencia de la Universidad Pública de Navarra.
- La aplicación de otros precios distintos a los autorizados sin la previa aprobación de la Universidad.
- Incumplimiento de las normas relativas a la garantía de una alimentación saludable y de calidad establecidas en los puntos 4 y 5 del pliego de prescripciones técnicas.
- Incumplimiento en el calendario de apertura establecido en el pliego.
- Ausencia de medidas de seguridad en el uso de equipos de trabajo que no supongan un riesgo de accidente.
- Subcontratación de labores ordinarias recogidas en los pliegos.
- Incumplimiento en la obligación de mantener adecuadamente las instalaciones proporcionados para la prestación del servicio que atenten contra la conservación de los bienes.
- Ausencia injustificada de personal directivo experimentado identificado en la oferta.
- Incumplimiento de las órdenes recibidas por parte de la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo y cuya infracción fuera catalogada como grave.
- Incumplimiento del pago del canon o de las facturas correspondientes a todos los consumos de agua, luz, gas, etc en un plazo superior a tres meses e inferior a seis meses.

Incumplimientos muy graves:

- Reiteración en incumplimientos graves: 3 penalizaciones por incumplimientos graves.
- Retraso injustificado en la implantación del despliegue tras la firma del contrato.
- Incumplimiento en la obligación de mantener adecuadamente las instalaciones proporcionadas para la prestación del servicio que atenten contra la seguridad de los trabajadores y/o usuarios.
- Incumplimiento en los requerimientos de carácter social, medioambiental y de igualdad de género.
- Ausencia de medidas de seguridad en el uso de equipos de trabajo que supongan un riesgo de accidente tanto para los trabajadores de la contrata como para instalaciones y usuarios.
- Realización de reformas sin permiso de la Universidad.
- Incumplimiento de las órdenes recibidas por parte de la unidad gestora del contrato en las cuestiones relativas a la ejecución del mismo y cuya infracción fuera catalogada como muy grave.
- Incumplimiento en la prohibición de vender alcohol de más de 18 grados, tabaco o alcohol a menores.
- Incumplimiento del pago del canon o de las facturas correspondientes a todos los consumos de agua, luz, gas, etc en un plazo superior seis meses.

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

- 1) Hasta 1.000 euros para los incumplimientos calificados como leves.

- 2) Hasta 2.500 euros para los incumplimientos calificados como graves.
- 3) Hasta 5.000 euros para los incumplimientos calificados como muy graves. En este caso, la Universidad, podrá acordar la resolución del contrato.

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación adoptado a propuesta de la unidad gestora del contrato, previa audiencia del contratista por espacio de cinco días.

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

Sin perjuicio de derecho que asiste a la Universidad Pública de Navarra para resolver el contrato, en los términos establecidos en este Pliego y en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, cuando por culpa o negligencia del adjudicatario o de su personal se incumpla cualquiera de las condiciones de su ejecución, o se causase daños a usuarios, el contratista quedará obligado a satisfacer a la Universidad Pública de Navarra o, en su caso, a los usuarios, una indemnización por los daños y perjuicios causados.

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

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

15. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

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

- a) La demora superior a 6 meses por parte del órgano de contratación en la entrega al contratista de la contraprestación o de los medios auxiliares a que se obligó según el contrato.
- b) La supresión del servicio por razones de interés público.
- c) La imposibilidad de la explotación del servicio como consecuencia de acuerdos adoptados por el órgano de contratación con posterioridad al contrato.
- d) El incumplimiento por parte del contratista que derive en una perturbación grave del servicio público, debidamente apreciada y declarado tal carácter por parte del órgano de contratación.
- e) Suspender la actividad por un tiempo superior a 15 días durante el período de la explotación, sin autorización, salvo causa de fuerza mayor o caso fortuito.
- f) Fuerza mayor o caso fortuito que obligue a la Universidad Pública de Navarra a declarar extinguida la explotación de la actividad.
- g) Por cualquier sanción de la Autoridad Administrativa en cualquiera de sus ámbitos, que determina el cierre del local objeto de la explotación.

- h) La falta de pago tanto del canon como de las facturas correspondientes a todos los consumos de agua, luz, gas, etc en los plazos establecidos en la condición particular 11, podrá implicar la resolución del contrato, sin perjuicio de las penalidades que se le puedan imponer por el incumplimiento del pago en plazo establecidas en la condición particular 14 y de que se inicie el procedimiento previsto en la legislación vigente para el cobro de las cantidades adeudadas, y, en su caso, de las actuaciones pertinentes en orden a la reclamación de los daños y perjuicios irrogados a esta Universidad.
- i) Rescate del servicio por parte de esta Universidad, si ésta estimase conveniente la explotación de la actividad comercial por sí misma, con las consecuencias previstas en la legislación aplicable.
- j) Penalizado dos veces el contratista por el mismo incumplimiento grave o muy grave, una tercera penalización podrá ser motivo de resolución del contrato.
- k) La quinta penalización impuesta al contratista por distintos incumplimientos graves o muy graves.
- l) Cualesquiera otras causas que se establezcan expresamente en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, o se deriven de la misma, y de las condiciones establecidas en el presente pliego de contratación.

16. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

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

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

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

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

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

18. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS

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

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

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

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

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

19. SUBROGACIÓN

En relación a las condiciones previstas en el artículo 67 de la Ley Foral de Contratos Públicos, se comunica que, siendo una instalación de reciente construcción, no procede la subrogación de trabajadores ya que, hasta la fecha, no ha tenido actividad.

20. CONDICIONES DE USO DE LA COCINA PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDA TRANSPORTADA

La Universidad Pública de Navarra podrá autorizar a la empresa adjudicataria del servicio la utilización de las instalaciones de la cocina de la cafetería de Ciencias de la Salud para la elaboración de comidas a otros centros de Navarra. Esta autorización será objeto de una negociación entre la Universidad y la empresa adjudicataria y se sustanciará en

una Resolución del Rector que detallará las condiciones de uso. La Universidad no está obligada a aprobar esta autorización.

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

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

El adjudicatario hará efectivo el pago del canon a la Universidad una vez emitida la factura por el número de comidas efectivamente elaboradas en las instalaciones de la Universidad.

En la autorización se establecerá el plazo que tiene el adjudicatario para hacer efectivo el pago de este canon y las penalidades y, en su caso, resolución de la autorización que puede implicar el incumplimiento del plazo de pago o de cualquier otra condición que se establezca en la autorización.

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

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

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

Condiciones y requisitos de la autorización:

Personal:

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

El personal que desarrolle esta actividad no interferirá en el buen funcionamiento del servicio en la Universidad y no estará adscrito a la misma sino a la empresa por lo que **no tendrá la consideración de personal subrogable**.

Se cubrirá el servicio con personal adecuadamente cualificado, siendo a su cargo las obligaciones laborales que determine la legislación vigente en cada momento en materia de salarios, seguridad social, accidentes de trabajo, mutualismo laboral, formación, seguridad e higiene, etc., justificándolo mensualmente, deberá estar provisto de carnet de manipulador de alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente. El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones facultará a la Universidad para la resolución de la autorización, y, en cualquier caso, la Universidad quedará exonerada de toda responsabilidad en esta materia.

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

pudieran sufrir en el recinto de la Universidad Pública de Navarra y de sus instalaciones y por el uso de los equipos.

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

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

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

Equipamiento:

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

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

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

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

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

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

Causas de extinción:

Serán causas de extinción de la autorización de uso de la cocina de la cafetería del Edificio de Ciencias de la Salud de la Universidad las siguientes:

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

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

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

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

21. RÉGIMEN DE IMPUGNACIÓN DE ACTOS

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

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

II. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego tiene por objeto regular las condiciones técnicas para la contratación y explotación del servicio integral de cafetería y comedor universitario en el Edificio de Ciencias de la Salud de la Universidad Pública de Navarra (UPNA).

La Universidad Pública de Navarra cuenta con una infraestructura de nueva construcción, el nuevo edificio de Ciencias de la Salud, ubicado en el Complejo Hospitalario de Pamplona. Dicho edificio está dotado de una cafetería-comedor equipado con unas instalaciones modernas de alta eficiencia energética y tecnología avanzada. La Universidad, en su estrategia de promover una Universidad saludable, pegada al entorno y con un bajo impacto medioambiental ha decidido que esta instalación ofrezca y promocióne una alimentación diferenciada y saludable.

