



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO

SUMINISTRO DE ALIMENTOS DE CALIDAD, GESTIÓN DE PEDIDOS, ALMACENAMIENTO Y REPARTO PARA LA ELABORACION DE LOS MENÚS SALUDABLES DE LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES DEL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA

1. OBJETO DEL CONTRATO.

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

En todas las escuelas además se ofrece almuerzo, que consta de fruta fresca de temporada, en cantidad ilimitada.

El proyecto seguido en todos los comedores es el de gestión directa, lo que supone que la prestación del servicio se realiza a través de los recursos propios del Organismo Autónomo y de las propias escuelas, de modo que personal propio de cada escuela lleva a cabo la elaboración in situ de los menús, tanto para el almuerzo como de la propia comida.

En la línea pedagógica de las escuelas infantiles del Ayuntamiento de Pamplona se incluye el valor de la cocina propia, esto es la elaboración de los menús en las cocinas de las propias escuelas, de modo que la elaboración de menús saludables y de cercanía es un reto constante que también viene asumido como valor educativo permanente.

La edad preescolar se corresponde con una etapa de crecimiento, de desarrollo corporal e intelectual. Los menús que se sirvan en las Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Pamplona deben garantizar que cubren todos los requisitos nutricionales y energéticos necesarios para favorecer dicho crecimiento y buen estado de salud. Será objetivo prioritario del menú fomentar el consumo de una dieta sana y equilibrada mediante la variedad de alimentos.

El presente pliego tiene por objeto definir el suministro alimentos a las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona de acuerdo con todo ello. Se trata de un contrato que contempla todo el proceso de suministro a las cocinas de las escuelas de productos de calidad, incluyendo la gestión de los pedidos, el almacenamiento de los productos y el reparto a las escuelas de manera periódica, cumpliendo con los estándares de calidad previstos en el presente pliego, así como con los controles propios exigidos y los que realice la nutricionista y coordinadora de cocinas del Organismo Autónomo.



Las escuelas infantiles son las siguientes:

- EIM Mendillorri (almuerzo y comida), calle Señorío de Egulbati, 26.
- EIM Haurtzaro (almuerzo y comida), calle Artica 1 (bis).
- EIM Mendebalde (almuerzo y comida) Paseo Premín de Iruña, 1.
- EIM Izartegi (almuerzo y comida), c/ Subiza s/n.
- EIM Goiz Eder (almuerzos para niños y niñas de media y jornada completa, y comida para niños y niñas de jornada completa), Travesía Tomás de Burgui, 9.
- EIM Donibane (almuerzo y comida), c/ Monasterio de Ecoyen, 1.
- EIM Fuerte del Príncipe-Printzearen Harresi (almuerzo y comida), Plaza Alfredo Floristán s/n.
- EIM Hello Azpilagaña (almuerzos para niños y niñas de media y jornada completa, y comida para niños y niñas de jornada completa), Río Alzania, 24.
- EIM Hello Buztintxuri (almuerzo y comida), c/ Martínez de Ubago s/n.
- EIM Hello Egunsenti (almuerzo y comida), c/ Miravalles s/n.
- EIM José María Huarte (sólo almuerzo para niños y niñas de media jornada), c/ Sancho el Fuerte, 401.
- EIM Lezkairu, (almuerzo y comida), c/ Valle de Egüés, 3

2. MATERIAS PRIMAS PARA LOS MENÚS SALUDABLES

La persona adjudicataria del contrato deberá proporcionar para la confección de los menús saludables todas las materias primas necesarias para su elaboración, de conformidad con lo previsto en el presente pliego. En su oferta deberá contemplar todas las que se incluyen en el presente pliego de prescripciones técnicas.

