

BASES REGULADORAS QUE RIGEN EN EL CONTRATO DE SERVICIOS DE COMEDORES ESCOLARES COMARCALES SALUDABLES Y SOSTENIBLES PARA EL CURSO 2021/2022

1.- OBJETO DE LA LICITACIÓN

El presente procedimiento de licitación tiene por objeto la contratación del servicio de los comedores escolares comarcales saludables y sostenibles de los centros escolares públicos que figuran en el anexo X y con las condiciones establecidas para la prestación del servicio en cada comedor en dicho anexo, es decir, la modalidad de gestión "Elaboración in situ en el propio centro" o "Transportado en línea caliente", para el curso escolar 2021/2022, prorrogable hasta cuatro cursos más (2022/2023, 2023/2024, 2024/2025 y 2025/2026).

El servicio de comedor incluye los siguientes trabajos:

- Programación de los menús, elaboración de los menús programados y su distribución a los comensales según lo estipulado en el apartado 25 de estas bases reguladoras.
- Adquisición de las materias primas alimentarias, almacenamiento y conservación hasta el momento del consumo.
- Atención, apoyo y vigilancia al alumnado usuario del comedor a través de una adecuada dotación de personal en la franja horaria de comedor (incluso en el tiempo libre inmediatamente antes o después de la comida).
- Limpieza del equipo utilizado en la elaboración y distribución de las comidas, así como de las instalaciones de la cocina y comedor.
- Realización de los controles dietético y bacteriológico en el propio centro docente, cuando la elaboración de las comidas se realice en el mismo.

2.- LOTES

El objeto del contrato se divide en 42 lotes.

Los lotes, sus características y precios máximos de licitación, son los fijados en el anexo X de las bases reguladoras. Cada lote incluye uno o más comedores comarcales de centros en la misma localidad o localidades próximas en función de las necesidades derivadas de la planificación educativa.

Cada licitador se podrá presentar a los lotes que estime oportuno.

Esta contratación no es objeto de reserva de contratos para entidades de carácter social por cuanto que las prestaciones que constituyen su objeto no se adecúan a las peculiaridades de tales entidades.

3.- ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA DEL CONTRATO

El órgano de contratación del presente contrato es la Dirección General Recursos Educativos del Departamento de Educación y la unidad gestora del mismo el Servicio de Financiación de Centros, Ayudas al Estudio y Servicios Complementarios.

4.- IMPORTE Y PLAZO DE LA CONTRATACIÓN

El presupuesto máximo total (precio de licitación), será de 3.175.665,00 euros IVA excluido (3.493.231,50 euros IVA incluido) con el siguiente desglose:

- 1.197.838,55 euros, IVA excluido (1.317.622,41 euros IVA incluido) corresponden al período del 1 de septiembre de 2021 al 31 de diciembre de 2021 y se financiarán con cargo a la Partida 410004-41620-2210-324100, denominada Comedores, de los Presupuestos de Gastos del Departamento de 2021.
- 1.977.826,45 euros, IVA excluido (2.175.609,09 euros IVA incluido), correspondientes al periodo del 1 de enero a 31 de agosto de 2022, que se financiará con cargo a la partida que se habilite para tal fin en el presupuesto de gastos de 2022, condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente.

El valor estimado del contrato, al amparo del artículo 42 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos, será de 15.878.325 euros, IVA excluido (17.466.157,50 euros IVA incluido).

1 de septiembre de 2021 a 31 de agosto de 2022 (IVA inc.)	3.493.231,50 €
1 de septiembre de 2022 a 31 de agosto de 2023 (IVA inc.)	3.493.231,50 €
1 de septiembre de 2023 a 31 de agosto de 2024 (IVA inc.)	3.493.231,50 €
1 de septiembre de 2024 a 31 de agosto de 2025 (IVA inc.)	3.493.231,50 €
1 de septiembre de 2025 a 31 de agosto de 2026 (IVA inc.)	3.493.231,50 €
Total IVA incluido	17.466.157,50 €
(Valor Estimado) Total IVA excluido	15.878.325,00 €

En los precios que se ofrecen por parte de los licitadores se entenderán incluidos todos los conceptos que integran la propia realización del contrato, y en particular:

- Los costes de personal, cargas sociales o fiscales y otros gastos de personal.
- Los impuestos, tasas o arbitrios establecidos o que se establezcan en cualquier esfera fiscal.
- El beneficio industrial.
- Los gastos derivados de la realización de todos los trámites necesarios para la obtención de licencias, permisos y autorizaciones administrativas.
- Cualquier otro gasto necesario para la ejecución del objeto del contrato.

No está incluido en el precio de cada lote el coste del personal cuidador. El compromiso para la aportación de este personal, adquirido por el licitador mediante el anexo VII firmado, conllevará también la aceptación de que el abono por los servicios de este personal a la empresa adjudicataria será en todos los casos a un precio máximo de 17,90 euros/hora de trabajo, cantidad en la que se encuentran contenidos todos los conceptos laborales aplicables a este personal y al que la empresa no podrá cargar ningún otro concepto en su factura. El tiempo diario de trabajo del personal cuidador será de 2,5h.

El contratista no podrá repercutir ningún gasto de forma independiente por encima del precio acordado con la Administración.

El presupuesto de la presente contratación se divide en las cantidades asignadas a cada uno de los lotes que figuran en el anexo X de las bases reguladoras.

Los precios máximos de licitación, referidos a comensal/día, son los que figuran en el anexo X de las bases reguladoras.

No se admitirán las ofertas que superen el presupuesto máximo de cada lote.

El plazo de ejecución del contrato será el periodo comprendido desde el primer día hasta el último del curso 2021-2022. Las fechas exactas de iniciación y de terminación del servicio vendrán determinadas por el Departamento de Educación en función del calendario escolar de cada centro. Estas fechas serán comunicadas con la suficiente antelación al inicio del servicio. Cualquier modificación puntual de días lectivos será comunicada al adjudicatario de cada lote con, al menos, 15 días naturales de antelación.

El presente contrato, una vez finalizado el plazo de ejecución, y previa autorización y aprobación del órgano de contratación, podrá prorrogarse año a año de mutuo acuerdo hasta cuatro cursos más comprendidos:

- Desde el 1 de septiembre de 2022 al 31 de agosto de 2023
- Desde el 1 de septiembre de 2023 al 31 de agosto de 2024
- Desde el 1 de septiembre de 2024 al 31 de agosto de 2025
- Desde el 1 de septiembre de 2025 al 31 de agosto de 2026

En estas prórrogas, que tendrán carácter expreso, no se admitirá revisión de precios en el presente contrato, salvo las que provengan o deriven de una norma imperativa aplicable (como, por ejemplo, la modificación del Impuesto sobre el Valor Añadido).

Antes del 1 de junio de cada año, las empresas adjudicatarias deberán informar a la Sección de Servicios Complementarios (complementarioseducativos@navarra.es) sobre su voluntad de renovar o no el contrato. Llegada la fecha de finalización del contrato sin haber formalizado la prórroga correspondiente, el contrato se entenderá resuelto.

5.- FORMA DE CONTRATACIÓN

El presente contrato es de naturaleza administrativa y, en atención a la prestación requerida, de servicios.

La contratación del servicio objeto de este contrato se efectuará mediante **procedimiento abierto superior al umbral europeo**.

El procedimiento de adjudicación, así como la ejecución, del presente contrato de servicios están sometidos a la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.



6.- EMPRESAS QUE PUEDEN LICITAR

Podrán contratar con la Administración las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional, no estén incursas en ninguna de las prohibiciones o incompatibilidades para contratar establecidas en el artículo 22 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, ni se hallen en situación de conflicto de intereses. Si se trata de personas jurídicas, su finalidad o actividad deberá tener relación directa con el objeto del contrato, según resulte de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales y disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

Igualmente podrán contratar licitadores que participen conjuntamente en las condiciones que se especifican en el artículo 13 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Las empresas que presenten oferta conjunta de licitación no podrán presentar otras proposiciones individuales ni de forma conjunta para los mismos lotes.

En el caso de participación conjunta, todos los licitadores deben cumplir los requisitos anteriores.

7.- SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

Las empresas licitadoras deberán acreditar la solvencia económica y financiera para la ejecución del contrato mediante la presentación de la siguiente documentación:

Declaración sobre el volumen de negocios referido a los últimos tres ejercicios (entendiendo ejercicio como el periodo comprendido entre el 1 de septiembre y el 31 de agosto del año siguiente, según el anexo V), de objeto similar al del presente contrato (servicios de comedor).

La solvencia económica y financiera mínima exigida será la del importe de cada lote al que se licite, según los importes sin IVA de cada lote descritos en el anexo X. En caso de resultar adjudicatario de más de un lote, la solvencia exigida será la que resulte de la suma de los importes sin IVA de estos lotes.

En caso de participaciones conjuntas la solvencia económica y financiera podrá ser justificada indistintamente por cualquiera de las empresas que concurren conjuntamente, así como de forma acumulativa entre los integrantes de dicha participación.

8.- SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL, EXPERIENCIA Y MEDIOS

Las empresas licitadoras deberán acreditar la solvencia técnica o profesional para la ejecución del contrato de acuerdo con el artículo 17 de la Ley Foral 2/2018, mediante la presentación de la siguiente documentación:

12-5-9
Relación de los principales servicios correspondientes al mismo objeto del presente contrato, efectuados durante los 3 últimos ejercicios (del 1 de septiembre al 31 de agosto del siguiente año) indicando importe, fechas y destinatarios de los mismos (anexo VI).

A esta relación se deberá acompañar la presentación de certificados de buena ejecución sellados y firmados por las personas que ostenten la representación de las entidades o empresas para las que se hubiera realizado el servicio, y en el que deberá constar la identificación del objeto del contrato, los importes y las fechas de ejecución de los servicios, que deberán coincidir con el periodo de los últimos tres ejercicios.

La solvencia técnica o profesional mínima exigida será la del importe de cada lote al que se licite, según los importes sin IVA de cada lote descritos en el anexo X. En caso de resultar adjudicatario de más de un lote, la solvencia exigida será la que resulte de la suma de los importes sin IVA de estos lotes.

Esta certificación no será necesaria para el caso en el que los servicios realizados para el Departamento de Educación del Gobierno de Navarra alcancen las cantidades solicitadas, estando obligado en ese supuesto a identificar concretamente los contratos que le sirven como garantía del cumplimiento de este requisito en el anexo VI.