La apertura del edificio a la ciudadanía se concibe como una invitación a disfrutar de un espacio energéticamente eficiente, saludable y plenamente alineado con la promoción de hábitos de vida equilibrados. En un entorno sanitario que cuida de las personas, el edificio se convierte en un lugar donde la sostenibilidad, el bienestar y la alimentación consciente conviven de forma natural, ofreciendo a la comunidad un referente de salud y responsabilidad ambiental.

La cafetería se ubica en el Complejo Hospitalario de Navarra que cuenta en su entorno con varios establecimientos de hostelería con diferente oferta gastronómica. La propuesta gastronómica de esta cafetería va a ser innovadora tanto para la propia Universidad como para el entorno en el que se ubica. Los usuarios de la instalación van a ser tanto los miembros de la comunidad universitaria (estudiantes, docentes y personal de administración) como clientes ajenos (sanitarios del Complejo Hospitalario y ajenos). La oferta gastronómica basada en una alimentación saludable puede resultar muy atractiva dado el entorno en el que se ubica y el perfil de los posibles usuarios.

El establecimiento dispone de una cocina totalmente equipada con electrodomésticos industriales de alta eficiencia energética y tecnología avanzada.

Al amparo del artículo 8 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, la Universidad Pública de Navarra encarga anualmente a la Fundación Universidad Sociedad actividades. En concreto, por Resolución 2748/2025, de 19 de diciembre, del Rector, se aprobó el encargo a la Fundación Universidad-Sociedad de actividades que debe desarrollar durante el año 2026. Y entre estas actividades se le ha encargado la organización de eventos.

Por lo expuesto, en tanto en cuanto tenga la Fundación Universidad Sociedad encomendado el encargo de organización de eventos, también forma parte del objeto de este los servicios de catering de los eventos que se celebren en el Campus de Salud de la Universidad, a solicitud de la Fundación Universidad-Sociedad.

Asimismo, en el caso de que se deje de encomendar este encargo a la Fundación Universidad Sociedad, y se le en cargue a otra Entidad, o bien la Universidad Pública de Navarra asuma esta organización, formará parte de este contrato prestar el servicio de *catering* para los

eventos que se celebren en el Campus de Salud de la Universidad, organizados o bien por la propia Universidad o por otra Entidad.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

La UPNA pone a disposición de la empresa adjudicataria una moderna cocina industrial nueva, diseñada conforme al principio de marcha adelante y adaptable a distintos flujos de producción. También ofrece una zona de autoservicio.

El plano correspondiente a las instalaciones está disponible en el **Anexo VI**.

Dispone de tomas, extracción, zonas de preparación, regeneración, almacenamiento y servicio, con áreas diferenciadas para back y front of house.

La empresa deberá organizar el espacio para una operativa eficiente basada en el ensamblaje de los menús, eminentemente saludables.

Se encuentra dispuesta a lo largo de 640 m² separados en los siguientes espacios que deberá mantener en correcto estado (además podría disponer de una terraza exterior de orientación Norte de 100 m²)

- 330 m² de cafetería-comedor separada en tres ambientes distintos, uno de ellos físicamente separada del resto para, en su caso, utilización institucional. Dicha separación, en vidrio, será convenientemente mantenida por el adjudicatario.
- 35 m² de aseos con 2 aseos de movilidad reducida, y otros dos aseos con 3 cabinas de mujer, 2 de hombre y 2 urinarios. Además, cuenta con 6 lavamanos.
- 23 m² de almacén situado bajo la tribuna de acceso central del edificio.
Este espacio es salida de emergencia del resto del edificio por lo que no podrá permanecer cerrada su comunicación al resto del edificio ni interrumpir la salida al exterior. Para mejorar la seguridad esta zona queda separada del resto de la cafetería por una verja metálica.
- 42 m² de barra separada en dos ámbitos una de ellas es la barra de la cafetería y la otra la línea de autoservicio.
- 28 m² de zona de lavado en la que se ubican el túnel de lavado y el lavavajillas.
- 50 m² de cocina, en la que se ubican los elementos de preparación de alimentos como Cocina, marmitas, plancha, parrilla, etc. con la consiguiente campana extractora.
- 10 m² donde se ubica el Plonge.
- 13 m² de zona de preparación, separada en dos ambientes y en la que se encuentra el abatidor.
- 3 cámaras refrigeradas de 4,75 m² cada una.
- 1 oficina de 6,25 m².
- 15 m² de despensa.
- 3 m² de local de residuos.
- 3,75 m² para cuarto de la limpieza.

- Dos vestuarios de 5 m2 cada uno.
- 40 m2 de circulación alrededor de los espacios de cocina.

La UPNA proporcionará un equipamiento industrial básico, que deberá ser completado con el equipamiento adicional habitual, como por ejemplo son las máquinas y molinillos dispensadores de café, horno de pan, etc. necesarios para su modelo productivo. Toda maquinaria deberá cumplir normativa sanitaria y de seguridad. También deberá de suministrar la vajilla necesaria para su utilización.

Los locales cuentan con suministro de gas, electricidad y agua, cuyo consumo será medido y facturado periódicamente. La telefonía, en su caso, será contratada por el adjudicatario.

En el **Anexo VII** se detalla el equipamiento objeto de cesión por parte de la Universidad, siendo la universidad propietaria de las instalaciones contenidas en los locales indicados y el adjudicatario asume el compromiso de realizar un correcto mantenimiento de ellas, disponiendo el adjudicatario únicamente del derecho de uso.

Antes del inicio de la actividad, la empresa adjudicataria recibirá una sesión de formación sobre el uso de todo el equipamiento de la instalación por parte de los técnicos de la Universidad.

El equipamiento no incluido en el inventario, y que el adjudicatario considere necesario para el correcto funcionamiento del servicio, así como el material auxiliar necesario (vajilla, cristalería, cubertería, etc.), será aportado por el adjudicatario, a quien pertenecerá en propiedad. Este material deberá ser de calidad aceptable, no pudiendo, en ningún caso, ser utilizadas piezas deterioradas. Dichos materiales podrán ser objeto de comprobación y aceptación por parte de la Universidad.

El adjudicatario deberá justificar periódicamente la contratación del pertinente mantenimiento del equipamiento, haciéndose responsable, en su caso, de la reposición de aquel equipamiento que haya sido dado de baja por avería, sea por ausencia de mantenimiento, rotura, pérdida o robo. La obligación de restituir lo deteriorado por negligencia o culpabilidad del adjudicatario podrá sustituirse por la de pagar el importe de las reparaciones necesarias para volver a buen estado de uso y funcionamiento aquellos objetos cuya reparación se haya hecho necesaria.

Será por cuenta del adjudicatario la conservación del equipamiento y de las instalaciones interiores de los locales objeto de contratación. Todas aquellas reparaciones que fuesen necesarias para el buen funcionamiento de las mismas deberán ser comunicadas a la universidad, por si fuese necesaria la actuación preventiva de los servicios de mantenimiento de la universidad.

Se redactará un acta acerca del estado del equipamiento objeto de cesión tras la firma del contrato haciéndose, el adjudicatario, cargo a partir de la fecha del comienzo del contrato del mantenimiento y correcto estado de las instalaciones y enseres especificados en el **Anexo VII** del Pliego y que no hayan sido sustituidos por los aportados en su oferta, declarando recibirlos en perfecto estado de uso y limpieza, o con las observaciones pertinentes si son necesarias.

El adjudicatario únicamente adquiere la concesión de los locales indicados, quedando prohibida expresamente la utilización de otros locales, salvo modificación previa del contrato.

El uso de los espacios será el previsto y no estará permitido actividades o almacenamiento de mercancías o enseres que no estén destinadas al uso previsto.

El acceso a los locales objeto de contratación se realizará por la puerta de servicio, quedando esta siempre libre de obstáculos.

Se prohíbe la colocación de rótulos, anuncios, etc. que no sean expresamente autorizados por la Universidad y estos, en su caso, se expresarán en castellano y en euskera.

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

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

3. CALENDARIO Y HORARIOS

Calendario y horarios mínimos

Lectivos, de lunes a viernes:

- Cafetería: de 09:00 a 19:00
- Comedor de 13:00 h. a 16:00 h.

