



ANEXO II.2

DOCUMENTO EUROPEO ÚNICO DE CONTRATACIÓN (DEUC)

Para poder cumplimentar el Anexo referido a la declaración responsable mediante el modelo normalizado Documento Europeo Único de Contratación (DEUC) deberá seguir los siguientes pasos:

1. Descargar en su equipo el fichero espd-request.xml en el fichero zip del mismo nombre que se encuentra disponible en el anuncio de licitación del Portal de Contratación de Navarra.
2. Abrir el siguiente link: <https://visor.registrodelicitadores.gob.es/espd-web/filter?lang=es>
3. Seleccionar el idioma “español”
4. Seleccionar la opción “Soy operador económico”
5. Seleccionar la opción “importar un DEUC”
6. Cargar el fichero DEUC, xml que previamente se ha descargado en su equipo (paso 1).
7. Seleccione el país y pinche “siguiente”
8. Cumplimentar los apartados del DEUC correspondiente. Parte I: Se trata de información sobre el procedimiento de contratación y sobre el órgano de contratación. La información que demanda esta Parte del formulario consta en el anuncio de convocatoria de la licitación, por lo que no reviste complejidad su cumplimentación. Parte II. Las empresas que figuren inscritas en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado (ROLECE), o en el Registro de Licitadores de Navarra, o equivalente de otras comunidades autónomas, solo deberán facilitar en esta parte II, aquella información que no figure inscrita en los mismos o que, aun estando inscrita, no conste de manera actualizada, siempre y cuando consignent en el DEUC la información necesaria para el acceso a dicho registro. Parte III. Motivos de exclusión. Las empresas deberán responder a todas las preguntas de la parte III del formulario normalizado del DEUC. Parte IV. En esta parte relativa a los criterios de selección, las empresas cumplimentarán únicamente la parte A (indicación global relativa a todos los criterios de selección). Parte V. Esta parte será cumplimentada y firmada por la empresa interesada en todo caso.
9. Imprimir y firmar el documento. El documento deberá firmarse electrónicamente.



Este documento debidamente cumplimentado y firmado se deberá presentar junto con el resto de la documentación de la licitación de acuerdo con lo establecido en el pliego regulador de las condiciones que rigen la contratación y dentro del plazo fijado en la misma.

Cuando concurren a la licitación Uniones Temporales de Empresas (constituidas temporalmente al efecto) o personas que participen conjuntamente, se deberá cumplimentar un DEUC por cada una de las empresas o personas participantes.

En caso de que las empresas licitadoras acrediten la solvencia necesaria para celebrar el contrato basándose en la solvencia y medios de otras entidades independientemente de la naturaleza de la relación jurídica que tenga con ellas, se deberá cumplimentar un documento por la empresa licitadora y otro por la empresa cuyos medios se adscriben.

Tienen a su disposición la "Recomendación de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa sobre la utilización del Documento Europeo Único de Contratación previsto en la nueva Directiva de contratación pública", publicada en el Boletín Oficial del Estado Núm. 85 del viernes 8 de abril de 2016 (Sec. III Pág. 24845) en el siguiente link:

<http://www.boe.es/boe/dias/2016/04/08/pdfs/BOE-A-2016-3392.pdf>



ANEXO III- OFERTA GENERAL

D/D^a, con domicilio a efectos de notificaciones en y D.N.I. n° teléfono fax e-mail por sí o en representación de (según proceda) con domicilio en N.I.F. teléfono fax y enterado del Pliego Regulador de las Condiciones Particulares del Contrato y Prescripciones Técnicas que han de regir en el la Contratación de la **“CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA USUARIOS DEL SERVICIO DE ATENCIÓN AD DOMICILIO”** acepta el contenido íntegro de los mismos y se compromete/que la entidad por mi representada se compromete (según proceda) a la ejecución de dichos suministros, de acuerdo con las ofertas que se hacen a continuación:

I. OFERTA ECONÓMICA:

PRECIO UNITARIO DE COMIDA:

Sin IVA: (en número y letra)

Tipo de IVA: ... (en número y letra)

Con IVA (número y letra)

PRECIO UNITARIO DE CENA:

Sin IVA: (en número y letra)

Tipo de IVA: ... (en número y letra)

Con IVA (número y letra)

II. CRITERIOS CARÁCTER SOSTENIBLE PRODUCTOS ALIMENTICIOS UTILIZADOS:

Compromiso de utilización de hortalizas y verduras frescas, de proximidad y de temporada en la elaboración del menú como ingrediente principal del primer plato:

Nº días al mes a partir del plato nº 15 en las comidas y en las cenas
.....

