



AYUNTAMIENTO DE BERRIOZAR
BERRIOZARKo UDALA

AYUNTAMIENTO DE BERRIOZAR

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LA ESCUELA MUNICIPAL URTXINTXA DE BERRIOZAR DE NIÑOS DE 0 A 3 AÑOS.

1.- OBJETO DEL CONTRATO y MODALIDAD CONTRACTUAL

El presente condicionado tiene por objeto fijar las estipulaciones económico-administrativas conforme a las que ha de celebrarse el contrato para la prestación del servicio diario de comedor a la escuela municipal Urtxintxa de Berrioizar de niños de 0 a 3 años.

De conformidad con el Anexo II B de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos y el Reglamento (CE) nº 2195/2.002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de noviembre de 2002, modificado por el Reglamento (CE) nº 2151/2003 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2003, por el que se aprueba el Vocabulario Común de Contratos Públicos, el objeto del presente Pliego viene definido por el código CPV:

Servicios de suministro de comida – 55300000 de CPV

La prestación objeto de esta contratación se efectuará con arreglo a las condiciones establecidas en este Pliego, quedando las partes sometidas expresamente a lo dispuesto en el mencionado documento.

La contratación se llevará a cabo mediante un contrato de suministro de los previstos en el artículo 4.2 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos y se regulará conforme al artículo 168 y siguientes de la mencionada Ley Foral.

La prestación de servicios resultante de este Concurso Público tendrá naturaleza administrativa, no existiendo por tanto ninguna relación laboral entre el Ayuntamiento de Berrioizar y el/la adjudicatario/a.

2. IDENTIFICACIÓN DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN, DE LA UNIDAD GESTORA DEL CONTRATO y MESA DE CONTRATACIÓN.

El órgano de contratación es la Junta de Gobierno Local y la unidad gestora es Secretaría del Ayuntamiento de Berrioizar.

Plaza Euskal Herria, 1 31013 Berrioizar (Navarra)	Euskal Herria plaza, 1 31013 Berrioizar (Nafarroa)
Tfno(a) 948 300 005 - Fax(a) 948 301 034 - www.berrioizar.es - berrioizar@berrioizar.es	

La mesa de contratación tendrá la siguiente composición:

- **Presidente:** Sagrario Ortigosa. **Suplente** Raúl Maiza.
- **Vocales:**
 - 1. José Ignacio Echeverría. **Suplente:** Ricardo Pascual
 - 2. Isabel Oyeregui. **Suplente:** Aguartzane Garijo
 - 3. José María Gainza **Suplente:** Rosa Armendáriz
 - 4. Javier Idoate. **Suplente:** Carmen Ramos

3. PRECIO DE LICITACIÓN

El presupuesto de la presente contratación asciende a la cantidad máxima de 56.304 euros (IVA excluido).

El valor estimado del contrato, incluido las dos posibles prórrogas, será de 168.912 euros (IVA excluido).

El valor estimado del contrato se ha calculado multiplicando los 2'30 euros (IVA excluido) que cuesta cada comida por los 120 escolares-comensales a los que diariamente se presta el servicio por 204 días lectivos al año por 3 anualidades.

En cualquier caso la facturación se ajustará en función de la demanda real realizada diariamente.

La oferta económica en ningún caso podrá superar el precio unitario máximo de 2'30 (IVA excluido) por comida y no se admitirán las ofertas que superen el precio de licitación.

De los 120 comensales, alrededor de 90 consumen el menú normal, 24 el menú pasado, 1 un segundo plato y 5 un postre de más. En todas las circunstancias el número de menús de cada clase serán comunicados diariamente por la Dirección de la Escuela a la empresa adjudicataria. Sobre tal petición real de la dirección que deberá corresponderse con el número de menús aportados por la empresa, se procederá a realizar la facturación.

El gasto se financiará con cargo a la partida 4210.22106 del presupuesto general vigente para 2.016.

Los gastos derivados de los anuncios de licitación y de adjudicación serán por cuenta del adjudicatario.