Estas materias serán las siguientes:

2.1. CARNE DE TERNERA.

Se ofrecerá en forma de picadillo, ternera para hamburguesas – hamburguesas 100% ternera (25g o 50g), ternera para albóndigas – albóndigas 100% ternera (25g o 50g) y ternera para guisar. La carne de ternera deberá ser suministrada un día a la semana acordado en base al menú, dentro del horario de trabajo de la cocina de cada escuela infantil y deberá cumplir con las siguientes características técnicas y de calidad que serán obligatorias:

- 100% de producto no congelado, ni sufrido procesos de ultra congelación.
- 100% de alimentos fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
- 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona



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

- Asimismo, cumplirá con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.
- La carne debe presentarse en ausencia de olores fuertes, su aspecto será fresco, sin babilla, y sin piezas dañadas.

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual por tipologías de producto:

- Picadillo de ternera: 1431 kilos.
- Ternera para hamburguesas: 716 kilos.
- Ternera para albóndigas: 859 kilos
- Ternera para guisar: 714 kilos.

Se valorará que la carne de ternera sea ecológica, de ganadería integrada, denominaciones de origen de Navarra.

Se valorará que los suministradores sean de cercanía y sean los productores de carne de ternera.

2.2. CARNE DE POLLO.

La carne de pollo será en su totalidad no congelada ni sometida a procesos de ultracongelación, constituyendo un alimento fresco conforme a la descripción del Código alimentario español, no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor) ni modificado genéticamente. Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo I de este pliego).

Se ofrecerá de acuerdo con el menú un día a la semana en forma de carne de pollo deshuesado cumpliendo con las siguientes características técnicas y de calidad obligatorias:

- 100% de producto no congelado, ni sufrido procesos de ultra congelación.
- 100% de alimento fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
- 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- Asimismo, cumplirá con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.
- La carne debe presentarse en ausencia de olores fuertes, su aspecto será fresco y sin piezas dañadas.



Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual: 4.886 kilos en total.

Se valorará que la carne de pollo sea ecológica, de ganadería integrada así como con denominaciones de origen de Navarra.

Se valorará que los suministradores de carne de pollo sean de cercanía.

2.3. HUEVOS.

Los huevos serán frescos con prohibición de productos modificados genéticamente o transgénicos. Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo 1 de este pliego).

Se servirá de acuerdo con el menú un día a la semana, y se ofrecerá en bandejas de materiales sostenibles y compatibles con el medio ambiente valorando que sean reutilizables. El producto deberá cumplir con las siguientes características y de calidad obligatorias:

- 100% de alimento fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- Asimismo, cumplirán con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.
- Se presentarán sin presencia de cuerpos extraños, restos de heces adheridas, y sin defectos físicos. Los cartones no pueden presentar restos de suciedad.

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual: 1908 bandejas de huevos a razón de 30 huevos por bandeja o equivalente formato de presentación.

Se valorará que los huevos sean de gallinas de suelo, que sea ecológica, de ganadería y agricultura integrada, denominaciones de origen de Navarra.

Se valorará que los suministradores de huevos sean de cercanía.

2.4. PESCADO.

El pescado será en su totalidad no congelado ni sometido a procesos de ultracongelación, constituyendo un alimento fresco conforme a la descripción del Código alimentario español, no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos,



estabilizadores o potenciadores de sabor) ni modificado genéticamente. Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo I de este pliego).

Se servirá de acuerdo con el menú al menos un día a la semana y se ofrecerá desespinado, sin escamas y fileteado y el producto deberá cumplir con las siguientes características y de calidad obligatorias:

- 100% de producto desespinado, sin escamas y fileteado.
- Producto 100% fresco con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- El pescado debe presentarse en ausencia de malos olores, y se debe identificar las piezas con la denominación comercial, fecha de captura, lugar de captura, caducidad.
- Asimismo, cumplirá con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.

Las especies se concretarán en los pedidos, de acuerdo con la temporada y disponibilidad de las mismas, siempre de acuerdo con los precios ofertados y con las necesidades de las escuelas.

Se valorará que las especies procedan de modelos de pesca sostenible.

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual: 3.435 kilos.

2.5. YOGUR.

El yogur será en su totalidad presentado en envase individual sostenible y listo para consumo individual.

Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo I de este pliego).

Se servirá de acuerdo con el menú, un día a la semana, y deberá cumplir con las siguientes características y de calidad obligatorias:

- 100% de alimento fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- Los envases presentados deben estar limpios, sin restos de suciedad. El producto debe tener buen olor y aspecto fresco.