9.- PROPOSICIONES Y DOCUMENTACIÓN

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales de carácter personal y en su reglamento de desarrollo, los datos que se recaben en el presente procedimiento serán incorporados a un fichero electrónico con la finalidad de garantizar la correcta adjudicación y ejecución del presente contrato. Dichos datos no serán cedidos a terceros salvo lo dispuesto en la normativa citada. Los licitadores podrán ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión y el resto de derechos recogidos en la Ley Orgánica 3/2018.

9.1. LUGAR Y PLAZO

La licitación se tramitará exclusivamente de forma electrónica ajustándose a lo previsto en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos; el Decreto Foral 74/2019, de 26 de junio, por el que se regula la Junta de Contratación Pública, y la Ley Foral 11/2019, de 11 de marzo, de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y del Sector Público Institucional Foral.

Los documentos que conforman la oferta deberán presentarse exclusivamente a través de la plataforma electrónica que estará disponible en el anuncio de licitación del Portal de Contratación de Navarra:

http://www.navarra.es/home_es/Servicios/PortalContratacion/

Así mismo, todas las comunicaciones y resto de actuaciones de trámites que procedan con los interesados, se efectuará a través de la citada plataforma.

12-5-21
6-5-21
0

Las preguntas de los licitadores se realizarán a través de la Plataforma y se responderán en un plazo máximo de 10 días. El plazo para plantearlas se cerrará 3 días antes del cierre del plazo para presentar ofertas.

El plazo de presentación de las ofertas será de, al menos, 30 días contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación en el Portal de Contratación de Navarra. El anuncio ofrecerá acceso sin restricción, directo y completo a las bases reguladoras de la contratación.

La presentación de las proposiciones presume por parte de la empresa licitadora la aceptación incondicionada, sin salvedad o reserva alguna, de las cláusulas de estas bases reguladoras, así como la declaración responsable de la exactitud de todos los datos presentados y de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para esta contratación.

Problemas técnicos en la presentación de la oferta

El desconocimiento de la empresa licitadora o cualquiera de los problemas técnicos ajenos a la plataforma enumerados en el documento "Errores técnicos más frecuentes" no justificarán la extemporaneidad o la presentación de ofertas por otros medios distintos al establecido y conllevarán la exclusión.

En el momento que la empresa licitadora cierre su oferta, se generará el resumen criptográfico de su contenido, quedando como constancia de la oferta. En el caso de que un licitador tenga problemas en la presentación de su oferta en la plataforma, si la huella es remitida al órgano de contratación por correo electrónico a la dirección de contacto establecida en el Portal de Contratación, dentro del plazo de presentación de ofertas, se dispondrá de un plazo de 24 horas para la recepción de la oferta completa y para considerar completada la presentación.

Sin cumplir tales requisitos no será admitida la solicitud de participación en el caso de que se recibiera fuera del plazo fijado en el anuncio de licitación.

Si al proceder a la apertura de los sobres, se detecta una presentación fuera de plazo sobre la cual se ha recibido una huella, ésta se validará, si la huella coincide, y la fecha de recepción está dentro de las 24 horas extendidas, la oferta se dará por válida y se abrirá.

Si por el contrario la huella no coincide, o bien la oferta se ha recibido fuera del plazo de 24 horas extendidas, la oferta se excluirá, no abriéndose nunca su contenido.

En caso de que la oferta hubiera sido presentada fuera de plazo y la empresa o entidad licitadora adujera la existencia de problemas técnicos en la presentación, se verificará si en el momento de presentación de la oferta existieron problemas de índole técnica en la plataforma. Solamente en el caso de que hubiera acaecido incidencia técnica en el normal funcionamiento de la plataforma, la oferta presentada será admitida.

9.2 FORMA Y CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES

Desde el anuncio de licitación en el Portal de Contratación se puede acceder al espacio de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra donde la empresa licitadora puede descargar una aplicación de escritorio que le permite la preparación y presentación de ofertas mediante sobre digital.

Las ofertas son cifradas en el escritorio de licitador utilizando mecanismos estándares de cifrado y, una vez presentadas, depositadas en el repositorio seguro.

La oferta deberá ir firmada mediante firma electrónica reconocida, válidamente emitida por un Prestador de Servicios de Certificación y que garantice la identidad e integridad del documento, la oferta y todos los documentos asociados a la misma, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza y demás disposiciones de contratación pública electrónica.

En caso de discordancia entre los valores objetivos introducidos en los formularios de la plataforma y los documentos anexos que dan respaldo a cada criterio prevalecerán los documentos y anexos suscritos electrónicamente por la entidad o empresa licitadora.

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

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

Las propuestas de los licitadores se presentarán de acuerdo con la estructura establecida para esta oferta en la plataforma de licitación electrónica y contendrá tres sobres, identificados como:

- Sobre A- Documentación general.
- Sobre B- Criterios cualitativos.
- Sobre C- Propuesta de criterios cuantificables mediante fórmulas.

CONTENIDO DEL SOBRE A: DOCUMENTACIÓN GENERAL

1. Declaración responsable conforme al formulario del "Documento Europeo Único de Contratación" (DEUC), establecido por el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/7 de la Comisión, de 5 de enero de 2016, cumplimentado y firmado por persona debidamente apoderada, según instrucciones que se recogen en el anexo I de las bases reguladoras.

12-5-9

2. Modelo de Participación Conjunta o en UTE (anexo II): En caso de participación conjunta de varias empresas licitadoras, deberá presentarse un DEUC referente a cada una de ellas, y si está constituida la UTE un sólo DEUC según lo previsto en el artículo 13 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, la identificación de la persona que representa o apodera de forma única con las facultades precisas para ejercer los derechos de todos sus integrantes y para cumplir las obligaciones derivadas del contrato por todos ellos, acumulándose luego a efectos de alcanzar las solvencias exigidas.
3. Relación de lotes a los que se oferta (anexo III): debidamente cumplimentado señalando los lotes a los que la empresa licitadora presenta oferta y el orden de prelación de adjudicación de los lotes ofertados.
4. Declaración en la que se establezca (anexo IV): que todo el personal con contrato laboral de la empresa, tanto el actual en el momento de presentar esta declaración como el que se incorpore en el futuro, que tenga contacto habitual con menores de edad en función de la prestación de este servicio que se licita, no ha sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye las de agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos. (L. O. 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del menor (art. 13, apartado 5 modificado por la Ley 26/2015, de 28 de julio).
5. Declaración de solvencia económica y financiera (anexo V).
6. Declaración de solvencia técnica y profesional (anexo VI)
7. Aceptación expresa de la obligación de aportar el personal cuidador necesario, según el mínimo establecido en el punto 3.9 del apartado 25 de estas bases reguladoras (anexo VII)

La falta de presentación de cualquiera de estas declaraciones, una vez solicitada la subsanación de su presentación, dará lugar a la inadmisión del licitador.

CONTENIDO DEL SOBRE B: "CRITERIOS CUALITATIVOS"

La documentación incluida en el sobre B será opcional para las empresas licitadoras. La no presentación de cualquiera de los apartados no será puntuada, en cualquier caso.

1. **Plan de formación a las familias:** se indicarán las actividades formativas a las familias sobre los menús ofrecidos al alumnado y sugerencias de pautas alimenticias que complementen los menús escolares para el resto de la semana.
2. **Programa de tiempo libre:** se indicarán todas las actuaciones de programa de tiempo libre en el período, los objetivos y la planificación temporal para su desarrollo, así como su distribución por etapas educativas, y la calidad, variedad y adecuación de las actividades a las edades del alumnado, en el horario destinado a comedor, antes o después de la comida.

- 12-5-9

5. Gestión de menús especiales:

Se describirán las adaptaciones de los menús no obligatorias (no cerdo, no carne, vegano, ...) que oferta la empresa.

1.- Oferta Económica: Contendrá la oferta económica con el **precio de menú por comensal y día, sin cuidadores (IVA excluido)** del lote correspondiente respetando el presupuesto máximo de cada lote.

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

La proposición deberá estar firmada por el licitador o persona que lo represente.

No serán admitidas las proposiciones cuyo importe supere la cantidad (precio comensal/día) de cada uno de los lotes expresados en el anexo X de estas bases reguladoras.

2.- Criterios de carácter social:

2.1. Compromiso de formación de primeros auxilios: cada persona dedicada al cuidado del comedor deberá haber recibido un curso de primeros auxilios de, al menos, 8 horas de duración.

12-5-9
6-5-21

2.2. Compromiso de formación de alergias e intolerancias alimentarias: cada persona de la empresa que desarrolle su actividad con menores debe haber recibido formación acreditada sobre alergias e intolerancias alimenticias de, al menos, 8 horas de duración.

Las empresas licitadoras presentarán compromisos de formación en donde se declare que el personal que vaya a realizar los servicios recibirá la formación adecuada. Ésta se acreditará mediante la remisión de los correspondientes títulos o certificaciones, en el plazo de 3 meses desde la fecha de inicio del contrato.

3.- Criterios medioambientales: Dentro de los criterios medioambientales están incluidos los referidos a la utilización de productos de proximidad, frescos, ecológicos y de temporada.

En su caso, se incluirán en la oferta:

3.1. Compromiso de utilización de producto fresco y, en su caso, de temporada en la elaboración del menú

3.1.1. Compromiso de utilización de hortalizas y verduras frescas y de temporada en la elaboración del menú como ingrediente principal en el primer plato. Se deberá indicar el número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que utilizarán hortalizas y verduras frescas en la elaboración del menú como ingrediente principal en el primer plato.

3.1.2. Compromiso de utilización de carne y pescado fresco en la elaboración del menú como ingrediente principal en el segundo plato. Se deberá indicar el número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que utilizará carne/pescado fresco en la elaboración del menú como ingrediente principal en el segundo plato.

3.2. Por utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad en la elaboración del menú

3.2.1. Compromiso de utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad como ingrediente principal en un primer o segundo plato. Se deberá indicar el número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que utilizará producto fresco, ecológico y de proximidad como ingrediente principal en el primer o segundo plato.

3.2.2. Compromiso de utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad como postre. Se deberá indicar el número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que utilizará producto fresco, ecológico y de proximidad como ingrediente principal en el postre.

4.- Otras mejoras en la calidad del servicio:

La empresa deberá, en su caso, indicar si oferta otras mejoras en la ejecución del servicio.

