

**CONTRATO DE SUMINISTRO**

PROCEDIMIENTO ABIERTO

Con publicidad comunitaria ☒ sin publicidad comunitaria ☐  
Participación reservada a entidades de carácter social ☐ SÍ ☒ NO



2 4 6 7 3 3 5 5 1 7

☒ Tramitación ordinaria ☐ Tramitación urgente ☐ Tramitación anticipada

Expte. nº CONT\_SUMINISTRO/2024/14

**CONDICIONES PARTICULARES DEL CONTRATO DE " SUMINISTRO DE  
ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL SERVICIO DE ATENCIÓN A DOMICILIO**

"  
—

**A. – PODER ADJUDICADOR.**

|                                                               |                                 |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>1- Administración contratante:</b>                         | EXCMO. AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA |
| <b>2- Órgano de contratación:</b>                             | Junta de Gobierno Local         |
| <b>3- Unidad gestora:</b>                                     | Área de Acción Social           |
| <b>4- Responsable del contrato:</b>                           | Juan José Gómez Jimenez         |
| <b>5-Dirección del órgano de contratación/teléfono/email:</b> | m.moreno@pamplona.es            |

**B. – DEFINICIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO.**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1- Objeto del contrato: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL SERVICIO DE ATENCIÓN A DOMICILIO</b> Elaboración y suministro de comidas y cenas, con reparto a domicilio, para las personas usuarias del Servicio de Atención a Domicilio (SAD) del Ayuntamiento de Pamplona. Los menús se servirán listos para calentar, sin que necesiten una preparación complementaria. Se establece un número estimado máximo de menús a suministrar para el periodo de vigencia del contrato, consistente en 153.000 comidas y 60.000 cenas por año. El precio unitario máximo por comida es de 6,3 euros (IVA excluido) y por cena, de 2,0 euros (IVA excluido). |               |                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                    |
| <b>Contrato mixto:</b> <input checked="" type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                    |
| <b>2- CPV:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Código</b> | <div><div>5</div><div>5</div><div>3</div><div>2</div><div>2</div><div>0</div><div>0</div><div>0</div><div>3</div></div> |  |  |  |  |  |  |  | <b>Descripción CPV:.</b> Servicio de elaboración de comidas<br><b>CPV complementarios (códigos y descripción):</b> 55321000-6 Servicios de preparación de comidas. |

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



|  |  |                                                                                                   |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 5521000-8 Servicios de suministro de comidas para particulares.<br><b>Categoría del contrato:</b> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

**3-Necesidades a satisfacer mediante el contrato:** El suministro en domicilio de alimentos elaborados con destino a usuarios del SAD se concibe como un servicio integrado dentro del Servicio Atención a Domicilio.

**4- Posibilidad de licitar por lotes:** ☐ SÍ ☒ NO

En caso afirmativo: Descripción de lotes

- |                                                 |                             |                             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1) Limitación a la participación:               | <input type="checkbox"/> SÍ | <input type="checkbox"/> NO |
| 2) Limitación adjudicación lotes:               | <input type="checkbox"/> SÍ | <input type="checkbox"/> NO |
| 3) Posibilidad de presentar ofertas combinadas: | <input type="checkbox"/> SÍ | <input type="checkbox"/> NO |

**5-**

**a) Admisibilidad de variantes:** SI ☐ NO ☒

Condiciones para admisión y elementos susceptibles de variación o alternativa.

**b) Admisibilidad de mejora:** SI ☐ NO ☒

Condiciones para admisión y elementos susceptibles de mejoras.

## C. – PRECIO DEL CONTRATO.

| 1- Presupuesto de licitación (IVA excluido) | IVA                | Total (en número) |
|---------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| 1.896.825 €                                 | (10%) 189.682,50 € | 2.086.507,50 €    |

En letra (presupuesto total con IVA incluido, salvo prestaciones exentas de IVA)

Dos millones ochenta y seis mil quinientos siete euros con cincuenta céntimos (IVA incluido)

**2- Valor estimado:** 5.013.037,50 €

### 3- Sistema de determinación del precio:

Tanto alzado ☐ ; Tanto alzado con precio cerrado (sin variación aún con modificaciones) ☐

Precios unitarios ☒ ; Tarifas ☐ ; Otro sistema:

