

# PLIEGO REGULADOR DE LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL EDIFICIO EL SARIO DE LA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA

|                                                                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. CONDICIONES PARTICULARES.....</b>                                                                              | <b>3</b>  |
| 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 .....                                                                                    | 4         |
| 5. NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS .....                                                                      | 5         |
| 6. PROPOSICIONES .....                                                                                               | 7         |
| 7. MESA DE CONTRATACIÓN .....                                                                                        | 10        |
| 8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO .....                                                                      | 12        |
| 9. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y GARANTÍA DEFINITIVA .....                                                            | 14        |
| 10. EJECUCIÓN DEL CONTRATO .....                                                                                     | 15        |
| 11. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO .....                                                                             | 17        |
| 12. MATERIAL .....                                                                                                   | 21        |
| 13. SEGUROS Y RESPONSABILIDAD CIVIL .....                                                                            | 21        |
| 14. INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES .....                                                                              | 22        |
| 15. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO .....                                                                                    | 24        |
| 16. MODIFICACIONES DEL CONTRATO .....                                                                                | 25        |
| 17. REQUERIMIENTOS DE CARÁCTER SOCIAL, MEDIOAMBIENTAL Y DE IGUALDAD DE GÉNERO EN LA EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS ..... | 26        |
| 18. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS .....                                                          | 26        |
| 19. SUBROGACIÓN .....                                                                                                | 27        |
| 20. RÉGIMEN DE IMPUGNACIÓN DE ACTOS .....                                                                            | 27        |
| <b>II. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS .....</b>                                                                             | <b>28</b> |
| 1. OBJETO .....                                                                                                      | 28        |
| 2. LOCALES Y ESPACIOS. ....                                                                                          | 28        |
| 3. INSTALACIONES Y ENSERES. ....                                                                                     | 28        |
| 4. REFORMAS .....                                                                                                    | 29        |
| 5. LIMPIEZA, DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN. PINTURA. ....                                             | 29        |
| 6. CALENDARIO Y HORARIO .....                                                                                        | 30        |
| 7. SANIDAD .....                                                                                                     | 31        |
| 8. PERSONAL .....                                                                                                    | 31        |
| 9. LIBRO DE RECLAMACIONES .....                                                                                      | 32        |
| 10. EXPOSICIÓN DE PRECIOS Y HORARIOS .....                                                                           | 32        |
| 11. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO .....                                                                               | 32        |
| 12. GARANTIA DE UNA ALIMENTACION SALUDABLE, SOSTENIBLE Y DE CALIDAD .....                                            | 34        |
| 13. CONSUMO RESPONSABLE Y GESTIÓN DE RESIDUOS .....                                                                  | 35        |
| 14. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN .....                                                                                 | 35        |
| 15. NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD .....                                                                               | 37        |
| 16. OTRAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR .....                                                                            | 37        |
| 17. VISITA A LAS INSTALACIONES .....                                                                                 | 38        |
| ANEXO I. - Declaración responsable del cumplimiento de las condiciones exigidas para contratar .....                 | 39        |

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| ANEXO II - Oferta cuantificable con fórmulas                       | 41 |
| ANEXO II bis - Listado de Precios a la Venta                       | 43 |
| ANEXO III – Documentación a presentar por el adjudicatario         | 45 |
| ANEXO IV- Declaración de ausencia de conflicto de intereses (DACI) | 47 |
| ANEXO V – Listado de personal a subrogar                           | 49 |
| ANEXO VI – Estudio de Viabilidad                                   | 50 |
| ANEXO VII– Inventario cocina y cafetería/comedor                   | 51 |

## PLIEGO REGULADOR DE LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL EDIFICIO EL SARIO DE LA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA

### I. CONDICIONES PARTICULARES

#### 1. NATURALEZA Y OBJETO DEL CONTRATO

##### 1.1 Naturaleza y forma de contratación

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

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

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 objeto es la contratación de la explotación del servicio de cafetería y comedor del Edificio El Sario de la Universidad Pública de Navarra por un plazo de 5 años, según las condiciones establecidas en este pliego.

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

Por lo expuesto, en tanto en cuanto tenga la Fundación Universidad Sociedad encomendado el encargo de la 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 Arrosadia 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 encargue 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 Arrosadia de la Universidad, organizados o bien por la propia Universidad o por otra Entidad.

Nº de Expediente: **ABR0001/2026**

## 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 5.000 euros anuales (IVA incluido) por la explotación de la cafetería y comedor del Edificio El Sario de la Universidad Pública de Navarra.

La concesión no impone inversiones obligatorias iniciales. Si bien para el inicio de la actividad, el adjudicatario deberá dotar la instalación con todo el equipamiento que considere necesario para la prestación del servicio, a excepción del inventario que se recoge en el Anexo VII que estará a disposición del adjudicatario.

Los gastos ordinarios de mantenimiento y reparación de los bienes que forman parte del equipamiento de la instalación, así como la reposición de vajilla y enseres serán por cuenta de la empresa adjudicataria y no se considerarán inversiones.

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 un archivo Excel vinculado al “Listado de Precios a la Venta” recogida en el **Anexo II bis** del pliego regulador.

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

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

## **4. CAPACIDAD PARA CONTRATAR**

Podrán celebrar contratos públicos las personas naturales o jurídicas, de naturaleza pública o privada y españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica y financiera y técnica o profesional y no se encuentren incurso en causa de prohibición de contratar, según lo establecido en el artículo 12 y siguientes de la Ley Foral

2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, requisitos que deberán concurrir en el momento de finalización del plazo de presentación de ofertas.

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

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

## 5. NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El plazo de presentación de ofertas será de **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 de todos los documentos asociados a la misma, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.