- Asimismo, cumplirá con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual: 5.060 kilos.

Se valorará que los yogures sean de producción ecológica, de ganadería y agricultura integrada, o de denominaciones de origen de Navarra.

Se valorará que los suministradores de yogur sean de cercanía.

2.6. FRUTAS Y VERDURAS.

Las frutas y verduras serán en su totalidad no congeladas ni sometidas a procesos de ultracongelación, constituyendo un alimento fresco conforme a la descripción del Código alimentario español, no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor) ni modificado genéticamente. Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo I de este pliego).

Se ofrecerán de acuerdo con los menús al menos un día a la semana, en embalajes sostenibles y compatibles con el medio ambiente y el producto deberá cumplir con las siguientes características técnicas y de calidad:

- 100% de producto no congelado y sin que haya sufrido procesos de ultra congelación.
- 100% de alimentos fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
- 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- Las verduras se presentarán limpias y sanas, sin piezas ni partes dañadas o golpeadas, sin restos de tierra, piedras, babosas, gusanos.
- Asimismo, cumplirá con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.

Se deberán ofrecer, al menos, las siguientes variedades: Acelga, ajo, berenjena, brócoli, calabacín, calabaza cacahuete, cardo, cebolla, chirivía, col rizada/lombarda, coliflor, escarola, espinacas, hinojo, judía verde, lechuga, nabo, patata, pepino, perejil, puerro, rábano, remolacha, romanescu, tomate, zanahoria, melón, sandía, manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, melocotón.



Las variedades se concretarán en los pedidos, de acuerdo con la temporada y disponibilidad de las mismas, siempre dentro del precio ofertado.

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual de frutas y verduras, por variedades:

- Acelga: 1.994,00 kilos.
- Ajo: 96,00 kilos.
- Berenjena: 202,00 kilos.
- Brócoli: 1.164,00 kilos.
- Calabacín: 1.533,00 kilos.
- Calabaza: 2.741,00 kilos.
- Cardo: 295,00 kilos.
- Cebolla: 4.865,00 kilos.
- Chirivía: 186,00 kilos.
- Col: 656,00 kilos.
- Coles de bruselas: 235,00 kilos
- Coliflor: 2.031,00 kilos.
- Escarola: 141,00 kilos.
- Espinacas: 701,00 kilos.
- Hinojo: 15,00 kilos.
- Judía verde: 983,00 kilos.
- Lechuga: 2.228,00 kilos.
- Nabo: 270,00 kilos.
- Patata: 6.041,00 kilos.
- Pepino: 220,00 kilos.
- Perejil: 53 manojos.
- Puerro: 2.424,00 kilos.
- Rábano: 20,00 kilos.
- Remolacha: 1.003,00 kilos.
- Romanescu: 105,00 kilos.
- Tomate: 1.032,00 kilos.
- Zanahoria: 5.452,00 kilos.
- Melón: 2.199 kilos.
- Sandía: 1.057,00 kilos.
- Manzana: 5.840,00 kilos.
- Pera: 4.492,00 kilos.
- Plátano: 5.613,00 kilos.
- Naranja: 3.572,00 kilos.
- Mandarina: 2.949,00 kilos.
- Melocotón: 294,00 kilos.
- Pavía: 85,00 kilos
- Limón: 150,00 kilos



Se valorará que las frutas y verduras sean de producción ecológica, de agricultura integrada, o de denominaciones de origen de Navarra.

Se valorará que los suministradores de frutas y verduras sean de cercanía.

2.7. CEREALES Y LEGUMBRES.

Los cereales y las legumbres serán en su totalidad no congeladas ni sometidas a procesos de ultracongelación, constituyendo un alimento fresco conforme a la descripción del Código alimentario español, no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor) ni modificado genéticamente. Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo 1 de este pliego).