4.1 Otras características de la materia prima en la elaboración del menú

4.1.1 Por utilización de producto integral en la elaboración del menú

- a. Compromiso de servir pan integral. Se deberá indicar el número de días al mes que se servirá pan integral por encima de lo estipulado en estas bases reguladoras.
- b. Compromiso de utilizar arroz integral por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas. Se deberá indicar si propone servir arroz integral una vez más al mes por encima de lo estipulado en estas bases reguladoras.
- c. Compromiso de utilizar pasta integral por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas. Se deberá indicar si propone servir pasta integral una vez más al mes por encima de lo estipulado en estas bases reguladoras.

4.1.2 Compromiso de utilización en la elaboración del menú de un producto con sello DOP o IGP o de Producción Integrada. Se deberá indicar el número de días al mes en los que se utilizará un producto con sellos Denominación de Origen Protegida (DOP), de Indicación Geográfica Protegida (IGP) o de Producción Integrada por encima de lo estipulado en estas bases reguladoras.

4.2 Cuidadores. La empresa deberá indicar, en su caso, el incremento en el número de cuidadores asignados en cada comedor escolar, a su costa, sin coste económico añadido por este concepto. En el caso de que el lote tenga más de un comedor, se deberá indicar el incremento total, conjunto, de cuidadores de ambos comedores.

4.3 Idioma. La empresa deberá indicar, en su caso, que el personal en contacto habitual con los menores usuarios que se utilice para la prestación de esos contratos, conoce y comprende los idiomas en los que se imparten los modelos educativos aprobados para cada centro educativo, de manera que se pueda atender al alumnado de cada modelo (AG/BD) en el idioma correspondiente (castellano-euskera).

El licitador deberá presentar para cada lote la documentación referida en el anexo VIII (apartados A, B, C) (un anexo por cada apartado)

10.- MESA DE CONTRATACIÓN, APERTURA DE LAS PROPOSICIONES, CALIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN Y VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

10.1 Composición y funciones.

La Mesa de Contratación, que realizará la apertura de las proposiciones y las demás funciones encomendadas por la Ley, estará constituida por las siguientes personas:

12-5-21
6-5-9

Presidente:

- La Directora del Servicio de Financiación de Centros, Ayudas al Estudio y Servicios Complementarios
Suplente: El Director del Servicio de Infraestructuras Educativas.

Vocales:

- **Vocal Secretario:** Técnico de Administración Pública (Rama Jurídica) designado por la Secretaría General Técnica del Departamento de Educación.
Suplente: Técnico de Administración Pública (Rama Jurídica) designado por la Secretaría General Técnica del Departamento de Educación.
- **Vocal 1:** Interventor delegado de Hacienda en el Departamento de Educación
Suplente: Interventor designado por Hacienda
- **Vocal 2:** Jefe de la Sección de Servicios Complementarios.
Suplente: Técnico del Servicio de Financiación de Centros, Ayudas al Estudio y Servicios Complementarios
- **Vocal 3:** Jefa del Negociado de Coordinación de Servicios Complementarios.
Suplente: Jefe del Negociado de Gestión de Servicios Escolares
- **Vocal 4:** Representante de la Junta de Contratación Pública designado por ésta
Suplente: Representante de la Junta de Contratación Pública designado por ésta.

Una vez aprobado el expediente de contratación, se procederá por el órgano de contratación a la designación e identificación de cada uno de los miembros integrantes de la Mesa de Contratación.

10.2 Examen de ofertas.

I. La Mesa de Contratación, en acto privado, calificará previamente la documentación general presentada en tiempo y forma por los licitadores en el sobre A, con el fin de comprobar que reúnen las condiciones para ser admitidos dejando constancia de sus actuaciones en la correspondiente acta.

II. Se concederá un plazo de cinco días naturales para subsanar los defectos en la documentación. Terminado el periodo de subsanación, de mantenerse la presentación defectuosa, se procederá a la inadmisión del licitador.

III.

1º La Mesa de Contratación remitirá telemáticamente el contenido del sobre B de las ofertas presentadas y admitidas a los Consejos Escolares de los centros escolares en donde se ubican los diferentes comedores escolares comarcales para que emitan en el plazo de 10 días hábiles su informe de análisis y consideración de los diferentes apartados y la puntuación de cada uno de ellos.

2º En el caso de ofertas referidas a lotes que afecten a un CPEIP y a un IES/IESO de la misma localidad, si hubiese dos Consejos Escolares, la asignación de puntuación del criterio de adjudicación se distribuirá al 50% para cada uno de ellos.

En el caso del lote 6, la puntuación se distribuirá al 50% entre los dos colegios.

En el caso del lote 17, la puntuación se distribuirá un 17% a Jauntsarats y un 83% a Larraintzar.

En el caso del lote 22, la puntuación se distribuirá un 18% a Lumbier y un 82% a Sangüesa.

En el caso del lote 37, la puntuación se distribuirá un 40% al CEIP Atargi y un 60% al CEIP Lorenzo Goicoa.

3º Cada Consejo Escolar remitirá telemáticamente a la Mesa de Contratación su informe. De aceptarlo sin reparos, la Mesa de Contratación formulará la valoración de este apartado.

Por el contrario, en el caso de que los informes no estuviesen debidamente motivados o adolecieran de algún defecto, la Mesa de Contratación requerirá telemáticamente su subsanación, a presentar en el plazo de cinco días hábiles.

Si después del requerimiento de subsanación la Mesa de Contratación entendiera que las consideraciones no están debidamente motivadas o persistiera algún defecto, formulará propuesta de valoración para el lote correspondiente y la remitirá telemáticamente al Consejo Escolar afectado para su conformidad o reparos, en el plazo de tres días hábiles.

En el caso de que el Consejo Escolar manifieste su conformidad, la puntuación será definitiva. En caso contrario, el Consejo Escolar deberá exponer y justificar las modificaciones propuestas.

Si la Mesa de Contratación, finalmente, entiende motivadas esas modificaciones, procederá a otorgar la puntuación. En caso de que las modificaciones propuestas por el Consejo Escolar fuesen rechazadas, la Mesa de Contratación formulará la puntuación definitiva de este apartado.

IV. La valoración de los criterios cualitativos –sobre B- de todos los lotes se publicará en la plataforma.

Una vez realizada la apertura de la documentación, se hará pública la puntuación obtenida por cada empresa licitadora en la valoración de los criterios no cuantificables mediante fórmulas.

V. En el Portal de Contratación, y con al menos tres días de antelación, se publicará el lugar, fecha y hora de la apertura de la documentación relativa a los criterios cuantificables mediante fórmula, indicando las entidades o personas licitadoras admitidas, las inadmitidas y las causas de la inadmisión.

10.3 Valoración de ofertas.

10.3.1 Criterios cualitativos: hasta 25 puntos (valorable por el Consejo Escolar)

a) Formación a familias en alimentación saludable: hasta 4 puntos.

Se valorará la propuesta de formación e información a las familias en alimentación saludable, tanto de forma presencial como en publicaciones. Se deben detallar las actuaciones divulgativas que se pretenden llevar a cabo para la adecuada sensibilización a las familias en la alimentación saludable y recomendaciones que ha desarrollado la Guía de Alimentación para la planificación de menús escolares, del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra según el Decreto Foral 3/2019, de 16

12-5-9



de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra.

- b) Programa de actividades educativas y de tiempo libre en el horario de comedor: hasta 8 puntos.

Se valorará la consideración educativa del comedor escolar, su integración en el proyecto educativo de centro, así como los objetivos y la planificación temporal para su desarrollo, así como su distribución por etapas educativas, y la calidad, variedad y adecuación de las actividades a las edades de sus destinatarios exclusivamente del período destinado a comedor.

- c) Plan de gestión de residuos y desperdicio alimentario: hasta 4 puntos.

Se valorará el tratamiento de los residuos y el desperdicio alimentario, especialmente los programas que minimicen los desperdicios y el adecuado tratamiento de los residuos adecuados a la localidad donde se ubique. Así mismo se valorará positivamente a las empresas que colaboren en las pedagogías en pos de un correcto tratamiento de los residuos y del aprovechamiento alimentario, debiendo describir cómo se desarrollarán en detalle.

- d) Plan de contingencia, gestión de las incidencias en la prestación del servicio: hasta 5 puntos

Se valorará el procedimiento a seguir, a nivel operativo, cuando se generen incidencias (irregularidades, accidentes, errores, retrasos, etc.) que no permitan dar cobertura al servicio con normalidad. Asimismo, se indicará el tiempo de restablecimiento del servicio que se compromete ante la aparición de alguna de estas incidencias en el servicio. Se indicará el plazo mínimo en el que se atenderán las notificaciones de ausencias por parte de los comensales, para la correcta gestión de residuos y cobro de los servicios

- e) Gestión de menús especiales: hasta 4 puntos

Se valorará la gestión de los menús para comensales alérgicos (planificación de los menús especiales con composición similar a la basal en cuanto a macronutrientes y a grupo de alimentos, y definición de las circunstancias que impedirían a la empresa la prestación de este servicio en virtud del art. 4.4 del Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra). También se valorará la oferta de otros menús con adaptaciones no obligatorias (no cerdo, no carne, veganos...).

10.3.2 Criterios cuantitativos: hasta 75 puntos.

a) Oferta económica: hasta 15 puntos.

La valoración de las ofertas económicas se determinará utilizando como máximo dos decimales y según la siguiente fórmula:

$$V_i = 15 - \frac{15 \times (B_{\max} - B_i)^2}{(B_{\max} - 1/2 B_{\min})^2}$$

V_i =	Puntuación de la oferta que se valora
$B_{\max}$ =	Baja máxima en %
$B_{\min}$ =	Baja mínima en %
B_i =	Baja de la oferta en %

Se considerará oferta anormalmente baja, respecto a las prestaciones del contrato que haga presumir que no va a ser cumplida regularmente, cuando sea inferior en 20 puntos porcentuales del presupuesto máximo de licitación.

En el caso de una oferta se considere anormalmente baja (sea propuesta adjudicataria o no) en el proceso de valoración de la totalidad de los lotes, la Mesa de Contratación pedirá la justificación del precio ofertado. Si no se presentara esta justificación o la Mesa no la considera debidamente justificada, la oferta quedará excluida con el fin de no desvirtuar la puntuación total de cada uno de los lotes.