Sábados, domingos y festivos	Cerrado
Cierre administrativo	Cerrado
Vacaciones Navidad y Semana Santa	Cerrado
Vacaciones verano (del 15 de julio al 31 de agosto)	Cerrado
Actos académicos u otros eventos	A solicitud de la Universidad

Consideraciones

- Vacaciones:

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

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

- Cierre administrativo:

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

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

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

4. OFERTA GASTRONÓMICA

La Universidad, en su estrategia de promover una Universidad saludable, acorde al entorno y con un bajo impacto medioambiental ha decidido que esta instalación ofrezca y promueva una alimentación diferenciada y saludable. El modelo gastronómico propuesto responde a criterios de alimentación saludable, uso de producto fresco, de temporada y equilibrio nutricional, coherentes con el entorno universitario.

En un entorno sanitario que cuida de las personas, el edificio se convierte en un lugar donde la sostenibilidad, el bienestar y la alimentación consciente conviven de forma natural, ofreciendo a la comunidad un referente de salud y responsabilidad ambiental.

La inclusión de nuevos productos, alimentos o bebidas en la oferta gastronómica de la empresa que supongan un cambio sustancial en el modelo implantado, deberá ser autorizada por la Gerencia de la Universidad con objeto de garantizar el mantenimiento de la filosofía de esta instalación.

La empresa adjudicataria estará obligada a realizar, con periodicidad anual, una encuesta de satisfacción entre los usuarios, garantizando que la muestra sea representativa y estadísticamente significativa. La encuesta deberá contar con el visto bueno de la Universidad antes de su realización.

La totalidad de la oferta gastronómica de la instalación, tanto en el servicio de comedor como en el de cafetería, deberá estructurarse en torno al concepto Plato UPNA, entendido como un modelo de alimentación equilibrada, saludable, sostenible y adaptable a diferentes formatos de consumo. Este modelo servirá de base para el diseño de menús, boles, rollitos, ensaladas, desayunos y otras propuestas de cafetería, garantizando la coherencia nutricional y gastronómica del conjunto de la oferta.

La organización del servicio deberá basarse en un modelo de producción eficiente y flexible, apoyado en la preelaboración, el ensamblaje final de platos y la utilización compartida de materias primas entre cafetería y comedor, favoreciendo una propuesta gastronómica integrada y homogénea. La instalación permitirá compatibilizar diferentes formatos de consumo (comedor, cafetería, take away, prepago o recogida) manteniendo la coherencia nutricional, la calidad gastronómica y la eficiencia operativa.

La oferta gastronómica deberá adaptarse a los distintos momentos de consumo de la jornada universitaria, evolucionando desde desayunos y almuerzos ligeros hasta propuestas de comida informal, menú del día o Plato UPNA en horario central. Se favorecerá el aprovechamiento eficiente de materias primas y elaboraciones, permitiendo transformar una misma base de producto en diferentes formatos según la franja horaria y las necesidades de los usuarios.

A modo de ejemplos, en el **Anexo V** del pliego se presentan unos modelos y fichas orientativas para el diseño de conceptos alineados con la oferta gastronómica descrita.

1.0 Concepto gastronómico del servicio de comedor

El Plato UPNA estará asociado a una estructura nutricional equilibrada que toma como referencia modelos internacionales de alimentación saludable y contextos universitarios. Así, se considerará una distribución nutricional estructural que permitirá la elaboración de platos

completos equilibrados que faciliten la alimentación saludable basada en las siguientes pautas orientativas:

- Verduras y hortalizas: 50 %
- Hidratos de carbono complejos: 25 %
- Proteínas saludables: 25 %
- Grasas saludables: Uso moderado
- Complemento: Fruta fresca o lácteo

La estructura nutricional indicada constituye una referencia orientativa para el diseño de la oferta gastronómica.

- ❖ Promedio diario: Energía: 586 kcal; Proteínas: 31 g; Hidratos carbono: 61 g; Grasas totales: 18 g; Fibra: 7,4 g
- ❖ Presencia media de grupos alimentarios por semana:
 - ❖ Verduras y hortalizas: Presencia diaria
 - ❖ Legumbres: 2-3 veces semana
 - ❖ Cereales integrales: Presencia diaria
 - ❖ Carne blanca: 2 veces semana
 - ❖ Carne roja: 1 vez semana
 - ❖ Pescado: 1-2 veces semana
 - ❖ Huevo: Presencia diaria
 - ❖ Proteína vegetal: Presencia diaria opcional
 - ❖ Fruta fresca: Presencia diaria
 - ❖ Lácteos: 3-4 veces semana

En todos los platos del sistema Plato UPNA deberá incorporarse al menos 1 ingrediente de origen local y/o de temporada destacado en la comunicación. Se respetará la estacionalidad y se priorizará el uso de verduras de temporada de huerta navarra, así como de proveedores agroalimentarios regionales.

El origen del producto deberá ser indicado en la comunicación del menú diario señalando el productor, origen, marca, localidad o la relación con el proveedor.

El adjudicatario deberá implementar un sistema de seguimiento basado en:

- Revisión periódica del recetario
- Evaluación de aceptación por parte de los usuarios
- Actualización de la rueda nutricional

Independientemente del plato UPNA, se podrá ofertar un menú diario compuesto por 3 platos (Primero, principal y postre). Estos menús serán elaborados con materias primas de calidad y cuidando una esmerada presentación y la vigilancia de los niveles dietéticos de los mismos. Por defecto, el menú se servirá con agua corriente en vaso de cristal y sin postre. Los usuarios podrán solicitar otra bebida (agua mineral en botella de cristal, refrescos versión cero, vino o cerveza) o un postre, con el consiguiente sobrecoste.

Se valorarán asimismo positivamente las iniciativas dirigidas a facilitar la personalización de platos y raciones, la incorporación de opciones adaptadas a dietas especiales, intolerancias y alérgenos, así como el establecimiento de colaboraciones con las áreas de Tecnología de los Alimentos y de Nutrición y Bromatología de la Universidad, y con centros de Formación Profesional vinculados a la alimentación y la salud.

2. Concepto gastronómico del servicio de cafetería

La propuesta gastronómica del servicio de cafetería se desarrollará de forma coherente con el sistema Plato UPNA descrito en el apartado anterior, compartiendo bases productivas, criterios nutricionales y principios de alimentación saludable.

El servicio de cafetería se desarrollará bajo el concepto de cafetería universitaria saludable contemporánea. La oferta combinará formatos ágiles de consumo con una propuesta gastronómica basada en alimentos frescos, elaboraciones sencillas y presencia predominante de ingredientes de origen vegetal.

El modelo toma como referencia tendencias actuales de restauración universitaria y cafetería saludable, tales como:

- Café de especialidad + comida saludable
- “Listo para llevar” universitario
- Boles de pequeño formato
- Desayuno funcional
- “Comida callejera” saludable

La oferta deberá adaptarse a los distintos momentos de consumo a lo largo de la jornada universitaria, facilitando opciones equilibradas y accesibles.

La cafetería estructurará su oferta en diferentes momentos de consumo, pudiendo fusionarse o adaptarse en función del horario final del servicio:

Desayuno (09:00 – 11:30)

Se ofrecerá una línea de desayuno saludable con productos de preparación ágil.

Ejemplos orientativos:

- Tostadas “funcionales”
- Yogur con ingredientes adicionales
- Tazón de Avena cremosa
- Fruta fresca cortada
- Bollería artesana seleccionada (en ningún caso ultraprocesada)

Media mañana- Aperitivo

Oferta orientada a consumo rápido entre clases, con preparaciones equilibradas y de fácil transporte.

Ejemplos orientativos:

- Cuencos pequeños
- Rollitos
- Ensaladas pequeñas
- Bocadillos saludables
- Fruta con proteína

Comida informal continua

Durante el horario central del día se ofrecerán preparaciones completas de formato ligero, compatibles con el sistema Plato UPNA.

Ejemplos orientativos:

- Boles pequeños Plato UPNA
- Wok vegetal en formato reducido
- Plato del día en versión ligera
- Ensaladas completas
- Rollito caliente
- Bocadillos saludables
- Pintxos saludables

Bebidas

La oferta de bebidas incluirá opciones tradicionales y alternativas saludables.

Ejemplos orientativos:

- Café y café de especialidad
- Infusiones
- Alternativas vegetales a la leche
- Té Chai
- Batidos de frutas
- Kombucha
- Zumos naturales

Queda expresamente prohibida la venta y dispensación de bebidas energéticas. En el caso de refrescos y bebidas carbonatadas, únicamente podrán comercializarse aquellas formuladas sin azúcares añadidos o clasificadas como “cero azúcares”. La dispensación de bebidas alcohólicas quedará limitada exclusivamente a bebidas de baja graduación alcohólica, tales como vino y cerveza.

