

8-4-26

**PLIEGO REGULADOR DE CONDICIONES PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDORES ESCOLARES COMARCALES SALUDABLES Y SOSTENIBLES PARA EL CURSO 2026-2027**

---

**1.- OBJETO DE LA LICITACIÓN**

El presente procedimiento de licitación tiene por objeto la contratación del servicio de los comedores escolares comarcales saludables y sostenibles de los centros escolares públicos que figuran en el anexo X y con las condiciones establecidas para la prestación del servicio en cada comedor en dicho anexo, es decir, o bien la modalidad de gestión "cocina in situ", o bien "catering - línea caliente transportada" para el curso escolar 2026/2027, prorrogable hasta 2 cursos más (2027/2028 y 2028/2029).

En el momento de las prórrogas, si así lo que requiere el Departamento de Educación, se podrá realizar un cambio de modalidad del servicio de comedor de los supuestos contemplados en el artículo 9 del Decreto Foral 58/2024, de 29 de mayo, por el que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra.

El servicio de comedor incluye los siguientes trabajos:

- Diseño de los menús (basales, especiales o adaptados), elaboración de dichos menús y su distribución al alumnado comensal según lo estipulado en el apartado 25 de estos pliegos.
- Adquisición de las materias primas alimentarias, almacenamiento y conservación hasta el momento del consumo.
- Preparación del comedor con el menaje y todos los elementos necesarios para la prestación del servicio.
- Atención, apoyo y vigilancia al alumnado usuario del comedor a través de una adecuada dotación de personal en la franja horaria de comedor (incluso en el tiempo libre inmediatamente antes o después de la comida).
- Aportación del personal necesario con el mínimo de presencias que se refleja en el apartado 25 de estos pliegos.
- Desarrollo y ejecución del plan de formación de las familias y del programa de tiempo libre a que se hubiera comprometido.
- Limpieza del equipo y menaje utilizado en la elaboración, distribución y servicio de las comidas, así como de las instalaciones de la cocina y comedor y la retirada de los residuos generados.
- Transporte de los alimentos cuando la modalidad de gestión no sea "cocina in situ".

La codificación de los servicios incluidos en este contrato, conforme a la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión Europea, de conformidad con el Anexo de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, es la siguiente:

Nomenclatura CPV: 55230000.

## 2.- NATURALEZA Y PROCEDIMIENTO

El contrato, que se formalizará de acuerdo al presente pliego, tiene carácter administrativo y calificación de contrato de servicios, de acuerdo con lo previsto en el artículo 30 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos. En consecuencia, se registrá por dicha Ley Foral y sus disposiciones reglamentarias.

El contrato se adjudicará mediante procedimiento abierto superior al umbral europeo en virtud de expediente de contratación de tramitación ordinaria.

## 3.- ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA DEL CONTRATO

El órgano de contratación del presente contrato es la Dirección General de Digitalización y Servicios Educativos y la unidad gestora del mismo el Servicio de Ayudas al Estudio y Servicios Educativos.

## 4.- LOTES

El objeto del contrato se divide en 2 lotes. Los lotes, sus características y precios máximos de licitación, son los fijados en el anexo X de los pliegos.

El número de lotes máximo a los que un mismo licitador puede presentar oferta es el que le sea posible según su solvencia económica. El número de lotes de los que podrá ser adjudicataria un mismo licitador será los que pueda ejecutar según su solvencia técnica.

Esta contratación no es objeto de reserva de contratos para entidades de carácter social por cuanto que las prestaciones que constituyen su objeto no se adecúan a las peculiaridades de tales entidades. Además, la contratación de los servicios se encuentra sometida a la subrogación de las trabajadoras y de los trabajadores que actualmente vienen realizando la actividad objeto del contrato.

## 5.- IMPORTE

El importe de licitación será de 186.225,61 € (IVA incluido) con el siguiente desglose:

- 75.554,39 € (IVA incluido) corresponden al período del 1 de septiembre al 31 de diciembre de 2026 y se financiarán con cargo a la Partida 430005-43500-2210-324100, denominada Comedores, de los Presupuestos de Gastos de 2026.
- 110.671,22 € (IVA incluido), correspondientes al periodo del 1 de enero al 31 de agosto de 2027, que se financiarán con cargo a la partida que se habilite para tal fin en el presupuesto de gastos de 2027, condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente.

El valor estimado del contrato, al amparo del artículo 42 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos, será de 511.677,87 euros (IVA excluido) y 558.676,83 euros (IVA incluido).

El valor estimado del contrato se calcula teniendo en cuenta el contrato inicial y sus prórrogas:

Periodo	IVA excluido	IVA incluido
1 de septiembre de 2026 a 31 de agosto de 2027	170.559,29 €	186.225,61 €
1 de septiembre de 2027 a 31 de agosto de 2028	170.559,29 €	186.225,61 €
1 de septiembre de 2028 a 31 de agosto de 2029	170.559,29 €	186.225,61 €
Total	511.677,87 €	558.676,83 €

En los precios que se oferten por parte de las licitadoras se entenderán incluidos todos los conceptos que integran el coste de la realización del contrato, y en particular:

- Los costes de personal (de cocina, de office, de administración, etc.), cargas sociales o fiscales y otros gastos de personal.
- Permisos, impuestos, gravámenes, tributos, tasas y arbitrios de todas clases a que dé lugar la explotación del servicio, y, en general, cualesquiera otros gastos necesarios para la correcta ejecución del contrato.
- El beneficio industrial.
- Los gastos derivados de la realización de todos los trámites necesarios para la obtención de licencias, permisos y autorizaciones administrativas.
- Partida alimentaria.
- Cualquier otro gasto necesario para la ejecución del objeto del contrato.

No está incluido en el precio de cada centro el coste del personal cuidador. El compromiso para la aportación de este personal, adquirido por la licitadora mediante el anexo VII firmado, conllevará también la aceptación de que el abono por los servicios de este personal a la empresa adjudicataria será en todos los casos a un precio máximo de 20 euros/hora de trabajo, cantidad en la que se encuentran contenidos todos los conceptos laborales aplicables a este personal y al que la empresa no podrá cargar ningún otro concepto en su factura. El tiempo diario de trabajo del personal cuidador será de 2 horas y 30 minutos. Dicho tiempo mínimo podrá verse incrementado en caso de que así se determine por la unidad gestora del contrato.

La contratista no podrá repercutir ningún gasto de forma independiente por encima del precio acordado con la Administración. El presupuesto de la presente contratación se divide en las cantidades asignadas a cada uno de los centros que figuran en el anexo X de los pliegos. Los precios máximos de licitación, referidos a comensal/día, son los que figuran en el anexo X de los pliegos. No se admitirán las ofertas que superen el importe de licitación de cada centro.

## **6.- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El plazo de ejecución del contrato será el periodo comprendido desde el primer día hasta el último del curso 2026-2027. Las fechas exactas de iniciación y de terminación del servicio vendrán determinadas por el Departamento de Educación en función del calendario escolar de cada centro. Estas fechas serán comunicadas con la suficiente antelación al inicio del servicio. Cualquier modificación puntual de días lectivos será comunicada a la adjudicataria de cada lote con, al menos, 15 días naturales de antelación.

El presente contrato, previa autorización y aprobación del órgano de contratación, podrá prorrogarse año a año de conformidad con lo dispuesto en la Ley Foral de Contratos Públicos, hasta dos cursos más, comprendidos:

- Desde el 1 de septiembre de 2027 al 31 de agosto de 2028.
- Desde el 1 de septiembre de 2028 al 31 de agosto de 2029.

En el presente contrato y sus prórrogas, no se admitirá revisión de precios, salvo que provenga o derive de una norma imperativa aplicable.

De acuerdo con la posibilidad prevista en el artículo 45.1 de la Ley Foral 2/2018 de Contratos Públicos, las prórrogas se acordarán de manera expresa por el órgano de contratación y serán obligatorias para el contratista, siempre que su preaviso se produzca antes del día 1 de junio de cada año.

Según lo dispuesto en el artículo 45.3 de la Ley Foral de Contratos Públicos, cuando al vencimiento de un contrato, como consecuencia de incidencias resultantes de acontecimientos imprevisibles, no se hubiera formalizado el nuevo contrato que garantice la continuidad de la prestación y existan razones de interés público para no interrumpirla, se podrá aprobar la prórroga obligatoria del contrato originario por un periodo máximo de veinticuatro meses, al tratarse de contratos cuya prestación es necesaria para garantizar un derecho fundamental, sin modificar las restantes condiciones, hasta que comience la ejecución del nuevo contrato, siempre que el anuncio de licitación de este último se haya publicado con una antelación mínima de tres meses respecto de la fecha de finalización del contrato originario, o tratándose de procedimientos con invitación, ésta se haya enviado con quince días de antelación.

## 7.- CAPACIDAD PARA CONTRATAR

Podrán contratar con la Administración las personas físicas o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional, no estén incursas en ninguna de las prohibiciones o incompatibilidades para contratar establecidas en el artículo 22 de la Ley Foral de Contratos Públicos, ni se hallen en situación de conflicto de intereses. Si se trata de personas jurídicas, su finalidad o actividad deberá tener relación directa con el objeto del contrato (restauración colectiva), según resulte de sus respectivos Estatutos o reglas fundacionales y disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

Igualmente podrán contratar las licitadoras que participen conjuntamente en las condiciones que se especifican en el artículo 13 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

Las empresas que presenten oferta conjunta de licitación no podrán presentar otras proposiciones individuales ni de forma conjunta para los mismos lotes. En el caso de participación conjunta, todas las licitadoras deben cumplir los requisitos anteriores. En el caso de las UTEs, su objeto ha de tener relación directa con la presente licitación.

## 8.- REQUISITOS MÍNIMOS DE SOLVENCIA

### 1. Solvencia económica y financiera:

De acuerdo con el artículo 16 de la Ley Foral de Contratos Públicos, las licitadoras que vayan a ser propuestas como adjudicatarias acreditarán su solvencia económica mediante la presentación de la siguiente documentación:

**Declaración sobre el volumen de negocios** referido a los últimos tres ejercicios (cursos escolares, 2023/2024, 2024/2025 y 2025/2026, según el anexo V), de objeto similar (restauración colectiva) al del presente contrato, en el que por lo menos en uno de ellos se alcance **un importe igual o superior al 50% del importe de licitación del lote mayor** (en cuantía económica) del que resulte adjudicatario.

Cualquier otra contemplada en el punto 2 del artículo 16 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

En caso de participaciones conjuntas la solvencia económica y financiera podrá ser justificada indistintamente por cualquiera de las empresas que concurren conjuntamente, así como de forma acumulativa entre las integrantes de dicha participación.

### 2. Solvencia técnica o profesional:

De acuerdo con el artículo 17 de la Ley Foral de Contratos Públicos, las licitadoras que vayan a ser propuestas como adjudicatarias acreditarán la solvencia técnica profesional exigida para la ejecución del presente contrato mediante la presentación de la siguiente documentación:

**Relación de los principales servicios** (anexo VI) correspondientes a un objeto similar (restauración colectiva) al del presente contrato, efectuados durante los 3 últimos ejercicios (cursos escolares 2023/2024, 2024/2025 y 2025/2026). A esta relación se deberá acompañar la presentación de **certificados de buena ejecución** sellados y firmados por las personas que ostenten la representación de las entidades o empresas para las que se hubiera realizado el servicio, y en el que deberá constar la identificación del objeto del contrato, los importes y las fechas de ejecución de los servicios, que deberán coincidir con el periodo de los últimos tres ejercicios.

Esta certificación no será necesaria para el caso en el que los servicios realizados para el Departamento de Educación del Gobierno de Navarra alcancen las cantidades solicitadas, estando obligada en ese supuesto a identificar concretamente los contratos que le sirven como garantía del cumplimiento de este requisito y a identificar, en su caso, el nombre de la Unión Temporal de Empresas en la que la licitadora formó parte como adjudicataria de dichos servicios así como el porcentaje de participación en la misma.

La solvencia técnica mínima exigida será de **un importe igual o superior al 50% de la suma de los importes sin IVA de todos los lotes** de los que resulte adjudicataria.

En el caso de participaciones conjuntas la solvencia técnica podrá ser justificada indistintamente por cualquiera de las empresas que concurren conjuntamente, así como de forma acumulativa entre las integrantes de dicha participación.

## 9.- PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

## 9.1. LUGAR Y PLAZO

La licitación se tramitará exclusivamente de forma electrónica ajustándose a lo previsto en la Ley Foral de Contratos Públicos, el Decreto Foral 74/2019, de 26 de junio, por el que se regula la Junta de Contratación Pública y la Ley Foral 11/2019, de 11 de marzo, de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y del Sector Público Institucional Foral.

Los documentos que conforman la oferta deberán presentarse exclusivamente a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra que estará disponible en el anuncio de licitación del Portal de Contratación de Navarra:

[http://www.navarra.es/home\\_es/Servicios/PortalContratacion/](http://www.navarra.es/home_es/Servicios/PortalContratacion/)

Así mismo, todas las comunicaciones y resto de actuaciones de trámites que procedan con las personas interesadas, se efectuará a través de la citada plataforma.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley Foral de Contratos Públicos, las preguntas de las licitadoras se realizarán a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra y se responderán en un plazo máximo de 7 días. Una solicitud de información formulada dentro de los 3 últimos días del plazo de presentación de ofertas no obligará a la ampliación de dicho plazo.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 90 y 91 de la Ley Foral de Contratos Públicos, y al haberse publicado un anuncio de información previa, el plazo de presentación de las ofertas será al menos de 15 días naturales contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación del anuncio de licitación en el Portal de Contratación de Navarra. El anuncio ofrecerá acceso sin restricción, directo y completo al pliego de condiciones particulares para la contratación.

La presentación de las proposiciones presume por parte de la empresa licitadora, la aceptación incondicional sin salvedad o reserva alguna de las bases de este pliego, así como la declaración responsable de la exactitud de todos los datos presentados y de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para la contratación objeto del contrato.

### Problemas técnicos en la presentación de la oferta:

El desconocimiento de la empresa licitadora o cualquiera de los problemas técnicos ajenos a la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra enumerados en el documento "Errores técnicos más frecuentes" no justificarán la extemporaneidad o la presentación de ofertas por otros medios distintos al establecido y conllevarán la exclusión.

En el momento que la empresa licitadora cierre su oferta, se generará el resumen criptográfico de su contenido, quedando como constancia de la oferta. En el caso de que una licitadora tenga problemas en la presentación de su oferta en la plataforma, si la huella es remitida al órgano de contratación por correo electrónico a la dirección de contacto establecida en el Portal de Contratación, dentro del plazo de presentación de ofertas, se dispondrá de un plazo de 24 horas para la recepción de la oferta completa y para considerar completada la presentación.

Sin cumplir tales requisitos no será admitida la solicitud de participación en el caso de que se recibiera fuera del plazo fijado en el anuncio de licitación.

Si al proceder a la apertura de los sobres, se detecta una presentación fuera de plazo sobre la cual se ha recibido una huella, ésta se validará, si la huella coincide, y la fecha de recepción está dentro de las 24 horas extendidas, la oferta se dará por válida y se abrirá.

8-1-26



Si por el contrario la huella no coincide, o bien la oferta se ha recibido fuera del plazo de 24 horas extendidas, la oferta se excluirá, no abriéndose nunca su contenido.

En caso de que la oferta hubiera sido presentada fuera de plazo y la empresa o entidad licitadora adujera la existencia de problemas técnicos en la presentación, se verificará si en el momento de presentación de la oferta existieron problemas de índole técnica en la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra. Solamente en el caso de que hubiera acaecido incidencia técnica en el normal funcionamiento de la plataforma, la oferta presentada será admitida.

## 9.2 FORMA Y CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES

Desde el anuncio de licitación en el Portal de Contratación se puede acceder al espacio de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra donde la empresa licitadora puede descargar una aplicación de escritorio que le permite la preparación y presentación de ofertas mediante sobre digital.

Las ofertas son cifradas en el escritorio de licitador utilizando mecanismos estándares de cifrado, y, una vez presentadas, depositadas en el repositorio seguro.

La oferta deberá ir firmada mediante firma electrónica reconocida, válidamente emitida por un Prestador de Servicios de Certificación y que garantice la identidad e integridad del documento, la oferta y todos los documentos asociados a la misma, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 6/2020, de 11 de septiembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza y demás disposiciones de contratación pública electrónica.

En caso de discordancia entre los valores objetivos introducidos en los formularios de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra y los documentos anexos que dan respaldo a cada criterio prevalecerán los documentos y anexos suscritos electrónicamente por la entidad o empresa licitadora.

Con independencia de la persona que presente la oferta en la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra, toda la documentación contenida en la oferta electrónica deberá estar firmada por una persona con poder bastante para contratar en nombre y representación de la empresa o entidad.

Las propuestas de los licitadores se presentarán de acuerdo con la estructura establecida para esta oferta en la plataforma de licitación electrónica y contendrá tres sobres, identificados como:

- Sobre A- Documentación administrativa.
- Sobre B- Criterios cualitativos.
- Sobre C- Propuesta de criterios cuantificables mediante fórmulas.

Quedarán automáticamente excluidas del procedimiento aquellas propuestas que incluyan en el sobre A o en el sobre B, documentación que, de acuerdo con lo establecido en el pliego, corresponda incluir en el sobre C.

## CONTENIDO DE LOS SOBRES

**Sobre A: "Documentación administrativa"**

1. Declaración responsable conforme al formulario del “documento europeo único de contratación” (DEUC), establecido por el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/7 de la Comisión, de 5 de enero de 2016, cumplimentado y firmado por persona debidamente apoderada, según instrucciones que se recogen en el anexo I al presente pliego.
  2. Anexo I.b. Declaración responsable. Justificación de requisitos para contratar. Dirección de correo electrónico a efectos de notificaciones.
  3. Anexo II (Modelo de Participación Conjunta o en UTE): en caso de participación conjunta de varias empresas licitadoras, deberá presentarse un DEUC referente a cada una de ellas, y si está constituida la UTE un sólo DEUC según lo previsto en el artículo 13 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, el porcentaje de participación de cada integrante, la identificación de la persona que representa o apodera de forma única con las facultades precisas para ejercer los derechos de la totalidad de sus integrantes y para cumplir las obligaciones derivadas del contrato, acumulándose luego a efectos de alcanzar las solvencias exigidas. En el caso de las UTEs, su objeto ha de tener relación directa con la presente licitación.
  4. Relación de lotes a los que se oferta (anexo III): debidamente cumplimentado señalando los lotes a los que la empresa licitadora presenta oferta y el orden de prelación de adjudicación de los lotes ofertados.
  5. Declaración responsable relativa a la certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales y de Trata de Seres Humanos (anexo IV), en aplicación del artículo 57 de la Ley Orgánica 8/2021, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia.
  6. Aceptación expresa de la obligación de aportar el personal cuidador necesario, según el mínimo establecido en el punto 5.5.6 del apartado 25 de estos pliegos (anexo VII).
  7. En su caso, solicitud de reutilización de documentación acreditativa de la aptitud para contratar, de conformidad con lo establecido en el artículo 18 bis de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos (anexo XII).
- La falta de presentación de cualquiera de estas declaraciones, una vez solicitada la subsanación de su presentación, dará lugar a la inadmisión de la licitadora.

#### **Sobre B: “Criterios cualitativos”**

En los lotes que consten de más de un centro, se portará un documento por cada uno de los centros o se indicará claramente que el documento es válido para todos los centros del lote.

La documentación incluida en el sobre B será opcional para las empresas licitadoras. La no presentación de cualquiera de los apartados no será puntuada, en cualquier caso.

Cada uno de los apartados tendrá una extensión máxima de 3000 palabras.

- Las siglas y números cuentan como una palabra.
- Todo lo que exceda del número establecido no se tendrá en cuenta.
- No se tendrán en cuenta gráficos, dibujos o fotografías que no permitan realizar el conteo automático de palabras.

Se aportará como archivo de texto (Word, Libre office writer, etc.).

92-26-8

**1. Plan de formación e información a las familias:**

Se indicarán las actividades formativas e informativas a las familias sobre: cuestiones nutricionales, menús ofrecidos al alumnado, pautas alimenticias que complementen los menús escolares para el resto de la semana, aceptación de los menús, etc.

Las propuestas serán concretas e incluirán, en su caso, el número de actividades, a quién va dirigido, si son individualizadas o grupales, materiales que se aportarán, duración, frecuencia y todos los detalles necesarios para que se puedan evaluar.

Se valorará la cantidad, calidad, variedad y adecuación de las actuaciones que se van a realizar.

**2. Programa de tiempo libre/educativo:**

Se indicarán todas las actuaciones a que se compromete, los objetivos y la planificación temporal para su desarrollo, así como su distribución por etapas educativas.

Las propuestas serán concretas y adaptadas al centro al que van dirigidas. Incluirán, en su caso, el número de actividades, a quién va dirigido, materiales que se aportarán, duración, frecuencia y todos los detalles necesarios para que se puedan evaluar.

Se valorará la cantidad, calidad, variedad y adecuación de las actividades a las edades del alumnado y al centro educativo en que se van a realizar.

**3. Gestión de menús especiales:**

Se definirán las circunstancias en las que la licitadora suspenderá la prestación del servicio a usuarios alérgicos.

Se describirán las adaptaciones de los menús no obligatorias (halal, no cerdo, no carne, vegano, etc.) que oferta la empresa incluyendo, si la hubiera, la demanda mínima que ha de haber para que se sirva cada tipo de menú.

