

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO:

“SUMINISTRO DE ALIMENTOS FRESCOS, ECOLÓGICOS, DE TEMPORADA Y PROXIMIDAD DE LOS MENÚS ‘HEMENGOAK’ PARA LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES DE PAMPLONA”

1. OBJETO Y JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO

Objeto del contrato

El objeto de esta licitación es la generación de un contrato para el suministro de alimentos frescos, ecológicos, de temporada y proximidad para los menús ‘Hemengoak’ para las escuelas infantiles municipales de Pamplona

Las escuelas infantiles

El Ayuntamiento de Pamplona-Iruña gestiona directamente, a través del Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles Municipales, 12 escuelas infantiles. Once de éstas cuentan con servicio de comedor al ser su jornada educativa completa. La excepción la establece la E.I. José María Huarte que, al ofrecer únicamente servicio de media jornada, no dispone de la opción de que las y los menores puedan comer en el centro escolar la comida del mediodía. El resto de escuelas cuenta con cocina y comedor en sus instalaciones.

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

Proyecto “Hemengoak”

A raíz de la firma del Pacto de Milán, el Ayuntamiento de Pamplona-Iruña puso en marcha el Proyecto “Hemengoak – De Aquí” bajo el cual se engloban diferentes actuaciones y estrategias relacionadas con un sistema de alimentación más sostenible y saludable.

Implantación de menús “Hemengoak” sostenibles y saludables en las Escuelas Infantiles Municipales

Con todo ello, el objetivo del Ayuntamiento de Pamplona-Iruña, en el marco de sus políticas alimentarias y de sostenibilidad, es dar continuidad a un sistema de alimentación saludable y sostenible en las 11 Escuelas Infantiles Municipales. Y también ofrecer en la 12ª, en el momento de los almuerzos, para los niños y niñas. Este sistema quiere seguir ofreciendo alimentos ecológicos, frescos, de temporada y de cercanía siguiendo las posibilidades que nos ofrece la Ley Foral de contratos públicos 2/2018, de 13 de abril de Navarra, particularmente en su disposición adicional decimoséptima, sabiendo –como queda plasmado en el informe de necesidad de esta licitación- que el contrato de suministro venció el 30 de junio de 2024 y la actual licitadora, Asociación Ekoalde elkarteak ha manifestado su negación a continuar con la prórroga.

2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL OBJETO

Este pliego incluye un total de 3 lotes.

Prevedemos que el abastecimiento comience en enero de 2025 con un total de presupuesto (de enero de 2025 a 30 junio de 2026) de

	2025/26
	Enero 2025 - Junio 2026
LOTE 1 (con IVA)	618.198,04 €
LOTE 2 (con IVA)	86.342,14 €
LOTE 3 (con IVA)	99.160,25 €

TOTALES	
Totales con IVA	803.700.43 €

3. LOTES

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

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

- Escuela Infantil Mendillorri (almuerzo y comida), calle Señorío de Egulbati, 26
- Escuela Infantil Haurtzaro (almuerzo y comida), calle Artica 1 (bis).
- Escuela Infantil Mendebaldea (almuerzo y comida), Paseo Premín de Iruña, 1
- Ibartegi Haur Eskola (almuerzo y comida), c/ Subiza s/n
- Goiz Eder Haur Eskola (almuerzos para niños y niñas de media y jornada completa, y comida para niños y niñas de jornada completa), Travesía Tomás de Burgui, 9
- Donibane Haur Eskola (almuerzo y comida), c/ Monasterio de Ecoyen, 1.
- Printzearen Harresi Haur Eskola (almuerzo y comida), Plaza Alfredo Floristán s/n
- Escuela Infantil Hello Azpilagaña (almuerzos para niños y niñas de media y jornada completa, y comida para niños y niñas de jornada completa), Río Alzanía, 24
- Escuela Infantil Hello Buztintxuri (almuerzo y comida), c/ Martínez de Ubago s/n
- Escuela Infantil Hello Egunsenti (almuerzo y comida), c/ Miravalles s/n
- Lezkairu Haur Eskola (almuerzo y comida), c/ Valle de Egüés, 2
- Escuela Infantil José María Huarte (sólo almuerzo para niños y niñas de media jornada), c/ Sancho el Fuerte, 401

Seguindo las indicaciones del artículo 41.5 de Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de contratos públicos, prevemos que una misma persona física o jurídica pueda presentar oferta a más de un lote.