### 4- Anualidades (IVA incluido, salvo exención de IVA):

Anualidad corriente (2025 ) €

|                      |              |                       |   |
|----------------------|--------------|-----------------------|---|
| 1ª Anualidad (2025 ) | 894.217,50 € | 11ª Anualidad (2035 ) | € |
|----------------------|--------------|-----------------------|---|

|                      |             |                       |   |
|----------------------|-------------|-----------------------|---|
| 2ª Anualidad (2026 ) | 1.192.290 € | 12ª Anualidad (2036 ) | € |
|----------------------|-------------|-----------------------|---|

|                      |   |                       |   |
|----------------------|---|-----------------------|---|
| 3ª Anualidad (2027 ) | € | 13ª Anualidad (2037 ) | € |
|----------------------|---|-----------------------|---|

|                      |   |                       |   |
|----------------------|---|-----------------------|---|
| 4ª Anualidad (2028 ) | € | 14ª Anualidad (2038 ) | € |
|----------------------|---|-----------------------|---|

|                      |   |                       |   |
|----------------------|---|-----------------------|---|
| 5ª Anualidad (2029 ) | € | 15ª Anualidad (2039 ) | € |
|----------------------|---|-----------------------|---|

|                      |   |                       |   |
|----------------------|---|-----------------------|---|
| 6ª Anualidad (2030 ) | € | 16ª Anualidad (2040 ) | € |
|----------------------|---|-----------------------|---|

|                      |   |                       |   |
|----------------------|---|-----------------------|---|
| 7ª Anualidad (2031 ) | € | 17ª Anualidad (2041 ) | € |
|----------------------|---|-----------------------|---|

|                      |   |                       |   |
|----------------------|---|-----------------------|---|
| 8ª Anualidad (2032 ) | € | 18ª Anualidad (2042 ) | € |
|----------------------|---|-----------------------|---|

|                      |   |                       |   |
|----------------------|---|-----------------------|---|
| 9ª Anualidad (2033 ) | € | 19ª Anualidad (2043 ) | € |
|----------------------|---|-----------------------|---|

|                       |   |                       |   |
|-----------------------|---|-----------------------|---|
| 10ª Anualidad (2034 ) | € | 20ª Anualidad (2044 ) | € |
|-----------------------|---|-----------------------|---|

**5- Partida Presupuestaria:** 70/23183/221050

**6- Revisión de precios:** SI ☐ No ☒

Fórmula/ Índice Oficial:

Justificación de la procedencia de la revisión de

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | precios/ de la fórmula o sistema de revisión. |
| <b>7- Financiación con Fondos externos:</b><br>SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | % de cofinanciación:<br>%                     |
| <b>8- Tipo de Fondo:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                               |
| <b>9- Forma de pago:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <input type="checkbox"/> Pago único:</li><li>- <input checked="" type="checkbox"/> Pagos parciales: :<ul style="list-style-type: none"><li>- El Ayuntamiento de Pamplona abonará de forma mensual a la adjudicataria el importe correspondiente a los menús efectivamente suministrados y formalmente declarados conforme por la Administración, de acuerdo con el precio unitario ofertado. Las facturas deberán ir acompañadas de un detalle y desglose de los menús efectivamente suministrados.</li><li>- Únicamente generarán obligación de pago los trabajos realmente encargados y ejecutados por la adjudicataria al precio que haya ofertado.</li><li>- El número de menús establecidos en la contratación tiene carácter estimativo máximo (se ha establecido un número con carácter anual), pudiendo variar la cantidad final en función de la demanda real, sin que no agotar este número máximo suponga derecho de indemnización para la adjudicataria.</li></ul></li><li>- <input type="checkbox"/> Abonos a cuenta por operaciones preparatorias:</li><li>- <input type="checkbox"/> Entrega de otros bienes de la misma clase como pago de parte del precio: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></li><li>- Códigos DIR 3:</li><li>- Códigos de oficina contable: L01312016 AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA</li><li>- Órgano gestor: LA0027246</li><li>- Código de unidad tramitadora: LA0027246</li></ul> |  |                                               |

