



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES:

SERVICIO DE APOYO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CAMBIO DE MENÚS "HEMENGOAK" EN LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES DE PAMPLONA CON RESERVA DE PARTICIPACIÓN A ENTIDADES DE ECONOMÍA SOCIAL, DE ECONOMÍA SOLIDARIA Y SIN ÁNIMO DE LUCRO DEL ART. 38 DE LA LFCP.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

Este contrato tiene por objeto definir y apoyar la implementación de un nuevo sistema de trabajo de las 10 cocinas de las Escuelas Infantiles, así como dotar de los conocimientos necesarios al personal de las Escuelas y especialmente de las cocinas, además de implementar los protocolos de trabajo para garantizar un servicio de máxima calidad.

Esta asistencia producirá los medios técnicos necesarios, que permitirán generar un sistema de trabajo permanente relativo a la transformación del modelo de alimentación, en línea con los nuevos menús diseñados y la propia Línea pedagógica.

Todas las tareas y procedimientos de trabajo se orientan a la definición e implantación de un sistema que permita elaborar los nuevos menús "Hemengoak", ya diseñados y probados en el proyecto experimental, aunque se encuentran en continua revisión.

2. DESCRIPCIÓN DEL MARCO DEL SERVICIO.

Red de Escuelas Infantiles Municipales.

El Ayuntamiento de Pamplona-Iruña gestiona directamente, a través del Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles Municipales, 11 escuelas infantiles. Diez de éstas cuentan con servicio de comedor al ser su jornada educativa completa. La excepción la establece la E.I. José María Huarte que, al ofrecer únicamente servicio de media jornada, no dispone de la opción de que las y los menores puedan comer en el centro escolar el almuerzo del mediodía. El resto de escuelas cuenta con cocina y comedor en sus instalaciones.

El proyecto seguido en todos los comedores es el de gestión directa, lo que supone que la prestación del servicio se realiza a través del propio centro escolar, en cuanto a la elaboración in situ de la comida. El suministro de la materia prima necesaria viene establecido por los expedientes de contratación de las empresas prestadoras del servicio cuya tramitación corresponde al Ayuntamiento de Pamplona-Iruña.

El Pacto de Milán y otros compromisos municipales.



El Ayuntamiento de Pamplona-Iruña aprobó, mediante Resolución de Alcaldía de 5 de febrero de 2016, su adhesión al Pacto de Política Alimentaria Urbana, también conocido como Pacto de Milán:

RAL 05-FEB-16 (3/GT) ADHESIÓN AL PACTO DE POLÍTICA ALIMENTARIA URBANA "URBAN FOOD POLICY PACT"

RAL 05-FEB-16 (3/GT)

«VISTA la propuesta de Declaración aprobada en Comisión de Presidencia el día 1 de febrero de 2016 sobre la Adhesión del Ayuntamiento de Pamplona al Pacto de Política Alimentaria Urbana, HE RESUELTO: que el Ayuntamiento de Pamplona se Adhiera a el Urban Food Policy Pact.»

En el texto de dicho Pacto se recogen, entre otras, las siguientes consideraciones:

- Que las ciudades juegan un papel estratégico para el desarrollo de los sistemas alimentarios sostenibles y la promoción de dietas saludables.
- Que las empresas agrícolas familiares y los/las pequeños/as productores/as de alimentos juegan un papel fundamental en el abastecimiento de alimentos en las ciudades y los territorios colindantes, contribuyendo a preservar sistemas alimentarios resilientes, justos y culturalmente adecuados; y que la reorientación de los sistemas alimentarios y de las cadenas de valor a favor de dietas sostenibles permite de volver a acercar consumidores/as y productores/as rurales y urbanos/as.
- Que la estrecha relación existente entre las políticas alimentarias y muchos otros desafíos y políticas a nivel urbano es esencial adoptar un enfoque integrado comprensivo, interdisciplinar e interinstitucional.

Además, recoge que los alcaldes, alcaldesas y representantes firmantes se comprometen a:

1. Trabajar para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar comida sana y accesible a toda la ciudadanía en un marco de acción basado en los derechos, con el fin de reducir los desperdicios de alimentos y preservar la biodiversidad y, al mismo tiempo, mitigar y adaptarse a los efectos de los cambios climáticos.
2. Promover la coordinación entre departamentos y sectores a nivel municipal y territorial, favoreciendo la inclusión de consideraciones relativas a la política alimentaria urbana dentro de las políticas, los programas y las iniciativas en campo social, económico y ambiental, que interesen, entre otras cuestiones, la distribución y el abastecimiento alimentarios, la protección social, la nutrición, la equidad, la producción alimentaria, la instrucción, la seguridad alimentaria y la reducción de los desperdicios.
3. Promover la coherencia entre las políticas y los programas municipales relativos a la alimentación y las políticas y los procesos sub-nacionales, nacionales, regionales e internacionales pertinentes.
4. Involucrar a todos los sectores del sistema alimentario (incluidas las autoridades locales, los entes técnicos y académicos, la sociedad civil, los/las pequeños/as productores/as y el sector privado), para el desarrollo, la actuación y la evaluación de políticas, programas e iniciativas en campo alimentario.



5. Revisar y modificar las políticas, los planes y las normas existentes a nivel urbano para favorecer la creación de sistemas alimentarios justos, resilientes y sostenibles.
6. En cada ciudad, emplear el Marco de Acción como punto de partida para organizar el propio sistema alimentario urbano y compartir los avances entre las ciudades participantes, los gobiernos nacionales de pertinencia y las organizaciones internacionales, en su caso;
7. Promover la participación de otras ciudades en el marco de nuestra acción a favor de las políticas alimentarias.