Consideramos la siguiente división de lotes:

- Lote 1. Producción de proximidad de arraigo territorial, producto local y circuito corto de comercialización.
- Lote 2. Pescado.
- Lote 3. Otros.

Para todos los lotes, todos los alimentos, los productores y productoras, o las agrupaciones previstas en la ley de los mismos o mismas cumplirán con las siguientes características de calidad:

- 100% producto no procesado (sin aditivos, colorantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor).
- 100% de producto no congelado, ni sufrido procesos de ultra congelación.
- Cumplirá la guía de Buenas Prácticas de Higiene en la elaboración y servicio de comidas del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra.
- El transporte está incluido en el precio establecido para todos los alimentos incluidos en este lote y cumplirá las condiciones necesarias para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para cada alimento, y deberán mantener las temperaturas propias para la conservación de cada uno.
- El/la adjudicatario/a del lote deberá disponer del vehículo necesario para la correcta prestación de la gestión logística, cumpliendo la normativa sanitaria para realizar el suministro o, en su defecto, el/la adjudicatario/a podrá usar un medio de envío que cumpla con los requisitos señalados. El calendario de transporte se acordará con el/la adjudicatario/a con la coordinación de cocinas de las Escuelas Infantiles, dentro del calendario de trabajo oficial de estos centros educativos.
- El horario de recepción de los alimentos en todas las escuelas infantiles estará comprendido entre las 7:30 y las 13:00 horas.
- La entrega se realizará en cada una de las escuelas infantiles.
- Supervisión de la calidad y cantidad de alimentos acordados con la nutricionista-coordinadora de cocinas, con las cocinas de cada Escuela Infantil de los alimentos suministrados y gestión de incidencias en caso necesario. Deberá tenerse en cuenta que cada escuela debe cumplimentar la "Ficha de petición y control de recepción de materias primas" como marca la "guía de Buenas Prácticas de Higiene en la elaboración y servicio de comidas del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra" en presencia de la persona responsable del transporte de cada lote, lo que incluye la comprobación de los albaranes aportados por los/as proveedores/as, la supervisión del vehículo de transporte, la supervisión de los caracteres organolépticos de los alimentos, el correcto etiquetado de los alimentos recepcionados y la supervisión de la integridad de los envases y embalajes y en correctas condiciones higiénico-sanitarias.
- El/la adjudicatario/a de cada lote presentar las correspondientes fichas técnicas (por cada uno de los alimentos determinados en este pliego), que contengan como mínimo, y en todo caso teniendo en cuenta la naturaleza del alimento de que se trate, la siguiente información:
 - Fecha.
 - Identificación de la empresa productora o transformadora.
 - Fotografía del producto.
 - Denominación del producto y denominación comercial.
 - Listado de ingredientes principales, secundarios y porcentajes de los mismos.

- Declaración de alérgenos.
- Condiciones de almacenamiento, conservación y utilización y transporte.
- Presentación del producto y características del envase y embalaje.
- Fecha del consumo preferente y/o caducidad en los casos que así lo requieran.
- Información nutricional (no necesaria en los productos secos y frescos no procesados), expresada "por cada 100 gr o por 100 ml. Valor energético (kilojulios y kilocalorías), grasas (g), grasas saturadas (g), hidratos de carbono (g), azúcares (g), proteínas (g), sal (g).
- Requisitos microbiológicos y físico – químicos.