En el caso de que sea presentada oferta anormalmente baja será de aplicación el artículo 98 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

b) Criterios de carácter social: hasta 10 puntos:

b.1. Conocimientos de primeros auxilios de cada uno de los cuidadores asignados a cada lote. Se asignarán **5 puntos** a quien acredite compromiso de realización de formación en primeros auxilios de una duración mínima de 8 horas de cada persona cuidadora. En el caso de que no se acredite el compromiso correctamente y con la duración estipulada, la puntuación de este apartado será 0 puntos. Deberán presentarse las correspondientes certificaciones de realización de la formación en el plazo de tres meses desde la fecha de inicio del contrato.

b.2. Formación alergias e intolerancias alimenticias: 5 puntos

Se valorará que cada persona de la empresa licitadora que desarrolle su actividad con menores reciba formación sobre alergias e intolerancias alimenticias con el objetivo de prevenir contaminaciones cruzadas o problemas derivados de estas patologías (mínimo 8 horas). En el caso de que no se acredite el compromiso correctamente y con la duración estipulada, la puntuación de este apartado será 0 puntos. Deberán presentarse las correspondientes certificaciones de realización de la formación en el plazo de tres meses desde la fecha de inicio del contrato.

c) Criterios de carácter medioambiental: hasta 37 puntos

c.1. Por utilización de producto fresco y, en su caso, de temporada en la elaboración del menú: hasta 17 puntos.

- Compromiso de utilización de hortalizas y verduras frescas y de temporada en la elaboración del menú como ingrediente principal en el primer plato: 1 punto por cada día al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 7 puntos.
- Compromiso de utilización de carne y pescado fresco en la elaboración del menú como ingrediente principal en el segundo plato: 1 punto por cada día al mes hasta un máximo de 5 puntos para la carne y 5 puntos para el pescado.

c.2. Por utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad en la elaboración del menú: hasta 20 puntos

- Compromiso de utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad como ingrediente principal en un primer o segundo plato: 1 punto por cada día de inclusión al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 16 puntos.
- Compromiso de utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad como postre: 0,5 puntos por cada día de inclusión al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 4 puntos.

d) Otras características de la materia prima en la elaboración del menú: hasta 8 puntos.

d.1. Por utilización de producto integral en la elaboración del menú: hasta 2 puntos:

- Pan integral: 0.5 puntos por cada día a la semana que se sirva pan integral por encima de las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 1 punto.
- Arroz integral: 0.5 puntos por servir arroz integral un día más al mes por encima de las prescripciones técnicas.
- Pasta integral: 0.5 puntos por servir pasta integral un día más al mes por encima de las prescripciones técnicas.

d.2. Por utilización de productos con Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Producción Integrada: hasta 6 puntos.

Se valorará con 0,75 puntos por cada día de inclusión al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 6 puntos.

e) Otras mejoras en el servicio: hasta 5 puntos.

e.1. Un punto por cada cuidador (todos los días de comedor, durante todo el horario) por encima de lo establecido en estas bases reguladoras para cada lote, hasta un máximo de 3 puntos.

12-5-9

e.2. Compromiso firmado por el licitador de que en los centros con modelo de inmersión lingüística autorizados por Departamento de Educación se contará para la prestación de estos contratos mayoritariamente personal que conozca y comprenda los idiomas¹ en los que se presta la labor educativa en el centro escolar, siempre que dicho personal desarrolle su actividad en contacto habitual con los menores usuarios de estos servicios: 2 puntos. Se considerará adecuado este compromiso cuando se ajuste con las siguientes características:

- Se entiende cumplido el requisito de un porcentaje mayoritario de personal, cuando la cifra de conocimiento del idioma por parte del personal asignado a la prestación del contrato en cada centro, alcance un porcentaje superior al 70% del mismo.
- Se entiende cumplido el requisito de conocimiento y comprensión del idioma, cuando el personal que presta el servicio contratado tenga capacidad para dialogar y debatir en el idioma que corresponda, tanto con el alumnado como con el personal docente y no docente del centro escolar.

Criterios de resolución de empates en la valoración de las ofertas:

En cada lote, si se produce un empate entre dos o más ofertas se aplicará como criterio de desempate la acreditación de un mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad igual o superior al 33%, siempre que la empresa o profesional tenga en plantilla un porcentaje superior al 2% de trabajadores con discapacidad, en el momento de la acreditación de su solvencia.

En los casos en que en aplicación de este criterio persistiera en empate, éste se resolverá mediante sorteo.

11. PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN

La Mesa de Contratación valorará, en primer lugar, la totalidad de los criterios cualitativos y cuantitativos de todas las ofertas y analizará la existencia de ofertas anormalmente bajas. En su caso, se solicitará la justificación de las ofertas así consideradas, excluyéndose aquellas que no estén debidamente justificadas, sean o no las ofertas más ventajosas de cada lote.

Para valorar las ofertas, la Mesa de Contratación atenderá, en cualquier caso, a las ofertas más ventajosas (iniciales o resultantes) de cada lote. Para la realización de las propuestas de adjudicación se utilizará el siguiente método:

- 1- En primera fase se propondrán adjudicatarios a los licitadores que presenten las mejores ofertas de cada lote, teniendo en cuenta su orden de prelación (anexo III), hasta agotar su solvencia técnica o económica.
- 2- En la segunda fase, se adjudicarán a favor de los sucesivos licitadores aquellos lotes que, por haber agotado los licitadores mejor valorados su solvencia, no han podido ser adjudicados en la primera fase teniendo en cuenta su orden de prelación, hasta agotar su solvencia.
- 3- De esta forma, se realizarán fases sucesivas hasta completar todos los lotes.

¹ Idiomas según modelos educativos:

- Modelos A y G: castellano; Modelos B y D: Euskera

6-5-21

Para la valoración de la oferta económica serán tenidas en cuenta la totalidad de las ofertas admitidas a licitación sin atender a su posible exclusión por falta de solvencia en el lote del que se trate, salvo que sea considerada como anormalmente baja, en cuyo caso será excluida.

No se formulará propuesta de adjudicación que exceda de la solvencia acreditada.

La retirada de la proposición en algún lote supondrá incurrir en causa de prohibición de contratar de acuerdo a lo establecido en el artículo 22.1.j) de la Ley Foral de Contratos.

12.- APORTACION DE LA DOCUMENTACION PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD Y LA SOLVENCIA POR EL ADJUDICATARIO

En el plazo máximo de 7 días naturales desde la comunicación por parte de la Mesa de Contratación de que el licitador va a ser propuesto como adjudicatario, el licitador presentará la siguiente documentación:

1. Documento o documentos que acrediten la personalidad del licitador y la representación en su caso, del firmante de la proposición, consistentes en:

1.1 Documento Nacional de Identidad o documento equivalente en el caso de personas físicas o empresarios individuales.

1.2 Si el licitador es persona jurídica, escritura de constitución o de modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la acreditación de la capacidad de obrar se realizará mediante la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acto fundacional en el que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

1.3 Cuando la oferta se presente por licitadores que participen conjuntamente, cada uno de ellos acreditará su personalidad y capacidad de obrar, debiendo indicar en documento privado los nombres y circunstancias de los empresarios que la suscriben, la participación de cada uno de ellos y designar la persona o entidad que durante la vigencia del contrato ha de ostentar la plena representación de todos ellos frente a la Administración. El citado documento deberá estar firmado por cada uno de los licitadores agrupados o por sus respectivos representantes.

La responsabilidad será siempre solidaria, e indivisible el conjunto de obligaciones dimanantes del contrato.

En su caso, escritura pública de constitución de la Unión Temporal de Empresas.

1.4 Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro, presentarán poder bastante al efecto. Igualmente, el representante aportará el Documento Nacional de Identidad o el que reglamentariamente le sustituya.

En el caso de sociedades mercantiles, cooperativas y sociedades laborales que se encuentren inscritas en el Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra, regulado por el D.F. 236/2007, de 5 de noviembre, la aportación de la copia del certificado de inscripción en dicho Registro obtenida electrónicamente a través de Internet, junto con una declaración responsable de su vigencia, eximirá al licitador de aportar la documentación relativa a su personalidad y representación (anexo IX).

2. Número de Identificación Fiscal de la entidad. Si la oferta se presenta por empresarios que participen conjuntamente, el N.I.F. será aportado por cada una de las entidades reunidas.

3. Declaración responsable del licitador en la que haga constar que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales impuestas por las disposiciones vigentes.

4. Certificados positivos expedidos por las Haciendas que correspondan (Hacienda Foral de Navarra y/o Hacienda Estatal y/o Haciendas Forales) y por la Tesorería General de la Seguridad Social acreditativos, respectivamente, de que el licitador se halla al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.

5. Declaración del representante o del propio licitador de que la empresa o la persona no está incurso en causa de exclusión del procedimiento de licitación.

6. Justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales, que cubra los riesgos derivados de la ejecución del contrato.

7. Documentación acreditativa de estar dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas a fecha de la formalización del contrato.

8. Titulación académica de la persona dietista-nutricionista responsable de la elaboración y/o supervisión de los menús a quien se refiere el punto 1 del apartado 25. La titulación exigida será Diplomatura o Grado universitario en Nutrición Humana y Dietética.

La falta de aportación de la documentación solicitada en el plazo señalado, o tras el requerimiento de subsanación, supondrá la exclusión del procedimiento del licitador, de conformidad con el artículo 96 de la Ley Foral de Contratos, formulándose propuesta de adjudicación a favor del siguiente licitador por orden de puntuación en el lote de que se trate.

Así mismo la falta de aportación de dicha documentación en el plazo señalado mediando dolo, culpa o negligencia supondrá incurrir en causa de prohibición de contratar, conforme a lo establecido en el artículo 22.1 j) de la Ley Foral de Contratos.

13.- PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN

La Mesa de Contratación una vez haya comprobado que la documentación presentada es correcta, elevará al órgano de contratación una propuesta de adjudicación a favor

del licitador que, en su conjunto, haya presentado para cada uno de los lotes la mejor oferta relación calidad-precio. La propuesta señalará las puntuaciones que, en aplicación de los criterios de adjudicación, se realicen de cada proposición admitida.

14.- ADJUDICACIÓN

El órgano de contratación, recibida la documentación y en el plazo máximo de un mes desde la apertura pública de las proposiciones, dictará resolución motivada, que contendrá al menos las razones por las que se ha rechazado una candidatura u oferta, el adjudicatario y las características y ventajas de la oferta seleccionada. Así mismo, señalará el plazo de suspensión de la eficacia de la adjudicación y los medios de impugnación que procedan y se comunicará a todos los interesados en la licitación.

De no dictarse en plazo el acto de adjudicación, los licitadores admitidos tendrán derecho a retirar su proposición sin penalidad alguna.