Estos menús han de tener las mismas características nutricionales que el menú basal y acercarse lo más posible en el resto de características.

**Sobre C: "Criterios cuantificables mediante fórmulas"**

En los lotes que consten de más de un centro, se cumplimentará un ANEXO VIII A, B, C y D por cada uno de los centros indicando el lote y centro a que corresponde la oferta. Si no se cumplimentan todos no se tendrá en cuenta la oferta.

**1. Oferta Económica (anexo VIII-A):**

Contendrá la oferta económica con el **precio de menú por comensal y día, sin personal cuidador (IVA incluido)** del comedor correspondiente respetando el importe de licitación de cada centro.

La oferta económica deberá ser adecuada para que la adjudicataria haga frente al coste derivado de la aplicación, como mínimo, del convenio sectorial que corresponda, sin que en ningún caso los



Todo el personal cuidador deberá haber recibido en los dos años inmediatamente anteriores al 31 de diciembre de cada curso escolar una formación de primeros auxilios de, al menos, 8 horas de duración.

### 3.3. Compromiso de formación en resolución de conflictos:

Todo el personal cuidador deberá haber recibido en los dos años inmediatamente anteriores al 31 de diciembre de cada curso escolar una formación acreditada sobre resolución de conflictos de, al menos, 8 horas de duración.

Las empresas licitadoras presentarán compromisos de formación en donde se declare que el personal que vaya a realizar los servicios recibirá la formación adecuada. Este compromiso será de aplicación también en el caso de incorporación de nuevo personal.

Los certificados de formación deberán custodiarse por las empresas adjudicatarias y podrán ser requeridas en cualquier momento por la unidad gestora del contrato.

### 4.- Otras mejoras en la calidad del servicio (anexo VIII – D):

La empresa deberá, en su caso, indicar si oferta otras mejoras en la ejecución del servicio.

#### 4.1 Otras características de la materia prima en la elaboración del menú

##### 4.1.1 Por utilización de producto integral en la elaboración del menú

- a. Compromiso de servir pan integral. Se deberá indicar el número de días a la semana que se servirá pan integral por encima de lo estipulado en las prescripciones técnicas.
- b. Compromiso de utilizar pasta integral. Se deberá indicar el número de días al mes en los que se servirá pasta integral.

##### 4.1.2 Compromiso de utilización en la elaboración del menú de un producto con sello DOP o IGP o de Producción Integrada. Se deberá indicar el número de días al mes en los que se utilizará un producto con sellos Denominación de Origen Protegida (DOP), de Indicación Geográfica Protegida (IGP) o de Producción Integrada por encima de lo estipulado en estos pliegos.

#### 4.2 Idioma. La empresa deberá indicar, en su caso, que el personal cuidador que se utilice para la prestación de esos contratos, comprenda y hable la lengua vehicular principal en la que el alumnado al que atiende recibe su formación, de manera que se pueda atender al alumnado de cada modelo (AG/BD) en el idioma correspondiente (castellano/euskera).

La licitadora deberá presentar para cada centro la documentación referida en el anexo VIII (apartados A, B, C y D, es decir, un anexo por cada apartado y centro).

## 10.- MESA DE CONTRATACIÓN, APERTURA DE LAS PROPOSICIONES, CALIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN Y VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

### 10.1 Composición y funciones.

8-26

La Mesa de Contratación, que realizará la apertura de las proposiciones y las demás funciones encomendadas por la Ley, estará constituida por las siguientes personas:

**Presidenta o Presidente:**

- **La Dirección del Servicio de Ayudas al Estudio y Servicios Educativos**
  - **Suplente:** La Dirección del Servicio de Tecnologías e Infraestructuras TIC Educativas.

**Vocales:**

- **Vocal Secretaria o Secretario:** Técnica/o de Administración Pública (Rama Jurídica) designada por la Secretaría General Técnica del Departamento de Educación.
  - **Suplente:** Técnica/o de Administración Pública (Rama Jurídica) designada por la Secretaría General Técnica del Departamento de Educación.
- **Vocal 1:** Intervención Delegada de Hacienda en el Departamento de Educación.
  - **Suplente:** Intervención designada por el Departamento de Economía y Hacienda.
- **Vocal 2:** Jefatura de la Sección de Servicios Complementarios.
  - **Suplente:** Jefatura de la Sección de Ayudas al Estudio y Gestión de Servicios Educativos.
- **Vocal 3:** Jefatura del Negociado de Coordinación de Servicios Complementarios de la Sección de Ayudas al Estudio y Gestión de Servicios Educativos.
  - **Suplente:** Técnica/o del Servicio de Ayudas al Estudio y Servicios Educativos.
- **Vocal 4:** Dietista-nutricionista del Servicio de Ayudas al Estudio y Servicios Educativos.
  - **Suplente:** Técnica/o del Servicio de Ayudas al Estudio y Servicios Educativos.

**10.2 Examen de ofertas.**

La Mesa de Contratación, en acto privado, calificará la documentación administrativa presentada en tiempo y forma por los licitadores en el sobre A, con el fin de comprobar que reúnen las condiciones para ser admitidos, dejando constancia de sus actuaciones en la correspondiente Acta. Si en dicho acto, se detectara que la documentación aportada fuera incompleta, se requerirá al licitador para que subsane la documentación presentada, otorgándole un plazo de 5 días. Realizada la subsanación se resolverá la admisión de la propuesta correspondiente.

Calificada la documentación administrativa, la Mesa de Contratación, en acto privado, procederá a la apertura del sobre B, "Criterios Cualitativos" de las empresas y a su valoración conforme a los criterios de adjudicación debidamente ponderados según los criterios que se señalan. Se concederá un plazo de cinco días naturales, desde su requerimiento, en el caso de ser necesarias aclaraciones complementarias. La valoración de los criterios cualitativos –sobre B- de todos los lotes se publicará en la plataforma.

Calificados los criterios cualitativos, la Mesa de Contratación, en acto privado, procederá a la apertura del sobre C, "Criterios cuantificables mediante fórmulas".

Una vez realizada la apertura de la documentación contenida en el sobre C, y valorado su contenido, se hará pública la puntuación total obtenida por cada licitadora.

24-26

### 10.3 Valoración de ofertas.

En los lotes que incluyan más de un centro, se realizará la valoración de cada uno de los centros y la puntuación del lote será la media ponderada de la valoración de cada uno de los centros de la siguiente manera.

LOTE	LOCALIDAD	CENTRO EDUCATIVO	COEFICIENTE DE PONDERACIÓN
Lote 1	Ancín	CPEIP Lokiz HLHIP	0,65
	Olite	CPEIP Príncipe de Viana HLHIP	0,35
Lote 2	Burlada	CPEIP Hilarión Eslava - Burlada	0,78
	Barásoain	CPEIP Martín Azpilcueta	0,22

#### 10.3.1 Criterios cualitativos: hasta 20 puntos

##### a) Formación a familias en alimentación saludable: hasta 2,5 puntos.

Se valorará la propuesta de formación e información a las familias en alimentación saludable, tanto de forma presencial como en publicaciones. Se deben detallar las actuaciones divulgativas que se pretenden llevar a cabo para la adecuada sensibilización a las familias en la alimentación saludable y recomendaciones que ha desarrollado la Guía de Alimentación para la planificación de menús escolares, del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra según el Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra.

##### b) Programa de actividades educativas y de tiempo libre en el horario de comedor: hasta 10 puntos.

Se valorará la consideración educativa del comedor escolar, así como la cantidad, calidad, variedad y adecuación de las actividades a las edades del alumnado y al centro educativo en que se van a realizar. Se deben detallar las acciones a que se comprometen y se incluirán, en su caso, el número de actividades, a quién va dirigido, materiales que se aportarán, duración, frecuencia y todos los detalles necesarios para que se puedan evaluar.

##### c) Gestión de menús especiales: hasta 7,5 puntos.

Se valorará la gestión de los menús para comensales alérgicos (planificación de los menús especiales con composición similar a la basal en cuanto a macronutrientes y a grupo de alimentos, y definición de las circunstancias que impedirían a la empresa la prestación de este servicio en virtud del art. 4.4 del Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra). También se valorará la oferta de otros menús con adaptaciones no obligatorias (no cerdo, no carne, veganos, etc.).

#### 10.3.2 Criterios cuantitativos: hasta 80 puntos.

##### a) Oferta económica: hasta 20 puntos.

La valoración de las ofertas económicas se determinará utilizando como máximo dos decimales y según la siguiente fórmula:

$$Vi = 20 - \frac{20 \times (B_{max} - Bi)^2}{(B_{max} - 1/2 B_{min})^2}$$

Vi= Puntuación de la oferta que se valora  
 Bmax= Baja máxima en %  
 Bmin= Baja mínima en %  
 Bi= Baja de la oferta en %

Se considerará oferta anormalmente baja, respecto a las prestaciones del contrato que haga presumir que no va a ser cumplida regularmente, cuando sea inferior en 20 puntos porcentuales del presupuesto máximo de licitación.

En el caso de que una oferta se considere anormalmente baja (sea propuesta adjudicataria o no) en el proceso de valoración de la totalidad de los lotes, la Mesa de Contratación pedirá la justificación del precio ofertado. Si no se presentara esta justificación o la Mesa no la considera debidamente justificada, la oferta quedará excluida con el fin de no desvirtuar la puntuación total de cada uno de los lotes.

En el caso de que sea presentada una oferta anormalmente baja será de aplicación el artículo 98 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

**b) Criterios medioambientales: hasta 33 puntos.**

b.1. Por utilización de producto fresco en la elaboración del menú: hasta 13 puntos.

- Compromiso de utilización de carne fresca en la elaboración del menú como ingrediente principal en el segundo plato: 2 puntos por cada día al mes por encima de lo indicado en las prescripciones hasta un máximo de 4 puntos.
- Compromiso de utilización de pescado fresco en la elaboración del menú como ingrediente principal en el segundo plato: 2,25 puntos por cada día al mes por encima de lo indicado en las prescripciones hasta un máximo de 9 puntos.

b.2. Por utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad en la elaboración del menú: hasta 20 puntos.

- Compromiso de utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad como ingrediente principal en un primer o segundo plato: 3 puntos por cada día de inclusión al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 15 puntos.
- Compromiso de utilización de producto fresco, ecológico y de proximidad como postre: 2,5 puntos por cada día de inclusión al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 5 puntos.

**c) Criterios de carácter social: hasta 15 puntos.**

c.1. Formación en alergias e intolerancias alimenticias: **5 puntos**

Se valorará que cada persona de la empresa licitadora que desarrolle su actividad con menores reciba formación sobre alergias e intolerancias alimenticias con el objetivo de prevenir contaminaciones cruzadas o problemas derivados de estas patologías (mínimo 8 horas). En el caso de que no se acredite el compromiso correctamente y con la duración estipulada, la puntuación de este apartado será 0 puntos. Tan solo serán válidas las formaciones realizadas en los dos años inmediatamente anteriores al 31 de diciembre de cada curso escolar.

c.2. Formación en primeros auxilios: **5 puntos**

Se valorará que todo el personal cuidador reciba formación en primeros auxilios de una duración mínima de 8 horas. En el caso de que no se acredite el compromiso correctamente y con la duración estipulada, la puntuación de este apartado será 0 puntos. Tan solo serán válidas las formaciones realizadas en los dos años inmediatamente anteriores al 31 de diciembre de cada curso escolar.

c.3. Formación en resolución de conflictos: **5 puntos**

Se valorará que todo el personal cuidador reciba formación sobre resolución de conflictos (mínimo 8 horas). En el caso de que no se acredite el compromiso correctamente y con la duración estipulada, la puntuación de este apartado será 0 puntos. Tan solo serán válidas las formaciones realizadas en los dos años inmediatamente anteriores al 31 de diciembre de cada curso escolar.

**d) Otras características de la materia prima en la elaboración del menú: hasta 7 puntos.**

d.1. Por utilización de producto integral en la elaboración del menú: hasta 5 puntos.

- Pan integral: 1 punto por cada día a la semana que se sirva pan integral por encima de las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 3 puntos.
- Pasta integral: 1 punto por servir pasta integral un día más al mes por encima de las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 2 puntos.

d.2. Por utilización de productos con Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Producción Integrada: hasta 2 puntos. Se valorará con 0,5 puntos por cada día de inclusión al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 2 puntos.

**e) Otras mejoras en el servicio: 5 puntos.**

Compromiso firmado por la licitadora de que el personal cuidador que preste servicio en los centros comprenda y hable los idiomas<sup>1</sup> en los que el alumnado al que atiende recibe su formación.

---

<sup>1</sup> Idiomas según modelos educativos:

- Modelos A y G: castellano; Modelos B y D: euskera

Se entiende cumplido el requisito cuando el conocimiento del idioma por parte del personal asignado a la prestación del contrato le permita dirigirse, debatir y dialogar con el alumnado comensal en su lengua vehicular.

#### Criterios de resolución de empates en la valoración de las ofertas:

En cada lote, si se produce un empate entre dos o más ofertas se aplicará como criterio de desempate la acreditación de un mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad igual o superior al 33%, siempre que la empresa o profesional tenga en plantilla un porcentaje superior al 2% de trabajadores con discapacidad, en el momento de la acreditación de su solvencia. En los casos en que en aplicación de este criterio persistiera en empate, éste se resolverá mediante sorteo.

### 11. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

La Mesa de Contratación valorará, en primer lugar, la totalidad de los criterios cualitativos y cuantitativos de todas las ofertas y analizará la existencia de ofertas anormalmente bajas. En su caso, se solicitará la justificación de las ofertas así consideradas, excluyéndose aquellas que no estén debidamente justificadas, sean o no las ofertas más ventajosas de cada centro. Para valorar las ofertas, la Mesa de Contratación atenderá, en cualquier caso, a las ofertas más ventajosas (iniciales o resultantes) de cada lote. Para la realización de las propuestas de adjudicación se utilizará el siguiente método:

- 1- En primera fase se propondrán adjudicatarias a los licitadores que presenten las mejores ofertas de cada lote, teniendo en cuenta su orden de prelación (anexo III), hasta agotar su solvencia técnica.
- 2- En la segunda fase, se adjudicarán a favor de los sucesivos licitadores aquellos lotes que, por haber agotado los licitadores mejor valorados su solvencia técnica, no han podido ser adjudicados en la primera fase teniendo en cuenta su orden de prelación, hasta agotar su solvencia técnica.
- 3- De esta forma, se realizarán fases sucesivas hasta completar todos los lotes.

Para la valoración de la oferta económica serán tenidas en cuenta la totalidad de las ofertas admitidas a licitación sin atender a su posible exclusión por falta de solvencia en el lote del que se trate, salvo que sea considerada como anormalmente baja, en cuyo caso será excluida.

No se formulará propuesta de adjudicación que exceda de la solvencia acreditada.

La retirada de la proposición en algún lote supondrá incurrir en causa de prohibición de contratar, conforme al artículo 22.1.j) de la Ley Foral de Contratos.

### 12.- APORTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD Y LA SOLVENCIA POR LA ADJUDICATARIA

En el plazo máximo de 7 días naturales desde la comunicación por parte de la Mesa de Contratación de que la licitadora va a ser propuesta como adjudicataria, la licitadora presentará la siguiente documentación, sin perjuicio de la posibilidad de subsanación de la documentación acreditativa de la personalidad, capacidad o solvencia en el plazo de 5 días recogida en el artículo 51.2 de la Ley Foral de Contratos. Se deberá aportar toda la documentación en un único archivo o carpeta comprimida.

1. Documento o documentos que acrediten la personalidad de la licitadora y la representación en su caso, del firmante de la proposición, consistentes en:

1.1 Documento Nacional de Identidad o documento equivalente en el caso de personas físicas o empresarios individuales.

1.2 Si la licitadora es persona jurídica, escritura de constitución o de modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la acreditación de la capacidad de obrar se realizará mediante la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acto fundacional en el que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

1.3 Cuando la oferta se presente por licitadores que participen conjuntamente, cada uno de ellos acreditará su personalidad y capacidad de obrar, debiendo indicar en documento privado los nombres y circunstancias de los empresarios que la suscriben, la participación de cada uno de ellos y designar la persona o entidad que durante la vigencia del contrato ha de ostentar la plena representación de todos ellos frente a la Administración. El citado documento deberá estar firmado por cada uno de los licitadores agrupados o por sus respectivos representantes.

La responsabilidad será siempre solidaria, e indivisible el conjunto de obligaciones dimanantes del contrato.

En su caso, escritura pública de constitución de la Unión Temporal de Empresas.

1.4 Quienes comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro, presentarán poder bastante al efecto. Igualmente, la persona que ostente la representación y aportará el Documento Nacional de Identidad o el que reglamentariamente le sustituya.

En el caso de sociedades mercantiles, cooperativas y sociedades laborales que se encuentren inscritas en el Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra, regulado por el D.F. 236/2007, de 5 de noviembre, la aportación de la copia del certificado de inscripción en dicho Registro obtenida electrónicamente a través de Internet, junto con una declaración responsable de su vigencia, eximirá al licitador de aportar la documentación relativa a su personalidad y representación (anexo IX).

2. Número de Identificación Fiscal de la entidad. Si la oferta se presenta por empresarios que participen conjuntamente, el N.I.F. será aportado por cada una de las entidades reunidas.
3. Declaración responsable de la licitadora en la que haga constar que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales impuestas por las disposiciones vigentes.
4. Certificados positivos expedidos por las Haciendas que correspondan (Foral de Navarra y/o Estatal y/o Forales vascas) y por la Tesorería General de la Seguridad Social acreditativos, respectivamente, de que la licitadora se halla al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
5. Declaración de la persona que ostente la representación de que la empresa o la persona no está incurso en causa de exclusión del procedimiento de licitación.
6. Justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales, que cubra los riesgos derivados de la ejecución del contrato. Dicha póliza deberá incluir como riesgos asegurables,

tanto la actividad de elaboración y servicio de comidas a comedores escolares como la guardia y custodia del alumnado comensal durante la comida y recreos anteriores y posteriores a la misma y que deberá mantener vigente durante el contrato derivado.

7. Justificante de estar dado de alta en el IAE a fecha de la formalización del contrato.
8. Titulación y colegiación de la persona dietista-nutricionista responsable de la elaboración y/o supervisión de los menús a quien se refiere el punto 5.5.1 del apartado 25. La titulación exigida será Diplomatura o Grado universitario en Nutrición Humana y Dietética.
9. Declaración de solvencia económica y financiera (anexo V).
10. Declaración de solvencia técnica y profesional (anexo VI). A esta relación se deberá acompañar la presentación de certificados de buena ejecución.

La falta de aportación de la documentación en dicho plazo, o tras el requerimiento de subsanación, o el no cumplimiento de los requisitos supondrá la exclusión del procedimiento de la licitadora, de conformidad con la Ley Foral de Contratos Públicos, formulándose propuesta de adjudicación a favor del siguiente licitador por orden de puntuación en el lote de que se trate, sin modificar el resto de propuestas de adjudicación realizadas a otros licitadores.

Así mismo la falta de aportación de dicha documentación en el plazo señalado mediando dolo, culpa o negligencia supondrá incurrir en causa de prohibición de contratar, conforme a lo establecido en el artículo 22.1 j) de la Ley Foral de Contratos.

Una vez examinada la documentación a reutilizar, si se considerase incorrecta o insuficiente, se le requerirá para que la subsane, conforme a lo establecido en el artículo 51.2 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

La Mesa de Contratación reflejará en acta el cumplimiento o incumplimiento de este apartado por parte del licitador propuesto como adjudicatario.

#### Reutilización de la documentación acreditativa de la aptitud para contratar:

La documentación acreditativa de la capacidad, representación, solvencia y habilitación empresarial o profesional de la que ya dispusiera el órgano de contratación, porque hubiera sido presentada por quien licita en el marco de un procedimiento anterior del que hubiera resultado adjudicatario, podrá ser reutilizada, siempre y cuando no hubiesen variado las circunstancias acreditadas y no hubieran transcurrido tres años desde la adjudicación del procedimiento anterior.

La reutilización de documentación será aplicable dentro del ámbito de cada órgano de contratación. Será solicitada por quien licita en el momento de presentación de la oferta, indicando el procedimiento anterior del que hubiera resultado adjudicatario y cuya documentación pretenda reutilizar, manifestando que las condiciones acreditadas siguen vigentes (anexo XII). Una vez examinada la documentación a reutilizar, si se considerase incorrecta o insuficiente, se le requerirá para que la subsane, conforme a lo establecido en el artículo 51.2 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

### **13.- PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN**

La Mesa de Contratación, una vez haya comprobado que la documentación presentada es correcta, elevará al órgano de contratación una propuesta de adjudicación a favor de la licitadora que, en su conjunto, haya presentado para cada uno de los lotes la mejor oferta relación calidad-precio. La propuesta señalará las puntuaciones que, en aplicación de los criterios de adjudicación, se realicen de cada proposición admitida.

#### **14.- ADJUDICACIÓN**

El órgano de contratación, recibida la documentación y en el plazo máximo de un mes desde la apertura pública de las proposiciones, dictará resolución motivada, que contendrá al menos las razones por las que se ha rechazado una candidatura u oferta, la adjudicataria y las características y ventajas de la oferta seleccionada. Así mismo, señalará el plazo de suspensión de la eficacia de la adjudicación y los medios de impugnación que procedan y se comunicará a todos los interesados en la licitación. De no dictarse en plazo el acto de adjudicación, los licitadores admitidos tendrán derecho a retirar su proposición sin penalidad alguna.

