

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO:**

### **"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA MENÚS "HEMENGOAK" DE LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES"**

---

#### **1. OBJETO Y JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO**

##### **Las escuelas infantiles**

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:

- **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.

Por otra parte, **El Acuerdo mundial contra el cambio climático** es el mayor reto ambiental al que se enfrenta la humanidad y, de hecho, el Convenio Marco de Naciones Unidas se aprobó en 1992 y desde entonces la humanidad, ya sea por unos intereses u otros, ha eludido su responsabilidad de mirar de frente al problema y dar una respuesta coherente que garantice una tierra habitable a nuestros descendientes. En diciembre de 2015, se llegó a un acuerdo mundial en París para poner las medidas necesarias de reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) que impida que el aumento de la temperatura media del planeta supere los 2º C. Navarra, en este sentido, en su hoja de ruta para la lucha contra el cambio climático establece condiciones más severas para cumplir este objetivo.

Tampoco nos podemos olvidar de la **Estrategia Europa 2020** que incide en impulsar un sistema de contratación pública con un papel muy relevante a la hora de promover un mercado más competitivo, facilitar la participación de las PYMES en la contratación pública y utilizar la contratación pública como un instrumento en las políticas sociales, de igualdad de género, ambientales o de innovación<sup>1</sup>.

**El Reglamento 1305/2013 de Desarrollo Rural** recoge igualmente medidas de apoyo a agriculturas locales en su Artículo 5:

Prioridades: 3) fomentar la organización de la cadena alimentaria, incluyendo la transformación y comercialización de los productos agrarios, el bienestar animal y la gestión de riesgos en el sector agrario, haciendo especial hincapié en mejorar la competitividad de los productores primarios, integrándolos mejor en la cadena agroalimentaria a través de regímenes de calidad, añadir valor a los productos agrícolas, promoción en mercados locales y en circuitos de distribución cortos, agrupaciones y organizaciones de productores y organizaciones interprofesionales.

**El Comité de las Regiones** establece en su informe sobre innovación y modernización de la economía rural, de Febrero de 2016, entre sus consideraciones que:

Además de aumentar la cuantía de los fondos, el alcance del desarrollo local debería ampliarse de modo que incluya todos los proyectos de fomento del desarrollo económico y social en las zonas rurales. Debería respaldarse la cooperación de los pequeños productores a fin de aumentar su capacidad de producción, mejorar la eficiencia de los mercados locales, solucionar los problemas relacionados con las cadenas de distribución cortas y apoyar el desarrollo de los productos y la comercialización común. Asimismo, las medidas de este tipo pueden respaldar

<sup>1</sup> Europa 2020. Una estrategia para un crecimiento inteligente, sostenible e integrador. Bruselas, 2010.

una mayor cooperación con los centros de educación y formación profesional regionales, las redes del programa Leader y otras formas de colaboración a nivel local.

De este modo, entre sus propuestas plantea elaborar medidas destinadas a fomentar el desarrollo de productos de las pequeñas empresas y afrontar las barreras comerciales, así como fomentar el consumo de proximidad y las cadenas cortas de distribución de los productos agroalimentarios<sup>2</sup>.

Por lo que respecta a las **Ventajas de la compra pública Alimentaria**, señaladas en la Memoria Del Seminario sobre Ecocomedores (celebrado en abril de 2018), podemos resaltar las siguientes:

1. Relevancia del valor de retorno: introducción de alimentos producidos localmente con métodos ecológicos, frescos y de temporada en comedores escolares y otros espacios de restauración colectiva.
2. Económicas: relocalización de la economía; creación de microempresas de logística; refuerzo del tejido socio-económico local; generación de empleo; obtención de productos de calidad diferenciada y comercialización en mercados de proximidad.
3. Sociales: fijación de población; conciencia social y vertebración social.
4. Medioambientales: gestión del entorno agrario y creación de paisaje; reducción del gasto energético; reducción del uso de plaguicidas, de la contaminación del agua y del suelo; mejora de la biodiversidad; uso sostenible del agua; disminución de la desertificación de áreas rurales.
5. Fomento del desarrollo rural: mantenimiento de explotaciones agrarias; mejora de la rentabilidad de explotaciones agrarias; recuperación de suelo agrario; obtención de productos de calidad diferenciada; incorporación de jóvenes a la actividad agraria.
6. Mejora de la salud: prevención de la obesidad en la población infantil; fomento de hábitos de consumo saludables; mejora de la alimentación de la población.
7. Educación: concienciación sobre producción alimentos ecológicos; sensibilización; conocimiento de la cultura agraria; alcance a las familias...

También, las ciudades firmantes del **Manifiesto de la Red de ciudades por la Agroecología** (firmado en 2016 por el Ayuntamiento de Pamplona) se comprometen, entre otros, en estos aspectos que nos resultan relevantes para este proyecto (...):

3.- La comercialización local, para impulsar una agricultura ecológica y de proximidad, basada en circuitos cortos, facilitando los recursos públicos (tanto materiales como inmateriales) y dinamizando los recursos privados para este mismo fin, con especial atención a los espacios de comercialización (mercados, tiendas, restaurantes, etc.) y los procesos de compra pública sostenible (...)

5.- La gestión municipal y la gobernanza, para la coordinación entre departamentos y niveles de la administración, promoviendo Sistemas Alimentarios Sostenibles de Ciudad-Región y la creación de entes públicos específicos de políticas alimentarias; para revisar y adaptar los recursos y normativas municipales para el fomento de sistemas alimentarios locales, justos y sostenibles; e impulsar desde la administración procesos participativos multi-actor y multinivel que desarrollen órganos colegiados, estrategias urbanas y políticas territoriales de enfoque agroecológico (...)

6.- La articulación y extensión de las redes de ciudades, partiendo del Marco de Acción del Pacto de Milán sobre Políticas Alimentarias Urbanas; y desarrollar indicadores y sistemas de seguimiento y monitorización de los avances realizados; así como para compartir con otras ciudades los avances locales y cooperar con otras redes análogas en los ámbitos estatal e internacional.

---

<sup>2</sup> Dictamen del Comité de las Regiones Europeo — Innovación y modernización de la economía rural, 2016.

Todas estas Directivas, estrategias y directrices europeas avalan las decisiones para llevar a cabo - con la calidad, eficacia y eficiencia suficiente- el "Proyecto Hemengoak – De Aquí" y la concreción de todos los elementos en esta licitación.

### **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 gestión 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. Este sistema se quiere desarrollar a través de criterios que incorporen productos ecológicos, frescos, de temporada y de cercanía siguiendo, para ello, la recientemente aprobada Ley 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos que, en su, Disposición adicional decimoséptima. – Calidad de productos agroalimentarios, define las características y condiciones de contratos de suministros o de prestación de servicios- cuyo contenido incluye la utilización de productos agroalimentarios. En tal Disposición, expresamente, se indica que *"los poderes adjudicadores deberán incorporar aspectos que exijan o primen su calidad, relativos a la salud y la nutrición, al carácter ecológico u orgánico, a la soberanía y la seguridad alimentarias, que tengan en cuenta el ciclo de vida de los productos, o la minimización de emisiones y materias primas en el transporte y el embalaje"*.

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 el actual pliego de lotes con el objeto de licitar los oportunos lotes de productos detallados y logística con el objeto de generalizar estos menús en todas las Escuelas Infantiles de la red municipal.

## 2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL OBJETO

Este pliego incluye un total de 13 lotes. Doce son de productos de alimentación según los criterios de menús que queremos implementar en las escuelas infantiles, y otro de ellos corresponde al lote de gestión de un centro logístico para asegurar la calidad de los productos y su adecuada trazabilidad.