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

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

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

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

Cada fichero individual que se anexe en la oferta electrónica tendrá un tamaño máximo permitido de 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 de la declaración responsable del **Anexo I**, de conformidad con el artículo 97 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, toda la documentación de índole técnica que aporte la empresa licitadora, tanto la que acredite el cumplimiento de las características técnicas mínimas establecidos en el pliego de prescripciones técnicas, así como el cumplimiento de los criterios cualitativos de adjudicación (los que no se calculen con fórmulas matemáticas), según se dispone en la cláusula 8.1 de este Pliego.

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

- a) Memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio y un Plan de Explotación del servicio especificando sus contenidos (calendario, horarios, plan de limpieza de la instalación, etc.) así como los equipos y enseres que se propongan aportar para la prestación del servicio y las propuestas de control higiénico y sanitario. Dicha memoria no podrá tener una extensión superior a 20 páginas, fuente Arial 12 e interlineado de 1,5 líneas.
- b) Oferta gastronómica: relación de pinchos, bocadillos, bollería, bizcocho y menús tipo ofertados. Menús orientativos en calidad y variedad.
- c) Organización del personal que va a prestar el servicio, detallando los turnos y horarios. A desarrollar en un máximo de 4 páginas, fuente Arial 12 e interlineado 1,5 líneas.
- d) Experiencia en prestación del mismo tipo de servicios en Universidades públicas, especialmente en negocios de un tamaño y características similares. A desarrollar en un máximo de 4 páginas, fuente Arial 12 e interlineado 1,5 líneas.
- e) Composición y calidad mínima de las materias primas y/o productos a utilizar, mediante la inclusión de una lista de proveedores y marcas que el adjudicatario se compromete a mantener (relación de productos, marcas, especificaciones, calidades, etc). A desarrollar en un máximo de 10 páginas, fuente Arial 12 e interlineado 1,5 líneas.
- f) Programa de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento, con detalle de las revisiones y acciones comprometidas. A desarrollar en un máximo de 10 páginas, fuente Arial 12 e interlineado 1,5 líneas.
- g) Medidas para la promoción de la salud (garantía de una alimentación saludable y de calidad) y la gestión responsable del medio ambiente (consumo responsable y gestión de residuos) A desarrollar en un máximo de 10 páginas, fuente Arial 12 e interlineado 1,5 líneas.

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

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

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

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

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

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

La oferta económica estará integrada por 2 conceptos:

- **El Canon por utilización de las instalaciones** objeto de contratación (precio mínimo de licitación 5.000 euros anuales, IVA incluido).

Se considerarán presuntamente ofertas 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 supere, en más de 25 unidades porcentuales, el importe mínimo de los 5.000 euros anuales.
2. Cuando concurren dos licitadores, el mejor canon anual ofertado sea superior en más de 20 unidades porcentuales al de la otra oferta.
3. Cuando concurren tres o más licitadores, los cánones anuales ofertados sean superiores, en más de 10 unidades porcentuales en cualquiera de ellos, 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.

- **Oferta de los precios de venta del listado de productos** que figuran en el **Anexo II bis** del pliego.

Para presentar dicha oferta, los licitadores deberán cumplimentar el archivo Excel “**2.1 Listado de Precios a la Venta.xlsx**” que se publica junto con el pliego. Los precios que los licitadores consignen en su oferta serán los precios de venta al público (IVA incluido).

Será obligatoria la cumplimentación de todas las casillas del listado. En caso de dejar la casilla de algún producto en blanco se entenderá el precio máximo a efectos de su valoración. El factor de ponderación que aparece en el listado, será el número por el que se multiplicará el precio ofertado por el licitador, a los efectos de valorar más el precio de aquellos productos que la Universidad considera básicos.

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

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

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

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

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

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

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

## 7. MESA DE CONTRATACIÓN

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

La Mesa de contratación estará integrada por los siguientes miembros:

Mesa titular:

- Presidenta: - D<sup>a</sup>. Mar González Paredes, Gerente.
- Vocales: - D. David Marcos Benito, Jefe de la Sección de Servicios Generales.  
- D. Javier Sola Landa, Jefe de la Sección de Contratación.  
- D<sup>a</sup>. María Sauleda Munárriz, Interventora.
- Secretaria: - D<sup>a</sup>. Davinia Ruiz Gordillo, Técnica de la Asesoría Jurídica.

Mesa suplente:

- Presidente: - D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> José Iñigo Berrio, Directora del Servicio de Contratación, Patrimonio e Infraestructuras.
- Vocales: - D<sup>a</sup>. María Carmen Zabaleta Arregui, Técnica Económica del Servicio de Contratación, Patrimonio e Infraestructuras.  
- D. Alberto Isusi Lomas, Jefe de la Unidad de la Sección de Servicios Generales.
- Secretaria: - D<sup>a</sup>. Luisa Moreno Goñi, Jefa de la Sección de la Asesoría Jurídica.

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

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 (40 puntos).

Serán recogidos en una memoria cuyos apartados serán, ineludiblemente, el de los puntos a valorar.

Relativos al Programa de gestión del servicio, se valorará:

- a) Prestación y organización del servicio (hasta 10 puntos). Memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio y un Plan de Explotación del servicio especificando sus contenidos (calendario, horarios, plan de limpieza de la instalación, etc.) así como los equipos y enseres que se propongan aportar para la prestación del servicio y las propuestas de control higiénico y sanitario.
- b) Oferta gastronómica (hasta 10 puntos). Menús orientativos en calidad y variedad. Otros productos.
- c) Organización y distribución del personal que se propone para la prestación del servicio (hasta 5 puntos).
- d) Experiencia en prestación del mismo tipo de servicios en Universidades públicas, especialmente en negocios de un tamaño y características similares (hasta 7,5 puntos).
- e) Sistema de control de la calidad, en particular alimentaria (hasta 2,5 puntos). Composición y calidad de las materias primas y/o productos a utilizar
- f) Programa de mantenimiento de instalaciones (hasta 2,5 puntos), detallará las revisiones y acciones que se comprometen a realizar. Concretará las periodicidades e indicará qué actuaciones subcontratarán.
- g) Promoción de la salud y protección del medio ambiente (hasta 2,5 puntos).