5. SISTEMA DE AUTOCONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El adjudicatario deberá implantar y mantener actualizado un sistema de autocontrol higiénico-sanitario basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), conforme a la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.

Dicho sistema deberá integrarse en el funcionamiento general de las instalaciones donde se preste el servicio y coordinarse con los sistemas de gestión del edificio y del campus, especialmente en aquellos aspectos relacionados con el mantenimiento de instalaciones, la gestión de residuos, el control de plagas y las condiciones generales de higiene.

Este sistema deberá garantizar la correcta gestión de los riesgos asociados a la manipulación, preparación, conservación y servicio de alimentos en todas las áreas vinculadas al servicio.

El sistema de autocontrol deberá estar documentado y disponible para su consulta por parte de la Universidad y de las autoridades sanitarias competentes.

Programas de prerequisites

El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) deberá incluir, como mínimo, los siguientes programas de prerequisites:

- plan de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
- plan de control de plagas (desratización y desinsectación).
- plan de control de temperaturas.
- plan de control de proveedores y materias primas.
- plan de trazabilidad de los alimentos.
- plan de gestión de residuos.
- plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- plan de formación del personal en higiene y manipulación de alimentos.

Los programas de prerequisites deberán adaptarse a las características específicas de las instalaciones y a la oferta gastronómica asociada a la presente licitación, teniendo en cuenta tanto las zonas de producción como los espacios de servicio y consumo.

Asimismo, dichos programas deberán coordinarse y alinearse con las condiciones y necesidades del edificio y de las instalaciones, de acuerdo con los criterios que establezca la Sección de Servicios Generales.

En particular, aspectos como la gestión de plagas, la gestión de residuos, el mantenimiento de instalaciones o el uso de determinados productos o procedimientos deberán tener en cuenta las características del edificio y las directrices que, en su caso, determine la Universidad para el conjunto de las instalaciones del campus.

5.1 Plan de limpieza y desinfección

El adjudicatario deberá disponer de un plan documentado de limpieza y desinfección, que incluirá como mínimo:

- identificación de las zonas y equipos a limpiar
- frecuencia de limpieza
- métodos y procedimientos utilizados
- productos de limpieza empleados
- personal responsable de las tareas

La limpieza de las zonas afectadas por el servicio (cocina, barra, cafetería, almacenes, zonas de preparación y áreas auxiliares) se realizará diariamente, preferentemente fuera del horario de atención al público o en momentos que ocasionen las menores molestias posibles para los usuarios.

El adjudicatario deberá aportar los productos, materiales y equipamiento necesarios para la correcta realización de estas tareas.

Los productos utilizados deberán cumplir la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y ser respetuosos con la salud de las personas y con el medio ambiente.

El adjudicatario deberá garantizar la correcta limpieza de los espacios de consumo asociados al servicio, siendo responsable de la recogida de residuos y de la limpieza de la suciedad derivada directamente de su actividad.

Asimismo, deberá velar por que el consumo se realice dentro de los espacios destinados a tal fin, no permitiéndose la salida de vasos, comidas u otros elementos fuera del edificio, salvo en el caso de contar con autorización expresa para el uso de terrazas u otros espacios exteriores.

5.2 Control de plagas

El adjudicatario deberá disponer de un plan de control de plagas, que incluirá actuaciones de prevención, seguimiento y, en su caso, tratamiento frente a roedores e insectos.

Este plan deberá adaptarse a las características del edificio y coordinarse con las actuaciones generales de control de plagas que, en su caso, se desarrollen en las instalaciones de la Universidad, de acuerdo con las indicaciones de la Universidad.

Las actuaciones deberán ser realizadas por empresa autorizada cuando corresponda, manteniéndose los registros y certificados correspondientes a disposición de la Universidad.

5.3 Gestión de residuos y minimización de desperdicio alimentario

El adjudicatario será responsable de la correcta gestión de los residuos generados por la actividad, garantizando su adecuada separación, almacenamiento y retirada conforme a la normativa vigente.

La gestión de residuos deberá realizarse en coordinación con el sistema de gestión de residuos establecido en el edificio o en el campus, siguiendo las indicaciones que, en su caso, establezca la Universidad.

La empresa adjudicataria evitará los envases de un solo uso (refrescos y agua) y utilizará envases de vidrio retornable. Asimismo, eliminará el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y empleará vasos de vidrio.

Igualmente, la empresa adjudicataria adquirirá mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquellas que puedan ser adquiridas en bidones.

Cuando la Universidad o, en su caso, la Fundación Universidad Sociedad solicite su colaboración en la provisión de *catering* en actos oficiales o protocolarios, deberá utilizar agua corriente en jarras y vasos de cristal, encargándose a su vez del suministro y recogida y posterior limpieza de jarras y vasos de cristal.

Asimismo, deberán adoptarse medidas destinadas a minimizar el desperdicio alimentario, favoreciendo una gestión eficiente de las materias primas y de los excedentes de producción. A este respecto, se valorará la implantación de sistemas que minimicen las mermas alimentarias y el reaprovechamiento de las mismas.

5.4 Gestión e información sobre alérgenos

El adjudicatario deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de información alimentaria al consumidor, en particular en lo relativo a la presencia de alérgenos en los alimentos.

En el marco del sistema de autocontrol APPCC, el adjudicatario deberá disponer de un procedimiento específico para la identificación, control y comunicación de alérgenos, que incluya al menos:

- identificación de los alérgenos presentes en las materias primas y elaboraciones ofrecidas.

- mantenimiento de fichas técnicas o registros actualizados de los productos y recetas.
- información clara y accesible para los usuarios sobre la presencia de alérgenos en los alimentos.
- medidas destinadas a prevenir la contaminación cruzada durante la preparación y el servicio de los alimentos.

La información relativa a los alérgenos deberá estar disponible para los usuarios del servicio a través de los medios de comunicación utilizados para la oferta gastronómica (cartelería, menús, soportes digitales u otros sistemas equivalentes).

Asimismo, el personal implicado en la manipulación y servicio de alimentos deberá recibir formación adecuada en materia de gestión de alérgenos, de forma que pueda informar correctamente a los usuarios cuando sea necesario.

5.5 Control e inspección higiénico-sanitaria

El adjudicatario se someterá a las inspecciones y controles higiénico-sanitarios que determine la Universidad, pudiendo ser realizados por personal propio o por empresa especializada designada al efecto.

Estos controles podrán incluir la verificación de:

- condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos.
- manipulación y conservación de los alimentos.
- estado de los productos alimenticios.
- gestión de residuos.
- condiciones de higiene del personal.

5.6 Responsabilidad del adjudicatario

El adjudicatario será responsable del mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del servicio y del cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.

En caso de que, como consecuencia de una actuación negligente en esta materia, se produzcan incidencias que puedan afectar al funcionamiento del servicio o a la imagen de la Universidad, el adjudicatario responderá de las responsabilidades que pudieran derivarse.

6. PERSONAL

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

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

- El personal se encuentre uniformado.
- Que realice su actividad laboral con la máxima diligencia y corrección.
- Formación del personal: todo el personal que trabaje en el servicio de restauración deberá haber recibido una correcta formación sobre los medios a emplear y las medidas de higiene y de prevención de riesgos laborales, así como acerca de la adecuada

atención al cliente. Dicho personal deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

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

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

7. LIBRO DE RECLAMACIONES

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

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

8. EXPOSICIÓN DE PRECIOS Y HORARIOS

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

Al pie de los expositores de los productos alimenticios se dispondrán los precios.

El adjudicatario asegurará la publicación web de los menús, lo hará de tal manera que siempre se encuentre a la vista la de la siguiente semana.

Todos los mensajes comunicados por la empresa adjudicataria deberán de estar escritos en euskera y en castellano.

9. DIGITALIZACIÓN DEL SERVICIO

La empresa deberá implantar una APP de pedidos prepago que permita:

- Realizar pedidos personalizados.
- Seleccionar hora de recogida.
- Integrar información nutricional.
- Optimizar la producción y reducir mermas.

10. SOSTENIBILIDAD Y COMPROMISO SOCIAL

Dado que el contrato se reserva a una Empresa de Inserción Sociolaboral, la propuesta deberá incluir un plan de inserción detallado: perfiles de inserción previstos, número mínimo de personas en proceso de inserción, tutorización y seguimiento.