Prevedemos que el abastecimiento comience el 1 de abril de 2019 con un total de presupuesto (1 de abril de 2019 – 31 de marzo de 2021) de 712.349,96 euros (incluye lote 1 al 13) ó 605.979,74 euros (incluye lotes 1 al 12).

	2019(1 abril-31 diciembre)	2020	2021(1 enero-31 marzo)	TOTALES
<b>LOTE 1</b>	21.192,48 €	29.669,48 €	8.476,99 €	59.338,95 €
IVA Lote 1	2.222,96 €	3.112,15 €	889,18 €	6.224,30 €
<b>LOTE 2</b>	42.466,07 €	59.452,50 €	16.986,43 €	118.905,00€
IVA Lote 2	4.350,32 €	6.090,45 €	1.740,13 €	12.180,90 €
<b>LOTE 3</b>	8.113,66 €	11.359,12 €	3.245,46 €	22.718,24 €
IVA Lote 3	484,83 €	678,76 €	193,93 €	1.357,53 €
<b>LOTE 4</b>	22.491,99 €	31.488,79 €	8.996,80 €	62.977,57€
IVA Lote 4	2.352,91€	3.294,08 €	941,17 €	6.588,16 €
<b>LOTE 5</b>	9.788,06 €	13.703,28 €	3.915,22 €	27.406,56 €
IVA Lote 5	1.082,52 €	1.515,53 €	433,01 €	3.031,06 €
<b>LOTE 6</b>	35.391,66 €	49.548,32 €	14.156,66 €	99.096,64 €
IVA Lote 6	1.415,67 €	1.981,93 €	566,27 €	3.963,87 €
<b>LOTE 7</b>	9.403,84 €	13.165,38 €	3.761,54 €	26.330,75 €
IVA Lote 7	376,15 €	526,62 €	150,46 €	1.053,23 €
<b>LOTE 8</b>	3.931,20 €	5.503,68 €	1.572,48 €	11.007,36 €
IVA Lote 8	393,12 €	550,37 €	157,25 €	1.100,74 €
<b>LOTE 9</b>	4.870,34 €	6.818,48 €	1.948,14 €	13.636,95 €
IVA Lote 9	515,38 €	721,54 €	206,15 €	1.443,08 €
<b>LOTE 10</b>	4.718,74 €	6.606,23 €	1.887,49 €	13.212,46 €
IVA Lote 10	471,87 €	660,62 €	188,75 €	1.321,25 €
<b>LOTE 11</b>	2.825,55 €	3.955,77 €	1.130,22 €	7.911,54 €
IVA Lote 11	282,56 €	395,58 €	113,02 €	791,15 €
<b>LOTE 12</b>	35.769,16 €	50.076,82 €	14.307,66 €	100.153,65 €
IVA Lote 12	1.510,29 €	2.114,41 €	604,12 €	4.228,82 €
<b>LOTE 13</b>	32.965,98 €	43.954,63 €	10.988,66 €	87.909,27 €
IVA Lote 13	6.922,86 €	9.230,47 €	2.307,62 €	18.460,95 €
<b>TOTALES</b>	<b>256.310,17 €</b>	<b>356.174,98 €</b>	<b>99.864,81 €</b>	<b>712.349,96€</b>
TOTALES SIN IVA	233.928,72 €	325.302,47 €	91.373,76 €	650.604,95€
IVA	22.381,45 €	30.872,51 €	8.491,05 €	61.745,01€

## 3. LOTES

El presente pliego tiene por objeto definir el suministro alimentos a las Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Pamplona–Iruña.

Las escuelas infantiles son las siguientes (entre paréntesis la indicación del suministro según sea almuerzo y comida o sólo almuerzos, con indicación también de escuelas de jornada completa o media jornada):



- Escuela Infantil Mendillorri (almuerzo y comida), calle Señorío de Egulbati, 26
- Escuela Infantil Haurtzaro (almuerzo y comida), calle Artica 1 (bis).
- Escuela Infantil Mendebaldea (almuerzo y comida), Paseo Premín de Iruña, 1
- Izarategi Haur Eskola (almuerzo y comida), c/ Subiza s/n
- Goiz Eder Haur Eskola (almuerzos para niños y niñas de media y jornada completa, y comida para niños y niñas de jornada completa), Travesía Tomás de Burgui, 9
- Donibane Haur Eskola (almuerzo y comida), c/ Monasterio de Ecoyen, 1.
- Printzearen Harresi Haur Eskola (almuerzo y comida), Plaza Alfredo Floristán s/n
- Escuela Infantil Hello Azpilagaña (almuerzos para niños y niñas de media y jornada completa, y comida para niños y niñas de jornada completa), Río Alzania, 24
- Escuela Infantil Hello Buztintxuri (almuerzo y comida), c/ Martínez de Ubago s/n
- Escuela Infantil Hello Egusenti (almuerzo y comida), c/ Miravalles s/n
- Escuela Infantil José María Huarte (sólo almuerzo para niños y niñas de media jornada), c/ Sancho el Fuerte, 401

A continuación pasamos a describir los lotes identificados:

#### LOTE 1. CARNE DE TERNERA

Este primer lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de carne de ternera en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: Carne de ternera.
2. Suministro y transporte: un día a la semana acordado en base al menú, dentro del horario de trabajo de la cocina de cada escuela infantil.
3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Picadillo de ternera: 9,50 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Ternera para hamburguesas: 10,50 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Ternera para albóndigas 9,50 euros/ kilo
  - Carne para guisar: 9,50 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Transporte: 30€/día de entrega para todas las escuelas infantiles (IVA = 21%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Picadillo de ternera: 795,90 kilos.
  - Ternera para hamburguesa: 573,30 kilos.
  - Ternera para albóndigas: 764,40 kilos.
  - Carne guisada de ternera: 589,05kilos.
  - Transporte: 44 días de entrega al año.
5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA) = 59.338,95 euros
  - Año 2019: 21.192,48 euros
  - Año 2020: 29.669,48 euros
  - Año 2021: 8.476,99 euros
6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 100% de producto no congelado, ni sufrido procesos de ultra congelación.
  - 100% de alimentos fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.



- 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
  - 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
  - Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
  - La carne debe presentarse en ausencia de olores fuertes, su aspecto será fresco, sin babilla, y sin piezas dañadas.
7. Transporte: El transporte estará incluido en este lote y cumplirá las condiciones necesarias para garantizar que no se rompa la cadena de frío. El/la adjudicatario/a del lote deberá disponer del vehículo necesario para la correcta prestación de la gestión logística, cumpliendo la normativa sanitaria para realizar el suministro. El calendario de transporte se acordará con el/la adjudicatario/a del lote de gestión y con la coordinación de cocinas de las Escuelas Infantiles, dentro del calendario de trabajo oficial de estos centros educativos, y se repartirá un día a la semana.
8. La entrega se realizará en cada Escuela Infantil, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a y por la persona responsable de cocina.
9. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con el/la responsable del centro logístico).
  2. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  3. Transporte:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - A título orientativo se calcula una duración del transporte a todas las Escuelas Infantiles de aproximadamente 2,5 horas realizado con dos vehículos, cubriendo cada uno las rutas de 5-6 escuelas en el horario y día de la semana indicado (incluye transporte, recepción de los alimentos, entrega y firma de albaranes, etc.).
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones del/la responsable del centro logístico y de las escuelas infantiles.
  4. Entrega de los alimentos: el horario de recepción de los alimentos en las Escuelas Infantiles se acordará con las cocinas de las mismas (siempre en horario de apertura de cada Escuela).
  5. Supervisión, de la calidad y cantidad de alimentos acordados en el centro logístico, con las cocinas de cada Escuela Infantil de los alimentos suministrados y gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada escuela debe cumplimentar la "Ficha de petición y control de recepción de materias primas" como marca el "ARPC en las EEIIMM de Pamplona" en presencia de la persona responsable del transporte del presente Lote de gestión logística, lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por lo/as proveedores/as, la supervisión del vehículo de



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.

6. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
7. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).
8. Gestión documental y trazabilidad:
  - Preparación de albaranes para cada escuela (dos copias, uno para el/la proveedor/a y otro para la escuela). En cada albarán debe constar: razón social, fecha, productos recepcionados con su lote y cantidad, y nominación ecológica para cada producto, código organismo certificador, cliente, firma, precio, IVA.
  - Gestión de incidencias. Se deberá gestionar y anotar en un registro escrito cualquier incidencia que afecte a la correcta prestación contractual, y que tenga lugar con cualquiera de los aspectos que componen el servicio: suministros, transporte, relación con proveedores y con las escuelas infantiles. Dicho registro podrá ser consultado por la persona responsable del contrato y a petición del órgano de contratación.

## LOTE 2. CARNE DE POLLO

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de carne de pollo en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: Carne de pollo (en octavos y deshuesado).
2. Suministro y transporte: un día a la semana acordado en base al menú, dentro del horario de trabajo de la cocina de cada escuela infantil.
3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Carne de pollo (en octavos): 8,50 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Carne de pollo (deshuesado): 9,85 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Transporte: 30€/día de entrega para todas las escuelas infantiles (IVA = 21%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Carne de pollo (en octavos): 4.000 kilos
  - Carne de pollo (deshuesado): 2.450 kilos
  - Transporte: 44 días de entrega al año.
5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 118.905,00 euros
  - Año 2019: 42.466,07 euros
  - Año 2020: 59.452,50 euros
  - Año 2021: 16.986,43 euros
6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 100% de producto no congelado, ni sufrido procesos de ultra congelación.
  - 100% de alimento fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
  - 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
  - 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).



- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPCC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
  - La carne debe presentarse en ausencia de olores fuertes, su aspecto será fresco y sin piezas dañadas.
7. Transporte: El transporte estará incluido en este lote y cumplirá las condiciones necesarias para garantizar que no se rompa la cadena de frío. El/la adjudicatario/a del lote deberá disponer del vehículo necesario para la correcta prestación de la gestión logística, cumpliendo la normativa sanitaria para realizar el suministro. El calendario de transporte se acordará con el/la adjudicatario/a del lote de gestión del centro logístico y con las cocinas de las Escuelas Infantiles, dentro del calendario de trabajo oficial de estos centros educativos, y se repartirá un día a la semana.
8. La entrega se realizará en cada Escuela Infantil, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a y por la persona responsable de cocina.
9. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con el/la responsable del centro logístico).
  2. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  3. Transporte:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - A título orientativo se calcula una duración del transporte a todas las Escuelas Infantiles de aproximadamente 2,5 horas realizado con dos vehículos, cubriendo cada uno las rutas de 5-6 escuelas en el horario y día de la semana indicado (incluye transporte, recepción de los alimentos, entrega y firma de albaranes, etc.).
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones del/la responsable del centro logístico y de las escuelas infantiles.
  4. Entrega de los alimentos: el horario de recepción de los alimentos en las Escuelas Infantiles se acordará con las cocinas de las mismas (siempre en horario de apertura de cada Escuela).
  5. Supervisión, de la calidad y cantidad de alimentos acordados en el centro logístico, con las cocinas de cada Escuela Infantil de los alimentos suministrados y gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada escuela debe cumplimentar la "Ficha de petición y control de recepción de materias primas" como marca el "ARPCC en las EEIIMM de Pamplona" en presencia de la persona responsable del transporte del presente Lote de gestión logística, lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por los/as proveedores/as, la supervisión del vehículo de 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.
  6. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  7. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).
  8. Gestión documental y trazabilidad:



- Preparación de albaranes para cada escuela (dos copias, uno para el/la proveedor/a y otro para la escuela). En cada albarán debe constar: razón social, fecha, productos recepcionados con su lote y cantidad, y nominación ecológica para cada producto, código organismo certificador, cliente, firma, precio, IVA.
- Gestión de incidencias. Se deberá gestionar y anotar en un registro escrito cualquier incidencia que afecte a la correcta prestación contractual, y que tenga lugar con cualquiera de los aspectos que componen el servicio: suministros, transporte, relación con proveedores y con las escuelas infantiles. Dicho registro podrá ser consultado por la persona responsable del contrato y a petición del órgano de contratación.

### LOTE 3. HUEVOS

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de huevos en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: Huevos.
2. Suministro y transporte: un día a la semana acordado en base al menú, dentro del horario de trabajo de la cocina de cada escuela infantil.
3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Huevos: 7,88 euros/bandeja de 30 huevos o equivalente (IVA = 4%).
  - Transporte: 30€/día de entrega para todas las escuelas infantiles (IVA = 21%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Huevos: 1.274 bandejas (30 huevos/bandeja).
  - 44 días de entrega al año.
5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 22.718,24 euros
  - Año 2019: 8.113,66 euros
  - Año 2020: 11.359,12 euros
  - Año 2021: 3.245,46 euros
6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 100% de alimento fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
  - 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
  - Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
  - Se presentarán sin presencia de cuerpos extraños, restos de heces adheridas, y sin defectos físicos. Los cartones no pueden presentar restos de suciedad.
7. Transporte: El transporte estará incluido en este lote y cumplirá las condiciones necesarias para garantizar que no se rompa la cadena de frío. El/la adjudicatario/a del lote deberá

disponer del vehículo necesario para la correcta prestación de la gestión logística, cumpliendo la normativa sanitaria para realizar el suministro. El calendario de transporte se acordará con el/la adjudicatario/a del lote de gestión del centro logístico y con las cocinas de las Escuelas Infantiles, dentro del calendario de trabajo oficial de estos centros educativos, y se repartirá un día a la semana.

8. La entrega se realizará en cada Escuela Infantil, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a y por la persona responsable de cocina.
9. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
  1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con el/la responsable del centro logístico).
  2. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  3. Transporte:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - A título orientativo se calcula una duración del transporte a todas las Escuelas Infantiles de aproximadamente 2,5 horas realizado con dos vehículos, cubriendo cada uno las rutas de 5-6 escuelas en el horario y día de la semana indicado (incluye transporte, recepción de los alimentos, entrega y firma de albaranes, etc.).
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones del/la responsable del centro logístico y de las escuelas infantiles.
  4. Entrega de los alimentos: el horario de recepción de los alimentos en las Escuelas Infantiles se acordará con las cocinas de las mismas (siempre en horario de apertura de cada Escuela).
  5. Supervisión, de la calidad y cantidad de alimentos acordados en el centro logístico, con las cocinas de cada Escuela Infantil de los alimentos suministrados y gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada escuela debe cumplimentar la "Ficha de petición y control de recepción de materias primas" como marca el "ARPCC en las EEIIMM de Pamplona" en presencia de la persona responsable del transporte del presente Lote de gestión logística, lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por lo/as proveedores/as, la supervisión del vehículo de 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.
  6. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  7. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).
  8. Gestión documental y trazabilidad:
    - Preparación de albaranes para cada escuela (dos copias, uno para el/la proveedor/a y otro para la escuela). En cada albarán debe constar: razón social, fecha, productos recepcionados con su lote y cantidad, y nominación ecológica para cada producto, código organismo certificador, cliente, firma, precio, IVA.
    - Gestión de incidencias. Se deberá gestionar y anotar en un registro escrito cualquier incidencia que afecte a la correcta prestación contractual, y que tenga lugar con cualquiera de los aspectos que componen el servicio: suministros, transporte, relación con proveedores y con las escuelas infantiles. Dicho registro podrá ser consultado por la persona responsable del contrato y a petición del órgano de contratación.