Cada apartado de la memoria no podrá superar en número de páginas los límites establecidos en la condición particular 6.B.2

No se presentarán, ni tendrán en cuenta a tenor de esta letra g) las propuestas incluidas en el apartado 8.2., letra b de “otros criterios técnicos”.

### 8.2. Criterios evaluables con fórmula (60 puntos).

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

- Canon por la utilización de las instalaciones objeto del contrato (20 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 (25 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.**

8.2.b) Otros criterios técnicos (hasta 15 puntos), repartidos de la siguiente forma:

- Amplitud de los menús/días ofertados (por encima de la mínima exigida en el punto 11.b del pliego técnico) (10 puntos)

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| Oferta de 5 primeros y 5 segundos platos   | 0 puntos  |
| Oferta de 6 primeros y 6 segundos platos   | 2 puntos  |
| Oferta de 7 primeros y 7 segundos platos   | 4 puntos  |
| Oferta de 8 primeros y 8 segundos platos   | 6 puntos  |
| Oferta de 9 primeros y 9 segundos platos   | 8 puntos  |
| Oferta de 10 primeros y 10 segundos platos | 10 puntos |

- Calidad de las medidas del punto 13 del pliego de prescripciones técnicas, “Consumo responsable y gestión de residuos” (hasta 5 puntos)

Estas medidas deberán de ser desarrolladas y justificadas, e implantadas, inmediatamente, tras la firma del contrato, no se valorará el simple enunciado de la medida o una manifestación de voluntad o interés de hacerlo. Los 5 puntos se obtendrán conforme a las siguientes condiciones:

- Sustituir los envases de un solo uso (refrescos) por envases de vidrio retornable, así como eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio o plástico retornable (2,5 puntos).

- Compromiso por parte de la empresa adjudicataria, cuando la Universidad solicite su colaboración en la provisión de catering en actos oficiales o protocolarios, de utilizar agua corriente en jarras y vasos de cristal, encargándose a su vez del suministro y recogida y posterior limpieza de jarras y vasos de cristal en la mesa presidencial (2,5 puntos).

**Serán excluidos del presente procedimiento de contratación los licitadores que no superen los 27,5 puntos sumando los criterios de los puntos 8.1 y 8.2.b**

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

1. Que acrediten que cuentan en su plantilla con personas con discapacidad, desfavorecidas o miembros de grupos vulnerables o que subcontraten con centros especiales de empleo o empresas de inserción.
2. Que acrediten que cuentan en su plantilla con un porcentaje de trabajadores eventuales no superior al 10 por 100.
3. Que acrediten la realización de buenas prácticas en materia de género en su empresa.

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

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

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

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

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

## 9. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y GARANTÍA DEFINITIVA

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

Entre esta documentación, el adjudicatario de la presente contratación estará obligado a constituir una garantía definitiva por la cantidad de **1.000 euros**, con carácter previo a la formalización del contrato, en las formas previstas en el artículo 70.3, letras a, b y c, de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

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

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

## 10. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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

Los trabajos se iniciarán el 1 de septiembre de 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 a contar desde la fecha de formalización del contrato.

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.)
- 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:

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

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

esa fracción mínima autorizada. Por tanto, la revisión de precios se aplicará de la siguiente forma:

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

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

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

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

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, levantará acta.

Estas actas serán comunicadas a la Gerente y a la Sección de Servicios Generales, con el fin de que por esta Sección se haga al contratista los requerimientos que estime oportunos para corregir los defectos o irregularidades que consten en estas actas.

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

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

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

## 11. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

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

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

- 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 la cafetería deberá estar provisto de carnet de manipulador de alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente.  
El cumplimiento de estas obligaciones se considerará obligación esencial y facultará a la Universidad para la resolución del contrato, y, en cualquier caso, la Universidad quedará exonerada de toda responsabilidad en esta materia. En caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente de manera que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.  
A efectos de subrogación del personal, se adjunta al presente pliego el listado del personal que presta el servicio actualmente (**Anexo V**). El convenio por el que se rige es el Convenio Colectivo de Navarra para la Industria de Hostelería 2022-2025 publicado en Boletín Oficial de Navarra (BON) número 211 de 10 de octubre de 2023.
- 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. La vajilla que actualmente existe en las instalaciones es propiedad de la Universidad, no obstante, el adjudicatario deberá reponer la vajilla que se vaya rompiendo o extraviando.

8º. La limpieza, orden y dotación de los locales de la 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, en su caso cuando sean utilizados, la limpieza de los espacios exteriores y recogida de basura, de las papeleras perimetrales; así como la evacuación de los productos de desecho en el lugar que designe para tal fin la Universidad, previa separación para su reciclaje. La zona donde se depositen los residuos deberá estar siempre en estado óptimo de limpieza. Deberá, en su caso, colaborar con los programas de compostaje que la Universidad pudiera poner en práctica.

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

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

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

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

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

- 12º Queda prohibida la venta, suministro o dispensación, gratuita o no, de bebidas alcohólicas de más de 18 grados centesimales en todos los servicios de cafetería y 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, 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, esto incluye el refuerzo de personal en horas punta.

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

- 15º 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...