Compromiso de utilización de hortalizas y verduras frescas, ecológicas, de proximidad y de temporada en la elaboración del menú como ingrediente principal del primer plato:

Nº días al mes

Compromiso de utilización de fruta fresca, de proximidad y de temporada como postre, por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas:

Nº días a la semana a partir del 2º postre tanto en la comida como en la cena
.....



Compromiso de utilización de fruta fresca, ecológica y de temporada como postre:

Nº días al mes

Compromiso de utilización de lentejas y garbanzos de proximidad:

Nº días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas
.....

Compromiso de utilización de lentejas y garbanzos ecológicos y de proximidad:

Nº días al mes

Compromiso de utilización de arroz integral, como plato principal por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas.

Nº días al mes por encima del plato nº 4

Compromiso de utilización de pasta integral como plato principal:

Nº días al mes

Compromiso de utilización de avena y arroz de proximidad como plato principal por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas.

Nº días al mes por encima del 50% de los platos ofrecidos

Compromiso de utilización de avena y arroz ecológica y de proximidad como plato principal

Nº días al mes

Compromiso de utilización de carne fresca en la elaboración del menú como ingrediente principal del segundo plato por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas.

Nº días al mes a partir del 6º plato

Compromiso de utilización de ternera de proximidad en la elaboración del menú como ingrediente principal del segundo plato por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas.

Nº días al mes a partir del 3er plato

Compromiso de utilización de carne de ternera o pollo fresca, ecológico y de proximidad en la elaboración del menú como ingrediente principal del segundo plato.

Nº días al mes

Compromiso de que los huevos utilizados en los menús sean (marque lo que proceda)

50% exclusivamente del Grupo 0 (ecológico) SI ☐ NO ☐

100% exclusivamente del Grupo 0 (ecológico) SI ☐ NO ☐

Compromiso de utilización de lacteos ecológicos en el menú como postre.

Nº días al mes



III. CRITERIO SOCIAL

Porcentaje de personas en plantilla adscritas a la ejecución de este contrato con reconocimiento oficial de discapacidad:

IV. CRITERIOS AMBIENTALES

ELEMENTOS DE REPARTO DE LOS ALIMENTOS

Recipientes biodegradables:

Recipientes de plástico desechable:

Reparto de pan:.....

PROXIMIDAD COCINAS O CENTRO ALMACENAMIENTO a Pamplona: Kilómetros.

En Pamplona, a de de 2025.

(firma electrónica)

OTRAS NOTAS:

- 1.- No se admitirá ninguna oferta económica que supere el presupuesto de licitación.
- 2.- Respecto de las cantidades económicas recogidas en esta proposición prevalecerán las cantidades expresadas en letra respecto de las expresadas en cifras.
- 3.- Si la licitadora está exenta de IVA deberá hacerlo constar así en su oferta y acreditarlo.

PROTECCIÓN DE DATOS: El Ayuntamiento de Pamplona es el responsable de los datos de carácter personal que van a ser utilizados para la gestión del pliego y posterior contratación en caso de ser la adjudicataria en el ejercicio de los deberes públicos. Los datos se comunicarán en cumplimiento de la legislación vigente. Tiene derecho a acceder a los datos, rectificarlos en el caso de que no sean correctos y suprimirlos dirigiéndose al Registro General (C/Mayor 2, 31001 de Pamplona) o a la sede electrónica. Puede consultar el listado de tratamientos y la información adicional en www.pamplona.es

ANEXO IV: TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

COLECTIVOS Y DATOS TRATADOS

Las categorías de personas interesadas cuyos datos serán tratados por la organización ENCARGADA DE TRATAMIENTO son las siguientes

- Personas usuarias del servicio

Para la ejecución del contrato objeto de este pliego el Ayuntamiento la adjudicataria puede acceder a los siguientes tipos de datos:

- Datos identificativos (nombre y apellidos, dirección).
- Datos de salud.