#### D. – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN Y PLAZO DE GARANTÍA.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1- Plazo de ejecución:</b><br>Duración total: 21 meses, del 1 de abril de 2025 al 31 de diciembre de 2026.<br>Plazos parciales: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO. Plazos Parciales:<br>Fecha prevista de inicio: 1 de abril de 2025.<br>Contrato de duración plurianual: <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>2- Prorroga:</b> <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Nº de prórrogas: dos prórrogas anuales, previo acuerdo expreso entre las partes adoptado con una antelación mínima de 90 días naturales anteriores a la fecha de finalización del contrato.<br>Las prórrogas operarán de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"><li>- Desde el 1 de enero de 2027 al 31 de diciembre de 2027</li><li>- Desde el 1 de enero de 2028 al 31 de diciembre de 2028.</li></ul> |
| <b>3- Lugar de ejecución del contrato:</b> Los domicilios incluidos en el límite territorial de Pamplona, domicilios de las personas usuarias del programa SAD del Ayuntamiento de Pamplona.                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>4- Plazo de garantía:</b> Dada la naturaleza de la prestación, no se prevé plazo de garantía una vez finalizado el contrato a satisfacción del Ayuntamiento de Pamplona.                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

#### E. – GARANTÍA PARA LA LICITACIÓN

|                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> Importe: |
|-----------------------------------------------------------------------------|

#### F. – GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES.

|                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Importe: El 4% del precio de adjudicación del contrato, IVA no incluido. |
| % de variación del precio que determine el reajuste de la garantía: %                                                                       |

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



## **G.- SOLVENCIA ECONÓMICA O FINANCIERA.**

### **Niveles y medios de acreditación de la solvencia económica o financiera:**

Nivel exigido: La entidad adjudicataria deberá contar con un volumen de negocios global de al menos 1.000.000 euros (IVA excluido) en al menos uno de los tres últimos ejercicios disponibles.

Medio de acreditación: Deberá presentar una declaración del volumen global de negocios, especificando el volumen de negocios en la materia objeto de este contrato, de los tres ejercicios anteriores. En la declaración responsable se incluirá el volumen de negocios por ejercicio y el global de los años indicados.

Si por una razón justificada la persona licitadora no se encuentra en condiciones de presentar las referencias solicitadas, podrá acreditar su solvencia económica y financiera por medio de cualquier otro documento que la entidad contratante considere adecuado.

Esta solvencia se solicitará a la persona propuesta como adjudicataria, al final del proceso de licitación.

## **H.- SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL.**

### **Niveles y medios de acreditación de la solvencia técnica y profesional:**

Nivel exigido: Se considerará que la persona licitadora posee solvencia técnica o profesional para la ejecución de este contrato cuando acredite, mediante los justificantes o certificados aportados, haber ejecutado suministros de alimentación de características iguales o semejantes al del presente contrato, por una cifra igual o superior a 1.000.000,00 euros (IVA excluido) en al menos uno de los tres ejercicios a los que se hace referencia en el párrafo anterior.

No será necesaria la aportación de certificados de los contratos realizados con el Ayuntamiento de Pamplona.

Medio de acreditación: Deberá presentar una relación de los principales contratos que tengan por objeto el suministro de alimentación de características iguales o semejantes al objeto de este contrato, efectuados por la persona licitadora durante los tres últimos años, en la que se indique la denominación del contrato de que se trate, el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada por justificantes o certificados originales, compulsados o autenticados de dichos contratos o servicios expedidos por sus receptores.

Esta solvencia se solicitará a la persona propuesta como adjudicataria, al final del proceso de licitación.

Exigencia de declaración en la que la licitadora manifieste que se compromete a adscribir a la ejecución del contrato los concretos medios personales y materiales exigidos por el Pliego de Prescripciones Técnicas y propuestos en su Memoria: SI ☒ NO ☐

## **I.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LAS PERSONAS LICITADORAS.**

**1- Sobre A** / Archivo electrónico con documentación sobre la persona licitadora.

A) Declaración responsable de la persona licitadora conforme al modelo (Anexo II.1) 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.

Igualmente la persona licitadora cumplimentará el Documento Único Europeo de Contratación (DEUC), estando disponibles las instrucciones para su obtención en el Anexo II.2 del pliego.

B) Si la proposición es suscrita por personas licitadoras que participen conjuntamente o en unión temporal de empresas, cada una de ellas deberá suscribir la documentación de la letra a) y 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 persona y se designe una persona

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



representante o apoderada única con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo. El documento habrá de estar firmado tanto por las diversas empresas concurrentes como por la persona apoderada.