Se ofrecerán según el menú al menos una vez al mes, en embalajes sostenibles y compatibles con el medio ambiente y el producto deberá cumplir con las siguientes características técnicas y de calidad:

- 100% de alimentos fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
- 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- Las legumbres se presentarán limpias, sin restos de tierra o piedras.
- Asimismo, cumplirá con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.

La oferta incluirá, al menos, las siguientes variedades: avena en grano, arroz integral, garbanzo, lenteja, alubia blanca.

Las variedades se concretarán en los pedidos, de acuerdo con la temporada y disponibilidad de las mismas, de acuerdo con el precio ofertado.

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual, por variedades:

- Avena en grano: 428,00 kilos
- Arroz integral: 613,00 kilos
- Garbanzo: 475,00 kilos
- Lenteja: 653,00 kilos
- Alubia blanca: 372,00 kilos
- Alubia roja: 130,00 kilos



- Alubia pinta: 130,00 kilos

Se valorará que los cereales y legumbres sean de producción ecológica, de agricultura integrada, denominaciones de origen de Navarra y variedades tradicionales.

Se valorará que los suministradores de cereales y legumbres sean de cercanía.

2.8. PASTA INTEGRAL.

La pasta será en su totalidad no congelada ni sometida a procesos de ultracongelación, constituyendo un alimento fresco conforme a la descripción del Código alimentario español, no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor) ni modificado genéticamente. Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo I de este pliego).

Se servirán según el menú dos días a la semana y se ofrecerán en forma de espirales y de macarrones, o en una forma que sea apta para el consumo infantil y deberán cumplir con las siguientes características y de calidad obligatorias:

- 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.
- Asimismo, cumplirá con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual por tipologías de producto:

Pasta integral en espirales: 1.001,00 kilos.

Pasta integral en macarrones: 1.001,00 kilos

Fideos integrales: 750,00 kilos

Se valorará que la pasta sea de producción ecológica, de agricultura integrada, o de denominaciones de origen de Navarra.

Se valorará que los suministradores de pasta sean de cercanía.

2.9. PAN.



El pan será en su totalidad no congelado ni sometido a procesos de ultracongelación, constituyendo un alimento fresco conforme a la descripción del Código alimentario español, no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor) ni modificado genéticamente. Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo 1 de este pliego). Se elaborará con levadura natural también llamada madre, salvaje o espontánea.

Se servirá pan fresco, en forma de barras o similar, envasadas y cumplirá con las siguientes características técnicas y de calidad obligatorias:

- 100% de producto no congelado, ni que haya sufrido procesos de ultra congelación.
- 100% de alimentos frescos conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
- 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
- 100% integral
- Elaborado con levadura natural también llamada madre, salvaje o espontánea.
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- El pan será fresco del día. Los productos envasados estarán debidamente etiquetados. El envase estará en perfectas condiciones.
- Asimismo, cumplirá con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual: 4.496 kilos.

No obstante lo anterior, se podrá incrementar hasta un máximo del 10% del suministro señalado por variedades sin gluten o especiales en función de necesidades derivados de menús especiales que deban disponerse atendiendo a problemas de salud.

Se valorará que el pan sea de producción ecológica, de agricultura integrada, o de denominaciones de origen de Navarra.

Se valorará que los suministradores de pan sean de cercanía.

2.10. ACEITE.



El aceite será en su totalidad aceite 100% oliva virgen extra, no congelado ni que haya precisado de cámaras de atmósfera controlada ni sufrido procesos de ultracongelación, constituyendo un alimento fresco conforme a la descripción del Código alimentario español, no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor) ni modificado genéticamente. Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo 1 de este pliego).

Se servirá de acuerdo con el menú, un día a la semana, en envase de 5 litros de capacidad y cumplirá con las siguientes características técnicas y de calidad obligatorias:

- 100% de producto no congelado, ni que haya precisado de cámaras de atmósfera controlada ni sufrido procesos de ultra congelación.
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPCC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.
- Asimismo, cumplirá con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos.

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual: 2.383 litros.

Se valorará que el aceite sea de producción ecológica, de agricultura integrada, o de denominaciones de origen de Navarra.

Se valorará que los suministradores de aceite sean de cercanía.

