



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

CUADRO DE CARACTERÍSTICAS PARTICULARES

**CONTRATO DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA
LOS COMEDORES DEL CENTROS DE PRIMER CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL 0-3 AÑOS DEL
AYUNTAMIENTO DE BARAÑAIN**

TIPO DE CONTRATO:	SERVICIOS. CONTRATO EN EL ÁMBITO SANITARIO, SOCIAL, CULTURAL Y EDUCATIVO DEL ARTÍCULO 37 LFCP. ANEXO II A.
PROCEDIMIENTO:	ABIERTO INFERIOR AL UMBRAL COMUNITARIO
TRAMITACIÓN:	ORDINARIA
ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:	JUNTA DE GOBIERNO LOCAL
EXPEDIENTE Nº	18533Q

A) OBJETO DEL CONTRATO. NOMENCLATURA CPV.

A.1) OBJETO DEL CONTRATO.

Es objeto de esta licitación, fijar las estipulaciones económico-administrativas y técnicas conforme a las que ha de desarrollarse la contratación de los servicios de elaboración y distribución de comidas preparadas para los comedores del centros de primer ciclo de educación infantil 0-3 años de las escuela infantil municipal I (euskera) y de la escuela infantil municipal II (castellano) así como la organización y funcionamiento que del mismo se derive, el transporte, autocontrol, reparto y distribución.

Se incluye en el objeto del contrato la responsabilidad completa del ciclo de comida, desde la limpieza y desinfección de cocina y office, hasta el suministro de cocina, reparto de la misma, y limpieza posterior, incluyendo retirada de restos, limpieza de vajilla, microondas y utensilios de cocina de las cuidadoras y de los niños.

Según el código el objeto del contrato se encuentra incluido en el anexo II A de la Ley de Contratos, por lo que se acoge al régimen previsto de Reglas especiales para los contratos en los ámbitos sanitarios, sociales, culturales y educativos. para los contratos de servicios del artículo 37

A.2) Código nomenclatura CPV 55523100-3 (servicio de comidas para escuelas).

Según el código el objeto del contrato se encuentra incluido en el anexo IIA de la Ley de Contratos, por lo que se acoge al régimen previsto de Reglas especiales para los contratos en los ámbitos sanitarios, sociales, culturales y educativos. para los contratos de servicios del artículo 37, en consecuencia, para la publicación del anuncio del Artículo 89. Publicidad en contratos de valor estimado igual o superior al umbral europeo, se aplicará



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

el umbral de 750.000 euros respecto de los contratos de servicios sociales a que se refiere el artículo 37 de esta ley foral 60. Conforme a dicho umbral no será necesaria su publicación en el DOUE.

A.3) LOTES: NO

Esta contratación no es objeto de división en lotes por cuanto la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato pudiera dificultar la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, además de que la naturaleza del objeto implica la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones; todo ello a los efectos señalados en el artículo 41 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

B) VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO. PRESUPUESTO BASE DE LA LICITACIÓN Y DE LICITACIÓN. PRESUPUESTO MÁXIMO Y PRECIOS UNITARIOS.

El importe del contrato vendrá calculado en función del precio anual del servicio y de las posibles prórrogas de las que puede ser objeto el contrato.

B.1) VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El valor estimado del contrato asciende a 435.808.96 € teniendo en cuenta el gasto anual incluyendo las posibles prórrogas de las que puede ser objeto el contrato, sin incluir el IVA.

*El presupuesto de gasto máximo de la contratación previsto para el período inicial de vigencia del mismo, para el curso 2024- 2025, asciende a la cantidad de **108.952,24 € IVA excluido.***

*A efectos del cálculo del gasto máximo a que se hace referencia en el párrafo anterior se parte de la base de que el número aproximado de dietas alimentarias a prestar durante el curso escolar 2023-2024 será de **15.852 menús enteros infantiles 1.620 purés y 3.536 menús de adultos**, de lunes a viernes, ambos inclusive, durante los meses de septiembre a julio. Estas cantidades podrán ser aumentadas o disminuidas según lo determinen las necesidades del servicio.*

Igualmente, y a los mismos efectos, el número aproximado de horas de comedor que se deberán atender por parte de los Auxiliares de Comedor será de 5 horas de auxiliar por centro y día, resultando un total estimado de 2.000 horas para el mismo período de septiembre a julio. Estas cantidades podrán ser igualmente aumentadas o disminuidas según lo determinen las necesidades del servicio. De la misma manera el número de Auxiliares de Comedor que se adscribirá a cada Centro se efectuará según las necesidades del servicio, estando previsto en todo caso que uno de ellos acredite el nivel B2 de conocimiento de euskera para poder atender el servicio en la Escuela Infantil Barañáin I (euskera).



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

Valor de licitación:

Los importes máximos que se establecen por cada concepto son los siguientes:

-	Por menú infantil entero	3,35 euros, IVA excluido.
-	Por puré	1,73 euros, IVA excluido.
-	Por menú de adultos	4,04 euros, IVA excluido.
-	Por hora de Auxiliar de Comedor	19,38 euros, IVA excluido.

El gasto para la realización de este servicio se financiará con cargo a la partida 31 32311 22105 "alimentación escuelas infantiles", del presupuesto de gastos de este Ayuntamiento.

Serán desestimadas las proposiciones económicas que superen dicho valor de licitación. Se deberá indicar en la oferta el desglose del precio unitario sin IVA y el % de IVA aplicado en su caso, con el montante final.

C) FINANCIACIÓN: ANUALIDADES

Tramitación anticipada: NO

D) REVISIÓN DE PRECIOS

No procede

E) INFORMACIÓN SOBRE EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

Portal de Contratación de Navarra:

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

Sistema de licitación y contratación electrónica:

A través de la Plataforma de Licitación electrónica de Navarra PLENA.

Área o Servicio que corresponda al órgano de contratación: Secretaría

Presentación de la solicitud de información adicional: Mínimo tres días antes el día de finalización del plazo de presentación de proposiciones.

F) SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL DE LA EMPRESA LICITADORA

A) *Se considerará que la empresa licitadora posee Solvencia económica y financiera para la ejecución del contrato cuando se acredite por uno de los siguientes medios:*



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa

Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

- *Volumen anual de negocios referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas. El volumen anual de negocios del licitador se acreditará por medio de declaración del empresario y deberá ser al menos por importe igual al valor anual del contrato.*

B) *Se considerará que la empresa licitadora posee Solvencia **técnica o profesional** cuando acredite:*

- *Relación de los principales servicios efectuados durante los tres últimos años en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada por cualquier prueba admisible en derecho. Al menos uno de los contratos que se relacionen será de importe igual o superior a 50.000 €. En el caso de que no hubiera cumplido tres años de actividad, deberá incorporar los documentos correspondientes a los ejercicios en activo.*
- *Declaración que indique la plantilla media anual del empresario o profesional y la descripción del personal directivo durante los tres últimos años.*
- *Declaración sobre los medios humanos y materiales con que cuenta la empresa, con referencia a organigrama de la misma y adscripción y dedicación en su caso a la ejecución del contrato.*

Si la proposición es suscrita por licitadores que participen conjuntamente, se incorporará un documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, se indique el porcentaje de participación que corresponde a cada uno y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo. El escrito habrá de estar firmado tanto por las diversas empresas o licitadores concurrentes como por el citado apoderado.