DERECHO DE INFORMACIÓN. Corresponde al Ayuntamiento de Pamplona facilitar el derecho de información a las personas afectadas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

La entidad adjudicataria deberá ofrecer las garantías suficientes para aplicar las medidas técnicas y organizativas que aseguren que el tratamiento de los datos de carácter personal del que es responsable el Ayuntamiento de Pamplona es conforme a los requisitos de la normativa de protección de datos y garantiza la protección de los derechos de las personas interesadas para lo que deberá implementar al menos las siguientes medidas de seguridad:

- Definir, y documentar, las funciones y obligaciones de las diferentes personas usuarias, o perfiles de usuarios, difundirlas entre el personal, así como las consecuencias de su incumplimiento.
- Garantizar la formación necesaria en materia de protección de datos personales de las personas autorizadas para tratar datos personales.
- Disponer de un procedimiento de notificación, registro y gestión de incidencias y violaciones de seguridad, conforme a lo previsto en el RGPD que recoja: tipo de incidencia/violación, momento de su detección, persona que la notifica, efectos y medidas correctoras. Cualquier incidencia que afecte a la integridad, confidencialidad, autenticidad y disponibilidad del tratamiento de los datos de carácter personal llevada a cabo por la organización encargada de tratamiento será comunicada de inmediato al responsable del tratamiento.
- Disponer de un procedimiento para la gestión de los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición y limitación del tratamiento como encargados de tratamiento.
- Establecer métodos de cifrado y seudoanonimización en caso de que gestión de soportes fuera de los locales de la organización responsable o encargada de tratamiento.
- Incluir sistemas de auditoría y registro (logs de acceso) en las aplicaciones que tratan datos de categorías especiales.
- No utilizar herramientas que no ofrezcan garantías del cumplimiento de la normativa de protección de datos.
- Todos los equipos que se conecten a sistemas o traten datos personales del Ayuntamiento deben disponer al menos de:

- antivirus activado y actualizado con periodicidad diaria
 - Firewall.
- Se debe establecer un control de acceso según las funciones asignadas a las personas trabajadoras, que eviten el acceso a datos o recursos distintos de los autorizados. Las mismas condiciones deberán existir para el personal ajeno con acceso datos personales.
- Las credenciales de acceso identificarán a los usuarios de manera inequívoca y personalizada. En caso de usuarios externos, se permitirá el acceso a los datos personales a usuarios con los permisos adecuados mediante conexiones Red Privada Virtual (VPN) o similares que garanticen la confidencialidad de la información. Dichos permisos de acceso sólo podrán concederse por personal autorizado.
- En el supuesto de que la organización encargada de tratamiento accede a los sistemas del responsable del tratamiento para la prestación de un servicio en modo remoto, queda expresamente prohibido que la organización encargada del tratamiento incorpore datos en sus sistemas o en soportes distintos a los del responsable del tratamiento.
- La organización encargada de tratamiento deberá disponer de un sistema de identificación y autenticación personalizada, los usuarios y contraseñas, deberán almacenarse de forma ininteligible y cambiarse periódicamente al menos de forma anual, disponiendo de un límite de intentos reiterados de acceso no autorizado.
- Los dispositivos portátiles dispondrán de una contraseña a nivel de BIOS.
- Se dispondrá de sistemas de control de acceso físico a la ubicación de los sistemas de información mediante llave, tarjeta magnética o similar, código de acceso, la documentación en papel con datos especialmente protegidos deberá estar custodiada en armarios, cajones etc. con llave ubicados en áreas con acceso protegido mediante puertas con llave.
- La organización encargada de tratamiento de tratamiento dispondrá de procedimientos documentados de copias de respaldo y recuperación de los datos personales que trate por cuenta del Responsable. El acceso a los soportes de copia se encontrará restringido, evitando accesos no autorizados. Semestralmente se verificará el proceso de copias de seguridad en el caso de que contengan información de la que sea responsable el Ayuntamiento de Pamplona. Las copias de respaldo se conservarán en lugar diferente del que se encuentren los equipos sobre los que se hace la copia.
- Los documentos en formato papel deben archivarse en lugares que impidan el acceso a personas no autorizadas. Deberá estar custodiada en armarios, cajones etc. con mecanismos que impidan su apertura. Igualmente, durante la tramitación o traslado de documentos, la persona a cargo de los mismos debe custodiarla para evitar accesos no autorizados. El traslado se realizará con mecanismos que impidan el acceso o manipulación u obstaculicen su apertura. Los soportes deberán estar etiquetados mediante sistemas únicamente comprensible a nivel interno de la organización.

ANEXO V

Tabla de control de frecuencia por grupos de alimentos.

Con periodicidad **mensual**, la empresa adjudicataria deberá facilitar un informe comparativo sobre las desviaciones efectuadas sobre el menú semanal de dieta basal propuesto de comida y cena.