No se admitirán fichas técnicas que hayan sido elaboradas o revisadas en un plazo de tiempo superior a 5 años con respecto a la fecha de publicación del anuncio de licitación.

La no presentación de la ficha técnica puede suponer la exclusión del proceso.

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

LOTE 1. PRODUCCIÓN DE PROXIMIDAD DE ARRAIGO TERRITORIAL, PRODUCTO LOCAL Y CIRCUITO CORTO DE COMERCIALIZACIÓN

Introducción

Este primer lote, sigue las indicaciones de la Ley Foral 5/2023, de 9 de marzo, de canales cortos de comercialización agroalimentaria, ha tenido en cuenta las características del arraigo territorial que da estructura y valor a la producción de cercanía, al producto de proximidad, al producto local y al circuito corto de comercialización, teniendo en cuenta también la Resolución de 9 de enero de 2023, de la Secretaría General de Coordinación Territorial, por la que se publica el Acuerdo de 28 de diciembre de 2022, de la Junta de Cooperación Administración General del Estado-Comunidad Foral de Navarra en relación con la Ley Foral 4/2022, de 22 de marzo, de Cambio Climático y Transición Energética (BOE 23 de enero de 2023). También en consonancia con la nueva Política Agraria Común (PAC) que asume enérgicamente este planteamiento al identificar como uno de sus tres objetivos generales el "apoyar y reforzar la protección del medio ambiente, incluida la biodiversidad, y la acción por el clima y contribuir a alcanzar los objetivos medioambientales y climáticos de la Unión, entre ellos los compromisos contraídos en virtud del Acuerdo de París". También en consonancia con la Estrategia de la Granja a la Mesa, instrumento de desarrollo del Pacto Verde Europeo. "Esta estrategia se orienta a garantizar que la cadena alimentaria, que abarca la producción, el transporte, la distribución, la comercialización y el consumo de alimentos, tenga un impacto ambiental neutro o positivo. En esta línea y en lo que aquí interesa destacar, la Estrategia declara la necesidad de 'aumentar la resiliencia de los sistemas alimentarios locales y regionales'". Además, con el fin de crear cadenas de suministros más cortas manifiesta la voluntad de la Comisión para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible para reducir la dependencia del transporte de larga distancia". Con todos estos valores y objetivos hemos realizado un estudio de producción y de

mercado de cercanía para listar los alimentos de este primer lote, que respeten estas importantes consideraciones.

El listado es el siguiente:

- Picadillo de ternera.
- Carne para guisar.
- Carne de pollo (deshuesado).
- Huevos.
- Yogur.
- Acelga.
- Ajo.
- Berenjena.
- Boniato.
- Brócoli.
- Calabacín.
- Calabaza variedad "Cacahuete".
- Cardo.
- Cebolla seca dulce.
- Cebolleta.
- Col rizada.
- Coliflor.
- Escarola.
- Espinacas.
- Judía verde.
- Lechuga.
- Lombarda.
- Manzana.
- Melón.
- Nabo.
- Patata.
- Pepino.
- Pera.
- Perejil.
- Pimientos rojos.
- Pimientos verdes.
- Puerro.
- Rábano.
- Remolacha.
- Romanescu.
- Sandía.
- Tomate ensalada.
- Tomate pera.
- Zanahoria.
- Avena en grano.
- Arroz integral.
- Garbanzo.
- Lenteja.
- Pasta espirales.
- Pasta macarrones.
- Fideos.
- Aceite.
- Pan integral de trigo.

- Pan sin gluten.
- Pan sin trazas de huevo, lácteos y frutos secos.
- Conserva de tomate.
- Vinagre.

