

EXPEDIENTE CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LA FUNDACIÓN GIZAIN N°
AB.DOUE/08.03/2026

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL
CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS
PARA LOS CENTROS DE OBSERVACIÓN Y ACOGIDA DE MENORES
GESTIONADOS POR LA FUNDACIÓN NAVARRA PARA LA GESTIÓN DE LOS
SERVICIOS SOCIALES PÚBLICOS

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene como objetivo fijar las condiciones técnicas para la adjudicación del contrato administrativo de suministro de alimentos, destinados a los Centros de Observación y Acogida de menores gestionados por la Fundación Gizain.

El objeto del contrato es la contratación del “SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS CENTROS DE OBSERVACIÓN Y ACOGIDA DE MENORES GESTIONADOS POR LA FUNDACIÓN GIZAIN”.

2. DIVISIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO EN LOTES

El contrato se divide en los siguientes lotes:

LOTE	DENOMINACIÓN
1	Alimentación
2	Alimentación Hal-al

La manera de proceder por cada licitadora para participar en cada uno de los lotes se regula en el pliego de condiciones administrativas objeto de esta contratación.

3. CONDICIONES A LAS QUE DEBE SUJETARSE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

3.1. Prestaciones que conlleva el contrato. Características de los productos a suministrar

Los productos objeto del suministro que se licitan se encuadran en las siguientes categorías que se enumeran a continuación, cada uno de los lotes se considera una sola unidad de contratación, de manera que la empresa adjudicataria deberá estar en condiciones de suministrar los productos que componen estas categorías:

LOTE	DENOMINACIÓN
1	Alimentación
2	Alimentación Hal-al

La relación de productos que componen cada lote objeto del contrato se adjunta en el anexo I, que debe servir como base para la elaboración de la oferta económica; sin embargo, ésta no se trata de una relación exhaustiva pudiendo la Fundación solicitar productos distintos dependiendo de la temporada y de las necesidades de los centros.

Dado que las cantidades exactas a suministrar de los bienes y productos no se conocen con carácter previo a la adjudicación del contrato se determinarán mediante los pedidos que en función de las necesidades se vayan produciendo.

3.2. Procedimiento de suministro

Las compras las realizará la figura responsable de cada centro o a quien se le autorice para ello, a través de la plataforma que a su disposición ponga la entidad que resulte adjudicataria.

La adjudicataria deberá hacer entrega de los productos en el lugar que se indique (Ubicación/Dirección de los Centros de menores) y durante el horario que se indique. Los centros en los que se ha de prestar el servicio son los siguientes:



- COA Beloso, CP 31006
- COA Orvina, CP 31015
- COA Barañain, CP 31010
- COA Argaray, CP 31004
- COA Echavacoiz, CP 31009
- COA Etxegaray, CP 31014
- COA Elizondo, CP 31700

Asimismo, las licitadoras deberán incluir en la oferta la relación completa de los establecimientos con los que cuenta en la zona de Pamplona y su comarca, próximos a la ubicación de cada uno de los centros, indicando la denominación del comercio, dirección de cada uno de los establecimientos y su denominación, horarios comerciales y cualquier otro dato de identidad que estime de interés.

La adjudicataria se compromete a entregar los artículos objeto del suministro libre de gastos de transporte o cualquier otro gasto necesario para hacer efectiva la entrega. El transporte se realizará en vehículos aptos y adecuados para el mismo en función del tipo de productos objeto de suministro y nunca se transportarán conjuntamente con sustancias químicas o elementos tóxicos.

Las condiciones de higiene y salubridad de los productos alimenticios, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

A cada entrega la acompañará un justificante (ticket o albarán) valorado, en el que estarán detallados todos los artículos comprendidos en la entrega con sus respectivos precios unitarios (con especificación si los mismos incluyen el IVA).

Se supervisará la calidad y cantidad de alimentos acordados y gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada centro debe cumplimentar la “Ficha de petición y control de recepción de materias primas” como marca la “Guía de Buenas prácticas de Higiene en la elaboración y servicio de comidas del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra” en presencia de la persona responsable del transporte de cada lote,

lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por los/as proveedores/as, la supervisión del vehículo del transporte, la supervisión de los caracteres organolépticos de los alimentos, el correcto etiquetado de los alimentos recepcionados y la supervisión de la integridad de los envases y embalajes y en correctas condiciones higiénico-sanitarias.