#### **15.- GARANTÍAS**

Con carácter previo a la formalización del contrato, las empresas propuestas adjudicatarias deberán depositar un aval del 4% del importe de adjudicación de cada lote en concepto de garantía definitiva, según lo dispuesto en el artículo 70 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos. La garantía señalada responderá de la buena ejecución del contrato y no será cancelada hasta que se haya producido el vencimiento del plazo de garantía y cumplido satisfactoriamente el contrato.

#### **16.- FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO**

El contrato se formalizará en documentación administrativa, en el plazo máximo de 15 días naturales contados desde la finalización del plazo de suspensión de la adjudicación –si lo hubiera- conforme a lo dispuesto en el artículo 101 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

La manifestación expresa de todas las personas interesadas en el procedimiento señalando la renuncia a presentar una reclamación ante el Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra dará lugar a la finalización anticipada del plazo de suspensión, pudiendo continuar adelante con el procedimiento.

Asimismo, en los procedimientos con convocatoria de licitación en los que se haya presentado únicamente una oferta, no se aplicará el plazo de suspensión previsto en este apartado, pudiendo continuar con la tramitación del procedimiento.

Si el contrato no se formalizase en plazo por causas imputables al contratista, el órgano de contratación podrá optar por resolver el contrato, previa audiencia del interesado, con incautación de las garantías constituidas para la licitación o con abono por parte de éste de una penalidad equivalente al 5% del valor estimado del contrato e indemnización complementaria de daños y perjuicios en todo lo que exceda dicho porcentaje, o bien conceder un nuevo plazo improrrogable con una penalidad equivalente al 2% del valor estimado del contrato, por la demora en la ejecución del contrato.

La falta de formalización del contrato por causa imputable a la adjudicataria en el plazo previsto supondrá, de conformidad con el artículo 22.1 k) de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, incurrir en causa de prohibición de contratar, debiendo ser declarada dicha circunstancia de forma expresa por el órgano competente.

En caso de suspensión temporal de contrato se estará a lo establecido en la Base 19 y en las Prescripciones Técnicas, sin perjuicio del derecho a las compensaciones que legalmente procedan.

## **17.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA**

### **17.1 Obligaciones generales**

- a) La realización del servicio contratado se prestará en las condiciones marcadas en los pliegos que rigen la contratación, con el cumplimiento de las mejoras y aportaciones ofertadas y valoradas por la Administración en el proceso de adjudicación, y con estricto cumplimiento de los requisitos técnicos especificados en las mismas y que no podrán ser modificadas unilateralmente por la adjudicataria.
- b) Cuando las inspecciones de control sanitario de la administración pública detecten deficiencias que son responsabilidad de la empresa adjudicataria, ésta deberá proceder a la subsanación inmediata de dichas deficiencias. Cualquier tipo de reclamación, obligación, carga, deber, penalidad o sanción que se derive de este tipo de deficiencias deberá ser asumida íntegramente por la empresa adjudicataria.
- c) Colaborar con el centro educativo, Departamento de Educación y entidad local en la ejecución del Plan Anual del servicio de comedor escolar y el plan de Gestión Integral de Plagas, en la redacción del inventario de material y equipo del comedor, así como en el mantenimiento de los equipos e instalaciones. Ante la detección de cualquier incidencia deberá comunicar a la persona encargada del comedor para que tome las medidas que considere oportunas.
- d) Seguir las directrices que marque el Plan Anual del servicio de comedores escolares que apruebe el Consejo Escolar del Centro.
- e) Toda la información a la que tenga acceso el contratista con ocasión de la ejecución del contrato tiene carácter confidencial. El contratista y el personal encargado de la ejecución del contrato no pueden utilizar para sí, ni proporcionar a terceros, dato o información alguna de los trabajos contratados o a la que tengan acceso con ocasión de la ejecución, sin autorización escrita de la Administración.
- f) La Administración podrá requerir en cualquier momento a la empresa adjudicataria la presentación de los certificados de su personal emitidos por el Registro Central de Delincuentes Sexuales de conformidad con lo dispuesto en la Ley 26/2015, de 28 de junio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, así como el resto de acreditaciones formativas establecidas en los pliegos reguladores de condiciones particulares para la contratación.
- g) La adjudicataria será responsable de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceras personas de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato. Deberá indemnizar todos los daños y perjuicios que se causaran como consecuencia de las operaciones que requieran la ejecución del contrato, excepto en el caso de que los daños hayan sido causados como consecuencia directa e inmediata de una orden de la Administración.

h) En el caso de que no se pueda prestar el servicio o se produjera alguna circunstancia por la que se viera obligado a realizarlo con retraso sobre el horario previsto y/o de forma distinta a la convenida, deberá buscar las soluciones que resuelvan el problema de la forma más rápida e idónea posible para la prestación del servicio y comunicarlo en el plazo máximo de 60 minutos al centro docente y al Departamento de Educación por los medios electrónicos habilitados al efecto. Deberán indicarse las causas que hayan impedido la prestación normal del servicio, así como las medidas adoptadas y la previsión de ejecución.

i) La ejecución del presente contrato se realiza a riesgo y ventura del contratista y serán por su cuenta las pérdidas, averías o perjuicios que experimente durante la ejecución del contrato.

j) Antes del inicio del curso escolar la adjudicataria remitirá al órgano de contratación y al centro escolar la información de contacto con el gestor de zona (nombre, teléfono, email).

k) Cualquier comunicación o actividad que la adjudicataria realice en relación con este contrato no podrá incluir publicidad y se procurará la adaptación a personas con discapacidad.

## 17.2 Condiciones especiales de ejecución

### a) Condiciones de carácter social:

La adjudicataria deberá acreditar que su personal cumple lo previsto en el artículo 57 de la Ley Orgánica 8/2021, de 4 de junio, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia cuando la unidad gestora se lo solicite. También deberá vigilar que durante la ejecución del contrato se cumple esta obligación, comunicando a la Administración en el momento que tenga conocimiento de su incumplimiento por alguno de los trabajadores y sustituir a aquellos empleados que de manera sobrevenida incumplan el citado requisito.

### b) Condiciones de carácter medioambiental:

Será obligación de las empresas implementar de forma sistemática las medidas definidas en su sistema de gestión medioambiental para reducir los impactos del servicio, sobre todo en relación al consumo de agua y energía, a la minimización de la generación de residuos y el despilfarro alimentario y a la correcta gestión de los mismos, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los centros, como parte del sistema de autocontrol.

Se comprarán materias primas con la cantidad mínima de envoltorios posibles y estos serán reciclables o reutilizables. Los envases que se utilicen en la cocina para guardar alimentos serán reutilizables, siempre que sea posible, y, en cualquier caso, reciclables.

Se realizará cada tres meses un control de restos, tanto de la comida sobrante que no se sirve, para que se tenga en cuenta en cocina, como de lo que se deja en el plato, para valorar el grado de aceptación de cada receta. La cantidad de residuos generados se presentará en una medida (peso, volumen...) que permita trazar y comprobar la reducción progresiva de la cantidad total de residuos generados y la mejora de la recogida selectiva; y poder comunicar esa información al alumnado y a sus familias. El correspondiente informe de control podrá ser requerido por la Unidad Gestora del Contrato.

El incumplimiento de las obligaciones especiales de ejecución tendrá la consideración de muy grave, de acuerdo con lo establecido en el artículo 146 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

## 18.- SUBROGACIÓN DEL PERSONAL TRABAJADOR. CONTRATACIÓN DE PERSONAL

La empresa adjudicataria deberá proceder a subrogarse en los derechos y obligaciones correspondientes al personal actualmente contratado por la empresa o empresas del servicio de comedor del centro objeto de la presente licitación. Esto se realizará de conformidad con los requisitos y las condiciones que se establezcan en el Convenio Colectivo de aplicación en el momento de la adjudicación.

Se ha informado a las empresas que actualmente están prestando dichos servicios de que es de obligado cumplimiento la transmisión de la información sobre el personal laboral al que le afecta el derecho a la subrogación, y se les ha solicitado su remisión. Se ha solicitado a las representaciones sindicales que informen sobre si existiendo convenio colectivo sectorial de aplicación, las condiciones laborales de aplicación en el centro de trabajo de las personas trabajadoras a subrogar resultan superiores.

Los datos del personal subrogable de cada uno de los centros son los que constan en el anexo XI de los presentes pliegos.

El personal que contrate la adjudicataria no tendrá derecho alguno frente al Gobierno de Navarra ni al centro en que se efectúe el trabajo, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, quien tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue. En ningún caso resultará responsable el Gobierno de Navarra de las obligaciones nacidas entre la adjudicataria y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato.

## 19.- FORMA DE PAGO

1-. El pago se hará efectivo en tres abonos (diciembre, marzo y junio) a lo largo del curso escolar.

Las facturas expedidas a los centros educativos serán las correspondientes a los servicios efectivamente prestados al período de tiempo inmediatamente anterior, y **deberán detallar**, al menos, el número de menús mensuales y su importe, los gastos de personal cuidador y los posibles ajustes realizados.

- En diciembre se facturarán los servicios de septiembre, octubre, noviembre y diciembre.
- En marzo se facturarán los servicios de enero, febrero y marzo.
- En junio se facturarán los servicios de abril, mayo y junio.

2. Los derechos de la contratista para el abono de la prestación, se recogen en los artículos 152 a 156 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

3-. Se abonará un 35% del precio de adjudicación para cada comida no servida en caso de huelga que afecte a más de un 10% del total de comensales.

Se abonará un 35% del precio de adjudicación para cada comida no servida en caso de epidemia que afecte a más de un 10% del total de comensales.

Se abonará un 35% del precio de adjudicación para cada comida no servida en caso de disminución por causas atmosféricas u otras de fuerza mayor que afecte a más de un 10% del total de comensales.

Se tomará como referencia el “alumnado comensal total aproximado” indicado en el anexo X.

En estos casos, se abonará además íntegramente el gasto correspondiente al personal cuidador que hubiera prestado servicio el día de la incidencia.

4. Lo dispuesto en los apartados anteriores no resultará de aplicación en el caso en que se declare la suspensión administrativa del contrato por el órgano de contratación por motivos de interés público. En este caso, se estará a lo dispuesto en el artículo 150 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos y se abonarán, en su caso, las compensaciones que legalmente procedan.

## **20.- AUDITORÍA DE CALIDAD**

Corresponde a la unidad gestora del contrato la supervisión y las labores de control y seguimiento de la ejecución del contrato, sin perjuicio de las competencias que correspondan a otros Departamentos, en colaboración con el personal encargado de comedor, mediante personal propio o externo contratado al efecto. La auditoría tiene como objetivo controlar la calidad del servicio y que las prescripciones técnicas y obligaciones a las que se ha comprometido el contratista se cumplan.

La empresa tiene la obligación de designar a un responsable del comedor en cada centro, que será la persona de referencia y que tendrá un conocimiento completo del servicio y acceso a la documentación que pueda ser objeto de control.

La empresa adjudicataria de cada lote debe presentar, previamente al inicio de la ejecución del contrato el sistema de trazabilidad que permita a la unidad gestora comprobar el cumplimiento de todo lo exigido en estos pliegos, así como de otras mejoras introducidas como criterio de valoración.

La unidad gestora o persona en quien delegue realizará visitas a los centros educativos cuando considere oportuno para hacer la comprobación tanto de la calidad global de la oferta alimentaria como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados. Así mismo auditará el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales, equipos, útiles y menaje empleados, como el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por la adjudicataria, supervisando que funciona correctamente el servicio de comedor en los términos establecidos en el pliego de prescripciones técnicas. Igualmente realizará visitas a las cocinas centrales para comprobar los procesos de preparación, elaboración y entermado de los contenedores. En las visitas a los centros con la modalidad de servicio de catering - línea caliente transportada se controlarán las rutas de reparto, las condiciones higiénicas y de mantenimiento de los contenedores/termos isotérmicos, estado general y grado de limpieza de los vehículos de transporte que realizan el servicio.

La unidad gestora o persona en quien delegue estará dotado de la autoridad suficiente como para someter a control la calidad y la cantidad de los productos empleados en los menús pudiendo modificar una u otra, e incluso ambas, o exigir la retirada de dichos productos, si a su criterio no cumplen con los mínimos exigibles. Realizará, si procede o lo considera conveniente, un análisis nutricional de los menús servidos y análisis microbiológicos y de alérgenos, con el fin de comprobar que los datos de la valoración nutricional y de los procedimientos de limpieza y alérgenos ofrecida por la adjudicataria corresponde con los resultados analíticos. En base a los resultados obtenidos se notificará a la adjudicataria que realice cambios en el programa de limpieza o en el plan de control de alérgenos en el caso de que éste no fuera lo suficiente efectivo.

Durante las visitas a los centros la adjudicataria deberá facilitar el acceso a la totalidad de las instalaciones sin límite de tiempo ni condiciones y a toda la documentación que ha de hallarse en las instalaciones:

- Registros de visitas de los Gestores de zona al comedor (con fecha, incidencias, observaciones, acciones correctivas, actas reuniones, firma...).
- Actas de inspección de las autoridades en materia de seguridad y calidad alimentaria.
- Protocolo del sistema APPCC y registros de control.
- Protocolo del Plan de Buenas Prácticas de Higiene y registros de control.
- Programas de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y pictogramas relacionados con el plan de limpieza y desinfección.
- Protocolo del Plan de Trazabilidad y registros de control.
- Rutas, registros de control vehículos de transporte y contenedores.
- Programación de los menús por escrito (tanto de los menús como dietas especiales).
- Acreditación de la formación del personal que presta servicio en el centro (manipulación de alimentos y otra formación a que se hubiera comprometido la adjudicataria).
- Protocolo de dietas especiales propio del catering y específico para el centro con cocina In Situ y Fichas de los comensales con necesidades nutricionales especiales.
- Protocolos de gestión de alérgenos.
- Fichas técnicas de plato de los menús basales y especiales.
- Resultados de los controles microbiológicos, de alérgenos, sensoriales, de pesticidas, etc. realizados durante el curso escolar.
- Registro de incidencias y medidas correctoras actualizadas.
- En los centros con cocina in situ, además:
  - Listado de proveedores homologados.
  - Especificaciones de las materias primas e instrucciones que permitan al personal realizar la recepción y manejo de las mismas correctamente.
  - Registro de entrega de la materia prima (fechas, condiciones, temperatura, ...).
  - Los albaranes y otros documentos necesarios para comprobar el origen y características de los productos deberán estar disponibles durante todo el curso escolar para poder ser auditados (certificado de productos ecológicos, de DOP, de IGP, ...).

Los documentos pueden ser digitales si existe soporte informático y el personal que las debe utilizar tiene los conocimientos necesarios para ello.

Durante la auditoría se podrán comprobar el modo, horario, medios, materiales y demás circunstancias de los diferentes procesos: recepción de materia prima, almacenaje, descongelación, elaboración de la comida, transporte de los alimentos cocinados cuando proceda, emplatado, servicio del comedor, limpieza posterior y gestión de residuos. Se podrán comprobar las temperaturas de los platos, de las materias primas y de los equipos de lavado; pesar las raciones, probar todos los platos, pesar los alimentos no servidos y los sobrantes en los platos de los comensales y hacer todas aquellas comprobaciones necesarias para comprobar el cumplimiento de los pliegos y de la normativa.

Se comprobará el cumplimiento de la ratio del personal que se establece en el presente pliego y que realizan sus funciones adecuadamente.

El personal encargado de comedor del centro podrá visitar la cocina y el comedor, cumpliendo las debidas medidas de higiene, en cualquier momento y realizar fotografías o dejar constancia de sus observaciones de la forma que considere oportuna. En caso de detectar algún tipo de incidencia, la pondrá en conocimiento de la adjudicataria y de la unidad gestora, utilizando la vía más ágil para la resolución de la misma, sin perjuicio de su registro posterior en el sistema habilitado para gestionar las incidencias al que se incorporarán todas las evidencias oportunas: albarán, fotos, etc. Entre las posibles vías de resolución del problema se encuentra el uso del menú salvaguarda establecido en el punto 4.8 del apartado 25.

La unidad gestora directamente o a través del personal encargado de comedor puede solicitar a la adjudicataria la documentación que deba estar disponible en el centro o en las cocinas centrales, según proceda.

Tras cualquier control, la unidad gestora podrá emitir un informe reflejando el resultado de la evaluación e indicando todas las no conformidades detectadas y la forma en que la adjudicataria debe actuar. Se podrán solicitar que se propongan acciones correctivas en el plazo de tres días desde la recepción del informe que, una vez sean aceptadas por la unidad gestora, se llevarán a cabo en el plazo que se le indique. Asimismo, se podrán indicar expresamente las medidas correctivas que deban aplicarse de forma inmediata si supone un riesgo en materia de seguridad alimentaria.

La empresa adquirirá batas, gorros y calzas desechables que estarán disponibles para posibles visitas.

## **21.- INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. PENALIDADES**

1. Las penalidades que se impongan en virtud de lo establecido en los presentes pliegos o en la normativa de contratos públicos, lo serán sin perjuicio de las sanciones que se pudieran imponer por los órganos competentes en aplicación de otras normas a cuyo cumplimiento esté obligado el contratista.
2. La imposición de penalidades se realizará mediante expediente contradictorio que será tramitado por la unidad gestora, concediendo audiencia al contratista.
3. Las causas de incumplimiento de las obligaciones del contrato se clasifican en leves, graves y muy graves.

Se considera incumplimiento leve:

- La acumulación de dos retrasos superiores a 10' en el inicio del servicio respecto al horario comunicado por el centro responsable la empresa en el mismo mes natural en la prestación del servicio.
- Cada diferencia entre los menús servidos y los aprobados por la unidad gestora por la unidad gestora.
- Una incorrecta ejecución de cualquiera de las fases del servicio (preparación, cocinado y servicio) que conlleven una disminución de las cualidades organolépticas de los platos/alimentos.
- Una incorrecta recepción o almacenamiento de materia prima.
- Una incorrecta ejecución del sistema APPCC o del plan de trazabilidad.
- Incumplimiento en la obligación de disponer en el centro de documentos que pueden ser objeto de control.
- Falta de comunicación en tiempo y forma de las incidencias y hechos que se hayan de comunicar.
- Falta de comunicación en tiempo y forma de la programación de los menús u otros documentos a la unidad gestora, los centros y/o familias.
- No realizar la facturación en tiempo y forma, suficientemente detallada, o hacerla con datos que no se corresponden con los reales de los servicios realizados.
- Incumplimiento de cualquier otra obligación que conste en los pliegos y no se haya considerado grave o muy grave.

Se considerará incumplimiento grave:

- Incumplimiento de cualquiera de los compromisos que hubiera adquirido la adjudicataria en su oferta.
- Realización de los menús con productos de características distintas a las obligatorias en cuanto a su naturaleza, categoría y cantidad.
- Incumplimiento de las condiciones recogidas en el punto 5.5. de las Prescripciones Técnicas respecto al número y categoría del personal de la adjudicataria vinculado al contrato.
- Servir un menú que no ha sido aprobado por la unidad gestora.
- No servir los menús especiales con las adaptaciones por cuestiones médicas, una por cada comensal y día.
- La ruptura de la cadena de frío/calor en los menús transportados en línea caliente/frío o de las materias primas.

- No realizar en tiempo y forma las medidas correctivas indicadas por la unidad gestora de contratación.
- En general cualquier incumplimiento de los requisitos o estipulaciones de la concesión que perjudiquen los intereses de la unidad gestora o de los propios usuarios del servicio de comedor escolar.
- La reincidencia en la comisión de hasta tres faltas leves, aunque sean de diferente naturaleza, dentro del mismo trimestre, siempre que se produzca sanción por ese motivo.

Se considerará incumplimiento muy grave:

- La falta de prestación del servicio por un solo día y por causas imputables al contratista.
- La obstrucción de las funciones de control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio de comedor a la persona/s que designe la unidad gestora para tal función o a las autoridades competentes en materia de salud pública.
- La prestación de servicios por personal no cualificado o en medios de transporte no autorizados según la normativa vigente.
- El incumplimiento por parte del personal de la contratista, que en virtud de sus funciones pueda tener acceso a la información relacionada con datos de carácter privado de los usuarios del comedor, del deber de guardar la confidencialidad y la intimidad de las mismas.
- El incumplimiento de las obligaciones especiales de ejecución.
- El incumplimiento de lo contenido en estas bases o en la normativa vigente que pueda tener trascendencia para la salud y/o integridad física de los comensales.
- La reincidencia en la comisión de hasta tres faltas graves, aunque sean de diferente naturaleza, dentro del mismo trimestre, siempre que se produzca sanción por ese motivo.

Responsabilidades por incumplimiento:

Sin perjuicio de la facultad del órgano de contratación de resolución del contrato por incumplimiento del mismo, en virtud del artículo 146.3 de la Ley Foral 2/2018, los incumplimientos del contratista se penalizarán con arreglo a la siguiente escala:

- Incumplimiento leve, con hasta el 1% del importe de adjudicación.
- Incumplimiento grave, desde el 1% al 5% del importe de adjudicación.
- Incumplimiento muy grave, desde el 5% al 10% del importe de adjudicación. Esta penalidad podrá alcanzar el 20% del importe del contrato en caso de incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato.