Características técnicas y de calidad del lote 1

Para este lote todos los alimentos, los productores y productoras, o las agrupaciones previstas en la ley de los mismos o mismas cumplirán con las siguientes características:

- 100% de productos procedentes de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- Agricultor/a en calidad de ATP o Agrupación de personas productoras agroalimentarias (conforme al artículo 4. 2. a) de la Ley Foral 5/2023, de 9 de marzo, en relación a la consideración de venta de proximidad.
- Canal directo de comercialización (no hay intermediario) o canal corto de comercialización (hasta un intermediario).
- Personas productoras agroalimentarias inscritas en el registro de los canales cortos de comercialización agroalimentaria de Navarra, conforme al artículo 8 de la Ley Foral 5/2023, de 9 de marzo, en el caso de que ese sea el canal valorado.
- Distancia máxima de la explotación de la persona productora agroalimentaria o ganadera de un máximo de cien kilómetros, sin perjuicio de la normativa aplicable a la comercialización de estos productos en la comunidad que corresponda.
- En caso de desabastecimiento local, verificado y justificado, podrían ser extraordinariamente alimentos de producción no local (a más de 100 kilómetros).
- Los alimentos que sean detectados en mal estado o en menor cantidad de la solicitada por el responsable o coordinadora del contrato deberán ser retirados y sustituidos inmediatamente (en el plazo de 12 horas) por el adjudicatario del contrato.
- Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
 1. Envío de la oferta la semana anterior al envío.
 2. El reparto se realizará mínimo un día (excepto el pan que será mínimo dos días a la semana) en cada semana completa, según indicaciones de la nutricionista-coordinadora de cocinas de las escuelas infantiles.
 3. Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte, hueveras de cartón o los envases en los que llega el yogur).
- Cada albarán, además de lo citado en las características comunes de los lotes, deberán recoger la nominación ecológica para cada producto y el código del organismo certificador.

Producto: Carne de ternera

1. Precios unitarios (sin IVA):
 - Picadillo de ternera: 13,96 euros
 - Carne para guisar: 13,96 euros
2. Estimación de suministro curso escolar:
 - Picadillo de ternera: 2.030 kg.
 - Carne guisada de ternera: 910 kg.



- Transporte: 44 días de entrega al año.

3. Características técnicas y de calidad obligatorias:

- La carne deberá estar envasada al vacío o en atmósfera modificada.
- La carne debe presentarse en ausencia de olores fuertes, su aspecto será fresco, sin babilla, y sin piezas dañadas.

Producto: Carne de pollo (deshuesado)

1. Precios unitarios (sin IVA):

- Carne de pollo (deshuesado): 14,01 euros

2. Estimación de suministro curso escolar:

- Carne de pollo (deshuesado): 4.331 kg.
- Transporte: 44 días de entrega al año.

3. Características técnicas y de calidad obligatorias:

- La carne deberá estar envasada al vacío o en atmósfera modificada.
- La carne debe presentarse en ausencia de olores fuertes, su aspecto será fresco y sin piezas dañadas.

Producto: huevos

1. Precios unitarios (sin IVA):

- Huevos: 11,63 euros la bandeja de 30 huevos.

2. Estimación de suministro curso escolar:

- Huevos: 1.805 bandejas (30 huevos/bandeja).
- 44 días de entrega al año.

3. Características técnicas y de calidad obligatorias:

- Se presentarán sin presencia de cuerpos extraños, restos de heces adheridas, y sin defectos físicos. Los cartones no pueden presentar restos de suciedad.
- Los envases serán mínimo de capacidad para 30 huevos.

Producto: yogur

1. Precios unitarios (sin IVA):

- Yogur: 3,90 euro/kg.

2. Estimación de suministro curso escolar:

- Yogur: 5.250 kg.
- Transporte: 44 días de entrega al año.

3. Características técnicas y de calidad obligatorias:

- Los envases, no individuales, presentados deben estar limpios, sin restos de suciedad. El producto debe tener buen olor y aspecto fresco.

Producto: verduras y frutas locales

1. Precios unitarios (sin IVA):

- Acelga: 2,13 euro/kg.