El texto del Pacto de Milán incluye, a modo de anexo, el Marco Estratégico de Acción, que constituye el punto de partida para organizar el sistema alimentario urbano local. En este marco estratégico se recomienda poner en marcha, entre otras, las siguientes medidas:

- Fomentar la colaboración entre agencias y áreas municipales y buscar la alineación de las políticas y programas que afectan al sistema alimentario en los diferentes sectores y niveles administrativos.
- Promover dietas sostenibles (saludables, seguras, culturalmente adecuadas, ambientalmente sostenibles y fundadas en los derechos) a través de programas pertinentes en el campo de la educación, con especial atención a escuelas.
- Luchar contra las enfermedades no transmisibles asociadas a dietas inadecuadas y obesidad, con especial atención, cuando sea necesario, a reducir la aportación de azúcar, ácidos grasos trans, carnes y productos lácteos-queseros, y aumentando el consumo de fruta, verdura y alimentos no elaborados.
- Desarrollar directrices a favor de dietas sostenibles con el fin de informar a las personas consumidoras, lo/as planificadores/as urbanos (en particular en relación con la contratación pública de alimentos), proveedores/as de servicios alimentarios, minoristas y operadores/as en el campo de la producción y la transformación alimentaria, y promoviendo campañas de comunicación y formación.
- Apoyar las cadenas de suministro cortas, las organizaciones de productores/as, las redes y las plataformas de productor/a a consumidor/a, y otros sistemas de mercado que integren las infraestructuras sociales y económicas para un sistema alimentario urbano que conecte las áreas urbanas a las rurales. Esto podría incluir iniciativas de la sociedad civil y de economía social y solidaria, así como sistemas de mercado alternativos.

Dicho marco estratégico hace una mención especial a los programas de comedores escolares:

0. Redefinir los programas de los comedores escolares y otros servicios alimentarios institucionales con el fin de ofrecer comida sana, de procedencia local/regional, de temporada y producida de manera sostenible.

Por otra parte, mediante Resolución de Alcaldía (RAL 02-FEB-09 (1/DS)), el Ayuntamiento de Pamplona-Iruña aprobó adherirse al llamado **Pacto de Alcaldes**, una iniciativa promovida por diversas entidades a nivel europeo para comprometer a las ciudades en la lucha contra el cambio climático. Al firmarlo, el



Ayuntamiento se comprometía a hacer suyo el objetivo de la Unión Europea de reducir un 20% sus emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) para 2020.

Para ello, al firmar el Pacto de Alcaldes/sas, el Ayuntamiento debía realizar un Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero; un Plan de Acción para la Energía Sostenible con el objetivo de establecer acciones a largo plazo para reducir sus emisiones; un seguimiento de su ejecución; y una actualización periódica. El Inventario de Emisiones se presentó en 2010, y el Plan de Acción para la Energía Sostenible de Pamplona-Iruña, se aprobó mediante acuerdo de la Junta de Gobierno del 1 de marzo de 2011.

JOB 01-MAR-11 (7/DS) Aprobación del Plan de Acción para la Energía Sostenible de Pamplona.

JOB 01-MAR-11 (7/DS)

«VISTO informe del Responsable de Agenda 21 Local, SE ACUERDA aprobar el PLAN DE ACCIÓN PARA LA ENERGÍA SOSTENIBLE DE PAMPLONA-IRUÑA que debidamente diligenciado obra en el expediente, con el objetivo de reducir en un 20% las emisiones de gases de efecto invernadero de la Ciudad para 2020, y dar cumplimiento al compromiso adquirido con la iniciativa europea Pacto de Alcaldes.»

Por otra parte, el Pleno del Ayuntamiento de Pamplona-Iruña aprobó por unanimidad en 2004 suscribirse a los compromisos de Aalborg+10, en el marco de la Agenda 21 Local, comprometiéndose a poner en marcha políticas para reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero.

PLE 17-JUN-04 (34/CC) ADHESIÓN DEL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA A LOS COMPROMISOS DE AALBORG.

PLE 17-JUN-04 (34/CC)

«VISTO el informe relativo a la próxima celebración en Aalborg de la conferencia "Inspiración para el Futuro-Aalborg + 10", que invita a los gobiernos locales europeos agrupados en la Campaña Europea de Ciudades y Pueblos Sostenibles, a confirmar una visión conjunta de un futuro sostenible, y a la asunción de "Los Compromisos de Aalborg" que obran en el expediente, SE ACUERDA la adhesión del Ayuntamiento de Pamplona a "Los Compromisos de Aalborg".»

Entre estos compromisos se encuentran los siguientes:

- Asumir la compra sostenible.
- Promover activamente el consumo y la producción sostenible, especialmente los productos con etiqueta ecológica, orgánicos y de comercio ético y justo.
- Incentivar a los mercados hacia los productos locales y regionales de alta calidad.
- Desarrollar y seguir un enfoque estratégico e integrado para mitigar el cambio climático.

Proyecto "Hemengoak – De Aquí".