15.- GARANTÍAS

Con carácter previo a la formalización del contrato, las empresas propuestas adjudicatarias deberán depositar un aval del 4% del importe de adjudicación de cada lote en concepto de garantía definitiva, según lo dispuesto en el artículo 70 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos. La garantía señalada responderá de la buena ejecución del contrato y no será cancelada hasta que se haya producido el vencimiento del plazo de garantía y cumplido satisfactoriamente el contrato.

16.- FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

El contrato se formalizará en documentación administrativa, en el plazo máximo de 15 días naturales contados desde la finalización del plazo de suspensión de la adjudicación, conforme a lo dispuesto en el artículo 101 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

La falta de formalización del contrato por causa imputable al adjudicatario en el plazo previsto supondrá, de conformidad con el artículo 22.1 k) de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, incurrir en causa de prohibición de contratar, debiendo ser declarada dicha circunstancia de forma expresa por el órgano competente.

17.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

17.1 OBLIGACIONES GENERALES

a) La realización del servicio contratado se prestará en las condiciones marcadas en las bases reguladoras que rigen la contratación, con el cumplimiento de las mejoras y aportaciones ofertadas y valoradas por la Administración en el proceso de adjudicación, y con estricto cumplimiento de los requisitos técnicos especificados en las mismas y que no podrán ser modificadas unilateralmente por el contratista adjudicatario.

b) El personal a cargo del contratista adjudicatario mantendrá en todo momento una actitud correcta y respetuosa con los comensales y con los responsables del comedor, así como con el personal encargado de la auditoría de calidad.

c) La Administración podrá requerir en cualquier momento a la empresa adjudicataria la presentación de los certificados de su personal emitidos por el Registro Central de Delincentes Sexuales de conformidad con lo dispuesto en la Ley 26/2015, de 28 de junio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, así como el resto de acreditaciones formativas establecidas en las bases reguladoras.

d) Será de cuenta del adjudicatario el pago de los permisos, impuestos, gravámenes, tributos, tasas y arbitrios de todas clases a que dé lugar la explotación del servicio, y, en general, cualesquiera otros gastos necesarios para la correcta ejecución del contrato.

e) Las reparaciones ordinarias del mobiliario y las instalaciones correrán a cargo de la Administración. Sin embargo, las reparaciones de los deterioros en las instalaciones, el mobiliario y el material puesto a disposición del adjudicatario que puedan producirse por mal uso o negligencia de éste, correrán a cargo del propio adjudicatario.

f) Cuando la modalidad del servicio sea de "transportado en línea caliente" la elaboración de la comida se realizará bien en la cocina central de la empresa, bien en la cocina del otro centro educativo incluido en el mismo lote. Cualquier gasto derivado del transporte será por cuenta del adjudicatario.

g) Cuando la comida se realice en el propio centro, éste facilitará al contratista agua, gas, alumbrado y suministro de energía eléctrica suficientes para la prestación de sus servicios.

h) Las dietas que un servicio médico pueda eventualmente prescribir, así como las adaptaciones correspondientes a comensales alérgicos a que se refieren las prescripciones técnicas, serán atendidas por la empresa adjudicataria, sin alterar el precio fijado con carácter general.

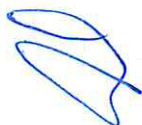
i) El adjudicatario atenderá la limpieza diaria del menaje, del equipo utilizado en la elaboración y distribución de las comidas, así como de las instalaciones.

j) El contratista atenderá el servicio de cuidadores con arreglo a lo establecido en la normativa aplicable, aportando los cuidadores necesarios, de acuerdo con punto 3.9 del apartado 25 de las presentes bases reguladoras, deducidos los que, en su caso, pudiera aportar el centro.

k) El contratista será responsable de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

l) Será obligación del contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se causaran como consecuencia de las operaciones que requieran la ejecución del contrato, excepto en el caso de que los daños hayan sido causados como consecuencia directa e inmediata de una orden de la Administración.

m) En el caso de que no se pueda prestar el servicio o se produjera alguna circunstancia por la que se viera obligado a realizarlo con retraso sobre el horario previsto, deberá buscar las soluciones que resuelvan el problema de la forma más idónea posible la prestación del servicio y comunicar en el plazo máximo de 60 minutos al centro docente y al Departamento de Educación por los medios electrónicos habilitados al efecto, las causas que hayan impedido la prestación normal del servicio así como las medidas adoptadas y la previsión de ejecución.



n) La ejecución del presente contrato se realiza a riesgo y ventura del contratista y serán por su cuenta las pérdidas, averías o perjuicios que experimente durante la ejecución del contrato. Sin embargo, en caso de huelga o epidemias que afecten a más de un 10% del total de comensales de referencia, o disminución de más de un 10% de asistencia causada por incidencias atmosféricas u otras causas de fuerza mayor, se abonará un 35% del precio de adjudicación para cada comida efectivamente no servida. Se actuará de la misma manera en el caso de ausencias esporádicas (enfermedad, etc) siempre que se avise con una antelación mínima de 48 horas.

o) En cumplimiento de lo establecido en la cláusula 20 de las presentes bases reguladoras, el contratista tiene la obligación facilitar el acceso a la totalidad de las instalaciones (cámaras, cocina, zona de comedor, zona de office, etc.) y permitir auditar los diferentes procesos; recepción de materia prima, almacenaje, elaboración de la comida, servicio del comedor y limpieza posterior. De igual modo, el contratista está obligado a facilitar toda la información que se le requiera (fichas completadas del sistema APPCC, programación de menús, albaranes, trazabilidad de los productos, certificación de los productos que la precisen, análisis microbiológicos, plan de limpieza, plan de gestión de residuos, etc).

p) Se informará con documentación y charlas o formación interna en cada empresa al personal de las cocinas de elaboración en el propio centro y a todos los cuidadores del comedor de las prescripciones técnicas recogidas en las presentes bases reguladoras así como de las recomendaciones que se establecen en la Guía de Alimentación para la planificación de menús escolares, del Instituto de Salud Pública y Laboral desarrollada al amparo del Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra, para que sean conocedores de dicha información y puedan aplicar en el servicio los criterios de alimentación establecidos.

q) En el plazo máximo de 3 meses de la fecha de inicio del contrato se enviarán mediante correo electrónico a complementarioseducativos@navarra.es los certificados de formación efectivamente recibida por el personal, cuyo compromiso de realización se presentó en el sobre C.

17.2 CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

a) Condiciones de carácter social:

El adjudicatario deberá acreditar que sus trabajadores no han sido condenados por ninguno de los delitos señalado en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor con anterioridad al inicio de la ejecución del contrato. También deberá vigilar que durante la ejecución del contrato se cumple esta obligación, comunicando a la Administración en el momento que tenga conocimiento de su incumplimiento por alguno de los trabajadores y sustituir a aquellos empleados que de manera sobrevenida incumplan el citado requisito.

b) Condiciones de carácter medioambiental:

La empresa adjudicataria deberá realizar una gestión adecuada de los residuos generados en la prestación del servicio, con una separación selectiva estricta de los envases, embalajes y desechos de cualesquiera productos utilizados, para su posterior recogida y reciclado conforme a la normativa aplicable relativa a la recogida,

reciclado y tratamiento de residuos sólidos urbanos. Una vez finalizado el servicio, la empresa adjudicataria deberá depositar los residuos separados en los contenedores de recogida selectiva adecuados o, en su caso, gestionarlos mediante un gestor autorizado. Asimismo, se deberán facilitar las labores de auditoría pertinentes.

El incumplimiento de las obligaciones especiales de ejecución tendrá la consideración de muy grave, de acuerdo con lo establecido en el artículo 146 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

18.- SUBROGACIÓN DEL PERSONAL TRABAJADOR. CONTRATACIÓN DE PERSONAL

La empresa adjudicataria deberá proceder a subrogarse en los derechos y obligaciones correspondientes al personal actualmente contratado por la empresa o empresas del servicio de comedor del centro objeto de la presente licitación. Esto se realizará de conformidad con los requisitos y las condiciones que se establezcan en el Convenio Colectivo de aplicación en el momento de la adjudicación.

Se ha informado a las empresas que actualmente están prestando dichos servicios de que es de obligado cumplimiento la transmisión de la información sobre el personal laboral al que le afecta el derecho a la subrogación, y se les ha solicitado su remisión. Se ha solicitado a las representaciones sindicales que informen sobre si existiendo convenio colectivo sectorial de aplicación, las condiciones laborales de aplicación en el centro de trabajo de las personas trabajadoras a subrogar resultan superiores.

Los datos del personal subrogable de cada uno de los lotes son los que constan en el anexo XI de las presentes bases reguladoras.

El personal que contrate el adjudicatario no tendrá derecho alguno frente al Gobierno de Navarra ni al centro en que se efectúe el trabajo, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, quien tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue. En ningún caso resultará responsable el Gobierno de Navarra de las obligaciones nacidas entre el contratista adjudicatario y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato.

19.- FORMA DE PAGO

Será por cuenta del adjudicatario el pago de los tributos de todo tipo, relacionados con la prestación del servicio, debiendo tener en cuenta estas cargas en el cálculo del precio final.

El pago se hará efectivo en tres abonos (diciembre, marzo y junio) a lo largo del curso escolar. Las facturas expedidas serán las correspondientes a los servicios efectivamente prestados al período de tiempo inmediatamente anterior (sin perjuicio de lo establecido en la letra "o" del punto 17.1):

- En diciembre se facturarán los servicios de septiembre, octubre, noviembre y diciembre
- En marzo se facturarán los servicios de enero, febrero y marzo.
- En junio se facturarán los servicios de abril, mayo y junio.

20.- AUDITORIA DE CALIDAD

Corresponde a la unidad gestora del contrato la supervisión y las labores de control y seguimiento de la ejecución del contrato, sin perjuicio de las competencias que correspondan a otros Departamentos, en colaboración con el encargado de comedor, mediante personal externo contratado al efecto.

La auditoría tiene como objetivo controlar la calidad del servicio y que las prescripciones técnicas y obligaciones a las que se ha comprometido el contratista se cumplan.

La empresa tiene la obligación de designar a un responsable del servicio, que será la persona de referencia. Ha tener un conocimiento completo del servicio y acceso a la documentación que pueda ser objeto de control.