4. 1.-DURACIÓN DEL CONTRATO

El presente contrato tendrá una duración DE UN AÑO, admitiéndose solamente DOS prórrogas de un año de duración. La duración del contrato cada año coincidirá con la del el curso en la Escuela Infantil.

Cuando el contratista, por causas imputables al mismo, hubiere incurrido en demora respecto al cumplimiento de los plazos, el Órgano Contratante podrá optar indistintamente por la resolución del contrato o por la imposición de las penalidades contempladas en el artículo 103 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos.

Cuando se establezcan penalidades por demora que alcancen el 20 por 100 del importe del contrato, el órgano de contratación estará facultado para proceder a la resolución del mismo o acordar la continuidad de su ejecución con imposición de nuevas penalidades.

4.2 PRORROGA

La prórroga se entenderá concedida, salvo que alguna de las dos partes se oponga a la misma, debiendo notificarlo a la otra parte con antelación al 31 de mayo de 2017 para que no se lleve a efecto la primera prórroga y al 31 de mayo de 2018 para que no se lleva a cabo la segunda prórroga

5. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El contrato objeto del presente condicionado será adjudicado, de conformidad con lo dispuesto en la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos, por procedimiento abierto sin publicidad comunitaria conforme a los criterios fijados en este pliego para determinar la oferta más ventajosa.

6. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

Las ofertas se presentarán en el Registro del Ayuntamiento de Berriozar o en cualquiera de los registros contemplados en el artículo 38 de la ley 30/1992, de 26 de noviembre, en el plazo de 18 días naturales, contados a partir de la fecha de la publicación del anuncio al Portal de Contratación de Navarra.

Cuando la oferta se envíe por correo, el empresario deberá justificar la fecha de imposición del envío en la Oficina de Correos y anunciar al órgano de contratación la remisión de la oferta mediante télex, fax o telegrama en el mismo día. Sin la concurrencia de ambos requisitos no será admitida la documentación si es recibida por el órgano de contratación con posterioridad a la fecha y hora de la terminación del plazo señalado en el anuncio. No obstante, transcurridos diez días desde la terminación del plazo sin haberse recibido la documentación, ésta no será admitida en ningún caso.

Las proposiciones se presentarán con la documentación que se señala a continuación:

SOBRE 1. Documentación acreditativa de la capacidad y la solvencia del licitador:

a) Umbrales de solvencia económica y financiera.

De acuerdo con el artículo 13 de la Ley Foral 6/2006 de Contratos Públicos, los licitadores acreditarán su solvencia económica por cualquiera de los siguientes medios:

a. Declaración de una entidad financiera sobre la solvencia económica del licitante, sobre el importe de la presente contratación.

b. Declaración sobre el volumen de negocios de objeto similar al del presente contrato por un importe, como mínimo, igual al presupuesto total, referida como máximo a los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades del licitador, en la medida en que se disponga de las referencias de dicho volumen de negocios.

c) Señalar una dirección electrónica para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos, a efectos de la reclamación en materia de contratos públicos

b) Umbrales de solvencia técnica o profesional.

De acuerdo con el artículo 14 de la Ley Foral 6/2006, los licitadores acreditarán su solvencia técnica aportando la siguiente documentación:

1º. Relación de los principales servicios efectuados durante los 3 últimos años, indicando importe, fechas y destinatarios de los mismos, así como certificación de los clientes receptores sobre la ejecución satisfactoria del servicio contratado, por un importe igual o superior al presupuesto total de (esta certificación no será necesaria para el caso en que los servicios se hayan realizado para el Ayuntamiento de Berriozar).