El porcentaje de penalidad se determinará según el grado de culpabilidad o la existencia de intencionalidad, la continuidad o persistencia en la conducta infractora, la naturaleza de los perjuicios causados, la perturbación del servicio y los perjuicios ocasionados a la Administración o a los usuarios.

El límite máximo de la cuantía total de las penalidades que podrán imponerse no podrá exceder del 20% del importe de adjudicación. Cuando las penalidades por incumplimiento excedan del 10% del importe de adjudicación procederá iniciar el procedimiento para declarar la prohibición de contratar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 24 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

En este sentido, se entiende como importe de adjudicación el correspondiente a multiplicar el número total de menús servidos a diario por el precio menú/día y por el número de días anuales previstos de servicio de comedor (IVA excluido).

Las penalizaciones se harán efectivas con cargo a los abonos mensuales que debe percibir la adjudicataria. Las penalizaciones se entienden sin perjuicio de la indemnización de daños y perjuicios que pudiera derivar de los mismos hechos.

## 22.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

1.- El contrato podrá ser objeto de resolución según lo establecido en los artículos 160 y 161 de la Ley Foral 2/2018 de 13 de abril, de Contratos Públicos.

2. Cuando el contrato se resuelva por incumplimiento del contratista, le será incautada la fianza y deberá indemnizar por daños y perjuicios ocasionados a la Administración.

3. Además de las generales, serán causas de resolución del contrato, las siguientes:

a) La acumulación de tres incumplimientos muy graves.

b) La imposición de sanción por los órganos competentes en aplicación de otras normas a cuyo cumplimiento esté obligado el contratista, cuando asciendan, de una vez o acumuladas durante la ejecución del contrato, a más de 5.000 €.

4. La resolución prevista en este apartado, se podrá llevar a efecto con independencia de las posibles penalizaciones que se puedan imponer a tenor de lo estipulado en el apartado anterior.

5. En caso de resolución del contrato, la Administración podrá imponer al contratista la ejecución de los servicios concertados hasta la nueva adjudicación del contrato y deberá indemnizar los daños y perjuicios ocasionados.

## 23.- SUBCONTRATACIÓN Y CESIÓN DEL CONTRATO

Una vez formalizado el contrato, las prestaciones del servicio no podrán ser objeto de subcontratación según se regula en el artículo 107 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos de Navarra, al considerar que la prestación del contrato deberá realizarse exclusivamente con los medios presentados, e identificados por la empresa adjudicataria.

Sólo se podrá ceder el contrato a terceros según lo establecido en el artículo 108.1.b) de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos de Navarra.

## 24.- MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

El presente contrato solo podrá modificarse por motivos de interés público, sin afectar a su contenido sustancial, introduciendo las variaciones indispensables para responder a la causa objetiva que las haga necesaria, conforme a lo establecido en el artículo 114 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos. Las modificaciones requerirán, en su caso, la instrucción del procedimiento previsto por el artículo 143 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

## 25.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

### 1. Modalidades del servicio

De acuerdo a las necesidades y características de cada centro, se utilizará la modalidad de servicio que se especifica para cada centro en el Anexo X:

#### **Catering - línea caliente transportada:**

Se utilizará la cocina central de la adjudicataria para preparar y elaborar los alimentos. Deberá estar ubicada en un radio de menos de 100 km de cada uno de los centros educativos incluidos en los lotes.

Se trasladarán los menús hasta el centro docente asegurando que lleguen en perfectas condiciones, en lo referente a cantidad, higiene, temperatura, cualidades sensoriales y organolépticas y con la puntualidad que exige la normativa sanitaria de aplicación.

Se transportarán los menús (calientes o fríos) en contenedores isotérmicos y/o termos herméticos debidamente homologados para el transporte de alimentos, y en vehículos de transporte cubiertos y cerrados que cumplan las condiciones adecuadas para conservar los alimentos y se ajusten a lo que se establece en la normativa sobre esta materia. En aquellos centros en los que la comida se distribuya en distintos turnos, utilizarán recipientes/termos diferentes en número y volumen para cada turno.

El horario del entermado de los contenedores será entre las 09:30 y las 11:00 de la mañana en su propia cocina central y el horario de entrega de los menús en los centros educativos objeto del contrato será a partir de las 11:00 de la mañana. Para que la logística de entrega sea la adecuada, no se demorará más de hora y 30 minutos desde la cocina central hasta el centro docente, cumpliendo con las rutas de reparto previamente aportadas por la adjudicataria la unidad gestora al inicio de cada curso escolar con el horario de entrega actualizado.

#### **Cocina In Situ**

Se utilizarán las instalaciones de la cocina y del comedor del centro educativo para la elaboración de los menús. El proceso de elaboración está configurado por el cumplimiento sucesivo de las siguientes fases y de acuerdo a las instrucciones desarrolladas en las fichas técnicas ajustadas a las características del centro:

- Pre-elaboración: suministro de materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús.
- Elaboración: limpieza y preparación de materias primas y productos alimenticios y cocinado de los alimentos.

- Post-elaboración: emplatado y servicio de los alimentos al usuario del comedor escolar.

Para asegurar la calidad de los menús, éstos se elaborarán al momento. Se tendrán que ajustar los tiempos en función de la cantidad de menús elaborados para que los platos salgan al momento de servirlos, de tal manera que los primeros platos se terminen de elaborar 5 o 10 minutos antes de la entrada del alumnado comensal al comedor, y los segundos platos se terminen de elaborar mientras se toma el primer plato.

## 2. Programación de los menús y fichas técnicas de los platos

La persona encargada de comedor del centro comunicará a la adjudicataria el número de alumnado comensal y el tipo de menú de cada uno de ellos al inicio del curso. Asimismo, comunicará todas las altas y bajas que se produzcan.

Las inasistencias al comedor que sean comunicadas antes de las 9:30 de la mañana del mismo día de servicio no serán cobradas por la adjudicataria.

Cada adjudicataria presentará la unidad gestora las programaciones de los menús diarios de cada mes, incluyendo los menús especiales, adaptados a las necesidades nutricionales para cada grupo de edad y diseñadas por una profesional con formación acreditada en Nutrición Humana y Dietética, tal como se indica en el artículo 40.3 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, para su evaluación y aprobación. Las plantillas irán firmadas con el nombre de quien supervisa los menús y el número de colegiación. La información presentada para su revisión será lo más detallada y clara posible.

Los centros educativos podrán realizar propuestas o sugerencias sobre los menús, siempre que se realicen con antelación suficiente y no comprometan la variedad o equilibrio nutricional, y en todo caso, sean realizadas antes de que la información se envíe a la unidad gestora.

La información de las programaciones de menús, incluidos aquellos con adaptaciones de cualquier tipo, incluirá los siguientes aspectos: descripción completa del plato, nombre del alimento específico, especie y pieza en carnes y pescados, naturaleza de las materias primas (frescos, ecológicos, integrales, producción integrada, de proximidad, alimento reformulado, etc.), los derivados cárnicos se nombrarán según la denominación legal sin ninguna referencia que induzca a error y se incluirá su composición exacta incluyendo el porcentaje en peso de cada uno de los ingredientes y alérgenos, técnica culinaria utilizada, tipo de aceite, tipo de sal, tipo de pan, bebida, alimento sustituido en alergias, peso de los ingredientes y raciones de hidratos de carbono en los menús para el alumnado con diabetes, información nutricional, los alérgenos según la normativa vigente, (Reglamento europeo 1169/2011), grupo de edad para quien van dirigidos, gramajes de las raciones.

La programación del menú de cada mes, incluyendo aquellos con adaptaciones, junto con su calibración, las fichas técnicas de los productos, así como las orientaciones para la cena en el domicilio, serán remitidas a la dirección de correo electrónico [complementarioseducativos@navarra.es](mailto:complementarioseducativos@navarra.es), en los primeros cinco días del mes anterior. La persona con formación acreditada en Nutrición Humana y Dietética en quien delegue el órgano de contratación evaluará la programación y, si alcanza una calificación de calidad óptima en base a los requisitos y criterios establecidos en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y en las prescripciones técnicas del presente pliego sobre los aspectos cualitativos y cuantitativos de los menús, la programación será aceptada. De lo contrario, realizará las indicaciones oportunas para que se subsanen los defectos que haya detectado, teniendo la adjudicataria un plazo máximo de 3 días para realizar las correcciones indicadas y reenviar de nuevo la programación.

8-5-26  
Nafarroako Gobernua  
Gobierno de Navarra  
Hezkuntza / Educación  
Idazkaritza Tekniko Nagusia  
Secretaría General Técnica

La programación aceptada, incluso los menús con adaptaciones, y las orientaciones para la cena serán comunicadas por correo electrónico al centro escolar y a las familias o tutores a través de la web, APP o medio de que disponga la adjudicataria, con dos semanas de antelación antes del comienzo del mes al que corresponda la programación. La información sobre productos utilizados para la elaboración de los menús se pondrá a disposición de quien así lo requiera.

Los menús que se sirvan han de corresponder estrictamente con lo indicado en la programación aceptada, salvo causa de fuerza mayor o que la unidad gestora autorice cambios debidamente justificados por la adjudicataria.

Ante cualquier incidencia que provoque el cambio del menú, se informará de los siguientes aspectos a la unidad gestora del contrato y al centro educativo: causa, día del mes, plato sustituido, plato que sustituye y dieta afectada. Los cambios no se deberán a peticiones particulares de los centros ni a problemas cuya solución pueda ser alcanzada a través de la reprogramación de los menús (proveedores, estacionalidad de verduras, horarios de entrega, festivos nacionales o locales, excursiones, huelgas, etc.) y las justificadas, además de cumplir con las necesidades nutricionales, serán de la misma categoría o superior en cuanto a la calidad del producto que en el plato original (tipo, especie, ecológico, fresco, etc.).

Las Fichas Técnicas correspondientes a todos los platos de los menús, incluidos los especiales se mantendrán actualizadas y se pondrán a disposición de la unidad gestora a través del canal de comunicación vía email, si se solicitan. Las Fichas Técnicas de los Centros In Situ se desarrollarán tomando como base las Fichas Técnicas de Cocina Central pero ajustadas a los equipos de los centros educativos. Deberán estar actualizadas y disponibles en la cocina, bien en soporte papel, legible y con imágenes en color, o bien en soporte digital si se dispone en la cocina de un equipo informático y todo el personal sabe utilizarlo. En los centros donde elaboren menús para necesidades nutricionales especiales dispondrán de las Fichas Técnicas de los platos correspondientes. La unidad gestora podrá recomendar modificaciones en las fichas técnicas en base a procesos de mejora e innovación.

La información mínima que incluirán las Fichas Técnicas de los platos será la siguiente: nombre del plato completo, categoría, presentación del plato con fotografía correspondiente al grupo de referencia de 6-9 años, presentación fotográfica del entremado en la modalidad catering – línea caliente transportada, fecha de realización o actualización, tamaño de la ración correspondiente al grupo de referencia de 6-9 años, número de raciones, tiempo de preparación, temperatura de servicio, listado de ingredientes con gramajes por unidades de trabajo/producción, forma de preparación o elaboración (tiempos, temperaturas, maquinaria, técnicas culinarias completas y detalladas, información sobre alérgenos, información nutricional por ración (grupo de referencia de 6-9 años), tipo de aceite, tipo de sal).

**3. Materias primas**

Las empresas asumirán la gestión de compras y provisión de todas las materias primas, productos alimenticios y del material que sea necesario para poder llevar a término la prestación del servicio de comedor. Se realizarán con la suficiente antelación y teniendo en cuenta las capacidades de almacenamiento existentes en los centros. Se priorizará la compra de aquellos alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada y de bienestar animal y la de los productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente. La recepción se realizará de forma individualizada garantizando que las frecuencias de las mismas sean adecuadas y se ajusten a las características o peculiaridades específicas de cada centro.

La adjudicataria acreditará documentalmente que todas las materias primas y productos alimenticios proceden de empresas autorizadas y presentará a la unidad gestora la relación de sus proveedores autorizados que garanticen un suministro acorde con los requisitos establecidos de calidad y seguridad alimentaria. Asimismo, dispondrá de albaranes, certificados y cualquier otro documento que sea necesario para acreditar la procedencia y características de las materias primas ante la unidad gestora.

Los alimentos o productos alimenticios no podrán estar almacenados por un plazo mayor de un mes, tendrán la rotación adecuada, se mantendrán en sus envases originales, protegidos en recipientes de uso alimentario o tapados con film protector y estarán debidamente identificados con sus etiquetas originales o, en su caso, marcados con etiquetas en las que se recojan los datos más relevantes (producto, fecha de caducidad, vida útil, lote, etc.).

La unidad gestora puede autorizar la utilización de materias primas de características distintas a las indicadas si lo considera oportuno.

### 3.1. Definiciones

**Producto de temporada:** aquellos que de manera natural y por su ciclo biológico, se encuentran en su punto óptimo de madurez en un momento concreto del año. Como referencia a los alimentos de temporada, se tendrán en cuenta los calendarios publicados por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra – Nafarroako Nekazal Produkzio Ekologikoaren Kontseilua. Disponibles en <https://www.navarraecologica.org/files/2023/04/calen-a5.pdf>

**Producto de proximidad:** son aquellos que se producen, sacrifican, transforman o recolectan a una distancia no superior a 200 km de lugar donde se consumen.

**Productos ecológicos:** son aquellos que están certificados como tal por un organismo de control y certificación de la producción ecológica conforme al Reglamento UE 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, u otros de carácter semejante.

**Alimento de I gama:** son los alimentos frescos que no se han sometido a ningún tratamiento de conservación o higienizante, como fruta, verdura, carne, pescado o cereales. Según sus características deben conservarse a temperaturas de refrigeración.

### 3.2. Características que deben tener las materias primas

**Precocinados, cocinados, preparados, procesados y ultraprocesados:** se incluyen dentro de este grupo albóndigas, hamburguesas, salchichas, varitas o palitos de pescado, canelones, lasaña, rotti de pavo, croquetas, fritos, empanadillas, sopas preparadas, gazpachos y cremas de verduras ya listas para consumir, rebozados o empanados no caseros, etc. En el caso de que se prepare en la cocina algún plato de los aquí incluidos deberá ir especificado en el menú para que no se contabilice como precocinado, cocinado, preparado o ultraprocesado.

Se permitirán exclusivamente aquellos que no incluyan grasas hidrogenadas y/o potenciadores de sabor. En el caso de los derivados de carne o pescado tendrán al menos un 80 % del producto de referencia y un máximo del 20% de grasas. Las croquetas de jamón y las empanadillas de atún tendrán un 30% mínimo de ingredientes de denominación de producto, mientras que en el caso de los San Jacobos será al menos del 50%. Las albóndigas o hamburguesas deberán estar compuestas por un mínimo de 60% de carne de ternera y un máximo de 40% de carne de cerdo.

**Aceite:** no se pueden utilizar aceites o grasas ricas en ácidos grasos saturados ni aceites o grasas hidrogenadas.

- Para las frituras se usará aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico. El aceite de girasol alto oleico empleado tendrá una proporción de oleico superior al 75%.
- Para cocinar se empleará aceite de oliva con una proporción mínima de aceite de oliva virgen del 10%.
- Para aliños y aderezos en crudo se utilizará aceite de oliva virgen extra.

**Sal:** la sal utilizada deberá ser sal yodada. Se debe limitar el contenido de sal en los menús (máximo 1,2gr/100gr). La comida se debe condimentar en la cocina y el alumnado no debe añadir sal u otros condimentos.

**Caldos concentrados:** no se permite utilizar caldos concentrados.

**Organismos Modificados Genéticamente (OMG):** el menú no puede incluir ningún alimento que pueda contener OMG entre sus ingredientes.

**Lácteos:**

- Los yogures serán naturales, sin azúcar y de proximidad.
- Quesos semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas.
- Quesos magros (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.

**Huevos y ovoproductos:** los huevos frescos serán de categoría A. El tamaño mínimo exigido será el L. Los ovoproductos líquidos pasteurizados cumplirán las disposiciones de la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente y sólo se admitirán los elaborados a partir de huevos de gallina, sin adición de conservantes, ni colorantes.

**Cereales y derivados:** serán de calidad extra o primera. Las pastas alimenticias serán de sémola o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blando o sus mezclas. El arroz será integral y ecológico.

**Frutas:** las frutas deben ser frescas, de primera calidad, en el punto de maduración óptimo para su consumo, y de temporada.

**Verduras y hortalizas:** serán de primera calidad y de temporada. Todas las verduras que se usen como ingrediente principal serán frescas. Las conservas vegetales serán de calidad extra o primera. Verduras en crudo: serán de primera gama.

No se considerarán verduras la patata, maíz, la salsa de tomate triturado ni el tomate frito ni verduras crudas las que estén sometidas a procesos térmicos para su conservación: espárragos, remolacha, zanahoria, etc.

**Lechuga y escarola.** el 100% de la lechuga/escarola servida, ya sea como ingrediente principal o como guarnición, deberá ser fresca y de I gama.

**Legumbres:** serán de calidad primera o extra, y de producción ecológica. La legislación alimentaria española establece que las legumbres comercializadas en fresco sean consideradas como verduras u hortalizas, como es el caso de los guisantes y las judías verdes, pero no hay que olvidar que este grupo de alimentos presenta cantidades no despreciables de proteínas y, por lo tanto, podrán sustituir parcialmente a las carnes o pescados como fuente de proteínas.

**Tubérculos:** el 100% deberá ser fresco y de I gama, ya se utilice como ingrediente principal o como guarnición.

**Pescado:** serán de la clase A y con bajo contenido en mercurio. Se elegirán en función de la estación. No se servirán pescados como "panga", correspondiente a la especie *Pangasianodon hypophthalmus*, ni "tilapia", correspondiente al género *Oreochromis*, y "perca del Nilo", correspondiente al género *Lates niloticus*. En el caso de que se sirva pescado fresco se garantizará que esté libre de Anisakis o que éste haya sido destruido en el cocinado, conforme a las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

**Carnes:** serán en todos los casos de categoría primera A o extra y de naturaleza magra, entendiéndose por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10 %.

- Carne de cerdo: lomo, cabezada, chuleta, paleta, costilla o magro de jamón.
- Carne de vacuno para guisar carnes troceadas de aguja, zancarrón, pechos y/o faldas y para filetes piezas como tapas, redondo, babillas, espaldillas y contra.
- Carne de ave (pollo o pavo): piezas como pechugas, muslos, jamoncitos, contramuslos y cuartos traseros.
- Carne picada: tendrá un contenido en grasa <7%. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento de vacuno (hamburguesas, albóndigas y salchichas), contendrán un porcentaje del 100% de carne, sin ningún ingrediente añadido y no está permitido el uso de antioxidantes, conservantes, aromas, ni colorantes.
- Derivado cárnico marinado-adobado: lomo adobado de categoría Extra.
- Derivados cárnicos pasteurizados: sólo jamón cocido, paleta cocida o pavo cocido como ingrediente secundario de categoría comercial extra.
- Derivados cárnicos curado-madurados: jamón o paleta curados, chorizo, salchichón de categoría comercial extra. No está permitida la utilización de chorizo fresco ni los que contengan potenciadores de sabor.
- No estará permitida la inclusión de salchichas cocidas en los menús escolares.

### 3.3. Cantidades/frecuencias mínimas de materias primas

**Verduras y hortalizas (con o sin patatas):** al menos 8 veces al mes se utilizarán como ingrediente principal del primer plato verduras frescas, ecológicas y de proximidad.

**Legumbres:** se servirán como mínimo 6 raciones de legumbres al mes. Pueden ser en primer plato acompañadas de verduras, patatas, cereales, etc., y, además, pueden constituir un plato único o segundo plato en forma de hamburguesas, albóndigas, salsas de legumbres, etc.

**Precocinados, cocinados, preparados, procesados y ultraprocesados:** se limitará a un producto de este tipo al mes.

**Cereales y derivados (pasta):** no podrán constituir el ingrediente principal del plato más de 2 días a la semana y, si se emplean como primer plato, se acompañarán al menos 2 veces al mes por verduras y máximo 2 veces al mes con chorizo.

Por otro lado, al menos 2 veces al mes se servirá arroz ecológico e integral como ingrediente principal.

**Fritura, rebozado o empanado:** como máximo 1 vez a la semana como plato principal y otra más como guarnición.

**Carne:** al menos una vez por semana constituirá el ingrediente principal del segundo plato, no pudiendo superar las 6 veces al mes.

Al menos 1 vez a la semana habrá una ración de carne fresca como ingrediente principal.

Carne roja 0-1 semana, máximo 2 raciones mensuales, una de ellas podrá sustituirse esporádicamente por un derivado cárnico de vacuno no sometido a tratamiento, 100% carne. Usarán media ración más de carne como complemento en otro plato, en distinto día al que se sirvió carne como plato principal. Se servirán limpias, sin huesos, sin nervios ni tendones, exenta de golpes ni plumas, en forma de filetes o por piezas y la media ración como ingrediente de un plato. Emplearán técnicas culinarias sencillas y pocas grasas limitando fritos, rebozados, empanados, guisos y estofados grasos. La ternera y el cerdo la cocinarán en salsa o al horno a bajas temperaturas para no perder el gusto ni el jugo. No se mantendrán en caliente para que no se resequen y saldrán troceadas antes de servirse o vendrán troceadas para los más pequeños.