A raíz de la firma del Pacto de Milán, el Ayuntamiento de Pamplona-Iruña puso en marcha el Proyecto "Hemengoak – De Aquí" bajo el cual se engloban diferentes actuaciones y estrategias relacionadas con un sistema de alimentación más sostenible. La Feria del Producto Local, celebrada en octubre de 2016, la cooperación en proyectos específicos de soberanía alimentaria con ciudades próximas, el diagnóstico de



las redes de distribución alimentaria en la ciudad y, por supuesto, la transformación de los menús de las Escuelas Infantiles Municipales forman parte de la apuesta de este Ayuntamiento por la sostenibilidad alimentaria, en línea con un sistema de contratación pública socialmente responsable y con un proyecto pedagógico donde la comida ocupa un espacio muy significativo.

Dentro de este proyecto, se encargó en 2016 a la empresa pública INTIA S.A. una asistencia técnica para la elaboración de un modelo de trabajo que permita mejorar la calidad y la sostenibilidad del servicio de alimentación que ofrece el Ayuntamiento de Pamplona-Iruña en las Escuelas Infantiles Municipales a través de la gestión de su Organismo Autónomo. Este trabajo tenía los siguientes objetivos específicos:

- Analizar la situación de partida del servicio de comedores teniendo en cuenta los aspectos característicos del mismo, condicionantes de la adaptación de nuevos modelos.
- Definir límites y oportunidades de experiencias prácticas cercanas en el ámbito de los comedores colectivos responsables que sirvan de ejemplo para el cambio de modelo propuesto.
- Diseñar un plan experimental en un reducido número de escuelas que permita desarrollar un modelo de menú más saludable y responsable que pueda ser extrapolable al resto de centros.
- Definir una batería de productos bajo criterios de sostenibilidad y calidad centrados en su forma de producción, proximidad, frescura y temporalidad según los condicionantes existentes que formen parte de la dieta de los comedores escolares.
- Plantear el modelo logístico más adecuado para asegurar el correcto funcionamiento del sistema alimentario alternativo a implementar.
- Valorar los costes económicos o las diferencias respecto al actual modelo de trabajo de los comedores de las escuelas infantiles.
- Definir los pliegos de condiciones derivados de la gestión de los comedores escolares e incluir las correspondientes cláusulas sociales y medioambientales necesarias para la viabilidad de un modelo responsable.

Como conclusión, este estudio destacó que las Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Pamplona-Iruña poseen en diez de sus centros de un diseño de instalaciones, dotación de cocina, almacén y zona de lavado no muy común en entidades similares de las poblaciones de los alrededores, lo cual supone una situación excepcional a aprovechar. Además cuentan con personal trabajador propio. Esto posibilita una gran autonomía en la gestión de su servicio de restauración y una oportunidad para implementar cualquier mejora en el mismo.

Según el estudio, la evolución de los menús, siendo el último de sus hitos el "Documento de Consenso" aprobado en el año 2010, hacia preparaciones muy sencillas con muy pocos condimentos (menos sal, menos azúcar, menos grasas saturadas) hacen que la calidad de la materia prima se convierta de primordial para hacer que los platos preparados sean apetecibles, sean sabrosos en gusto y en aroma. Sin olvidar que la evolución y situación de la alimentación y del tipo de menús en estos contextos hacen necesaria una reflexión profunda acerca de cuál es el modelo que se quiere impulsar.

A su vez, la participación y el consenso se erigen como pilares fundamentales en un proceso que necesita de la suma de sus numerosos protagonistas para desarrollarse satisfactoriamente. Y en dicho camino serán imprescindibles las medidas de seguridad, que certifiquen el control de toda la cadena del proceso.

Según sugiere el estudio, este posible cambio de modelo puede funcionar a su vez como motor del cambio en otras esferas complementarias al sistema alimentario de las Escuelas Infantiles, desde el



aspecto educacional de las mismas hasta la economía local y las producciones agrícolas sostenibles con el medio.

Implantación de menús “hemengoak” sostenibles en las Escuelas Infantiles Municipales

Con todo ello, el objetivo del Ayuntamiento de Pamplona-Iruña, en el marco de sus políticas alimentarias y de sostenibilidad, es tener un sistema de alimentación saludable en las 10 Escuelas Infantiles Municipales (que disponen de cocina propia) a partir del próximo curso (2018-2019). Y también ampliar a la 11ª en el momento de los almuerzos para los niños y niñas.

Tras el éxito del proyecto experimental en estos dos centros, la escuela infantil Donibane y la escuela infantil Hello Buztintxuri, la formación y sensibilización dada en el resto de centros, y siguiendo las indicaciones del informe realizado por INTIA, con fecha de diciembre de 2017, es oportuno realizar la presente asistencia para definir e implantar los procedimientos necesarios en cada una de las cocinas de la Red de Escuelas Infantiles, que nos permitan poner en marcha los nuevos menús “Hemengoak” ya definidos.

3. ALCANCE DE LOS TRABAJOS A REALIZAR.

La presente asistencia consiste en apoyar la implantación de un modelo de coordinación integral en las diez escuelas infantiles que cuentan con cocina.