En el caso de que la solvencia se acredite mediante la subcontratación, quien licita deberá aportar un documento que demuestre la existencia de un compromiso formal con los subcontratistas para la ejecución del contrato, sumándose en este caso la solvencia de todos ellos. Así mismo deberá acreditar que los subcontratistas disponen de los medios necesarios para la ejecución del contrato

CLASIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: NO

G) VARIANTES

Posibilidad de presentación de variantes: NO

H) PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

La presentación de ofertas, según se indica en el artículo 95 de la LFCP, se hará por licitación electrónica a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA): <https://plataformalicitacion.navarra.es>



Ayuntamiento de Barañáin
Barañáingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

I) PLAZO DE ENTREGA DE LAS SOLICITUDES Y PROPOSICIONES

Plazo límite: Se indicará en el Portal de contratación de Navarra. Será como mínimo de quince días a partir de la fecha de publicación del anuncio de licitación en el mismo.

J) DOCUMENTACIÓN REQUISITOS TÉCNICOS Y RELATIVA A CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS.

Sobre electrónico AB o sobre 1: SI.

1.- Conforme la documentación exigida en el punto 6.1 del pliego de cláusulas administrativas reguladores de la contratación, se adjuntará a la solicitud de participación la Declaración responsable de la persona licitadora conforme al modelo (Anexo I.A) que se adjunta al presente pliego, indicando que cumple las condiciones exigidas para contratar que son las exigidas en el artículo 55 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

Dicho anexo se presentarán junto con la documentación que contenga la oferta técnica y, en concreto, aquellos documentos que permitan valorar los criterios de adjudicación no evaluables mediante fórmulas establecidos en el apartado M) de este Cuadro de Características. En concreto para ésta licitación será lo correspondiente al punto 1 del apartado M).

2. No podrá incluirse en este sobre ninguna información relativa a los criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas ya que ello será causa de exclusión del procedimiento de licitación.

Sobre electrónico C o sobre 2: SI

1. Deberá incluirse en el Sobre C el Anexo II con la oferta económica y aquellos documentos que permitan valorar los criterios cuantificables mediante la aplicación de fórmulas objetivas, establecidos en el apartado M) de este Cuadro de Características. En concreto para ésta licitación será lo correspondiente a los **puntos 2, 3 y 4 del apartado M) del apartado Criterios cuantificables mediante aplicación de fórmulas objetivas**

K) MESA DE CONTRATACIÓN: SI

Composición:

- **Presidencia:** Dña. María Lecumberri Bonilla, Alcaldesa de Barañáin o quien legalmente le sustituya.
- **Vocal:** Dña. Yolanda Marqués Martínez, Interventora municipal o quien legalmente le sustituya.
- **Vocal:** D. David Daroca Benito, Tesorero y Jefe de compras o quien legalmente le sustituya.
- **Vocal:** Doña María Iturria, Directora de la Escuela Infantil II (castellano) de Barañáin
- **Vocal:** Doña María Andonegui, directora de la Escuela Infantil (euskera) de Barañáin
- **Secretaría Mesa de Contratación:** Dña. Virginia Magdaleno Alegría, Secretaria municipal o quien legalmente le sustituya.



L) APERTURA DE PROPOSICIONES

Se procederá a la apertura de los sobres electrónicos y la valoración de las ofertas por la Mesa de contratación de conformidad con lo dispuesto en la Ley Foral de Contratos Públicos 2/ 2018 de 13 de abril.

M) CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Criterios de adjudicación con la mejor relación calidad precio.....100 PUNTOS

Criterios cualitativos, no cuantificables mediante la aplicación de fórmulas		45 PUNTOS
NOTAS		
a.- La documentación a presentar no podrá exceder de 50 páginas, Arial 12, interlineado sencillo; margen izquierdo a 3, margen derecho a 2.		
El incumplimiento de las exigencias de formato implicará necesariamente penalización en la valoración, de un 10% de la establecida en este apartado		
b.- La documentación que se presente debe responder, de forma sistemática y ordenada, a cada uno de los apartados en los que se subdivide la calidad técnica de la propuesta a fin que la mesa pueda valorar correctamente las propuestas presentadas. En caso de no cumplir este requisito, la persona licitadora asume la responsabilidad que algunas de sus propuestas no se tengan en cuenta por no estar incluida en el lugar que sistemáticamente le corresponde.		
c.- De conformidad con lo establecido en el artículo 59.2 c) de la Ley Foral de Contratos Públicos, se exige un umbral mínimo de puntuación del 50% del total de los criterios no evaluables mediante fórmulas, esto es una puntuación mínima de 22,50 puntos en valoración conjunta de estos criterios, por lo que aquellos licitadores que no lo alcancen una vez analizada y valorada la documentación del Sobre B, no continuarán en el proceso selectivo, sin perjuicio de la facultad de desechar las ofertas técnica-mente inadecuadas o que no garanticen adecuadamente la correcta ejecución del contrato		
1.- CALIDAD TÉCNICA DE LA PROPUESTA		45 puntos
Se valorará la memoria del servicio y la calidad técnica de la propuesta técnica presentada.		
La documentación a presentar no podrá exceder de 25 folios, Arial 12.		



1.1 1.1 Plan de trabajo: <i>Descripción de la oferta del servicio desde la compra de la materia prima, elaboración de los menús, su forma de conservación, transporte, tiempos, limpieza de los utensilios y maquinaria, funciones de las personas auxiliares pertenecientes a la empresa, procedimiento para la resolución de los problemas.</i> <i>Sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control) autocontrol. Cercanía de la cocina al centro, plan de limpieza, plan de trazabilidad.</i>	15 puntos
1.2 Variedad y calidad de los alimentos en los menús: <i>Se valorará la mayor diversidad y variedad de las dietas por referencia a cada uno de los grupos de alimentos, garantizando el equilibrio entre hidratos de carbono, proteínas y grasas.</i> <i>La elaboración propia o de manera artesanal de los alimentos para evitar la ingesta de aditivos por parte de las personas destinatarias de los menús.</i> <i>La presentación de un Protocolo de actuación en caso de dietas especiales y gestión diaria de las mismas.</i>	10 puntos
1.3 Envasado y sistemas de conservación: <i>Se valorará las características y el tipo de envase a utilizar para el transporte de alimentos, en atención a mantener la temperatura y estado de conservación de los alimentos idóneos para ser ingeridos por las y los usuario, plan de trazabilidad de los productos suministrado, y el tipo de vehículo utilizado.</i>	5 puntos
1.4 Propuesta de gestión medioambiental que pretendan llevar a cabo en los centros de trabajo que supongan una mejora de la eficiencia energética y se minimice el impacto ambiental en la prestación del servicio. Se valorará la utilización de utensilios reutilizables.	5 puntos
1.5 Proceso y plazo anulación de menús y cambios. Se valorará el plazo de antelación establecido para la anulación de menús y cambios de purés y dietas especiales, así como el sistema utilizado para una efectiva comunicación y gestión.	5 puntos
1.6 Alimentos Km 0	5 puntos