2º. Declaración de disponibilidad diaria de un experto en nutrición que de soporte a las necesidades que se pueden presentar en la escuela – niños/as con problemas de alimentación, indicando, titulación nombre, apellidos y DNI del nutricionista/a, según modelo de Anexo nº 2

3º. Declaración de que todas las verduras y hortalizas que componen los menús ordinarios y los purés pasados o triturados son de origen local (se entiende por local, los provenientes de cualquier población de la Cuenca o Comarca de Pamplona). A la declaración se acompañara el compromiso de presentar con anterioridad al 31 de diciembre de 2016 copia del contrato suscrito con los proveedores., en el caso de ser adjudicatario, según modelo de Anexo nº 3

4º. Declaración de que mensualmente por lo menos se incluirán en el menú 4 platos de verduras, 4 platos de hortalizas y 4 platos de carne dispondrán de la calificación de productos ecológicos, según modelo de Anexo nº 4

5º. Declaración de asunción del compromiso de modificar el contenido de algún menú si antes de las diez de la mañana del día de entrega la dirección de la escuela solicita por vía telefónica o correo electrónico, las variaciones en las dietas de los mismos, según modelo de Anexo nº 5

6º. Documento con la programación de los menús o dietario, tanto para los servicios de menú como para las distintas dietas y/o variantes posibles: sin sal, diabética, de protección gástrica, de protección hepato-biliar, triturada, hipo e hipercalórica, especial para celíacos, etc...

7º. Documento en el que se especifique las características técnicas del suministro de alimentos elaborados. Es decir, Dietario, variedad de menús, adecuación de las comidas a la edad de los usuarios, calidad y cantidad de los alimentos (productos frescos).

8º. Documento en el que se especifique la certificación de calidad, procesos de autocontrol y seguimiento de puntos críticos, establecimiento de guías prácticas correctas de higiene,(GPCH).

SOBRE 2. Propuesta económica.

Habrà de presentarse conforme al modelo que se acompaña como Anexo I a este condicionado, será única, y en ella se entenderà excluido, en todo caso, el importe del Impuesto sobre el Valor Añadido e incluido cualquier otro impuesto, tasa o retención.

7. ADMISIÓN DE LICITADORES. VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La Mesa de contratación procederà a la apertura del sobre nº 1 y admitirà a los licitadores que hayan presentado la documentación completa exigida en la base 6 del Pliego de Condiciones económico-administrativas (3 documentos que acrediten la solvencia económica y 8 documentos que acrediten la solvencia técnica y profesional), e inadmítira a los que no hubiesen presentado en su totalidad la documentación exigida. Se levantará acta de la citada apertura

La unidad gestora comunicará a los licitadores por correo electrónico el resultado de la apertura del sobre nº 1 y comunicará el día y hora de apertura del sobre nº 2 u oferta económica de los licitadores que hayan sido admitidos.

El acto de apertura del sobre nº 2 u oferta económica será de carácter público.

La Mesa de contratación levantará acta y efectuará propuesta de adjudicación a favor de la oferta más ventajosa.

Se presumirá que una oferta es anormalmente baja cuando sea inferior en treinta puntos porcentuales al importe, es decir cuando el precio unitario por menú sea inferior a 1'61 (IVA excluido). En este supuesto se procederà conforme a lo establecido en el artículo 91 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos.

Si en la oferta económica se produjera empate entre dos o más licitadores, la adjudicación se efectuará siguiendo los criterios establecidos en el artículo 51.3 de la Ley Foral de Contratos.

8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Los ofertantes deberán presentar una oferta en la que se especificará el precio unitario de cada prestación, considerando que el volumen del servicio supone dar de comer a una media de 120 niños, de los cuales aproximadamente 24 niños toman “menú pasado”

El criterio de adjudicación del contrato será el de la oferta más ventajosa económicamente. A tal fin, se valorará por la mesa de contratación de la siguiente manera:

Precio unitario: Menú comida:.....

euros (IVA excluido)

El precio unitario del “menú pasado” ha de ser igual al precio unitario de “comida”

El precio unitario del servicio que el ofertante debe especificar en su oferta no será superior a 2'30 euros (IVA excluido)

9. APORTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD Y SOLVENCIA

En el plazo máximo de siete días desde la notificación de la adjudicación el licitador a favor del cual haya recaído la propuesta de adjudicación deberá acreditar la posesión y validez de los siguientes documentos:

a) Documentación acreditativa de la personalidad jurídica.