Además, la prestación deberá cumplir principios de sostenibilidad ambiental:

- Producto local y de temporada.
- Reducción de residuos y envases. Quedan prohibidos los envases de un solo uso (bricks, plástico, latas, etc).
- Gestión eficiente de la energía.
- Minimización de mermas alimentarias.

11. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

El adjudicatario realizará un uso responsable de las instalaciones y equipos suministrados por la universidad.

Correrá por cuenta del adjudicatario el mantenimiento de los equipos e instalaciones interiores (eléctrica, gas y saneamiento) debiendo de trasladar a la unidad de mantenimiento de la universidad aquellas deficiencias detectadas en el normal funcionamiento del resto de instalaciones.

La universidad revisará la incidencia en el plazo de 48 h. tras la recepción de la notificación por parte de los gestores de la unidad y procurará la reparación de la incidencia o en su caso informará al contratista del plazo de subsanación previsible.

El mantenimiento de los equipos suministrados por la Universidad para la ejecución del contrato se realizará con empresas reconocidas del sector. De forma particular el adjudicatario se responsabilizará del correcto funcionamiento de las instalaciones necesarias para dar el servicio objeto de contrato, en particular:

- 1.-Instalación de gas natural y aparatos receptores de gas.
Revisión anual y resolución de averías. Obligaciones establecidas según reglamento.
La Universidad, como propietaria de las instalaciones, realizará la inspección obligatoria cada cuatro años.
- 2.-Instalación de fontanería general y de saneamiento.
Revisión anual y reparaciones. Obligado por el Código Técnico de la Edificación.
- 3.-Instalación de climatización.
Limpieza semestral de rejillas y difusores.
- 4.-Instalaciones frigoríficas.
Revisión anual y resolución de averías. Obligado por reglamento.
- 5.- Mobiliario.
Reparación y reposición del mobiliario.
- 6.- Tomas eléctricas finales.
Revisión y mantenimiento.

Se informa de que el equipamiento de la cocina tiene una garantía de 10 años, mientras que el de cafetería/comedor es de 6 años.

12. CONTROL Y SEGUIMIENTO

La UPNA supervisará:

- Cumplimiento de criterios nutricionales.
- Calidad del servicio.
- Funcionamiento de la APP.
- Cumplimiento del plan de inserción laboral.
- Adecuación del personal.

13. VISITA A LAS INSTALACIONES

Las empresas interesadas en la presente licitación podrán visitar la instalación donde se va a desarrollar el servicio a contratar el día **01 de junio de 2026, a las 12:00h.** en la siguiente dirección:

Facultad de Ciencias de La Salud de la Universidad Pública de Navarra
(Entrada Principal del Nuevo Edificio)
Avda. Barañain s/n
31008 Pamplona

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

DATOS DE LA EMPRESA:

Nombre	
NIF	
Dirección	
C. Postal	
Población	
Teléfono	
Mail	

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

enterado del Pliego Regulador que ha de regir en la **“Contratación de la concesión para la prestación de los servicios de cafetería y comedor de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Pública de Navarra reservado a Centros Especiales de Empleo de Iniciativa Social o a Empresas de Inserción” (ABR0013/2026),**

DECLARA de forma responsable:

- Que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Universidad Pública de Navarra y se compromete a la presentación, caso de que sea requerido, de la documentación exigida en el artículo 12 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.
- Que su finalidad o actividad tiene relación directa con el objeto del contrato y reúne los requisitos de solvencia económica y financiera, técnica o profesional exigidos en el pliego.
- Que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias, de Seguridad Social y de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales, impuestas por las disposiciones legales vigentes.
- Que no está incurso en ninguna de las prohibiciones para contratar con las Administraciones Públicas de Navarra, de conformidad con la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, y que en los órganos de administración no figura ninguna de las personas a que se refiere la Ley 5/2006, de

10 de abril, de regulación de conflictos de intereses de los miembros del Gobierno y Altos Cargos de la Administración General del Estado.

- Que reúne los requisitos de solvencia económica, financiera y técnica o profesional exigidos en el pliego regulador de la licitación.

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

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

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

☐ No pertenece a ningún grupo de empresas vinculadas.

☐ Pertenece al grupo de empresas denominado:

.....

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

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

☐ MEDIANA

☐ PEQUEÑA

☐ MICRO

☐ NINGUNA (Gran empresa)

Documento firmado digitalmente por:

ANEXO II - Oferta cuantificable con fórmulas

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

DECLARA QUE acepta incondicionalmente el pliego regulador para la “**Contratación de la concesión para la prestación de los servicios de cafetería y comedor de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Pública de Navarra reservado a Centros Especiales de Empleo de Iniciativa Social o a Empresas de Inserción**” (ABR0013/2026) sometida expresamente a la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, y se compromete a prestar el servicio de referencia con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones que a continuación se indican:

OFERTA ECONÓMICA	
CONCEPTO	Canon anual (IVA incluido)
Canon de concesión para la prestación de los servicios de cafetería y comedor de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Pública de Navarra reservado a Centros Especiales de Empleo de Iniciativa Social o a Empresas de Inserción. (Importe mínimo de licitación 7.000 € anuales IVA incluido)	

Documento firmado digitalmente por:

ANEXO II bis - Listado de Precios a la Venta

	PRODUCTO	Precio mínimo	Precio mínimo	Factor Ponderación
Bebidas calientes, bollería y pinchos	Cafés (solo, cortado, con leche, descafeinado, con hielo)	1,30 €	1,50 €	1
	Café de especialidad (con leche...)	1,50 €	1,70 €	1
	Suplemento bebida soja, avena, almendra	0,20 €	0,30 €	0,25
	Infusiones	1,45 €	1,80 €	0,25
	Infusiones especiales o con leche	1,60 €	2,00 €	0,25
	Matcha Latte	2,00 €	2,50 €	0,25
	Chai Latte	2,00 €	2,50 €	0,25
	Cola-Cao/Nesquik	1,70 €	2,10 €	0,25
	Refrescos Sin azucar	1,60 €	2,00 €	0,25
	Zumo de naranja natural (200 ml)	1,60 €	2,00 €	1
	Zumos Naturales	2,00 €	2,50 €	0,25
	Smoothies	2,80 €	3,50 €	0,25
	Cerveza	1,70 €	2,20 €	0,25
	Vino vaso	2,00 €	2,50 €	0,25
	Batidos Naturales	2,40 €	3,00 €	0,25
	Tostada de pan de molde o normal con aceite o mantequilla y mermelada, tomate...)	1,60 €	2,00 €	0,5
	Tostada premium (aguacate, jamón, huevos...)	2,80 €	3,50 €	0,5
	Ración de bizcocho artesano	1,40 €	1,80 €	0,5
	Bizcocho artesano sin gluten (zanahoria, frutos secos, pasas, ...)	1,60 €	2,00 €	0,5
	Pieza de fruta (manzana, plátano, naranja, ...)	0,35 €	0,50 €	0,5
	Pincho tortilla de patata	1,50 €	1,75 €	0,5
	Pincho tortilla de patata especial	1,85 €	2,10 €	0,5
	Pincho mini saludable	1,45 €	1,80 €	1
	Pincho especial (saludable)	2,00 €	2,50 €	1
	Bocadillo tortilla de patatas	3,00 €	4,00 €	0,5
	Bocadillo 1/2 Tortilla de Patatas	2,20 €	2,80 €	0,5
	Bocadillo especial (varios ingredientes) Saludable	3,60 €	4,50 €	1
	Bollería Artesana seleccionada (no ultra procesada)	1,70 €	2,20 €	0,5
	Frutos Secos	1,60 €	2,00 €	0,25
	Cookies	1,60 €	2,00 €	0,25
Comidas	Plato Upna (plato+bebida)	9,60 €	12,00 €	1
	Plato Upna	8,40 €	10,50 €	1
	Ensalada Gourmet + bebida	9,60 €	12,00 €	1
	Ensalada Gourmet	6,40 €	10,50 €	1
	Mini Ensalada Gourmet	6,40 €	8,00 €	1
	Bol yogurt fruta fresca y topping	2,80 €	3,50 €	0,5

ANEXO III – Documentación a presentar por el adjudicatario

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Solvencia técnica o profesional, mediante la presentación de una relación de los principales contratos de la misma naturaleza ejecutados por la empresa adjudicataria que se refieran a los últimos tres años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada por cualquier prueba admisible en Derecho.

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

1.- La empresa adjudicataria deberá presentar la siguiente documentación

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

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

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

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

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

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

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

D) Acreditación calificativa como Centro Especial de Empleo de iniciativa social o Empresa de Inserción en el Registro correspondiente.