C) En caso de subcontratación, la persona licitadora en su declaración responsable hará constar la relación de las personas subcontratistas y que está en posesión de un documento que demuestre la existencia de un compromiso formal con las personas que tienen capacidad para comprometer a la empresa subcontratista para la ejecución del contrato. En el caso de que la solvencia técnica o económica se acredite mediante subcontratación la documentación que se exige en los apartados anteriores deberá ser presentada por todas y cada una de las personas licitadoras que concurran a la licitación y/o a la ejecución del contrato.

La documentación relativa a la SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA, TÉCNICA O PROFESIONAL, que hace referencia los apartado G y H de este pliego solamente se exigirá a la persona licitadora que se proponga como adjudicataria no siendo necesario incluirla en este sobre.

Será motivo de EXCLUSIÓN de la licitación la inclusión en este sobre de cualquier criterio cuantificable mediante FÓRMULAS, que deberán introducirse en el sobre C.

**2- Sobre B** / Archivo electrónico con la oferta cualitativa.

En este sobre se incluirá la propuesta técnica y se adjuntará toda la documentación de índole técnico que aporte la persona licitadora a efectos de la valoración y puntuación de los criterios de adjudicación 1º Programa de trabajo establecidos en el apartado L.1 y de conformidad con lo establecido en el Pliego de prescripciones técnicas.

Por razones de eficacia la propuesta y la documentación aportada deberán ser claras, concisas y proporcionadas al objeto del contrato y no deberán incorporarse catálogos, presentaciones de empresa, ni otros documentos innecesarios. Se establece un número límite de 40 páginas.

**3- Sobre C** / Archivo electrónico con criterios cuantificables mediante fórmulas.

La persona licitadora incluirá en este sobre su oferta económica y las ofertas evaluables mediante fórmulas, conforme al Anexo III.

En la oferta económica deberán expresarse los precios unitarios por comida y por cena. Este precio incluye todas las prestaciones comprendidas en este contrato.

Las ofertas se valorarán con exclusión del impuesto sobre el valor añadido; sin perjuicio de que las personas licitadoras deban indicar en su proposición económica el tipo de IVA a aplicar.

Se establece un precio unitario máximo por comida de 6,3 euros (IVA excluido) y por cena de 2,0 euros (IVA excluido). Serán automáticamente excluidas las proposiciones cuyo importe ofertado sea superior al presupuesto máximo de licitación.

**J.- PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS.**

**El que se indique en el Portal de Contratación de Navarra que respetará un mínimo de 15 días a partir de la fecha de publicación del anuncio de licitación (en los contratos de valor estimado inferior al umbral europeo) y un mínimo de 30 días a partir de la fecha de envío del anuncio (en los contratos de valor estimado superior al umbral europeo) al DOUE.**

**K.- MESA DE CONTRATACIÓN. SI ☒ NO ☐**

**Presidente** / Suplente: José María Mauleon Echeverría, Concejal Delegado del Área de Acción Social/ Otro Concejal/a en quien delegue

**Vocales** (Titulares/Suplente):

- Rubén Unanua Ruiz, Director Área Acción social/ Margarita Moreno Fernández, Secretaria Técnica Área de Acción Social

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



-Juan José Gómez Jiménez, Responsable de Autonomía del Área de Acción Social/ Asun Sanz Surio, Técnica de grado medio programa de Autonomía  
- Izaskun Berasategi Zabalza, nutricionista del Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles municipales del Ayuntamiento de Pamplona /Otra Técnica Municipal

**Secretario** (Titular/Suplente): Ana M<sup>a</sup> Jiménez Marco, licenciada en Derecho asignada al Área de Acción Social / Otro/a Letrado/a o Licenciado/a derecho asignado/a al Área de Acción Social.

## **L.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

### **1- Criterios de adjudicación:**

- descripción de los criterios de adjudicación y en su caso, subcriterios, y su ponderación:

#### **I. PROGRAMA DE TRABAJO: Hasta 20 puntos**

1. Protocolos de organización de la entrega y recepción garantizada en el domicilio, Plan de transporte (hasta 12 puntos).

1.1. Plan de ruta: número de rutas, número de domicilios y personas incluidas en cada uno, número asignado a cada persona, horarios, modo de comunicación cambio de rutas.