- Ajo: 8,67 euro/kg.
- Berenjena: 2,07 euro/kg.
- Boniato: 2,80 euro/kg.
- Brócoli: 2,20 euro/kg.
- Calabacín: 1,80 euro/kg.
- Calabaza variedad "Cacahuete": 1,80 euro/kg.
- Cardo: 1,50 euro/kg.
- Cebolla seca dulce: 1,93 euro/kg.
- Cebolleta: 2,00 euro/manojo
- Col rizada: 1,94 euro/kg.
- Coliflor: 1,94 euro/kg.
- Escarola: 1,56 euro/kg.
- Espinacas: 6,94 euro/kg.
- Judía verde: 6,60 euro/kg.
- Lechuga: 3,92 euro/kg.
- Lombarda: 1,95 euro/kg.
- Manzana: 2,40 euro/kg.
- Melón: 1,88 euro/kg.
- Nabo: 2,13 euro/kg.
- Patata: 1,69 euro/kg.
- Pepino: 2,10 euro/kg.
- Pera: 2,98 euro/kg.
- Perejil: 1,67 euro/manojo
- Pimientos rojos: 2,27 euro/kg.
- Pimientos verdes: 2,27 euro/kg.
- Puerro: 2,60 euro/kg.
- Rábano: 2,13 euro/kg.
- Remolacha: 1,87 euro/kg.
- Romanescu: 2,20 euro/kg.
- Sandía: 1,67 euro/kg.
- Tomate ensalada: 3,21 euro/kg.
- Tomate pera: 2,45 euro/kg.
- Zanahoria: 2,40 euro/kg.

2. Estimación de suministro curso escolar:

- Acelga: 2.125 kg.
- Ajo: 90 kg.
- Berenjena: 235 kg.
- Boniato: 1.100 kg.
- Brócoli: 1.666 kg.
- Calabacín: 2.300 kg.
- Calabaza variedad "Cacahuete": 3.000 kg.
- Cardo: 200 kg.
- Cebolla seca dulce: 5.400/kg.
- Cebolleta: 600 kg.
- Col rizada: 1.300 kg.
- Coliflor: 1.165 kg.
- Escarola: 120 kg.
- Espinacas: 900 kg.
- Judía verde: 430 kg.
- Lechuga: 2.100 kg.
- Lombarda: 585 kg.



- Manzana: 9.200 kg.
- Melón: 1.400 kg.
- Nabo: 135 kg.
- Patata: 7.500 kg.
- Pepino: 230 kg.
- Pera: 7.750 kg.
- Perejil: 65 manojos.
- Pimientos rojos: 165 kg.
- Pimientos verdes: 165 kg.
- Puerro: 3.730 kg.
- Rábano: 220 kg.
- Remolacha: 1.200 kg.
- Romanescu: 250 kg.
- Sandía: 1.285 kg.
- Tomate ensalada: 380 kg.
- Tomate pera: 1.015 kg.
- Zanahoria: 7.350 kg.

3. Características técnicas y de calidad obligatorias:

- Las verduras se presentarán, en la medida de lo posible, limpias y sanas, sin piezas ni partes dañadas o golpeadas, sin restos de tierra, piedras, babosas, gusanos.
- El calibre de las verduras y frutas será adecuado a la restauración colectiva, evitando los calibres pequeños, que serán validados por el personal de cocina y, en última instancia, por la nutricionista-coordinadora de cocinas.

Producto: Cereales y legumbres locales

1. Precios unitarios (sin IVA):

- Avena en grano: 2,60 euro/kg.
- Arroz integral: 4,35 euro/kg.
- Garbanzo: 4,23 euro/kg.
- Lenteja: 4,23 euro/kg.

2. Estimación de suministro curso escolar:

- Avena en grano: 385 kg.
- Arroz integral: 690 kg.
- Garbanzo: 675 kg.
- Lenteja: 840 kg.