**Huevos y ovoproductos:** máximo 1 ración a la semana, en forma de tortilla, revueltos, cocidos o a la plancha, debiendo cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

**Pescados:** mínimo una ración de pescado fresco cada dos semanas y mínimo 6 raciones de pescado al mes. Al menos 3 veces al mes las raciones a consumir serán de pescado azul. Los servirán limpios, exentos de espinas, escamas y vísceras y, con o sin piel, en su caso fileteado o en lomos, hamburguesas 100% pescado, etc., de texturas y sabores fáciles de aceptar y digerir. Se emplearán técnicas culinarias variadas tales como braseados, al horno, a la plancha, en guisos o estofados, limitando rebozados, fritos o empanados, acompañados de salsas o guarniciones, sin llegar a camuflar del todo el pescado que hagan más atractivos los platos. El día que se sirva pescado fresco se garantizará que esté libre de Anisakis alcanzando los 60°C de temperatura durante al menos un minuto en toda la pieza para que sean destruidos.

#### **Guarniciones:**

Vegetales crudos: mínimo tres raciones por semana, frescos y de temporada. Contendrán como mínimo tres ingredientes crudos. En el caso del tomate fresco, lo podrán poner solo.

Verdura o patata cocida o al horno: mínimo 1 ración por semana. La guarnición de verduras estará compuesta por 3 verduras diferentes, frescas y de temporada. La patata no coincidirá con un primer plato con base de patata.

Patatas fritas o chips: se limitará a 1 vez al mes como máximo y no se usarán en los segundos platos que tengan tratamiento de fritura. Prestar especial atención en el cumplimiento de los límites en el parámetro de acrilamida dada las características de este tipo de productos.

Arroz y pasta: máximo 1 ración a la semana de cada uno.

Mahonesa: se limitará a 1 vez al mes como máximo.

Tomate frito/salsa de tomate: 2 veces por semana máximo. Como ingrediente del primer plato e ingrediente del segundo, se evitarán en los fritos si se utiliza tomate frito, al estar procesado de igual forma.

**Fruta:** se servirá como mínimo cuatro veces a la semana como postre y serán 4 tipos diferentes. Al menos 2 veces a la semana será fresca, ecológica y de proximidad. Nunca podrán ser sustituidas por fruta en almíbar, zumo de fruta, ni siquiera siendo este zumo de fruta natural o sin azúcares añadidos. Se servirán lavadas y cuando sea posible, se consumirán sin pelar. Para el alumnado más pequeño se servirán lavadas, peladas y troceadas, minutos antes de servirla para evitar la oxidación.

**Yogur natural:** máximo una vez a la semana.

**Pan:** servirán dos veces por semana pan elaborado con harina integral.

**Bebida:** exclusivamente se servirá agua.

#### 4. Características y elaboración de los menús

##### 4.1. Características generales

Las empresas adjudicatarias a la hora de confeccionar los menús tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Aspectos nutricionales: menús adaptados a las necesidades nutricionales en energía, macro y micronutrientes, perfil lipídico, tamaño de las raciones e ingredientes ajustado a las recomendaciones por grupos de edad, etc.
- Composición y variedad de los menús: estructura de los menús, frecuencia de consumo, variedad de los alimentos, técnicas culinarias apropiadas a la edad y características del alumnado, empleo de recetas variadas, etc.
- Aspectos higiénicos a través de la gestión de la seguridad alimentaria del alimento que supondrá el desarrollo y seguimiento de unas Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos en todo el proceso.
- Aspectos sensoriales: texturas, temperaturas, sabores, color, olor y consistencia adecuadas, presentación de los platos atractivas evitando la monotonía, combinaciones de platos con poca aceptación en una misma comida, etc.
- Aspectos de sostenibilidad, ambientales y sociales: estacionalidad de las verduras, alimentos frescos, de temporada y proximidad, ecológicos y cultura gastronómica.
- Otros: adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual, control del consumo real de cada plato como elemento clave para mejorar.

En los meses en los que el número de días de comedor no permita cumplir con todas las obligaciones y compromisos, la unidad gestora decidirá y comunicará a la adjudicataria cuáles se deben cumplir en la confección de menús. Se tendrán en cuenta los días lectivos y festivos para la confección de los menús.

La adjudicataria ofrecerá un menú especial navideño y un menú especial de fin de curso que será consensuado entre la adjudicataria y la unidad gestora.

La adjudicataria realizará evaluaciones periódicas del funcionamiento del comedor (procesos, procedimientos, controles, fichas técnicas de producto, sistemas de evaluación, aceptación de platos, rendimiento medioambiental, actividades educativas, etc.), confeccionará una guía de las mejoras planteadas en el plazo para las que tendrán en cuenta las indicaciones de la unidad gestora y realizar las correspondientes correcciones en el plazo máximo de un mes.

Al objeto de avanzar en el nivel de satisfacción de los usuarios del servicio de comedor, las empresas deberán tener definidos los siguientes procesos metodológicos: nuevos menús, nuevas técnicas culinarias, reformulaciones de los menús y presentaciones de los menús.

#### 4.2. Requisitos nutricionales

El aporte energético y de nutrientes correspondiente a la comida del mediodía estará entre el 30-35% del total de las necesidades diarias. El contenido energético de las comidas se encontrará en el rango entre 575 kcal y 610 kcal para edades de 3 a 8 años y entre 725kcal y 798 kcal para edades de 9 a 13 años, no tendrán un valor superior a 800 Kcal. Para conseguir estos aportes energéticos y proporcionar una alimentación variada y equilibrada, los menús se confeccionarán teniendo en cuenta las frecuencias de consumo de los diferentes grupos de alimentos y la estructura básica del menú, asegurando el consumo diario de alimentos de todos los grupos.

#### 4.3. Frecuencias de consumo

La composición de los menús se ajustará a las siguientes frecuencias de consumo, referidas a cinco días semanales, elaboradas a partir de la Guía de Alimentación para la planificación de menús escolares del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra y del protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de acuerdo al programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

Grupo de alimentos	Frecuencia semanal (5 días)/Frecuencia mensual	Observaciones
Verduras y hortalizas *	A diario	Min. 2 como plato principal
Legumbres	1-2 semanal	Min. 6 al mes (meses de 21 días). Puede ir como primer plato o segundo plato.
Arroz, pasta, otros cereales y tubérculos	1-2 semanal	Puede ir de primero o segundo plato.
Carnes	1-2 semanal	Carne blanca (ave y conejo) 1-2 Carne roja (ternera, cerdo, cordero, potro) 0-1 semana Carne procesada 100% carne (salchichas, hamburguesas, albóndigas) máx. 1 mes Máx. 6 raciones/mes
Pescados, moluscos y crustáceos	1-3 semanal	Min. 2 raciones/mes pescado azul Pescado blanco, azul, sepia, calamar, etc.
Huevos	1 semanal	Tortilla, duro, horno, plancha

Proteico vegetal	0-5 semanales	Legumbres y derivados, seitán, tofu, etc.
Precocinados	1 mensual	Canelones, croquetas, pizzas, empanadillas, etc.
Fritos	0-1 semanal	Rebozados, enharinados, empanados.
Guarniciones **	3-4 semanal	Ensalada (verdura fresca cruda)
	1-2 semanal	Otros (patatas, arroz, pasta, setas, legumbres)
	0-1 semanal	Fritos (patatas, rebozados, patatas chips)
Fruta fresca	4-5 semanal	
Lácteos ***	0-1 semanal	(Yogur, queso fresco, cuajada) sin azúcar
Pan	5 semanales	

(\*) No se considerará una ración de verduras/hortalizas como primer plato si está constituida únicamente por patata o por más patata que verdura.

(\*\*) No se considerará una guarnición las verduras que acompañen a los guisos ni las salsas.

(\*\*\*) Se podrá sustituir, en las celebraciones de fiestas de la localidad, navideñas o fin de curso, por postres dulces típicos de la cultura gastronómica popular y elaborados artesanalmente previa autorización de la unidad gestora.

En los menús especiales en que se deban realizar adaptación del tipo que sea, no se respetará la frecuencia de consumo exclusivamente de los alimentos que han de ser eliminados de la dieta y se sustituirán por otros que aporten nutrientes similares y sean de la misma calidad, evitando en lo posible que se exceda la frecuencia indicada para éstos.

#### 4.4. Estructura de los menús

Las empresas confeccionarán los menús de acuerdo a la estructura básica, con la inclusión de al menos tres alimentos representativos de los grupos básicos de alimentos. No se podrá repetir la estructura de los menús en la misma semana, ni en el mismo día de la semana en semanas consecutivas, ni al final de una semana y el inicio de otra. Los menús estarán formados por un primer plato, un segundo plato con guarnición, postre y pan, siguiendo las siguientes combinaciones:

Primer plato	Segundo plato	Guarnición	Postre
Verduras y hortalizas	Carne, pescado o huevos	Patatas, pasta, arroz, otros cereales, verduras y hortalizas	Fruta, lácteo natural
Patatas, pasta, arroz y otros cereales	Carne, pescado o huevo	verduras y hortalizas	Fruta, lácteo natural
Legumbres	Carne, pescado, huevo	Verduras y hortalizas	Fruta, lácteo natural

8-1-26

Verduras y hortalizas	Legumbres *	Verduras y hortalizas	Fruta
Verduras y hortalizas **	Patatas, pasta, arroz y otros cereales	Legumbres, carne, pescado, huevos, verduras u hortalizas	Fruta, lácteo natural

(\*) Con las legumbres puede ir ensalada o crema de verduras o verdura entera.

(\*\*) 2/3 del plato de verduras y 1/3 de proteínas y el segundo constituido de hidratos de carbono (ensalada de atún y pasta con tomate) o un primer plato verduras y un segundo plato constituido por 2/3 de hidratos de carbono y un 1/3 de proteínas (ensalada variada y arroz con pollo).

#### 4.5 Composición y variedad de los menús

Los menús se confeccionarán mayoritariamente con alimentos frescos y que no hayan sido tratados con sustancias químicas, conservantes, estabilizadores, etc., teniendo en cuenta la temporada, potenciando la diversidad de alimentos, de elaboración y de presentación, combinando los platos con porciones de verduras, alimentos proteicos y alimentos ricos en hidratos de carbono generando propuestas culinarias que sean atractivas y altamente nutritivas. En la composición de los menús tendrán en cuenta la rotación de alimentos diferentes y de técnicas culinarias diferentes por grupos de alimentos siguiendo los siguientes criterios:

Grupos de alimentos	Variedad diferente de alimentos
Verdura cruda	Mínimo 8 variedades diferentes/mes
Verdura cocinada	Mínimo 10 variedades diferentes/mes
Legumbres	Mínimo 3 diferentes/mes
Carne	Mínimo 4 diferentes/mes
Pescado	Mínimo 6 diferentes/mes
Cereales	Mínimo 3 diferente/ mes (ej. arroz, quinoa, pasta)
Pasta	Mínimo 3 diferentes/mes (ej. macarrones, coditos, tallarines)
Fruta	Mínimo 4 diferentes/mes
Grupos de alimentos	Número de procesos culinarios
Verduras y hortalizas	Mínimo 5/mes
Patatas, arroz, legumbre, pasta	Mínimo 4/mes
Carne	Mínimo 3/mes
Pescado	Mínimo 3/mes

Huevo	Mínimo 2/mes
-------	--------------

Los menús se confeccionarán de acuerdo a su nivel de aceptación, de modo que no coincidan en un mismo menú los alimentos que más rechazo generen, se adaptarán para que sean atractivos y apetitosos teniendo en cuenta las preferencias y aversiones de los comensales y evitando días consecutivos con preparaciones o alimentos similares. Asimismo, no podrá repetirse un producto como ingrediente principal de ningún plato en el plazo de dos semanas, tipo de pescado, carne o verdura, excepto cereales y huevo. La misma receta se podrá utilizar como máximo 2 veces por grupo de alimentos al mes y se evitará el uso de la misma técnica culinaria en el primer y segundo plato o en componentes del segundo y su guarnición, en el mismo día. Se considerarán recetas diferentes cuando cambia el proceso culinario y/o el ingrediente de más peso. Sobre el mismo grupo de alimentos podrán hacer preparaciones diferentes modificando la textura de los platos.

#### 4.6 Gramajes de las raciones por grupos de edad.

La cantidad de las raciones se ajustará a la edad del niño según las recomendaciones establecidas en el ANEXO II "Tamaño orientativo de las raciones para la edad escolar" del Documento de consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos:

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento\\_consenso.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf)

En la elaboración de los platos tendrán en cuenta las mermas debidas a la limpieza, descongelación o cocinado y las ganancias de peso por cocinado que pueden sufrir los alimentos para planificar la cantidad a usar de determinados alimentos en crudos. Asimismo, tendrán en cuenta que las legumbres, arroz y pasta para poder denominarse "con verduras" deberán tener un mínimo de 30 gr de verduras por ración. La pasta, arroz o legumbres para poder denominarse "con chorizo" deberán tener un mínimo de 20 g por ración. El arroz y pasta deberán tener un mínimo de 30 g de ingrediente secundario por ración para poder darle la denominación específica. Las patatas deberán tener un mínimo de 30 g de ingrediente secundario por ración excepto en el caso del marmitako donde la cantidad mínima de atún/bonito será de 40-60 g por ración.

#### 4.7 Requisitos para la elaboración de los platos

Los platos se elaborarán ajustados a las tradiciones culinarias, a los usos y costumbres y al comportamiento alimentario de las personas usuarias del comedor de los centros educativos, adaptándolos a sus necesidades y limitaciones, y también a sus gustos y apetencias generacionales y culturales; la motivación para comer bien y disfrutar de la comida son aspectos importantes a tener en cuenta.

Las comidas se elaborarán con la menor antelación posible al momento de consumo respetando los tiempos y temperaturas de cocinado: los primeros platos se terminarán de elaborar justo antes de servirse y los segundos se terminarán de elaborar mientras se realiza la ingesta del primer plato.

Se fomentará la identificación, el descubrimiento y la aceptación progresiva de los alimentos, coordinando la introducción de estos con la campaña de formación y sensibilización a los escolares y familiares. En la composición de los menús se tendrá en cuenta que la presentación de los platos ha de ser variada, jugando con los colores de los alimentos. Las salsas se utilizarán para hacer más atractivos los platos y preferiblemente se usará sólo una pequeña porción de salsa en lugar de inundar el plato con ella.

Se utilizarán métodos de cocción que resalten el color y textura de las materias primas y se procurará que haya un mínimo de tres colores bien diferenciados y variedad de texturas en los platos, como forma hacerlos más atractivos.

Se utilizarán verduras frescas, crudas o cocinadas de diferentes maneras, y aparecerán de forma visible y no camuflada o triturada en los platos, excepto en las preparaciones que así lo requieran. En puré o cremas no se permitirán pequeños trozos e hilos motivados por un triturado insuficiente. Las ensaladas tendrán variedad de formas y colores. Para minimizar las pérdidas de nutrientes en la cocción se cocerán al vapor o hervidas con una cantidad mínima de agua.

#### 4.8 Menú de salvaguarda

Las empresas, al inicio de cada curso escolar, presentarán a los centros educativos y a la unidad gestora un plan ante situaciones de crisis en el que se detallen las medidas que implementarán para asegurar la prestación del servicio debidamente documentado y que incluya la composición del menú de salvaguarda. Éste mantendrá la estructura básica de los menús y cumplirá con la calidad nutricional recogida en las prescripciones técnicas del presente pliego. Estará disponible para su uso en cualquier momento, si fuera necesario.

#### 4.9 Situaciones especiales

El menú servido será el mismo para todos los comensales. No obstante, cuando se trate de alumnado que requiera adaptaciones por motivos de salud (alergia, intolerancia, disfagia, problemas metabólicos, ...) se introducirán las oportunas modificaciones para suministrar diariamente un menú especial que no podrá facturar a un importe diferente al precio de adjudicación. Se procederá de la misma forma, si la adjudicataria se hubiera comprometido a servir menús con adaptaciones por cuestiones éticas, religiosas o culturales.

Los menús con adaptaciones, por cualquier motivo, tendrán las mismas características que el menú basal: estructura, variedad, frecuencia, composición nutricional, categoría comercial, calidad y cantidad del alimento, elaboración y otras características que deban tener los menús o las materias primas según lo dispuesto en estos pliegos, excepto aquellas que no puedan cumplirse por la propia naturaleza de la adaptación. No se podrá eliminar la salsa o la guarnición, sino que deberá ser sustituida por otra. En los casos que se precise se introducirán productos específicos en la elaboración de los menús especiales como pasta sin gluten, yogur de soja o sin lactosa, cerdo por pollo, pavo o ternera, pan sin gluten, etc. Los días en los que haya alguna diferencia en los menús especiales respecto al menú basal, se reseñará esta diferencia en la programación de los menús sombreando el plato.

##### 4.9.1 Menús especiales por motivos de salud

Las empresas adjudicatarias elaborarán o servirán menús especiales por motivos de salud (alergias, intolerancias alimentarias, disfagias, patologías con tratamiento dietético específico, etc.).

El personal encargado de comedor comprobará que, junto a la solicitud del menú especial, por parte de los padres o tutores del alumno/a, se adjunta el informe médico del especialista, protocolo de actuación en caso de ingesta accidental y documento firmado por la familia o tutor permitiendo que los datos de salud necesarios sean comunicados a las personas que vayan a estar a cargo del comensal. Además, el personal encargado de comedor guardará la medicación de rescate en lugar seguro y accesible y hará partícipes de la ubicación y del protocolo a todos los profesionales que pudieran tener contacto con el comensal y ser testigos de una ingesta accidental o de la reacción alérgica. La familia o tutor serán los encargados de estar pendientes de la caducidad de los medicamentos y de la sustitución en su caso.



## 5- Otros condicionantes

### 5.1 Aspectos técnicos de higiene y seguridad alimentaria

En los centros donde se elaboren y/o preparen las comidas en cuanto a la higiene, limpieza y seguridad alimentaria se estará a lo dispuesto en la legislación vigente.

#### 5.1.1 Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) en los comedores escolares

Antes del inicio de la prestación del servicio cada comedor escolar dispondrá de: un manual con los procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), teniendo en cuenta la naturaleza de los alimentos, procesos y tamaño de las instalaciones; un del Plan de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación y Buenas Prácticas de Fabricación de materias primas, ingredientes y productos y un Plan de trazabilidad. Estos manuales y planes se aplicarán y se mantendrán actualizados para garantizar la seguridad del servicio y en caso de existir un riesgo para la salud humana asociado a un alimento, se delimite claramente el producto afectado y éste pueda retirarse inmediatamente por parte de la adjudicataria. El manual, que estará en el centro a disposición de la unidad gestora y de la inspección de salud pública, contendrá el conjunto de planes y documentos que establecen prácticas específicas de higiene y seguridad alimentaria, recursos y secuencia de actividades a realizar. Todas las actividades que se realicen en cumplimiento de estos planes deberán registrarse de manera detallada (quién, cuando, con qué, etc.) y permanecer en el centro.

#### 5.1.2 Muestras testigo

Las empresas dispondrán de comidas testigo, que representen la totalidad de las comidas servidas diariamente en el comedor. Estas muestras posibilitarán realizar estudios epidemiológicos en caso de producirse algún brote de toxoinfección alimentaria. Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18°C, durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo 100 g. El suministro de los recipientes botes o bolsas estériles para la recogida de las muestras testigo será por parte de la adjudicataria. Una vez pasado el periodo obligatorio de conservación se deberán desechar.

#### 5.1.3 Toma de temperaturas

Diariamente tomarán las temperaturas de los platos una vez finalizada la elaboración y antes del servicio o una vez abiertos los termos y antes del servicio, ya sea de consumo en frío o en caliente, de forma que garanticen en el centro del producto, una temperatura inferior a 8°C, en los primeros o superior a 65°C en los segundos. Si existieran menús especiales realizarán igualmente la toma de temperaturas de todos ellos. El suministro de termómetros portátiles y de fácil uso será por parte de la adjudicataria.

#### 5.1.4 Técnicas de muestreo y análisis

Realizarán técnicas de muestreo y análisis microbiológicos, alérgenos, físico-químicos y/o sensoriales de las materias primas y productos alimenticios utilizados en el servicio y de superficies de trabajo, útiles, manipuladores y alimentos elaborados, dos por curso escolar y de pesticidas y herbicidas en frutas, verduras y legumbres uno por curso. Las adjudicatarias tendrán en cuenta los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios en el Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre y el Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, uso sostenible de los productos fitosanitarios.

### 5.1.5 Formación

Todas las personas que estén vinculadas al servicio del comedor deben disponer del carnet de manipulador de alimentos y éste estará disponible en el centro para su comprobación mientras el trabajador esté presente. Además, la empresa se asegurará que cada trabajador tenga los conocimientos necesarios en materia de seguridad alimentaria y desarrollará un plan de formación continua sobre dicha materia.

### 5.1.6 Higiene del personal

El personal cuidador y el de cocina y office deberá estar debidamente uniformado por cuenta de la adjudicataria. La indumentaria será de uso exclusivo para el trabajo en el centro, será distinta a la de la calle y adecuada al uso que se destina, de color claro, la llevarán limpia y la lavarán con la frecuencia necesaria. Estará debidamente identificado con una placa en la que figure el nombre y la función que realice. Igualmente, en función de las tareas específicas que realice, la adjudicataria proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas desechables, gafas, delantales, calzado adecuado y cualquier otro elemento necesario.

Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos o que estén aquejadas de lesiones cutáneas, heridas infectadas, llagas o diarrea, no podrán intervenir en la manipulación de alimentos ni entrar bajo ningún concepto en zonas donde se manipulan cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. No se admitirá, tampoco la presencia de personal en estado gripal manifiesto en las zonas de manipulación de alimentos.