Se valorará que las empresas contemplen que, un 60%, como mínimo, de los alimentos utilizados en el servicio de comedor sean de Km 0, entendiendo como tales, aquellos alimentos producidos a menos de 40 km del Ayuntamiento de Barañáin.

Criterios cuantificables mediante aplicación de fórmulas objetivas

55 PUNTOS

2.- OFERTA ECONÓMICA: Los 35 puntos de la oferta económica se repartirán proporcionalmente entre las ofertas con una baja hasta el 20%

35 puntos

Se calculará una baja promedio con la baja ofertada para cada Valor estimado (menú infantil, Puré, menú adultos, Auxiliar comedor).

Fórmula:

El 100% de la puntuación total del apartado se repartirá proporcionalmente entre las ofertas con una baja promedio de hasta el 20%. Las bajas superiores al 20% obtendrán misma puntuación que las bajas del 20 %, siendo susceptibles de ser consideradas **oferta anormalmente baja**.

$$P = 1,75 \times b \quad \text{cuando } b \leq 20$$

Siendo:

P = Puntuación económica obtenida por cada oferta.

b = % de baja de la cantidad ofertada con respecto al valor de licitación máximo.

3.-CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES:

10 puntos

El % de productos ecológicos y % de productos frescos y /o temporada que utilizaran en la elaboración de los menús. Los puntos se distribuirán de la siguiente forma:

a) Mayor porcentaje de productos ecológicos en la elaboración de los menús, asignándose al resto de manera proporcional hasta 5 puntos

b) Mayor porcentaje de utilización de productos frescos y/o de temporada en la elaboración de los menús, asignándose al resto de manera proporcional hasta 5 puntos



4.-CRITERIOS SOCIALES:		10 puntos
a) Perspectiva de genero: Se valorará la incorporación de la siguiente medida de igualdad de género con el personal adscrito al contrato: Se ordenará la jornada laboral (flexibilización horaria, reasignación de funciones u otras) y su duración (reducción de jornada u otras) para facilitar la conciliación entre la vida personal, laboral y familiar. Si se presenta dicha medida se obtendrá 5 ptos.	5 puntos	
b) Subcontratación con Centros Especiales de empleo para la realización de algunas tareas en la ejecución de este contrato. Señalar el porcentaje subcontratado con respecto al precio de adjudicación. El mayor porcentaje obtendrá 5 puntos, repartiéndose al resto los puntos proporcionalmente.	5 puntos	

A la propuesta técnica deberán de aportar, para su valoración, la siguiente documentación:

1. Contenido de los menús normales (sólidos, triturados, etc.), y de los menús especiales (dietas terapéuticas –alérgicas, celiacas, etc.-; dietas por creencia – musulmanas, vegetarianas- y menús para días diferentes – fiestas-). Deberán indicar componentes y cantidades, en función de los diferentes tramos de edad, así como la proporción de platos de elaboración artesanal o no artesanal (precocinados, san Jacobo, anillas calamar, etc.).
2. Plan nutricional presentado para un curso escolar con indicación energética calórica, composición nutricional, etc.
3. Plantillas de menús.
4. Personal que va a preparar las dietas indicando su cualificación profesional.
5. Concreción del lugar donde se cocinarán las dietas y distancia al centro.
6. Medios de transporte utilizado: deberán indicar el sistema de transporte utilizado para efectuar el servicio, aportando la documentación de los vehículos y en la que se haga constar la suficiencia de los medios utilizados que indique que cumplen la normativa vigente.
7. Descripción del envasado, así como del sistema de conservación, de manera que se mantengan los alimentos a la temperatura idónea de consumo (frío, calor, etc.). Explicación del sistema de limpieza de los contenedores.
8. Descripción del Plan de trazabilidad, que se irá justificando en la ejecución del contrato.
9. Acreditación del correspondiente nº de Registro General
10. Documentación que haga constar la existencia de un vehículo eléctrico o híbrido y su utilización para el transporte de alimentos contenidos en el pliego.
11. Persona de contacto y sistema de comunicación de que se plantea a efectos del oportuno seguimiento en la ejecución del contrato, así como de cara a solventar las incidencias que se puedan plantear durante la presentación del servicio.
12. Cuantos documentos considere necesarios o interesantes la entidad licitadora para facilitar la elección por el órgano de contratación.
13. Certificaciones de calidad.



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

14. *Plazo de antelación establecido para la anulación de los menús*

La Mesa de contratación excluirá la oferta que no alcance el 50% de la puntuación de este apartado, sin perjuicio de la facultad de desechar las ofertas técnicamente inadecuadas o que no garanticen adecuadamente la correcta ejecución del contrato.

A los criterios sociales deberá aportar la siguiente documentación:

1. *Documentación relativa a los criterios sociales de igualdad de género y empleo. Especialmente:*
2. *Documento donde se especifiquen y concreten las medidas de igualdad y/o conciliación a aplicar, en relación con la ejecución del contrato en cuanto al acceso al empleo, clasificación profesional, calidad y estabilidad laboral, duración y ordenación de la jornada laboral, u otras, detallando su contenido, calendario, indicadores y presupuesto.*
3. *Compromiso de la empresa donde se establezca el porcentaje respecto del precio de adjudicación que se subcontratará con centros de inserción Sociolaboral y/o centros especiales de empleo.*

A los criterios cuantificables del punto 3 M) se deberá aportar la siguiente documentación:

1. *Ficha de cada uno de los productos utilizados estableciendo si se trata o no de un producto ecológico, si se trata o no de un producto fresco y donde se ha producido.*
4. *Porcentaje total de productos ecológicos utilizados para la elaboración de los menús.*
5. *Porcentaje total de productos frescos utilizados para la elaboración de los menús.*
6. *Porcentaje de productos producidos a menos de 50 kilómetros del Ayuntamiento del Barañain.*

Criterios de desempate:

Tendrán preferencia en la adjudicación de los contratos las proposiciones presentadas por aquellas empresas que, en el momento de acreditar su solvencia técnica, tengan en su plantilla un número superior al 2 por ciento de trabajadores fijos con discapacidad igual o superior al 33%. De persistir el empate, se aplicarán el resto de criterios recogidos en el artículo 99.1 de la Ley Foral de Contratos, por el orden en que se indica en el mismo. En los casos en que en aplicación de los criterios anteriores persistiera el empate, éste se resolverá mediante sorteo.