#### LOTE 4. PESCADO

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de pescado en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: Pescado (conforme a las especies señaladas a continuación).
2. Suministro y transporte: un día a la semana acordado en base al menú, dentro del horario de trabajo de la cocina de cada escuela infantil.
3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Cazón: 11,36 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Merluza: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Maruca: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Palometa: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Agrafin: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Palo: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Bertorella: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Abadejo: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Jurela: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Caballa: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Bacaladitos: 14,42 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Transporte: 30€/día de entrega para todas las escuelas infantiles (IVA = 21%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Cazón: 1.170,24 kilos.
  - Merluza, Maruca, Palometa, Agrafin, Palo, Bertorella, Abadejo, Jurela, Caballa, Bacaladitos: 1.170,24 kilos. (el suministro de cada especie se realizará según temporada y disponibilidad del mismo).
  - Transporte: 44 días de entrega al año.
5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 62.977,57 euros
  - Año 2019: 22.491,99 euros
  - Año 2020: 31.488,79 euros
  - Año 2021: 8.996,80 euros
6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 100% de producto desespinado, sin escamas y fileteado.
  - Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
  - El pescado debe presentarse en ausencia de malos olores, y se debe identificar las piezas con la denominación comercial, fecha de captura, lugar de captura, caducidad.
7. Transporte: El transporte estará incluido en este lote y cumplirá las condiciones necesarias para garantizar que no se rompa la cadena de frío. El/la adjudicatario/a del lote deberá

disponer del vehículo necesario para la correcta prestación de la gestión logística, cumpliendo la normativa sanitaria para realizar el suministro. El calendario de transporte se acordará con el/la adjudicatario/a del lote de gestión del centro logístico y con las cocinas de las Escuelas Infantiles, dentro del calendario de trabajo oficial de estos centros educativos, y se repartirá un día a la semana.

8. La entrega se realizará en cada Escuela Infantil, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a y por la persona responsable de cocina.
9. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
  1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con el/la responsable del centro logístico).
  2. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  3. Transporte:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - A título orientativo se calcula una duración del transporte a todas las Escuelas Infantiles de aproximadamente 2,5 horas realizado con dos vehículos, cubriendo cada uno las rutas de 5-6 escuelas en el horario y día de la semana indicado (incluye transporte, recepción de los alimentos, entrega y firma de albaranes, etc.).
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones del/la responsable del centro logístico y de las escuelas infantiles.
  4. Entrega de los alimentos: el horario de recepción de los alimentos en las Escuelas Infantiles se acordará con las cocinas de las mismas (siempre en horario de apertura de cada Escuela).
  5. Supervisión, de la calidad y cantidad de alimentos acordados en el centro logístico, con las cocinas de cada Escuela Infantil de los alimentos suministrados y gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada escuela debe cumplimentar la "Ficha de petición y control de recepción de materias primas" como marca el "ARPCC en las EEIIMM de Pamplona" en presencia de la persona responsable del transporte del presente Lote de gestión logística, lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por los/as proveedores/as, la supervisión del vehículo de 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.
  6. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  7. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).
  8. Gestión documental y trazabilidad:
    - Preparación de albaranes para cada escuela (dos copias, uno para el/la proveedor/a y otro para la escuela). En cada albarán debe constar: razón social, fecha, productos recepcionados con su lote y cantidad, y nominación ecológica para cada producto, código organismo certificador, cliente, firma, precio, IVA.
    - Gestión de incidencias. Se deberá gestionar y anotar en un registro escrito cualquier incidencia que afecte a la correcta prestación contractual, y que tenga lugar con cualquiera de los aspectos que componen el servicio: suministros, transporte, relación con proveedores y con las escuelas infantiles. Dicho registro podrá ser consultado por la persona responsable del contrato y a petición del órgano de contratación.



## LOTE 5. YOGUR

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de yogur en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: Yogur.
2. Suministro y transporte: un día a la semana acordado en base al menú, dentro del horario de trabajo de la cocina de cada escuela infantil.
3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Yogur: 2,70 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Transporte: 30€/día de entrega para todas las escuelas infantiles (IVA = 21%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Yogur: 4.586,40 kilos.
  - Transporte: 44 días de entrega al año.
5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 27.406,56 euros
  - Año 2019: 9.788,06 euros
  - Año 2020: 13.703,28 euros
  - Año 2021: 3.915,22 euros
6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 100% de alimento fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
  - 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
  - Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
  - Los envases presentados deben estar limpios, sin restos de suciedad. El producto debe tener buen olor y aspecto fresco.
7. Transporte: El transporte estará incluido en este lote y cumplirá las condiciones necesarias para garantizar que no se rompa la cadena de frío. El/la adjudicatario/a del lote deberá disponer del vehículo necesario para la correcta prestación de la gestión logística, cumpliendo la normativa sanitaria para realizar el suministro. El calendario de transporte se acordará las cocinas de las Escuelas Infantiles, dentro del calendario de trabajo oficial de estos centros educativos, y se repartirá un día a la semana.
8. La entrega se realizará en cada Escuela Infantil, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a y por la persona responsable de cocina.



9. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con el/la responsable del centro logístico).
  2. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  3. Transporte:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - A título orientativo se calcula una duración del transporte a todas las Escuelas Infantiles de aproximadamente 2,5 horas realizado con dos vehículos, cubriendo cada uno las rutas de 5-6 escuelas en el horario y día de la semana indicado (incluye transporte, recepción de los alimentos, entrega y firma de albaranes, etc.).
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones del/la responsable del centro logístico y de las escuelas infantiles.
  4. Entrega de los alimentos: el horario de recepción de los alimentos en las Escuelas Infantiles se acordará con las cocinas de las mismas (siempre en horario de apertura de cada Escuela).
  5. Supervisión, de la calidad y cantidad de alimentos acordados en el centro logístico, con las cocinas de cada Escuela Infantil de los alimentos suministrados y gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada escuela debe cumplimentar la "Ficha de petición y control de recepción de materias primas" como marca el "ARPCC en las EEIIMM de Pamplona" en presencia de la persona responsable del transporte del presente Lote de gestión logística, lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por los/as proveedores/as, la supervisión del vehículo de 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.
  6. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  7. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).
  8. Gestión documental y trazabilidad:
    - Preparación de albaranes para cada escuela (dos copias, uno para el/la proveedor/a y otro para la escuela). En cada albarán debe constar: razón social, fecha, productos recepcionados con su lote y cantidad, y nominación ecológica para cada producto, código organismo certificador, cliente, firma, precio, IVA.
    - Gestión de incidencias. Se deberá gestionar y anotar en un registro escrito cualquier incidencia que afecte a la correcta prestación contractual, y que tenga lugar con cualquiera de los aspectos que componen el servicio: suministros, transporte, relación con proveedores y con las escuelas infantiles. Dicho registro podrá ser consultado por la persona responsable del contrato y a petición del órgano de contratación.

## LOTE 6. VERDURAS

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de verduras en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: Acelga, achicoria, apio, ajo, alcachofa, berenjena, boniato, borraja, brócoli, calabacín, calabaza variedad "cacahuete", cardo, cebolla, col rizada, col lombarda, coles de Bruselas, coliflor, chirivía, espinacas, escarola, hinojo, judía verde, kale, lechuga, mizuma,



melón, nabo, patata, pepino, perejil, puerro, rábano, remolacha, romanescu, sandía, tomate, zanahoria.