- Si el licitador fuese persona jurídica, deberá presentarse la escritura de constitución y, en su caso, de modificación, debidamente inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, deberá aportar la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acto fundacional, en el que consten las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

- Si el licitador fuera persona física, deberá presentar el Documento Nacional de Identidad.

b) Poder a favor de la persona que firme la proposición económica en nombre del licitador y Documento Nacional de Identidad de la persona apoderada. Si el licitador fuera persona jurídica, el poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable.

c) Declaración del licitador, o en su caso de su apoderado o representante, en la que se afirme, bajo su responsabilidad, que ni la empresa ni sus administradores están incurso en ninguna de las causas de exclusión del procedimiento de licitación a que se refieren los artículos 18 y 20 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos.

d) Obligaciones Tributarias:

- Alta, referida al ejercicio corriente, y, en su caso, último recibo del Impuesto sobre Actividades Económicas completado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto.

- Certificado del Departamento de Economía y Hacienda del Gobierno de Navarra y, además, el de los órganos competentes de las Administraciones Públicas respecto de las cuales el licitador tenga obligaciones tributarias, acreditativos de que se halla al corriente de las mismas, expedido con una antelación no superior a seis meses de la fecha de expiración del plazo de presentación de proposiciones.

e) Certificado expedido por la Seguridad Social acreditativo de estar inscritas en el sistema de Seguridad Social, estar afiliados o haber afiliado y dado de alta a los trabajadores, haber

presentado los documentos de cotización correspondientes y hallarse al corriente en el pago de las obligaciones de la Seguridad Social que le imponen las disposiciones vigentes (salvo el supuesto de que el licitador no esté comprendido obligatoriamente dentro de su ámbito de aplicación), expedido con una antelación no superior a seis meses de la fecha de expiración del plazo de presentación de proposiciones.

f) Declaración del licitador, o en su caso de su apoderado o representante, en la que se afirme, bajo su responsabilidad, hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones en materia de Seguridad, Salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales, impuestas por las disposiciones vigentes.

g) En el supuesto de que se presentaran proposiciones suscritas por licitadores que participen conjuntamente, se incorporará un documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, se indique el porcentaje de participación que corresponde a cada uno y se designe un representante o apoderado único que las represente. El escrito habrá de estar firmado tanto por las diversas empresas concurrentes como por el citado apoderado.

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

En el caso de sociedades mercantiles, cooperativas y sociedades laborales que se encuentren inscritas en el Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra creado mediante Decreto Foral 174/2004, de 19 de abril, la aportación de la copia del certificado de inscripción en dicho Registro obtenida electrónicamente a través de internet, junto con una declaración responsable de su vigencia, eximirá al licitador de aportar la documentación relativa a su personalidad y representación.

10. 1.- GARANTÍA DEFINITIVA

La empresa adjudicataria vendrá obligada a constituir, una garantía equivalente al 4% del precio de adjudicación.

La garantía podrá consistir en una fianza en metálico, Títulos de Deuda de Navarra o aval en forma reglamentaria, conforme a lo previsto en la Ley Foral 6/2006, de 6 de junio.

11.- EFICACIA DE LA ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

La eficacia de la adjudicación quedará suspendida durante el plazo de diez días naturales contados desde la fecha de remisión de la notificación de la adjudicación.

La formalización del contrato, en documento administrativo, se realizará en la segunda quincena del mes de agosto, una vez conocido el número real de comensales y ajustado, en su caso, el precio de adjudicación.

12. ABONO DE LOS TRABAJOS Y REVISIÓN DE PRECIOS.

La facturación se ajustará a la demanda real de menús, realizada semanalmente, que en todo caso será inferior a 120

El precio se actualizará al comenzar, en su caso, la prórroga aumentándolo en el importe del IPC de Navarra correspondiente al año 2016, publicado en el mes de enero de 2017, y así sucesivamente en años posteriores.

El pago del servicio de elaboración de los menús se realizará previa presentación de facturas expedidas mensualmente por el adjudicatario y se abonarán en el plazo máximo de 30 días, mediante transferencia al domicilio de pago indicado por el adjudicatario.