Se valorará la mejor organización de las rutas de transporte con mayor puntuación a los licitadores que oferten un mayor número de ellas, siempre que, a criterio del Ayuntamiento, repercuta positivamente en la eficacia del suministro y los mejores horarios de entrega de las comidas:..... hasta 2 puntos.

1.2. Registro y control de llaves: (recogida, custodia, registro, resolución de incidencias que se produzcan, seguimiento de las mismas, tenencia de un seguro de responsabilidad civil por extravío de llaves): .....hasta 2 puntos.

#### **1.3 Diseño de:**

- Calendario anual de prestación del servicio, con indicación de los días de reparto especial por festivos.

Se valorará la accesibilidad para la persona usuaria, fechas en las que se enviará, margen de tiempo, formato, vocabulario, claridad en la exposición, letra, colores, ilustraciones, accesibilidad para personas con discapacidad, así como la posibilidad de enviar esta comunicación por correo electrónico a las personas usuarias y /o familias que lo prefieran, hasta 2 puntos.

-Diseño y contenido de carta-menú mensual para personas usuarias así como el de las etiquetas de los envases con la comida (se valorará la accesibilidad a la persona usuaria), formato, vocabulario, claridad en la exposición, letra, colores, ilustraciones, accesibilidad para personas con discapacidad, así como la posibilidad de enviar esta comunicación por correo electrónico a las personas usuarias y /o familias que lo prefieran..... hasta 2 puntos.

1.4. Gestión de incidencias: Deberá presentarse un protocolo de gestión de incidencias, que se valorará con criterios de eficacia del servicio..... Hasta 4 puntos.

2. Protocolo de emergencias: en el que se detalle cómo gestionará la empresa las posibles situaciones de emergencia que puedan surgir en relación a desabastecimiento de materias primas, accidentes en cocina, en el transporte, enfermedad, huelgas de personal, averías de aparataje de cocinas, incidencias climatológicas y cualquier otra, asegurando la resolución de las emergencias y el reparto de alimentación lo más rápido y con la menor afectación posible para las personas usuarias

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



(hasta 2 puntos).

3. Propuesta de un plan de coordinación de la persona licitadora con el Ayuntamiento (hasta 6 puntos):

-Se valorará en base al desarrollo explicativo de aspectos como la periodicidad, calendarización, medios (teléfono fijo, móvil, y disponibilidad horaria diaria, herramientas informáticas y telemáticas...), capacidad y agilidad de respuesta a las incidencias, metodología a aplicar, recursos puestos a disposición y profesionales implicados en las actuaciones que se implantarán para una mejor coordinación y supervisión..... hasta 2 puntos.

-Se valorará la elaboración de un protocolo de comunicación con Incidencias SAD (para la comunicación diaria y para la gestión y resolución de las incidencias producidas)..... hasta 2 puntos.

-Se valorará el diseño de la herramienta de comunicación, información contenida, organización de la misma, formato, etc., que realice la empresa adjudicataria para relacionarse con el Área gestora, hasta 2 puntos referidos a:

- o los servicios realizados mensualmente para facturación,
- o el registro y seguimiento de llaves, formato del documento y de relación mensual de llaves de domicilios por apellidos, con el numero personal de alimentación y por barrios),
- o menús mensuales con información de nutrientes,
- o información trimestral sobre alimentos, dietas, albaranes, reclamaciones, incidencias...
- o control actualizado de esa información y formato.

II. CRITERIOS EVALUABLES DE MANERA OBJETIVA O MEDIANTE FÓRMULAS: hasta 80 puntos.

- OFERTA ECONÓMICA..... Hasta 22 puntos.

Este criterio comprende los siguientes conceptos:

1. Precio unitario ofertado por comida.....Hasta 17 puntos.
2. Precio unitario ofertado por cena..... Hasta 5 puntos.

Cada uno de los conceptos que integra el criterio oferta económica se valorará de la forma siguiente: Para la valoración de la oferta se convertirán las ofertas a porcentaje de baja sobre el precio de licitación, y se aplicará uno de los siguientes criterios:

a) Si la mayor baja supera el 5% se otorgará la totalidad de los puntos al mayor porcentaje de baja, y al resto de ofertas de forma proporcional a su porcentaje de baja, según la siguiente fórmula:

$$Pi = \text{Puntos} * (Bi/Bm)$$

b) Si la mayor baja no supera el 5% cada oferta obtendrá los puntos de forma proporcional al porcentaje de baja con la siguiente fórmula:  $Pi = \text{Puntos} * (Bi/5)$

\*Definición de las variables:  $Pi$ =Puntuación de la licitadora "i" ;  $\text{Puntos}$ =Puntos a otorgar (ptos según precio a valorar) ;  $Bm$ = Baja máxima;  $Bi$ =Baja de la licitadora "i" . Las ofertas se valorarán con exclusión del IVA.