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría laboral los trabajadores mantendrán una rigurosa higiene personal, manos limpias, pelo limpio y recogido, no llevarán puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con alimentos (anillos, relojes u otros objetos). Se lavarán con frecuencia las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de realizar actividades ajenas a su cometido específico y siempre después de hacer uso del servicio higiénico. En el caso de heridas, las protegerán perfectamente con una cubierta impermeable. No fumarán ni masticarán goma de mascar o comerán durante el servicio de cocina y comedor. No toserán o estornudarán sobre los alimentos. Si utilizan guantes, se mantendrán limpios y si son de un solo uso se cambiarán con la frecuencia necesaria.

### 5.1.7. Buenas prácticas de manipulación

Las empresas asegurarán la calidad higiénica del producto final que se va a consumir, a través de la gestión de la seguridad alimentaria. Esto supone el desarrollo y seguimiento de unas Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación y, en particular que el proceso productivo siga un flujo continuo hacia adelante, desde la recepción de las materias primas hasta el servicio de los alimentos, evitando cruces o retrocesos, aplicando las medidas relativas al uso de guantes y lavado de manos y estableciendo medidas eficaces para evitar la contaminación cruzada en cada una de las etapas, establecidas en el Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la Higiene de los productos alimenticios, Reglamento (UE) 2021/382, 3 de marzo, relativo a higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de alérgenos alimentarios, redistribución de alimentos y cultura de seguridad alimentaria y al Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

### 5.1.8 Materias primas

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración del menú deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad marcadas por las normas que regulan dicha materia. De igual modo, los medios de transporte empleados para transportarlas deberán reunir y cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias oportunas.

El almacenaje y rotación de materias primas debe ser correcto y se deberán tener en cuenta las fechas de caducidad y de consumo preferente. No se almacenará ningún producto en el suelo. Todos los productos cuyo envase haya sido abierto deberán tener la fecha de apertura anotada, así como su vida útil. Los alimentos envasados en latas no se podrán conservar en ellas una vez abiertas, debiéndose cambiar a recipientes de vidrio o plástico de uso alimentario, tapados y etiquetados con fechas de apertura y caducidad.

Cuando un alimento o preparación se congele se anotará la fecha en el mismo y deberá ser utilizado en un plazo máximo de 1 mes.

Los productos frescos se conservarán con especial cuidado:

- Las carnes y pescados no se conservarán más de 48 horas.
- Para la fruta y las verduras el tiempo de almacenamiento puede ir de los 3 a 5 días. La fruta deberá estar entera si no se toma de inmediato.
- Los huevos estarán almacenados un máximo de 7 días.
- Yogures u otros lácteos también deberán guardarse en la nevera, preferiblemente en la parte superior.

A diario la empresa adjudicataria comprobará los caracteres organolépticos del agua (color, sabor y turbidez), para determinar si son adecuados y en caso contrario comunicar la incidencia a la dirección del centro y adoptar la medida correctora apropiada.

### 5.1.9 Materiales para almacenamiento y cocinado.

Tanto el papel de aluminio como el film protector utilizados para la conservación y el cocinado serán aptos para uso alimentario y aportados por la empresa adjudicataria. Además, el film tendrá las siguientes características:

- De material seguro: preferiblemente de polietileno de baja densidad (PE-LD) o policloruro de vinilo (PVC).
- Apto para microondas" o resistente a temperaturas de hasta 95°C.
- De alta adherencia: debe sellar bien los recipientes para conservar frescos los alimentos.

### 5.2 Limpieza de cocina y comedor y gestión de residuos

Será obligación de la adjudicataria implantar y mantener actualizados los Planes Generales de Higiene tanto en su cocina central como en los comedores escolares, que incluyan como elementos propios el programa de limpieza y desinfección, documentado y con los registros correspondientes. En este

Programa de Higiene debe figurar qué, quién, cuándo, cómo, dónde, con qué (productos y cantidades según fichas técnicas), precauciones y responsable de control.

Será por cuenta de la adjudicataria la limpieza y desinfección de la cocina, equipamiento (incluso los equipos de limpieza automática y su descalcificación), material auxiliar, y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio, como servicios higiénicos y vestuarios. Así mismo después de cada turno del comedor, procederá a la limpieza y desinfección de todo el menaje empleado en el servicio del comedor, incluidos los contenedores de residuos y los contenedores isotérmicos en los centros con modalidad de línea caliente transportada. Se debe mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la unidad gestora del contrato.

La empresa adjudicataria deberá realizar una gestión adecuada de los residuos generados en la prestación del servicio, con una separación selectiva estricta de los envases, embalajes y desechos de cualesquiera productos utilizados, para su posterior recogida y reciclado conforme a la normativa aplicable relativa a la recogida, reciclado y tratamiento de residuos. Una vez finalizado el servicio, la empresa adjudicataria deberá depositar los residuos separados en los contenedores de recogida selectiva adecuados o, en su caso, gestionarlos mediante una empresa gestora autorizada. Asimismo, se deberán facilitar las labores de auditoría pertinentes.

Por motivos medioambientales, el aceite culinario sobrante lo depositarán en circuitos de reciclado autorizados.

El contenedor con la fracción orgánica se situará en la zona donde lleguen los platos y utensilios sucios y en las zonas de manipulación de alimentos para intentar que la mayor parte de los restos orgánicos sean tratados de manera diferenciada: compostaje, contenedor de fracción orgánica, etc.

Será obligación de la adjudicataria a la finalización del curso escolar dejar totalmente vacías y limpias las dependencias de almacenamiento de alimentos no perecederos y cámaras de refrigeración y congelación, debiendo estar en perfectas condiciones para poder ser utilizados el próximo curso. Las cámaras deberán quedar apagadas, salvo que se indique lo contrario.

### **5.3 Calendario y comensales**

El servicio de comedor escolar se acomodará obligatoriamente al calendario escolar previsto para cada centro y al número de comensales en cada curso escolar, ajustándose a posibles variaciones y atendiendo, en su caso, a necesidades extraordinarias, previa comunicación del Departamento de Educación.

El servicio de comedor se extenderá a 175 días lectivos para todo el alumnado que curse estudios a partir del segundo ciclo de Educación Infantil. En el caso del alumnado del primer ciclo de Educación Infantil el servicio de comedor se extenderá de 175 días a un máximo de 200 días lectivos, en función del calendario escolar que para el ciclo de 0-3 determinen los centros educativos.

### **5.4 Medios materiales para la prestación del servicio**

#### **Uso y disponibilidad de las instalaciones**

Las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares de los locales acondicionados para la prestación del servicio del comedor serán facilitados a la empresa adjudicataria desde el primer día hábil siguiente al inicio del contrato. Sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado excepto si el órgano

8-4-26

de contratación autoriza de forma expresa y por escrito la utilización de las instalaciones de los centros educativos para otros fines.

Se entregará a la empresa adjudicataria una copia del inventario de equipos, menaje y otros elementos de que disponga el comedor escolar que realizará la persona encargada del comedor escolar.

Será competencia de la adjudicataria poner en funcionamiento las instalaciones de tal manera que no se interrumpa el servicio. Los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos en toda la duración del contrato, obligándose a reponer los extraviados o por un uso negligente o descuidado, mediando para ello el informe justificativo del centro.

Las instalaciones podrán ser empleadas para actividades propias del centro escolar o del municipio titular de las mismas en el horario en que no sean utilizadas por la adjudicataria. Deberá informarse de estas circunstancias a la unidad gestora del contrato.

Las reparaciones ordinarias del mobiliario y las instalaciones correrán a cargo de la Administración. Sin embargo, las reparaciones de los deterioros en las instalaciones, el mobiliario y el material puesto a disposición de la adjudicataria que puedan producirse por mal uso o negligencia de éste, correrán a cargo de la propia adjudicataria.

Se deberán dejar en perfecto estado, limpias y desinfectadas las instalaciones, equipos, mobiliarios, útiles y menaje.

A la finalización del contrato, y antes de la devolución de la garantía definitiva constituida por la adjudicataria, el equipamiento y material auxiliar de cocina y comedor será devuelto, al menos, en las mismas condiciones en que se recibió. En caso de no ser así, su reparación o reposición será con cargo a las facturas pendientes de pago, a la garantía definitiva o directamente a cargo de la empresa.

#### **Suministro de agua y energía. Productos de limpieza**

Los centros educativos pondrán a disposición de la adjudicataria el agua y la energía eléctrica o gas necesarios para el funcionamiento del servicio del comedor, así como los productos y materiales de limpieza necesarios.

#### **5.5 Personal**

Anualmente la empresa adjudicataria presentará una relación del personal que preste el servicio y especificará de forma detallada el número de trabajadores, horas, categoría profesional, remuneración, etc.

En cualquier caso, el personal de atención al alumnado no podrá realizar tareas propias del personal de cocina y del asistente de colectividades y office. La adjudicataria no podrá contratar dentro del mismo horario laboral a una misma persona con dos categorías profesionales diferentes (por ejemplo, auxiliar de cocina-monitor/a, monitor/a-asistente de colectividades y office, cocinero/a-monitor/a).

En caso de ausencia del personal por cualquier causa, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa de la adjudicataria, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores y trabajadoras en presencia física exigidos en estas bases.

El personal a cargo de la adjudicataria mantendrá en todo momento una actitud correcta y respetuosa con el alumnado comensal y con las personas responsables del comedor, así como con el personal encargado de la auditoría de calidad.

Corresponderá a la adjudicataria velar por el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, valorando y -en su caso- aceptando las sugerencias que se propongan al respecto por parte del Departamento de Educación siempre que exista causa que lo justifique.

La adjudicataria informará a su personal de las prescripciones técnicas recogidas en los presentes pliegos, de la normativa vigente y de las recomendaciones que se establecen en la Guía de alimentación para la planificación de menús escolares para que puedan aplicar en el servicio los criterios de alimentación establecidos.

#### 5.5.1 Dietista – Nutricionista

La adjudicataria dispondrá en su plantilla de una persona especialista en dietética y nutrición que acreditará estar en posesión del título de Grado o Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética, y estar colegiada en el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la comunidad autónoma donde ejerza la profesión.

Ejercerá las siguientes funciones:

- Participar en la gestión y en la organización del servicio de comedor.
- Velar por el cumplimiento de los requisitos de calidad nutricional de los menús en los comedores escolares.
- Formar al personal en materia de seguridad alimentaria.
- Diseñar y planificar las programaciones de menús.
- Valorar el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.
- Velar por el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios, de acuerdo a la normativa vigente, en los comedores escolares.
- Colaborar con la unidad gestora para garantizar el adecuado funcionamiento del servicio.
- Remitir a la unidad gestora la programación de menús junto con la ficha de composición de cada plato.

#### 5.5.2. Supervisor/a o coordinador/a

La adjudicataria designará a una persona para que ejerza las funciones de supervisión y que tendrá conocimientos en procesos productivos, sanitarios y nutricionales y una adecuada capacidad de gestión, comunicación y respuesta.

Será la persona encargada de coordinar y supervisar el buen funcionamiento de un número determinado de comedores escolares, para que el comedor funcione correctamente en todas sus vertientes organizativas y funcionales (logística, personal, calidad y servicio).

Ejercerá las siguientes funciones:

- Impartir directamente las órdenes e instrucciones de trabajo a todo el personal relacionado con el servicio.

- Supervisar las obligaciones del personal garantizando que el servicio se realiza en las condiciones establecidas en los pliegos.
- Supervisar la implantación correcta del sistema de autocontrol APPCC y sus programas de prerrequisitos de buenas prácticas de higiene y fabricación.
- Verificar el cumplimiento del plan de formación presentado por la adjudicataria por parte del personal al cargo.
- Realizar visitas de control a cada centro escolar que le corresponda para la comprobación de la organización y funcionamiento del servicio e informar a la unidad gestora y al centro educativo. Estas visitas serán documentadas en un registro que deberá estar disponible junto a las actas de las reuniones mantenidas con la dirección del centro o persona(s) en quien delegue, así como los registros con las medidas correctivas derivadas de las desviaciones detectadas.
- Solventar cualquier incidencia derivada del servicio (bajas del personal, fallos en el suministro de materias primas, etc.) e informar al centro y a la unidad gestora de tales incidencias.

### 5.5.3. Responsable del comedor

La adjudicataria designará, de entre el personal que trabaje presencialmente en el centro (personal de cocina, de office, cuidador del comedor u otro), a una persona para que ejerza las funciones de responsable de comedor escolar.

Ejercerá las siguientes funciones:

- Supervisar los preparativos del servicio del comedor, coordinando las tareas del personal cuidador y garantizando que la apertura del servicio se realiza en el horario aprobado.
- Controlar el acceso y presencia, tanto para el alumnado comensal habitual como para el esporádico.
- Controlar que los menús tanto basales como especiales son servidos en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.
- Controlar que los menús servidos tanto basales como especiales se ajustan al previamente planificado e informado al centro, familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor a través de la correspondiente programación mensual de los menús.
- Verificar la adecuación del menú servido al alumnado comensal con necesidades alimentarias especiales siempre y cuando estas últimas hubieran sido previa y adecuadamente notificadas.
- Recoger las quejas y sugerencias que directamente le transmitan familiares, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor y gestionarlas de acuerdo con lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio relativas al acceso, al servicio o cualquier otra incidencia que afecte al adecuado funcionamiento del servicio.
- Colaborar con el personal enviado por el órgano de contratación o con el encargado de comedor del centro en sus tareas de supervisión, control o vigilancia.

- Comunicar las actas levantadas en los controles oficiales realizados por los veterinarios o inspectores del Instituto Navarro de Salud Pública y Laboral de Navarra y cuantas notificaciones reciban de estos controles, que tengan incidencia sobre el servicio prestado. Las actas levantadas se enviarán a la persona encargada de comedor y al órgano de contratación a través del correo electrónico: [complementarioseducativos@navarra.es](mailto:complementarioseducativos@navarra.es)
- En los centros con modalidad de catering - línea caliente transportada:
  - Controlar y anotar en el registro de control la hora de llegada y el estado higiénico del vehículo de transporte y de los contenedores.
  - Tomar y anotar las temperaturas del primer y segundo plato en el registro de control de temperaturas.
  - Recoger y conservar las “muestras testigo” de los menús basales de acuerdo a la normativa.

Estas funciones se deberán realizar sin interferir en el horario de las otras funciones que tenga asignadas.

#### 5.5.4. Personal de cocina y asistente de colectividades/office

La adjudicataria dispondrá del personal adecuado para realizar las funciones de personal de cocina y asistente de colectividades/office que seguidamente se relacionan. No podrán ser computados como personal de atención al alumnado y deberán permanecer durante toda la prestación del servicio de comedor, es decir, en todos los turnos de comedor.

##### Cocinero/a

Será la persona responsable de la cocina, encargada de coordinar la distribución de todo el personal adscrito a la cocina, así como de realizar de manera cualificada, autónoma y responsable la preparación, elaboración y presentación de los platos que componen los menús y dietas especiales, utilizando las técnicas más idóneas.

Ejercerá las siguientes funciones:

- Colaborar en la confección de los menús o en las recetas de los platos.
- Colaborar en la gestión de compras e inventarios.
- Realizar la gestión de pedidos.
- Realizar el control de los vehículos de reparto y de las condiciones en que llegan las materias primas, productos alimenticios y cualquier material de uso en cocina. Cumplimentar el registro de control y trazabilidad de los mismos y notificar cualquier incidencia al respecto.
- Realizar o colaborar en el almacenamiento y conservación de las materias primas y productos alimenticios de uso en la cocina.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje del comedor.
- Cumplir con las buenas prácticas de manipulación e higiene de los alimentos y velar por el cumplimiento estricto de las mismas del personal a su cargo.

8-1-26

- Recoger y conservar las muestras testigo de los menús basales y menús especiales de acuerdo con la normativa.
- Realizar la toma de temperaturas de los platos y el registro de las mismas, así como registrar las temperaturas de los equipos de frío y de calor.
- Colaborar en las tareas de limpieza de las instalaciones, equipos y útiles utilizados durante la elaboración de los platos y en la supervisión del mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles de la cocina, así como verificar el cumplimiento del plan de limpieza.
- Colaborar en la gestión y retirada de los residuos generados en la cocina.
- Velar por el cumplimiento del sistema de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA), y cumplimentar correctamente los registros del mismo.
- Notificar las incidencias u otras cuestiones que afecten al correcto funcionamiento del servicio de comedor al personal del centro y a la persona responsable de comedor de la adjudicataria.
- Cualquier otra función necesaria para el correcto desarrollo del servicio de comedor acorde a su categoría profesional.

#### **Ayudante de cocina**

Será quien, a las órdenes del cocinero o de la cocinera, participará con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina, sin perjuicio de las que en su caso establezcan el acuerdo laboral de ámbito estatal para el sector de la hostelería y el correspondiente Convenio Colectivo vigente.

Ejercerá las siguientes funciones:

- Realizar las preparaciones previas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- Preparar platos para los que haya recibido formación.
- Colaborar en las tareas de limpieza de las instalaciones, equipos y útiles de la cocina, así como en montaje, servicio y desmontaje del comedor.
- Colaborar en las operaciones de almacenamiento de materias primas y productos alimenticios.
- Cualquier otra función necesaria para el correcto desarrollo del servicio de comedor acorde a su categoría profesional.

#### **Auxiliar o asistente de colectividades/office**

Será quien a las órdenes del cocinero/a participará en la distribución y servicio de los alimentos, en la elaboración de productos básicos y en la limpieza.

Ejercerá las siguientes funciones:

- Recuperar las comidas, así como distribuir los platos y emplatar.
- Colaborar en la elaboración y preparación de productos básicos.

- Ayudar en trabajos auxiliares de cocina como cortar fruta, trocear carne...
- Limpiar el menaje, el equipamiento o las instalaciones.
- Realizar el montaje de las mesas del comedor y limpieza de las mismas entre turno y turno, o al finalizar. Recoger las mesas y el menaje sucio durante el servicio de comedor.
- Realizar la gestión y retirada de los residuos generados en el comedor.
- Transportar pedidos y otros materiales propios de su área.
- Notificar las incidencias que se produzcan durante el servicio de comedor al personal del centro y a la persona responsable de comedor de la adjudicataria.
- Cualquier otra función necesaria para el correcto desarrollo del servicio de comedor acorde a su categoría profesional.

#### 5.5.5. Dotación del personal de cocina y asistente de colectividades/office

Será competencia de la adjudicataria dotar a los comedores escolares objeto del presente contrato con el personal de cocina y asistente de colectividades/office necesario para el rendimiento óptimo del servicio y garantizar la calidad del mismo, respetándose durante todo el tiempo la concesión de las ratios para cada categoría laboral que se establece en este pliego, teniendo en cuenta las características del centro, el alumnado comensal y los turnos de comedor.

Para la atención de la cocina y el comedor/office, en el caso de comida elaborada en el propio centro, la empresa adjudicataria deberá disponer de las ratios de personal de cocina y asistente de colectividades/office siguientes:

- 4 horas diarias por cada 30 comensales y 2 horas por cada 30 comensales más. Para el cálculo de dicha ratio se tendrá en cuenta el número de comensales habituales inscritos a comienzo de curso.

Para la atención del comedor/office, en el caso de comida transportada, la empresa adjudicataria deberá disponer de las ratios de personal de asistente de colectividades/office siguientes:

- 2 horas por cada 40 comensales y 1 hora por cada 20 comensales más. Para el cálculo de dicha ratio se tendrá en cuenta el número de comensales habituales inscritos a comienzo de curso.

#### Cuadro resumen de alumnado/horas de cocina y office

El número de horas diarias que debe prestar servicio el personal de cocina y asistente de colectividades/office en su conjunto es el que consta en la siguiente tabla:

Cocina In Situ		Catering - línea caliente transportada	
Ratios Personal Cocina y asistente de colectividades/office		Asistente de colectividades/office	
Comensales	Horas	Comensales	Horas
De 1 a 30	4	De 1 a 40	2

De 31 a 60	6	De 41 a 60	3
De 61 a 90	8	De 61 a 80	4
De 91 a 120	10	De 81 a 100	5
De 121 a 150	12	De 101 a 120	6
De 151 a 180	14	De 121 a 140	7
De 181 a 210	16	De 141 a 160	8
De 211 a 240	18	De 161 a 180	9
De 241 a 270	20	De 181 a 200	10
De 271 a 300	22	De 201 a 220	11
De 301 a 330	24	De 221 a 240	12
De 331 a 360	26	De 241 a 260	13
De 361 a 390	28	De 261 a 280	14
De 391 a 420	30	De 281 a 300	15
De 421 a 450	32	De 301 a 320	16
De 451 a 480	34	De 321 a 340	17
De 481 a 510	36	De 341 a 360	18
De 511 a 540	38	De 361 a 380	19
De 541 a 570	40	De 381 a 400	20
De 571 a 600	42	De 401 a 420	21

### 5.5.6 Personal cuidador

La adjudicataria atenderá el servicio de personal cuidador con arreglo a lo establecido en la normativa aplicable, aportando el número necesario, deducido el personal que, en su caso, pudiera aportar el centro.

El objeto será la supervisión y cuidado de los menores durante el tiempo establecido de comedor.

Ejercerá las siguientes funciones:

- Colaborar en la ejecución del plan del comedor establecido por el centro.
- Vigilar y ayudar al alumnado comensal en su aseo/higiene.
- Acompañar al alumnado comensal en sus desplazamientos por el centro si es necesario según la edad y organización del centro.
- Velar por la seguridad del alumnado comensal.
- Promover los buenos hábitos de higiene, de alimentación y de comportamiento.