Durante la auditoria se facilitará el acceso a la totalidad de las instalaciones (cámaras, cocina, zona de comedor, zona de office, etc.) sin límite de tiempo ni condiciones y podrá estar presente en los diferentes procesos; recepción de materia prima, almacenaje, elaboración de la comida, servicio del comedor y limpieza posterior.

Se facilitará toda documentación que se precise relativa al Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), programación de menús (basales y especiales), albaranes de productos, certificaciones de los productos ecológicos y de proximidad que se hayan introducido en el menú, así como los que tengan certificado de Producción Integrada, sello de Denominación de Origen Protegida (DOP) o de Indicación Geográfica Protegida (IGP). La trazabilidad de cualquier producto utilizado debe poder demostrarse durante la auditoria, principalmente aquellos considerados como mejoras en los criterios de valoración. Los albaranes y otros documentos deberán guardarse al menos durante un mes en la propia cocina. Posteriormente, se guardarán digitalizados y disponibles durante el resto del curso escolar para poder ser auditados.

Las fichas de elaboración de platos deben estar presentes en todas las cocinas que elaboren la comida "in situ", y podrán ser examinadas.

Se comprobará que el plan de limpieza y de gestión de residuos se ajusta al presentado en la oferta y que se está llevando a cabo correctamente.

Se podrá tomar la temperatura de los platos y se podrá probar el menú. La presentación del menú en las bandejas o platos y la presencia de los mismos son objeto de seguimiento y control, así como la opinión de los alumnos sobre la calidad de la comida diaria.

Si se detectara el incumplimiento de otro tipo de normativa, la unidad gestora lo pondrá en conocimiento de los órganos competentes en la materia para que adopten las medidas procedentes.

Si se hubiesen realizado anteriormente análisis microbiológicos de la comida y/o utensilios se permitirá el acceso a los resultados obtenidos. De igual modo, se permitirá el acceso a los informes de las inspecciones de Sanidad, y de haberse detectado algún problema se deberán indicar las medidas correctivas tomadas.

En el caso de que se detecten carencias en el sistema de control (p.ej. falta de registros de temperaturas previas al servicio, falta de registro de limpieza, etc.), así como cualquier incumplimiento o incidencia, se le comunicará la misma al adjudicador vía email. Se dispondrá de un plazo de 3 días hábiles para poner en marcha las medidas correctivas necesarias y comunicarlas al Departamento de Educación, que podrá verificar su efectivo cumplimiento.

La empresa contratada para la ejecución de cada lote permitirá supervisar la trazabilidad de todos los productos empleados para los menús escolares permitiendo el acceso a los lugares donde se reciban y se cocinen y las relaciones de proveedores, certificaciones de productos, etc. La empresa adjudicataria de cada lote debe presentar, previamente al inicio de la ejecución del contrato el sistema de trazabilidad que permita al órgano gestor comprobar el cumplimiento de todo lo exigido en estas bases reguladoras, así como de otras mejoras introducidas como criterio de valoración. En particular, deberá facilitar albaranes, facturas y demás documentos que permitan comprobar que los productos introducidos en los menús sean ecológicos, frescos y/o de proximidad en el caso de que así estén estipulados en su oferta.

21.- INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. PENALIDADES

1. Las penalizaciones que se impongan en virtud de lo establecido en las presentes bases reguladoras o en la normativa de contratos públicos, lo serán sin perjuicio de las sanciones que se pudieran imponer por los órganos competentes en aplicación de otras normas a cuyo cumplimiento esté obligado el contratista.
2. Cuando la unidad gestora del contrato detecte anomalías en la prestación del servicio, y al amparo del artículo 146 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, podrá imponer penalizaciones al contratista por incumplimiento comunicado por escrito.
3. La imposición de penalizaciones se realizará mediante expediente contradictorio que será tramitado por la unidad gestora, concediendo audiencia al contratista.
4. Las causas de incumplimiento de las obligaciones del contrato se clasifican en leves, graves y muy graves.

Se considera incumplimiento leve:

- La acumulación de dos retrasos en el mismo mes natural en la prestación del servicio.
- Cada alteración unilateral de los menús planificados, sin aprobación previa de la unidad gestora.
- Incumplimiento en el diseño de menús de las características nutricionales contenidas en las prescripciones técnicas de las presentes bases reguladoras.

12-5-9



- Una incorrecta ejecución de cualquiera de las fases del servicio (preparación, cocinado y servicio) que conlleven una disminución de las cualidades organolépticas de los platos/alimentos.
- Una incorrecta recepción de materia prima (p.ej. no comprobar la temperatura, aceptar envases dañados, no mirar fechas de caducidad) y de su posterior almacenaje (p. ej. no hacer rotación de producto, almacenar producto caducado, no ordenar bien los productos, etc).
- Una incorrecta ejecución del sistema APPCC. Todas las fichas deberán estar bien cumplimentadas y actualizadas.
- Incumplimiento en la obligación de disponer de la trazabilidad de cualquier producto.
- Incumplimiento en la obligación de disponer de documentos que pueden ser objeto de control tales como albaranes, fichas de elaboración de platos, certificaciones de productos, etc.
- La falta reiterada de comunicación al encargado del comedor y/o a la unidad gestora de las incidencias que impidan o dificulten la normal prestación del servicio.
- La infracción de cualquier otra obligación que se derive de las bases reguladoras que rijan el contrato y no puedan ser consideradas como incumplimiento grave o muy grave.

Se considerará incumplimiento grave:

- El trato irrespetuoso o inadecuado al personal del centro, encargados, gestores de contrato o responsables de control y seguimiento o a los usuarios del comedor.
- La no prestación de menús adaptados a intolerancias, alergias y otras enfermedades o procesos agudos que así lo precisen.
- El incumplimiento, en su caso, del compromiso de realización de menús con productos de características específicas que se hubieran incluido en la oferta.
- La ruptura de la cadena de calor en los menús transportados en línea caliente.
- Incumplimiento en el mantenimiento de la temperatura correcta de todos los alimentos, ya sea en el almacenaje como en el cocinado y servicio.
- Falta de limpieza ya sea de las instalaciones como de los utensilios.
- Falta de limpieza del personal o uniforme incompleto.
- La reincidencia en la comisión de hasta tres faltas leves, aunque sean de diferente naturaleza, dentro del mismo trimestre, siempre que se produzca sanción por ese motivo.

Se considerará incumplimiento muy grave:

- La falta de prestación del servicio por un solo día y por causas imputables al contratista.
- La obstrucción de las funciones de control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio de comedor al representante de la entidad pública o privada que designe el órgano de contratación.
- No corregir en el plazo de 3 días desde la notificación a la empresa, todas las faltas resultantes de la auditoria de calidad.
- La prestación de servicios por personal no cualificado o en medios de transporte no autorizados.

- El incumplimiento de las obligaciones especiales de ejecución.
- La reincidencia en la comisión de hasta tres faltas graves, aunque sean de diferente naturaleza, dentro del mismo trimestre, siempre que se produzca sanción por ese motivo.

Responsabilidades por incumplimiento.

Sin perjuicio de la facultad del órgano de contratación de resolución del contrato por incumplimiento del mismo, en virtud del artículo 146.3 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, los incumplimientos del contratista se penalizarán con arreglo a la siguiente escala:

- Incumplimiento leve, con hasta el 1% del importe de adjudicación.
- Incumplimiento grave, desde el 1% al 5% del importe de adjudicación.
- Incumplimiento muy grave, desde el 5% al 10% del importe de adjudicación.

En este sentido, se entiende como importe de adjudicación el correspondiente a multiplicar el número total de menús servidos a diario por el precio menú/día y por el número de días anuales previstos de servicio de comedor.

Las penalizaciones se harán efectivas con cargo a los abonos mensuales que debe percibir el adjudicatario.

Las penalizaciones se entienden sin perjuicio de la indemnización de daños y perjuicios que pudiera derivar de los mismos hechos.

22.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

1.- El contrato podrá ser objeto de resolución según lo establecido en los artículos 160 y 161 de la Ley Foral 2/2018 de 13 de abril, de Contratos Públicos.

2. Cuando el contrato se resuelva por incumplimiento del contratista, le será incautada la fianza y deberá indemnizar por daños y perjuicios ocasionados a la Administración.

3. Además de las generales, serán causas de resolución del contrato, las siguientes:

- a) La acumulación de tres incumplimientos muy graves.
- b) La imposición de sanción por los órganos competentes en aplicación de otras normas a cuyo cumplimiento esté obligado el contratista, cuando asciendan, de una vez o acumuladas durante la ejecución del contrato, a más de 5.000 €.
- c) La no remisión en 3 meses desde la fecha de inicio del contrato de los certificados de formación de personal cuyo compromiso de realización se presentó en el sobre C.

4. La resolución prevista en este apartado, se podrá llevar a efecto con independencia de las posibles penalizaciones que se puedan imponer a tenor de lo estipulado en el apartado anterior.

5. En caso de resolución del contrato, la Administración podrá imponer al contratista la ejecución de los servicios concertados hasta la nueva adjudicación del contrato y deberá indemnizar los daños y perjuicios ocasionados.



23.- SUBCONTRATACIÓN Y CESIÓN DEL CONTRATO

Una vez formalizado el contrato, las prestaciones del servicio no podrán ser objeto de subcontratación según se regula en el artículo 107 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos de Navarra, al considerar que la prestación del contrato deberá realizarse exclusivamente con los medios presentados, e identificados por la empresa adjudicataria.

Sólo se podrá ceder el contrato a terceros según lo establecido en el artículo 108.1.b) de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos de Navarra.

24.- MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

El presente contrato solo podrá modificarse por motivos de interés público, sin afectar a su contenido sustancial, introduciendo las variaciones indispensables para responder a la causa objetiva que las haga necesaria, conforme a lo establecido en el artículo 114 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Las modificaciones requerirán, en su caso, la instrucción del procedimiento previsto por el artículo 143 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

25.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA ALIMENTACIÓN

1. Programación de los menús

La edad escolar se corresponde con una etapa de crecimiento, de desarrollo corporal e intelectual. Los menús que se sirvan en los centros escolares deben garantizar que cubren todos los requerimientos nutricionales y energéticos necesarios para favorecer dicho crecimiento y un buen estado de salud. Por ello, deberán estar elaborados y/o supervisados por profesionales con formación en Nutrición Humana y Dietética. Será objetivo prioritario del menú escolar fomentar el consumo de una dieta sana y equilibrada mediante la variedad de alimentos, preparaciones y texturas.