3. Características técnicas y de calidad obligatorias:

- Las legumbres y los cereales se presentarán limpias, sin restos de tierra o piedras.

Producto: Pasta

1. Precios unitarios (sin IVA):

- Pasta espirales: 4,59 euro/kg.
- Pasta macarrones: 4,59 euro/kg.
- Fideos: 5,36 euro/kg.

2. Estimación de suministro curso escolar:

- Pasta espirales: 630 kg.
- Pasta macarrones: 630 kg.

- Fideos: 130 kg.
3. Características técnicas y de calidad obligatorias:
 - El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.

Producto: Aceite oliva virgen extra

1. Precios unitarios (sin IVA):
 - Aceite: 13,60 euro/litro
2. Estimación de suministro curso escolar:
 - Aceite: 2.104 litros
3. Características técnicas y de calidad obligatorias:
 - El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.

Producto: Pan

1. Precios unitarios (sin IVA):
 - Pan integral de trigo: 4,34/kilo
 - Pan sin gluten: 11,94 euro/kilo
 - Pan sin trazas de huevo, lácteos y frutos secos: 5,46 euro/kilo
2. Estimación de suministro curso escolar:
 - Pan: 100% pan integral: 4.600 kg.
 - Pan sin gluten: 60 kg.
 - Pan sin trazas de huevo, lácteos y frutos secos: 98 kg.
3. Características técnicas y de calidad obligatorias:
 - El pan integral de trigo será elaborado con un 100% de harina integral.
 - El pan será fresco del día. Los productos envasados estarán debidamente etiquetados. El envase estará en perfectas condiciones.

Producto: Conserva de tomate

1. Precios unitarios (sin IVA):
 - Conserva de tomate: 2,20 euro/kg.
2. Estimación de suministro curso escolar:
 - Conserva de tomate: 677 kg.
3. Características técnicas y de calidad obligatorias:
 - No deberá contener alérgenos.
 - El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.

Producto: Vinagre

1. Precios unitarios (sin IVA):
 - Vinagre: 5,06 euro/kg.
2. Estimación de suministro curso escolar:
 - Vinagre: 630 litros.

3. Características técnicas y de calidad obligatorias:
 - No deberá contener alérgenos.
 - El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.

LOTE 2. PESCADO

Introducción

Hemos considerado licitar, por las características propias de la producción singular de este alimento, un lote solo de pescado para que facilite su suministro específico y con sus características propias, también teniendo en cuenta la estructura del menú de las escuelas infantiles, elaborado según características idóneas nutricionales.

Características técnicas y de calidad

Para este lote todos los alimentos, pescadores y pescadoras o las agrupaciones previstas en la ley de los mismos o mismas cumplirán con las siguientes características:

- 100% de producto desespinado, sin escamas y fileteado.
 - 100% de alimentos fresco conforme a la descripción del Código Alimentario Español.
 - 100% libre de anisakis visibles, de acuerdo al Reglamento Europeo vigente.
 - Canal directo de comercialización (no hay intermediario) o canal corto de comercialización (hasta un intermediario).
 - Los alimentos que sean detectados en mal estado o en menor cantidad de la solicitada por el responsable o coordinadora del contrato deberán ser retirados y sustituidos inmediatamente (en el plazo de 24 horas) por el adjudicatario del contrato.
 - Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
 1. Se valorará que las especies procedan de modelos de pesca sostenible.
 2. El reparto se realizará mínimo un día en cada semana completa, según indicaciones de la nutricionista-coordinadora de cocinas de las escuelas infantiles.
 3. No se podrá repetir dos especies iguales dos semanas consecutivas en la misma escuela.
1. Precios unitarios (sin IVA): 18,50 euro/kg.
 - Merluza
 - Maruca
 - Palometa
 - Agrafin
 - Palo
 - Bertorella
 - Abadejo
 - Jurela
 - Caballa
 - Bacaladitos
 2. Estimación de suministro curso escolar: 2.700 kg. total de los peces anteriores.
 - Transporte: 44 días de entrega al año.
 3. Características técnicas y de calidad obligatorias:



- 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.
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.