Los trabajos a realizar mediante la presente asistencia técnica son los siguientes:

1. Apoyo en la Organización de la Cocina y Protocolos de trabajo para la gestión de los pedidos y validación de costes en relación al nuevo proyecto de elaboración de menús. El control de los pedidos, las condiciones de recepción de los suministros elegidos y la propia gestión de los costes en relación a las cantidades y calidades suministradas conforman una parte de los trabajos a realizar mediante el presente Pliego.
2. Desarrollar e implementar las Fichas técnicas de los menús. Dentro de cada uno de los dos menús definidos, frío y calor, se especifica cada uno de los productos y la forma en la cual deben preparar los mismos. La ficha técnica recoge información del escandallo, del coste del producto y de la edad a la cual va dirigida la receta, además de los diversos ingredientes. Junto a los ingredientes debemos definir, igualmente, el coste del plato y los diferentes materiales a emplear en relación a las indicaciones para su elaboración. Esta acción incluye también un sistema continuo de mejora de los menús. Para ello se necesitará concretar y adecuar las fichas técnicas según disponibilidad de productos de temporada y valoración cotidiana, por parte del personal de cada centro educativos, de dichos menús según texturas, cualidades organolépticas o necesidad de adecuación de los menús a intolerancias o alergias, siempre en relación a un adecuado equilibrio dietético y nutritivo de los menús elaborados para niños y niñas de 0 a 3 años.
3. Definir los medios necesarios para un mejor control del sistema de análisis de riesgos y puntos de control crítico (ARPC) y analizar sus debilidades y fortalezas. Este nuevo sistema es del propio Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles y no de ninguna empresa externa. En este caso, debemos tener en cuenta la metodología a desarrollar para implementar el cumplimiento de dichas normas. En la



definición de esta metodología se deben tener en cuenta los requisitos previos de higiene, las buenas prácticas de elaboración y manipulación y el propio Plan de ARPCC.

4. Formación y acompañamiento a los Equipos de Cocina. La formación se realizará con el personal de cocina de toda la red de Escuelas Infantiles. El objetivo de esta formación es conseguir implementar el nuevo modelo de alimentación que incluye un sistema de gestión integral y avanzada de los menús definido por el control y recepción de los suministros, por su preparación y elaboración, siguiendo las correspondientes fichas técnicas y por el análisis de los riesgos y puntos de control crítico. La asistencia también valorará la posibilidad de una propuesta de una formación del personal de sustitución de cocina.

Se incluye como anexos al presente pliego los menús aprobados por el Organismo autónomo Escuelas. Además, debemos tener en cuenta el personal que desarrolla su actividad en las escuelas infantiles según plantilla orgánica publicada en el BON (Nº 109 de 7 de junio de 2018).

3.1. – APOYO ORGANIZACIÓN DE COCINA Y PROTOCOLOS DE TRABAJO.

Metodología propuesta para la organización y trabajo de cocina con el fin de:

- Gestión y optimización de los pedidos teniendo en cuenta los/las proveedores/as actuales (un total de 12, para las escuelas infantiles Hello Buztintxuri y Donibane) y el software de gestión (Chef-Control) así como de los propios proveedores que resulten de la futura adjudicación del pliego de suministro de materia prima, de alimentos y las capacidades de la cocina.
- Optimizar el trabajo de cocina teniendo en cuenta el personal existente:
 - Dirección de Escuela.
 - Personal de servicios: cocina y limpieza.

Los proveedores corresponde a los siguientes alimentos según Escuelas:

- Escuelas de Proyecto Experimental: Hello Buztintxuri y Donibane.

- 1 proveedor de ternera.
- 1 proveedor de yogur.
- 1 proveedor de pollo.
- 1 proveedor de huevo.
- 1 proveedor de pescado.
- 1 proveedor de aceite.
- 1 proveedor de tomate.
- 2 proveedores de verdura, cereales y legumbres.
- 1 proveedor de pan y harina.
- 1 proveedor de pasta.

- Resto de Escuelas: 8 escuelas.

- 1 proveedor para todos los alimentos.



Este protocolo de trabajo tiene por objeto implementar un hábito de trabajo, en relación a las necesidades horarias de la actividad a realizar y a los recursos humanos disponibles en cada una de las cocinas. En el protocolo se definirán todas y cada una de las acciones que conlleva la implementación del sistema desde, por ejemplo, el control y análisis de los pedidos recibidos, la evaluación de las fichas técnicas en la preparación de los menús, las posibles mejoras o las propias actividades y tareas relacionadas con el cumplimiento de los ARPCC.

3.2. – DESARROLLAR E IMPLEMENTAR LOS MENÚS DESCRITOS: CONTROL DE LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS MENÚS.

El personal de cocina deberá seguir la ficha técnica correspondiente para la elaboración de los menús, cuyo seguimiento y acompañamiento a las posibles incidencias se hará a través de la presente asistencia. Este seguimiento se realizará mediante una labor de análisis y evaluación de los menús elaborados con el personal de cocina, el cual tendrá el apoyo continuo de la propia asesoría cuando se manifiesten posibles dudas en la aplicación de algunas de las recetas.

La empresa deberá inscribir e implementar un sistema centralizado de gestión, mediante el software específico señalado (Chef – Control), que nos permitirá evaluar y analizar la labor de gestión y elaboración de los menús a desarrollar en cada una de las cocinas, con objeto de incidir en la implementación de los procesos de trabajo integrales y estandarizados que mejoren la calidad de los menús, tanto en las cocinas de las dos escuelas experimentales (Hello Buztintxuri y Donibane) como en la extensión al resto de cocinas de toda la red municipal de centros.

3.3. – CONTROL DE PROTOCOLOS ARPCC.

El sistema ARPCC (Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos) consiste en un conjunto de técnicas que se llevan a cabo con la finalidad de llevar un control higiénico-sanitario de los alimentos. Se trata de conseguir que estos alimentos dispongan de esta higiene, pero también existen técnicas de corrección en el caso de que la prevención no resulte exitosa. Cada cocina debe disponer del protocolo ARPCC. Actualmente, existe un protocolo ARPCC (que se puede encontrar en la web de las escuelas infantiles municipales de Pamplona) que depende la empresa Ausolan, proveedor de ocho Escuelas Infantiles, siendo objeto de la presente contratación, precisamente, el apoyo a la aplicación y el control del nuevo protocolo de ARPCC, que está aplicándose en las dos escuelas experimentales, definido que dependerá del propio Organismo Autónomo. Por tanto, el objetos de esta asistencia es el apoyo a la aplicación y al control de este sistema en todas las cocinas y servicios de las escuelas infantiles.