La programación mensual de los menús, junto con su calibración, se enviará al Departamento de Educación, a la dirección de correo electrónico complemetarioseducativos@navarra.es en los primeros cinco días del mes anterior, para su estudio y revisión. Se considerará aceptado el menú propuesto, salvo indicación expresa en contra por parte del Departamento de Educación.

Deberá remitirse al centro escolar la programación del menú al menos una semana antes del comienzo del mes para que pueda distribuirlo a las familias.

En el menú y en la calibración diaria que se envíen al Departamento de Educación se deberán indicar, al menos, los datos relativos a la energía (Kcal.), los macronutrientes (en gramos y en porcentaje de energía), los ácidos grasos saturados y los ácidos grasos monoinsaturados (en gramos y en porcentaje de energía). Además, se deberá indicar qué materias primas y productos alimenticios son frescos,

ecológicos, integrales, de proximidad, de producción integrada, con sello de denominación de Origen Protegida (DOP), o de Indicación Geográfica Protegida (IGP), etc.

2. Materias primas

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministrados por cuenta de la empresa. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente que proceden de empresas autorizadas, con su número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate. Todo ello deberá acreditar que las materias primas y los productos alimenticios están sometidos a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

La empresa adjudicataria presentará al Departamento de Educación, al inicio del contrato la relación de sus suministradores para cada materia prima y producto alimenticio. También deberá presentar previamente al inicio de la ejecución del contrato el sistema de trazabilidad que permita al órgano gestor comprobar el cumplimiento de todo lo exigido en estas bases reguladoras, así como de otras mejoras introducidas como criterio de valoración. En particular, deberá facilitar albaranes, facturas y demás documentos que permitan comprobar que los productos introducidos en los menús sean ecológicos, frescos, de proximidad, integrales, con sello IGP o DOP y/o de producción integrada, en el caso de que así estén estipulados en su oferta.

De acuerdo a lo establecido en la disposición Adicional Decimoséptima de la Ley Foral de Contratos Públicos sobre la calidad de productos agroalimentarios, los alimentos frescos son aquellos que no han precisado de cámaras de atmosfera controlada ni sufrido procesos de ultra congelación.

Se entiende por alimento de proximidad aquel cuyo lugar de producción, sacrificio y transformación diste como máximo 200 kilómetros del lugar de entrega o utilización del mismo. El objetivo de la utilización de productos procedentes de circuitos de proximidad es minimizar las emisiones de dióxido de carbono y de gases de efecto invernadero. En el caso del pescado no se tendrá en cuenta esta distancia.

Se entiende por alimento de temporada aquel que, de manera natural y debido a su ciclo biológico, se encuentra en el punto óptimo de consumo en un periodo concreto del año. Como referencia se tendrán en cuenta los calendarios publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los alimentos ecológicos utilizados tendrán que estar acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra o conforme al Reglamento UE 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, u otros de carácter semejante.

3. Características y elaboración de los menús

3.1 Requisitos nutricionales

Los menús constituirán la comida del medio día y deberán estar adecuados a las necesidades nutricionales de los destinatarios. Esta toma debe representar el 25-35% de la ingesta energética total (VET).

En la siguiente tabla se detalla la ingesta de energía diaria recomendada y la proporción de energía que debe contener la comida del medio día en los diferentes tramos de edad escolar.

Edad (años)	Energía (Kcal/día)	35% Energía (Kcal/día)
3-8	1642-1742	575- 610
9-13	2071-2279	725- 798

El reparto de macronutrientes en cuanto a energía aportada deberá adecuarse a:

- Hidratos de carbono 50-60 % VET
- Proteínas 10-15% VET
- Grasas 30-35% VET

Para garantizar que los menús se ajusten a los requerimientos energéticos y de nutrientes, la ingesta energética máxima permitida será de 850 Kcal. y la mínima será de 600 Kcal. En cuanto al perfil lipídico (calidad de la grasa), los ácidos grasos saturados (AGS) no podrán suponer más del 8%, los ácidos grasos poliinsaturados (AGP) podrán estar en torno al 5% y los ácidos grasos monoinsaturados (AGM) deberían ser al menos del 20%.

3.2 Estructura del menú

Todos los menús deberán seguir la siguiente estructura:

Primer plato	Segundo plato	Guarnición	Postre
Verduras y hortalizas	Carne, pescado o huevos	Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz, etc.	Fruta, Lácteo ¹
Patatas, pasta, arroz, legumbres, otros cereales, etc.	Carne, pescado o huevos	Verduras y hortalizas	Fruta, Lácteo ¹
Verduras y hortalizas	Legumbres ² , pasta ³ , arroz ⁴	-	Fruta, Lácteo ¹

¹ Los lácteos serán siempre yogurt natural y sin azúcar. Solo se servirá un máximo de un día a la semana.

² Las legumbres, por su composición nutricional (rica en hidratos de carbono y en proteínas), podrán constituir un plato único (se pueden acompañar de una ensalada o una crema de verdura).

³ La pasta podrá ser considerada un segundo plato siempre y cuando el primer plato sea una ración de verduras u hortalizas y se cubran los requerimientos de proteínas correspondientes. (p.ej. Ensalada mixta, espaguetis con carne picada y fruta).

⁴ El arroz podrá ser considerada un segundo plato siempre y cuando el primer plato sea una ración de verduras u hortalizas y se cubran los requerimientos de proteínas correspondientes. (p.ej. Crema de calabaza, paella de pescado y fruta).

Se permite solo un día a la semana sin proteína animal, siempre y cuando se incluya una ración de proteína vegetal.

3.3 Composición y variedad de los menús

Los menús se diseñarán teniendo en cuenta la estacionalidad de las materias primas, tratando que los productos sean de temporada y que haya la mayor variedad posible de alimentos, principalmente de aquellos con alto valor nutricional y limitando aquellos con escaso valor nutricional (ricos en azúcares y grasas) pero de alto valor energético.

En cuanto a la variedad en la elaboración, en las tecnologías culinarias utilizadas, en la presentación final y la programación mensual de los menús escolares se debe ajustar en su composición, frecuencia de consumo y variedad a la siguiente tabla:

Grupo de alimentos y alimentos	Frecuencias	Nº de procesos culinarios distintos por grupo que se ofertan al mes ¹	Nº de recetas diferentes por grupo que se ofertan al mes	Nº de alimentos distintos por grupo que se ofertan al mes
Fruta	4-5 ración/semana	-	-	4
Verduras y hortalizas	1 vez/día ²	3-4	No repetir en 2 semanas	4-5
Pan	1 ración/día	-	-	1-2
Patatas, pasta, arroz, legumbre, etc.	1 vez/día	3-4	No repetir en 2 semanas	6-8
Carnes ³ y derivados	5-8 ración/mes	2-3	No repetir en 2 semanas	3-4
Pescados ⁴ , moluscos y crustáceos	5-8 ración/mes	2-3	No repetir en 2 semanas	3-4
Huevos	4-7 ración/mes	2	-	-
Lácteos	4 ración/mes	-	-	-
Agua	Diaria	-	-	-

¹ Un mes se corresponde con 20 días lectivos.

² Si la ensalada es de guarnición, podrían ser más.

³ Se evitará servir carnes con huesos pequeños o con muchos tendones que pudieran conllevar riesgos para los niños.

⁴ Se tratará de servir pescados sin espinas para evitar atragantamientos en los niños.

El tamaño de las raciones a servir, se ajustará a lo indicado en el *Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos* de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf

No podrá repetirse un producto como ingrediente principal de ningún plato en el plazo de dos semanas. Por ejemplo, si hay filete de merluza al horno con guarnición de guisantes no se podrá volver a poner merluza hasta dos semanas después. Sí se podrán poner guisantes como plato principal o como parte de guarniciones.

La denominación de los platos será completa, tanto con el ingrediente principal como con la guarnición y la tecnología culinaria utilizada. Un ejemplo de nombre correcto sería "filete de *ternera* a la *plancha* con *ensalada de lechuga y tomate*". Se desaconseja usar nomenclatura gastronómica o folclórica para denominar a los platos (p.ej. patatas *a la riojana*, merluza "a la romana", lentejas "a la hortelana" ...) ya que puede ser origen de confusión. En el caso de la fruta como postre se debe especificar a qué fruta se refiere, tratando de que haya la máxima variedad posible.

3.4 Requisitos para la elaboración del menú

Precocinados, cocinados, preparados, procesados y ultraprocesados: Se limitará a un producto de este tipo máximo al mes. Se incluyen dentro de este grupo albóndigas, hamburguesas, salchichas, varitas o palitos de pescado, canelones, lasaña, rotti de pavo, croquetas, fritos, empanadillas, sopas preparadas, gazpachos y cremas de verduras ya listas para consumir, etc. Los rebozados o empanados "no caseros" también se consideran platos procesados. En el caso de que se prepare en la

12-5-9
cocina algún plato de los aquí incluidos deberá ir especificado en el menú para que no se contabilice como precocinado, cocinado, preparado o ultraprocesado.

Frituras: Solo se permite un plato frito a la semana, incluyendo las guarniciones.

Aceite: El aceite utilizado para freír deberá ser aceite de oliva alto oleico. Para cocinar se podrá utilizar aceite de oliva intenso y para aliñar deberá ser aceite de oliva virgen extra.

Sal: La sal utilizada deberá ser sal yodada. Se debe limitar el contenido de sal en los menús. La comida se debe condimentar en la cocina y el alumnado no debe añadir sal u otros condimentos.

Caldos concentrados: No se permite utilizar caldos concentrados, ya que en su composición hay potenciadores de sabor (p.ej. glutamato monosódico) y sal.

Organismos Modificados Genéticamente (OMG): El menú no puede incluir ningún alimento que pueda contener OMG entre sus ingredientes.

Lácteos: Un día a la semana se servirá como postre yogur natural, sin azúcar y de proximidad.

Pan integral: Al menos un día a la semana el pan deberá ser integral.

Pasta: Al menos una vez al mes la pasta será integral.

Arroz: Al menos una vez al mes el arroz será integral.

Frutas: Las frutas deben ser frescas y de temporada. Se servirá cuatro veces a la semana como postre. Nunca podrán ser sustituidas por fruta en almíbar, zumo de fruta, ni siquiera siendo este zumo de fruta natural o sin azúcares añadidos.

Verduras y Hortalizas: Al menos una vez a la semana la verdura/hortaliza que sea el ingrediente principal deberá ser fresca y de temporada.

Lechuga y escarola: El 100% de la lechuga/escarola servida, ya sea como ingrediente principal o como guarnición deberá ser fresca. Al menos deberá haber 2 veces a la semana ya sea como guarnición o como ingrediente principal.