El plazo máximo de entrega del suministro será de 48 horas desde su petición por quien corresponda.

3.3. Prescripciones técnicas específicas de los productos suministrados

La adjudicataria deberá cumplir las obligaciones y prescripciones establecidas en la legislación sobre instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución y personal, así como lo referente a envasados, etiquetados, presentación, rotulación, transporte y conservación de sus productos, y las normas generales y particulares de cada uno de ellos establecidas en las distintas disposiciones legales, incluido el sistema de control basado en el análisis de peligros y puntos de control críticos.

En cualquier caso, deberá quedar claramente especificado en el etiquetado de los envases, en los rótulos del embalaje o en la documentación que acompañe la entrega de los productos, el lote de fabricación, fecha de caducidad o consumo preferente y la procedencia del producto. El etiquetado estará expresado al menos en español, independientemente de su etiquetado en otras lenguas oficiales del Estado o de la Unión Europea.

La unidad mínima de compra será la misma que la ofrecida a los clientes de los comercios existentes de la empresa adjudicataria.

Los productos frescos o perecederos como carne, pescado, charcutería, congelados... se suministrarán manipulados y elaborados de acuerdo con las instrucciones recibidas por parte de la compradora, en cuanto al despiece, troceado, loncheado, limpieza y fileteado. No obstante, la compradora realizará su demanda atendiendo a los estándares que ofrezca el comercio a sus clientes.



En general, no serán admitidos productos cuya fecha de caducidad sea inferior a cinco días contados desde el día de su recepción, ni aquellos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados...).

Las frutas frescas se presentarán para el consumo enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según variedad, estación y zona de producción. Las frutas y hortalizas frescas objeto del suministro del presente contrato deben de ser aptas para el consumo humano inmediato y por tanto no habrán sufrido tratamiento alguno que afecte a su estado natural. No deberán tener residuos de pesticidas superiores a los tolerados; tampoco serán tratadas con productos que no estén autorizados en el mismo

Las verduras se suministrarán sin síntomas de marchitez, ni adición de agua, en su punto de madurez, limpias, exentas de materias extrañas, microorganismos e insectos.

En el caso de productos congelados se atenderá a los criterios relativos a la conservación del producto y a su temperatura, que deberán ser de tal naturaleza que proporcionen la debida protección contra la contaminación, infestación o el posible desarrollo de riesgos para la Sanidad Pública e, igualmente, contra la descomposición de los productos dentro de los límites establecidos por una buena práctica comercial.

En todos los casos, los envases y embalajes utilizados serán adecuados para la correcta conservación y presentación del producto, y en todo caso cumplirán las normas establecidas por la normativa vigente sobre etiquetado, presentación y publicidad.

En el supuesto de productos alimenticios que no se hallen en estado adecuado para su consumo, el técnico o técnica responsable del lote está facultada para dar las instrucciones precisas al contratista para que proceda un nuevo suministro apto para su consumo.

El suministro de comida Halal debe garantizar la trazabilidad completa, la ausencia de contaminación cruzada y el cumplimiento de las normas islámicas de alimentación. Para ello, se exigirá que la entidad adjudicataria presente un certificado Halal, y que se acompañe en el etiquetado de los productos cárnicos y elaborados reconocido por las

autoridades competentes. Todos los productos deben estar claramente etiquetados para identificar su cumplimiento Halal.

3.4. Seguimiento y control del contrato

La empresa adjudicataria designará una persona responsable del contrato que será única en el caso de que se le adjudique más de un lote.

Por parte de la Fundación existirá una coordinación entre los distintos lotes, que se constituirá a través de la persona que se designe al efecto.

Mensualmente la empresa emitirá un informe de trazabilidad, por cada uno de los lotes, que será remitido al órgano gestor.

4. Cantidades a suministrar

Los productos o artículos a suministrar y sus especificaciones o formatos se detallan en las relaciones que se acompañan como Anexo I.

La cantidad de producto a suministrar estará en función de las necesidades de los centros, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual, sin que, en ningún caso, exista vínculo alguno con el contratista respecto al gasto máximo estimado.