LOTE 3. VARIOS

Introducción

Este lote está elaborado con otros alimentos necesarios para las características de la elaboración del menú cuya producción no es de proximidad.

El listado de estos alimentos es:

- Alubia blanca.
- Chirivía.
- Harina sin alérgenos.
- Laurel.
- Limón.
- Mandarina.
- Melocotón.
- Mijo.
- Naranja.
- Orégano.
- Pasta sin gluten (producto apto para personas celíacas).
- Pavia.
- Pimentón.
- Plátano.
- Sal.
- Trigo sarraceno.
- Yogur vegetal individual.

Características técnicas y de calidad

Para este lote todos los alimentos, los productores y productoras, o las agrupaciones previstas en la ley de los mismos o mismas cumplirán con las siguientes características:

- 100% de productos procedente de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante.
- Producto 100% con total prohibición y exclusión de productos modificados genéticamente o transgénicos.
- El calendario de transporte se acordará con la coordinación de cocinas de las Escuelas Infantiles, dentro del calendario de trabajo oficial de estos centros educativos, y se repartirá un mínimo de una vez al mes.
- Los alimentos que sean detectados en mal estado o en menor cantidad de la solicitada por el responsable o coordinadora del contrato deberán ser retirados y sustituidos inmediatamente (en el plazo de 12 horas) por el adjudicatario del contrato.
- Funciones detalladas a realizar en la prestación contractual:
 1. El reparto se realizará mínimo una vez al mes, según indicaciones de la nutricionista-coordinadora de cocinas de las escuelas infantiles.
 2. Recogida de envases reutilizables.



3. Cada albarán, además de lo citado en las características comunes de los lotes, deberán recoger la nominación ecológica para cada producto y el código del organismo certificador.

Precios unitarios (sin IVA):

- Alubia blanca: 5,00 euro/kg.
- Chirivía: 4,25 euro/kg.
- Harina sin alérgenos: 4,94 euro/kg.
- Laurel: 29,87 euro/kg.
- Limón: 1,64 euro/kg.
- Mandarina: 2,51 euro/kg.
- Melocotón: 2,83 euro/kg.
- Mijo: 3,10 euro/kg.
- Naranja: 2,26 euro/kg.
- Orégano: 41,12 euro/kg.
- Pasta sin gluten (producto apto para personas celíacas): 10,58 euro/kg.
- Pavía: 2,54/kg.
- Pimentón: 25,39 euro/kg.
- Plátano: 2,84 euro/kg.
- Sal: 2,50 euro/kg.
- Trigo sarraceno: 4,52 euro/kg.
- Yogur vegetal individual: 4,80 euro/kg.

1. Estimación de suministro por curso escolar:

- Alubia blanca: 360 kg.
- Chirivía: 170 kg.
- Harina sin alérgenos: 48 kg.
- Laurel: 2 kg.
- Limón: 120 kg.
- Mandarina: 4.600 kg.
- Melocotón: 325 kg.
- Mijo: 530 kg.
- Naranja: 4.550 kg.
- Orégano: 2 kg.
- Pasta sin gluten (producto apto para personas celíacas): 35 kg.
- Pavía: 130 kg.
- Pimentón: 4 kg.
- Plátano: 10.700 kg.
- Sal: 360 kg.
- Trigo sarraceno: 130 kg.
- Yogur vegetal individual: 80 kg.

2. Estimación presupuesto total del lote (sin IVA)

3. 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.
- El envase se entregará en correctas condiciones y debidamente etiquetado.
- El calibre de las verduras y frutas será adecuado a la restauración colectiva, evitando los calibres pequeños, que serán validados por el personal de cocina y, en última instancia, por la nutricionista-coordinadora de cocinas.