A meros efectos informativos, los importes (IVA incluido) de los consumos realizados en el año 2025 son los siguientes:

|                     |            |
|---------------------|------------|
| <b>Electricidad</b> | 9.410,42 € |
| <b>Residuos</b>     | 2.284,42 € |
| <b>Agua</b>         | 572,80 €   |
| <b>Gas</b>          | 2.248,58 € |

- 17º El adjudicatario deberá realizar el mantenimiento de las instalaciones indicadas en el punto anterior por medio de empresas debidamente autorizadas durante el periodo de

vigencia del contrato en las condiciones que se indican en las prescripciones técnicas. Este punto deberá de ser justificado con carácter anual.

- 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.
- 19º El adjudicatario tendrá la obligación de gestionar los residuos en los términos descritos en el punto 13 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. Tres penalizaciones por incumplimientos leves.
- Venta, exhibición o exposición de bienes o artículos distintos a los propios del objeto del contrato sin autorización previa de la Gerencia de la Universidad Pública de Navarra.
- La aplicación de otros precios distintos a los autorizados sin la previa aprobación de la Universidad.
- Incumplimiento de las normas relativas a la garantía de una alimentación saludable y de calidad establecidas en el punto 12 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. Tres 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, y se podrán hacer efectivas con cargo a la garantía definitiva constituida por el contratista.

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

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

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

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

## 15. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

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

- a) La demora superior a 6 meses por parte del órgano de contratación en la entrega al contratista de la contraprestación o de los medios auxiliares a que se obligó según el contrato.
- b) La supresión del servicio por razones de interés público.
- c) La imposibilidad de la explotación del servicio como consecuencia de acuerdos adoptados por el órgano de contratación con posterioridad al contrato.

- d) El incumplimiento por parte del contratista que derive en una perturbación grave del servicio público, debidamente apreciada y declarado tal carácter por parte del órgano de contratación.
- e) Suspender la actividad por un tiempo superior a 15 días durante el período de la explotación, sin autorización, salvo causa de fuerza mayor o caso fortuito.
- f) Fuerza mayor o caso fortuito que obligue a la Universidad Pública de Navarra a declarar extinguida la explotación de la actividad.
- g) Por cualquier sanción de la Autoridad Administrativa en cualquiera de sus ámbitos, que determina el cierre del local objeto de la explotación.
- h) 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](mailto:delegado.protecciondatos@unavarra.es)

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

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

## 19. SUBROGACIÓN

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

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

El incumplimiento por el contratista de la obligación prevista en el artículo 67 de la LFCP será considerado como muy grave y será penalizado por un importe de 5.000 € según se establece en la condición particular 14.

A efectos de subrogación del personal, se adjunta al presente pliego el listado del personal que presta el servicio actualmente (**Anexo V**). El convenio por el que se rige es el Convenio Colectivo de Navarra para la Industria de Hostelería 2022-2025 publicado en Boletín Oficial de Navarra (BON) número 211 de 10 de octubre de 2023.

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

Solicitados los datos de la representación sindical de los trabajadores a la actual prestadora del servicio, nos comunican mediante declaración responsable que no tiene representación sindical en dicho centro de trabajo.

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

## 20. RÉGIMEN DE IMPUGNACIÓN DE ACTOS

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

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

## II. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 1. OBJETO

El contrato tendrá por objeto la explotación del servicio de cafetería y comedor del Edificio El Sario de la Universidad Pública de Navarra por un periodo de 5 años, según las condiciones establecidas en estas prescripciones técnicas.

### 2. LOCALES Y ESPACIOS.

Los locales y espacios donde se desarrolla la actividad del servicio de se encuentran situados en la planta baja del denominado Módulo 6 del Sario y cuenta con:

- ✓ Cafetería de 212 m2
- ✓ Cocina de 53 m2
- ✓ Almacén de seco de 15 m2
- ✓ Almacén de seco de 14 m2
- ✓ Vestuario, aseo y ducha.
- ✓ Vestíbulo + almacén de 15 m2
- ✓ Vestíbulo + almacén de 7 m2.

El adjudicatario únicamente adquiere el permiso de uso 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 las puertas de servicio, quedando estas siempre libres 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.

### 3. INSTALACIONES Y ENSERES.

Los locales cuentan con suministro de gas, electricidad y agua, cuyo consumo es medido y facturado periódicamente.

La telefonía será contratada por el adjudicatario.

La universidad es propietaria de las instalaciones contenidas en los locales indicados y el adjudicatario asume el compromiso de realizar un correcto mantenimiento de ellas.

El equipamiento existente se recoge en el **anexo VII** y sobre este, el adjudicatario solo dispone de derecho de uso.

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.), deficiente o inexistente 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 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 de las instalaciones y todas aquellas reparaciones que fuesen necesarias para el buen funcionamiento de las mismas, las cuales deberán ser atendidas en un plazo máximo de 48 horas y 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 presente Pliego y que no hayan sido sustituidos por los aportados en su oferta, declarando recibirlos, con las observaciones pertinentes si son necesarias.

#### 4. REFORMAS

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

Los gastos de instalación y retirada del material y enseres que aporte el adjudicatario, serán de su exclusiva cuenta. En caso de ser necesarias obras para la instalación del material aportado por el adjudicatario, será preceptiva la correspondiente autorización de la Universidad previo informe de la Sección de Infraestructuras. Las reformas en cuestión quedarán en beneficio de ésta.

#### 5. LIMPIEZA, DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN. PINTURA.

Será por cuenta del contratista la limpieza, desinfección, desratización y desinsectación de todas las zonas afectadas por el servicio (tales como cocina, barra, cafetería, almacenes, etc.), debiendo presentar a la Universidad los comprobantes de la realización de dichos trabajos.

La limpieza de las zonas afectadas por el servicio será diaria y se hará en las horas menos molestas para los usuarios (preferentemente fuera del horario de atención al público).