Para ello se deberá realizar una metodología de análisis presencial de, al menos, una visita a cada cocina con objeto de definir la propuesta de control y seguimiento del cumplimiento de los APCC.

El sistema de ARPCC deberá contar con la verificación de la Inspección veterinaria municipal, integrada en el Servicio de Inspección alimentaria y zoonosis del Ayuntamiento de Pamplona que tiene por objeto garantizar el cumplimiento de los protocolos ARPCC, seguridad y trazabilidad alimentaria.



Para ello, se implementará un procedimiento protocolizado, ya diseñado, que permita realizar la correspondiente auditoria y seguimiento de la gestión del servicio de cocina y comedor así como identificar el grado de cumplimiento, fortalezas, dificultades y propuestas de mejora.

El procedimiento a diseñar e implementar tiene que vincularse a los siguientes ámbitos del ARPCC:

- a. Requisitos previos a la higiene de cada una de las cocinas.
- b. Buenas prácticas de elaboración y manipulación. Aquellas personas desarrollan una actividad específica en contacto con los alimentos deben adecuar sus hábitos de trabajo a las condiciones de seguridad alimentaria.
- c. Plan ARPCC diseñado para evitar riesgos y reducir el nivel de los mismos, detectando las fases o puntos críticos, definir bien los límites de cada punto crítico. Así, corresponde a la asistencia que se contrata, entre lo ya señalado, aplicar procedimientos de vigilancia continua, medidas correctoras, y hacer seguimiento mediante indicadores e informes específicos.
- d. Definir el cumplimiento de los protocolos ARPCC, seguridad y trazabilidad alimentaria como apoyo al personal del Organismo en el cumplimiento de los requisitos sanitarios que el cumplimiento de su trabajo requiere en cuanto a la implantación de los sistema de autocontrol o cualquier otro aspecto relacionado con la higiene alimentaria.
- e. Realización de auditoría y seguimiento del servicio de cocinas y comedores de las escuelas infantiles.

3.4. FORMACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DEL EQUIPO DE COCINA DE LAS 10 ESCUELAS INFANTILES. ALIMENTACIÓN EN COCINA.

La empresa adjudicataria debe realizar, al menos, dos jornadas de formación para el equipo de cocina de las 10 escuelas y garantizará, a su vez, una asesoría continua, a través de diferentes medios (mail, telefónica, informática y presencial, en su caso) durante el desarrollo de la asistencia, que se deberá definir en la propia propuesta técnica. La formación asegurará una implementación progresiva y pautada de los diferentes protocolos de trabajo mediante el acompañamiento continuo y la resolución de problemas en cada una de las cocinas.

Jornadas de formación que servirán para programar y plantear todos y cada uno de los contenidos y acciones para instaurar los nuevos menús en relación a las indicaciones ya apuntadas relativas al control de todos los procesos (mediante Chef - Control), a la propia elaboración de los pedidos de suministro alimentario, a la recepción de los productos, a la elaboración y preparación y a las ARPCC.

A las jornadas de formación, además del propio personal de cocina también acudirán los responsables de la gestión de la red de Escuelas Infantiles así como las direcciones de cada una de las Escuelas. En las jornadas de formación se pondrá a disposición de cada una de las Escuelas un material específico y una guía de trabajo que permitirá conocer e interiorizar los nuevos procedimientos de trabajo.

La empresa adjudicatoria deberá realizar las siguientes sesiones de formación:

- 1º Sesión de Formación al inicio del contrato para definir metodología de implementación de procesos de trabajo en cocina, calendario y procedimiento de elaboración de recetas:



- Duración: 3 horas.
 - A quién va dirigido: Personal de cocina de todas las Escuelas Infantiles.
 - Impartida: por la cocinera/o y nutricionista.
- 2º Sesión de Formación , transcurridos los 4 meses desde la primera formación sobre bases generales del implementación del software Chef – Control (el programa pertenece al Organismo Autónomo), a partir del cual se realizará la gestión de los pedidos y escandallos:
- Duración: 3 horas.
 - A quién va dirigido: Personal de cocina y Direcciones de Centro de todas las Escuelas Infantiles.
 - Impartida: por la cocinera/o.

Por otra parte, se plantea un programa de formación individualizado en cada una de las cocinas para implementar, de manera operativa, la gestión de los pedidos y escandallos a través del software mencionado, Chef – Control:

- Duración: 100 horas.
- A quién va dirigido: Personal de cocina de 10 Escuelas Infantiles.
- Impartida: por la cocinera/o.

También se hace necesaria una asesoría continua con cada una de las cocinas para la resolución práctica y operativa de diferentes acciones relacionadas con la implementación del nuevo sistema.

Esta asesoría permitirá durante toda la vigencia del contrato la resolución de problemas prácticos que ocurren en la gestión cotidiana de las cocinas y se canalizará a través de la persona responsable de coordinar el proyecto por parte de la empresa:

- Vía telefónica. Respuesta en un máximo de 12 horas desde el momento de la recepción de la llamada.
- Vía mail. Respuesta en un máximo de 12 horas desde el momento de la recepción del mail.
- Atención presencial en cada cocina cuando sea solicitada con una respuesta de 24 horas.