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

Condiciones especiales de ejecución.

Se consideran obligaciones contractuales especiales los criterios de las cláusulas relativas a los criterios sociales.

Serán exigibles, igualmente, a todos los subcontratistas que participen en el contrato

N) OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS

Proposición cuya baja supere en veinte unidades porcentuales al precio de licitación (+20%).

O) GARANTÍAS

- GARANTÍA PROVISIONAL: NO
- GARANTÍA DEFINITIVA: 4 % del importe de adjudicación anual (excluido IVA).
- GARANTÍA COMPLEMENTARIA: NO

P) PLAZO MÁXIMO PARA EFECTUAR LA ADJUDICACIÓN Y DE VINCULACIÓN DE LAS EMPRESAS LICITADORAS A SUS PROPOSICIONES Y PLAZO PARA LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

- La adjudicación del contrato deberá realizarse en el plazo máximo de un mes desde el acto de apertura de las proposiciones del sobre C.
- La formalización del contrato deberá realizarse en el plazo de 15 días naturales, desde la finalización del plazo de suspensión de la adjudicación.

Q) CONTRATOS DE SEGURO EXIGIDOS Y DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

Sin perjuicio de lo dispuesto en la base 8 del pliego regulador de la contratación, el adjudicatario o adjudicataria aportará:

- Póliza de responsabilidad civil por importe cuantía mínima de 200.000 euros, que responderá de los posibles daños que se puedan causar por la adjudicataria o sus empleados/as con ocasión de este contrato.
- Certificado de delitos sexuales de los/las trabajadoras expedido por el Registro Central de Delincuentes Sexuales del Ministerio de Justicia.

R) PLAZO DE EJECUCIÓN. PLAZOS PARCIALES. PRÓRROGAS

Duración total: Desde su firma hasta el final del curso 2024-2025.

Plazos parciales: NO



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

Fecha prevista de inicio: abril 2024

Posibilidad de prórrogas: SI

En caso afirmativo: El contrato podrá prorrogarse por sucesivos periodos de un año y hasta un máximo de 3 prórrogas, plazo de vigencia máximo de 4 años incluidas todas sus prórrogas, permaneciendo invariables las condiciones administrativas de la adjudicación, excepto el precio que se actualizará anualmente si así está establecido en el apartado D) del Cuadro de Características.

La prórroga será anual y expresa, por mutuo acuerdo de las partes. El plazo para que cualquiera de las partes pueda efectuar manifestación escrita en contrario a la correspondiente prórroga será de cuatro meses de antelación a la finalización del contrato en vigor o de cada período de prórroga.

En caso de finalización de la vigencia por cualquier motivo, la empresa adjudicataria deberá proporcionar cobertura al Ayuntamiento hasta que se resuelva la próxima licitación.

S) LUGAR DE ENTREGA Y/O PRESTACIÓN:

Escuela Infantil Municipal I, Avd. del Ayuntamiento, 2. C.P.: 31010 Barañáin

Escuela Infantil Municipal II, Ronda Cendea de Cizur, 54. C.P.: 31010 Barañáin

T) PENALIDADES

PENALIDADES. Las establecidas con carácter general en el apartado 11.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas reguladores de la contratación

PENALIDADES POR DEMORA. Penalidades determinadas por el artículo 147.3 LFCP. SI

PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DE CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN. Punto 3 Y 4 del apartado M). Por cada incumplimiento podrá ser sancionado el contratista con un importe de entre el 5,01 % y el 10% del precio de adjudicación del contrato.

PENALIDADES ESPECÍFICAS.

Falta leve:

- El retraso, negligencia o descuido en el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato que no causen un detrimento importante en la prestación del suministro que implicase su clasificación como grave.
- El incumplimiento en el diseño de menús de las características nutricionales contenidas en el pliego de prescripciones técnicas.
- El incumplimiento de la obligación de disponer de la trazabilidad de cualquier producto.



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa

Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

- El incumplimiento de la obligación de disponer de documentos que pueden ser objeto de control de la ejecución del contrato, tales como albaranes, fichas de elaboración de platos, certificaciones de productos, etc.

Faltas graves:

- La prestación manifiestamente irregular o defectuosa de los suministros.*
- Incumplimiento de la normativa vigente en cuanto a sistemas de autocontrol, basado en análisis de peligros y puntos críticos.*
- Irregularidad en las dietas (alimentos no adecuados, no variedad, baja calidad, etc).*
- El incumplimiento en su caso, del compromiso de confección de los menús con productos de características específicas que se hubieran incluido en la oferta de la adjudicataria.*
- El incumplimiento de la obligación de limpieza y demás requisitos higiénicos en las instalaciones y/o utensilios.*
- Reincidencia en la comisión de hasta tres faltas leves, dentro del mismo trimestre natural, siempre que se produzca sanción por ese motivo.*

Falta muy grave:

- Las deficiencias sustanciales en la calidad, cantidad y peso de los menús suministrados*
- La desobediencia a las órdenes e instrucciones dadas en la ejecución del contrato por la Unidad gestora del mismo, y personas responsables de la ejecución del Ayuntamiento.*
- Utilizar productos prohibidos, sin perjuicio de las posibles responsabilidades penales, o realizar suministros distintos a los contratados. - La falta de prestación del servicio un día por causas imputables al contratista.*
- La no corrección, en el plazo de 5 días hábiles desde su notificación, de las deficiencias resultantes de cualquier proceso de auditoría de calidad realizada en las instalaciones de la empresa por la unidad gestora del contrato.*
- Que la empresa adjudicataria cuente con personal no cualificado o con medios de transporte no autorizados.*
- La reincidencia en la comisión de hasta tres faltas graves, aunque sean de distinta naturaleza, dentro del mismo trimestre natural, siempre que se produzca sanción por ese motivo.*

U) FORMA DE PAGO

La forma de pago será por transferencia a la cuenta que se indique, en un plazo no superior a 30 días naturales desde la presentación de la correspondiente factura al Ayuntamiento. Las facturas deberán presentarse en formato electrónico a través del Registro del Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas (FACE).

- *Oficina Contable: L01319019*
- *Órgano Gestor: L01319019*
- *Unidad Tramitadora: L01319019*

Los trabajos se abonarán por menús solicitados y servidos, y horas de auxiliares realmente realizadas en cada uno de los meses, al precio contratado, y mediante liquidación efectuada por el Servicio correspondiente a su recepción.