2. Suministro: un día a la semana acordado en base al menú, en el punto de logística establecido.

3. Precios unitarios (sin IVA):

- Acelga: 1,50 euros/kilo (IVA = 4%).
- Achicoria: 1,60 euros/kilo (IVA = 4%).
- Ajo: 4,00 euros/kilo (IVA = 4%).
- Alcachofa: 3,00 euros/kilo (IVA = 4%).
- Apio: 2 euros/kilos (IVA = 4%).
- Berenjena: 1,8 euros/kilo (IVA = 4%).
- Boniato: 1,60 euros/kilo (IVA = 4%).
- Borraja: 1,60 euros/kilo (IVA = 4%).
- Brócoli: 2,20 euros/kilo (IVA = 4%).
- Calabacín: 1,50 euros/kilo (IVA = 4%).
- Calabaza variedad "Cacahuete": 1,50 euros/kilo (IVA = 4%).
- Cardo: 0,85 euros/kilo (IVA = 4%).
- Cebolla: 1,20 euros/kilo (IVA = 4%).
- Chirivía: 3,00 euros/kilo (IVA = 4%).
- Col rizada / lombarda: 1,50 euros/kilo (IVA = 4%).
- Coles de Bruselas: 3 euros/kilo (IVA = 4%).
- Coliflor: 1,80 euros/kilo (IVA = 4%).
- Escarola: 1,2 euros/kilo (IVA = 4%).
- Espinacas: 4,00 euros/kilo (IVA = 4%).
- Hinojo: 2,2 euros/kilo (IVA = 4%).
- Judía verde: 3,75 euros/kilo (IVA = 4%).
- Kale: 2,2 euros/kilo (IVA = 4%).
- Lechuga: 2,50 euros/kilo (IVA = 4%).
- Melón: 1,20 euros/kilo (IVA = 4%).
- Mizuma: 1 euro/manojo (IVA = 4%).
- Nabo: 1,80 euros/kilo (IVA = 4%).
- Patata: 0,90 euros/kilo (IVA = 4%).
- Pepino: 1,8 euros/kilo (IVA = 4%).
- Perejil: 1 euro/manojo (IVA = 4%).
- Puerro: 2,20 euros/kilo (IVA = 4%).
- Rábano: 4,00 euros/kilo (IVA = 4%).
- Remolacha: 1,50 euros/kilo (IVA = 4%).
- Romanescu: 1,90 euros/kilo (IVA = 4%).
- Sandía: 0,90 euros/kilo (IVA = 4%).
- Tomate: 1,80 euros/kilo (IVA = 4%).
- Zanahoria: 1,50 euros/kilo (IVA = 4%).

4. Estimación de suministro anual:

- Acelga: 1.567,02 kilos.
- Achicoria: 30,00 kilos.
- Ajo: 9,56 kilos.
- Alcachofa: 30,00 kilos.
- Apio: 80,00 kilos.
- Berenjena: 50,00 kilos.



- Boniato: 161,10kilos.
- Borraja: 189,00kilos.
- Brócoli: 302,30 kilos.
- Calabacín: 879,01 kilos.
- Calabaza: 1.818,23 kilos.
- Cardo: 879,06 kilos.
- Cebolla: 5.052,06 kilos.
- Chirivía: 20,00 kilos.
- Col: 351,31 kilos.
- Coles de bruselas: 250 kilos
- Coliflor: 511,52 kilos.
- Escarola: 70,00 kilos.
- Espinacas: 653,25 kilos.
- Hinojo: 20,00 kilos.
- Judía verde: 442,84 kilos.
- Kale: 20,00 kilos.
- Lechuga: 210,21 kilos.
- Melón: 1.223,04 kilos.
- Mizuma: 50 manojos.
- Nabo: 1.261,26 kilos.
- Patata: 7.188,09 kilos.
- Pepino: 50,00 kilos.
- Perejil: 200 manojos.
- Puerro: 2.433,85 kilos.
- Rábano: 50,00 kilos.
- Remolacha: 1.337,70 kilos.
- Romanescu: 611,52 kilos.
- Tomate: 50,00 kilos.
- Sandía: 1.223,04 kilos.
- Zanahoria: 4.667,41 kilos.

5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 99.096,64 euros

- Año 2019: 35.391,66 euros
- Año 2020: 46.548,32 euros
- Año 2021: 14.156,66 euros

6. Características técnicas y de calidad obligatorias:

- 100% de producto no congelado, ni sufrido procesos de ultra congelación.
- 100% de alimentos fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
- 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
- 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).



- Las verduras se presentarán limpias y sanas, sin piezas ni partes dañadas o golpeadas, sin restos de tierra, piedras, babosas, gusanos.
- 7. La entrega se realizará en el centro logístico, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a del lote de gestión.
- 8. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
  1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con las cocinas de las Escuelas Infantiles).
  2. Recepción del pedido por parte de la persona responsable del centro logístico.
  3. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  4. Transporte hasta el centro logístico:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones de las cocinas.
  5. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  6. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).

#### LOTE 7. CEREALES Y LEGUMBRES

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de cereales y legumbres en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: Avena en grano, arroz integral, arroz blanco, garbanzo, lenteja.
2. Suministro: uno o dos días al mes acordados en base al menú, en el punto de logística establecido.
3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Avena en grano: 1,75 euros/kilo (IVA = 4%).
  - Arroz integral: 3,01 euros/kilo (IVA = 4%).
  - Arroz blanco: 2,95 euros/kilo (IVA = 4%).
  - Garbanzo: 3,53 euros/kilo (IVA = 4%).
  - Lenteja: 3,53 euros/kilo (IVA = 4%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Avena en grano: 833,20 kilos.
  - Arroz integral: 2.121,21 kilos.
  - Arroz blanco: 267,54 kilos.
  - Garbanzo: 703,25 kilos.
  - Lenteja: 580,94 kilos.
5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 26.330,75 euros
  - Año 2019: 9.403,84 euros
  - Año 2020: 13.165,38 euros
  - Año 2021: 3.761,54 euros



6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 100% de alimentos fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
  - 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
  - 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
  - Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
  - Las legumbres se presentarán limpias, sin restos de tierra o piedras.
7. La entrega se realizará en el centro logístico, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a del lote de gestión.
8. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
  1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con las cocinas de las Escuelas Infantiles).
  2. Recepción del pedido por parte de la persona responsable del centro logístico.
  3. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  4. Transporte hasta el centro logístico:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones de las cocinas.
  5. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  6. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).

#### LOTE 8. PASTA.

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de pasta en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: pasta en forma de espirales y macarrones.
2. Suministro: uno o dos días al mes acordado en base al menú, en el punto de logística establecido.
3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Pasta espirales: 3,00 euros/kilo (IVA = 10%).
  - Pasta macarrones: 3,00 euros/kilo (IVA = 10%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Pasta espirales: 1.184,82 kilos.
  - Pasta macarrones: 649,74 kilos



5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 11.007,36 euros
  - Año 2019: 3.931,20 euros
  - Año 2020: 5.503,68 euros
  - Año 2021: 1.572,48 euros
  
6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
  - 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
  - Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPCC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
  - El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.
  
7. La entrega se realizará en el centro logístico, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a del lote de gestión.
  
8. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
  1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con las cocinas de las Escuelas Infantiles).
  2. Recepción del pedido por parte de la persona responsable del centro logístico.
  3. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  4. Transporte hasta el centro logístico:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones de las cocinas.
  5. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  6. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).