4. EQUIPO DE TRABAJO.

La empresa dispondrá de los medios técnicos y humanos necesarios, con los conocimientos requeridos, que permitan realizar cada una de las acciones indicadas, relativas al trabajo de apoyo y definición de procedimientos de trabajo.

La empresa adjudicataria deberá dedicar a los trabajos un equipo técnico compuesto por, al menos, 3 profesionales con los siguientes perfiles:

- 1 Cocinero/a o con titulación de cocina en Formación Profesional de Grado Superior o similares.
- 1 Pediatra.



- 1 Nutricionista.

Será necesario que la empresa designe una persona responsable que se comunicará con la Gerencia de las Escuelas Infantiles con objeto de informar y comunicar de la evolución de los trabajos a realizar. Deberá estar disponible, en un plazo de respuesta de 24 horas, cuando así lo solicite. La atención presencial, cuando sea requerida, se realizará en las dependencias de cada una de las Escuelas Infantiles y/o del Organismo Autónomo de acuerdo al propio origen de la misma.

5. ENTREGABLES.

La empresa adjudicataria del presente trabajo de asistencia técnica deberá elaborar y entregar al Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Pamplona determinados entregables en relación con las funciones que asumirá dentro del proyecto. A continuación se detalla para cada una de las funciones los entregables asociados:

1. Entregable mensual de la valoración, que incluya (para cada cocina):
 - a. Cumplimiento e incidencias relativas a las ARPCC.
 - b. Incidencias relativas a la aplicación de las fichas técnicas de elaboración de los platos: uso de gramajes adecuados, seguimiento de procedimientos de elaboración, detección de errores en dicha aplicación y propuesta de medidas correctoras,
2. Entregables cuatrimestrales durante los 12 meses de duración del proyecto:
 - a. Indicadores de ejecución de las tareas realizadas según el cronograma.
 - b. Resultados obtenidos.
3. Entregable final con, al menos, los siguientes apartados:
 - c. Diagnóstico inicial.
 - d. Actividades realizadas en cada uno de los cuatro ámbitos de trabajo: 1. Organización de las cocinas y protocolos de trabajo. 2. Fichas técnicas y seguimiento. 3. ARPCC, incidencias y procedimientos de cumplimiento. 4. Formación equipos de cocina.
 - e. Resultados obtenidos.
 - f. Informe Metodológico.
4. Entregable para su difusión en diferentes foros y encuentros a través de un documento power point.
5. Cualquier otro documento que el Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles estimara necesario relacionado con el objeto del contrato.



7. CONFIDENCIALIDAD:

La adjudicataria queda expresamente obligada a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar ni utilizar con un fin distinto al que figura en los pliegos que se rigen en la presente contratación, ni tampoco ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación. La empresa adjudicataria será responsable de cualquiera de los daños y perjuicios, directos o indirectos, sufridos por el Ayuntamiento de Pamplona como resultado del incumplimiento de esta obligación de confidencialidad.

8. PROPIEDAD DE LOS RESULTADOS DE LOS TRABAJOS.

Todos los documentos que se generen en los trabajos que se ejecuten al amparo del presente contrato serán propiedad del Ayuntamiento de Pamplona.

En los anexos al presente Pliego de Prescripciones Técnicas describimos tanto los menús relativos a las dos Escuelas Experimentales como el menú de las 8 escuelas restantes, el cual se sustituirá por los nuevos menús ya definidos en el proyecto experimental.

ANEXO

MENÚ DE NIÑAS Y NIÑOS A PARTIR DE ENERO DE 2018
2018KO URTARRILETIK AURRARAKO HAURREN MENUA
En todas las escuelas menos Hello Buztintxuri y Donibane



LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
JUDÍA VERDE CON PATATAS LEKAK PATATEKIN	MACARRONES CON TOMATE MAKARROIAK TOMATEAREKIN	PATATAS GUIADAS PATATA GISATUAK	PURÉ DE LEGUMBRE LEKALE PUREA	ARROZ CON VERDURAS ARROZA BARAZKIEKIN
TORTILLA DE CALABACÍN KUIATXO- TORTILA	LIMANDA EMPANADA LIMANDA BIRRINEZTATUA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA ZANAHORIA OILASKO-BULARKIA AZENARIO-SALTSAN	LOMO EN SALSA SOLOMOA-SALTSAN	MERLUZA AL HORNO LEGATZA LABEAN ERREA
YOGUR - JOGURT				

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
CREMA DE CALABAZA KUIA-KREMA	ARROZ CON TOMATE ARROZA TOMATEAREKIN	SOPA DE COCIDO HARAGI-ZOPA	LENTEJAS DILISTAK	BORRAJA CON PATATA BORRAJA PATATEKIN
ALBONDIGAS EN SALSA DE VERDURAS HARAGI-BOLAK BARAZKI	LIMANDA REBOZADA LIMANDA ARRAUTZAZTATUA	POLLO ASADO OILASKO ERREA	MERLUZA Y BACALAO AL AJOARRIERO LEGATZA eta BAKAILAOA AJOARRIERO ERARA	PAVO GUIADO INDIOILAR GISATUA
				YOGUR - JOGURT