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

Del informe conformado se detraerán, en su caso, previa audiencia del contratista, las cantidades correspondientes a la no prestación o realización incompleta de los servicios adjudicados, o las sanciones a que hubiere lugar.

La forma de pago será por transferencia a la cuenta que se indique, en un plazo no superior a 30 días naturales desde la presentación de la correspondiente factura al Ayuntamiento. Las facturas deberán presentarse en formato electrónico a través del Registro del Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas (FACE).

V) ABONOS A CUENTA

Procedencia: NO

W) CONDICIONES ESPECIALES Y ESENCIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Se exigirá a la adjudicataria transparencia al realizar las contrataciones necesarias para ejecutar el contrato.

La persona adjudicataria deberá subrogarse como persona empleadora en los contratos de trabajo cuyas condiciones se recogen en la documentación complementaria a este expediente. En el correspondiente Anexo se contiene una relación de personal indicando edad, antigüedad, categoría profesional y demás derechos adquiridos, que la nueva empresa deberá respetar.

La empresa tiene la obligación de cumplir durante todo el periodo de ejecución del contrato las normas y condiciones fijadas en el convenio colectivo de aplicación que será como mínimo el último convenio sectorial del ámbito más inferior y cercano, en vigencia o en ultraactividad, de aplicación en el sector en el que se encuadre la actividad a contratar, de las demás menciones requeridas por la LFCP y sus normas de desarrollo.

La supervisión, inspección y control se realizará por el responsable de cada centro o edificio.

Se declaran como condiciones especiales de ejecución del contrato los criterios sociales y medioambientales establecidos en la adjudicación del apartado M).

El órgano de contratación durante toda la vigencia del contrato podrá requerir al contratista la aportación de cuanta información y documentación considere necesaria para verificar el efectivo cumplimiento de las medidas ofertadas y de las obligaciones esenciales del contrato.

Las mejoras ofertadas por el empresario no tendrán carácter de consolidable para los trabajadores, al tratarse de mejoras derivadas de la licitación de un contrato administrativo celebrado con una Administración Pública, no siendo asimilables a las mejoras voluntarias reguladas en la normativa aplicable en materia laboral, por lo que a la finalización del contrato se extinguirán, no estando obligado en ningún caso la empresa adjudicataria que posteriormente se haga cargo del servicio a mantener dichas mejoras.



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa

Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

El contratista deberá remitir al órgano de contratación, dentro de los quince días hábiles siguientes a la formalización del contrato, el plan de ordenación de la jornada laboral, (flexibilización horaria, reasignación de funciones u otras) y su duración (reducción de jornada u otras) para facilitar la conciliación entre la vida personal, laboral y familiar, ofertadas por la empresa, en las que se determinarán las fechas máximas previstas para la implantación de la medida.

Memoria semestral:

La empresa elaborará una memoria semestral en la que indique el cumplimiento de los criterios sociales y medioambientales comprometidos, acompañando la documentación justificativa de su cumplimiento; deberá de incluirse también un resumen del control y seguimiento del cumplimiento de las prescripciones técnicas del contrato, así como información sobre las mejoras de empleo, las altas y bajas del personal destinado y planificación de vacaciones y demás condiciones sociales.

Se incluirá también un detalle la cantidad de cada producto que se ha consumido y el balance en relación con el consumo estimado al inicio del contrato.

X) SUBCONTRATACIÓN.

Obligación de la empresa licitadora de indicar en la oferta la parte del contrato que tenga previsto subcontratar:
SI

Tras la adjudicación del contrato o cuando se inicie la ejecución del mismo, el contratista deberá de comunicar el nombre, los datos de contacto y los representantes legales de los subcontratistas que se conozca en ese momento

Y) MODIFICACIONES.

Posibilidad de modificación del contrato SI.

Durante la vigencia del contrato el Ayuntamiento de Barañáin podrá ampliar los servicios existentes o incorporar nuevos servicios a los que ya existen. Dicha modificación deberá ser inferior al 10% del importe de adjudicación.

El procedimiento para tramitar la modificación se resolverá por el órgano contratante y el precio de adjudicación se aumentará, previo informe del Ayuntamiento de Barañáin.



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

Z) PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DE LA CONTRATACIÓN:

1- OBJETO.

El presente documento tiene como objeto regular y definir las características técnicas que debe reunir el servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para los comedores de los centros de Primer Ciclo de Educación Infantil 0-3 años “Escuela Infantil Municipal I y Escuela Infantil II de Barañain, el transporte, autocontrol, reparto y distribución.

Se incluye en el objeto del contrato la responsabilidad completa del ciclo de comida, desde la limpieza y desinfección de cocina y office, limpieza de los utensilios de cocina y vajilla, hasta el suministro de cocina, reparto de la misma, y limpieza posterior, incluyendo retirada de restos, limpieza de los carros del servicio, del suelo de la cocina, ventanas, paredes y suministro de los productos de limpieza necesarios.

El suministro de la comida a los niños y niñas se realizará por contratación externa, ya que no existen medios materiales ni humanos en el centro para llevar a cabo la preparación de la comida.

Los menús que la empresa adjudicataria servirá, deberán adecuarse para niñas y niños de edades comprendidas entre 0 y 3 años (Primer Ciclo de Educación Infantil). Ante la posibilidad de asistir a niñas y niños con intolerancias alimentarias, alergias a algún alimento, etc. estos menús deberán adaptarse siguiendo las indicaciones pediátricas pertinentes.

Los menús a elaborar serán los que la Dirección del Centro establezca para cada curso y cada caso en particular. Incluirán comida para niñas y niños de 6 meses a 3 años de edad y comida para las personas adultas que trabajan en las escuelas y estén autorizadas por el ayuntamiento. Contemplarán los días especiales de Navidad o fin de curso.

El transporte de los alimentos objeto de la presente contratación deberá ajustarse a la hora de comida establecida en el centro.

Todos los productos suministrados deberán estar debidamente etiquetados con su composición y trazabilidad.

2. PERIODO DE PRESTACIÓN Y PLAZO DE ENTREGA.

El servicio de comidas se prestará en las escuelas todos los días de lunes a viernes, conforme al calendario oficial de apertura de los centros que se comunicará a la empresa adjudicataria al comienzo de cada curso.

El calendario con concreción de la fecha de inicio y fin del curso será el aprobado por el Servicio de Inspección Educativa, a propuesta del Ayuntamiento de Barañain, de conformidad con las instrucciones dictadas en la Resolución 633/2017, de 28 de diciembre, del Director General de Educación, por la que se aprueban las



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa

Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

instrucciones que van a regular, durante el curso 2018/2019, la elaboración del calendario y horario de los Centros de Primer Ciclo de Educación Infantil o la que, en su sustitución, se apruebe para los futuros cursos escolares.