#### LOTE 9. PAN

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de pan y harinas en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: pan.
2. Suministro y transporte: dos días a la semana acordados en base al menú, dentro del horario de trabajo de la cocina de cada escuela infantil.

3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Pan: 3,50 euros/kilo (IVA = 4%).
  - Transporte: 30€/día de entrega para todas las escuelas infantiles (IVA = 21%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Pan: 1.193,85 kilos. 30% pan blanco y 70% pan integral.
  - Transporte: 44 días de entrega al año.
5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 13.636,95 euros
  - Año 2019: 4.870,34 euros.
  - Año 2020: 6.818,48 euros.
  - Año 2021: 1.948,14 euros.
6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 100% de producto no congelado, ni sufrido procesos de ultra congelación.
  - 100% de alimentos fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
  - 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
  - 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
  - Elaborado con levadura natural también llamada madre, salvaje o espontanea.
  - Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?iDoc=579>).
  - El pan será fresco del día. Los productos envasados estarán debidamente etiquetados. El envase estará en perfectas condiciones.
7. Transporte: El transporte estará incluido en este lote y cumplirá las condiciones necesarias para garantizar que no se rompa la cadena de frío. El/la adjudicatario/a del lote deberá disponer del vehículo necesario para la correcta prestación de la gestión logística, cumpliendo la normativa sanitaria para realizar el suministro. El calendario de transporte se acordará con el/la adjudicatario/a del lote de gestión y con las cocinas de las Escuelas Infantiles, dentro del calendario de trabajo oficial de estos centros educativos, y se repartirá un día a la semana.
8. La entrega se realizará en cada Escuela Infantil, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a y por la persona responsable de cocina.
9. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
  1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con el/la responsable del centro logístico).
  2. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  3. Transporte:



- El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
  - A título orientativo se calcula una duración del transporte a todas las Escuelas Infantiles de aproximadamente 2,5 horas realizado con dos vehículos, cubriendo cada uno las rutas de 5-6 escuelas en el horario y día de la semana indicado (incluye transporte, recepción de los alimentos, entrega y firma de albaranes, etc.).
  - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones del/la responsable del centro logístico y de las escuelas infantiles.
4. Entrega de los alimentos: el horario de recepción de los alimentos en las Escuelas Infantiles se acordará con las cocinas de las mismas (siempre en horario de apertura de cada Escuela).
  5. Supervisión, de la calidad y cantidad de alimentos acordados en el centro logístico, con las cocinas de cada Escuela Infantil de los alimentos suministrados y gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada escuela debe cumplimentar la "Ficha de petición y control de recepción de materias primas" como marca el "ARPC en las EEIIMM de Pamplona" en presencia de la persona responsable del transporte del presente Lote de gestión logística, lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por lo/as proveedores/as, la supervisión del vehículo de 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.
  6. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  7. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).
  8. Gestión documental y trazabilidad:
    - Preparación de albaranes para cada escuela (dos copias, uno para el/la proveedor/a y otro para la escuela). En cada albarán debe constar: razón social, fecha, productos recepcionados con su lote y cantidad, y nominación ecológica para cada producto, código organismo certificador, cliente, firma, precio, IVA.
    - Gestión de incidencias. Se deberá gestionar y anotar en un registro escrito cualquier incidencia que afecte a la correcta prestación contractual, y que tenga lugar con cualquiera de los aspectos que componen el servicio: suministros, transporte, relación con proveedores y con las escuelas infantiles. Dicho registro podrá ser consultado por la persona responsable del contrato y a petición del órgano de contratación.

## LOTE 10. ACEITE

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de aceite en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: Aceite 100% oliva virgen extra.
2. Suministro: uno o dos días al mes acordados en base al menú, en el punto de logística.
3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Aceite: 5,28 euros/litro (IVA = 10%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Aceite: 1.251,18 litros.



5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 13.212,46 euros
  - Año 2019: 4.718,74 euros
  - Año 2020: 6.606,23 euros
  - Año 2021: 1.887,49 euros
  
6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 100% de producto no congelado, ni que haya precisado de cámaras de atmósfera controlada ni sufrido procesos de ultra congelación.
  - 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
  - Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
  - El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.
  
7. La entrega se realizará en el centro logístico, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a del lote de gestión.
  
8. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
  1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con las cocinas de las Escuelas Infantiles).
  2. Recepción del pedido por parte de la persona responsable del centro logístico.
  3. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  4. Transporte hasta el centro logístico:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones de las cocinas.
  5. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  6. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).

#### LOTE 11. CONSERVA DE TOMATE

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de conserva de tomate en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: conserva de tomate.
2. Suministro: uno o dos días al mes acordados en base al menú, en el punto de logística establecido.

3. Precios unitarios (sin IVA):
  - Conserva de tomate: 1,8 euros/kg peso neto (IVA = 10%).
4. Estimación de suministro anual:
  - Conserva tomate: 2.197,65 kilos
5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 7.911,54 euros
  - Año 2019: 2.825,55 euros
  - Año 2020: 3.955,77 euros
  - Año 2021: 1.130,22 euros
6. Características técnicas y de calidad obligatorias:
  - 50% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
  - 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
  - Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
  - Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPCC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
  - El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.
7. La entrega se realizará en el centro logístico, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a del lote de gestión.
8. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
  1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con las cocinas de las Escuelas Infantiles).
  2. Recepción del pedido por parte de la persona responsable del centro logístico.
  3. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
  4. Transporte hasta el centro logístico:
    - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
    - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones de cocinas.
  5. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
  6. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).

## LOTE 12. ALIMENTOS VARIOS

Este lote está dedicado a obtener el correspondiente suministro de productos varios en las condiciones indicadas en la descripción ulterior:

1. Producto: Alga kombu, Sal, Manzana, Pera, Plátano, Naranja, Mandarina, Melocotón, Harina de arroz (producto apto para personas celíacas), Macarrones de arroz (producto



apto para personas celíacas), Espirales de arroz (producto apto para personas celíacas), Alubia blanca, Alubia pinta, Trigo sarraceno, Lenteja roja, Mijo, Tahín y Vinagre.

2. Suministro: un día a la semana acordado en base al menú, en el punto de logística establecido.

3. Precios unitarios (sin IVA):

- Alga kombu: 60,00 euros/kilo (IVA = 4%).
- Sal: 5,38 euros/kilo (IVA = 10%).
- Manzana: 1,70 euros/kilo (IVA = 4%).
- Pera: 1,75 euros/kilo (IVA = 4%).
- Plátano: 1,95 euros/kilo (IVA = 4%).
- Naranja: 1,0 euros/kilo (IVA = 4%).
- Mandarina: 1,60 euros/kilo (IVA = 4%).
- Melocotón: 2,10 euros/kilo (IVA = 4%).
- Harina de arroz (producto apto para personas celíacas): 4,10 euros/kilo (IVA = 10%).
- Macarrones de arroz (producto apto para personas celíacas): 9,00 euros/kilo (IVA = 10%).
- Espirales de arroz (producto apto para personas celíacas): 7,56 euros/kilo (IVA = 10%).
- Alubia blanca: 2,60 euros/kilo (IVA = 4%).
- Alubia pinta: 4,45 euros/kilo (IVA = 4%).
- Trigo sarraceno: 3,60 euros/kilo (IVA = 4%).
- Lenteja roja: 3,00 euros/kilo (IVA = 4%).
- Mijo: 2,14 euros/kilo (IVA = 4%).
- Tahín: 15,16 euros/kilo (IVA = 10%).
- Vinagre: 2,16 euros/litro (IVA = 10%).