Cuando se solicite un segundo plato extra, éste se facturará a 1'60 euros (IVA excluido).

Cuando se solicite unidades de postre por encima del número de menús, éstas se facturaran a 0'50 euros (IVA excluido)

13. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Son causas de resolución del contrato las que recogidas en el artículo 124 de la Ley Foral 6/2006. Será igualmente causa de resolución del contrato:

- a) la existencia de deficiencias higiénico-sanitarias.
- b) la disposición de personal insuficiente que altere el normal desarrollo del suministro y distribución en cuanto a los horarios dispuestos en el pliego.
- c) la entrega de alimentos en cantidades inferiores a las dispuestas en el pliego de cláusulas técnicas particulares.
- d) el incumplimiento en la entrega de alimentos adecuados a diferentes patologías que puedan sufrir los niños. (celíacos, diabéticos, etc.).
- e) el incumplimiento de las declaraciones y compromisos asumidos en la documentación aportada en el sobre nº 1.
- f) el incumplimiento de la variación de la dieta de comensales concretos cuando tal circunstancia ha sido advertida por la dirección de la escuela Urtxinta antes de las 10:00 horas del día de entrega (base 2.5 del Pliego de Prescripciones Técnicas).

Cuando el contrato se resuelva por incumplimiento culpable del adjudicatario será incautada la garantía y deberá, además, indemnizar a la Administración por los daños y perjuicios ocasionados en lo que excedan del importe de dicha garantía.

14. RESPONSABILIDAD DEL ADJUDICATARIO

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del adjudicatario. El contrato se ejecutará con sujeción a las cláusulas contenidas en el mismo, a las estipulaciones del presente pliego y de acuerdo con las instrucciones que para su interpretación diese al adjudicatario el Ayuntamiento de Berriozar.

15. OBLIGACIONES DE CARÁCTER LABORAL, SOCIAL Y MEDIO AMBIENTAL

El adjudicatario viene obligado a cumplir con su personal con cuantas disposiciones en materia de higiene, laboral, de seguridad y salud, de prevención de riesgos laborales, así como medioambientales se hallen vigentes o puedan dictarse con posterioridad a la fecha de contrata. Todo el personal que intervenga en los trabajos de la prestación objeto del contrato deberá estar asegurado en la Seguridad Social o Mutualidad profesional, en su caso.

16. NATURALEZA DEL CONTRATO. RECURSOS. NORMATIVA APLICABLE

La contratación de los trabajos objeto del presente Pliego es de naturaleza administrativa y se rige por la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos, que se aplicará en todo lo no previsto en este condicionado.

Contra los actos que se aprueben en relación con la licitación de este contrato podrá interponerse los recursos administrativos y jurisdiccionales aludidos en el artículo 333 de la Ley Foral 6/1990, de 2 de julio, de la Administración Local de Navarra, .

Los licitadores se encuentran obligados a suministrar bien en la instancia o bien junto con la documentación acreditativa de la capacidad y solvencia del licitador, una dirección de correo electrónico para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos.

Berriozar, 1 de junio de 2016

El Alcalde

El Secretario

AYUNTAMIENTO DE BERRIOZAR

PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL URTXINTXA DE BERRIOZAR PARA NIÑOS DE 0 A 3 AÑOS.

1.1 Objeto:

La contratación del servicio de alimentación de la escuela infantil de Berriozar con criterios ambientales en cuanto a los productos alimenticios, minimización y gestión de residuos, ahorro energético y desarrollo del contrato

La empresa adjudicataria se ocupará de las siguientes prestaciones:

a) Prestación del servicio de alimentación de la Escuela Infantil 0-3 años de Berriozar, consistente en:

- Compra, recepción y almacenamiento de las materias primas.
- Manipulación, elaboración y/o cocinado de las materias primas necesarias para la confección del menú base y variantes, para los alumnos del Centro. Los alimentos deberán estar correctamente cocinados, y los productos utilizados para la elaboración de los menús serán de calidad contrastada.