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
CODITOS CON TOMATE KODITOK TOMATEAREKIN	PORRUSALDA	GARBANZOS TXITXIRIOAK	JUDIA VERDE CASERA LEKAK ETXEKO ERARA	PURE DE VERDURAS BARAZKI-PUREA
MINICROQUETAS BACALAO BAKAILAO-KROKETA TXIKIAK	MERLUZA AL HORNO LEGATZA LABEAN ERREA	TORTILLA DE JAMON URDAIAZPIKO-TORTILLA	POLLO REBOZADO OILASKO ARRAUTZAZTATUA	TERNERA GUIADA ARATXE GISATUA
	YOGUR - JOGURT			

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
CREMA DE CALABACIN Y PUERRO KUIATXO-eta- PORRU- KREMA	LENTEJAS SENCILLAS DILISTA GARBIAK	SOPA CON FIDEOS FIDEO-ZOPA	BORRAJA CON PATATAS BORRAJA PATATEKIN	FIDEUA
ALBONDIGA CON TOMATE HARAGI-BOLAK TOMATEAREKIN	LIMANDA EN SALSA LIMANDA OILARRA SALTSAN	CABEZADA EMPANADA BURRUALDE-XERRA BIRRINEZTATUA	CONTRAMUSLO EN FRITADA IZTERRONDOA PIPER-TOMATEAN	MINI CROQUETAS DE BACALAO BAKAILO-KROKETA TXIKIAK
			YOGUR - JOGURT	



LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
PURÉ DE PAVO	PURÉ DE PESCADO	PURÉ DE POLLO	PURÉ DE TERNERA	PURÉ DE PESCADO
INDIOILAR-PUREA	ARRAIN-PUREA	OILASKO-PUREA	ARATXE-PUREA	ARRAIN-PUREA
YOGUR NATURAL JOGURT NATURALA				

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
PURÉ DE TERNERA	PURÉ DE PESCADO	PURÉ DE POLLO	PURÉ DE PESCADO	PURÉ DE PAVO
ARATXE-PUREA	ARRAIN-PUREA	OILASKO-PUREA	ARRAIN-PUREA	INDIOILAR-PUREA
				YOGUR NATURAL JOGURT NATURALA

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
PURÉ DE TERNERA	PURÉ DE PESCADO	PURÉ DE PAVO	PURÉ DE POLLO	PURÉ DE TERNERA
ARATXE-PUREA	ARRAIN-PUREA	INDIOILAR-PUREA	OILASKO-PUREA	ARATXE-PUREA
	YOGUR NATURAL JOGURT NATURALA			

LUNES ASTELEHENA	MARTES ASTEARTEA	MIÉRCOLES ASTEAZKENA	JUEVES OSTEGUNA	VIERNES OSTIRALA
PURÉ DE TERNERA	PURÉ DE PESCADO	PURÉ DE TERNERA	PURÉ DE POLLO	PURÉ DE PAVO
ARATXE-PUREA	ARRAIN-PUREA	ARATXE-PUREA	OILASKO-PUREA	INDIOILAR-PUREA
			YOGUR NATURAL JOGURT NATURALA	



HAUR ESKOLETAKO MENU “HEMENGOAK”
(BEROALDIA: **ABUZTUA/URRIA**)
MENÚ ESCUELAS INFANTILES “HEMENGOAK”

(TIEMPO CALOR: **AGOSTO/OCTUBRE**)

MENÚ INTRODUCCIÓN TIEMPO CALOR (agosto/octubre)					
SEMANAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16 -17 AGOSTO 10 - 14 SETIEMBRE 8 - 11 OCTUBRE	PATATA CALABACIN PUERRO	MIJO JUDÍA VERDE	PATATA ZANAHORIA	MIJO JUDIA VERDE	ZANAHORIA CALABACÍN CEBOLLA
20 - 24 AGOSTO 17 - 21 SETIEMBRE 15 - 19 OCTUBRE	POLLO	TERNERA	POLLO	PESCADO	LENTEJAS
27 - 31 AGOSTO 24 - 28 SETIEMBRE 22 - 26 OCTUBRE	MIJO ZANAHORIA	PATATA JUDIA VERDE	TRIGO CALABACÍN	PATATA ZANAHORIA CEBOLLA	MIJO ZANAHORIA
3 - 7 SETIEMBRE 1 - 5 OCTUBRE 29 - 31 OCTUBRE - 2 NOVIEMBRE	POLLO	TERNERA	POLLO	PESCADO	LENTEJAS
	PATATA JUDIA VERDE	MIJO ZANAHORIA CEBOLLA	PATATA ZANAHORIA	MIJO CALABACÍN	PATATA JUDÍA VERDE
	POLLO	TERNERA	POLLO	PESCADO	LENTEJAS
	MIJO CALABACÍN	PATATA JUDÍA VERDE	MIJO CALABAZA	TRIGO ZANAHORIA	MIJO CALABACÍN
	POLLO	TERNERA	POLLO	CEBOLLA PESCADO	LENTEJAS