El contratista deberá aportar los productos y materiales necesarios para llevar a cabo dicha limpieza. Los productos utilizados por el contratista deberán ajustarse a la Ordenanza

Municipal que se encuentre en vigor en cada momento y ser respetuosa con la salud de las personas y con el medio ambiente.

El adjudicatario es el único y exclusivo responsable de la gestión de los residuos que las actuaciones objeto de este apartado puedan producir.

El adjudicatario se someterá, en todo caso, al control de las condiciones higiénico sanitarias del local, material, eliminación de residuos, productos alimenticios y personal que la Universidad determine, llevándose a cabo por personal propio de la Universidad o por empresa contratada al efecto.

Si de la negligente actuación del adjudicatario en esta materia, como consecuencia de las inspecciones señaladas en el apartado anterior, quedase de manifiesto su presumible responsabilidad, y se derivasen daños inmateriales que pudieran afectar a la buena imagen de la Universidad, aquél responderá civilmente.

Será de obligado cumplimiento por parte del adjudicatario la vigilancia para que el consumo se produzca dentro de los límites de los espacios destinados al mismo y, en cualquier caso, será responsable de la recogida y limpieza de la suciedad que se derive directamente de su actividad, no permitiendo, en ningún caso, la salida de vasos, comidas, etc., al exterior del edificio (a excepción, en su caso, de contar con permiso para el uso de la terraza).

## 6. CALENDARIO Y HORARIO

### Lectivos, de lunes a viernes,

Cafetería: de 09:00 a 17:00

Comedor de 13:00 h. a 16:00 h.

### Sábados, domingos, festivos y cierre administrativo:

Cerrado

### Vacaciones Navidad y Semana Santa:

Cerrado

### Vacaciones de verano (desde el 5 de julio hasta el 31 agosto):

Cerrado

Actos académicos u otros eventos: mientras sea necesario para prestar el servicio a solicitud 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 el expediente 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.

Solo se autorizará 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 y ser autorizada expresamente por la Gerencia de la Universidad que fijará las características del citado servicio (número de mesas,

metros cuadrados, etc..) En todo caso, la limpieza y el equipamiento de la zona habilitada como terraza correrá por cuenta del adjudicatario.

Consideraciones:

**- Vacaciones:**

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

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

Tendrá consideración de vacaciones de verano, los meses de julio, a contar desde el 5, y agosto.

**- Cierre administrativo:**

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

## 7. SANIDAD

Los adjudicatarios serán responsables del correcto funcionamiento sanitario de la cafetería.

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

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

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

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

## 8. 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.

- 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.

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

## 9. 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.

## 10. EXPOSICIÓN DE PRECIOS Y HORARIOS

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

Los precios de los pinchos, bollería, bizcocho y otros productos estarán a la vista al pie de los expositores. La inclusión de nueva oferta si es sustancial deberá ser autorizada por la Universidad.

El adjudicatario publicará los menús en la página web.

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

## 11. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El servicio se realizará, en los espacios utilizados durante la ejecución del contrato, en perfectas condiciones de limpieza y orden, así como con la correcta dotación; debiendo sustituir, vaciar, limpiar y completar el equipamiento auxiliar que pudiera, por su uso,

deteriorarse, llenarse, ensuciarse o terminarse. En particular mesas, sillas, microondas, papeleras, servilleteros, etc.

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

La empresa adjudicataria deberá proporcionar:

a) Servicio de cafetería:

Consideraciones generales sobre pinchos, bocadillos, bizcocho y bollería:

- Dispensación de pinchos, bizcocho y bollería durante todo el horario de apertura.
- El “pincho normal” será, al menos, el equivalente a una baguette dividida en porciones de 10 cm o una pieza de 60 gr.
- El “pincho especial” será, al menos, el equivalente a una barra de pan especial dividida en porciones de 14 cm o una pieza de 80 gr.
- El “bocadillo” será, al menos, una porción de barra de pan de unos 20 cm o una pieza de 110 gr.
- El “pincho de tortilla” será equivalente a una tortilla de 26 cm. de diámetro dividida en 8 raciones (aprox. 125-150 gr) y se suministrará con pan.

En lo que respecta a las bebidas calientes: la cafetería ofertará, además de leche y azúcar blanca, azúcar integral, edulcorante y leches vegetales o sin lactosa.

b) Los menús diarios que se sirvan serán elaborados con materias primas de calidad y cuidando una esmerada presentación y la vigilancia de los niveles dietéticos de los mismos. Tendrán la siguiente composición:

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

Existirá la posibilidad de elegir medio menú: un plato (a elegir entre los primeros o segundos platos).

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

c) Otras consideraciones: Por defecto el menú se servirá sin postre que podrá adquirirse por un suplemento. El precio de la fruta o de los postres lácteos será inferior al precio del resto de postres.

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

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

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

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

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

El adjudicatario deberá garantizar que la oferta alimentaria cumpla los siguientes principios:

Promover una alimentación saludable, responsable y sostenible, alineada con los ODS y el Plan de Universidad Saludable.

Priorizar productos locales, de temporada y poco procesados, reduciendo el impacto ambiental y fomentando prácticas gastronómicas equilibradas.

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

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

En particular se solicitan las siguientes medidas:

- Se dispondrá, a solicitud del cliente, de leche desnatada, sin lactosa y bebidas vegetales de la mejor calidad, pudiendo aplicarle el consiguiente sobrecoste.
- Se ofrecerá aceite de oliva virgen para los aderezos.
- Los menús diarios que se sirvan deberán ser elaborados en el día con materias primas de calidad, cuidando el equilibrio dietético.