\*No se admitirán propuestas en las que el precio ofertado sea superior a los indicados en este cuadro como máximos: Precio/comida: 6,3 euros (IVA excluido); Precio/cena: 2,0 euros (IVA excluido)

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030





- CRITERIOS DE CARÁCTER SOSTENIBLE PRODUCTOS ALIMENTICIOS UTILIZADOS:.... hasta 30 puntos.

1. Hortalizas y verduras: hasta un máximo de 10 puntos

- Compromiso de utilización de hortalizas y verduras frescas, de proximidad y de temporada en la elaboración del menú como ingrediente principal de primer plato: 1 punto por cada día al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, (a partir del plato nº 15 en las comidas y en las cenas), hasta un máximo de 5 puntos.

- Compromiso de utilización de hortalizas y verduras frescas, ecológicas, de proximidad y de temporada en la elaboración del menú como ingrediente principal de primer plato: 1 punto por cada día al mes, hasta un máximo de 5 puntos.

2. Frutas: hasta un máximo de 2 puntos.

- Compromiso de utilización de fruta fresca, de proximidad y de temporada como postre, por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas (por encima del 2º postre tanto en la comida como en la cena): 0,5 puntos por cada día de inclusión al mes.

- Compromiso de utilización de fruta fresca, ecológica y de temporada como postre: 0,5 puntos por cada día de inclusión al mes.

3. Legumbres: hasta un máximo de 4 puntos.

- Compromiso de utilización de lentejas y garbanzos de proximidad: 1 punto por cada día al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas.

- Compromiso de utilización de lentejas y garbanzos ecológicos y de proximidad: 1 punto por cada día al mes.

4. Cereales: hasta un máximo de 4 puntos.

- Compromiso de utilización de arroz integral: 0,5 puntos por cada día al mes como plato principal por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 1,5 puntos.

- Compromiso de utilización de pasta integral: 0,5 puntos por cada día al mes como plato principal, hasta un máximo de 1,5 puntos.

- Compromiso de utilización de avena y arroz de proximidad: 0,5 puntos por cada día al mes como plato principal por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas.

- Compromiso de utilización de avena y arroz ecológica y de proximidad: 0,5 puntos por cada día al mes como plato principal.

5. Carne: hasta un máximo de 6 puntos

- Compromiso de utilización de carne fresca en la elaboración del menú como ingrediente principal del segundo plato: 0,5 puntos por cada día de inclusión al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas (a partir del 6º plato), hasta un máximo de 2 puntos.

- Compromiso de utilización de ternera de proximidad en la elaboración del menú como ingrediente principal del segundo plato: 1 punto por cada día de inclusión al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas (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: 1 punto por cada día al mes.

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030





6. Huevos: hasta un máximo de 2 puntos.

- Se valorará con 1 punto que el 50% de los huevos utilizados en los menús sean exclusivamente del Grupo 0 (ecológico) y con 2 puntos si el 100% de los huevos utilizados en los menús son exclusivamente del Grupo 0 (ecológico).

7. Lacteos: hasta un máximo de 2 puntos.

- Compromiso de utilización de lacteos ecológicos en el menú: 0,5 puntos por cada día de inclusión al mes hasta un máximo de 2 puntos.

\* Las referencias "a mes", para el cálculo de las puntuaciones, se entenderán referidas a la planificación realizada de menús para cuatro semanas.

- CRITERIO SOCIAL:..... 14 puntos

La empresa que posea en su plantilla adscrita a la ejecución de este contrato un porcentaje de personas con reconocimiento oficial de discapacidad, superior al 6% se le otorgaran 5 puntos.

La empresa que posea en su plantilla adscrita a la ejecución de este contrato un porcentaje de personas con reconocimiento oficial de discapacidad, superior al 10% se le otorgaran 10 puntos.

La empresa que posea en su plantilla adscrita a la ejecución de este contrato un porcentaje de personas con reconocimiento oficial de discapacidad, superior al 15% se le otorgaran 14 puntos.