4. Estimación de suministro anual:

- Alga kombu: 11,47 kilos.
- Sal: 57,33 kilos.
- Manzana: 6.138,13 kilos.
- Pera: 5.259,07 kilos.
- Plátano: 5.259,07 kilos.
- Naranja: 3.424,51 kilos.
- Mandarina: 3.424,51 kilos.
- Melocotón: 1.411,20 kilos.
- Harina de arroz (producto apto para personas celíacas): 76,44 kilos.
- Macarrones de arroz (producto apto para personas celíacas): 5,00 kilos.
- Espirales de arroz (producto apto para personas celíacas): 5,00 kilos.
- Alubia blanca: 174,93 kilos.
- Alubia pinta: 108,05 kilos.
- Trigo sarraceno: 494,55 kilos.
- Lenteja roja: 302,98 kilos.
- Mijo: 1.003,59 kilos.
- Tahín: 68,80 kilos.
- Vinagre: 50 litros.

5. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)= 100.153,65 euros



- Año 2019: 35.769,16 euros
- Año 2020: 50.076,82 euros
- Año 2021: 14.307,66 euros

6. Características técnicas y de calidad obligatorias:

- Aquellos productos aptos para celíacos, deben incluir una especificación clara en el etiquetado y ficha técnica que así lo justifique.
- 100% de producto no congelado.
- 50% de productos procedente de agricultura o ganadería, acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- Las frutas se presentarán limpias y sanas, sin piezas ni partes dañadas o golpeadas, sin restos de tierra, piedras, babosas, gusanos.
- El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.

7. La entrega se realizará en el centro logístico, dejando constancia de la aceptación de dicha entrega, con copia de dos albaranes, que deberán ser firmados por el/la adjudicatario/a del lote de gestión.

8. Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:

1. Envío de la oferta la semana anterior al envío (acordando fechas máximas con las cocinas de las Escuelas Infantiles).
2. Recepción del pedido por parte de la persona responsable del centro logístico.
3. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
4. Transporte hasta el centro logístico:
  - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
  - El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones de las cocinas.
5. Entrega de albarán previa firma de las dos copias de los mismos.
6. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).

## LOTE 13. GESTIÓN LOGÍSTICA

Este lote tiene por objeto realizar todas las actividades vinculadas a la gestión y reparto de los suministros que forman parte de este contrato, en los lotes del 1 al 12. Este lote incluye tres tareas: gestión de los pedidos, recepción de los productos especificados en los correspondientes lotes y reparto de los mismos a las Escuelas Infantiles. Esto posibilita tener más control, seguridad y coordinación de todos los lotes.

El Centro logístico gestionará toda la información relativa a los/las proveedores/as y se coordinará con las cocinas para la gestión de los pedidos de acuerdo al trabajo realizado por la coordinación

de las cocinas. El centro logístico debe disponer de una herramienta-programa software compatible con el sistema Chefcontrol utilizado en Escuelas Infantiles Municipales.

En tal caso, este centro logístico (con todas las funciones detalladas posteriormente) tiene que ofrecer este servicio a partir de las siguientes tareas:

### **1. Labores administrativas y de gestión de pedidos para las escuelas infantiles que incluye diferentes actividades:**

-Elaboración semanal de lista de alimentos disponibles:

- Contacto telefónico y vía e-mail con todos/as los/as proveedores/as para conocer la disponibilidad de los ingredientes necesarios para elaborar los menús de la semana siguiente.
- En particular, en lo que concierne a los productos frescos: contacto telefónico y telemático con los/as proveedores/as de hortaliza y con el distribuidor proveedor de frutas.
- Comunicación a través de correo electrónico (y de teléfono) a la persona encargada de la coordinación de las cocinas de las escuelas, de las posibles incidencias (carencias, defectos de calidad, productos alternativos, etc.) que se detecten en esta fase.
- Comunicación con los/as proveedores/as concernidos/as por las incidencias (por vía telemática y telefónica) para informarles de la solución alternativa, tomada desde la coordinación de cocinas, para solventar la incidencia surgida.
- A partir de la información definitiva recibida de los/as proveedores/as, se elabora el listado semanal de productos disponibles.

-Transmisión de pedidos a los/as proveedores/as

- Una vez expirado el plazo de realización de pedidos por parte de las escuelas, se comienza (previa recepción por vía telemática del visto bueno de la coordinación) a hacer los correspondientes pedidos a cada proveedor/a mediante la herramienta de gestión correspondiente.

-Recepción de pedidos en centro de acopio

- Control de entrada de pedidos
  - Cotejo entre el producto pedido y lo efectivamente recibido, así como su reflejo en el albarán de acompañamiento correspondiente. Cualquier desajuste observado entre lo pedido y lo recibido (falta de producto, calibrado o calidad deficientes u otros) se comunica inmediatamente a la coordinación de escuelas (por vía telemática y telefónica), para la búsqueda de una solución al problema detectado. Una vez acordada la solución con la coordinación, se procederá a la puesta en práctica de la misma.
  - Los rechazos de mercancía por mal estado, deficiente calidad o falta de peso, requieren la redacción y envío de un correo de reclamación al/la proveedor/a solicitándole la reposición de la mercancía o, en su defecto, su descuento en factura.
- Elaboración de documentación de acompañamiento de envíos a las escuelas y control de salida del centro de acopio

Una vez constatada la conformidad de los pedidos, se procederá a la elaboración de los albaranes de acompañamiento de las mercancías correspondientes a cada escuela.



- Documentación de control y de evaluación de la actividad
  - Resolución de incidencias durante los procesos descritos en pedidos, transporte, etc.
  - Asimismo, a mes vencido, se redactará un informe para su entrega al Ayuntamiento en el que se recogerá toda la información relevante del mes en cuestión, en particular las incidencias recogidas en los partes semanales.
  - Uso de una determinada herramienta de gestión compatible con la utilizada por el Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles.

## **2. Labores de almacén: organización y reparto**

- Recepción:
  - Control de albaranes, productos transportados por vehículo de centro de acopio.
  - Todo el producto será objeto de un proceso de control visual y organoléptico. En el caso de los productos frescos (frutas y hortalizas), además de dicho control, se procederá a su pesado para confirmar la coincidencia de lo pedido con lo entregado, retirar y reclamar el producto que pueda haber llegado en mal estado y, eventualmente, limpiar adecuadamente los productos que llegan de proveedores/as.
- Estibado en almacén:
  - Una vez pasado el control de entrada, cada referencia se dispondrá sobre un europallet para su posterior almacenado.
- Acondicionamiento y confección de los pedidos:
  - Aproximación de las distintas referencias pedidas, por medio de transpaleta, desde su zona de almacenamiento, a la zona de manipulación.
  - Aproximación a la zona de manipulación desde la zona de almacenamiento de utillaje, de las cajas plásticas plegables y demás accesorios (cubreplásticos para la verdura de hoja, por ejemplo) necesarios para acomodar el producto fresco llegado a granel o en cajas de madera inapropiadas para su entrega en cocinas de escuelas infantiles.
  - Pesaje de las frutas y verduras requeridas en cada pedido.
  - Agrupamiento y marcaje con pegatinas identificadoras de las cajas correspondientes al pedido de cada escuela.
  - Almacenamiento de los pedidos en la cámara frigorífica hasta su estibado en la furgoneta de reparto el mismo día de la entrega.
  - Recogida de los productos sobrantes (si los hubiere) para volver a colocarlos en el emplazamiento asignado a cada uno de ellos.
  - Retirada de los materiales auxiliares (cajas, pallets, plásticos de recubrimiento etc.) reubicándolos en el almacén destinado a tales materiales.
  - Limpieza y desinfección de la zona de manipulación en general, y de las cajas en particular.
- Entrega de la mercancía en las escuelas

- Extracción de los pedidos de la cámara frigorífica para su estibado en la furgoneta de reparto en orden inverso al de su entrega.
- Desplazamiento hasta los puntos de entrega.
- Descarga de la mercancía y supervisión, conjuntamente con el/la responsable de la cocina en cuestión, de la conformidad de lo servido con el albarán de acompañamiento.
- Una vez verificada la conformidad, entrega de una copia del albarán a la persona responsable de la cocina y presentación a la firma a dicha persona de una segunda copia del albarán que regresará al centro de acopio para su entrega en oficina.
- Asimismo se retirarán las cajas que haya almacenadas en la cocina o despensa de la escuela correspondientes a la entrega de la semana anterior.