Desde los centros se indicará al contratista las variaciones en el número de servicios a elaborar, los horarios de su suministro, así como las variaciones en el menú en caso de que fuera necesario, con un mínimo de antelación de 24 horas, a excepción de los menús astringentes, en lo que el mínimo de antelación será de 1 hora.

El número de menús podrá variar a lo largo del plazo de duración del contrato. Si por circunstancias ajenas al Ayuntamiento, se redujera o aumentara el número de comensales en el Centro, el Ayuntamiento de Barañáin no está obligado al abono de todos los menús estimados por el organismo, sino por el número exacto de menús efectivamente elaborados.

1. PROGRAMACION DE LOS MENÚS

Al inicio de cada curso el adjudicatario elaborará una propuesta de menús que se podrá renovar durante el curso, a petición del centro, en función de las necesidades.

Los menús propuestos deben elaborarse de forma equilibrada y adaptada a la edad siguiendo las recomendaciones de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición así como cualquier otra normativa de aplicación vigente.

3. RELATIVO A LOS MENÚS DE NIÑOS Y NIÑAS CON ENFERMEDADES O PROBLEMAS MÉDICOS.

La entidad adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales de los niños y niñas que acuden a las escuelas infantiles. Los menús estarán supeditados a las necesidades documentadas de los comensales por razones médicas (alergias e intolerancias, exención de algunos alimentos, enfermedades comunes o puntuales, etc.).

Igualmente, se procurará en lo posible la adaptación del menú a las necesidades documentadas de los comensales por motivos religiosos u otros.

Se considerarán como dietas específicas aquellas que cualquier niña o niño precise por razones médicas, basadas en la información facilitada por el correspondiente Pediatra de Atención Primaria.

En general, para su elaboración y manipulación se seguirán las siguientes recomendaciones:

- *Declaración exacta de todos los ingredientes empleados en la elaboración de los menús.*
- *Asegurar un sistema claro de identificación y etiquetado de los menús.*



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa

Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

- *En la medida de lo posible, se intentará que la comida sea parecida a la de los demás comensales.*

4. MATERIAS PRIMAS Y FORMAS DE ELABORACIÓN.

En relación con las materias primas utilizadas para la elaboración de las comidas se tendrán en cuenta, al menos, los siguientes criterios:

- *El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva.*
- *La sal no se utilizará en los menús de menores de 12 meses. Por encima de esta edad se utilizará sal yodada, en cantidades pequeñas y se evitarán alimentos muy salados.*
- *Las legumbres serán de primera calidad, y se evitará el uso de grasas en su elaboración.*
- *Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada.*
- *Los pescados serán de primera calidad. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. No se utilizarán pescados de gran tamaño, en cualquier caso.*
- *Las carnes y huevos serán de primera calidad. La carne debe ser magra, libre de aditivos y sin grasa visible y debe servirse sin huesos ni tendones.*
- *La fruta será de primera calidad, fresca y variada, según temporada. Se excluirán las piezas demasiado verdes o pasadas.*
- *El postre de los menús pasados será yogur natural, sin aditivos o compota de frutas natural sin aditivos.*

En relación con la forma de elaborar las materias primas se tendrán en cuenta, asimismo, los siguientes criterios:

- *Los alimentos han de prepararse bajos en grasas y con elaboración variada: asados, hervidos, guisados...*
- *No se incluirán alimentos precocinados, frituras por inmersión ni alimentos que contengan grasas trans (bollería industrial).*
- *La cantidad de las raciones se ajustará a la edad, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos.*
- *Los purés deberán estar bien triturados y presentar una textura homogénea.*
- *Todos los platos serán preparados y presentados de modo que, en la medida de lo posible, resulten apetecibles para su consumo.*

5. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS.

La entidad adjudicataria deberá cumplir la siguiente normativa:

- *El Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo*



a la higiene de los productos alimenticios.

- *El Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.*
- *Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre de 2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.*
- *Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001). Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios tras diversos reales decretos u órdenes (quedan derogados los apartados 11 y 12 del artículo 6).*

La conservación y manipulación de las materias primas, tanto frescas como congeladas, deberá cumplir la Reglamentación Técnica Sanitaria correspondiente. El suministro de las mismas y de los productos alimenticios para la elaboración de los menús será por cuenta de la entidad.

Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios a suministrar, la entidad adjudicataria acreditará documentalmente que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su número de registro sanitario vigente y con las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios se encuentran en condiciones idóneas para su tratamiento y consumo. Si fuera necesario, la entidad adjudicataria presentará, a requerimiento del Ayuntamiento y o la dirección del centro, la relación de suministradores.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación de las materias primas, con especial atención de no ubicarlas en contacto con el suelo, así como de las comidas ya elaboradas. Deben estar convenientemente separados e identificados. Deberán tenerse en cuenta posibles intolerancias o alergias en la distribución de los productos. La temperatura de las cámaras debe ser la adecuada según los tiempos previstos de consumo: menor o igual a 8° C para productos de consumo en menos de 24 horas; menor o igual a 4° C para consumos superiores a 24 horas; menor o igual a -18° C para productos en congelación. Los productos congelados se almacenarán debidamente envasados y etiquetados.

A) HIGIENE DE LOS PROCESOS.

Los productos que requieran frío para su conservación permanecerán a temperatura ambiente sólo el tiempo necesario para su preparación.



Se debe impedir la contaminación ambiental y/o cruzada de las materias primas y los productos elaborados durante el proceso de su preparación. La descongelación de los productos debe realizarse higiénicamente, protegidos del líquido resultante y en refrigeración u otro método con garantías sanitarias.

En el tratamiento térmico de los productos se controlará que se alcanzan las temperaturas adecuadas para evitar problemas sanitarios: 65° C en el caso de alimentos o platos sensibles; 75° C en el caso de productos que lleven huevo crudo. Si el producto elaborado requiere conservación en frío, será trasladado lo antes posible a las cámaras correspondientes.

En la limpieza de las ensaladas y productos vegetales crudos que lo requieran se utilizarán exclusivamente desinfectantes autorizados y después se lavarán con agua potable corriente.

Se garantizará la temperatura adecuada (65° C) de las comidas elaboradas para consumo inmediato y que ha de ser conservadas en caliente. Se controlará la frecuencia del cambio de aceite de las freidoras para evitar la aparición de compuestos polares.

Para atender adecuadamente cualquier posible incidencia, se guardarán en refrigeración o congelación muestras testigo de las comidas suministradas diariamente. Dichas muestras, correspondientes a una ración individual, deberán estar correctamente identificadas y conservarse al menos durante 5 días para facilitar una investigación epidemiológica si fuera el caso.

B) REQUISITOS DEL PERSONAL.

El personal que atienda los servicios de alimentación deberá tener la formación adecuada y debidamente acreditada según la normativa vigente. La empresa velará porque dicha formación se actualice de forma adecuada a las necesidades del trabajo.