E) Póliza de Responsabilidad Civil acorde a lo establecido en la condición particular 13.

F) Declaración de ausencia de conflicto de intereses (Anexo IV).

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

Expediente: **ABR0013/2026**

Contrato: **“Contratación de la concesión para la prestación de los servicios de cafetería y comedor de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Pública de Navarra reservado a Centros Especiales de Empleo de Iniciativa Social o a Empresas de Inserción”**

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

DECLARA:

Primero. Estar informada/o de lo siguiente:

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

otros, los datos de titularidad real de las personas jurídicas a las que se refiere el artículo 22.2.d).iii) del Reglamento (UE) 241/2021, de 12 febrero, obrantes en las bases de datos de la Agencia Estatal de Administración Tributaria y los obtenidos a través de los convenios suscritos con los Colegios de Notarios y Registradores».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Firmado electrónicamente

ANEXO V - Modelo y fichas orientativas para el diseño de conceptos alineados con la oferta gastronómica descrita

FICHA TÉCNICA 1			
Nombre comercial	Bol de energía mediterráneo		
Relato gastronómico	Universo mediterráneo – sabores frescos, aceite de oliva y vegetales asados		
Título adicional 1	Bol funcional de alto rendimiento académico		
Título adicional 2	Plato UPNA equilibrado de proteína magra y fibra vegetal		
Producto navarro destacado	Verduras de temporada de huerta navarra Pollo proveedor local certificado		
Tipo de elaboración	Plato completo bol UPNA caliente Plato equilibrado con proteína magra, cereal integral y base vegetal		
Ingredientes por ración		Ingrediente	Neto
		Pollo	120 g
		Arroz integral cocido	150 g
		Verduras asadas	150 g
		Yogur natural	30 g
		Semillas mixtas	5 g
		AOVE	5 ml
Proceso elaboración	Cocción de arroz integral en marmita (30 min) Asado de verduras en horno GN a 180 °C Marinado previo del pollo durante 12 h Marcado del pollo en plancha Montaje final del bol en línea de servicio		
Tabla bromatológica estimada		Nutriente	Valor
		Energía	615 kcal
		Proteínas	38 g
		Hidratos carbono	62 g
		Grasas totales	18 g
		Grasas saturadas	3,2 g
		Fibra	8 g
		Sal	1,1 g

FICHA TÉCNICA 2

Nombre comercial	Poke fresco atlántico		
Relato gastronómico	Costa Atlántica – Inspiración marinera ligera y fresca		
Título adicional 1	Poke marino de recuperación energética		
Título adicional 2	Plato UPNA rico en Omega 3		
Producto navarro destacado	Pepino y tomate de productores navarros		
Tipo de elaboración	Plato completo - Sistema Plato UPNA Bol frío de proteína marina		
Ingredientes por ración		Ingrediente	Neto
		Merluza horno	120 g
		Quinoa cocida	140 g
		Pepino	60 g
		Tomate cherry	50 g
		AOVE	7 ml
		Zumo lima	10 ml
Proceso elaboración	Horneado de merluza a 160 °C Cocción previa de quinoa Preparación de verduras frescas Montaje del bol con aliño de AOVE y lima		
Tabla estimada bromatológica		Nutriente	Valor
		Energía	540 kcal
		Proteínas	34 g
		HC	55 g
		Grasas	16 g
		Fibra	7 g
		Sal	0,9 g

FICHA TÉCNICA 3

Nombre comercial	Wok vegetariano del Campus		
Relato gastronómico	Cocina vegetal contemporánea en formato wok		
Título adicional 1	Wok vegetal sostenible de alto aporte de fibra		
Título adicional 2	Plato UPNA 100% vegetal		
Producto navarro destacado	Verduras de temporada		
Tipo de elaboración	Plato completo – Sistema Plato UPNA Bol vegetal caliente salteado		
Ingredientes por ración		Ingrediente	Neto
		Pasta integral	70 g (seco)
		Tofu	110 g
		Verduras	150 g
		Soja (baja en sal)	10 ml
		Aceite sésamo	4 ml
Proceso elaboración	Cocción pasta integral Salteado de verduras en wok Incorporación del tofu Adición de salsa de soja baja en sal Montaje del bol		
Tabla estimada bromatológica		Nutriente	Valor
		Energía	560 kcal
		Proteínas	26 g
		HC	68 g
		Grasas	15 g
		Fibra	9 g
		Sal	1,2 g

FICHA TÉCNICA 4

Nombre comercial	Ensalada de lentejas saludable			
Relato gastronómico	Costa Atlántica – Legumbre templada ligera			
Título adicional 1	Ensalada proteica vegetal equilibrada			
Título adicional 2	Plato UPNA de legumbre local			
Producto navarro destacado	Lenteja proveedor local, verdura de Navarra			
Tipo de elaboración	Plato completo bol UPNA vegetal templado			
Ingredientes por ración		Ingrediente	Neto	
		Lenteja	180 g	
		Verduras	100 g	
		Vinagreta AOVE	12 ml	
Proceso elaboración	Cocción previa de lentejas			
	Preparación verduras frescas			
	Salteado y mezcla templada de ingredientes			
	Aliño con vinagreta de AOVE			
Tabla estimada	bromatológica		Nutriente	Valor
			Energía	420 kcal
			Proteínas	18 g
			HC	52 g
			Grasas	11 g
			Fibra	12 g
			Sal	0,8 g

FICHA TÉCNICA 5

Nombre comercial	Cuscús con albóndigas		
Relato gastronómico	Tradición Reconstruida		
Título adicional 1	Bol tradicional reinterpretado		
Título adicional 2	Plato UPNA con proteína animal de proximidad		
Producto navarro destacado	Vacuno IGP Navarra, tomate local		
Tipo de elaboración	Plato completo bol UPNA proteína animal + cereal		
Ingredientes por ración		Ingrediente	Neto
		Albóndigas	140 g
		Cous cous	130 g
		Verduras	100 g
		Salsa tomate	60 g
Proceso elaboración	Elaboración de albóndigas		
	Cocción de cous cous		
	Preparación base vegetal		
	Regeneración y montaje del bol		
Tabla estimada bromatológica		Nutriente	Valor
		Energía	640 kcal
		Proteínas	32 g
		HC	60 g
		Grasas	22 g
		Fibra	6 g
		Sal	1,2 g

FICHA TÉCNICA 6

Nombre comercial	Bol de tortilla de proteína verde		
Relato gastronómico	Comida reconfortante y saludable		
Título adicional 1	Bol proteico de cocina tradicional ligera		
Título adicional 2	Plato UPNA ovolácteo equilibrado		
Producto navarro destacado	Huevo Navarra, patata local		
Tipo de elaboración	Plato completo bol UPNA ovolácteo caliente		
Ingredientes por ración		Ingrediente	Neto
		Tortilla	160 g
		Arroz integral	140 g
		Brotes	40 g
		AOVE	6 ml
Proceso elaboración	Elaboración tortilla de patata ligera		
	Cocción arroz		
	Preparación base vegetal		
	Montaje del bol		
Tabla estimada	bromatológica	Nutriente	Valor
		Energía	575 kcal
		Proteínas	24 g
		HC	63 g
		Grasas	19 g
		Fibra	6 g
		Sal	1,1 g

FICHA TÉCNICA 7

Nombre comercial	Bandeja de pescado atlántico al horno		
Relato gastronómico	Costa Atlántica		
Título adicional 1	Proteína marina ligera		
Título adicional 2	Plato UPNA rico en Omega 3		
Producto navarro destacado	Verduras Km0 Navarra		
Tipo de elaboración	Plato completo bandeja caliente de proteína marina		
Ingredientes por ración		Ingrediente	Neto
		Pescado	140 g
		Verduras	130 g
		AOVE	7 ml
Proceso elaboración	Horneado de pescado a 160-180 °C Asado de verduras de temporada Montaje de bandeja con AOVE		
Tabla estimada bromatológica		Nutriente	Valor
		Energía	480 kcal
		Proteínas	33 g
		HC	28 g
		Grasas	18 g
		Fibra	5 g
		Sal	0,9 g