Legumbre: Al menos dos veces al mes deberá ser ecológica y de proximidad.

Patata: El 100% de la patata servida, ya sea como ingrediente principal o como guarnición, deberá ser fresca y sin procesar. Las patatas "chips" no pueden servirse en ningún caso.

Pescado: No se servirán pescados provenientes de largas distancias como los pescados asiáticos (Tilapia, Panga, etc.), o pescados africanos (Perca del Nilo), ni se podrá servir Atún rojo, Fletán, Pez Espada/Emperador, Tiburón ni Lucio por su contenido en mercurio. En el caso de que se sirva pescado fresco se garantizará que esté libre de Anisakis o que hayan sido destruidos (la cocción, fritura, horneado o plancha son preparaciones que destruyen el parásito, cuando se alcanzan los 60° C de temperatura durante al menos un minuto en toda la pieza).

Carne: Se limitará la carne roja como máximo a 1 día por semana. En caso de hacer albóndigas o hamburguesas "caseras" deberán estar compuestas por un mínimo de 60% de carne de ternera y un máximo 40% de carne de cerdo. El resto de la carne servida será blanca.

3.5 Distribución del menú y educación nutricional

De conformidad con lo establecido en el Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra, la empresa adjudicataria expondrá la programación de los menús en los tableros de anuncios del centro y los dará a conocer de la forma más clara y detallada posible a las personas responsables de los comedores, así

como a los padres, madres y/o tutores/as del alumnado usuario del comedor escolar. La información incluirá la referida a los menús para los comensales con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan). Asimismo, tendrán disponible la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús que sean exigibles por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios.

En la programación de menús deberán estar representados los grupos de alérgenos según corresponda cada plato, según el Reglamento Europeo 1169/2011.

Para facilitar una dieta semanal equilibrada, se orientará a las familias del alumnado sobre menús que complementen la dieta, tanto en el resto de comidas del día, como en el fin de semana.

3.6 Situaciones especiales

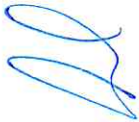
De conformidad con lo establecido en el Decreto Foral 3/2019, se elaborarán menús especiales adaptados a las alergias o intolerancias o enfermedades. Se garantizarán siempre menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten o dificultades de masticación o deglución. De igual manera serán atendidas las dietas de comensales alérgicos comprendidas en los grupos que a continuación se detallan:

1. Grupo no frutas.
2. Grupo no frutas salvo cítricos.
3. Grupo no huevo.
4. Grupo no lácteos.
5. Grupo no huevo ni lácteos.
6. Grupo no leguminosas (se suprimirán todas las leguminosas incluidas la soja, guisantes, habas, judía verde, cacahuete y cacao).
7. Grupo no leguminosas parcial (pueden comer soja, guisantes, habas, judía verde y cacahuetes).
8. Grupo no frutos secos (no pueden comer ningún fruto seco, incluido el cacahuete).
9. Grupo no pescado ni marisco.
10. Multigrupo restrictivo no huevo, no lácteos, no pescado, no marisco, no frutos secos, no leguminosas total y no frutas (para alumnos alérgicos no incluidos en los grupos anteriores). El niño deberá llevar el postre desde su casa en función de lo que pueda comer.

Los menús especiales adaptados por razones culturales, éticas o religiosas deberán tener las características establecidas en este pliego a excepción exclusivamente de aquellas que no sea posible por la naturaleza de la propia adaptación.

Cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

12-5-9



4-. Otros condicionantes

4.1 Aspectos técnicos de higiene y seguridad alimentaria

En los centros donde se elaboren y/o preparen las comidas en cuanto a la higiene, limpieza y seguridad alimentaria se estará a lo dispuesto en la legislación vigente.

Todas las cocinas deberán tener implantado un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), que deberá estar correctamente cumplimentado y al día. Todas las fichas de APPCC, albaranes, certificaciones de productos, deberán conservarse al menos durante un mes en la propia cocina, ya que pueden ser objeto de control. Posteriormente se guardarán digitalizados durante la duración del curso escolar, de forma que se pueda solicitar y revisar en cualquier momento el archivo documental.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración del menú deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad marcadas por las normas que regulan dicha materia. De igual modo, los medios de transporte empleados deberán reunir y cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias oportunas.

El almacenaje y rotación de materias primas debe ser correcto y se deberá tener en cuenta las fechas de caducidad y de consumo preferente. No se almacenará ningún producto en el suelo. Todos los productos cuyo envase haya sido abierto deberán tener la fecha de apertura anotada. De igual modo, cuando un alimento o preparación se congele se anotará la fecha en él mismo y deberá ser utilizado en un plazo máximo de 1 mes.

Todas las personas que estén vinculadas al servicio del comedor deben disponer del carnet de manipulador de alimentos.

Se dispondrá de batas desechables para posibles visitas.

Las empresas dispondrán de comidas testigo, que representen la totalidad de las comidas servidas diariamente en el comedor. Estas muestras posibilitarán realizar estudios epidemiológicos en caso de producirse algún brote de toxiinfección alimentaria. Las muestras testigo deberán contener la cantidad correspondiente a una ración individual y conservarse durante al menos 5 días.

4.2 Limpieza de cocina y comedor

La limpieza de la cocina, comedor, mobiliario, vajilla y cristalería será por cuenta del adjudicatario, quién debe mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la unidad gestora del contrato.

Asimismo, será responsabilidad del adjudicatario el posterior traslado de los residuos que se generen en la comida.

4.3 Servicio de cuidadores

El objeto del servicio de cuidadores será la supervisión y cuidado de los menores durante el tiempo establecido de comedor. Deben servir los alimentos, ayudar al

alumnado que no se valga por sí mismo, vigilar la ingesta, dar indicaciones sobre modales, evitar los conflictos entre el alumnado y poner orden.

El contratista exigirá de sus trabajadores las condiciones de presencia, modales, compostura, etc...., de acuerdo con las más elementales normas de convivencia.

Este personal deberá estar debidamente uniformado, así como llevar una placa de identificación con su nombre y la misión que realiza, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de este vestuario, que será por cuenta del adjudicatario.

Los ratios establecidos de personal cuidador para esta licitación, a los que la empresa se debe comprometer como mínimo, serán los siguientes:

Educación Infantil: 1 cuidador por hasta 15 comensales y otro por cada fracción igual o superior a 10 en lo que la exceda.

1º y 2º Educación Primaria: 1 cuidador por hasta 20 comensales y otro por cada fracción igual o superior a 15 en lo que la exceda.

3º a 6º Educación Primaria: 1 cuidador por hasta 30 comensales y otro por cada fracción igual o superior a 20 en lo que la exceda.

ESO: 1 cuidador por hasta 30 comensales y otro por cada fracción igual o superior a 20 en lo que la exceda.

Además de lo indicado anteriormente, se aportará otro cuidador en uno de estos dos casos:

- si por el número de comensales y aplicando los ratios no se alcanzara al menos uno.
- si la diferencia entre el número de alumnos comensales y el producto de multiplicar el número de cuidadores aportados por 20 fuese igual o superior a 20.

El tiempo diario de trabajo del personal cuidador será de 2,5h.

4.4 Calendario y comensales

El servicio de comedor escolar se acomodará obligatoriamente al calendario escolar previsto para cada centro y al número de comensales en cada curso escolar, ajustándose a posibles variaciones y atendiendo, en su caso, a necesidades extraordinarias, previa comunicación del Departamento de Educación.

26.- JURISDICCIÓN COMPETENTE, RECURSOS Y RECLAMACIONES

La contratación del servicio objeto de las presentes bases es de naturaleza administrativa. Por consiguiente, cuantas incidencias se deriven de la realización de los trabajos y de la interpretación de las disposiciones de las bases serán resueltas en primer término por el órgano de contratación, contra cuyas resoluciones podrá interponerse recurso administrativo de alzada ante el Consejero de Educación en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a la notificación de la resolución correspondiente, como vía previa a la jurisdicción contencioso-administrativa.

Sin perjuicio de lo anterior, los actos de trámite o definitivos dictados en la presente licitación podrán ser objeto de reclamación ante el Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra, conforme a lo dispuesto en los artículos 122 y

12-5-21
siguientes de la Ley Foral de Contratos Públicos, para lo que es requisito imprescindible que los licitadores faciliten un correo electrónico para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos.

27.- LEGISLACIÓN APLICABLE Y TRANSPARENCIA PÚBLICA

El contrato se registrará particularmente por las presentes bases reguladoras y por la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

El contrato se halla sujeto, en general, al cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia de fiscalidad, de Seguridad Social, protección del medio ambiente, protección del empleo, igualdad de género, de acoso por razón de sexo o acoso sexual, condiciones de trabajo, prevención de riesgos laborales y demás disposiciones en materia laboral, inserción sociolaboral de las personas con discapacidad, y a la obligación de contratar a un número o porcentaje específico de personas con discapacidad y, en particular, a las condiciones establecidas por el último convenio colectivo sectorial del ámbito más inferior existente de aplicación en el sector en el que se encuadre la actividad a contratar.

En los centros donde se elaboren y/o preparen las comidas en cuanto a la higiene, limpieza y seguridad alimentaria se estará a lo dispuesto en la legislación vigente. En especial se deberá cumplir lo dispuesto en: Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra y en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria.

Se cumplirá lo establecido en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, especialmente lo referente a la temperatura en la que se servirán las comidas.

Se tomará como referencia el Código Alimentario Español en lo relacionado con las definiciones y condiciones que han de reunir los alimentos, así como las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de alimentos.

Se aplicará en el servicio del comedor escolar toda la información y contenido de la Guía de alimentación para la planificación de menús escolares, elaborada por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra, escrita como resultado del Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra.

En el supuesto de la comida trasportada, además de todo lo anterior, deberá asegurarse el cumplimiento de todas las normas higiénico-sanitarias que regulen tanto su elaboración, manipulación, conservación y transporte como las adecuadas condiciones de preparación y conservación que permitan que los nutrientes se mantengan mejor.

12-5-6
El licitador, en la medida en que la prestación del servicio implica el tratamiento de datos de carácter personal deberá respetar en su integridad el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales, y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, y la normativa complementaria.

 Por otra parte, quienes concurren a la licitación, aceptan voluntariamente dar transparencia institucional a todos los datos derivados de los procesos de licitación, adjudicación y ejecución hasta su finalización.