8-7-26

- Vigilar al alumnado comensal durante la ingesta para evitar riesgos y ayudar al que no se valga por sí mismo.
- Llevar a cabo las actividades lúdicas y educativas a que se hubiera comprometido la adjudicataria en su oferta.
- Supervisar que el alumnado acude a las actividades que deba realizar en el centro tras el periodo del comedor.
- Los días en los que después del servicio de comedor no exista ni docencia ni oferta de actividades de atención al alumnado en horario de tarde, al menos una persona cuidadora de comedor será la encargada del traslado del alumnado comensal hasta la puerta del centro para ser recogido por el personal acompañante del transporte escolar o por sus progenitores/tutores según el caso, bajo la supervisión de la persona encargada del comedor.
- Informar de cualquier incidencia a la persona encargada del comedor.
- Cualquier otra establecida en el Decreto Foral 58/2024, de 29 de mayo, por el que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra o necesaria para el correcto desarrollo del servicio de comedor acorde a su categoría profesional.

Las ratios establecidas de personal cuidador para esta licitación, a los que la empresa se debe comprometer, serán los siguientes:

**Educación Infantil:** 1 persona cuidadora por cada 15 comensales y otra por cada fracción igual o superior a 10 en lo que la exceda.

**1º y 2º Educación Primaria:** 1 persona cuidadora por cada 20 comensales y otra por cada fracción igual o superior a 15 en lo que la exceda.

**3º a 6º Educación Primaria:** 1 persona cuidadora por cada 30 comensales y otra por cada fracción igual o superior a 20 en lo que la exceda.

**ESO:** 1 persona cuidadora por cada 30 comensales y otra por cada fracción igual o superior a 20 en lo que la exceda.

Además de lo indicado anteriormente, se aportará otra persona cuidadora si por el número de comensales y aplicando las ratios no se alcanzara al menos uno o si la diferencia entre el total de alumnado comensal y el sumatorio del producto de multiplicar el número de cuidadores aportados por la ratio de cada nivel fuese igual o superior a 20. También se podrá aumentar el personal cuidador si es necesario por razones de seguridad u organización.

El tiempo diario de trabajo del personal cuidador será de 2 horas y 30 minutos, salvo que se determine otra necesidad mayor, por ejemplo, si hubiera algún comedor con tres turnos o por el traslado del alumnado comensal hasta la puerta del centro para ser recogido por el personal acompañante del transporte escolar o por sus progenitores/tutores los días en los que después del servicio de comedor no exista ni docencia ni oferta de actividades de atención al alumnado en horario de tarde.

El alumnado comensal con necesidades educativas especiales será atendido por especialistas de apoyo educativo dependientes del Departamento de Educación.

El número de personas cuidadoras que la adjudicataria aportará para la atención del alumnado dependerá de si hay profesorado cuidador voluntario en el centro y del incremento o disminución de comensales una vez comenzado el curso.

#### **6-. Prescripciones técnicas específicas para el servicio de comedor de los alumnos del primer ciclo de educación infantil (0 a 3 años) del CPEIP Hilarión Eslava HLHIP.**

La empresa adjudicataria del servicio del CPEIP Hilarión Eslava queda obligada al cumplimiento estricto de lo dispuesto en el Apartado 25 ("Prescripciones Técnicas del servicio") del Pliego de Condiciones Particulares para la contratación de comedores escolares saludables y sostenibles de Navarra (Curso 2026-2027).

No obstante, para el servicio específico del aula 0-3 años, se establecen criterios de obligado cumplimiento que prevalecerán o complementarán a los generales en caso de mayor exigencia sanitaria o nutricional, siguiendo el Documento de Consenso sobre la Alimentación Saludable y Sostenible en el Primer Ciclo de Educación Infantil (2025).

##### **6.1.- Adaptación de texturas y evolución nutricional de 0 a 3 años.**

Introducción de Sólidos se introducirán según el calendario individual de cada lactante comunicado por la familia. El adjudicatario deberá garantizar la coexistencia diaria de tres niveles de textura para un mismo menú basal, adaptándose al ritmo madurativo individual de cada alumno/a del aula 0-3, bajo las siguientes condiciones obligatorias:

##### **6.1.1.- Niveles de Textura Requeridos:**

- Nivel 1: Triturado Homogéneo (6-9 meses): Purés de textura lisa, suave y sin grumos. Se elaborarán con alimentos frescos, sin adición de sal ni edulcorantes. Debe garantizarse la ausencia total de filamentos (en carnes o verduras fibrosas).
- Nivel 2: Chafado / Textura Gruesa (9-12 meses): Alimentos cocinados hasta una consistencia muy blanda que permita el chafado con tenedor. Los grumos deben ser blandos y de tamaño inferior a 0,5 cm para estimular la masticación sin riesgo.
- Nivel 3: Sólido Blando con Corte Seguro (1-3 años): Alimentos enteros de consistencia tierna. Es obligatorio el corte longitudinal (en bastones o cuartos) de alimentos con forma esférica o cilíndrica (uvas, cherrys, salchichas, zanahoria, etc.) para evitar el sellado de la vía aérea en caso de aspiración.

##### **6.1.1.- Condicionantes del Servicio**

- El precio unitario del menú licitado será único e independiente de la textura solicitada. La empresa no podrá facturar suplementos por el procesado (triturado) o la manipulación específica (corte seguro) de los alimentos.
- La empresa deberá atender las variaciones de textura solicitadas por las educadoras con un preaviso de al menos 24 horas, permitiendo que un niño/a progrese de puré a sólido de forma paulatina.

8-7-25

- En el caso de menús con texturas adaptadas para alérgenos, estos deberán venir en envases individuales termosellados, claramente etiquetados con: Nombre del alumno, Tipo de Dieta y Nivel de Textura.
- En los menús triturados (Nivel 1 y 2), la empresa debe garantizar que la densidad calórica y de micronutrientes sea equivalente al menú sólido, evitando el exceso de agua en los purés."
- No se servirán alimentos con espinas, huesos pequeños, ni texturas excesivamente duras o pegajosas.
- Se seguirán protocolos de seguridad alimentaria aplicables a colectivo de 0 a 3 años.

### 6.2.- Grupos de alimentos: frecuencias y cantidades.

- Cereales: Arroz: 1 ración por semana. Pasta: 1 ración por semana. Consumo de arroz blanco hasta los 3 años. Pan, pasta y otros cereales, se ofrecerán en su forma integral. Verduras y hortalizas: 1 a 2 raciones por semana. Por su contenido en nitratos, evitar las espinacas, las acelgas y remolachas antes del primer año. No incluir la borraja antes de los 3 años. De incluir las espinacas y/o acelgas antes del primer año por indicación del equipo de atención pediátrica, en niños y niñas de 6 a 12 meses, el contenido no debe ser mayor de 35 gramos/día.
- Legumbres: 1-2 veces por semana (al menos 1 vez en forma de plato completo sin carne).
- Pescado: 1-3 veces por semana. Se prohíben especies con alto contenido en mercurio (pez espada, atún rojo). Pescado azul una vez por semana.
- Huevos: 1 a 2 raciones por semana.
- Carnes: máximo 3 raciones a la semana. Máximo una ración de carne roja a la semana. Máximo dos raciones de carne procesada 100% carne al mes.
- Proteína Vegetal: 1 a 5 raciones por semana. Se fomentará el uso de tofu, seitán o legumbre pelada como alternativa proteica saludable. En caso de realizarse una oferta de menú vegetariano, los cinco segundos platos se basarán en alimentos que aporten exclusivamente proteína vegetal.
- Guarniciones: Ensalada variada: 3 a 4 raciones por semana. Otras guarniciones (patata, hortalizas, legumbres): 1 a 2 raciones por semana. Máximo 1 ración de patatas a la semana.
- Postres: Frutas frescas: 4 a 5 raciones por semana. Otros postres, preferentemente yogur y cuajada sin azúcar añadido y queso fresco: máximo una vez a la semana.

### 6.3.- Gramajes de Referencia (Cantidades por Ración).

GRUPO	ALIMENTO	GRAMOS/RACIÓN			
		6-12 meses	12-18 meses	18-24 meses	24-36 meses
Verduras	Verdura	90	100-125	100-125	150

	Ensalada	90	100-125	100-126	150
Hidratos	Patata/boniatos	60	90	90	90
	Cereal (crudo)	15	20	25	25
	Pan	20	25	30	30
Proteínas	Pollo	20-30	40	50	50
	Carne roja	20-31	40	50	50
	Pescado azul	30-40	60	70	70
	Pescado blanco	30-41	60	70	70
	Legumbre (peso en crudo)	20	25	30	30
	Huevo	1 pequeño	1 mediano	1 mediano	1 mediano
Grasas	Aceite de oliva virgen	4	5	5	8
Fruta	Fruta	50	80	100	100

#### 6.4.- Otras recomendaciones a tener en cuenta.

- Servir la fruta entera o troceada en lugar de zumo.
- No incorporar alimentos procesados y ultraprocesados con alto contenido en sal, grasas y azúcares añadidos.
- No añadir azúcar o edulcorantes. La miel debe evitarse hasta el año de edad.
- Evitar los embutidos y otras carnes procesadas.
- Evitar la sal antes del primer año. La cantidad máxima de sal recomendada hasta los 12 meses es de 1 gramo de sal al día (0,4 gramos de sodio). La cantidad máxima de sal para niños y niñas de entre 1 a 3 años, es de 2 gramos al día (0,8 gramos de sodio). Se usará sal yodada en pequeñas cantidades.
- Evitar el consumo de frutos secos enteros en menores de 6 años por el riesgo de atragantamiento.

#### 6.5.- Higiene y Línea Caliente en el Aula

- El emplatado se realizará en el aula o comedor anexo inmediatamente después de la apertura de los contenedores isotérmicos (mantenidos a  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ ).
- Los menús especiales (alergias) se servirán en recipientes individuales termosellados de color diferenciado, con etiqueta que incluya: nombre del niño, alérgeno ausente y fecha de elaboración y se evitará estrictamente el contacto con el menú basal.

#### 6.6.- Gestión del Desperdicio Alimentario.

La empresa deberá implementar un sistema de "ración flexible". Si un niño/a muestra saciedad, no se le forzará a terminar, registrando dicho sobrante para ajustar el gramaje futuro y evitar el desperdicio.

Diagnóstico de Sobrantes: Trimestralmente, la empresa entregará al centro un informe sobre los platos con mayor índice de rechazo para su modificación.

## **26.- JURISDICCIÓN COMPETENTE, RECURSOS Y RECLAMACIONES**

La contratación del servicio objeto de las presentes bases es de naturaleza administrativa. Por consiguiente, cuantas incidencias se deriven de la realización de los trabajos y de la interpretación de las disposiciones de las bases serán resueltas en primer término por el órgano de contratación, contra cuyas resoluciones podrá interponerse recurso administrativo de alzada ante el Consejero de Educación en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a la notificación de la resolución correspondiente, como vía previa a la jurisdicción contencioso-administrativa.

Sin perjuicio de lo anterior, los actos de trámite o definitivos dictados en la presente licitación podrán ser objeto de reclamación ante el Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra, conforme a lo dispuesto en los artículos 122 y siguientes de la Ley Foral de Contratos Públicos, para lo que es requisito imprescindible que los licitadores faciliten un correo electrónico para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos.

## **27.- LEGISLACIÓN APLICABLE Y TRANSPARENCIA PÚBLICA**

El contrato se registrará particularmente por los presentes pliegos y por la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

El contrato se halla sujeto, en general, al cumplimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia de fiscalidad, de Seguridad Social, protección del medio ambiente, protección del empleo, igualdad de género, de acoso por razón de sexo o acoso sexual, condiciones de trabajo, prevención de riesgos laborales y demás disposiciones en materia laboral, inserción socio-laboral de las personas con discapacidad, y a la obligación de contratar a un número o porcentaje específico de personas con discapacidad y, en particular, a las condiciones establecidas por el último convenio colectivo sectorial del ámbito más inferior existente de aplicación en el sector en el que se encuadre la actividad a contratar.

Junto a ello, será obligación de la adjudicataria cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación expresadas en los Pliegos de la Prescripciones técnicas contempladas en los pliegos que rigen el contrato de servicios de comedores escolares y el Decreto Foral 58/2024, de 29 de mayo, por el que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra.

En los centros donde se elaboren y/o preparen las comidas en cuanto a la higiene, limpieza y seguridad alimentaria se estará a lo dispuesto en la legislación vigente. En especial se deberá cumplir lo dispuesto en:

- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra y en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria; Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la contratación, tal y como queda expresado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

Asimismo, se tendrá en cuenta como requisitos del servicio las recomendaciones establecidas en:

- Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. ([https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento\\_consenso.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf))
- “Guía de Alimentación para la Planificación de Menús Escolares” del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra. (<https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/9BCD230C-1AEC-43C0-B3A3-C8BF384BCA3/466392/GuiaAlimentacionsaludable.pdf>)
- Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra.
- “Guía de Buenas Prácticas de Higiene” del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra. (<https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/5C4A8AE6-9375-4EC3-9808-A9E06DCC43DA/457134/guiarestaurantesok2digital.pdf>)
- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (Programa 16).  
[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/entorno\\_escolar/programa\\_1\\_6\\_protocolo.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/entorno_escolar/programa_1_6_protocolo.pdf)  
[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC\\_24\\_Programa\\_16\\_Menu.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC_24_Programa_16_Menu.pdf)
- Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad. [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia\\_naos.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm)

8-4-26

Se tomará como referencia el Código Alimentario Español en lo relacionado con las definiciones y condiciones que han de reunir los alimentos, así como las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de alimentos.

En el supuesto de la comida transportada, además de todo lo anterior, deberá asegurarse el cumplimiento de todas las normas higiénico-sanitarias que regulen tanto su elaboración, manipulación, conservación y transporte como las adecuadas condiciones de preparación y conservación que permitan que los nutrientes se mantengan mejor.

La licitadora, en la medida en que la prestación del servicio implica el tratamiento de datos de carácter personal deberá respetar en su integridad el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales, y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, y la normativa complementaria.

Por otra parte, quienes concurran a la licitación, aceptan voluntariamente dar transparencia institucional a todos los datos derivados de los procesos de licitación, adjudicación y ejecución hasta su finalización.

## ANEXO I

(Incluir en sobre A)

### CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027

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. Exportar en su equipo el fichero espd-request.xml incluido en el fichero Zip del mismo nombre que se encuentra disponible en el anuncio de publicación del PLENA
2. Abrir el siguiente link: <https://visor.registrodelicitadores.gob.es/espd-web/>
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 a su equipo (paso 1)
7. Seleccione el país y pinche "siguiente"
8. Cumplimentar los apartados del DEUC correspondiente, (parte II, III, IV, V -en su caso- VI).
9. Firmar el documento

- 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 que rige la convocatoria y dentro del plazo fijado en la misma.

- Cuando concurra a la licitación agrupado en una UTE, se deberá cumplimentar un documento por cada una de las empresas que constituyan la UTE.

- En caso de que la empresa licitadora acredite 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>

**Incurrir en falsedad al efectuar la declaración responsable, será motivo de prohibición para contratar, conforme a lo establecido en el artículo 22.1i) de la Ley Foral de Contratos Públicos.**

8-4-26

**ANEXO I b**

(Incluir en sobre A)

**DECLARACIÓN RESPONSABLE. JUSTIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA CONTRATAR. DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO A EFECTOS DE NOTIFICACIONES**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

Don/Doña ..... DNI/NIF ....., con domicilio a efectos de notificación en ..... C.P. ...., localidad ....., teléfono: ....., en nombre propio o en representación de la sociedad (táchese lo que no proceda) ..... NIF.....

**DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD**

- a) Que reúne los requisitos de capacidad jurídica y de obrar y, en su caso, ostentá la debida representación.
- b) Que reúne los requisitos exigidos de solvencia económica y financiera, y técnica o profesional.
- c) Que no está incurso en causa de prohibición de contratar.
- d) Que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
- e) Que reúne el resto de requisitos legales para la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, así como aquellos otros establecidos en los pliegos de contratación.
- f) Que se somete a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias con renuncia, al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderle, en el caso de empresas extranjeras.
- g) Que cuenta con el compromiso por escrito de otras entidades respecto de la adscripción de sus medios o la disposición de sus recursos, en su caso.
- h) Que la dirección de correo electrónico a efectos de notificaciones es la siguiente:

(Incurrir en falsedad al efectuar la declaración responsable, será motivo de prohibición para contratar, conforme a lo establecido en el artículo 22 de la Ley Foral de Contratos Públicos).

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

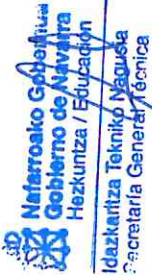
FIRMA DE LA LICITADORA O LICITADORAS

8-1-26  
Nafarroako Gobernua  
Gobierno de Navarra  
Hezkuntza / Educación  
Idazkaritza Tekniko-Itzulitza  
Secretaría General Técnica

**ANEXO II**

(Incluir en sobre A)

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**



**DOCUMENTO PRIVADO DE CONCURRENCIA CONJUNTA (en su caso)**

D/D<sup>a</sup>.....con NIF.....en representación de la empresa.....

D/D<sup>a</sup>.....con NIF.....en representación de la empresa.....

D/D<sup>a</sup>.....con NIF.....en representación de la empresa.....

Manifiestan su voluntad de concurrencia conjunta en la presente licitación y (señálese lo que proceda):

- Se presentan como UTE, con el compromiso de constituirse mediante escritura pública en caso de ser adjudicatarias
- Se presentan en participación conjunta

Siendo el porcentaje de participación de cada una de las personas licitadoras:

Nombre de la empresa/persona física..... Participación .....%

Nombre de la empresa/persona física..... Participación .....%

Nombre de la empresa/persona física..... Participación .....%

Se designa como representante o apoderado único frente a la Administración:

Nombre y apellidos..... NIF .....correo electrónico.....

**FIRMA LICITADORES**

Nombre y apellidos..... Firma y NIF.....

Nombre y apellidos..... Firma y NIF.....

Nombre y apellidos..... Firma y NIF.....

(Incurrir en falsedad al efectuar la declaración responsable, será motivo de prohibición para contratar, conforme a lo establecido en el artículo 22.1i) de la Ley Foral de Contratos Públicos).

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

**ANEXO III**

(Incluir en sobre A)

**RELACIÓN DE LOTES A LOS QUE SE PRESENTA OFERTA**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

Nombre de la Empresa: \_\_\_\_\_

(\*) Marque con una X los lotes a los que presenta.

(\*\*) Enumere del 1 en adelante señalando el orden de prelación de adjudicación a que hace referencia la cláusula 2 del apartado 11.- Propuesta de Adjudicación.

(*)	Nº LOTE	(**)
	1	
	2	

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

FIRMA DE LA LICITADORA

SERVICIO DE AYUDAS AL ESTUDIO Y SERVICIOS EDUCATIVOS - DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

Nafarroako Gobernua  
Gobierno de Navarra  
Hezkuntza / Educación  
Idazkaritza Tekniko Nagusia  
Secretaría General Técnica

8-4-26

**ANEXO IV**

(Incluir en sobre A)

**DECLARACIÓN RESPONSABLE RELATIVA A LA CERTIFICACIÓN NEGATIVA DEL REGISTRO CENTRAL DE DELINCUENTES SEXUALES Y DE TRATA DE SERES HUMANOS**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

Don.....DNI/NIF....., con domicilio a efectos de notificación en ..... calle..... número.....C.P....., localidad....., teléfonos: ....., en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad .....NIF.....

**DECLARO RESPONSABLEMENTE:**

Que a los efectos previstos en el artículo 57.1 de la Ley Orgánica 8/2021, de 4 de Junio de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia., el personal y los trabajadores que realizarán el servicio al que se refiere esta licitación, no ha sido condenado por sentencia firme por cualquier delito contra la libertad e indemnidad sexuales tipificados en el título VIII de la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal, así como por cualquier delito de trata de seres humanos tipificado en el título VII bis del Código Penal, en aplicación del artículo 57 de la Ley Orgánica 8/2021, de 4 de junio, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia, relativo a la exigencia del certificado negativo del Registro Central de delincuentes sexuales como requisito para el acceso y ejercicio a las profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con personas menores de edad.