2.11. ALIMENTOS VARIOS.

En las materias primas que ofrecerá la licitadora deberán incluirse las siguientes:

- Sal yodada
- Vinagre de manzana
- Conserva de tomate
- Harina
- Opciones sin gluten ni trazas de alérgenos (harina, pasta, legumbre, pan...)
- Trigo sarraceno
- Lenteja roja
- Mijo

Serán en su totalidad alimentos no congelados ni que hayan precisado de cámaras de atmósfera controlada ni sufrido procesos de ultracongelación, constituyendo un alimento fresco conforme a la descripción del Código alimentario español, no procesado (sin aditivos,



colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor) ni modificado genéticamente. Cumplirá el sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos adoptado en las escuelas infantiles municipales. (Anexo 1 de este pliego).

Se ofrecerán en envase de peso no superior a 5 kilogramos y deberán cumplir con las siguientes características técnicas y de calidad obligatorias:

- Aquellos productos aptos para alérgicos, deben incluir una especificación clara en el etiquetado y ficha técnica que así lo justifique.
- 100% de producto no congelado.
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Cumplirá el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (ARPPC) adoptado en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona (<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=579>).
- El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.
- Asimismo, cumplirán con las condiciones establecidas en la normativa higiénico sanitaria asegurando en todo momento la trazabilidad de los productos

Respecto a la cantidad, se estima el siguiente suministro anual por tipologías de producto:

- Sal: 250,00 kilos.
- Harina de arroz (producto apto para personas celíacas): 44,00kilos.
- Conserva tomate: 1.475 kilos
- Macarrones de arroz (producto apto para personas celíacas): 16,00 kilos.
- Espirales de arroz (producto apto para personas celíacas): 30,00 kilos.
- Trigo sarraceno: 138,00 kilos.
- Lenteja roja: 79,00 kilos.
- Mijo: 475,00 kilos.
- Vinagre: 237,00 litros.

Se valorará que los productos sean de producción ecológica, de agricultura integrada, o de denominaciones de origen de Navarra.

Se valorará que los suministradores de estos productos sean de cercanía.

3. DEFINICIONES

De acuerdo con 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 atmósfera controlada ni sufrido procesos de ultra congelación.



Se entiende por alimento de cercanía 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 reducir 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 encuentre en el punto óptimo de consumo en un periodo concreto de año. Como referencia se tendrán en cuenta los calendarios publicados por el Gobierno de Navarra o, en su defecto del Ministerio competente en alimentación.

Los productos alimentarios ecológicos utilizados tendrán que estar acreditados y certificados conforme a los Sellos del Consejo de 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.

Del mismo modo los productos alimentarios de agricultura y ganadería integrada así como denominaciones de origen deberán contar con la acreditación correspondiente de los órganos técnicos, consejos reguladores u otros órganos técnicos equivalentes en cada ámbito de producción que acrediten el origen de los productos y su calidad, los procesos a los que son sometidos, el cumplimiento de las normativas que resulten de aplicación así como las normas higiénico-sanitarias, de calidad y específicas del sector que sean de aplicación en cada caso.

4. PERSONAS SUMINISTRADORAS. SUBCONTRATACIÓN.

El Código europeo de buenas prácticas para facilitar el acceso de las PYME a los contratos público incluye dentro de las prácticas junto con la subdivisión en lotes de los contratos públicos, el recurrir a la posibilidad de que los operadores económicos se agrupen y aprovechen su capacidad conjunta, en unión temporal de empresas o en otro tipo de instrumento jurídico, así como dar mayor visibilidad a las oportunidades de subcontratación en el marco de las pequeñas y medianas empresas, especialmente cuando éstas pueden aportar valor añadido mediante productos especializados o innovadores.

La persona adjudicataria podrá presentarse en agrupación de empresas o acreditar que procederá a la subcontratación del suministro de los productos a proveedores que cuenten con los medios necesarios para la ejecución de la parte del contrato que subcontraten.