Se servirá en cantidad suficiente que satisfaga a los comensales, y cubriendo los requerimientos nutritivos de los mismos, según las pautas Dietéticas aceptadas. Los menús se ajustarán a las necesidades específicas de aquellos alumnos/as que por su diversidad cultural y/o estado de salud lo requieran, así como de los diferentes regímenes especiales propuestos por indicación médica, incluyendo dietas específicas o complementos dietéticos que por razones sanitarias fueran necesarios de manera imprevista.

b) Elaboración de la programación de menús o Dietario, tanto para el menú, purés (especificando cada uno de los ingredientes del puré), como para las diferentes dietas y/o variantes posibles: sin sal, diabética, de protección gástrica, de protección hepato-biliar, triturada, hipo e hiper-calóricas, para celíacos, etc. El Dietario será elaborado por un profesional cualificado, y aprobado periódicamente por la Dirección del Centro, que podrá modificarlo en cualquier momento. También se servirán dietas especiales como las indicadas específicamente por el médico ante un problema concreto, a petición de la Dirección del Centro.

1.2 Normativa y Reglamentación:

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que las desarrollen, así como toda la

normativa europea que sea de aplicación en España.

En todos los trabajos que se realicen en la Cocina se observarán, siendo responsabilidad de la empresa su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

2.1 Horario de comidas

-Traslado de los menús y entrega de los mismos en comedor-cocina del Centro: hora máxima de entrega 10:30h.

2.2 Relación del adjudicatario con el Centro

El adjudicatario designará a un responsable que será el interlocutor con la Dirección del Centro, con capacidad de decisión suficiente para la resolución de los problemas que se planteen en el trabajo diario. Asimismo elaborará fichas de información a los padres y madres de los/as menores sobre los menús y los tipos de productos alimenticios utilizados mensualmente. Esta información deberá ser pedagógica para ayudar a los padres y madres a complementar la dieta de los menores en las comidas que realizan fuera del centro e informándoles sobre las características de los alimentos certificados

2.3 Seguros de responsabilidad Civil

El adjudicatario especificará en su propuesta qué Seguro de Responsabilidad Civil tiene, con que Compañía, y que nivel de cobertura presenta para la prevención de cualquier contingencia.

2.4 Controles de Calidad, Análisis Bacteriológicos, Plan de Higiene y Limpieza

El adjudicatario presentará en su oferta los Controles de Calidad internos y externos, encuestas periódicas y otros mecanismos de control que se aplicarán al servicio, y muy especialmente en lo referente a:

- Satisfacción del usuario
 - Diseño y preparación de dietas
 - Cantidades de alimentos por ración
 - Calidad y cantidad de materias primas
 - Instalaciones y superficies de trabajo
 - Protocolo de confección de platos
 - Sistemas de manipulación: formación de personal, Control del estado de Salud, Normativa Sanitaria
 - Presentación, calidad y cantidad de los platos terminados
 - Controles Bacteriológicos de alimentos (crudos y cocinados)
 - Técnicas de preparación de alimentos
 - Almacenamiento de los alimentos
- Verificación del cumplimiento de la Reglamentación higiénico-sanitaria vigente a los proveedores.

Se especificará el tipo y frecuencia de control aplicado, que el caso de los controles Bacteriológicos, será de al menos cuatro análisis Bacteriológicos al año y entrega de una copia de sus resultados al centro.

2.5 Organización administrativa

Diariamente, en la medida de lo posible antes de las 10 horas, el personal del Centro informará sobre las incidencias relativas a estancias de alumnos, así como las variaciones en las dietas de los mismos.

Diariamente, se realizará un recuento de las comidas y servicios complementarios servidos, que será firmado conjuntamente por la persona designada por la adjudicataria y la dirección del centro

La Facturación se realizará mensualmente, y por los servicios efectuados, detallando en la misma el número de cubiertos servidos en los días, (nº de comidas), así como los servicios complementarios realizados. El pago de la misma tendrá lugar como máximo a los 30 días, mediante transferencia bancaria.