FICHA TÉCNICA 8

Nombre comercial	Ensalada arcoíris de quinoa		
Relato gastronómico	Comida saludable urbana		
Título adicional 1	Ensalada completa de alta densidad nutricional		
Título adicional 2	Plato UPNA vegetal equilibrado		
Producto navarro destacado	Verdura Navarra, garbanzo regional		
Tipo de elaboración	Plato completo bol UPNA vegetal frío		
Ingredientes por ración		Ingrediente	Neto
		Quinoa	150 g
		Garbanzo	80 g
		Verdura	120 g
		Aguacate	40 g
Proceso elaboración	Cocción quinoa		
	Preparación verduras frescas		
	Incorporación garbanzo cocido		
	Montaje bol con aguacate		
Tabla estimada	bromatológica	Nutriente	Valor
		Energía	520 kcal
		Proteínas	19 g
		HC	58 g
		Grasas	18 g
		Fibra	11 g
		Sal	0,7 g

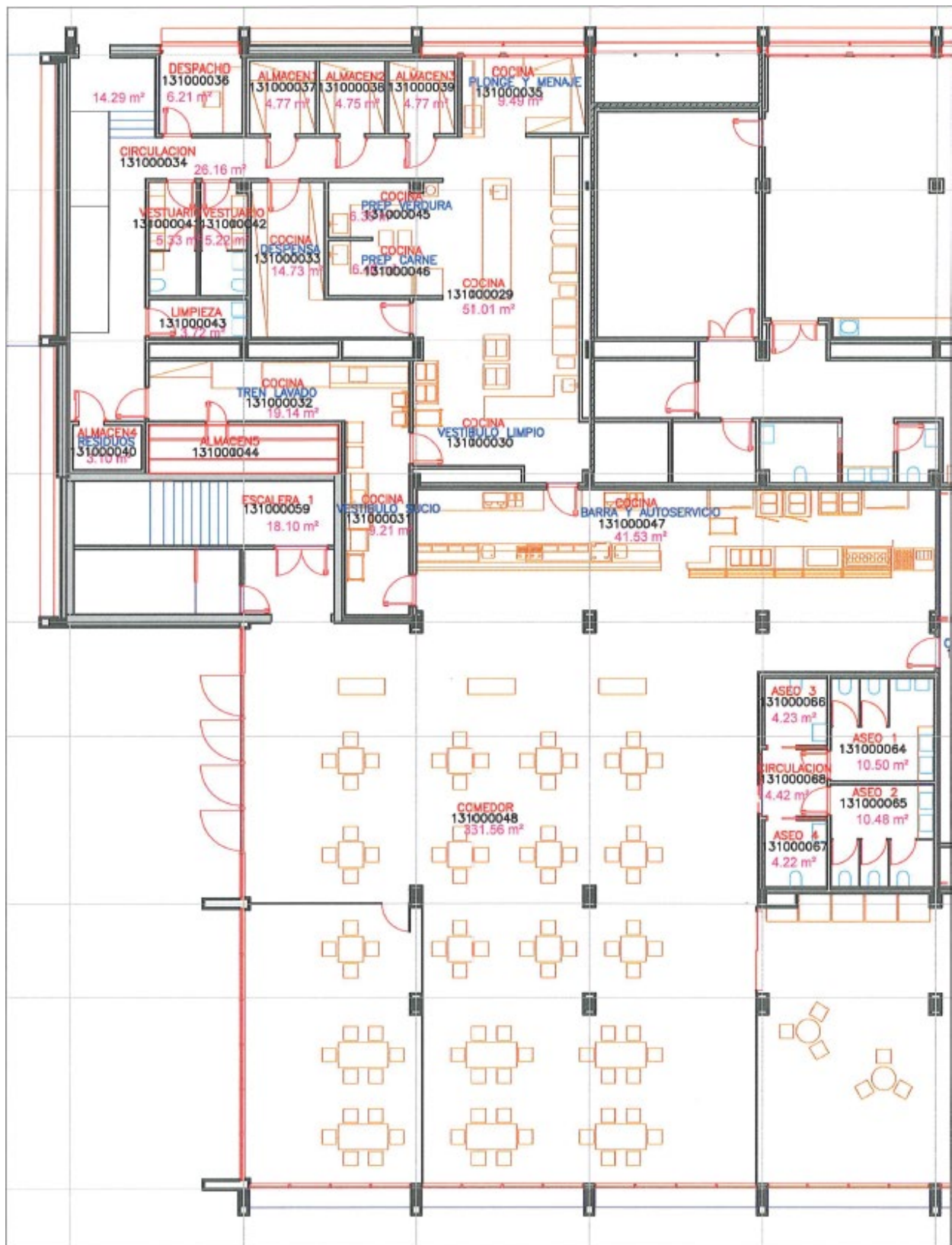
FICHA TÉCNICA 9

Nombre comercial	Paella verde saludable del Campus		
Relato gastronómico	Mediterráneo vegetal		
Título adicional 1	Arroz sostenible		
Título adicional 2	Plato UPNA vegetal bajo en grasa		
Producto navarro destacado	Verduras de temporada		
Tipo de elaboración	Plato completo – Sistema Plato UPNA Arroz con vegetales estilo paella		
Ingredientes por ración		Ingrediente	Neto
		Arroz (seco)	70 g
		Verduras	160 g
		Caldo vegetal	200 ml
		AOVE	5 ml
Proceso elaboración	Sofrito vegetal ligero Cocción arroz en caldo vegetal Incorporación verduras Final con AOVE		
*Tabla bromatológica estimada	Nutriente		Valor
	Energía		430 kcal
	Proteínas		10 g
	HC		72 g
	Grasas		11 g
	Fibra		7 g
	Sal		0,8 g
	*para reforzar el contenido proteico del plato se podrá incorporar proteína vegetal adicional (alubia verde, garbanzo o tofu).		

FICHA TÉCNICA 10

Nombre comercial	Rollito Campus		
Relato gastronómico	Comida saludable urbana para llevar		
Título adicional 1	Rollito equilibrado		
Título adicional 2	Cómodo y Saludable para llevar		
Producto navarro destacado	Pollo proveedor local, verdura navarra		
Tipo de elaboración	Preparación de un rollito caliente tipo comida callejera saludable		
Ingredientes por ración	Ingrediente		Neto
	Pan plano (tortilla) integral		1 ud (70 g aprox)
	Pollo		110 g
	Lechuga		25 g
	Tomate		40 g
	Salsa yogur		25 g
Proceso elaboración	Marcado de pollo en plancha Preparación verduras frescas Montaje del rollito Regeneración ligera en plancha		
Tabla estimada bromatológica	Nutriente		Valor
	Energía		510 kcal
	Proteínas		29 g
	HC		52 g
	Grasas		17 g
	Fibra		6 g
	Sal		1 g

ANEXO VI - Plano



ANEXO VII – Inventario cocina y cafetería/comedor

INVENTARIO COCINA			
UDS.	DESCRIPCIÓN	MARCA	MODELO
1	COCINA GAS 6 FUEGOS CON BASE ABIERTA	BARON	Q90PCV/G1203 + ACCGFP
1	COCCIÓN MULTIFUNCIÓN 2X25 LTS.	RATIONAL	IVARIO PRO 2-S
1	OPCIÓN AÑADIDA PRESIÓN	RATIONAL	ZZZ-5790000
1	EQUIPAMIENTO BÁSICO	RATIONAL	87.00.742
1	MESA 2 BASES EXTRAIBLES	RATIONAL	60.31.320
1	KIT CONEXIÓN AGUAS RESIDUALES	RATIONAL	87.00.745
1	CARRO 1/1 GN	RATIONAL	60.73.349
1	DOTACIÓN BANDEJAS GASTRONORM	DISTFORM	A CONCRETAR
1	ELEMENTO NEUTRO BASE ABIERTA Y CAJÓN 600/900/870	BARON	Q90NECV/610
1	ELEMENTO NEUTRO BASE ABIERTA Y CAJÓN 400/900/870	BARON	Q90NECV/410
1	PARRILLA PROFESIONAL GAS Y VAPOR	ARRIS	GRILLVAPOR GV 419 + ACCESORIOS
1	ELEMENTO NEUTRO TOP 200/900/250	BARON	Q90NE/200
1	FRY-TOP GAS CROMO DURO	BARON	Q90SFTT/G605
1	SOPORTE ABIERTO 800/865/620	BARON	Q90VA800
2	HORNO 6 GN 1/1 ELÉCTRICO	RATIONAL	ICOMBI PRO 6-1/1 ELECTRICO
2	MESA CON RUEDAS ABIERTA	RATIONAL	60.31.103
2	CARRO 17 GUÍAS CUBETAS GN 1/1	PUJADAS	P80430
1	MESA ENTREGAS C/ LAVAMANOS	NASHITEL	A MEDIDA
1	BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO GN 2 PUERTAS	INFRICO	BMGN1470II SIN ENCIMERA
1	ESTANTE SOBREMESA 1500/350/400 HALÓGENO	DISTFORM	FCH30004
1	CARRO CALIENTE	DISTFORM	F1400001
1	MESA DE TRABAJO CENTRAL CON LAVAMANOS	NASHITEL	A MEDIDA
1	BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO GN 3 PUERTAS	INFRICO	BMGN1960II SIN ENCIMERA