La persona que pretenda subcontratar deberá presentar en el momento de presentar la oferta un listado de las personas subcontratistas que cuenten con los medios necesarios para la ejecución de la parte de prestación que se le subcontrate, declarando que está en posesión de un documento que demuestre el compromiso formal con las personas con capacidad para comprometer a la entidad subcontratista para la ejecución del contrato.



Concretamente se incluirá la siguiente información (anexo V)

- Nombre de la persona suministradora, persona física o jurídica.
- Si acredita la solvencia técnica a través de sus medios externos.
- Características del suministro.
- Declaración de contar con compromisos con el proveedor que, en el caso de resultar adjudicataria, acrediten que cuenta con sus medios.

5. GESTIÓN DE LOS PEDIDOS Y SU LOGÍSTICA

La adjudicataria realizará la gestión de los pedidos, en coordinación con la persona responsable del organismo autónomo en esta materia, que es quien centraliza los pedidos de todas las cocinas. De manera extraordinaria, podrán realizarse comunicaciones entre los responsables de cocina y la persona adjudicataria, para momentos puntuales y si las necesidades del servicio y de funcionamiento de las escuelas lo precisan.

Los pedidos se realizan en función de un menú de 4 semanas rotatorio o de la periodicidad que se determine en función de las temporadas por las que pasa el curso escolar, que se elaboran por parte de la nutricionista del organismo autónomo

5.1. PROCEDIMIENTO DE REALIZACIÓN DE LOS PEDIDOS.

El procedimiento será el siguiente:

1. Envío de la oferta la semana anterior al reparto acordando fechas máximas con las cocinas de las Escuelas Infantiles.
2. Recopilación de datos del pedido semanal aportados por las cocinas de las Escuelas Infantiles.
3. Comprobación de la calidad, cantidad, peso, tipología, etc., de los alimentos en las instalaciones habilitadas para este fin, y firmado de los albaranes de los grupos de alimentos.
4. Preparación de los pedidos de los alimentos por escuelas, empleando envases reutilizables y reciclables que cumplan con los requisitos establecidos en el ARPCC de las escuelas infantiles municipales de Pamplona.
5. Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).
6. Fijación del calendario de entregas y periodicidad en función de lo determinado en el presente pliego para cada tipo de producto alimentario.

5.2 ALMACENAJE Y PICKING DE LAS MATERIAS PRIMAS.

El almacenaje y picking de las materias primas objeto de este contrato implica la supervisión de la calidad y cantidad de los productos alimentarios acordados en la central de acopio,



con las cocinas de cada Escuela Infantil de los alimentos suministrados, así como la gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada escuela debe cumplimentar la "Ficha de petición y control de recepción de materias primas" como marca el "ARPCC en las EEIIMM de Pamplona", en presencia de la persona responsable del transporte, lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por el proveedor/a, la supervisión del vehículo de transporte, la supervisión de los caracteres organolépticos de los alimentos, el correcto etiquetado de los alimentos recepcionados, y la supervisión de la integridad de los envases y embalajes y en correctas condiciones higiénico-sanitarias. De igual modo la entrega de registro del pedido previa firma de las dos copias de los albaranes de los mismos.

No obstante lo anterior, con independencia de la existencia de un centro de acopio el Organismo Autónomo podrá autorizar a la adjudicataria que determinados productos dada su naturaleza puedan ser distribuidos y entregados de forma directa por el proveedor a las escuelas, no siendo preciso que pasen el centro de acopio. No obstante los controles en toda la cadena de suministro deben garantizarse del mismo modo.

La gestión de estos procesos implica también que, en caso de incidencia del producto suministrado, la adjudicataria se comprometerá a sustituirlo en el plazo máximo de dos horas desde la comunicación fehaciente a la misma vía correo electrónico u otros medios de rápida comunicación.

6. TRANSPORTE

El transporte estará incluido y cumplirá las condiciones necesarias para garantizar que no se rompa la cadena de frío. El/la adjudicatario/a deberá disponer del vehículo necesario para la correcta prestación del servicio, cumpliendo la normativa sanitaria para realizar el suministro. El calendario de transporte se acordará con el/la adjudicatario/a y con la coordinación de cocinas de las Escuelas Infantiles, dentro del calendario de trabajo oficial de estos centros educativos, y se repartirá un día a la semana. Se valorará que el sistema de transporte sea sostenible y compatible con el medio ambiente y en particular la disponibilidad de vehículos eco.