2.6 Variación de menús

Los menús propuestos serán adecuados en cantidad, calidad, variación y presentación a las peculiaridades de los destinatarios, y respetando los condicionamientos gastronómicos de la zona. Excepcionalmente se podrá incluir alimentos como croquetas, sanjacobos, tortillas.... El postre a elegir contendrá fruta del tiempo, yogurt o zumos naturales, excepcionalmente se podrá incluir bollería de elaboración propia.

2.7. Oferta económica

La oferta económica especificará el precio unitario de la comida y dieta completa.

Los precios permanecerán invariables durante cada curso escolar, y el incremento anual se realizará según el I.P.C. de Navarra del año 2016.

2.8 Gestión y minimización de residuos

El adjudicatario es responsable de la adecuada gestión de los residuos según la recogida selectiva de la zona depositándolos en los contenedores adecuados y utilizando los canales adecuados para los residuos especiales y/o peligrosos, si fuera el caso, al mismo tiempo se realizará una política de reducción de residuos:

Utilizando vajillas reutilizable, no de un solo uso.

Utilizando agua de la red, no agua embotellada.

Utilización de materiales reciclados, (servilletas, bolsas de basura,...)

Minimizando los envases, utilizando preferentemente envases "a granel" o gran formato, evitando, en lo posible, envases individuales

3.1 Composición del menú

La alimentación de los niños y niñas debe cumplir los siguientes objetivos:

Ser completa y equilibrada, según normativa sanitaria.

Ser variada adaptada a las necesidades de los usuarios, con ingredientes variados típicos de la cocina mediterránea y época del año.

Los menús serán creados y elaborados en base a la dieta mediterránea y adaptados a la edad de los comensales, confeccionándose con productos frescos. Contarán con el estudio de un experto nutricionista, siempre buscando el equilibrio de nutrientes, aportando un 20% de proteínas, 55% de hidratos de carbono y un 25% de lípidos, aportando las vitaminas y sales minerales necesarias.

Tanto las carnes y pescados serán de primera calidad, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias, y de temperatura requeridas.

El contenido de fibra es el adecuado, tomando cada día la correspondiente ración.

Las frutas y hortalizas serán variadas dentro de su temporalidad, sanas, enteras y sin podredumbre, de buen aspecto y tamaño y con el grado de maduración adecuada.

Se utilizará el aceite de oliva para ensaladas y elaboración de platos.

El postre lácteo se variará durante la semana, ofertando yogurt, flan natillas

A la hora de elaborar los menús se tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

El uso diario de verduras y hortalizas frescas y cocidas.

La utilización de legumbres dos veces a la semana.

No incluir en el menú nunca los fritos pre-cocinados.

No utilizar arroces o pastas más de dos veces a la semana.

Incluir, al menos dos días a la semana, un plato en el que el pescado sea el plato principal.

Para cocinar, sólo se utilizará aceite de oliva.

Las carnes deberán ser preferentemente magras.

Además de los requisitos y recomendaciones recogidos anteriormente, los alimentos que se utilicen deberán cumplir las siguientes normas de calidad y conservación:

Los productos congelados deberán presentarse sin ruptura de la cadena de frío, sin presencia anormal de hielo o escarcha, en envases herméticamente cerrados y con un tiempo mínimo de dos meses sobre la fecha de caducidad o consumo preferente. Además deberá cumplir la normativa específica sobre etiquetado de estos productos.

Los preparados cárnicos frescos deberán transportarse y conservarse hasta su preparación por debajo de 0° C, sin congelar, con un plazo máximo de 48 horas desde la fecha de compra hasta su consumo, debidamente acreditado mediante la factura correspondiente.

Los alimentos que requieran refrigeración, con una vida útil superior a 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-4° C. Y los que tengan una vida útil menor de 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-8° C.

Los alimentos que deban mantenerse en caliente, se conservarán a temperatura superior a 65° C.

No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.

3.2 Gramaje de menús

El peso de los alimentos que componen el menú deberá ser aproximadamente el siguiente:

Primeros platos: Legumbres: 50 gr.; Arroz y pasta: 45-50 gr.; Verduras: 150 gr.; Purés: 100 gr. de verdura y 100 gr. de patata.
Segundos platos: Carne: 60.70 gr. ; Pescado: 70-80 gr.
Postre: Yogur: 125 gr.; Fruta: 80-100 gr.; Postre lácteo: tamaño comercial.