Usarán indumentaria de uso exclusivo, adecuada, limpia y, en su caso, protectora. No llevarán joyas, relojes, anillos ni otros elementos que puedan entrar en contacto con los alimentos y entrañen algún tipo de riesgo. Si presentan alguna herida, se protegerá convenientemente.

El número de auxiliares de comedor que se adscriban a cada centro se efectuará según las necesidades del servicio, estando previsto que, en todo caso, los auxiliares de comedor de la Escuela Infantil I (euskera) acredite el nivel B2 de conocimientos de euskera.

C) PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

El almacenamiento de los productos y equipos de limpieza y desinfección debe realizarse de forma separada de los productos alimenticios, en recipientes cerrados y correctamente identificados.

Los depósitos de residuos y desperdicios deberán estar dotados de tapa, permitir una limpieza y desinfección



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

adecuadas.

El almacenamiento y la eliminación de residuos deben ser correctos: la ubicación de los contenedores separada de las zonas de manipulación, los contenedores deben estar provistos de tapa, en buen estado de conservación y limpieza y su frecuencia de vaciado debe ser adecuada.

D) AUTOCONTROLES.

La empresa deberá tener instaurado un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

6. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

El adjudicatario deberá disponer de personal suficiente y capacitado para la prestación del servicio adjudicado. Todo el personal que vaya a prestar los servicios estará legalmente contratado y/o dado de alta en la Seguridad Social y en todo momento al corriente de las cotizaciones. Deberá indicar el personal que directamente participará en el contrato; la relación, en su caso, con la empresa. El adjudicatario deberá realizar un reconocimiento médico anual a toda la plantilla con la que se elaboren las dietas, del cual se habrá de informar al Ayuntamiento.

La empresa realizará la formación en materia de higiene que garantice una correcta manipulación de alimentos, cumpliendo lo exigido en la legislación vigente.

El adjudicatario, con carácter previo al inicio del contrato está obligado a la subrogación del personal que actualmente presta el servicio para el Centro y en las mismas condiciones actuales. En el caso de que se produzca cualquier cambio o modificación referente a dicho personal, durante la vigencia del contrato, informará de ello al Ayuntamiento.

El personal dispondrá del vestuario adecuado, que correrá a cargo de la empresa. A tal efecto será obligatoria una indumentaria adecuada (ropa, calzado, cubrecabezas) de uso exclusivo para el trabajo, que deberá estar en perfectas condiciones de limpieza.

La empresa dotará a su personal de los materiales necesarios para desarrollar sus funciones

Dicho personal estará dado de alta en la Seguridad Social de acuerdo con la categoría laboral y convenio colectivo que le resulte aplicable. Y será de obligado cumplimiento toda la normativa aplicable en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

En caso de ausencia del personal por cualquier causa, la empresa proveerá su sustitución de forma inmediata con las condiciones y requisitos establecidos en el contrato.



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

7. ESTIMACIÓN DE MENÚS

Se estima en un curso escolar la prestación de servicios durante 200 días (de septiembre a julio), totalizando un total de 21.008 menús, desglosado de la siguiente forma:

15.852 menús enteros

1.620 menús pasados.

3.536 menús de adultos.

Se establece como precio unitario máximo por menú entero de niño o niña la cantidad de 3,35 euros, IVA excluido; por menú pasado de niño o niña la cantidad de 1,73 euros, IVA excluido, y por menú de adulto la cantidad de 4,04 euros, IVA excluido.

Se trata de un número estimado, de forma que el Ayuntamiento no está obligado al encargo de dichos servicios sino solo los necesarios.

8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El servicio se prestará en las condiciones que se establecen en los pliegos de cláusulas administrativas y prescripciones técnicas y en la propuesta realizada por el adjudicatario del mismo.

La adquisición de todo tipo de materiales, vehículos, maquinaria, etc., así como los gastos de conservación serán de cuenta del adjudicatario.

Todas las instalaciones, elementos materiales y mecánicos y la maquinaria deberán estar en todo momento en buen estado de conservación y limpieza. El ayuntamiento podrá desecharlo cuando no reúna condiciones, debiendo el adjudicatario sustituirlo por otro adecuado dentro del plazo que se le otorgue.

9. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario será responsable de la vigilancia y seguimiento del servicio prestado, sobre todo en lo que se refiere a los horarios, materiales y tareas desempeñadas por el personal que preste cada uno de los servicios.

A este efecto, la empresa remitirá al Ayuntamiento información de las incidencias sucedidas en la prestación del servicio. Este registro incluirá, además, las hojas de no conformidad que pudiera haber presentado la dirección de las escuelas, así como las actuaciones realizadas por el adjudicatario en orden a corregir dicha no conformidad. El supervisor de la empresa adjudicataria firmará el recibí de las no conformidades con la prestación del servicio que pudiera presentar la dirección del centro.



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra–Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

10. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONAL

El presente detalle cumplimenta lo indicado en el apartado 13-13 Protección de datos del Pliego de condiciones administrativas reguladores de la contratación.

TRATAMIENTO A REALIZAR

La contratación de los servicios de elaboración y distribución de comidas preparadas para los comedores de los centros de primer ciclo de educación infantil 0-3 años de la escuela infantil municipal I (euskera) y de la escuela infantil municipal II (castellano)

COLECTIVOS Y DATOS TRATADOS

Las categorías de interesados cuyos datos serán tratados por el ENCARGADO DE TRATAMIENTO son las siguientes :

- Ciudadanos.
- Proveedores.
- Personas de contacto.
- Empleados.
- Personas cuyas imágenes sean captadas por sistemas de videovigilancia
- menores

TIPOS DE DATOS A TRATAR

Para la ejecución del contrato objeto de este pliego el Ayuntamiento pone a disposición del adjudicatario los siguientes tipos de datos:

- Datos identificativos (nombre y apellidos, NIF/DNI,
- Datos de características personales (datos de familia, fecha de nacimiento, edad, sexo, , lengua materna, características físicas o antropométricas).
- Datos de detalles de empleo (profesión, puesto de trabajo, datos no económicos de nómina, historial del trabajador).
- Datos de información comercial (actividades o negocios, licencias comerciales, suscripciones a publicaciones o medios de comunicación, creaciones literarias, artísticas, científicas o técnicas).
- Datos de salud o minusvalías.
- Datos biométricos.

FORMA Y LUGAR DE ACCESO A LOS DATOS PERSONALES

El acceso a los datos se realizará de forma presencial en: las instalaciones de los colegios de Educación infantil de Barañáin,; instalaciones pertenecientes al responsable de tratamiento, según se indica en el apartado S del presente cuadro.