El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento según lo establecido en el presente pliego y en la normativa higiénico-sanitaria aplicable. Se primará la disponibilidad de vehículos eléctricos para la distribución a las escuelas con un tercio de puntuación adicional en el apartado correspondiente.

A título orientativo se calcula una duración del transporte a todas las Escuelas Infantiles de aproximadamente 2,5 horas realizado con dos vehículos, cubriendo cada uno las rutas de 6-6 escuelas en el horario y día de la semana indicado (incluye transporte, entrega, recepción de los alimentos, y firma de albaranes, etc.).



El reparto se realizará como mínimo un día a la semana o, en su caso, con otra frecuencia según lo señalado en el presente pliego en relación a determinados productos alimentarios. No obstante, podrán establecer otras periodicidades de manera excepcional, aprobadas por la nutricionista del organismo autónomo acorde con las indicaciones y necesidades de las cocinas de las escuelas de manera excepcional.

El horario de reparto será el marcado por el Organismo Autónomo que tendrá en cuenta el horario oficial de las cocinas. La entrega de los alimentos se realizará en el horario de recepción de las cocinas de las Escuelas Infantiles y se acordará con las mismas. No obstante la hora límite máxima de entrega serán las 13:00 horas. En todo caso, deberá adaptarse a la jornada de trabajo de los/as trabajadores/as.

La adjudicataria deberá tener siempre, y en todo caso, disponible dos vehículos de forma exclusiva para el horario de transporte en los días a acordar con las cocinas de las Escuelas Infantiles.

Recogida en los centros de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte). Lavado e higienización de dichos envases en un lugar adecuado para esta función.

Gestión documental y trazabilidad: Entrega a cada Escuela Infantil de un documento recopilatorio donde queden recogidos los datos del adjudicatario/a (proveedor/a), según el "ARPCC en las EEIIMM de Pamplona".

Preparación de albaranes en duplicado ejemplar para cada escuela y repartos. En cada albarán debe constar: razón social, fecha, productos recepcionados con su grupo y cantidad, y nominación ecológica, integrada o denominaciones especiales, todo ello para cada producto, código organismo certificador, cliente, firma, precio, IVA.

Gestión y archivado de los albaranes.

7. MEDIOS MATERIALES

7.1. ALMACÉN O CENTRO LOGÍSTICO.

Para la ejecución de este contrato, la adjudicataria deberá contar con un almacén o centro logístico o de acopio situado como máximo a 50 kilómetros de Pamplona, dotado del personal y elementos materiales, así como de las certificaciones técnico-sanitarias y de calidad, y de las licencias de funcionamiento precisas de acuerdo a la normativa vigente.

7.2 VEHÍCULOS.

Además, deberá contar con al menos dos vehículos para la ejecución del contrato con las frecuencias de reparto señaladas en el pliego y los vehículos adicionales precisos para



garantizar la continuidad de entregas en caso de avería o falta de disponibilidad de los primeros.

Se valorará que estos vehículos sean eco conforme a lo señalado en el pliego de condiciones administrativas particulares.

8. MEDIOS PERSONALES

La persona adjudicataria deberá contar con el personal adecuado y suficiente para la correcta ejecución de este contrato.

Las personas que realicen las funciones de reparto irán identificadas y seguirán las instrucciones del personal de las escuelas para que la entrega no interfiera en el funcionamiento normal de las escuelas.

Se designará a una persona coordinadora para su interlocución con las personas responsables del contrato.

Se valorará que el adjudicatario disponga de personal técnico adicional como es el caso de nutricionista y que se coordine con el nutricionista del organismo autónomo para la mejor prestación del servicio. De igual modo se valorará la disponibilidad de personal afecto total o parcialmente al contrato dentro de programas de integración por razones sociales o discapacidad.