Berriozar, 1 de junio de 2016

El Alcalde

El Secretario

ANEXO 1 (Proposición económica)

Don....., con documento nacional de
identidad nº....., domicilio en..... Calle
teléfono fax, en nombre propio o en representación de
..... N.I.F., domicilio en
.....

*OFERTA COMO PRECIO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO del suministro de 128
servicios de comedor completos destinados a la escuela municipal de Berriozar para niños de 0 a 3
años, conociendo que el precio unitario del servicio que debo especificar en la oferta no es
superior a 2'30 euros (IVA excluido)*

Precio unitario: Menú comida:..... euros (IVA excluido)

El precio unitario del “menú pasado” ha de ser igual al precio unitario de “comida”

En Berriozar, a de de 2016.

(Firma y número del D.N.I. de la persona licitadora o su representante legal)

ANEXO 2

Don....., con
documento nacional de identidad nº....., domicilio en..... Calle
..... teléfono fax, en nombre propio o en
representación de N.I.F.
....., domicilio en

Declaro que diariamente y a lo largo del plazo de la adjudicación del contrato dispondré de un experto en nutrición que dará soporte a las necesidades que se pueden presentar en la escuela – niños/as con problemas de alimentación.

Referencias del nutricionista:

Titulación:

Nombre Y apellidos y DNI del nutricionista/a.

A su vez, soy consciente de que el incumplimiento de cualquier extremo de la declaración llevaría acarreado la resolución del contrato con las sanciones correspondientes.

En Berriozar, a de de 2016.

(Firma y número del D.N.I. de la persona licitadora o su representante legal)

ANEXO 3

Don....., con
documento nacional de identidad nº....., domicilio en..... Calle
..... teléfono fax, en nombre propio o en
representación de N.I.F.
....., domicilio en

Declaro que todas las verduras y hortalizas que compondrán los menús ordinarios y los purés pasados o triturados que se servirán a lo largo de la vigencia del contrato de suministro en la escuela Urtxintxa serán de origen local (se entiende por local, los provenientes de cualquier población de la Cuenca o Comarca de Pamplona).

En caso de ser adjudicatario del contrato, me comprometo a presentar con anterioridad al 31 de diciembre de 2016 copia del contrato suscrito con los proveedores.

A su vez, soy consciente de que el incumplimiento de cualquier extremo de la declaración llevaría acarreado la resolución del contrato con las sanciones correspondientes.

En Berriozar, a de de 2016.

(Firma y número del D.N.I. de la persona licitadora o su representante legal)

ANEXO 4

Don....., con
documento nacional de identidad nº....., domicilio en..... Calle
..... teléfono fax, en nombre propio o en
representación de N.I.F.
....., domicilio en

Declaro que mensualmente se incluirán en el menú de la escuela Urtxintxa, por lo menos, 4 platos de verduras, 4 platos de hortalizas y 4 platos de carne con la calificación de productos ecológicos.

A su vez, soy consciente de que el incumplimiento de cualquier extremo de la declaración llevaría acarreado la resolución del contrato con las sanciones correspondientes.

En Berriozar, a de de 2016.

(Firma y número del D.N.I. de la persona licitadora o su representante legal)

ANEXO 5

Don....., con
documento nacional de identidad nº....., domicilio en..... Calle
..... teléfono fax, en nombre propio o en
representación de N.I.F.
....., domicilio en

Declaro que asumo el compromiso de modificar el contenido de algún menú si antes de las diez de la mañana del día de entrega la dirección de la escuela Urtxintxa solicita por vía telefónica o correo electrónico, las variaciones en las dietas de los mismos.

A su vez, soy consciente de que el incumplimiento de cualquier extremo de la declaración llevaría acarreado la resolución del contrato con las sanciones correspondientes.

En Berriozar, a de de 2016.

(Firma y número del D.N.I. de la persona licitadora o su representante legal)