- CRITERIOS AMBIENTALES:..... 14 puntos

1. ELEMENTOS DE REPARTO DE LOS ALIMENTOS.....hasta 10 puntos

A) Se valorará con (8) ocho puntos que el reparto de las raciones sea con recipientes biodegradables. En caso de repartirse con plástico desechable se valorará con 0 puntos.

Se otorgará la máxima puntuación a quien oferte que el 100% de los envases sean biodegradables.

Se otorgarán 4 puntos a quien oferte que el 50% de los envases utilizados sean biodegradables.

Se otorgaran 2 puntos al que oferte que el 25% de los envases utilizados sean biodegradables

Se otorgaran 0 puntos a quien no utilice envases biodegradables

B) Se valorará con (2) un punto que todo el reparto de la ración de pan sea en papel reciclable u otro material biodegradable.

En caso de repartirse con plástico desechable se valorará con 0 puntos.

2. PROXIMIDAD COCINAS O CENTRO ALMACENAMIENTO .....hasta 4 puntos

Los licitadores que se comprometan, en caso de resultar adjudicatarios, a disponer desde la firma del contrato de una cocina central desde donde se van a elaborar los menús o de un centro donde se van a almacenar y distribuir los menús, y se encuentre a: (0-4 puntos).

- Como máximo a 20 kilometros de distancia de Pamplona 4 puntos

- Como máximo a 40 kilometros de distancia de Pamplona 2 puntos

- Como máximo a 60 kilometros de distancia de Pamplona 1 puntos

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



**2- Criterios de desempate:** En el caso de que se produzca empate en la puntuación total entre dos o más licitadores éste se dirimirá a favor de la oferta que haya obtenido una mayor puntuación en la valoración del criterio 1º Programa de trabajo. En caso de que persistiera el empate, éste se dirimirá a favor del licitador que hubiera obtenido mayor puntuación en los criterios de carácter sostenible de los productos alimenticios utilizados. Si persiste, se resolverá a favor de la Oferta económica más barata. En caso de que tras aplicar todos estos criterios el empate persistiera, se realizará un sorteo.

**3- Criterios para la consideración de ofertas anormalmente bajas:**

20 % de baja sobre el precio de licitación que se indica en el apartado L.1). Se aplicará a cada uno de los conceptos valorados: comida y cena.

**4- Umbral mínimo de puntuación exigido a la persona licitadora para continuar el proceso selectivo:**

Procede SI ☒ NO ☐

En caso afirmativo, especificar las fases en que se aplicará, criterios en que operará y umbral mínimo de puntuación exigido: Resultarán automáticamente eliminadas aquellas proposiciones que, una vez efectuada la valoración técnica, no alcancen, al menos, la mitad de los puntos establecidos en el apartado 1ª Programa de trabajo (apartado L. I - criterios adjudicación).

**5.- Apertura pública de la oferta cualitativa** SI ☐ NO ☒

**M.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

SI ☒ NO ☐

Todo el papel que se utilice en la ejecución de este contrato deberá ser reciclado.

**N.- PENALIDADES ESPECÍFICAS.**

SI ☒ NO ☐

Faltas leves:

- 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.
- 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.

Faltas muy graves:

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



- 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.
- El no presentar las facturas o albaranes de materias primas o alimentos comprados específicamente y unívocamente para la prestación de este servicio.
- La reincidencia en la comisión de hasta tres faltas graves.

**Ñ.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL A PRESENTAR POR LA PERSONA ADJUDICATARIA.**

SI ☒ NO ☐

La adjudicataria contratará una póliza de Responsabilidad Civil con una cobertura mínima de 1.200.000 € incluyendo la Responsabilidad Civil de Explotación, de Productos y la Patronal, ésta última con un límite mínimo por víctima de 300.000 €, incluyendo asimismo la Responsabilidad Civil Locativa, con un límite mínimo de 300.000 €, considerándose al Ayuntamiento de Pamplona y su personal, terceros frente al adjudicataria.

Para ello, deberá presentar la documentación que acredite la existencia y vigencia de dichas pólizas, así como de estar al corriente de pago. En cada uno de los vencimientos de la póliza que se produzcan mientras dure el contrato, deberá presentar un certificado de la compañía aseguradora que acredite la renovación de la vigencia.