9. CONTROL DE CALIDAD.

Respecto al origen de las materias primas y productos alimentarios, el adjudicatario acreditará documentalmente que proceden de proveedores autorizados, 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. Esta exigencia se entiende que comprende la certificación de los organismos de control y reguladores, en su caso, de la producción ecológica, de la producción integrada y de la producción de denominaciones de origen o asimilables

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 las bases reguladoras. En particular, deberá facilitar albaranes, facturas y demás documentos que permitan comprobar que los productos introducidos son ecológicos, frescos, de proximidad, integrales, con sello IGP o DOP y/o producción integrada y denominaciones de origen, en el caso de que así estén estipulados en su oferta.

9.1 Control de calidad en el momento de la entrega

En el momento de la entrega de los pedidos, se realizará el control de manera visual por la persona encargada de la recepción, para comprobar que el material recibido cumple las



condiciones establecidas en este pliego técnico; en caso contrario, el pedido o la parte del mismo que no cumpla estas condiciones podrá ser rechazado. En el caso de ser productos envasados, no se aceptarán los envases dañados o no etiquetados correctamente. Si efectuado este control corresponde la devolución, se rechazará y se comunicará a la persona adjudicataria, que deberá reponerlo lo más rápidamente posible. Si el pedido es correcto, se recepcionará con el albarán.

Se podrán realizar de forma aleatoria controles y análisis específicos de las materias entregadas para comprobar que sus características se corresponden con lo ofertado.

También se podrá controlar la limpieza del vehículo, mediante inspección visual por parte de la persona encargada de la recepción, o mediante inspecciones periódicas sin previo aviso.

9.2 Gestión de incidencias.

Se deberá gestionar y anotar en un registro escrito cualquier incidencia que afecte a la correcta prestación contractual, y que tenga lugar con cualquiera de los aspectos que componen el servicio: suministros, transporte, relación con las escuelas infantiles. Dicho registro podrá ser consultado por la persona responsable del contrato, y a petición del órgano de contratación. Asimismo, se redactará un informe mensual o entrega de plantilla de cada escuela infantil.

10. PRESUPUESTO DEL CONTRATO

La contratación del suministro de productos alimenticios para el periodo comprendido entre el 1 de abril de 2023 y el 30 de junio de 2024, asciende al presupuesto máximo de 537.963,04 euros, sin IVA, que se distribuye de la siguiente manera:

Período comprendido del 1 de abril al 31 de diciembre de 2023.....298.868,36 euros

Período comprendido del 1 de enero al 30 de junio de 2024.....239.094,68 euros

Las cantidades tenidas en cuenta para el cálculo de este presupuesto máximo son las correspondientes al consumo de un curso completo (cantidad anual estimada), para el período comprendido entre el 30 de junio de 2023 y el 30 de junio de 2024 (10,5 meses de suministro, ya que las escuelas permanecen cerradas del 1 de julio al 15 de agosto) y la parte proporcional correspondiente a 3 meses (del 1 de abril al 30 de junio de 2023):

Cantidad máxima del contrato correspondiente a 3 meses (del 1 de abril al 30 de junio de 2023).....119.547,34 euros (sin IVA)

Cantidad máxima del contrato correspondiente al curso completo (10,5 meses).....418.415,70 euros (sin IVA)

PRESUPUESTO MÁXIMO DEL CONTRATO.....537.963,04 euros (sin IVA)

Las empresas licitadoras presentarán su oferta económica en base a los precios máximos unitarios (sin IVA) establecidos para cada uno de los productos que componen el contrato, teniendo en cuenta, en todo caso, que el presupuesto máximo constituye el compromiso de gasto máximo que el Organismo Autónomo Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona está



dispuesto a asumir. El presupuesto máximo será el resultado total de la suma de gasto por cada producto (estimación de consumo anual por precio por unidad de medida indicada ofertado). Además, informarán del tipo de IVA que aplican en cada producto.

Los precios máximos unitarios de los diferentes productos contemplan todas las prestaciones incluidas en el contrato.

Se adjunta como anexo al presente pliego el cálculo del presupuesto máximo del contrato.