Para su confección se seguirán las siguientes pautas:

- Un primer plato compuesto por al menos cinco opciones a elegir entre: legumbres, arroces, pasta, verduras, patatas o ensaladas, de los cuales,
  - al menos uno será a base de verduras y hortalizas, que serán frescas al menos dos veces por semana
  - y otro será de legumbre.
- Un segundo plato compuesto por al menos cinco opciones a elegir entre: carnes, aves, pescados o huevos. Se acompañará siempre de guarniciones.
  - Se ofrecerán hortalizas, verduras o legumbres como alternativa de guarnición a las patatas fritas.
  - Existirán siempre platos de pescado de primera calidad.
- Existirá siempre fruta fresca de temporada (entera o manipulada, como macedonia)
- Existirá la posibilidad de elegir medio menú: un plato (a elegir entre los primeros o segundos platos).

- Solo están permitidas bebidas alcohólicas de baja graduación (vino y cerveza) que se podrán solicitar por copas o en unidades individuales.
- Los menús serán bajos en sal con condimentos alternativos (pimienta, especias, hierbas aromáticas, etc.).
- En el cocinado de alimentos se utilizarán aceites alto oleico.
- En el apartado de postres y repostería, deberá de existir siempre oferta de productos de elaboración propia como alternativa saludable a los de elaboración industrial.
- Se tendrá en cuenta el equilibrio en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, de forma que el menú no resulte hiperproteico ni hipercalórico.

### 13. CONSUMO RESPONSABLE Y GESTIÓN DE RESIDUOS

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

### 14. 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, debiendo de trasladar a la Unidad de Mantenimiento de la universidad aquellas deficiencias detectadas en el normal funcionamiento de las 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.

La universidad, 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.

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

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

La Universidad se obliga al mantenimiento de las instalaciones eléctricas, las bombas de calor y extractores, así como el mantenimiento de los elementos estructurales.

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

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

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

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

## 15. NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD

La Universidad podrá realizar las inspecciones que considere oportunas, sin previo aviso, para evaluar la calidad de los productos ofertados y de los proveedores en los distintos servicios.

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

El Inspector designado por la Universidad en lo referente al contrato del servicio de cafetería podrá justificar razonadamente la realización de los controles que estime oportunos y en particular los siguientes:

- Controles bacteriológicos de utensilios y alimentos
- Técnicas de preparación
- Calidad de materias primas (distribución, recepción, conservación, manipulación, elaboración y venta)
- Verificación de que los proveedores cumplan la reglamentación higiénico sanitaria vigente
- Higiene del personal, de las instalaciones, de los productos y de las materias primas

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

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

## 16. OTRAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR

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

La Universidad podrá solicitar un informe anual del estado de las instalaciones y de vajilla, etc....

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

En tanto en cuanto la Fundación Universidad Sociedad tenga encomendado el encargo de la 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 Arrosadia de la Universidad, a solicitud de la Fundación Universidad-Sociedad.

## 17. VISITA A LAS INSTALACIONES

Las empresas interesadas en la presente licitación podrán visitar las instalaciones donde se va a desarrollar el servicio.

Lugar: Cafetería Comedor El Sario  
Universidad Pública de Navarra  
C. del Sadar, s/n  
31006 Pamplona

Fecha: Día 11 de agosto de 2026 a las 9:00 horas

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

### DATOS DE LA EMPRESA:

|           |  |
|-----------|--|
| Nombre    |  |
| NIF       |  |
| Dirección |  |
| C. Postal |  |
| Teléfono  |  |
| Fax       |  |
| Mail      |  |

Don/Dña. .... D.N.I. ....  
con domicilio en .....  
en nombre propio o en representación de .....  
.....  
enterado del Pliego Regulador que ha de regir en la “**Contratación de la concesión para la prestación del servicio de cafetería y comedor del edificio El Sario de la Universidad Pública de Navarra**” (ABR0001/2026)

### 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, de Contratos Públicos, 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 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos:

☐

No pertenece a ningún grupo de empresas vinculadas.

☐

Pertenece al grupo de empresas denominado:

.....

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

- 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 del servicio de cafetería y comedor del edificio El Sario de la Universidad Pública de Navarra”** (ABR0001/2026) 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<br>(IVA incluido) |
| Canon de concesión para la prestación del servicio de cafetería y comedor del edificio El Sario de la Universidad Pública de Navarra<br><b>(Importe mínimo de licitación 5.000 € anuales IVA incluido)</b> |                               |

| OFERTA ECONÓMICA                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Precios de venta al público                                                                                                                                                                                                |
| Se deberá cumplimentar el archivo Excel <b>“2.1 Listado de Precios a la Venta.xlsx”</b> , que se publica junto con el pliego en el Portal de Contratación de Navarra. Dicho archivo se presentará junto con este Anexo II. |

| AMPLITUD DE LOS MENÚS DIARIOS OFERTADOS    | Marque con una X la opción elegida |
|--------------------------------------------|------------------------------------|
| Oferta de 5 primeros y 5 segundos platos   |                                    |
| Oferta de 6 primeros y 6 segundos platos   |                                    |
| Oferta de 7 primeros y 7 segundos platos   |                                    |
| Oferta de 8 primeros y 8 segundos platos   |                                    |
| Oferta de 9 primeros y 9 segundos platos   |                                    |
| Oferta de 10 primeros y 10 segundos platos |                                    |

| CALIDAD DE LAS MEDIDAS “CONSUMO RESPONSABLE Y GESTIÓN DE RESIDUOS”                                                                                                                                                                                                                                                 | SI | NO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Compromiso de sustituir los envases de un solo uso (refrescos) por envases de vidrio retornable, así como de eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio o plástico retornable.                                                                                       |    |    |
| Compromiso, cuando la Universidad lo solicite, de colaboración en la provisión de catering en actos oficiales o protocolarios, de utilizar agua corriente en jarras y vasos de cristal, encargándose a su vez del suministro y recogida y posterior limpieza de jarras y vasos de cristal en la mesa presidencial. |    |    |