5. Control del suministro

Durante la vigencia del contrato y en razón a las necesidades de la prestación de alimentación de los centros acogidos al mismo, la dirección de los mismos formulará los correspondientes pedidos a las distintas empresas adjudicatarias de los lotes.

5.1. Productos envasados:

- Se comprobará el etiquetado del producto, datos relativos a la denominación del producto e identificación de la empresa responsable; en particular, se comprobará fecha de caducidad o de consumo preferente, que debe permitir un margen razonable de tiempo para garantizar el consumo dentro de dichas fechas, y temperatura recomendada para su correcta conservación.
- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños



- Integridad de los envases, sin roturas ni deformaciones, ni signos de manipulación.
- En el caso de conservas enlatadas no deben presentar abolladuras, óxido o golpes que puedan afectar a la hermeticidad del envase, ni abombamientos que puedan ser debido a gas o a crecimiento microbiano.

5.2. Productos no envasados

- Se realizarán controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de comprobar su aptitud al consumo.
- También se comprueba la homogeneidad de los productos adquiridos, es decir, que no hay diferencias de calidad entre todas las piezas que integren el total de producto adquirido.
- Para los productos refrigerados o congelados se controlará la temperatura en el momento de la recepción del producto.

6. Control de las condiciones de transporte:

6.1. En cuanto a los vehículos:

- Los vehículos donde se transporten los productos están siempre limpios.
- Los vehículos deberán cumplir con los límites de temperatura exigidos por la legislación vigente según el tipo de alimentos: -18°C en congelados y 4°C en carnes, aves, pescados y lácteos.
- Los productos deberán transportarse aislados del suelo del vehículo y sin un exceso de apilamiento que pueda deteriorar o menoscabar el contenido de los embalajes.
- Los embalajes o contenedores no presentarán cuerpos extraños, deformaciones o roturas que pongan de manifiesto una manipulación descuidada.

6.2. En cuanto al personal que efectúe el transporte y entrega:

El personal que realice las entregas de los productos deberá cumplir las normas de limpieza e higiene exigidas en la normativa vigente, así como en lo relativo a la manipulación de alimentos.

7. Normativa aplicable. Obligaciones de los operadores alimentarios adjudicatarios.

Todos los productos suministrados por la empresa adjudicataria estarán sujetos al cumplimiento de lo especificado en la normativa técnico-sanitaria, en el Código Alimentario Español (CAE) y normativa que lo desarrolla, así como demás normativa específica del ámbito alimentario, tanto de carácter general como sectorial, y aplicable al suministro o específicamente respecto cada producto. En concreto, la adjudicataria es responsable del cumplimiento de la normativa en materia de producción, almacenamiento, envasado, comercialización, presentación y publicidad de los productos, embalaje y etiquetado, transporte e higiene, y demás normas que sean aplicables en la ejecución del presente contrato.

8. Garantía del suministro

El plazo de garantía que se establece para el objeto de la contratación es de la caducidad o consumo preferente de los alimentos, según la normativa aplicable en cada caso.

9. Comprobación de productos.

La adjudicataria queda obligada a subsanar inmediatamente cualquier anomalía detectada por el personal del centro, con el fin de no obstaculizar su normal funcionamiento. En caso de que las comprobaciones detectasen algún incumplimiento o inadecuación de los productos se procederá a rechazarlas, realizando la correspondiente anotación en el registro de comprobación de materias primas.

10. Condiciones de petición y entrega

El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por la Coordinación del centro; con carácter general las entregas se realizarán entre las 8:00 y las 13:00, de lunes a viernes. No obstante, este periodo podrá modificarse por mutuo acuerdo entre las partes.

Las peticiones de suministros podrán cursarse, a elección del centro, por escrito, vía telefónica, mail, u otros medios informáticos, a cuyo efecto la adjudicataria deberá proporcionar los datos necesarios para una correcta recepción de los pedidos.

Tal y como se dispone en los criterios de adjudicación se valorará la puesta a disposición de la Fundación de una herramienta digital para la realización de los pedidos, el seguimiento de los mismos consulta de productos y formatos, etc.

11. Requisitos de la entrega

La adjudicataria se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias del Centro que le sean indicados, acompañados del albarán de entrega valorado, en un plazo no superior a 48 horas.