Barañáin, 3 de febrero de 2024



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa

Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

ANEXO I

PERSONAL

CONVENIO	TRABAJADORAS	ANTIGÜEDAD	JORNADA	TIPO	O	ACLARACIÓN	CENTRO	CATEGORÍA	JORNADA	BRUTO ANUAL ACTUAL
COLECTIVIDADES ESTATAL	TRABAJADOR/A 1	02/10/2017	20,15	300	FUO DISCONT	-	BARAÑAIN (CASTELLANO)	MONITOR-ASISTENTE COLECTIVIDADES	7,50	3.918,51 €
COLECTIVIDADES ESTATAL	TRABAJADOR/A 2	01/10/2015	45,29	300	FUO DISCONT	-	BARAÑAIN (CASTELLANO)	MONITOR-ASISTENTE COLECTIVIDADES	17,50	9.674,11 €
COLECTIVIDADES ESTATAL	TRABAJADOR/A 3	30/01/2017	19,74	300	FUO DISCONT	SUSTITUCIÓN TRABAJADOR 5	BARAÑAIN (EUSKERA)	MONITOR-ASISTENTE COLECTIVIDADES	7,50	4.087,92 €
COLECTIVIDADES ESTATAL	TRABAJADOR/A 4	17/09/2019	46,05	300	FUO DISCONT	-	BARAÑAIN (EUSKERA)	MONITOR-ASISTENTE COLECTIVIDADES	17,50	8.955,21 €
COLECTIVIDADES ESTATAL	TRABAJADOR/A 5	05/09/2018	19,74	300	FUO DISCONT	EXCEDENCIA RESERVA PUESTO	BARAÑAIN (EUSKERA)	MONITOR-ASISTENTE COLECTIVIDADES	7,50	4.407,11 €

AUZO LAGUN KOOP.E.
F-20032553



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra–Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

ANEXOS

- *Anexo I. Declaración responsable*
- *Anexo II.- Oferta Económica*



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

ANEXO I

DECLARACION RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES PARA CONTRATAR

Don/ Dña.....

DNI/NIF....., con domicilio a efectos de notificación en
.....C.P....., localidad
....., teléfono....., con correo electrónico a efectos de recibir
comunicaciones (este dato es de consignación obligatoria), en nombre propio o en representación de (táchese
lo que no proceda) la sociedadNIF.....

En caso que se actúe en representación añádanse los siguientes datos:

Que mediante poder otorgado el día..... ante el
Notario.....fue nombrado apoderado /a D./
Dña.....

Que su poder está vigente y es bastante para presentarse a licitaciones públicas y para efectuar la presente
declaración.

Enterado del pliego de condiciones administrativas y técnicas que ha de regir la contratación del servicio de
comedor Escuelas Infantiles de Barañáin, Declaro bajo mi responsabilidad:

- 1.- Que reúne los requisitos de capacidad jurídica y de obrar y, en su caso, que el firmante ostenta la debida
representación
- 2.- Que reúne los requisitos exigidos de solvencia económica, financiera y técnica o profesional
- 3.- Que no está incurso en causa de prohibición de contratar.
- 4.- Que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias, de Seguridad Social y de seguridad,
salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales, impuestas por las disposiciones legales vigentes.
- 4.- Que reúne el resto de requisitos legales para la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, así como
aquellos otros establecidos en los pliegos de contratación.
- 5.- Que asume el compromiso de ejecutar el contrato en condiciones de equidad y transparencia fiscal.
- 6.- Se somete a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden, para todas las
incidencias con renuncia, al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderle, en el caso de empresas extranjeras
- 7.- Que identificar la siguiente dirección electrónica para la realización de notificaciones a través de medios
telemáticos , en caso de reclamaciones en materia de contratación
pública..... y consiente expresamente la utilización del correo
electrónico indicado como medio para practicar notificaciones.

SOLICITO la reutilización de la documentación relativa a la solvencia económica y financiera, técnica o
profesional y habilitación empresarial o profesional presentada en el procedimiento relativo al contrato de
....., resultando adjudicatario por Resolución de la Alcaldía/ acuerdo de la Junta de Gobierno Local
, de fecha..... (táchese lo que no proceda)y manifiesto que las condiciones acreditadas siguen vigentes.

En Barañáin, a..... de..... de

(firma)



Ayuntamiento de Barañáin
Barañaingo Udala
Navarra – Nafarroa
Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra–Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

Cuenta con el compromiso por escrito de otras entidades respecto de la adscripción de sus medios o la disposición de sus recursos, en su caso.

Cuando se prevea la constitución de una unión de empresas de carácter temporal, se aportará el compromiso de constituirla en caso de resultar adjudicatarios.

Cuando dos o más personas físicas o jurídica participen de forma conjunta, se aportará un documento privado en el que se manifieste esta voluntad, se indique el porcentaje de participación de cada uno de ellos y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo.

Ayuntamiento de Barañáin Barañaingo Udala Navarra – Nafarroa www.baranain.es www.barañain.eus

Plaza Consistorial, s/n. Udaletxeko plaza z/g 31010 BARAÑAIN (Navarra–Nafarroa)

Telf: 948 286 310 Fax: 948 181 308



Ayuntamiento de Barañáin
Barañáingo Udala
Navarra – Nafarroa

Secretaría - Idazkaritza

Plaza Consistorial, s/n.
Udaletxeko plaza z/g
31010 BARAÑAIN
(Navarra-Nafarroa)
Telf: 948 286 311
Fax: 948 181 308
www.baranain.es

ANEXO II
MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

Don/Dña.....
.....
DNI/NIF....., con domicilio a efectos de notificación en
.....C.P....., localidad
....., teléfono....., con correo electrónico a efectos de recibir
comunicaciones (este dato es de consignación obligatoria), en nombre propio o en representación de (táchese
lo que no proceda) la sociedad
.....NIF.....
.....

Enterado del pliego de condiciones administrativas y técnicas que ha de regir la contratación **del servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para los comedores del centros de primer ciclo de educación infantil 0-3 años del ayuntamiento de Barañáin, declara bajo su responsabilidad, acepta el contenido íntegro de los mismos y se compromete a la ejecución del dicho contrato por el precio señalados a continuación: (IVA excluido) (en número y en letra)**

Los importes máximos que se establecen por cada concepto son los siguientes:

- Por menú infantil entero IVA excluido.
- Por puré IVA excluido.
- Por menú de adultos IVA excluido.
- Por hora de Auxiliar de Comedor IVA excluido.

En Barañáin , a de..... de2024.

(firma)

NOTAS:

- 1.- No se admitirá ninguna oferta que supere el presupuesto de licitación.
- 2.- Prevalecerán las cantidades expresadas en letras respecto de las expresadas en cifras.
- 3.- si la persona o entidad licitadora está exenta de IVA deberá hacerlo constar así en su oferta y acreditarlo.