2	ARMARIO REFRIGERACIÓN GN 2/1 1 PUERTA	INFRICO	AGB701
1	ABATIDOR DE TEMPERATURA	NUOVAIR	P10.1
2	MESA DE PREPARACIÓN 2600+1700/700/900	NASHITEL	A MEDIDA
1	LAVAMANOS 400/440/850 CAÑO GIRATORIO	DISTFORM	F0251001
1	MESA PLONGE 2400/800/900	NASHITEL	A MEDIDA
1	ESTANTERÍA PARED 2000/400/250	DISTFORM	F0100216
1	ESTANTERÍA ANGULAR 4 NIVELES	DISTFORM	KIT02257
1	ESTANTERÍA INOX 1800/3290/500 4 NIVELES	DISTFORM	KIT00276
1	ESTANTERÍA ANGULAR 1800/1460/500 4 NIVELES	DISTFORM	KIT02257
1	MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS 2790/780/900 MM	NASHITEL	A MEDIDA
1	LAVAVAJILLAS CÚPULA ELECTRÓNICO	ZANUSSI	505106
1	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS 1550/780/900	NASHITEL	A MEDIDA
1	MESA ENTRADA TÚNEL	NASHITEL	A MEDIDA
1	TÚNEL DE LAVADO	COLGED	ISY TECH 31-10.1
1	MESA TÚNEL C/ RODILLOS Y CUBA 1600/850/880	NASHITEL	A MEDIDA
1	ESTANTERÍA 4 NIVELES 1840/555/170	PUJADAS	P7198
2	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO 3 PUERTAS	INFRICO	FMPP2000II SIN ENCIMERA
2	MUEBLE SERVICIO CAFÉ	NASHITEL	A MEDIDA
2	ENFRIADOR DE BOTELLAS 4 PUERTAS	INFRICO	EB2000II
2	PETO BOTELLERO 2000/20/180	NASHITEL	A MEDIDA
2	INTERIOR MOSTRADOR CON FREGADERO	NASHITEL	505106
2	GRIFO CAÑO BAJO	FRICOSMOS	P463428
2	LAVAVAJILLAS	SILANOS	XS700
1	MÁQUINA DE HIELO	ITV	PULSAR 95A
2	ARMARIO DE PIE 2 CORREDERAS 1400/600/1900	DISTFORM	F0240002
1	ARMARIO REFRIGERADOR GN 2/1 1 PUERTA	INFRICO	AGB701
1	CARRO SERVICIO 3 ESTANTES	DISTFORM	F0260405

1	CARRO BANDEJERO CERRADO	DISTFORM	F0261102
1	SELF SERVICE PANERA + CUBERTERO + ESTANTE + PORTAB.	INFRICO	SSPN620
1	SELF SERVICE MÓDULO 4 ESTANTES VASOS + PORTAB	INFRICO	SSEST620
1	SELF SERVICE CUBA FRÍA 4 BANDEJAS + VITRINA REF, 1500	INFRICO	SSCFAV4
	ZÓCALO INTERIOR BASE 1500/130/45	INFRICO	ZCSS4
1	SELF SERVICE CUBA FRÍA 3 BANDEJAS 1125	INFRICO	SSCFA3
1	ESTRUCTURA CON ILUMINACIÓN	INFRICO	EEEEBIU1125
1	VIDRIO SUPERIOR 3 GN	INFRICO	EEVSU1125
1	VIDRIO FRONTAL 3 GN	INFRICO	EEVFU1125
1	SELF SERVICE MÓDULO 750 NEUTRO	INFRICO	SSNEA2
1	SELF SERVICE BAÑO MARÍA 4 BANDEJAS GN 1/1	INFRICO	SSBMA4
1	ESTRUCTURA CON ILUMINACIÓN + INFRARROJOS	INFRICO	EEEEBIRLU1500
1	VIDRIO SUPERIOR 4 GN	INFRICO	EEEVSU1500
1	SELF SERVICE 1125 NEUTRO	INFRICO	SSNEA3
	ZÓCALO INTERIOR BASE 1125/130/45	INFRICO	ZCSS3
2	GUÍA CORREBANDEJAS 1500/390/100	INFRICO	CBSS4
2	GUÍA CORREBANDEJAS 1125/390/100	INFRICO	CBSS3
1	GUÍA CORREBANDEJAS 750/390/100	INFRICO	CBSS2
5	GRIFO DUCHA DOS AGUAS MONOMANDO	EDENOX	GDM2CS1

INVENTARIO CAFETERÍA/COMEDOR		
UDS.	DESCRIPCIÓN	MODELO
12	MESA CUADRADA 800*800 COLOR BLANCO	LARA CONTRACT
6	MESA RECTANGULAR 1600*800 COLOR BLANCO	LARA CONTRACT
4	MESA REDONDO 800 DIAMETRO COLOR BLANCO	LARA CONTRACT
3	MES RECTANGULAR 1500*500 COLOR BLANCO	LARA CONTRACT
42	SILLA 4 PATAS CARCASA GRIS	LIRA - 4 PATAS
42	SILLA 4 PATAS CARCASA BLANCA	LIRA - 4 PATAS
6	TABURETE 4 PATAS CARCASA GRIS	LIRA - TAB
6	TABURETE 4 PATAS CARCASA BLNCA	LIRA - TAB

ANEXO VIII – Estudio de Viabilidad

GASTOS ANUALES ESTIMADOS									
Puesto	Nivel	Salario base mensual 2026	Plus convenio mensual 2026	Plus mantención mensual 2026	Total mensual 2026	Pagas extras (2)	Salario anual 2026 12 pagas+2extras	Seguridad Social empresa (30,9%)	Coste total empresa 2026
Trabajador 1	I	1.677,74 €	282,59 €	136,82 €	2.097,15 €	4.194,30 €	29.360,09 €	9.072,27 €	38.432,36 €
Trabajador 2	I	1.677,74 €	282,59 €	136,82 €	2.097,15 €	4.194,30 €	29.360,09 €	9.072,27 €	38.432,36 €
Trabajador 3	III	1.292,47 €	225,49 €	136,82 €	1.654,79 €	3.309,57 €	23.167,00 €	7.158,60 €	30.325,60 €
Trabajador 4	III	1.292,47 €	225,49 €	136,82 €	1.654,79 €	3.309,57 €	23.167,00 €	7.158,60 €	30.325,60 €
Trabajador 5	III	1.292,47 €	225,49 €	136,82 €	1.654,79 €	3.309,57 €	23.167,00 €	7.158,60 €	30.325,60 €
Total Personal		7.232,89 €	1.241,65 €	684,10 €	9.158,67 €	18.317,31 €	128.221,18 €	39.620,34 €	167.841,52 €
								Productos Alimenticios	170.000 €
								Canon Instalaciones	7.000 €
								Suministros (energía, agua y teléfono)	11.000 €
								Total Gastos	355.841,52 €

INGRESOS ANUALES ESTIMADOS				
Servicio	Personal (PDI y PTGAS)	Días Uso	Precio	Total

INGRESOS ANUALES ESTIMADOS				
Servicio	Personal (PDI y PTGAS)	Días Uso	Precio	Total
café	95 30%	150	1,5	21.262,50 €
desayuno	32 10%	150	3	14.175,00 €
brunch	6 2,00%	150	7	6.615,00 €
refrescos 0%	6 2,00%	150	2	1.890,00 €
comida	32 10,00%	150	12	56.700,00 €
Servicio	Alumnos	Días Uso	Precio	Total
café	166 10%	150	1,5	37.282,50 €
desayuno	50 3%	150	3	22.369,50 €
brunch	66 4%	150	7	69.594,00 €
refrescos 0%	33 2%	150	2	9.942,00 €
comida	66 4%	150	12	119.304,00 €
Total				359.134,50 €
Catering				20.000€
Total Ingresos				379.134,50 €