ANEXO: Detalle de productos

Se trata de una lista no exhaustiva, pudiendo los centros modificar los productos solicitados, teniendo en cuenta la temporalidad y las necesidades del mismo:

LOTE 1: ALIMENTOS		
ACEITE		
Aceite oliva extra		
Aceite de girasol		
FRUTAS,	VERDURAS	Y
HORTALIZAS		
Ajos		
Brócoli		
Calabacín		
Calabaza		
Cebolla guisos		
Coliflor		
Espinacas		
Judía verde		
Lechuga iceberg		
Patata		
perejil		
Pimiento rojo		
Pimiento verde		
Puerros		
Remolacha		
Tomate		
Zanahoria		
Berenjena		
Berzas		
Cereza		
Ciruela		
Fresón		
Kiwis		
Limonas		
Mandarina		
Manzana		
Melocotón		

Melón
Naranjas
nectarina
pera conferencia
Piña
Plátano
Sandía
PAN Y PASTELERÍA
Harina
Levadura
Pan de molde
Pan hamburguesas
Café
Tortillas de trigo
Galletas
Cereales
Bizcocho
Magdalenas
Cacao soluble
Soletilla
Barritas
Biscotte
Panettone
Infusiones
Tartas
PRODUCTOS LÁCTEOS, YOGURES, Y DERIVADOS
Yogures naturales
Yogures sabores variados
Copas de chocolate
Copas vainilla
Leche
Flan



Natillas
Gelatina
Margarina
Mantequilla
Nata para cocinar
Queso fundido, rayado, untar, etc.
Chocolate
Mermelada
Turrón
PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS CONGELADOS
Almejas
Bacalao
Bonito
Congrio
Lenguado mejillones
Merluza
Salmón
Sardinas
Perca
Croquetas
Ensaladilla
Espinacas
Menestra
Sopa vegetal
Setas de bosque
Guisantes
Filete lenguado
Filetes de merluza s/piel
Bacalao lomos punto de sal sin espinas y sin piel
Anillas calamar-rebozada
Varita de merluza
Calamar
Gamba gabardina
Gamba pelada
Nuggets de pollo
LEGUMBRES, PASTA, ARROZ

Lentejas
Garbanzos
Alubia blanca
Alubia pinta
Arroz blanco
Macarrones
Espaguetis
Tortellini
Pizza
CARNES, CHARCUTERÍA Y HUEVOS
Muslos de pollo
Alitas de pollo
Lomo de cerdo
Filetes de ternera
Redondo de ternera
Pavo
Costilla de cerdo
Magro troceado de cerdo
Carne picada
Hamburguesa de ternera
Salchichas frescas
Chistorra
Chorizo curado
Chorizo de Pamplona
Fiambre de jamón
Jamón cocido
Jamón curado en lonchas
Jamón curado en tacos
Longaniza fresca
Mortadela
Pechuga cocida de pavo
Queso fresco
Queso fundido semigraso
Salchichón
Huevos
Fuet
Salami



Paté
Lasaña
Tortilla de patata precocinada
San jacobó
Taquitos de jamón
Canelones
ULTRAMARINO Y CONSERVAS, Productos envasados, gominolas, etc
Aceitunas
Atún
Champiñón
Melocotón en almíbar
Pepinillos
Piña en almíbar
Tomate frito
Tomate natural triturado
Mayonesa
Azúcar
Caldo
Canela en rama
Canela molida

LOTE 2: ALIMENTOS HALAL
CARNES, CHARCUTERÍA Y HUEVOS
Muslos de pollo
Alitas de pollo
Filetes de ternera
Redondo de ternera
Pavo
Carne picada
Hamburguesa de ternera
Salchichas frescas
Pechuga cocida de pavo
Queso fresco
Queso fundido semigraso

Colorante alimentario
Laurel
Nuez moscada
Orégano
Perejil
Pimentón
Pimienta negra
Romero
Sal refinada fina yodada
Sal refinada gruesa yodada
Tomillo molido
Vinagre
Batidos
Zumo de fruta
Gominolas
Patatas fritas de bolsa
Agua
Coca-cola, naranjada, limonada, etc.
Ketchup
Salsa barbacoa

Huevos
Paté
Lasaña
Tortilla de patata precocinada
San jacobó
Canelones