**O.- POSIBILIDAD DE SUBCONTRATACIÓN.**

SI ☒ NO ☐

% máximo de subcontratación en fase de licitación (sobre nº A) – cumplimentar sólo si hay limitación –:

% máximo de subcontratación en fase de ejecución: 30%

Comprobación de pagos a subcontratistas: SI ☐ NO ☒

**P.- CAUSAS ESPECÍFICAS DE RESOLUCIÓN.**

SI ☐ NO ☒

**Q.- PREVISIÓN DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.**

SI ☒ NO ☐

- Previsión, por art. 114.3.b de la LFC, modificación contrato (circunstancia concreta, alcance, límites, % del precio del contrato al que pueden afectar, procedimiento de modificación): Podrá plantearse la modificación de este contrato, por incremento en la demanda de unidades de contratación (aumento de suministro de menús) debido a situaciones coyunturales por demanda social, hasta un 50%.

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



- Posibilidad, por art. 144 de la LFC, de alteración del precio por variación del número de unidades - que no precisa de tramitación de expediente de modificación , y que se contempla en el valor estimado, máximo 10% del precio de adjudicación del contrato SI ☒ NO ☐

#### **R.- OTRAS CONSIDERACIONES.**

- Corresponde a la Unidad Gestora del contrato la supervisión, las labores de control y seguimiento de la ejecución del contrato. Desde la Unidad Gestora se podrá controlar periódicamente mediante auditorías la calidad del servicio y el cumplimiento de las prescripciones técnicas y obligaciones a las que se haya comprometido la adjudicataria con su oferta
- La empresa adjudicataria tiene la obligación de facilitar en todo momento el acceso al interior de las instalaciones donde se realizan los menús y poder estar presente en todos los procesos que allí se realizan (almacenaje, elaboración de las comidas, limpieza posterior y transporte).
- La empresa adjudicataria facilitará, si así se lo solicita la Unida Gestora, toda la documentación relativa al desarrollo de este contrato. Sin ánimo de ser exhaustivo, documentación tal como el Plan análisis de peligros y puntos críticos, la programación de los menús, los albaranes de compras, las certificaciones de los productos proximidad/frescos, los certificados de los productos de producción Integrada, el sello de Denominación Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida, así como cualesquiera otros documentos que justifique que la ejecución del contrato se ajusta a los términos de la oferta presentada.
- La trazabilidad de cualquier producto utilizado debe poder demostrarse si así se le requiere, principalmente de aquellos que han sido valorados en los criterios de adjudicación.
- En caso de detectarse otro tipo de incumplimientos de normativa se pondrá en conocimiento de los órganos competentes en la materia para que adopten las medias procedentes, sin perjuicio de las actuaciones que corresponda iniciar al órgano contratante como consecuencia de estos incumplimientos.

Se efectuarán periódicamente controles y comprobación, tales como:

- Cumplimiento de las cantidades y calidades estipuladas en función del menú previsto y el tipo de dieta.
- Correcta asignación de menús, platos e ingredientes a los diferentes tipos de dietas.
- Horario de distribución de la comida a los domicilios.

#### **S.- ÍNDICE DE ANEXOS.**

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> <b>ANEXO I</b>                           | MODELO DE SOLICITUD.                                                                                                                                                                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>ANEXO II</b>               | 1. DECLARACIÓN RESPONSABLE (SOBRE A) o ARCHIVO ELECTRÓNICO(1).<br>2. INSTRUCCIONES PARA RELLENAR EL DOCUMENTO ÚNICO EUROPEO DE LA CONTRATACIÓN                                                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>ANEXO III</b>              | MODELO OFERTA CUANTIFICABLE CON FÓRMULAS (SOBRE C) o ARCHIVO ELECTRÓNICO(3).<br>[Oferta conforme al modelo adjunto que se concreta para este contrato.)                                                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>ANEXOS COMPLEMENTARIOS</b> | Anexo IV. Medidas a cumplir como encargado de tratamiento de datos personales.<br>Anexo V. Tabla control de frecuencia por grupos alimentarios.<br>Anexo VI. Especificaciones para el ejemplar de menú. |

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030



Ayuntamiento de  
**Pamplona**

**Iruñeko**  
Udala

T. 948 420 100 / 010  
[www.pamplona.es](http://www.pamplona.es)

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



006313054842538991030