Que el personal y los trabajadores que realizarán el servicio al que se refiere esta licitación no tiene antecedentes en el Registro Central de Delincuentes Sexuales y de Trata de Seres Humanos.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

**FIRMA DE LA LICITADORA**

8-4-26  
Nafarroako Gobernua  
Gobierno de Navarra  
Hezkuntza / Educación  
Idazkaritza Tekniko Nagusia  
Secretaría General Técnica

**ANEXO V**

(Para presentar en caso de ser propuesta adjudicataria)

**MODELO DE DECLARACIÓN DE SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

D./Dña. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, calle \_\_\_\_\_, DNI nº \_\_\_\_\_, en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, en representación de la empresa \_\_\_\_\_, con domicilio a efectos de notificaciones en \_\_\_\_\_, calle \_\_\_\_\_, CP \_\_\_\_\_

**DECLARO**

Que mi volumen de negocios en los tres últimos ejercicios es de:

EJERCICIO	VOLUMEN DE NEGOCIO
Del 1 de septiembre de 2025 al 31 de agosto de 2026	
Del 1 de septiembre de 2024 al 31 de agosto de 2025	
Del 1 de septiembre de 2023 al 31 de agosto de 2024	

Y para que conste, firmo la presente declaración

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

FIRMA DE LA LICITADORA

SERVICIO DE AYUDAS AL ESTUDIO Y SERVICIOS EDUCATIVOS - DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

8-4-26

**ANEXO VI**

(Para presentar en caso de ser propuesta adjudicataria)

**MODELO DE DECLARACIÓN DE SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL**

**Nafarroako Gobernua**  
**Gobierno de Navarra**  
**Hezkuntza / Educación**  
**Idazkaritza Tekniko Nagusia**  
**Secretaría General Técnica**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

D./D<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, calle \_\_\_\_\_, DNI \_\_\_\_\_, en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, en representación de la empresa \_\_\_\_\_, con domicilio a efectos de notificaciones en \_\_\_\_\_, calle \_\_\_\_\_, CP \_\_\_\_\_

**DECLARO**

Que la relación de servicios de comedor efectuados en los tres últimos ejercicios es de:

Objeto (descripción)	Importe	Fecha de ejecución	Servicios para el Dpto. de Educación (marcar con una X en caso afirmativo)

Y para que conste, firmo la presente declaración

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

FIRMA DE LA LICITADORA

**ANEXO VII**

(Incluir en sobre A)

**ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL PERSONAL CUIDADOR**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

D./D<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, con N.I.F. nº \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, actuando en nombre propio o en representación de (según proceda)  
\_\_\_\_\_, C.I.F. nº \_\_\_\_\_,

Declara que ACEPTA expresamente la obligación de aportar el personal necesario, de conformidad con las ratios indicados en el punto 5.5 del apartado 25 de estas bases reguladoras. En el caso del personal cuidador, las ratios podrán ser modificadas cada año por la Resolución que apruebe las instrucciones de comedor cada curso.

Este compromiso conllevará también la aceptación de que el abono a la empresa adjudicataria por los servicios del personal cuidador será en todos los casos de un precio máximo de 20,00 euros/hora de trabajo, cantidad en la que se encuentran contenidos todos los conceptos laborales aplicables a este personal y al que la empresa no podrá cargar ningún otro concepto en su factura.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

FIRMA DE LA LICITADORA

SERVICIO DE AYUDAS AL ESTUDIO Y SERVICIOS EDUCATIVOS - DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

Anexo VIII-A:

(Incluir en sobre C)

PROPUESTA DE CRITERIOS CUANTIFICABLES (oferta económica)

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

D./D<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, con N.I.F. nº \_\_\_\_\_, actuando en nombre propio o en representación de (según proceda) \_\_\_\_\_, C.I.F. nº \_\_\_\_\_, presenta la siguiente propuesta:

NUMERO DE LOTE Y CENTRO	
Precio de menú por comensal y día, sin personal cuidador, IVA incluido	

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

FIRMA DE LA LICITADORA

SERVICIO DE AYUDAS AL ESTUDIO Y SERVICIOS EDUCATIVOS - DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

Anexo VIII-B:

(Incluir en sobre C)

**PROPUESTA DE CRITERIOS CUANTIFICABLES (criterios medioambientales)**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

D./D<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, con N.I.F. nº \_\_\_\_\_, actuando en nombre propio o en representación de (según proceda) \_\_\_\_\_, C.I.F. nº \_\_\_\_\_, presenta las siguientes propuestas cuantificables correspondientes al siguiente

NUMERO DE LOTE Y CENTRO	
-------------------------	--

1-. Número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que se utilizará carne fresca en la elaboración del menú como ingrediente principal en el segundo plato:

2-. Número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que se utilizará pescado fresco en la elaboración del menú como ingrediente principal en el segundo plato:

3-. Número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que se utilizará producto fresco, ecológico y de proximidad como ingrediente principal en un primer o segundo plato:

4-. Número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que se utilizará producto fresco, ecológico y de proximidad como ingrediente principal en el postre:

En los apartados en los que no se indique nada se asignarán 0 puntos.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

FIRMA DE LA LICITADORA



Anexo VIII-C:

(Incluir en sobre C)

**PROPUESTA DE CRITERIOS CUANTIFICABLES (criterios de carácter social)**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

D./D<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, con N.I.F. nº \_\_\_\_\_, actuando en nombre propio o en representación de (según proceda) \_\_\_\_\_, C.I.F. nº \_\_\_\_\_, presenta las siguientes propuestas cuantificables correspondientes al siguiente:

NUMERO DE LOTE Y CENTRO	
-------------------------	--

**Para todos los centros.**

Se compromete a que cada persona de la empresa que desarrolle su actividad con menores deberá haber recibido en los dos años inmediatamente anteriores al 31 de diciembre de cada curso escolar una formación acreditada sobre alergias e intolerancias alimenticias de, al menos, 8 horas de duración.

 SI NO

**Para todos los centros excepto los de educación especial.**

Se compromete a que todo el personal cuidador deberá haber recibido en los dos años inmediatamente anteriores al 31 de diciembre de cada curso escolar una formación de primeros auxilios de, al menos, 8 horas de duración.

 SI NO

**Para todos los centros excepto los de educación especial.**

Se compromete a que todo el personal cuidador deberá haber recibido en los dos años inmediatamente anteriores al 31 de diciembre de cada curso escolar una formación acreditada sobre resolución de conflictos de, al menos, 8 horas de duración.

 SI NO

**Solo para los centros de educación especial.**

Se compromete a que todo el personal de cocina de la empresa deberá haber recibido en los dos años inmediatamente anteriores al 31 de diciembre de cada curso escolar una formación acreditada sobre adaptación de texturas para personas con disfagia, al menos, 20 horas de duración.

 SI NO

En los apartados en los que no se indique nada se asignarán 0 puntos.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

FIRMA DE LA LICITADORA

3-9-26  
Nafarroako Gobernua  
Gobierno de Navarra  
Hezkuntza / Educación  
Idazkaritza Tekniko Nagusia  
Secretaría General Técnica

8-1-26

Anexo VIII-D:

(Incluir en sobre C)

PROPUESTA DE CRITERIOS CUANTIFICABLES (otros criterios)

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027

D./D<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, con N.I.F. n<sup>o</sup> \_\_\_\_\_, actuando en nombre propio o en representación de (según proceda) \_\_\_\_\_, C.I.F. n<sup>o</sup> \_\_\_\_\_, presenta las siguientes propuestas cuantificables correspondientes al siguiente

NUMERO DE LOTE Y CENTRO	
-------------------------	--

1-. Número de días a la semana por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que se servirá pan integral:

2-. Número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que se servirá pasta integral:

3-. Número de días al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas en los que se utilizará en la elaboración del menú un producto con sello DOP, IGP o de Producción Integrada:

4-. Se compromete a que el personal cuidador que preste servicio en el comedor escolar comprenda y hable la lengua vehicular principal en la que el alumnado al que atiende recibe su formación:

 SI NO

En los apartados en los que no se indique nada se asignarán 0 puntos.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

FIRMA DE LA LICITADORA

SERVICIO DE AYUDAS AL ESTUDIO Y SERVICIOS EDUCATIVOS - DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

2-2-26

**ANEXO IX**

(Para presentar en caso de ser propuesta adjudicataria)

**REGISTRO DE LICITADORES**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027**

Declaración responsable de no alteración de los datos anotados en el Registro de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra\*.

D./D<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, D.N.I. nº \_\_\_\_\_, como \_\_\_\_\_ (1), de la empresa, inscrita en el Registro de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra con el número \_\_\_\_\_, declara, bajo su responsabilidad, que los datos de esta empresa que constan en el Registro de Licitadores son plenamente vigentes y no han sido alterados en ninguna de sus circunstancias y que se corresponden con los datos contenidos en el certificado de inscripción en el Registro de Licitadores de la Comunidad foral de Navarra, expediente número \_\_\_\_\_, el cual se adjunta a este documento para participar en la licitación para la contratación del servicio de comedor escolar comarcal saludable y sostenible para el curso 2026-2027

(1) Señalar si se trata de administrador/a o apoderado/a.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

FIRMA DE LA LICITADORA

Para más información: <https://www.navarra.es/es/tramites/on/-/line/Registro-voluntario-de-licitadores-de-la-Comunidad-Foral-de-Navarra>

**SERVICIO DE AYUDAS AL ESTUDIO Y SERVICIOS EDUCATIVOS - DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN**

---

8-4-26

ANEXO X

Lote	Localidad	Centro educativo	Modelo	Días curso	Modalidad de gestión	Precio menú IVA incl.	Alumnado comensal total aproximado	Importe anual menús, todo alumnado comensal	Importe licitación con IVA
1	Olite	CPEIP Príncipe de Viana HLHIP	AG/BD	175	Elaboración "in situ"	5,50 €	63	60.637,50 €	18.148,61 €
	Ancín	CPEIP Lokiz HLHIP	AG/BD	175	Elaboración "in situ"	7,87 €	34	46.826,50 €	48.926,50 €
2	Burlada	CPEIP Hilarion Eslava HLHIP	AG/BD	175	Transportado en línea caliente	5,54 €	109	105.675,50 €	96.400,50 €
	Barasoain	CPEIP M. Azpicueta HLHIP	AG/BD	175	Transportado en línea caliente	5,50 €	30	28.875,00 €	22.750,00 €
									186.225,61 €

## ANEXO XI

### Datos de subrogación

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 67 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, se ha informado a las empresas que actualmente realizan estos servicios de que es de obligado cumplimiento la transmisión de la información sobre el personal laboral al que le afecta el derecho a la subrogación laboral, y se les ha solicitado dicha información.

Asimismo, se ha solicitado a las representaciones sindicales que informen sobre si existiendo convenio colectivo sectorial de aplicación, las condiciones laborales de aplicación en el centro de trabajo de las personas trabajadoras a subrogar resultan superiores.

Se adjunta en este anexo, con las firmas correspondientes, la documentación y datos aportados por parte de las empresas que realizan actualmente los servicios y los informes de la representación sindical, indicando las consideraciones que han visto oportunas al respecto de los datos necesarios del coste de personal; para tenerlo en cuenta por cualquier empresa interesada en la presentación de ofertas a dichos servicios.

Se recuerda expresamente el punto 7 del citado artículo 67 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, que indica: *"En el caso de que una vez producida la subrogación los costes laborales fueran superiores a los que se desprendieran de la información facilitada por el antiguo contratista al órgano de contratación, el contratista tendrá acción directa contra el antiguo contratista"*.

8.4.26



AL DEPARTAMENTO DE  
EDUCACIÓN  
GOBIERNO DE NAVARRA

Pamplona, a 4 de marzo de 2026.

**AL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN  
SECCIÓN SERVICIOS COMPLEMENTARIOS**

Dña. Amaia Villanueva Fernández, en calidad de Secretaria General de la Federación de Servicios, Movilidad y Consumo de UGT-Navarra, con DNI 16574183-S

**COMUNICO**

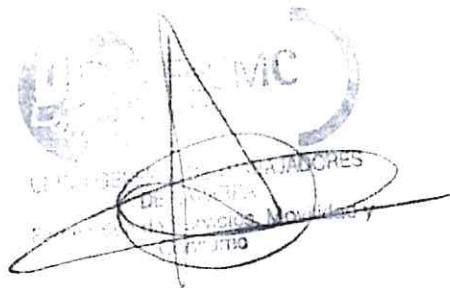
Ante la intención del Departamento de Educación de licitar los contratos administrativos para la prestación del servicio de comedor escolar en los en los centros escolares CPEIP Príncipe de Viana HLHIP, CPEIP Lokiz HLHIP, CPEIP Hilarión Eslava y CPEIP M.Azpilicueta HLHIP y en cumplimiento del artículo 67 de la Ley Foral 2/2018 de Contratos Públicos, como representante de los trabajadores expido informe sobre si existe convenio de aplicación y sobre si hay condiciones laborales de aplicación en cada centro que resulten superiores.

El convenio de aplicación en los comedores escolares es el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva, publicado en el BOE 148 del 20 de junio de 2025.

Asimismo, informamos de que no tenemos constancia de que haya centros que apliquen condiciones globales superiores a este convenio.

Para que surta los efectos oportunos,

Fdo: Amaia Villanueva Fernández  
Secretaria General de FeSMC-UGT Navarra



Unión General de Trabajadoras y Trabajadores  
Avd Zaragoza 12, 1º. Tfo 948 291 292



[www.ugt.es](http://www.ugt.es)

El convenio de aplicación de la empresa AUZO LAGUN en todos los centros que gestiona es el Convenio Estatal de Colectividades.

La empresa AUZO LAGUN no tiene ningún acuerdo de mejora firmado con el comité, pero tenemos constancia de que individualmente, trabajadoras concretas de distintos centros tienen alguna mejora a nivel particular.

Saludos



Itziar Lukanbio  
(Presidenta del comité de AUZO LAGUN )

Centro	APYMA CP MARTIN DE AZPILCUETA
--------	-------------------------------

Nº Trabajo	Categoría profesional	Antigüedad en la empresa	Antigüedad en centro	Contrato por sustitución	Contrato tipo	Vencimiento del contrato	ERTE	Salario bruto anual*	Periodo de inactividad	Porcentaje de jornada anual	Horas semanales	Horas anuales en el centro	Personal cuidador	Absentismo	Pactos en vigor	Conocimiento de idioma	Pluses y/o Bonificaciones
1	MONITORIA - ASISTENTE COLECTIVIDADES	28/10/2024	N/A	NO	300	N/A	NO	5.364,67 €	VERANO S/CURSO ESCOLAR	100,00%	12,50	437,50	1,5 horas cuidadora, resto office 1 hora	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
2	MONITORIA - ASISTENTE COLECTIVIDADES	09/01/2025	N/A	NO	300	N/A	NO	4.291,74 €	VERANO S/CURSO ESCOLAR	100,00%	10,00	350,00	1,5 horas cuidadora, resto office 0,5 horas	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A

\* salarios 2025 y antigüedades a fecha 05/03/2026

VER LAS INSTRUCCIONES EN LA HOJA SIGUIENTE

Firma:

Firmado digitalmente por  
44129183A MARIA LAURA RODRIGUEZ (R: F20032553)  
44129183A MARIA LAURA RODRIGUEZ (R: F20032553)  
Fecha: 2026.03.06 15:38:48 +01'00'

Centro: CPEIP PRINCIPE DE VIANA HLHP OLITE

Nº Trabajador	Categoría profesional	Antigüedad en la empresa	Antigüedad en centro	Contrato por sustitución	Contrato tipo	Vencimiento del contrato	ERTE	Salario bruto anual*	Periodo de inactividad	Porcentaje de jornada anual	Horas semanales	Horas anuales en el centro	Personal cuidador	Absentismo	Pactos en vigor	Conocimiento de idioma	Pluses y/o Bonificaciones s*
1	COCINERO/A	20/09/2007	N/A	NO	300	N/A	NO	12.654,28 €	VERANO SUCURSO ESCOLAR	100,00%	25,00	900,00	cocinera	SI	N/A	CASTELLANO	N/A
2	MONITORIA - ASISTENTE COLECTIVIDADES	01/10/2008	N/A	NO	300	N/A	NO	5.853,34 €	VERANO SUCURSO ESCOLAR	100,00%	12,50	437,50	cuidadora	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
3	COCINERO/A	05/09/2018	N/A	NO	300	SI, en parte sustituye a Nº 1	NO	16.172,56 €	VERANO SUCURSO ESCOLAR	100,00%	37,50	1337,50	sustituye a cocinera ,y resto office contrato	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
4	MONITORIA - ASISTENTE COLECTIVIDADES	23/09/2019	N/A	NO	300	N/A	NO	5.704,15 €	VERANO SUCURSO ESCOLAR	100,00%	12,50	437,50	cuidadora	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
5	MONITORIA - ASISTENTE COLECTIVIDADES	01/10/2019	N/A	NO	300	N/A	NO	5.704,15 €	VERANO SUCURSO ESCOLAR	100,00%	12,50	437,50	cuidadora	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
6	MONITORIA - ASISTENTE COLECTIVIDADES	23/09/2025	N/A	NO	300	N/A	NO	5.359,72 €	VERANO SUCURSO ESCOLAR	100,00%	12,50	437,50	cuidadora	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A

\* salarios 2025 y antigüedades a fecha 05/03/2026

VER LAS INSTRUCCIONES EN LA HOJA SIGUIENTE

Firma:

Firmado digitalmente  
 por 44129183A  
 MARIA LAURA RODRIGUEZ (R:  
 F20032553)  
 Fecha: 2026.03.06  
 15:39:40 +01'00'

Centro	APYMA C.P. HILARION ESLAVA
--------	----------------------------

Nº Trabajo or	Categoría profesional	Antigüedad en la empresa	Antigüedad en centro	Contrato por sustitución	Contrato tipo	Vencimiento del contrato	ERTE	Salario bruto anual*	Periodo de inactividad	Porcentaje de jornada anual	Horas semanales	Horas anuales en el centro	Personal cuidador	Absentismo	Pactos en vigor	Conocimiento de idioma	Plusas y/o Bonificaciones s.º
1	SUPERVISORA COLECTIVIDADES	07/09/2004	N/A	NO	300	N/A	NO	17.929,96 €	VERANO ESCOLAR	100,00%	31,25	1125,00	2 horas cuidadora, 2 office y 2,25 responsable comedor	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
2	MONITOR/A-ASIST COLECTIVIDAD	05/09/1995	N/A	NO	300	N/A	NO	13.610,21 €	VERANO S/CURSO ESCOLAR	100,00%	26,65	932,75	2 horas cuidadora, 3,33 horas office	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
3	MONITOR/A-ASIST COLECTIVIDAD	01/10/2003	N/A	NO	300	N/A	NO	9.745,32 €	VERANO S/CURSO ESCOLAR	100,00%	19,15	670,25	2 horas cuidadora, resto office	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
4	MONITOR/A-ASIST COLECTIVIDAD	09/02/2004	N/A	NO	300	N/A	NO	8.473,08 €	VERANO S/CURSO ESCOLAR	100,00%	16,65	562,75	2 horas cuidadora, 1,33 office	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
5	MONITOR/A-ASIST COLECTIVIDAD	02/11/2004	N/A	NO	300	N/A	NO	7.836,96 €	VERANO S/CURSO ESCOLAR	100,00%	15,40	539,00	2 horas cuidadora, 1,08 office	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
6	MONITOR/A-ASIST COLECTIVIDAD	02/10/2006	N/A	NO	300	N/A	NO	8.473,08 €	VERANO S/CURSO ESCOLAR	100,00%	16,65	562,75	2 horas cuidadora, 1,33 office	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A
7	MONITOR/A-ASIST COLECTIVIDAD	06/11/2006	N/A	NO	300	N/A	NO	5.928,61 €	VERANO S/CURSO ESCOLAR	100,00%	11,65	407,75	2 horas cuidadora, 0,33 office	N/A	N/A	CASTELLANO	N/A

\* salarios 2025 y antigüedades a fecha 05/03/2026

VER LAS INSTRUCCIONES EN LA HOJA SIGUIENTE

Firma:

**44129183A** Firmado digitalmente  
 por **MARIA LAURA RODRIGUEZ (R: F20032553)**  
**MARIA LAURA RODRIGUEZ (R: F20032553)**  
**RODRIGUEZ**  
 Fecha: 2026.03.06  
 (R: F20032553) 15:37:58 +01'00'

8-11-26

Centro: CPEIP LOKIZ HLHP ANCIN

Nº Trabajador	Categoría profesional	Antigüedad en la empresa	Antigüedad en centro	Contrato por sustitución	Contrato tipo	Vencimiento del contrato	ERTE	Salario bruto anual	Periodo de inactividad	Porcentaje de jornada anual	Horas semanales	Horas anuales en el centro	Personal cuidador	Absentismo	Pactos en vigor	Conocimiento de idioma	Plusas y/o Bonificaciones
1	MONITOR/A	05/09/2025	12/12/2022	N/A	300	N/A	No	6.809,66 €	Vacac. Curso escolar	100,00%	12,5	437,5	SI	No	No	Cast	No
2	MONITOR/A	05/09/2025	12/12/2022	N/A	300	N/A	No	6.809,66 €	Vacac. Curso escolar	100,00%	12,5	437,5	SI	No	No	Cast	No

Añadir todas las filas que sean necesarias.  
 VER LAS INSTRUCCIONES EN LA HOJA SIGUIENTE

Firma:

46742234R IÑIGO  
 Pardo Carrera  
 (R: B60359726)  
 Firmado digitalmente por  
 46742234R IÑIGO PARDO  
 CARRERA (R: B60359726)  
 Fecha: 2026.03.11  
 17:02:41 +01'00'

ANEXO XII.

(Para presentar, en su caso, en el sobre A)

MODELO SOLICITUD DE REUTILIZACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR COMARCAL SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA EL CURSO 2026-2027



D./D<sup>a</sup> .....DNI/NIF....., con domicilio a efectos de notificación en ..... C.P.....,localidad ....., teléfonos....., en nombre propio o en representación de (táchese lo que no proceda) ..... CIF....., **solicita, en el caso de ser propuesta como adjudicataria, la reutilización de la siguiente documentación:**

- 
- 
- 
- 

presentada en el **procedimiento:** ....., donde fui adjudicataria, con fecha ....., declarando que las condiciones acreditadas no han cambiado y siguen vigentes.

En ....., a ..... de..... de 20...

FIRMA DE LA LICITADORA