MENÚ SÓLIDO TIEMPO CALOR (agosto/octubre)					
SEMANAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16 -17 AGOSTO 10 - 14 SETIEMBRE 8 - 11 OCTUBRE	FT1 AVENA CON VERDURAS	FT5 VERDURA DE TEMPORADA CON PATATA	FT9 ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS	FT3 MACARRONES CON ESPINACAS	FT34 PATÉ GARBANZOS MIJO CON VERDURAS
20 - 24 AGOSTO 17 - 21 SETIEMBRE 15 - 19 OCTUBRE	FT2 TORTILLA DE ZANAHORIA	FT6 ALBONDIGA DE TERNERA	FT10 POLLO AL AJILLO CON MANZANA	FT4 PESCADO REBOZADO	FT8 YOGURT
27 - 31 AGOSTO 24 - 28 SETIEMBRE 22 - 26 OCTUBRE	FT11 CREMA DE LENTEJAS CON NABO Y PUERRO	FT15 MIJO CON VERDURAS	FT18 MENESTRA DE VERDURAS CON PATATAS	FT13 ESPIRALES CON SALSA DE ZANAHORIA	FT17 ALUBIA BLANCA CON ARROZ Y VERDURAS, ESTILO POCHA
3 - 7 SETIEMBRE 1 - 5 OCTUBRE 29 - 31 OCTUBRE - 2 NOVIEMBRE	FT12 ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS	FT16 HAMBURGUESA TERNERA CON CEBOLLA Y SESAMO	FT19 REVOLTILLO CON CHAMPIÑONES	FT14 PESCADO AL HORNO CON VERDURAS	FT8 YOGURT
	FT23 CREMA DE CALABAZA	FT20 MACARRONES CON REMOLACHA, ZANAHORIA Y TERNERA	FT9 ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS	FT5 VERDURA DE TEMPORADA CON PATATAS	FT25 LENTEJAS CON AVENA Y VERDURAS
	FT24 TORTILLA CON GUARNICIÓN	FT21 COMPOTA DE MANZANA	FT26 POLLO AL HORNO CON ZANAHORIA	FT22 PESCADO ENHARINADO	FT8 YOGURT
	FT 9 ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS	FT30 PASTEL DE MIJO CON VERDURAS	FT18 MENESTRA DE VERDURAS CON PATATA	FT29 ESPIRALES CON TOMATE	FT34 PATÉ DE GARBANZOS FT 1 AVENA CON VERDURAS
	FT28 HAMBURGUESA JUDIA PINTA	FT33 TERNERA EN SALSA	FT 10 POLLO AL HORNO	FT14 PESCADO AL HORNO CON VERDURAS	FT8 YOGURT

Para los almuerzos (sobre las 10:00 horas) siempre hay fruta de temporada



HAUR ESKOLETAKO MENU "HEMENGOAK"
(HOTZALDIA: **AZAROA-APIRILA**)
MENÚ ESCUELAS INFANTILES "HEMENGOAK"

(TIEMPO FRÍO: **NOVIEMBRE-ABRIL**)
En mayo-junio el menú se ajusta a la temporalidad

MENÚ INTRODUCCIÓN FRIO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MIJO BRÓCOLI	PATATA ZANAHORIA	PATATA BORRAJA	MIJO CALABAZA PUERRO	PATATA CALABAZA CEBOLLA
LENTEJAS	TERNERA	POLLO	PESCADO	POLLO
MIJO CALABAZA PUERRO	TRIGO BRÓCOLI	MIJO ZANAHORIA	PATATA BORRAJA CEBOLLA	PATATA ZANAHORIA
LENTEJAS	TERNERA	POLLO	PESCADO	POLLO
MIJO BORRAJA	PATATA ZANAHORIA	PATATA BRÓCOLI CEBOLLA	MIJO CALABAZA	PATATA BRÓCOLI PUERRO
LENTEJAS	TERNERA	POLLO	PESCADO	POLLO
TRIGO CALABAZA CEBOLLA	MIJO BORRAJA	MIJO CALABAZA	PATATA ZANAHORIA PUERRO	PATATA BRÓCOLI
LENTEJAS	TERNERA	POLLO	PESCADO	POLLO

MENÚ SÓLIDO FRIO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FT9 ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS	FT34 PORRUSALDA	FT1 AVENA CON VERDURAS	FT29 MACARRONES CON TOMATE	FT7 GARBANZOS CON ARROZ Y VERDURAS
FT2 TORTILLA DE CALABAZA	FT16 HAMBURGUESA TERNERA CON CEBOLLA Y COL	FT10 POLLO AL AJILLO CON MANZANA	FT35 PESCADO CON SALSA DE BROCOLI	FT8 YOGURT
FT9 ARROZ CON VERDURAS	FT15 CREMA DE VERDURAS CON TRIGO	FT18 MENESTRA DE VERDURAS CON PATATAS	FT3 ESPIRALES CON ACELGAS	FT17 ALUBIA BLANCA CON AVENA Y VERDURAS
FT36 HAMBURGUESA DE LENTEJA CON ENSALADA	FT6 ALBÓNDIGAS DE TERNERA	FT19 REVOLTILLO DE ESPINACAS	FT14 PESCADO AL HORNO CON VERDURAS	FT8 YOGURT
FT29 MACARRONES CON TOMATE	FT9 ARROZ CON VERDURAS	FT23 CREMA DE CALABAZA CON MIJO	FT18 VERDURAS CON PATATAS	FT25 LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS
FT37 TORTILLA CON ENSALADA	FT31 TERNERA	FT26 POLLO AL HORNO CON CEBOLLA Y PUERRO	FT35 BACALAO EN SALSA DE VERDURAS	FT8 YOGURT
FT13 ESPIRALES CON ZANAHORIA	FT30 TRIGO CON VERDURAS	FT18 MENESTRA DE VERDURAS CON PATATA	FT9 PAELLA DE VERDURAS	FT7 GARBANZOS CON MIJO Y VERDURAS
FT37 TORTILLA	FT31 GUISADO DE TERNERA	FT26 POLLO AL HORNO	FT14 PESCADO AL HORNO	FT8 YOGURT

Para los almuerzos (sobre las 10:00 horas) siempre hay fruta de temporada

Fdo. Alfredo Hoyuelos
Director Gerente

Pamplona, 28 de junio de 2018