Documento firmado digitalmente por:

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

| PRODUCTO                       |                                                                             | Precio mínimo | Precio máximo | Factor Ponderación |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|--------------------|
| Bebidas, bollería y bocadillos | Café (solo, con leche, cortado, descafeinado)                               | 1,45 €        | 1,70 €        | 2,00 €             |
|                                | Suplemento bebida soja, avena, almendra                                     | 0,20 €        | 0,30 €        | 0,50 €             |
|                                | Café vaso                                                                   | 1,50 €        | 1,80 €        | 0,50 €             |
|                                | Café con hielo                                                              | 1,50 €        | 1,80 €        | 0,50 €             |
|                                | Cola Cao                                                                    | 1,80 €        | 2,15 €        | 0,25 €             |
|                                | Infusión                                                                    | 1,40 €        | 1,65 €        | 1,00 €             |
|                                | Infusión especial o con leche                                               | 1,45 €        | 1,75 €        | 1,00 €             |
|                                | Refresco lata 33 cl                                                         | 1,75 €        | 2,10 €        | 0,25 €             |
|                                | Refresco botella                                                            | 1,90 €        | 2,30 €        | 0,25 €             |
|                                | Batidos                                                                     | 1,80 €        | 2,10 €        | 0,25 €             |
|                                | Zumo bote                                                                   | 1,80 €        | 2,10 €        | 0,25 €             |
|                                | Zumo naranja natural                                                        | 2,10 €        | 2,50 €        | 1,00 €             |
|                                | Mosto                                                                       | 1,20 €        | 1,45 €        | 0,25 €             |
|                                | Caña                                                                        | 1,80 €        | 2,20 €        | 0,25 €             |
|                                | Mini caña                                                                   | 1,25 €        | 1,50 €        | 0,25 €             |
|                                | Cerveza sin alcohol                                                         | 2,00 €        | 2,40 €        | 0,25 €             |
|                                | Cerveza botellín 33 cl                                                      | 2,20 €        | 2,70 €        | 0,25 €             |
|                                | Tinto                                                                       | 0,80 €        | 1,00 €        | 0,25 €             |
|                                | Tinto marca                                                                 | 1,60 €        | 2,00 €        | 0,25 €             |
|                                | Martini                                                                     | 1,90 €        | 2,30 €        | 0,25 €             |
|                                | Bitter                                                                      | 1,90 €        | 2,30 €        | 0,25 €             |
|                                | Bollos                                                                      | 1,40 €        | 1,70 €        | 0,25 €             |
|                                | Bizcocho                                                                    | 1,30 €        | 1,55 €        | 1,00 €             |
|                                | Bocadillo de tortilla patatas                                               | 3,60 €        | 4,30 €        | 0,50 €             |
|                                | Bocadillos variados                                                         | 3,90 €        | 4,70 €        | 0,50 €             |
| SANDWICHES                     | Jamón york                                                                  | 2,70 €        | 3,25 €        | 0,50 €             |
|                                | Jamón york y queso                                                          | 3,15 €        | 3,80 €        | 0,50 €             |
|                                | Jamón york, huevo y queso                                                   | 3,60 €        | 4,30 €        | 0,50 €             |
|                                | Atún y mayonesa                                                             | 3,60 €        | 4,30 €        | 0,50 €             |
|                                | Jamón serrano y queso                                                       | 4,00 €        | 4,80 €        | 0,50 €             |
|                                | Jamón serrano, queso y huevo                                                | 4,60 €        | 5,50 €        | 0,50 €             |
|                                | Vegetal (lechuga, tomate, zanahoria, huevo, atún, mayonesa y espárrago)     | 4,00 €        | 4,80 €        | 0,50 €             |
|                                | Vegetal de pollo (lechuga, tomate, huevo y mayonesa)                        | 4,40 €        | 5,30 €        | 0,50 €             |
|                                | Bacon, queso, lechuga, tomate y cebolla                                     | 4,00 €        | 4,80 €        | 0,50 €             |
|                                | El Sario (dos pisos, ensaladilla rusa, lechuga, tomate, jamón york y queso) | 4,60 €        | 5,50 €        | 0,50 €             |

|                            |                                                                                  |         |         |        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|
| <b>RACIONES<br/>VARIOS</b> | Ensaladilla rusa                                                                 | 2,60 €  | 3,10 €  | 0,25 € |
|                            | Patatas bravas                                                                   | 2,60 €  | 3,10 €  | 0,25 € |
|                            | Pincho tortilla                                                                  | 1,85 €  | 2,15 €  | 1,00 € |
|                            | Pincho tortilla rellena                                                          | 1,90 €  | 2,30 €  | 1,00 € |
|                            | Pincho normal                                                                    | 1,85 €  | 2,15 €  | 1,00 € |
|                            | Pincho especial                                                                  | 2,15 €  | 2,60 €  | 1,00 € |
|                            | Croissant jamón y queso                                                          | 2,15 €  | 2,60 €  | 0,50 € |
|                            | Pincho hamburguesa (bacón, queso y tomate)                                       | 2,60 €  | 3,10 €  | 0,50 € |
| <b>MENUS</b>               | Menú completo con bebida y postre (1º y 2º plato, postre, pan y bebida a elegir) | 11,50 € | 13,50 € | 1,00 € |
|                            | Menú completo (1º y 2º plato, pan y agua)                                        | 9,00 €  | 11,00 € | 1,00 € |
|                            | SOLO PRIMER PLATO con pan y agua                                                 | 5,50 €  | 6,50 €  | 1,00 € |
|                            | SOLO SEGUNDO PLATO con pan y agua                                                | 6,70 €  | 8,00 €  | 1,00 € |
|                            | Pieza fruta                                                                      | 0,50 €  | 1,00 €  | 1,00 € |
|                            | Postre lácteo                                                                    | 1,20 €  | 2,00 €  | 1,00 € |
|                            | Otro postre                                                                      | 2,00 €  | 3,00 €  | 0,25 € |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Constitución de la garantía definitiva por el valor establecido en la condición particular 9.