La frecuencia de consumos se ajustará a lo detallado en la siguiente tabla aportando un cuadro por mes. La frecuencia presentada se refiere a un mes de 28 días naturales.

Grupos de alimentos	Frecuencia mensual mínima obligatoria por cumplir ¹	Frecuencia real menú adjudicado	Desviación (- x o +x)
Verduras y hortalizas	En todas las comidas y cenas		
Como plato principal	≥ 28 mes		
<i>Frescas, de temporada y de proximidad</i>	≥ 14 mes		
Como guarnición (incluyendo ensaladas variadas)	≥ 16 mes		
<i>Frescas, de temporada y de proximidad</i>	≥ 8 mes		
Cereales y tubérculos			
Pasta, arroz y otros cereales como plato principal	≥ 16 mes		
<i>Arroz integral</i>	≥ 4 mes		
Pasta, arroz y otros cereales como guarnición	≥ 8 mes		
<i>50% del arroz y de la avena de proximidad</i>	≥ 50% arroz + avena		
Patata como plato principal	≥ 8 mes		

¹ De acuerdo a lo establecido en el apartado L. Criterios de Adjudicación, 3º "Criterios carácter sostenible productos alimenticios utilizados" del Contrato de "Suministro de alimentación para usuarios del Servicio de Atención a Domicilio 2025", en caso de propuesta de mejora sobre el mínimo obligatorio por cumplir, la frecuencia mensual mínima se reajustará al alza a la oferta de mejora presentada.

50% fresca	≥ 4 mes		
Patata como guarnición	≥ 8 mes		
50% fresca	≥ 4 mes		
Pan	En todas las comidas		
Integral comida	≥ 4 mes		
Integral cena	≥ 4 mes		
Pescados	≥ 8 mes		
Pescado azul	≥ 4 mes		
Pescado blanco	≥ 4 mes		
Huevos	≥ 12 mes		
Fresco 100%	≥ 12 mes		
Carnes	≤ 16 mes		
Carnes rojas	≤ 8 mes		
De toda la carne el 50% fresca	≥ 8 mes		
Ternera de proximidad	≥ 2 mes		
Legumbres (como plato principal ya sea 1º ó 2º)	≥ 12 mes		
50% de las lentejas y garbanzos de proximidad	≥ 50% lenteja + garbanzo		
Como 2º plato máximo 2 días/semana	≤ 8 mes		
Postres			
Fruta fresca o cocida comida	≥ 20 mes		
Fruta fresca o cocida cena	≥ 20 mes		
10% de las frutas frescas, de proximidad y de temporada	≥ 4 mes		
Fruta en almíbar o zumo	Nunca		
Postres lácteos (no azucarados) comida	≤ 10 mes		
Postres lácteos (no azucarados) cena	≤ 10 mes		
Técnicas culinarias			
Precocinados, procesados, ultraprocesados y embutidos	≤ 4 mes		
Fritos (segundos platos)	≤ 4 mes		
Fritos (guarniciones)	≤ 4 mes		

Otros			
Caldos concentrados	Nunca		
OMG (Organismos Modificados Genéticamente)	Nunca		
Aceite fritura	Oliva refinado o girasol alto oleico		
Aceite cocinar y aliñar	Oliva virgen extra		
Sal	Yodada		



ANEXO VI

Especificaciones para el ejemplar de menú enviado a las figuras responsables del SAD

En el menú que se envíe mensualmente a las figuras responsables del SAD deben estar especificadas las características de todos los alimentos conforme a lo establecido en la siguiente tabla:

· Verduras	fresca proximidad temporada ecológica
· Cereal	integral proximidad ecológico
· Patata	fresca
· Legumbre	proximidad ecológica
· Huevo	fresco ecológico
· Fruta	fresca proximidad temporada ecológica
· Lácteos	ecológico
· Pan	integral
· Carne	fresca proximidad ecológica
· Sopas y purés	Ingredientes frescos, congelados o procesados
· Preparados en cocina	casero

Ejemplos de cómo deben denominarse los platos del menú:

- Revuelto de huevo fresco eco de ajetes frescos de proximidad.
- Crema de coliflor fresca, eco, de proximidad y calabaza con patata fresca.
- Ternera fresca de Navarra guisada con verduras frescas de proximidad.
- Lentejas de proximidad con espinaca y zanahoria fresca de proximidad.
- Manzana fresca de proximidad.
- Arroz integral ecológico de proximidad.