### **3. Gestión logística integral y condicionado**

Este lote implica, por tanto, la gestión logística de todos lotes de suministro alimentario.

Y la gestión del transporte de todos los lotes excepto:

- Lote 1: Carne de ternera
- Lote 2: Carne de pollo
- Lote 3: Huevos
- Lote 4: Pescado
- Lote 5: Yogur
- Lote 9: Pan

Tanto la gestión logística integral y el transporte se realizarán siguiendo las tareas descritas anteriormente.

La empresa , para la correcta prestación del servicio, deberá designar en su propuesta técnica disponer de un centro logístico adecuado desde el que se recibirán y distribuirán los suministros. Obligatoriamente, y para una correcta prestación del servicio, tendrá que estar ubicado a no más de 50 kilómetros del término municipal de Pamplona-Iruña.

La empresa adjudicataria deberá poseer (y podrá ser verificado por los servicios municipales competentes):

- La correspondiente licencia de actividad.
- El registro sanitario.
- Toda la maquinaria, espacio de almacenaje, cámaras frigoríficas y vehículos necesarios para la correcta prestación de la gestión logística.
- Los conocimientos y equipos informáticos necesarios para la gestión administrativa requerida.

Además, la empresa adjudicataria deberá cumplir estrictamente la normativa vigente sanitaria, así como el documento "Análisis de Riesgos y Puntos de Control Crítico en las Escuelas Municipales de Pamplona-Iruña" (el documento se podrá consultar y obtener una copia en las oficinas del Organismo Autónomo Escuelas Infantiles de Pamplona-Iruña, sito en la Calle Conde Oliveto 4, 2º izda. o descargar de la web de las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona-Iruña:

<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>)

#### **4. Necesidades de personal**

La empresa adjudicataria deberá tener adscritas a la ejecución del contrato, al menos, a una persona con una jornada laboral que garantice el cumplimiento de todas las funciones descritas anteriormente. En su propuesta técnica, indicarán el personal adscrito a la ejecución del servicio y su concreta dedicación, así como el horario específico de trabajo.

#### **5. Calendario de trabajo**

La gestión logística deberá desarrollarse todos los días de curso escolar de las Escuelas Infantiles de Pamplona-Iruña conforme al calendario oficial:

<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verpagina.aspx?idpag=26>

#### **6. De manera sintética**

Este lote recoge los siguientes trabajos:

1. Comunicación con la persona responsable que realice la coordinación de cocinas, con los cocineros/as, o con otros/as profesionales de las Escuelas Infantiles en función de las necesidades del proyecto.
2. Elaboración semanal de la oferta de productos disponibles, en base a la comunicación establecida con el/la/los/las adjudicatarios/as de los lotes de alimentos, teniendo en cuenta los productos de temporada, incidencias y demás necesidades semanales según los menús diseñados.
3. Envío de la oferta la semana anterior al reparto acordando fechas máximas con las cocinas de las Escuelas Infantiles.
4. Recopilación de datos del pedido semanal aportados por las cocinas de las Escuelas Infantiles.
5. Envío del pedido, mediante el sistema de gestión correspondiente que deberá indicar en la oferta (para comunicar por correo electrónico) o sistema adecuado de comunicación con los/las adjudicatarios/as de lotes para asegurar siempre la comunicación y constancia de los pedidos.
6. Recepción y comprobación de la calidad, cantidad, peso, tipología, etc., de los alimentos en las instalaciones habilitadas para este fin, y firmado de los albaranes de los lotes de alimentos del o de la adjudicatario/a.
7. Picking (preparación de los pedidos) de los alimentos por escuelas, empleando envases reutilizables y reciclables que cumplan con los requisitos establecidos en el ARPCC de las escuelas infantiles municipales de Pamplona.
8. Almacenaje de los alimentos a suministrar, en las condiciones necesarias para la correcta conservación del alimento, según los requisitos establecidos en el ARPCC de las escuelas infantiles municipales de Pamplona.
9. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
10. Transporte:
  - El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.
  - A título orientativo se calcula una duración del transporte a todas las Escuelas Infantiles de aproximadamente 2,5 horas realizado con dos vehículos, cubriendo cada uno las rutas de 5-6 escuelas en el horario y día de la semana indicado (incluye transporte, entrega, recepción de los alimentos, y firma de albaranes, etc.).
11. El reparto se realizará un día (o dos días como máximo, siempre de manera justificada) a la semana, según indicaciones de las cocinas. El horario de reparto será el marcado por el Organismo Autónomo que tendrá en cuenta el horario oficial de las cocinas. La



entrega de los alimentos se realizará en el horario de recepción de las cocinas de las Escuelas Infantiles y se acordará con las mismas (Horario orientativo de 8:00 a 10:30). En todo caso, deberá adaptarse a la jornada de trabajo de los/as trabajadores/as.

12. La empresa adjudicataria deberá tener siempre, y en todo caso, disponible dos vehículos de forma exclusiva para el horario de transporte en los días a acordar con las cocinas de las Escuelas Infantiles.
13. Supervisión, de la calidad y cantidad de alimentos acordados en la central de acopio, con las cocinas de cada Escuela Infantil de los alimentos suministrados y gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada escuela debe cumplimentar la "Ficha de petición y control de recepción de materias primas" como marca el "ARPCC en las EEIIMM de Pamplona", en presencia de la persona responsable del transporte del presente Lote de gestión logística, lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por los/as proveedores/as, la supervisión del vehículo de 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.
14. Entrega de registro del pedido previa firma de las dos copias de los albaranes de los mismos.
15. Recogida en los centros de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).
16. Lavado e higienización de dichos envases en el centro logístico o un lugar adecuado para esta función.
17. Gestión documental y trazabilidad:
  - Entrega a cada Escuela Infantil de un documento recopilatorio donde queden recogidos los datos de cada adjudicatario/a (proveedor/a), según el "ARPCC en las EEIIMM de Pamplona-Iruña".
  - Preparación de albaranes para cada escuela (dos copias) y repartos. En cada albarán debe constar: razón social, fecha, productos recepcionados con su lote y cantidad, y nominación ecológica para cada producto, código organismo certificador, cliente, firma, precio, IVA.
  - Gestión y archivado de los albaranes, tanto de los/as adjudicatarios/as (proveedores/as) como los propios.
  - Redacción de informe mensual (o entrega de plantilla) de cada escuela infantil.
  - Gestión de incidencias. Se deberá gestionar y anotar en un registro escrito cualquier incidencia que afecte a la correcta prestación contractual, y que tenga lugar con cualquiera de los aspectos que componen el servicio: suministros, transporte, relación con proveedores/as y con las escuelas infantiles. Dicho registro podrá ser consultado por la persona responsable del contrato, y a petición del órgano de contratación.

### **Estimación presupuesto**

Estimación total del lote (sin IVA)= 87.909,27 euros

- Año 2019: 32.965,98 euros
- Año 2020: 43.954,63 euros
- Año 2021: 10.988,66 euros