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

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

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

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

1.- La empresa adjudicataria deberá presentar la siguiente documentación

- Certificaciones que acrediten hallarse al corriente de las obligaciones tributarias

impuestas por las disposiciones vigentes.

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

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

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

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

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

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

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

**E) Copia de la póliza de responsabilidad civil** y documentación que acredite el pago de la prima del seguro por la cuantía y riesgo establecido en el mismo según se dispone en la cláusula 13 de las condiciones particulares.

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

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

Expediente: ABR0001/2026

Contrato: ***“Contratación de la concesión para la prestación del servicio de cafetería y comedor del edificio El Sario de la Universidad Pública de Navarra”***

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

### DECLARA:

Primero. Estar informada/o de lo siguiente:

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

Página | 47

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 – Listado de personal a subrogar

RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR EN EL CONTRATO DE LA CONCESIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL EDIFICIO EL SARIO DE LA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA

Datos facilitados por la actual adjudicataria del contrato.

En el momento de facilitar dichos datos, los trabajadores susceptibles de ser subrogados se rigen por el Convenio Colectivo de Navarra para la Industria de Hostelería 2022-2025 publicado en Boletín Oficial de Navarra (BON) número 211 de 10 de octubre de 2023.

|              | Categoría Profesional | Tipo de Contrato                      | Jornada del contrato | Antigüedad | Jornada de Servicio          | Bruto Anual | % Seguridad Social | * Coste anual del trabajador |
|--------------|-----------------------|---------------------------------------|----------------------|------------|------------------------------|-------------|--------------------|------------------------------|
| Trabajador 1 | Camarero/a            | 100 - Indefinido a tiempo completo    | 100%                 | 06/09/2005 | lunes a viernes 9:00 a 17:00 | 26.586,60 € | 32,15 %            | 35.134,14 €                  |
| Trabajador 2 | Cocinero/a            | 100 - Indefinido a tiempo completo    | 100%                 | 11/12/2006 | lunes a viernes 9:00 a 17:00 | 26.586,60 € | 32,15 %            | 35.134,14 €                  |
| Trabajador 3 | Camarero/a            | 100 - Indefinido a tiempo completo    | 100%                 | 19/09/2005 | lunes a viernes 8:00 a 16:00 | 26.586,60 € | 32,15 %            | 35.134,14 €                  |
| Trabajador 4 | Camarero/a            | 100 - Indefinido a tiempo completo    | 100%                 | 29/08/2005 | lunes a viernes 8:00 a 16:00 | 26.586,60 € | 32,15 %            | 35.134,14 €                  |
| Trabajador 5 | Cocinero/a            | 300 – Fijo discontinuo                | 100%                 | 05/10/2021 | lunes a viernes 8:00 a 16:00 | 23.633,28 € | 32,15 %            | 31.231,56 €                  |
| Trabajador 6 | Cocinero/a            | 410- Duración determinada interinidad | 100%                 | 19/02/2026 | lunes a viernes 8:00 a 16:00 | 23.633,28   | 32,15%             | 31.231,56 €                  |

\* Bruto + SS Empresa

Actualmente el Trabajador/a 5 se encuentra de baja laboral por enfermedad. Para cubrir su ausencia se ha contratado al Trabajador/a 6.

ANEXO VI – Estudio de Viabilidad

| Gastos 2025                           | Importe Anual       |
|---------------------------------------|---------------------|
| Personal                              | 171.768,12 €        |
| Productos alimenticios                | 197.154,00 €        |
| Canon instalaciones                   | 5.000,00 €          |
| Suministros (energía, agua, teléfono) | 12.500,00 €         |
| <b>Total Gastos</b>                   | <b>386.422,12 €</b> |

| Ingresos 2025 |                                       |          |                     |
|---------------|---------------------------------------|----------|---------------------|
| Servicio      | PDI, PTGAS, Alumnos, personal laboral | Días Uso | Precio              |
| café          | 300                                   | 150      | 1,5 €               |
| almuerzos     | 180                                   | 150      | 3 €                 |
| comida        | 150                                   | 150      | 10 €                |
|               |                                       |          | <b>67.500,00 €</b>  |
|               |                                       |          | <b>81.000,00 €</b>  |
|               |                                       |          | <b>225.000,00 €</b> |

Ingresos Cafeterías y comedor

Catering

373.500,00 €

20.000,00 €

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| <b>Total Ingresos</b> | <b>393.500,00 €</b> |
|-----------------------|---------------------|

## ANEXO VII– Inventario cocina y cafetería/comedor

La universidad dispone en las instalaciones objeto de contratación los siguientes equipos:

**Cafetería:** 34 Mesas y 144 sillas.

**En el interior de la barra del bar:**

- 2 lavavajillas.
- 2 refrigeradores botelleros bajo la encimera.
- 2 refrigeradores de tres puertas (1 averiada, necesita carga de gas).
- 1 baño maría de tres cuerpos.
- 1 plancha.

**En la cocina:**

- 2 refrigeradores de tres puertas.
- 1 máquina de hielo.
- 1 cocina de gas de 6 fuegos.
- 1 cocina de gas de 4 fuegos.
- 1 freidora eléctrica de dos pozos.
- 1 horno.
- 1 picadora/cortadora.

- 1 lavavajillas de capota.
- 1 pela patatas.
- 2 arcones congeladores.
- 1 congelador vertical.
- 2 armarios refrigerados